



MICROWAVE SMW 800 G1

(GB) (CY)

MICROWAVE

User manual

(HU)

MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ

Használati útmutató

(SI)

MIKROVALOVNA PEČICA

Navodila za uporabo

(CZ)

MIKROVLNNÁ TROUBA

Návod na obsluhu

(SK)

MIKROVLNNÁ RÚRA

Návod na obsluhu

(HR)

MIKROVALNA PEČNICA

Upute za uporabu

(RS)

MIKROTALASNA PEČNICA

Uputstvo za korišćenje

(MK)

MIKROBRANOVA PEČKA

Прирачник за корисници

(AL)

MIKROVALË

Manuali i përdorimit

(RO)

CUPTOR CU MICROUND

Instrucțiuni de utilizare

(BG)

МИКРОВАЛНОВА ФУРНА

Ръководство за експлоатация

(GR) (CY)

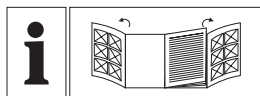
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Οδηγίες χρήσης

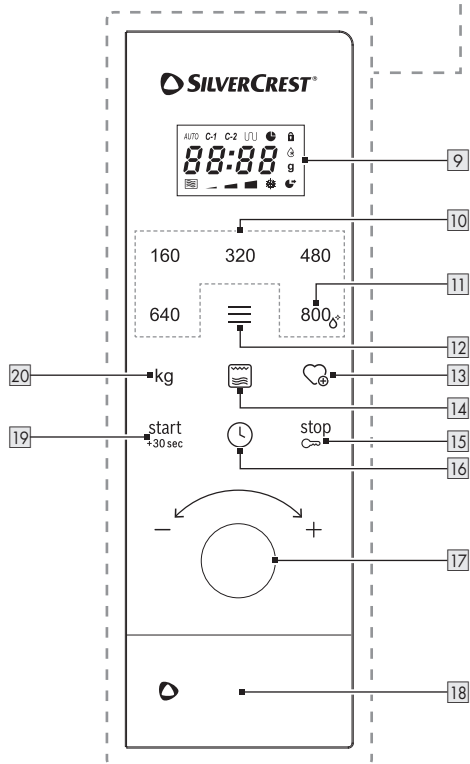
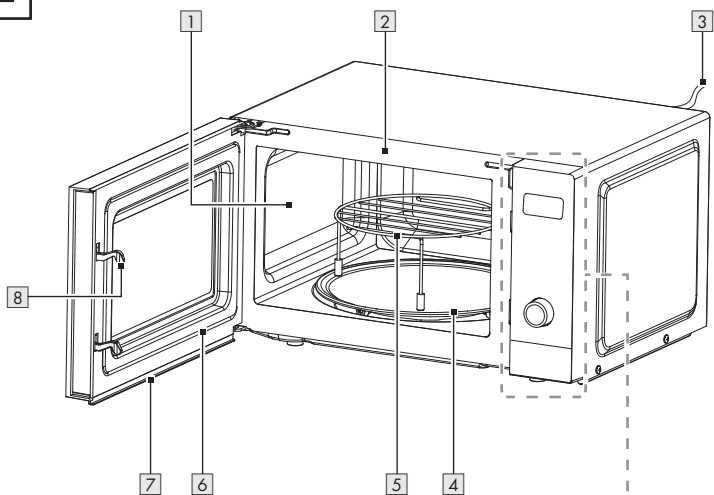
(DE) (AT) (BE) (CH)

MIKROWELLE

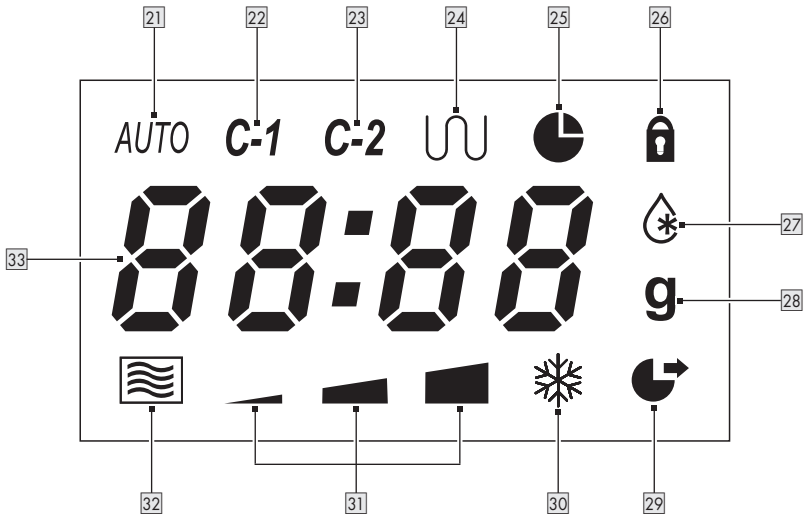
Bedienungsanleitung



GB/CY	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	29
SI	Navodila za uporabo	Stran	55
CZ	Návod na obsluhu	Strana	80
SK	Návod na obsluhu	Strana	105
HR	Upute za uporabu	Stranica	130
RS	Uputstvo za korišćenje	Strana	155
MK	Прирачник за корисници	Страница	181
AL	Manuali i përdorimit	Faqja	210
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	235
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	261
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	291
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	320

A

B





















Warnings and symbols used	Page	7
Introduction	Page	7
Intended use	Page	8
Scope of delivery	Page	8
Description of parts	Page	8
Technical data	Page	9
Safety instructions	Page	9
Basic principles of microwave cookery	Page	13
Using suitable cookware	Page	14
Before first use	Page	14
Positioning the product	Page	15
Assembly	Page	15
Operation	Page	15
Standby mode	Page	15
Setting the clock	Page	16
Express microwave cooking	Page	16
Microwave mode	Page	16
Microwave mode – Examples of use	Page	16
Grill mode	Page	17
Combination mode	Page	17
Defrosting	Page	17
Kitchen timer	Page	18
Delay cooking function	Page	18
Child-proof lock	Page	18
Memory function	Page	18
Automatic cooking modes	Page	18
Cooking table	Page	20
Heating frozen food	Page	21

Recipes	Page	21
Chocolate mug cake	Page	21
Caramel corn	Page	21
Breakfast potatoes	Page	22
Meat loaf	Page	22
Salmon	Page	23
Grilling chicken	Page	23
Grilling steak	Page	24
Potato gratin	Page	24
Salami pizza	Page	25
Mac and cheese	Page	26
Cleaning and care	Page	26
Cleaning program for cooking chamber	Page	27
Troubleshooting	Page	27
Disposal	Page	28
Warranty	Page	28
Warranty claim procedure	Page	28
Service	Page	28

Warnings and symbols used

The following warnings are used in the user 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
	 Hertz (supply frequency)
	 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 4 and grill stand 5)
 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Scan to get the online manual.
 Safety information  Instructions for use	

MICROWAVE

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use.

Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 520265_2507.

● 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 Program overview sticker
- 1 Quick start guide
- 1 User manual

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Cooking chamber
- 2 Program overview
- 3 Mains cord with mains plug
- 4 Turntable with rollers and turntable holder
- 5 Grill stand
- 6 Door assembly (door seal)
- 7 Door frame
- 8 Catch
- 9 Display
- 10 Microwave power buttons
- 11 **800/°** button (microwave power/cleaning program)
- 12 button (automatic defrosting/cooking)
- 13 button (memory/favourite)
- 14 button (grill/combination)
- 15 **stop** button (stop/clear/child-proof lock)
- 16 button (timer/clock)
- 17 Rotary knob (time/weight/program)
- 18 Door opener
- 19 **start/+30 sec** button (start/quick start)
- 20 **kg** button (weight)

(Fig. B)

- 21 **AUTO** (automatic cooking)
- 22 **C-1** (combination 1)
- 23 **C-2** (combination 2)
- 24 (grill)
- 25 (timer)
- 26 (child-proof lock)
- 27 (cleaning program)
- 28 **g** (gram)
- 29 (delay cooking)
- 30 (defrost)
- 31 Bar display (microwave power)
- 32 (microwave)
- 33 Value display

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1,200 W
Standby power consumption:	0.4 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 liabil-

ity 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 5 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 free-standing. 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  (both sides)
 - Catch 
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal  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 **1** for about 20 seconds after heating.

- ❑ **Popcorn:** Only use microwaveable popcorn.

● Using suitable cookware

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use the grill stand **5** 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 5	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.

❗ NOTES:

- ❑ There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.
- ❑ Opening the door **6**: Press the door opener **18**.
- ❑ When you open the door **6** you can see a sticker with the program overview **2** on the frame. If no sticker is affixed at this position, you can find the sticker inside the cooking chamber **1**. Select the sticker with your

preferred language and stick it in the place for the program overview. The automatic defrosting and cooking modes are described on the sticker.

1. Remove the packaging material (including polybag, all tapes and protection boards inside the cooking chamber **1**). 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 **4** on the turntable drive (inside the cooking chamber **1**).
2. Place the roller **4** on the roller surface (inside the cooking chamber **1**).
3. Place the turntable **4** on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
4. Connect the mains plug **3** with a mains outlet.

● Operation

ⓘ NOTES:

- After cooking has ended, the value display **33** shows "End". 3 beeps sound. If you do not take any action, 3 beeps will sound one more time after 2 minutes as a reminder.
- During express cooking, microwave cooking, or grill and combination cooking, you can increase the cooking time by 30 seconds each time you press **start/+30 sec 19**.
- During operation, if you press an invalid button, the buzzer will ring twice.
- After selecting the cooking program:
 - Press **⏸ 16** or wait for 3 seconds until the value display **33** shows "00:00".

- Rotate the rotary knob **17** clockwise or counter-clockwise to set the cooking time from 10 seconds to 95 minutes (the maximum cooking time for all manual programs is 95 minutes).

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

- During cooking, if you press **stop/⏸ 15** once, the program will be paused. Press **start/+30 sec 19** to resume the program. If you press **stop/⏸ 15** 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 **9** will be dimmed, if you do not press any button or rotate the rotary knob **17** within 5 seconds. Press any button or rotate the rotary knob to brighten the backlight.
- After a cooking program with a cooking time >2 minutes has ended, the fan keeps operating for 3 minutes to cool down the cooking chamber **1**. The value display **33** shows "End".

During the cooling down phase you cannot stop the fan by opening the door **6** or by pressing **stop/⏸ 15**. Wait until the fan has stopped before you continue to use the product. This will prolong the product's lifetime.

● Standby mode

- When the product is first plugged in, a beep sounds. The backlight of the display **9** will be dimmed, if you do not press any button or rotate the rotary knob **17** within 5 seconds. The product enters the standby mode. The value display **33** shows "1:01". **⏻ 25** lights up.

- After you have set the clock (see "Setting the clock"), the value display **33** shows the current time in standby mode.
- After no button has been pressed for 60 seconds in program selection mode, the value display **33** shows the current time again. After another 5 seconds without any action the product switches to standby mode.

● Setting the clock

- i NOTE:** The clock must be set again if the product has been disconnected from the power supply.
1. In standby mode, press and hold **16** for 3 seconds. The 12 hour format is selected. The value display **33** shows "Hr12".
 2. Rotate the rotary knob **17** to select 12 or 24 hour format.
Hr12: 12 hour format
Hr24: 24 hour format
 3. Press **16** to confirm.
 4. Rotate the rotary knob **17** to set the hours.
 5. Press **16** to confirm.
 6. Rotate the rotary knob **17** to set the minutes.
 7. Press **16** to confirm.

● Express microwave cooking

- In standby mode, press **start/+30 sec 19** once. The value display **33** shows "0:30". **32** and all 3 sections of the bar display **31** light up. 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 4

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand **5** 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!

- i NOTE:** During cooking, you can check the power level by pressing any microwave power button **10**.
1. In standby mode, press the corresponding microwave power button **10** to select the microwave power. The value display **33** shows the selected microwave power. **32** and the corresponding sections of the bar display **31** light up.

Bar display	Microwave power
	160 W, 320 W (low)
	480 W, 640 W (medium)
	800 W (high)

2. Press **16** or wait for 3 seconds until the value display **33** shows "00:00".
3. Rotate the rotary knob **17** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
4. Press **start/+30 sec 19** to start cooking.

● Microwave mode – Examples of use




Microwave power	Application
160 W	Softening ice cream, melting butter
320 W	Defrosting/warming up food
480 W	Heating up food (e.g. stew)
640 W	Cooking vegetables/fish
800 W	Heating up frozen food, quickly heating up liquids

● Grill mode

Accessory used:

Grill stand [5]

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.
 - Do not remove the 3 silicone feet from the grill stand [5]. The silicone feet keep the grill stand in position without slipping.
1. In standby mode, press  [14] 1 x.  [24] lights up. The value display [33] shows "Grll".
 2. Press  [16] or wait for 3 seconds until the value display [33] shows "00:00".
 3. Rotate the rotary knob [17] to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
 4. Press **start/+30 sec** [19] to start cooking.

● Combination mode

Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder [4]

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use the grill stand [5] 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  [14] 2 x for combination 1 or 3 x for combination 2.

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

Combination 1:

- Suitable for: Steak, poultry, pizza
- The value display [33] shows "C-1" and "30:70" (30 % microwave, 70 % grill) alternately.
- **C-1** [22] lights up.



Combination 2:

- Suitable for: Fish, au gratin dishes
 - The value display [33] shows "C-2" and "55:45" (55 % microwave, 45 % grill) alternately.
 - **C-2** [23] lights up.
2. Press  [16] or wait for 3 seconds until the value display [33] shows "00:00".
 3. Rotate the rotary knob [17] to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
 4. Press **start/+30 sec** [19] to start cooking.

● Defrosting




① **NOTE:** The product features 4 defrost programs.

Code	Application
A-01	Defrosting minced meat
A-02	Defrosting pieces of meat
A-03	Defrosting chicken pieces
A-04	Defrosting bread

1. In standby mode, press  [12]. The value display [33] shows "A-01". **AUTO** [21] and  [30] light up.
2. Rotate the rotary knob [17] to select the desired defrost program (A-01 to A-04).
3. Press **kg** [20] or wait for 3 seconds. The value display [33] shows the minimum weight in grams (g).
4. Rotate the rotary knob [17] to set the weight of the frozen food.
5. Press **start/+30 sec** [19] to start the process. During defrosting, the value display [33] will show "turn" and 2 beeps will sound. This serves as a reminder to turn the food over. If you do not turn the food over, the process will continue until the time has elapsed.
6. Open the door [6] by pressing the door opener [18]. The time on the display [9] is stopped.
7. Turn the food over. Always use oven gloves or pot holders because the food becomes hot.
8. Close the door [6].
9. Press **start/+30 sec** [19] to continue the process.








● Kitchen timer

❗ 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 cancelled at any time during the countdown by pressing **stop**/ **15**.
1. In standby mode, press  **16** once. The value display **33** shows "00:00".
 2. Rotate the rotary knob **17** to set a time.
 3. Press **start/+30 sec** **19** to confirm. The time starts counting down.
After 3 seconds the value display **33** shows the current time again.
Checking the remaining time: Press  **16** once.
 4. When the countdown ends, 3 beeps sound.





● Delay cooking function

❗ NOTES:

- The cooking process starts automatically after the countdown has finished.
 - During the time delay, you can cancel the program by pressing **stop**/ **15**.
 - Following functions are not available for the countdown function: Express cooking and defrosting.
 - You can check the current time by pressing  **16**. The value display **33** will change back to the setting time after 3 seconds.
1. In standby mode, select a cooking program and time first.
 2. Press and hold  **16** for 3 seconds. The value display **33** shows "00:00".  **29** lights up.
 3. Rotate the rotary knob **17** to set the hours for the desired start time.
 4. Press  **16** to confirm.
 5. Rotate the rotary knob **17** to set the minutes for the desired start time.
 6. Press  **16** to confirm and start the delay cooking. The corresponding icon for the cooking program, the time display, and  **29** light up.

● Child-proof lock



❗ NOTES:

- Use this feature to prevent unsupervised operation of the product by children.
 - You can only activate this feature when the product is in standby mode.
- **Activating:** In standby mode, press and hold **stop**/ **15** until a beep sounds. The value display **33** shows "SAFE".  **26** lights up.
 - **Deactivating:** Press and hold **stop**/ **15** until a beep sounds. "SAFE" disappears from the value display **33**.  **26** goes off. Another beep sounds.

● Memory function

- ❗ **NOTE:** Use the memory function to save the settings for your favourite dish. This allows you to call up these settings at the touch of a button.

Saving settings/overwriting the memory

1. Press  **13**. If you have not saved any settings before, the value display **33** shows "00:00". Otherwise the display **9** shows the saved settings.
2. Enter the corresponding settings (see steps 1-3 under "Microwave mode", "Grill mode" or "Combination mode").
3. Press  **13** to save the settings or overwrite the memory.

Cooking with the memory function








1. Press  **13**. The display **9** shows the saved settings.
2. Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.

● Automatic cooking modes

❗ NOTES:

- 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.

- The modes A-01 to A-04 are described in the chapter "Defrosting".

1. In standby mode, press  **12**. **AUTO** 
2. Rotate the rotary knob  to select the desired program (A-05 to A-14, see following table).
3. Press **kg**  or wait for 3 seconds. The value display  shows either the minimum weight in grams (g) or the minimum number of servings (depending on the selected program).
4. Rotate the rotary knob  to set the weight of the food or the number of servings.
5. Press **start/+30 sec**  to start the process.

A-05 (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-06 (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-07 (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-08 (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 value 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 **start/+30 sec**  to continue the process.

A-09 (Heating)



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

A-10 (Potatoes)

 **NOTE:** 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-11 (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 value 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 **start/+30 sec**  to continue the process.

A-12 (Popcorn)

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











A-13 (Liquids)

- ① **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-14 (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-05	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 (microwave)
A-06	Fish	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 (microwave)
A-07	Rice	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	 (microwave)
A-08	Chicken	800 g, 1,000 g, 1,200 g, 1,400 g	43–52 min	 C-2 (combination 2)
A-09	Heating	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 (microwave)
A-10	Potatoes	230 g, 460 g	5–8 min	 (microwave)
A-11	Meat/Joints	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 C-1 (combination 1)
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	 (microwave)
A-13	Liquids	1–3 servings	1:30–3:50 min	 (microwave)
A-14	Vegetables	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	 (microwave)

● Cooking table

Food	Amount	Power	Time	Information
Fish fillet	400 g	640 W	10–15 min	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	640 W	5–10 min	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir occasionally.
Potatoes	500 g	800 W	8–10 min	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir occasionally.

Food	Amount	Power	Time	Information
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100–300 g	640 W	1–5 min	Follow the instructions on the packaging of the dessert.
Rice	100 g rice 250 ml water	640 W	15 min	Rinse the rice before cooking.
Custard	750 g	480 W	10–15 min	Put the custard on a large plate.
Biscuits	400 g	640 W	8–10 min	Put the biscuits on a large plate.
Meat loaf	500 g	800 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	640 W	8–10 min
Stew	500 g	480 W	10–13 min
Side dishes (e.g. pasta)	500 g	800 W	8–10 min
Vegetables	300 g	640 W	8–10 min

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min


 × 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 800 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

 × 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 [4]. Cook the corn at 800 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 640 W for 2 minutes. Stir the mixture and cook it at 800 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.
5. Add another third of the caramel over the popcorn. Close the bag and shake it.
6. Add the remaining caramel over the popcorn and shake the bag one last time.
7. Place the bag on the centre of the turntable [4]. Cook the popcorn at 640 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
8. 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

👤 × 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 [4]. Cook the seasoned potatoes and onions at 800 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 480 W for 1 minute.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty breakfast!

● Meat loaf

🕒 33–38 min

👤 × 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 tbsp	Mustard
2 tbsp	Tomato ketchup
1 tsp	Sugar
To taste	Parsley (optional)

Preparation

- Mix the minced beef, onion, egg, bread crumbs, pepper, and salt.
- Form the meat loaf and place it on a dish. Cover the dish with a lid.
- Place the dish on the centre of the turntable **4**. Cook the meat loaf at 800 W for 18–23 minutes.
- 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  × 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”).
- 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 **4**. Cook the salmon at 640 W for 6 minutes.
Alternatively, select code **A-06** (see “Automatic cooking modes”).
- Add a little lemon juice before serving the salmon.

● Grilling chicken

 2 hrs.  × 2–3

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

Ingredients

1 whole	Chicken (800–1,400 g)
60 ml	Olive oil
30 ml	Lemon juice
4	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. Place the dish on the centre of the turntable **4**.

- Press **12**.
 - Rotate the rotary knob **17** to select code **A-08** for chicken.
 - Press **kg** **20**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set the corresponding weight of the chicken.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
4. Turn the chicken: After $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps sound, open the door **6** and turn the chicken over. Close the door and press **start/+30 sec** **19** to continue the cooking process.
 5. 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 flavourful.

● Grilling steak

25 min

× 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 favourite steak seasoning

Preparation

1. If necessary, defrost the steak (see “Defrosting”).
2. 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 seasoning you like.
3. Grill the steak:
 - Place the steak on a microwave-safe dish. Place the dish on the centre of the turntable **4**.
 - Press **14** 2× for combination 1.
 - Press **16**.

- Rotate the rotary knob **17** to set the time to 20 minutes.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
4. Turn the steak: After cooking for 12 minutes, open the door **6** and turn the steak over. Close the door and press **start/+30 sec** **19** to continue the cooking process.
 5. 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.
 6. Rest and serve: Let the steak rest for a few minutes before slicing. This helps the juices redistribute, making the steak more flavourful.

● Potato gratin

50 min

× 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 **4**. Heat at 800 W for 3 minutes.
2. Prepare the potatoes:
 - Add the sliced potatoes and mix well.
 - Press **12**.
 - Rotate the rotary knob **17** to select code **A-10** for potatoes.

- Press **kg** **20**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set a weight of 460 g.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
 - After 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 **4**.
 - Press  **14** 3× for combination 2.
 - Press  **16**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set the time to 35 minutes.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
 5. Rest and serve: Remove the gratin from the product and let it rest for a few minutes before serving. This allows the flavours to melt together.

● Salami pizza

 25 min

 × 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 (2 programs are recommended depending on the desired result or available time):

For a crispy and deep browned pizza:

- Carefully transfer the pizza to the grill stand **5**. Place the grill stand on the centre of the turntable **4**.
- Press  **14** 1× for grilling.
- Press  **16**.
- Rotate the rotary knob **17** to set the time to 15 minutes.
- Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.

For faster baking:

- Carefully transfer the pizza to a microwave-safe dish. Place the dish on the centre of the turntable **4**.
 - Press  **14** 2× for combination 1.
 - Press  **16**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set the time to 10 minutes.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
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












 × 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 TL	Paprika (optional)
30 g	Parmesan cheese (grated, optional)


Preparation

1. Cook the pasta:
 - Add the macaroni in a large microwave-safe pot filled with salted water. Place the pot on the centre of the turntable  4.
 - Press  12.
 - Rotate the rotary knob  17 to select code **A-05** for pasta.
 - Press **kg**  20.
 - Rotate the rotary knob  17 to set a weight of 300 g.
 - Press **start/+30 sec**  19 to start cooking.
 - After cooking: 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  4.
 - Press  14 1 × for grilling.
 - Press  16.
 - Rotate the rotary knob  17 to set the time to 10 minutes.
 - Press **start/+30 sec**  19 to start cooking.
 - 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:
Before cleaning: We recommend running the cleaning program (see "Cleaning program for cooking chamber").

Always keep the cooking chamber **1** 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.

Before using the product again: Allow the cooking chamber to dry completely.

- Turntable and grill stand: Clean the turntable **4** and the grill stand **5** 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 **7** (both sides)
 - Catch **8**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **6** 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 **1**. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● Cleaning program for cooking chamber

① NOTE: The cleaning program allows you to soften splashes of food or spilt liquids by evaporating soapy water. This makes it easier to remove such contamination.

1. Add water and a few drops of washing-up liquid to a microwave-safe cup.
2. Place a non-metallic spoon in the cup to prevent sudden boiling.
3. Place the cup on the centre of the turntable **4**. Close the door **6**.
4. Press and hold **800/°** **11** until **27** lights up and the value display **33** shows "5:00".
5. Press **start/+30 sec** **19** to start the cleaning program.
6. When the program is finished: 3 beeps sound. **27** goes off.
7. Clean the cooking chamber **1** (see "Cleaning and care").

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The product does not start cooking.	The door 6 is not properly closed.	Close the door 6 .
The turntable 4 makes a loud noise when turning.	The turntable 4 is not correctly positioned on the turntable holder and roller.	Place the turntable 4 correctly in the cooking chamber 1 .
	The rollers 4 and/or the floor of the cooking chamber 1 are unclean.	Clean the rollers 4 and the floor of the cooking chamber 1 .
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/  15 or opening the door 6 .	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:



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, 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 520265_2507) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

Ⓜ **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

Ⓜ **Service Cyprus**
Tel.: 8009 4241
E-Mail: owim@lidl.com.cy





















Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	31
Bevezető	Oldal	31
Rendeltetésszerű használat	Oldal	32
A csomagolás tartalma	Oldal	32
A részegységek leírása	Oldal	32
Műszaki adatok	Oldal	33
Biztonsági utasítások	Oldal	33
A mikrohullámú sütőben történő ételkészítés alapelvei	Oldal	37
Megfelelő edények használata	Oldal	38
Mielőtt először használná	Oldal	39
A termék felállítása	Oldal	39
Összeszerelés	Oldal	39
Kezelés	Oldal	39
Készenléti mód	Oldal	40
Az óra beállítása	Oldal	40
Gyors elkészítés a mikrohullámú sütőben	Oldal	41
Mikrohullámú üzemmód	Oldal	41
Mikrohullámú mód – alkalmazási példák	Oldal	41
Grill üzemmód	Oldal	41
Kombinált üzemmód	Oldal	42
Kiolvasztás	Oldal	42
Konyhai időzítő	Oldal	42
Késleltetett sütés	Oldal	43
Gyerekszár	Oldal	43
Memória funkció	Oldal	43
Automatikus sütési módok	Oldal	44
Sütési táblázat	Oldal	46
Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése	Oldal	46

Receptek	Oldal	46
Csokoládés muffin	Oldal	46
Karamellás popcorn	Oldal	47
Burgonyás reggeli	Oldal	47
Fasírt	Oldal	48
Lazac	Oldal	48
Csirke grillezése	Oldal	49
Steak grillezése	Oldal	49
Csőben sült burgonya	Oldal	50
Szalámis pizza	Oldal	50
Sajtos tészta (Mac and Cheese)	Oldal	51
Tisztítás és ápolás	Oldal	52
Sütő-/főzőtér tisztítás program	Oldal	53
Hibaelhárítás	Oldal	53
Mentesítés	Oldal	53
Garancia	Oldal	54
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	54
Szerviz	Oldal	54

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

A használati 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>	 Váltóáram/-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 4 és a grillrács 5)
 <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.



Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 520265_2507 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● 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 sütő
- 1 Forgótányér
- 1 Tányérrögzítő
- 1 Forgógyűrű
- 1 Grillrács
- 1 Programáttekintő címke
- 1 Gyorsindítási útmutató
- 1 Használati útmutató

● A részegységek leírása

(A ábra)

- 1 Sütőtér
- 2 Programáttekintés
- 3 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 4 Forgótányér forgógyűrűvel és tányérrögzítővel
- 5 Grillrács
- 6 Ajtóelem (ajtótömítés)
- 7 Ajtókeret
- 8 Rendszer
- 9 Kijelző
- 10 Mikrohullámú sütő teljesítmény gombok
- 11 **800/Δ** gomb (mikrohullámú sütő teljesítmény/tisztítás program)
- 12 **≡** gomb (automatikus kiolvasztás/ételkészítés)
- 13 **🍷** gomb (mentés/kedvenc)
- 14 **🍷** gomb (grill/kombinált)
- 15 **stop/🌀** gomb (stop/törlés/gyerekzár)
- 16 **🕒** gomb (időzítő/óra)
- 17 Forgatógomb (idő/súly/program)
- 18 Ajtónyitó
- 19 **start/+30 sec** gomb (indítás/gyorsindítás)
- 20 **kg** gomb (súly)

(B ábra)

- 21 **AUTO** (automatikus elkészítés)
- 22 **C-1** (kombinált 1)
- 23 **C-2** (kombinált 2)
- 24 **🍷** (grill)
- 25 **🕒** (időzítő)
- 26 **🚫** (gyerekzár)
- 27 **🕒** (tisztítás program)
- 28 **g** (gramm)
- 29 **🌀** (késletettett ételkészítés)
- 30 **❄️** (kiolvasztás)
- 31 Jelzőcsikok (mikrohullámú sütő teljesítménye)
- 32 **🍷** (mikrohullám)
- 33 Érték kijelző

● **Műszaki adatok**

Névleges feszültség:	220-240 V~, 50 Hz
Bemenő teljesítmény:	1200 W
Teljesítményfelvétel készületi módban:	0,4 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 következményes

károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

OLVASSA EL FIGYELMESEN A BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOKAT ÉS ŐRIZZE MEG AZOKAT 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 üzemmódban történő üzemeltetésekor a keletkező hő miatt azt javasoljuk, hogy gyermekek a terméket csak felnőtt felügyelete mellett használják.
- ⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Ha a termék ajtaja vagy az ajtótömítések 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 felső része felett legalább 20 cm szabad helyet.
 - Csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
 - Ne használja a grillrácsot 5 vagy más fém tárgyat 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 papucskok, szivacsok, nedves kendők vagy hasonlók 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! Áramütésveszély!** A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba. A terméket soha ne tartsa folyó víz alá.

- ⚠ VESZÉLY! Áramütésveszély!** Ne használja a terméket, ha az sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.
- 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 vezetékét a sérülésektől. Ne hagyja azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetékét 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! Sérülés kockázata!** 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 bízza képzett szakemberre.
- Tisztítsa meg az alábbi az elemeket rendszeresen egy enyhén nedves ruhával:
 - Ajtókeret 7 (kívül és belül)
 - Retesz 8
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
 - Az ajtó tömítés 6 és az elválasztó elemek
- Tisztítsa meg a terméket és tartozékait 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 ajtaját és az ajtó tömítéseket.
- 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 ételkészítés alapelvei

- **Elkészítési idő:** Ügyeljen az elkészítési időre. Válassza ki a legrövidebb megadott elkészítési időt, majd növelje azt igény szerint. Ha az élelmiszereket túl sokáig sűti/főzi, 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 elkészítés előtt szurkálja meg. Ha nem így tesz, azok szédurranhatnak.
- **Vastag bőré vagy héjú élelmiszerek:** Az egész tököket, almákat, gesztenyéket és hasonló élelmiszereket elkészítés előtt szurkálja meg.
- **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 késséssel 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 **1** körülbelül 20 másodpercig, hogy az hirtelen ki ne tudjon forni.

- **Pattogatott kukorica:** Csak mikrohullámú sütőhöz készült pattogatott kukoricát használjon.

● Megfelelő edények használata

▲ FIGYELMEZTÉS! Égésveszély! Ne használja a grillrácsot **5** 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 belülré, és felmelegíti az élelmiszert. A mikrohullámok a fémen nem tudnak áthatolni. Éppen ezért ne használjon fémből készült tárolókat, edényeket.
- Ha a terméket felmelegítéshez használja, ne használjon újrafelhasznált 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

Főzőedény	Mikrohullámú sütő	Grill	Kombinált
Műanyag edények (mikrohullámú sütőbe alkalmasak)	Igen	Nem	Nem
Sütőpapír	Igen	Nem	Nem
Fém tálca/lap, grillrács 5	Nem	Igen	Nem
Alufólia és fóliából készült tároló	Nem	Igen	Nem

● Mielőtt először használná

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Ne használja a terméket, ha az üres.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- A termék első használatakor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a terület megfelelő szellőzéséről.
 - Az ajtó **6** kinyitása: Nyomja meg az ajtónyitót **18**.
 - Az ajtó **6** kinyitásakor talál egy matricát a programáttekintéssel **2** a kereten. Ha ezen a helyen nem található matrica, akkor a matrica a sütőtér **1** belsejében van. Keresse ki a kívánt nyelvű matricát és ragassa fel erre a helyre a programok áttekintéséhez. A matricán megtalálhatók az automatikus kiolvasztási és sütési módokat.
1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat (ideértve a műanyag zacskókat és a sütőtér **1** belsejében lévő ragasztószalagokat és védőlemezeket is). Ellenőrizze, hogy az alkatrészek hiánytalanok-e.
 2. Tisztítsa meg a terméket és tartozékait (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 felső része felett legalább 20 cm szabad helyet.


● Összeszerelés

1. Illessze rá a tányérrögzítőt **4** a sütőtér **1** belsejében lévő tányérhajtásra.
2. Helyezze rá a forgó gyűrűt **4** a sütőtér **1** belsejében lévő futófelületre.
3. Helyezze rá a forgótányért **4** a forgó gyűrűre és a tányérrögzítőre. A forgótányért helyesen kell a tányérrögzítőre helyezni.
4. Dugja be az elektromos csatlakozót **3** egy konnektorba.




● Kezelés

❗ MEGJEGYZÉSEK:


- A sütés befejezése után az érték kijelzőn **33** az „End” (vége) felirat lesz látható. 3 sípolás hallható. Ha nem hajt végre semmilyen műveletet, akkor 2 perc elteltével emlékeztetőként ismét 3 sípolás hallható.
- A gyors elkészítés, a mikrohullám, a grill és a kombinált módban a sütési időt a **start/+30 sec** **19** gomb minden egyes megnyomásával 30 másodperccel meghosszabbíthatja.
- Ha működés közben megnyom egy érvénytelen gombot, megszólal kétszer a jelzőhang.

- A sütési program kiválasztása után:
 - Nyomja meg a  **16** gombot vagy várjon 3 másodpercet, amíg az érték kijelző **33** a „00:00” értéket mutatja.
 - Forgassa el a forgatógombot **17** az óramutató járásával ellenkező vagy az óramutató járásával megegyező irányba a sütési idő 10 másodperc és 95 perc közötti értékre való beállításához (minden kézi program maximális sütési ideje 95 perc).

Időtartam	Intervallum
< 5 perc	10 másodperc
5–10 perc	30 másodperc
10–30 perc	1 perc
> 30 perc	5 perc





- Ha a sütés közben megnyomja a **stop**/ **15** gombot egyszer, a program megszakad. A program folytatásához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** 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 **9** háttérvilágítása elhalványul, ha 5 másodpercen belül nem nyom meg egy gombot sem, illetve ha a forgatógombot **17** gombot nem fordítja el. A kijelző kivilágításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy fordítsa el a forgatógombot.
- Miután egy > 2 perces sütési idejű sütési program befejeződött, a ventilátor 3 percig jár, hogy a sütőteret **1** lehűtse. Az érték kijelzőn **33** az „End” (vége) érték jelenik meg. A lehűlési fázisban nem lehet leállítani a ventilátort az ajtó **6** kinyitásával vagy a **stop**/ **15** gomb megnyomásával. A termék használatának folytatásához várja meg, amíg a ventilátor leáll. Ezzel növeli a termék élettartamát.

● Készenléti mód

- Amikor a terméket először csatlakoztatja az áramforráshoz, egy sípoló hang hallható. A kijelző **9** háttérvilágítása elhalványul, ha 5 másodpercen belül nem nyom meg egy gombot sem, illetve ha a forgatógombot **17** nem fordítja el. A termék ekkor készenléti módban lesz. Az érték kijelzőn **33** az „1:01” jelenik meg. A  **25** világít.
- Miután beállította az órát (lásd: „Az óra beállítása”), az érték kijelző **33** az aktuális időt készenléti módban mutatja.
- Miután a program kiválasztási módban 60 másodpercig nem nyom meg egy gombot, az érték kijelző **33** ismét az aktuális időt mutatja. További művelet nélküli 5 másodperc elteltével a termék készenléti módba kapcsol.

● Az óra beállítása

i MEGJEGYZÉS: Ha a terméket a hálózati áramellátásról leválasztják, a pontos időt újra be kell állítani.

1. Készenléti módban tartsa lenyomva a  **16** gombot 3 másodpercig. A 12 órás formátum van kiválasztva. Az érték kijelzőn **33** a „Hr12” jelenik meg.
2. Forgassa el a forgatógombot **17** a 12 és a 24 órás formátum közti váltáshoz.
Hr12: 12 órás formátum
Hr24: 24 órás formátum
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot **16**.
4. Az órák beállításához fordítsa el a forgatógombot **17**.
5. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot **16**.
6. A percek beállításához fordítsa el a forgatógombot **17**.
7. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot **16**.

● Gyors elkészítés a mikrohullámú sütőben

- Készenléti mód módban nyomja meg egyszer a **start/+30 sec** [19] gombot. Az érték kijelzőn [33] a „0:30” jelenik meg. A [32] kijelző és mindhárom jelzőcsík [31] világít. 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 üzemmód




Szükséges tartozékok:

Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel [4]

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** Ne használja a grillrácsot [5] vagy más fém tárgyakat mikrohullámú üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

- ① **MEGJEGYZÉS:** A sütési folyamat közben egy teljesítmény [10] gomb megnyomásával ellenőrizheti a teljesítményfokozatot.

1. Készenléti módban nyomja meg a megfelelő mikrohullámú sütő teljesítmény [10] gombot a teljesítmény kiválasztásához. Az érték kijelző [33] mutatja a kiválasztott teljesítményt. A [32] kijelző és a megfelelő jelzőcsíkok [31] világítanak.

Jelzőcsíkok	Mikrohullámú sütő teljesítménye
	160 W, 320 W (alacsony)
	480 W, 640 W (közepes)
	800 W (magas)

2. Nyomja meg a [16] gombot vagy várjon 3 másodpercet, amíg az érték kijelző [33] a „00:00” értéket mutatja.

3. A sütési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális sütési idő 95 perc.
4. Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot.

● Mikrohullámú mód – alkalmazási példák

Mikrohullámú sütő teljesítménye	Használat
160 W	Jégkrém, vaj olvasztása
320 W	Élelmiszer kiolvasztása/melegítése
480 W	Élelmiszer felmelegítése (pl. egytálétel)
640 W	Zöldség/hal elkészítése
800 W	Fagyasztott ételek felmelegítése, folyadék gyors melegítése

● Grill üzemmód

Szükséges tartozékok:

Grillrács [5]

① MEGJEGYZÉSEK:

- A grill üzemmód különösen alkalmas vékonyabb halszeletek, marha- és sertésszeletek, kebab, kolbászok és csirkerészek elkészítésére. A grill üzemmód továbbá használható melegszendvicsekhez és csőben sült ételekhez is.
 - Ne távolítsa el a grillrács [5] szilikonlábát. A szilikonlábak tartják a grillrácsot a helyén, hogy az ne tudjon elcsúszni.
1. Készenléti mód módban nyomja meg egyszer a [14] gombot. A [24] világít. Az érték kijelzőn [33] a „Gr” érték jelenik meg.
 2. Nyomja meg a [16] gombot vagy várjon 3 másodpercet, amíg az érték kijelző [33] a „00:00” értéket mutatja.
 3. A sütési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális sütési idő 95 perc.

4. Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot.

● Kombinált üzemmód

Szükséges tartozékok:

Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel [4]

▲ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Ne használja a grillrácsot [5] 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 módban nyomja meg kétszer a [14] gombot a kombinált 1-hez vagy háromszor a kombinált 2-höz.

Módok	Mikrohullámú sütő	Grill
Kombinált 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombinált 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombinált 1:

- Alkalmas: Steak, szárnyas, pizza
- Az érték kijelzőn [33] váltakozik a „C-1” és a „30:70” (30 % mikrohullámú sütő, 70 % grill) érték.
- A **C-1** [22] világít.

Kombinált 2:

- Alkalmas: Hal, gratinált ételek
 - Az érték kijelzőn [33] váltakozik a „C-2” és az „55:45” (55 % mikrohullámú sütő, 45 % grill) érték.
 - A **C-2** [23] világít.
2. Nyomja meg a [16] gombot vagy várjon 3 másodpercet, amíg az érték kijelző [33] a „00:00” értéket mutatja.
3. A sütési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális sütési idő 95 perc.
4. Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot.

● Kiolvasztás

❗ MEGJEGYZÉS: A termék 4 kiolvasztási üzemmódot kínál.




Kódszám	Használat
A-01	Darált hús kiolvasztása
A-02	Húsdarabok kiolvasztása
A-03	Csirkekarabok kiolvasztása
A-04	Kenyér kiolvasztása

1. Készenléti mód módban nyomja meg a [12] gombot [12]. Az érték kijelzőn [33] az „A-01” jelenik meg. A **AUTO** [21] és a [30] világít.
2. Forgassa el a forgatógombot [17] a kívánt kiolvasztási program kiválasztásához (A-01 - A-04).
3. Nyomja meg a **kg** [20] gombot, vagy várjon 3 másodpercig. Az érték kijelző [33] a minimális tömeget mutatja grammban (g).
4. Fordítsa el a forgatógombot [17] a fagyasztott élelmiszer súlyának beállításához.
5. A folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot. Kiolvasztás közben az érték kijelzőn [33] a „turn” (megfordítás) érték látható, és 2 sípolás hallható. Ez arra figyelmeztet, hogy meg kell fordítsa meg az ételt. Amennyiben nem fordítja meg az élelmiszert, a folyamat az idő lejártáig folytatódik.
6. Nyissa ki az ajtót [6] az ajtónyitó [18] megnyomásával. A kijelzőn [9] az idő leáll.
7. Fordítsa meg az élelmiszert. Használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát, mert az élelmiszer felforrósodik.
8. Csukja be az ajtót [6].
9. A folyamat folytatásához nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot.

● Konyhai időzítő






❗ 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 **stop**/ **15** megnyomásával.
- 1. Készenléti mód módban nyomja meg egyszer a  **16** gombot. Az érték kijelzőn **33** az „00:00” jelenik meg.
- 2. Az idő beállításához fordítsa el a forgatógombot **17**.
- 3. A megerősítéshez nyomja meg a **start/+30 sec** gombot **19**. Az idő elkezd visszaszámlálni.
3 másodperc elteltével az érték kijelzőn **33** ismét az aktuális idő látható.
A hátralévő idő kijelzése: Nyomja meg egyszer a  **16** gombot.
- 4. Amikor a visszaszámlálás befejeződik, 3 csipogó hangjelzés hallatszik.

● Késleltetett sütés





① MEGJEGYZÉSEK:

- Az visszaszámlálás lejártakor a sütés automatikusan elindul.
 - A késleltetési idő alatt a **stop**/ **15** gomb megnyomásával megszakíthatja a programot.
 - A visszaszámláló funkció működésekor az alábbi funkciók nem használhatók: Gyors ételkészítés és kiolvasztás.
 - A  **16** megnyomásával ellenőrizheti az aktuális időt. Az érték kijelző **33** 3 másodperc elteltével ismét a beállított időt mutatja.
1. Először készenléti módban válassza ki az ételkészítési programot és az elkészítési időt.
 2. Tartsa lenyomva a  gombot **16** 3 másodpercig. Az érték kijelzőn **33** az „00:00” jelenik meg. A  **29** világít.
 3. A kívánt kezdési idő óraértékének beállításához forgassa el a forgatógombot **17**.
 4. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot **16**.
 5. A kívánt kezdési idő percértékének beállításához forgassa el a forgatógombot **17**.

6. A megerősítéshez és a késleltetett ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg a  **16** gombot. Az ételkészítési program megfelelő szimbóluma, az idő kijelzése és a  **29** villog.

● Gyerekzár



① MEGJEGYZÉSEK:

- Ezt a funkciót akkor használja, hogy felügyelet nélkül gyermekek ne tudják használni a terméket.
- Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha a termék készenléti módban van.
- **Bekapcsolás:** Készenléti üzemmódban tartsa a **stop**/ **15** gombot lenyomva, amíg egy sípolás hallatszik. Az érték kijelzőn **33** a „SAFE” (biztonságos) érték jelenik meg. A  **26** világít.
- **Kikapcsolás:** Tartsa a **stop**/ **15** gombot lenyomva, amíg egy sípolás hallatszik. A „SAFE” (biztonságos) érték eltűnik az érték kijelzőn **33**. A  **26** kialszik. Egy újabb sípoló hang hallható.

● Memória funkció

- ① **MEGJEGYZÉS:** A mentés funkcióval elmentheti el kedvenc étele beállításait. Ez azt jelenti, hogy ezeket a beállításokat egyetlen gombnyomással elérheti.

Beállítások mentése/mentés felülírása


1. Nyomja meg a  gombot **13**. Ha korábban nem mentett el semmilyen beállítást, az érték kijelzőn **33** a „00:00” érték látható. Ellenkező esetben a **9** kijelzőn az elmentett beállítások láthatók.
2. Végezze el a megfelelő beállításokat (lásd „Mikrohullámú üzemmód”, „Grill üzemmód” vagy „Kombinált üzemmód” rész 1-3. lépéseit).
3. Mentse el a beállításokat vagy írja felül az elmentett értékeket a  **13** megnyomásával.

Ételkészítés a mentett beállítások funkcióval

1. Nyomja meg a  gombot **13**. A kijelző **9** jelzi az elmentett beállításokat.
2. Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.

● Automatikus sütési módok

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- 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.
 - Az A-01-től A-04-ig terjedő üzemmódok leírása a „Kiolvasztás” fejezetben található.
1. Készleléti mód módban nyomja meg a  gombot **12**. A **AUTO** **21** világít.
 2. Forgassa el a forgatógombot **17** a kívánt program kiválasztásához (A-05 - A-14, lásd alábbi táblázat).
 3. Nyomja meg a **kg** **20** gombot, vagy várjon 3 másodpercig. Az érték kijelző **33** vagy a minimális súlyt mutatja grammban (g), vagy az adagok minimális számát (a kiválasztott programtól függően).
 4. Fordítsa el a forgatógombot **17** az élelmiszer súlyának és az adagok számának megadásához.
 5. A folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.

A-05 (tészta)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt.
2. Tegye be a kívánt mennyiségű tésztát. A tészta nettó súlya számít, víz nélkül.
3. Tölts 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-06 (hal)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért. Ossza 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-07 (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-08 (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. Miután a kiolvasztási idő $\frac{2}{3}$ része letelt, az érték kijelzőn **33** a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 hangjelzés hallható.
5. Fordítsa meg a csirkehúst.
6. A folyamat folytatásához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.

A-09 (felmelegítés)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért.
2. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

A-10 (krumpli)

❗ **MEGJEGYZÉS:** 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-11 (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. Miután a kiolvasztási idő $\frac{2}{3}$ része letelt, az érték kijelzőn **33** a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 hangjelzés hallható.
5. Fordítsa meg a húst/sültet.
6. A folyamat folytatásához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.

A-12 (pattogatott kukorica)









1. Tegyen be 100 g pattogatni való kukoricát egy mikrohullámú sütőbe helyezhető tálba.
2. Indítsa el a folyamatot.

A-13 (italok)

- i** **MEGJEGYZÉS:** Helyezzen egy üvegpálcát az italba, és hagyja a tartályt 20–30 másodpercig a sütőtérben **1**, 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-14 (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-05	Tészta	100 g, 200 g, 300 g	20–30 perc	32  (mikrohullám)
A-06	Hal	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 perc	32  (mikrohullám)
A-07	Rizs	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 perc	32  (mikrohullám)
A-08	Csirke	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 perc	23 C-2 (kombinált 2)
A-09	Felmelegedés	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 perc	32  (mikrohullám)
A-10	Burgonya	230 g, 460 g	5–8 perc	32  (mikrohullám)
A-11	Hús/sültek	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 perc	22 C-1 (kombinált 1)
A-12	Pattogatott kukorica	100 g	2:40 perc	32  (mikrohullám)
A-13	Italok	1–3 adag	1:30–3:50 perc	32  (mikrohullám)
A-14	Zöldség	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 perc	32  (mikrohullám)

● Sütési táblázat


Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő	Információk
Halfilé	400 g	640 W	10–15 perc	Adjon hozzá némi vizet és citromlevet.
Zöldség	250 g	640 W	5–10 perc	Vágja fel a zöldséget darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavarja át.
Burgonya	500 g	800 W	8–10 perc	Vágja fel a burgonyát darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavarja át.
Desszertek (pl. puding, muffin)	100–300 g	640 W	1–5 perc	Kövesse a desszert csomagolásán található utasításokat.
Rizs	100 g rizs 250 ml víz	640 W	15 perc	Főzés előtt mossa át a rizst.
Tojáskrém	750 g	480 W	10–15 perc	Tegye bele a tojáskrémet egy nagy tányérba.
Kekszek	400 g	640 W	8–10 perc	Tegye bele a kekszeket egy nagy tányérba.
Fasírt	500 g	800 W	23–28 perc	Tegye a fasírtot egy tányérra. Takarja le a tányért egy fedővel.

● Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő
Leves	400 ml	640 W	8–10 perc
Egytálétel	500 g	480 W	10–13 perc
Köreték (pl. tészta)	500 g	800 W	8–10 perc
Zöldség	300 g	640 W	8–10 perc

● Receptek

● Csokoládés muffin

 7 perc

 × 1

Előkészítési idő:	5 perc
Elkészítési idő:	2 perc

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 **4** közepére. Süsse a süteményt 800 W-on 2 percig, vagy amíg a sütemény nem emelkedik tovább és megdermed.
6. Vegye ki a csészét egy sütőkésztyű segítségével. Jó étvágyat a finom süteményhez!

● Karamellás popcorn

 24 perc

 × 8

Előkészítési idő:	20 perc
Elkészítési idő:	4 perc

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 **4** közepére. Süsse a kukoricát 800 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. Főzze a keveréket 640 W-on 2 percig, keverje át a keveréket, majd főzze további 2 percig 800 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.
5. Adja hozzá a karamella következő egyharmadát a popcornhoz. Zárja vissza a zacskót, majd rázza össze.
6. Öntse rá a maradék karamellát a popcornra, majd rázza meg a zacskót még egyszer.
7. Helyezze rá a zacskót a forgótányér **4** közepére. Süsse a popcornot 640 W-on 1 percig, majd vegye ki a forró zacskót egy sütőkésztyű segítségével és rázza össze.
8. Rázza ki a forró karamellás popcornot egy edénybe. Hagyja a karamellás popcornot kb. 20 perc alatt teljesen lehűlni. Törje össze a karamellás popcornot darabokra, és jöhet a kóstolás!

● Burgonyás reggeli

 25 perc

 × 2

Előkészítési idő:	15 perc
Elkészítési idő:	10 perc

Hozzávalók


2	Közepes méretű burgonya (megpucolva és szeletekre vágva)
½	Hagyma (szeletekre vágva)
¼ TK	Só

1/8 TK	Bors
1/4 TK	Foghagymasó
60 g	Cheddar sajt (reszelt)

Elkészítés

1. Tegye bele a karikára vágott burgonyát és hagymát egy mikrohullámzható tábla.
2. Ízesítse a burgonyát és a hagymát sóval, borssal és fokhagymasóval. Keverje át alaposan, majd fedje le a tálat.
3. Helyezze a tálat a forgótányér **4** közepére. Párolja a megfűszerezett burgonyákat és hagymákat 800 W-on 9 percig, illetve ameddig a burgonya el nem készül.
4. Adja hozzá a sajtot, majd süsse 480 W-on 1 percig.
5. Vegye ki a tálat egy sütőkesztyű segítségével. Jó étvágyat az izletes reggelihez!

● Fasírt

 33–38 perc

 × 2–3

Előkészítési idő:	10 perc
Elkészítési idő:	23–28 perc

Hozzávalók (fasírt)

500 g	Darált marhahús
1/2	Hagyma (felkockázva)
1	Tojás (összekeverve)
100 g	Panírmorzsa
1/4 TK	Bors
1/4 TK	Só

Hozzávalók (szósz)

75 ml	Víz
1 EK	Mustár
2 EK	Ketchup
1 TK	Cukor
Ízlés szerint	Petrezselyem (opcionális)

Elkészítés

1. Keverje össze a darált marhahúst, a hagymát, a tojást, a zsemlemorzst, a borsot és a sót.
2. Formázzon fasírtokat, majd tegye őket egy tányérra. Takarja le a tányért egy fedővel.
3. Tegye a tányért a forgótányér **4** közepére. Süsse a fasírtot 18–23 percig 800 W-on.
4. Eközben egy kis tálban keverje össze a vizet, a mustárt, a ketchupot, a cukrot és a petrezselymet (opcionális).
5. Amint a fasírt megsült, locsolja meg a mártással a fasírtot. Takarja le a tányért egy fedővel.
6. Süsse a fasírtot a szósszal további 5 percig 800 W-on.
7. Tálalja és fogyassza el a fasírtokat!

● Lazac

 28 perc

 × 1

Előkészítési idő:	5 perc
Elkészítési idő:	23 min

Hozzávalók

400 g	Lazac
1/2 TK	Bors
1/2 TK	Só
2 TK	Víz
1/4	Citrom leve

Elkészítés

1. Ha szükséges, olvassa ki a lazacot (lásd a „Kiolvasztás” c. részt).
2. Fűszerezze a lazacot sóval, borssal.
3. Tegye a lazacot egy tányérra. Adjon hozzá vizet. Takarja le a tányért egy fedővel.
4. Tegye a tányért a forgótányér **4** közepére. Süsse a lazacot 6 percig 640 W-on. Másik lehetőségként kiválaszthatja az **A-06** programot (lásd az „Automatikus sütési módok” c. részt).
5. Tálalás előtt locsolja meg a lazacot némi citromlével.

● Csirke grillezése

🕒 2 h

👤 × 2-3

Elkészítési idő:	2 h
------------------	-----

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

1. Csirke előkészítése: Hideg víz alatt öblítse le a csirkét, és papírtörlővel törölje szárazra. Távolítsa el az esetleges belsőségeket.
2. A csirke pácolása: 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 belső részeket is. Az ideális eredmény érdekében legalább 1 órán át vagy egy éjszakán át hagyja pihenni és pácolódni a hűtőszekrényben.
3. A csirke grillezése:
 - Helyezze rá a csirkét egy mikrohullámú sütésre alkalmas tányérra. Tegye a tányért a forgótányér **4** közepére.
 - Nyomja meg a **≡** gombot **12**.
 - Forgassa el a forgatógombot **17** a csirke **A-08** kódjának kiválasztásához.
 - Nyomja meg a **kg** gombot **20**.
 - Fordítsa el a forgatógombot **17** a csirke adott súlyának beállításához.
 - Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.

4. A csirke megfordítása: Miután az idő $\frac{2}{3}$ része eltelt és megszólal 2 hangjelzés, nyissa ki az ajtót **6**, és fordítsa meg a csirkét. Az ételkészítés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.
5. Pihentetés és tálalás: Vegye ki a csirkét a termékből, és hagyja pihenni 10–15 percig, mielőtt felszeletelné. Ez lehetővé teszi, hogy a saft újra eloszoljon, így a csirke puhább és ízletesebb lesz.

● Steak grillezése

🕒 25 perc

👤 × 1

Elkészítési idő:	25 perc
------------------	---------

Hozzávalók

1	Steak (béliszín, szűzpecsenye vagy a kedvenc szelet)
15 ml	Olívaolaj
Ízlés szerint	Só és bors
Opcionális	Fokhagymapor, hagymapor vagy a kedvenc steak fűszerezése

Elkészítés

1. Ha szükséges, olvassa ki a steaket (lásd „Kiolvasztás” c. rész).
2. Készítse elő a steaket: Papírtörlővel törölje szárazra a steaket. Dörzsölje be mindkét oldalát olívaolajjal, majd fűszerezze bősegesen sóval, borssal és más, tetszés szerinti fűszerekkel.
3. Steak grillezése:
 - Helyezze a steaket egy mikrohullámú sütésre alkalmas tányérra. Tegye a tányért a forgótányér **4** közepére.
 - Nyomja meg a **≡** **14** gombot kétszer a kombinált 1-hez.
 - Nyomja meg a **🕒** gombot **16**.
 - Forgassa el a forgatógombot **17** a 20 perces idő beállításához.
 - Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.

4. Forgassa meg a steaket: 12 perc sütési idő után nyissa ki az ajtót [6], és fordítsa meg a steaket. Az ételkészítés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot.
5. Ellenőrizze a főzési állapotot: Húshőmérővel ellenőrizze a steak belső hőmérsékletét. A „medium-rare” (közepesen nyers) 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 percre.
6. Pihentetés és tálalás: Hagyja a steaket néhány percre pihenni, mielőtt felszeletelné. Így jobban eloszlik a szaft, és a steak ízletesebb lesz.

● Csőben sült burgonya

 50 perc

 x 2




Elkészítési idő:	50 perc
------------------	---------

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 szószot: Keverje össze a tejszínt, a tejet és a fokhagymát egy nagy, mikrohullámú sütésre alkalmas edényben. Helyezze a tálat a forgótányér közepére [4]. 3 percre melegítse 800 W-on.

2. A burgonya elkészítése:
 - Adjuk hozzá a burgonyaszeleteket, és jól keverjük össze.
 - Nyomja meg a  gombot [12].
 - Forgassa el a forgatógombot [17] a burgonya **A-10** kódjának kiválasztásához.
 - Nyomja meg a **kg** gombot [20].
 - Forgassa el a forgatógombot [17] a 460 g súly beállításához.
 - Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot.
 - Az ételkészítés után: 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:
 - Tegye rá a rakottas edényt a forgótányér [4] közepére.
 - Nyomja meg a  [14] gombot háromszor a kombinált 2-höz.
 - Nyomja meg a  gombot [16].
 - Forgassa el a forgatógombot [17] a 35 perces idő beállításához.
 - Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** [19] gombot.
5. Pihentetés és tálalás: Vegye ki a gratint a termékből, és tálalás előtt néhány percre hagyja pihenni. Ez lehetővé teszi, hogy az ízek összeérjenek.

● Szalámis pizza

 25 perc

 x 2-3

Elkészítési idő:	25 perc
------------------	---------

Hozzávalók



1	Pizzatészta (vásárolt vagy házi készítésű)
120 ml	Pizzaszósz
120 g	Mozzarella (reszelt)

60 g	Szalámi szeletek
30 g	Feketebors (opcionális)
30 g	Lilahagyma (szeletelve, opcionális)
1 TK	Oregánó (száritott)
Opcionális	Friss bazsalikomlevél a díszítéshez



Elkészítés

- Készítse el a tésztát: Egyhén lisztezett felületen nyújtsa ki a pizzatésztát a kívánt vastagságúra.
- Szószt hozzáadása: 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 száritott oregánóval.
- Pizza sütése (javasolt a kívánt eredménytől vagy a rendelkezésre álló időtől függően 2 program):

Ropogós és aranybarna pizzához:

- Tegye rá a pizzát óvatosan a grillrácsra **5**. Tegye a grillrácsot a forgótányér **4** közepére.
- Nyomja meg a  **14** gombot egyszer grillezéshez.
- Nyomja meg a  gombot **16**.
- Forgassa el a forgatógombot **17** a 15 perces idő beállításához.
- Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec 19** gombot.

Gyors sütéshez:

- Helyezze a pizzát óvatosan egy mikrohullámú sütésre alkalmas tányérra. Tegye a tányért a forgótányér **4** közepére.
- Nyomja meg a  **14** gombot kétszer a kombinált 1-hez.
- Nyomja meg a  gombot **16**.
- Forgassa el a forgatógombot **17** a 10 perces idő beállításához.

– Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec 19** gombot.

- Díszítés és tálalás: Vegye ki a pizzát, és hagyja néhány percig hűlni. Tetszés szerint friss bazsalikomlevelekkel díszítheti. Darabokra vágva, forrón tálalja.

● Sajtos tészta (Mac and Cheese)

 45 perc


 × 1



Elkészítési idő:	45 perc
------------------	---------

Hozzávalók





300 g	(Szarvacska tészta) makaróni
60 g	Vaj
60 g	Finomliszt
480 ml	Tej
200 g	Cheddar (reszelt)
½ TK	Só
¼ TK	Feketebors
¼ TL	Paprika (opcionális)
30 g	Parmezán sajt (reszelt, opcionális)

Elkészítés

- Tészta főzése:
 - Tegye a makarónit egy nagy méretű, mikrohullámzóható, sós vízzel töltött tálba. Tegye a tálat a forgótányér **4** közepére.
 - Nyomja meg a  gombot **12**.
 - Forgassa el a forgatógombot **17** a tészta **A-05** kódjának kiválasztásához.
 - Nyomja meg a **kg** gombot **20**.
 - Forgassa el a forgatógombot **17** a 300 g súly beállításához.
 - Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec 19** gombot.
 - Az ételkészítés után: Szűrje le a tésztát és rakja félre.
- Készítse el a sajtmártást: Olvassuk fel a vajat egy közepes lábasban, közepes lángon. Keverje bele a lisztet, és főzze körülbelül 1 percig, 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.
 - Keverje össze a tésztát és a szószot: Adja a főtt makarónit a sajtmártáshoz, és addig keverje, amíg a tészta egyenletesen bevonja.
 - Készítse el az aranyszínű ropogós héjat:
 - Tegye a makarónit és a sajtot mikrohullámú sütőben használható tepsibe, és szórja meg reszelt parmezánnal. Tegye rá a rakottas edényt a forgótányér **4** közepére.
 - Nyomja meg a  **14** gombot egyszer grillezéshez.
 - Nyomja meg a  gombot **16**.
 - Forgassa el a forgatógombot **17** a 10 perces idő beállításához.
 - Az ételkészítési folyamat elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.
 - Addig grillezzük, amíg a tészta aranybarnára pirul és buborékos lesz.
 - Tálalja és fogyassza el.

● **Tisztítás és ápolás**

-  **VESZÉLY! Áramütésveszély!** 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.

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:

Tisztítás előtt: Javasoljuk, hogy futtassa le a tisztítás programot (lásd „Sütő-/főzőtér tisztítás program”).

A sütőteret **1** 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 mosogatószert. Végül törölje át egy csak tiszta vízzel benedvesített ruha segítségével, hogy a tisztítószer esetleges maradványait is eltávolítsa.

A termék újbóli használata előtt: Várja meg, amíg a sütő-/főzőtér teljesen megszárad.
- Forgótányér és grillrács: A forgótányért **4** és a grillrácsot **5** rendszeresen tisztítsa meg mosogatószeres meleg vízzel. A forgótányér és a grillrács mosogatógépből mosható.
- Kifröccsenések és szennyeződések: A kifröccsenéseket, szennyeződések rendszeresen törölje le egy enyhén nedves ruhával az alábbi részegységekről:
 - Ajtókeret **7** (kívül és belül)
 - Retes **8**
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
 - Az ajtótomítás **6** 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 **1**. Melegítse a keveréket 5 percig. Törölje át a sütőteret alaposan majd törölje egy puha ruha segítségével szárazra.


● Sütő-/főzőtér tisztítás program

i MEGJEGYZÉS: A tisztítási program lehetővé teszi, hogy a mosogatószeres víz elpárologtatásával fellágyítsa a kifröccsent vagy kiömlött élelmiszereket. Így könnyebben eltávolíthatja ezeket a szennyeződések.

1. Tegyen vizet és néhány csepp mosogatószeret egy mikrohullámú sütőben használható bögrébe.
2. Helyezzen egy nem fémből készült kanalat a bögrébe, hogy elkerülje a hirtelen felforrást.

3. Tegye a bögrét a forgótányér **4** közepére. Csukja be az ajtót **6**.
4. Tartsa a **800/0⁺** **11** gombot lenyomva, amíg a **27** nem világít és az érték kijelzőn **33** az „5:00” érték megjelenik.
5. A tisztítás program elindításához nyomja meg a **start/+30 sec** **19** gombot.
6. A program befejezése után: 3 sípolás hallható. **27** kialszik.
7. Tisztítsa meg a sütő-/főzőteret **1** (lásd „Tisztítás és ápolás” c. rész).

● Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A termék elkészítése nem indul el.	Az ajtó 6 nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót 6 .
A forgótányér 4 forgása közben egy hang hallgató.	A forgótányért 4 nem megfelelően helyezte rá a forgó gyűrűre és a tányérrögztítőre.	Helyezze el a forgótányért 4 a sütőtérben 1 helyesen.
	A forgó gyűrűn 4 és/vagy a sütőtér 1 alján szennyeződések vannak.	Tisztítsa meg a forgó gyűrűt 4 és a sütőtér 1 alját.
A termék belsejében lévő lámpa nem működik.	A fényforrás meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A ventilátort nem lehet leállítani a stop/  15 gomb megnyomásával, vagy az ajtó 6 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:



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az 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, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● **Garanciális ügyek lebonyolítása**

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 520265_2507) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címloldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris 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.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu





















Uporabljena opozorila in simboli	Stran	57
Uvod	Stran	57
Namenska uporaba	Stran	58
Obseg dobave	Stran	58
Opis delov	Stran	58
Tehnični podatki	Stran	59
Varnostni napotki	Stran	59
Osnovna načela pri kuhanju v mikrovalovni pečici	Stran	63
Uporabite primerno posodo	Stran	63
Pred prvo uporabo	Stran	64
Postavitev izdelka	Stran	64
Vgradnja	Stran	64
Uporaba	Stran	65
Stanje pripravljenosti	Stran	65
Nastavljanje ure	Stran	65
Hitro kuhanje v mikrovalovni pečici	Stran	66
Mikrovalovni način	Stran	66
Mikrovalovni način – primeri uporabe	Stran	66
Način žara	Stran	66
Kombinirani način	Stran	67
Odtajanje	Stran	67
Kuhinjski časovnik	Stran	67
Zakasnjena funkcija kuhanja	Stran	68
Otroška ključavnica	Stran	68
Pomnilniška funkcija	Stran	68
Samodejni načini kuhanja	Stran	68
Preglednica za kuhanje	Stran	70
Segrevanje zamrznjene hrane	Stran	71

Recepti	Stran	71
Čokoladno pecivo iz lončka	Stran	71
Karamelna pokovka	Stran	71
Krompir za zajtrk	Stran	72
Mesna štruca	Stran	72
Losos	Stran	73
Peka piščanca na žaru	Stran	73
Steak na žaru	Stran	74
Krompirjeva gratinirana jed	Stran	74
Pica s salamo	Stran	75
Makaroni s sirom	Stran	75
Čiščenje in nega	Stran	76
Program za čiščenje prostora za kuhanje	Stran	77
Odpravljanje napak	Stran	77
Odstranjevanje	Stran	77
Garancijski list	Stran	78
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	79
Servis	Stran	79

Uporabljena opozorila in simboli

V teh navodilih za uporabo, vodiču za hiter začetek in na pakiranju se uporabljajo naslednja opozorila:

 <p>NEVARNOST! Ta simbol z opozorilno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 Izmenični tok/napetost
	 Hertz (omrežna frekvenca)
	 Vat
 <p>OPOZORILO! Ta simbol z opozorilno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednje visoko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja opozorila povzroči hudo poškodbo ali celo smrt.</p>	 Simbol za zaščitno ozemljitev
	 Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
 <p>PREVIDNO! Ta simbol z opozorilno besedo »Previdno« označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko v primeru neupoštevanja nevarnosti povzroči majhno ali srednje hudo poškodbo.</p>	 Nevarnost - tveganje električnega udara!
	 Pozor, vroča površina!
 <p>POZOR! Ta simbol s signalno besedo »Pozor« označuje nevarnost morebitne poškodbe lastnine.</p>	 Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
 <p>OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.</p>	 Primerno za pomivalni stroj (samo vrtljivi krožnik 4 in stojalo za žar 5)
 Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.	 Odčitajte za odpiranje spletnih navodil.
 Varnostni napotki  Navodila za ravnanje	

MIKROVALOVNA PEČICA

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odlčili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete

izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.



Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem te kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 520265_2507.

● Namenska uporaba

- Ta izdelek je namenjen ogrevanju in pripravi živil. Izdelka ne uporabljajte za noben drug namen.
- Izdelek je namenjen samo za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in se ne sme uporabljati v medicinskih ali komercialnih okoljih.
- Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Po odstranitvi embalaže izdelka preverite, ali je dobava popolna in da so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1 Mikrovalovna pečica
- 1 Vrtljivi krožnik
- 1 Zapora
- 1 Tekalni obroč
- 1 Stojalo za žar
- 1 Nalepka s pregledom programov
- 1 Vodič za hiter začetek
- 1 Navodila za uporabo

● Opis delov

(Sl. A)

- 1 Prostor za kuhanje
- 2 Pregled programov
- 3 Priključni kabel z električnim vtičem
- 4 Vrtljivi krožnik s tekalnim obročem in zaporo
- 5 Stojalo za žar
- 6 Enota vrat (tesnilo vrat)
- 7 Okvir vrat
- 8 Zaklep
- 9 Prikazovalnik
- 10 Tipke moči mikrovalov
- 11 Tipka **800/°** (moč mikrovalov/program za čiščenje)
- 12 Tipka (samodejno odtajanje/kuhanje)
- 13 Tipka (pomnilnik/priljubljeno)
- 14 Tipka (žar/kombinacija)
- 15 Tipka **stop**/ (ustavitev/brisanje/otroška ključavnica)
- 16 Tipka (časovnik/ura)
- 17 Vrtljivi gumb (čas/teža/program)
- 18 Tipka za odpiranje vrat
- 19 Tipka **start/+30 sec** (zagon/hitri zagon)
- 20 Tipka **kg** (teža)

(Sl. B)

- 21 **AUTO** (samodejno kuhanje)
- 22 **C-1** (kombinacija 1)
- 23 **C-2** (kombinacija 2)
- 24 (žar)
- 25 (časovnik)
- 26 (otroška ključavnica)
- 27 (program za čiščenje)
- 28 **g** (gram)
- 29 (zakasnjeno kuhanje)
- 30 (odtajanje)
- 31 Črtni prikaz (moč mikrovalov)
- 32 (mikrovalovna pečica)
- 33 Prikazovalnik vrednosti

● Tehnični podatki

Nazivna napetost:	220-240 V~, 50 Hz
Priključna moč:	1200 W
Poraba v stanju pripravljenosti:	0,4 W
Zaščitni razred:	I
Izhodna moč:	800 W
Vhodna moč (žar):	1000 W
Frekvenca mikrovalovne pečice:	2450 MHz
Kapaciteta pečice:	pribl. 20 litrov

- Ta izdelek ustreza zahtevam evropskega standarda EN 55011.
- V skladu s tem standardom je ta izdelek razvrščen kot naprava skupine 2 razreda B.
- Skupina 2 = izdelek posebej proizvaja visokofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo živil.
- Naprava razreda B = izdelek je primeren za domačo uporabo.



Varnostni napotki

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI NAPOTKI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK POSREDUJETE DRUGIM OSEBAM, PRILOŽITE TUDI VSE DOKUMENTE!

Pri škodi zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo garancija preneha veljati! Ne prevzemamo odgovornosti za posledično škodo! V primeru premoženjske škode ali telesne poškodbe zaradi nepra-

vilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih navodil, ne prevzemamo odgovornosti!

VARNOSTNA NAVODILA POZORNO PREBERITE IN JIH SHRANITE ZA NADALJNJO UPORABO

- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let in osebe s fizičnimi, motoričnimi in psihičnimi motnjami ali premalo izkušenj in znanja, če jih nadzira druga oseba ali če dobijo navodila o varni uporabi naprave in, če razumejo vključene nevarnosti.

Otroci se ne smejo igrati z izdelkom.

Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti ali vzdrževati.

Izdelek in njegov priključni kabel hranite izven dosega otrok mlajših od 8 let.

⚠ OPOZORILO! Kadar izdelek deluje v kombiniranem načinu, priporočamo, da ga otroci uporabljajo le pod nadzorom odrasle osebe zaradi temperatur, ki pri tem nastajajo.

⚠ OPOZORILO! Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, izdelka ne uporabljajte, dokler ga ne popravi usposobljena oseba.

- ⚠ OPOZORILO!** Opravljanje servisnih del ali popravil, ki vključujejo odstranitev pokrova, ki zagotavlja zaščito pred mikrovalovnim sevanjem, je lahko nevarno za vse osebe, ki niso strokovnjak.
- ⚠ OPOZORILO!** Tekočin in drugih živil ne smete segreti v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebje, da se izognete nevarnostim.
 - Izdelek je bil zasnovan za uporabo v gospodinjstvu in za podobne uporabe, kot na primer:
 - V kuhinjah za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Na kmetijskih posestvih;
 - Za stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih objektih;
 - V prenočiščih z zajtrkom in podobnih območjih.
 - Nad zgornjo stranjo izdelka mora biti najmanj 20 cm prostega prostora.
 - Uporablja se lahko samo pribor, ki je primeren za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Nikoli ne uporabljajte stojala za žar **5** ali drugih kovinskih predmetov v mikrovalovnem ali kombiniranem načinu. Kovina odseva mikrovalovno sevanje, kar povzroča iskrenje. To lahko povzroča požar in nepopravljivo poškoduje izdelek!
 - Če segrevate živila v plastičnih ali papirnatih posodah, je treba izdelek opazovati, saj obstaja možnost vžiga.
 - Ta izdelek je namenjen ogrevanju živil in pijač. Sušenje živil ali oblačil ter segrevanje blazinic za ogrevanje, copat, gobic, vlažnih krp in podobnih predmetov lahko predstavlja nevarnost poškodb, vnetij ali požara.
 - V kolikor se pojavi dim, morate izdelek izklopiti ali ga ločiti iz električnega omrežja, ter pustiti vrata zaprta, da zadušite plamene.
 - Ogrevanje pijač v mikrovalovni pečici, lahko povzroči zakasnjeno vretje, zaradi česar morate biti pazljivi pri prijemanju posode.
 - Vsebinsko otroških steklenič in kozarcev z otroško hrano morate premešati ali stresti, prav tako morate pred uporabo

preveriti temperaturo, da preprečite opekline.

- Jajc z lupino ali celih trdo kuhanih jajc ne smete segreti v mikrovalovni pečici, saj lahko eksplodirajo še po koncu delovanja naprave.
- Izdelek je treba redno čistiti in odstraniti ostanke živil.
- Pomanjkljiva čistoča izdelka lahko povzroči uničenje površine, kar posledično vpliva na življenjsko dobo in povzroči nevarne situacije.
- Izdelka ne smete čistiti s parnim čistilnikom.
- Ta izdelek ni primeren za komercialno uporabo. Posode ne smete postaviti v omaro ali podobno.

DODATNA VARNOSTNA NAVODILA

- Ljudje, ki nosijo srčni spodbujevalnik, se morajo pred uporabo izdelka za morebitna tveganja posvetovati z družinskim zdravnikom.

⚠ NEVARNOST! Tveganje opekin! Izdelek med delovanjem postane vroč. Med delovanjem ali neposredno po uporabi se izdelka ne dotikajte.

⚠ NEVARNOST! Tveganje električnega udara!

Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne držite pod tekočo vodo.

⚠ NEVARNOST! Tveganje električnega udara! Nikoli ne uporabljajte okvarjenega izdelka. Odklopite izdelek iz električnega omrežja in se posvetujte s prodajalcem, če je poškodovan.

- Izdelka ne smete uporabljati, če vam je padel na tla, če so na njem vidne poškodbe.
- Pred priključitvijo izdelka na električno omrežje preverite, da napetost in nazivni tok ustrezata podatkom o napajanju, navedenim na imenski tablici izdelka.
- Zaščitite priključni kabel od poškodb. Pazite, da kabel ne visi prek ostrih robov in da ga ne prepogibajte. Priključni kabel ne sme biti v bližini toplih površin ali odprtega ognja.

Postavitev izdelka

⚠ POZOR! Izdelka ne postavljajte nad štedilnik ali drugo napravo, ki proizvaja toploto. Namestitev na takšnem mestu lahko poškoduje izdelek.

Uporaba

⚠ NEVARNOST! Nevarnost požara! Odstranite kovinska zapirala iz embalaže živil, ki jih želite segreti.


- Med delovanjem izdelka ne premikajte.
- Izdelka ne uporabljajte, če je prazen.
- Izdelka ne smete nikoli postaviti na vroče plošče (plinska peč, električni štedilnik, pečica itd.). Izdelek mora delovati vedno na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, odporni proti toploti.
- V bližino izdelka ne postavljajte vnetljivih materialov.
- Izdelek ni predviden za delovanje z zunanjo programsko uro ali ločenim krmilnim sistemom.

Čiščenje in nega

⚠ OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

Izdelek pred čiščenjem ali ob prenehanju uporabe ločite od električnega omrežja.

- Električnega vtiča ne vlecite iz vtičnice za priključni kabel.
- Izdelek, priključni kabel in električni vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.

-  Ne odstranjajte svetlo sive pokrivne plošče, ki se uporablja za zaščito cevi magnetnega polja v prostoru za kuhanje.
- Če morate zamenjati svetila v izdelku, naj to izvede strokovnjak.
- Naslednje komponente redno čistite z vlažno krpo:
 - Okvir vrat **7** (obe strani)
 - Zaklep **8**
 - Okence (obe strani)
 - Tesnilo vrat **6** in sosednje komponente
- Izdelek in pribor očistite v skladu z opisom v poglavju »Čiščenje in nega«.

RADIJSKE MOTNJE Z DRUGIMI NAPRAVAMI

Delovanje tega izdelka lahko povzroči motnje na radiu, televiziji ali podobnih napravah.

V kolikor se takšne motnje pojavijo, jih lahko zmanjšate ali popravite z naslednjimi korektivnimi ukrepi:

- Čiščenje vrat in tesnila vrat izdelka.
- Ponovna izravnava antene radia ali televizorja. Prostorsko ločite izdelek in sprejemnik.
- Izdelek ločite od sprejemnika.

- Izdelek priključite v drugo vtičnico. Izdelek in sprejemnik morata biti povezana z različnimi tokokrogi.

PREVIDNOSTNI UKREPI ZA PREPREČEVANJE ČEZMERNEGA STIKA Z MIKROVALOVNIM SEVANJEM

- Izdelka ne poskušajte uporabiti, ko so vrata odprta. To lahko povzroči stik z škodljivim odmerkom mikrovalovnega sevanja. Pomembno je tudi, da varnostnih zapahov ne razbijete ali manipulirate.
- Med vrata ne zatikajte ničesar. Prosimo, bodite pozorni na to, da na tesnilnih površinah ni ostankov živil ali čistilnih sredstev.

● Osnovna načela pri kuhanju v mikrovalovni pečici

- **Čas kuhanja:** Bodite pozorni na čas kuhanja. Izberite najkrajši čas kuhanja in ga po potrebi podaljšajte. Prekomerno prekuhana živila se lahko začnejo kaditi ali se lahko vnamejo.
- **Živilo:** Živila v izdelku enakomerno razporedite. Živilo razrežite na kose približno enake velikosti. Najdebelejše kose položite v bližino robov.
- **Pokrivanje živil:** Med kuhanjem pokrijte živila s pokrovi, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici. Pokrov preprečuje brizganje in razen tega pripomore k enakomernemu kuhanju živil.

- **Obračanje živil:** Živila v izdelku med pripravo obrnite samo enkrat, da bodo živila kot so piščanec ali hamburger hitreje kuhani. Velike kose živil, kot so na primer pečenka, je treba obrniti vsaj enkrat. Manjša živila, kot so na primer mesne kroglice, na polovici časa kuhanja znova razporedite. Mesne kroglice obrnite in jih prestavite s sredine na rob krožnika.
- **Živila s kožo/lupino:** Pred kuhanjem z vilicami prebodite olupke krompirja, klobas in podobnih živil. V nasprotnem primeru lahko eksplodirajo.
- **Živila z debelo kožo/lupino:** Cele bučke, jabolka, kostanje in podobna živila pred kuhanjem preležite.
- **Maščobe ali olja:** V izdelku ne smete odvajati zamrznjene masti ali olja. Izdelka ne uporabljajte za cvrtje. Mast ali olje se lahko vnamejo.
- **Pijače:** Pri segrevanju pijač z izdelkom lahko pri vrenju pijače pride do zakasnjene vretja. Zaradi tega bodite pazljivi ob rokovanju s posodami. Da se izognete nenadnemu vrenju: Če je mogoče, položite v tekočino ustrezno stekleno paličico, dokler se segreva. Po segrevanju pustite tekočino približno 20 sekund v prostoru za kuhanje **1**, da se izognete nepričakovanemu vretju.
- **Pokovka:** Uporabljajte samo pokovko za mikrovalovno pečico.

● Uporabite primerno posodo

- ⚠ **OPOZORILO! Nevarnost požara!** Nikoli ne uporabljajte stojala za žar **5** ali drugih kovinskih predmetov v mikrovalovnem ali kombiniranem načinu. Kovina odseva mikrovalovno sevanje, kar povzroča iskrjenje. To lahko povzroča požar in nepopravljivo poškoduje izdelek!
- Idealen material za mikrovalovne pečice je prepusten za mikrovalove, tako da energija prehaja skozi posodo, ter segreva živila. Mikrovalovi ne morejo prodreti v kovino.

Zaradi tega ne smete uporabljati kovinskih posod ali kovinskih pripomočkov.

- Če izdelek uporabljate za ogrevanje, ne uporabljajte izdelkov iz recikliranega papirja. Vsebujejo lahko drobne kovinske delce, ki lahko povzročijo iskre in/ali požare.

- Priporočljivo je, da namesto kvadratnih ali podolgovatih posod uporabljate okrogle/ovalne posode, saj hrana običajno zavre v vogalih. Naslednji seznam vsebuje splošne napotke, ki do vam v pomoč pri izbiri ustreznih posod.

Posoda	Mikrovalovna pečica	Žar	Kombinacija
Toplotno odporno steklo	Da	Da	Da
Steklo, ki ni odporno na toploto	Ne	Ne	Ne
Toplotno odporna keramika	Da	Da	Da
Plastične posode (primerne za mikrovalovno pečico)	Da	Ne	Ne
Papirne brisače	Da	Ne	Ne
Kovinski pladenj/krožnik, stojalo za žar 5	Ne	Da	Ne
Aluminijasta folija in posoda iz folije	Ne	Da	Ne

● Pred prvo uporabo

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Izdelka ne uporabljajte, če je prazen.

ⓘ OPOMBA:

- Izdelek bo morda oddajal rahel vonj, ko ga boste prvič uporabili. Pazite na zadostno prezračevanje prostora.
 - Odpiranje vrat **6**: Pritisnite tipko za odpiranje vrat **18**.
 - Ko odprete vrata **6**, boste na okviru videli nalepko s pregledom programov **2**. Če na tem mestu ni nalepke, boste nalepko našli v prostoru za kuhanje **1**. Izberite nalepko z zelenim jezikom in jo prilepite na mesto za pregled programov. Na nalepki so opisani samodejni načini odtajanja in kuhanja.
1. Odstranite embalažni material (vključno s plastičnimi vrečkami, vsemi lepilnimi trakovi in zaščitnimi ploščami v prostoru za kuhanje **1**). Preverite, ali so priloženi vsi deli.
 2. Izdelek in pribor očistite (glejte poglavje »Čiščenje in nega«).
 3. Očistite površino s suho krpo, da odstranite vodo ali prah.

● Postavitev izdelka

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Ta izdelek ni primeren za vgradnjo v kuhinjsko omarico. V zaprtih omarah ni zagotovljeno zadostno prezračevanje izdelka. Izdelek se lahko poškoduje in obstaja nevarnost požara!

- Izdelek postavite na ravno površino s dovolj prostora za prezračevanje:
 - Med izdelkom in sosednjimi stenami (vključno s stranskimi in zadnjimi stenami) mora biti najmanj 10 cm prostora. Vrata mora biti mogoče odpreti do konca.
 - Nad zgornjo stranjo izdelka mora biti najmanj 20 cm prostega prostora.

● Vgradnja

1. Namestite zaporo **4** na pogon vrtiljivega krožnika (znotraj prostora za kuhanje **1**).
2. Postavite tekalni obroč **4** na tekalno površino (v prostoru za kuhanje **1**).
3. Postavite vrtiljivi krožnik **4** na tekalni obroč in zaporo. Vrtljivi krožnik mora pravilno ležati na zapori.
4. Vtaknite električni vtič **3** v električno vtičnico.

● Uporaba

❗ OPOMBA:

- Po končanem postopku kuhanja se na prikazovalniku vrednosti **33** prikaže »End« (konec). Zasllišijo se 3 zvočni signali. Če ne izvedete nobenega dejanja, se po 2 minutah v opomnik še enkrat zasllišijo 3 zvočni signali.
- V načinu hitrega kuhanja, mikrovalov, žara in kombiniranega načina lahko čas kuhanja povečate za 30 sekund s pritiskom na tipko **start/+30 sec** **19**.
- Če med delovanjem pritisnete neveljavno tipko, se zvočni signal oglasi dvakrat.
- Po izbiri programa kuhanja:
 - Pritisnite **16** ali počakajte 3 sekunde, da se na prikazovalniku vrednosti **33** prikaže »00:00«.
 - Z vrtenjem vrtljivega gumba **17** v smeri urnega kazalca ali v njegovi nasprotni smeri nastavite čas kuhanja od 10 sekund do 95 minut (najdaljši čas kuhanja za vse ročne programe je 95 minut).

Časovno obdobje	Interval
<5 minut	10 sekund
5–10 minut	30 sekund
10–30 minut	1 minuta
>30 minut	5 minut

- Če med postopkom kuhanja enkrat pritisnete **stop/** **15**, se program prekine. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za nadaljevanje programa. Če **stop/** pritisnete dvakrat, se program preklіče.
- Izdelek ima način varčevanja z energijo. V stanju pripravljenosti ali po končanem postopku kuhanja se osvetlitev ozadja prikazovalnika **9** zatemni, če v 5 sekundah ne pritisnete tipke ali zavrtite vrtljivi gumb **17**. Pritisnite katero koli tipko ali zavrtite vrtljivi gumb, da osvetlite prikazovalnik.
- Po končanem programu kuhanja s časom kuhanja >2 minuti ventilator deluje 3 minute, da ohladi prostor za kuhanje **1**. Na prikazovalniku vrednosti **33** se prikaže »End« (konec).

Med fazo hlajenja ventilatorja ne morete ustaviti z odpiranjem vrat **6** ali s pritiskom na tipko **stop/** **15**. Pred nadaljnjo uporabo izdelka počakajte, da se ventilator ustavi. S tem se podaljša življenjska doba izdelka.

● Stanje pripravljenosti

- Ko se izdelek prvič priključi na napajanje, se zaslīši pisk. Osvetlitev prikazovalnika **9** se zatemni, če v 5 sekundah ne pritisnete nobene tipke ali ne zavrtite vrtljivega gumba **17**. Izdelek je v stanju pripravljenosti. Na prikazovalniku vrednosti **33** se prikaže »1:01«. Sveti **25**.
- Ko nastavite uro (glejte poglavje »Nastavljanje ure«), se na prikazovalniku vrednosti **33** prikaže trenutni čas v načinu pripravljenosti.
- Če v načinu izbire programa 60 sekund ne pritisnete nobene tipke, se na prikazovalniku vrednosti **33** ponovno prikaže trenutni čas. Po nadaljnjih 5 sekundah brez kakršnega koli dejanja izdelek preklopi v način pripravljenosti.

● Nastavljanje ure

❗ OPOMBA: Če izdelek izključite iz napajanja, bo treba uro ponovno nastaviti.

1. V stanju pripravljenosti pritisnite in za 3 sekunde pridržite tipko **16**. Izbran je 12-urni format. Na prikazovalniku vrednosti **33** se prikaže »Hr12«.
2. Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da izberete 12- ali 24-urno obliko zapisa.
Hr12: 12-urni format
Hr24: 24-urni format
3. Za potrditev pritisnite **16**.
4. Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite ure.
5. Za potrditev pritisnite **16**.
6. Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite minute.
7. Za potrditev pritisnite **16**.

● Hitro kuhanje v mikrovalovni pečici

- V stanju pripravljenosti enkrat pritisnete **start/+30 sec** [19]. Na prikazovalniku vrednosti [33] se prikaže »0:30«. Svetiljo [32] in vsi 3 razdelki črtnega prikaza [31]. Postopek kuhanja se samodejno začne s polno močjo. Z vsakim pritiskom gumba se čas kuhanja podaljša za 30 sekund. Največji dovoljeni čas kuhanja je 95 minut.

● Mikrovalovni način

Uporabljen pribor:




Vrtljivi krožnik s tekalnim obročem in zaporo [4]

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Nikoli ne uporabljajte stojala za žar [5] ali drugih kovinskih predmetov v mikrovalovnem načinu. Kovina odseva mikrovalovno sevanje, kar povzroča iskrenje. To lahko povzroča požar in nepopravljivo poškoduje izdelek!

- ① **OPOMBA:** Med postopkom kuhanja lahko preverite raven moči s pritiskom na eno od tipk za moč mikrovalov [10].

1. V načinu pripravljenosti pritisnite ustrezno tipko za moč mikrovalov [10], da izberete moč mikrovalov. Na prikazovalniku vrednosti [33] se prikaže izbrana moč mikrovalov. Svetiljo [32] in ustrezni razdelki črtnega prikaza [31].

Črtni prikaz	Moč mikrovalov
	160 W, 320 W (nizka)
	480 W, 640 W (srednja)
	800 W (visoka)

2. Pritisnite [16] ali počakajte 3 sekunde, da se na prikazovalniku vrednosti [33] prikaže »00:00«.

3. Zavrtite vrtljivi gumb [17], da nastavite čas kuhanja. Najv. dovoljeni čas kuhanja je 95 minut.
4. Pritisnite **start/+30 sec** [19], da začnete postopek peke.

● Mikrovalovni način – primeri uporabe

Moč mikrovalov	Uporaba
160 W	Tajanje sladoleada, topljenje masla
320 W	Odtajanje/pogrevanje živil
480 W	Pogrevanje živil (npr. enolončnice)
640 W	Kuhanje zelenjave/rib
800 W	Pogrevanje zamrznjenih živil, hitro segrevanje tekočin

● Način žara

Uporabljen pribor:

Stojalo za žar [5]

① OPOMBA:

- Način žara je primeren predvsem za tanke rezine mesa, steake, kotlete, čevapčiče, klobase in koščke piščanca. Način žara je primeren tudi za tople sendviče in gratinirane jedi.
- S stojala za žar [5] ne odstranjujte 3 silikonskih nogic. Silikonske nogice ohranjajo stojalo za žar v položaju, da ne zdrsne.

1. V stanju pripravljenosti 1× pritisnite [14]. Sveti [24]. Na prikazovalniku vrednosti [33] se prikaže »Gr!«.
2. Pritisnite [16] ali počakajte 3 sekunde, da se na prikazovalniku vrednosti [33] prikaže »00:00«.
3. Zavrtite vrtljivi gumb [17], da nastavite čas kuhanja. Najv. dovoljeni čas kuhanja je 95 minut.

4. Pritisnite **start/+30 sec** [19], da začnete postopek peke.

● Kombinirani način

Uporabljen pribor:

Vrtljivi krožnik s tekalnim obročem in zaporo [4]

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost požara!**

Nikoli ne uporabljajte stojala za žar [5] ali drugih kovinskih predmetov v kombiniranem načinu. Kovina odseva mikrovalovno sevanje, kar povzroča iskrenje. To lahko povzroča požar in nepopravljivo poškoduje izdelek!

1. V stanju pripravljenosti pritisnite [14] 2× za kombinacijo 1 ali 3× za kombinacijo 2.

Način	Mikrovalovna pečica	Žar
Kombinacija 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombinacija 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombinacija 1:

- Primerno za naslednje: Steak, perutnina, pica
- Na prikazovalniku vrednosti [33] se izmenično kaže »C-1« in »30:70« (30 % mikrovalovna pečica, 70 % žar).
- Sveti **C-1** [22].

Kombinacija 2:

- Primerno za naslednje: Ribe, gratinirane jedi
 - Na prikazovalniku vrednosti [33] se izmenično kaže »C-2« in »55:45« (55 % mikrovalovna pečica, 45 % žar).
 - Sveti **C-2** [23].
2. Pritisnite [16] ali počakajte 3 sekunde, da se na prikazovalniku vrednosti [33] prikaže »00:00«.
3. Zavrtite vrtljivi gumb [17], da nastavite čas kuhanja. Najv. dovoljeni čas kuhanja je 95 minut.
4. Pritisnite **start/+30 sec** [19], da začnete postopek peke.

● Odtajanje

- ⓘ **OPOMBA:** Izdelek omogoča 4 programe odtajanja.



Koda	Uporaba
A-01	Odtajanje mletega mesa
A-02	Odtajanje ribe
A-03	Odtajanje delov piščanca
A-04	Odtajanje kruha

1. V stanju pripravljenosti pritisnite [12]. Na prikazovalniku vrednosti [33] se prikaže »A-01«. Svetila **AUTO** [21] in [30].
2. Zavrtite vrtljivi gumb [17], da izberete želeni program odtajanja (od A-01 do A-04).
3. Pritisnite **kg** [20] ali počakajte 3 sekunde. Na prikazovalniku vrednosti [33] se prikaže najmanjša teža v gramih (g).
4. Zavrtite vrtljivi gumb [17], da nastavite težo zamrznjenega živila.
5. Pritisnite **start/+30 sec** [19], da začnete postopek.
Med odtajanjem se na prikazovalniku vrednosti [33] prikaže »turn« (obrnite) in zaslišita se 2 zvočna signala. To je opomnik, da hrano obrnete. Če hrane ne obrnete, se postopek nadaljuje, dokler ne poteče čas.
6. Vrata [6] odprite s pritiskom na tipko za odpiranje vrat [18]. Čas na prikazovalniku [9] se ustavi.
7. Obrnite hrano. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice ali držala za posode, saj se hrana segreje.
8. Zaprite vrata [6].
9. Pritisnite **start/+30 sec** [19], da nadaljujete postopek.

● Kuhinjski časovnik



ⓘ **OPOMBA:**






- Časovnik lahko nastavite na poljubno vrednost med 10 sekundami in 95 minutami.
- Funkcijo časovnika lahko uporabljate neodvisno od delovanja mikrovalovne pečice.
- Funkcijo časovnika lahko kadar koli med odštevanjem prekličete s pritiskom na tipko **stop** [15].

1. V stanju pripravljenosti enkrat pritisnite  **16**. Na prikazovalniku vrednosti **33** se prikaže »00:00«.
2. Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite čas.
3. Za potrditev pritisnite **start/+30 sec** **19**. Čas se začne odšteti. Po 3 sekundah se na prikazovalniku vrednosti **33** ponovno prikaže trenutni čas. Prikaz preostalega časa: Enkrat pritisnite  **16**.
4. Ko se odštevanje konča, se oglasi 3 zvočnih signalov.

● Zakasnjena funkcija kuhanja

OPOMBA:





- Postopek kuhanja se samodejno začne po poteku odštevanja.
- Med odloženim kuhanjem lahko program preključite s pritiskom na tipko **stop** /  **15**.
- S funkcijo odštevanja naslednje funkcije niso na voljo: Hitro kuhanje in odtajanje.
- Trenutni čas lahko preverite s pritiskom na tipko  **16**. Na prikazovalniku vrednosti **33** se po 3 sekundah ponovno prikaže nastavljeni čas.

1. V stanju pripravljenosti najprej izberite program kuhanja in čas kuhanja.
2. Pritisnite in za 3 sekunde pridržite tipko  **16**. Na prikazovalniku vrednosti **33** se prikaže »00:00«. Sveti  **29**.
3. Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite ure za zeleni čas začetka.
4. Za potrditev pritisnite  **16**.
5. Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite minute za zeleni čas začetka.
6. Pritisnite  **16**, da potrdite in zaženete zakasnjeno funkcijo kuhanja. Svetijo ustrezni simbol za program kuhanja, prikaz časa in  **29**.


● Otroška ključavnica

OPOMBA:



- S to funkcijo preprečite otrokom, da brez nadzora uporabljajo izdelek.
- To funkcijo lahko aktivirate le, ko je izdelek v stanju pripravljenosti.

- **Aktiviranje:** V načinu pripravljenosti pritisnite in pridržite tipko **stop** /  **15**, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Na prikazovalniku vrednosti **33** se prikaže »SAFE« (varno). Sveti  **26**.
- **Deaktiviranje:** Držite pritisnjeno tipko **stop** /  **15**, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Na prikazovalniku vrednosti **33** preneha svetilni napis »SAFE« (varno).  **26** ugasne. Oglasi se dodatni pisk.


● Pomnilniška funkcija

-  **OPOMBA:** Uporabite funkcijo pomnilnika, da shranite nastavitve za svojo priljubljeno jed. Tako lahko te nastavitve priključete preprosto s pritiskom na tipko.

Shranjevanje nastavitve/prepis pomnilnika

1. Pritisnite  **13**. Če prej niste shranili nikakršnih nastavitve, se na prikazovalniku vrednosti **33** prikaže »00:00«. V nasprotnem primeru se na prikazovalniku **9** prikažejo shranjene nastavitve.
2. Opravite ustrezne nastavitve (glejte korake 1–3 v poglavju »Mikrovalovni način«, »Način žara« ali »Kombinirani način«).
3. Pritisnite tipko  **13**, da shranite nastavitve oz. prepisete pomnilnik.









Kuhanje s pomnilniško funkcijo

1. Pritisnite  **13**. Na prikazovalniku **9** se prikažejo shranjene nastavitve.
2. Pritisnite **start/+30 sec** **19**, da začnete postopek peke.

● Samodejni načini kuhanja

OPOMBA:

- Rezultat samodejnega kuhanja je odvisen od dejavnikov, kot so oblika in velikost živila, stopnja kuhanja, ki jo želite za določeno hrano, in način, kako hrano vstavite v izdelek. Če rezultat ni zadovoljiv, ustrezno prilagodite čas kuhanja.
- Načini od A-01 do A-04 so opisani v poglavju »Odtajanje«.

1. V stanju pripravljenosti pritisnite  . Sveti **AUTO** .
2. Zavrtite vrtljivi gumb , da izberete želeni program (od A-05 do A-14).
3. Pritisnite **kg**  ali počakajte 3 sekunde. Na prikazovalniku vrednosti  se prikaže najmanjša teža v gramih (g) ali najmanjše število porcij (odvisno od izbranega programa).
4. Zavrtite vrtljivi gumb , da nastavite težo živila ali število porcij.
5. Pritisnite **start/+30 sec** , da začnete postopek.

A-05 (testenine)

1. Uporabite posodo, varno za mikrovalovno pečico.
2. Dodajte zeleno količino testenine. Računa se neto teža testenine brez vode.
3. V posodo nalijte ustrezno količino vode.
4. Izberite ustrezno neto težo testenine in začnite postopek.
5. Ko se postopek konča, pustite, da testenine stojijo 2-3 minute, nato pa odlijte vodo.

A-06 (riba)



1. Uporabite krožnik, varen za mikrovalovno pečico. Ribo enakomerno razporedite.
2. Ribo začinite po svojem okusu (npr. z maslom ali mastjo).
3. Izberite ustrezno neto težo in začnite postopek.

A-07 (riž)

1. Uporabite posodo, varno za mikrovalovno pečico.
2. Posodo napolnite z vodo. Razmerje je 2 ml vode na 1 g riža. Razmerje lahko prilagodite svojemu okusu.
3. Pustite, da se riž 3 minute namaka v vodi.
4. Izberite ustrezno neto težo in začnite postopek.

A-08 (piščanec)

1. Uporabite krožnik, varen za mikrovalovno pečico.
2. Piščanca začinite po svojih željah.

3. Izberite ustrezno neto težo in začnite postopek.
4. Po preteku $\frac{2}{3}$ časa se na prikazovalniku vrednosti  prikaže »turn« (obrnite) in zaslišita se 2 zvočna signala.
5. Obrnite piščanca.
6. Pritisnite **start/+30 sec** , da nadaljujete postopek.

A-09 (pogrevanje)



1. Uporabite krožnik, varen za mikrovalovno pečico.
2. Izberite ustrezno neto težo in začnite postopek.

A-10 (krompir)

 **OPOMBA:** Priporočamo uporabo neolupljenega krompirja enake velikosti.

1. Uporabite krožnik, varen za mikrovalovno pečico. Krompir enakomerno razporedite.
2. Krompirjevo lupino večkrat prebodite.
3. Izberite ustrezno neto težo in začnite postopek.



A-11 (meso/pečenka)

1. Uporabite krožnik, varen za mikrovalovno pečico.
2. Meso/pečenko začinite po svojih željah.
3. Izberite ustrezno neto težo in začnite postopek.
4. Po preteku $\frac{2}{3}$ časa se na prikazovalniku vrednosti  prikaže »turn« (obrnite) in zaslišita se 2 zvočna signala.
5. Meso/pečenko obrnite.
6. Pritisnite **start/+30 sec** , da nadaljujete postopek.

A-12 (pokovka)

1. V posodo, varno za mikrovalovno pečico, dajte 100 g pokovke.
2. Zaženite postopek.

A-13 (pijače)

 **OPOMBA:** V pijačo dajte stekleno palico in posodo pustite v prostoru za kuhanje  20-30 sekund, da preprečite nenadno vrenje.

1. Uporabite posodo, varno za mikrovalovno pečico (npr. skodelica ali kozarec).
2. Izberite ustrezno neto število porcij in začnite postopek.

A-14 (zelenjava)

1. Uporabite posodo, varno za mikrovalovno pečico.
2. Izberite ustrezno neto težo in začnite postopek.

Koda	Hrana/ funkcija	Razpon teže	Časovni razpon	Prikaz funkcije mikrovalovne pečice/žara
A-05	Testenine	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	(mikrovalovna pečica)
A-06	Riba	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	(mikrovalovna pečica)
A-07	Riž	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	(mikrovalovna pečica)
A-08	Piščanec	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	C-2 (kombinacija 2)
A-09	Pogrevanje	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	(mikrovalovna pečica)
A-10	Krompir	230 g, 460 g	5-8 min	(mikrovalovna pečica)
A-11	Meso/ pečenka	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	C-1 (kombinacija 1)
A-12	Pokovka	100 g	2:40 min	(mikrovalovna pečica)
A-13	Pijače	1-3 obroki	1:30-3:50 min	(mikrovalovna pečica)
A-14	Zelenjava	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	(mikrovalovna pečica)

● Preglednica za kuhanje

Hrana	Količina	Zmogljivost	Čas	Informacije
Ribji file	400 g	640 W	10-15 min	Dodajte nekaj vode in limonin sok.
Zelenjava	250 g	640 W	5-10 min	Zelenjavo narežite na kose. Dodajte nekaj vode. Občasno premešajte.
Krompir	500 g	800 W	8-10 min	Krompir narežite na kose. Dodajte nekaj vode. Občasno premešajte.
Sladica (npr. puding, mafini)	100-300 g	640 W	1-5 min	Sledite navodilom na embalaži sladice.
Riž	100 g riža 250 ml vode	640 W	15 min	Pred kuhanjem riž izperite.
Jajčna krema	750 g	480 W	10-15 min	Jajčno kremo vlijte na velik krožnik.


Hrana	Količina	Zmogljivost	Čas	Informacije
Piškoči	400 g	640 W	8–10 min	Piškoče položite na velik krožnik.
Mesna štruca	500 g	800 W	23–28 min	Na krožnik položite začinjeno mesno štruco. Krožnik pokrijte s pokrovom.

● Segrevanje zamrznjene hrane

Hrana	Količina	Zmogljivost	Čas
Juha	400 ml	640 W	8–10 min
Enolončnica	500 g	480 W	10–13 min
Priloge (npr. testenine)	500 g	800 W	8–10 min
Zelenjava	300 g	640 W	8–10 min

● Recepti

● Čokoladno pecivo iz lončka

 7 min

 × 1

Čas priprave:	5 min
Čas kuhanja:	2 min

Sestavine

4 jedilne žlice	Moka
¼ jedilne žlice	Pecilni prašek
4 jedilne žlice	Sladkor v prahu
2 jedilni žlici	Kakav v prahu
1	Jajce
3 jedilne žlice	Mleko
3 jedilne žlice	Rastlinsko olje
Nekaj kapelj	Izvleček vanilje ali drug izvleček (neobvezno)
2 jedilni žlici	Koščki čokolade, oreščki ali rozine (neobvezno)

Priprava

1. V velik lonček, primeren za mikrovalovno pečico, dajte moko, pecilni prašek in sladkor ter kakav v prahu. Zmešajte vse sestavine.
2. Dodajte jajce in premešajte vse sestavine.

3. Dodajte mleko in rastlinsko olje. Po želji dodajte izvleček vanilje ali drug izvleček. Vse sestavine zmešajte, dokler zmes ni gladka.
4. Po želji dodajte koščke čokolade, oreščke ali rozine. Zmešajte vse sestavine.
5. Lonček postavite na sredino vrtljivega krožnika **4**. Pecivo pecite 2 minuti pri moči 800 W ali dokler ne preneha vzhajati in se ne strdi.
6. Nosite rokavice za pečico, da odstranite vroč lonček. Uživate v okusnem pecivu!

● Karamelna pokovka

 24 min

 × 8

Čas priprave:	20 min
Čas kuhanja:	4 min

Sestavine

60 g	Zrna pokovke
240 g	Rjavi sladkor
60 ml	Koruzni sirup
3 jedilne žlice	Nesoljeno maslo
½ čajne žličke	Sol
1 čajna žlička	Vaniljev ekstrakt
¼ čajne žličke	Natrijev bikarbonat
Nekaj kapelj	Rastlinsko olje (dodatna oprema)

Priprava

1. V papirnato vrečko dajte zrna pokovke. Po želji dodajte še nekaj kapljic rastlinskega olja. Zgornji del vrečke nekajkrat prepognite, da jo zaprete.
2. Vrečko položite na sredino vrtljivega krožnika [4]. Koruzo pripravljajte 4 minute pri moči 800 W ali dokler ne slišite več pokanja.
3. Priprava karamele: V veliko skledo, primerno za mikrovalovno pečico, dajte sladkor, koruzni sirup, maslo in sol. Mešanico kuhajte 2 minuti pri moči 640 W. Mešanico premešajte in kuhajte še 2 minuti pri 800 W, dokler ne zabrbotajo mehurčki.
4. V zmes s karamelo dodajte izvleček vanilje in sodo bikarbono ter jo dobro premešajte. Tretjino vroče karamele takoj prelijte po pokovki v vrečki. Zaprite vrečko in jo pretresite, da prelijete pokovko.
5. Po pokovki prelijte dodatno tretjino karamele. Zaprite vrečko in jo pretresite.
6. Preostalo karamelo prelijte po pokovki in vrečko še zadnjič pretresite.
7. Vrečko položite na sredino vrtljivega krožnika [4]. Pokovko pripravljajte 1 minuto pri moči 640 W. Za odstranjevanje in stresanje vroče vrečke nosite rokavice za pečico.
8. Vročo karamelno pokovko stresite v posodo. Počakajte približno 20 minut, da se karamelna pokovka v celoti ohladi. Karamelno pokovko nalomite na koščke in uživajte!

● Krompir za zajtrk

 25 min

 × 2

Čas priprave:	15 min
Čas kuhanja:	10 min

Sestavine


2	Srednje velik krompir (olupljen in narezan na rezine)
½	Čebula (narezana na rezine)
¼ čajne žličke	Sol

⅛ čajne žličke	Popper
¼ čajne žličke	Česnova sol
60 g	Sir čedar (nariban)

Priprava

1. V skledo, primerno za mikrovalovno pečico, dajte rezine krompirja in čebule.
2. Krompir in čebulo začinite s soljo, poprom in česnovno soljo. Vse dobro premešajte in skledo pokrijte.
3. Skledo postavite na sredino vrtljivega krožnika [4]. Začinjen krompir in čebulo pripravljajte 9 minut pri moči 800 W ali dokler ni krompir kuhan.
4. Dodajte sir in kuhajte 1 minuto pri moči 480 W.
5. Nosite rokavice za pečico, da odstranite vročo skledo. Uživate v okusnem zajtrku!

● Mesna štruca

 33–38 min

 × 2–3

Čas priprave:	10 min
Čas kuhanja:	23–28 min

Sestavine (mesna štruca)

500 g	Mleto goveje meso
½	Čebula (narezana na kocke)
1	Jajce (umešano)
100 g	Drobtine
¼ čajne žličke	Popper
¼ čajne žličke	Sol

Sestavine (omaka)

75 ml	Voda
1 jedilna žlica	Gorčica
2 jedilni žlici	Paradižnikov kečap
1 čajna žlička	Sladkor
Po okusu	Peteršilj (po želji)

Priprava

1. Zmešajte mleto goveje meso, čebulo, jajce, drobtine, poper in sol.
2. Oblikujte mesno štruco in jo položite na krožnik. Krožnik pokrijte s pokrovom.
3. Krožnik postavite na sredino vrtljivega krožnika [4]. Mesno štruco kuhajte 18–23 minut pri moči 800 W.
4. Medtem v manjši skledi zmešajte vodo, gorčico, paradižnikov kečap, sladkor in peteršilj (po želji).
5. Takoj ko se mesna štruca speče, jo prelijte z omako. Krožnik pokrijte s pokrovom.
6. Mesno štruco z omako kuhajte še 5 minut pri moči 800 W.
7. Postrezite in uživajte v mesni štruci!

Losos

🕒 28 min

👤 × 1

Čas priprave:	5 min
Čas kuhanja:	23 min

Sestavine

400 g	Losos
½ čajne žličke	Poper
½ čajne žličke	Sol
2 čajni žlički	Voda
¼	Limone

Priprava

1. Lososa po potrebi odtajajte (glejte poglavje »Odtajanje«).
2. Lososa začinite s soljo in poprom.
3. Izdelek položite na krožnik. Dodajte vodo. Krožnik pokrijte s pokrovom.
4. Krožnik postavite na sredino vrtljivega krožnika [4]. Lososa kuhajte 6 minut pri moči 640 W.
Lahko izberete tudi kodo **A-06** (glejte poglavje »Samodejni načini kuhanja«).
5. Pred postrežbo lososa dodajte nekaj limoninega soka.

● Peka piščanca na žaru

🕒 2 h


👤 × 2–3

Čas kuhanja:	2 h
--------------	-----

Sestavine

1 cel	Piščanec (800–1400 g)
60 ml	Olivnega olja
30 ml	Limonin sok
4	Stroki česna (sesekljani)
1 jedilna žlica	Svež rožmarin (sekljan)
1 jedilna žlica	Svež timijan (sekljan)
1 čajna žlička	Paprika
Po okusu	Sol in poper

Priprava

1. Priprava piščanca: Piščanca sperite pod hladno vodo in ga osušite s papirnatimi brisačami. Odstranite morebitno drobovje.
2. Mariniranje piščanca: V manjši skledi zmešajte oljčno olje, limonin sok, česen, rožmarin, timijan, papriko, sol in poper. S to mešanico natrite celotnega piščanca, tudi pod kožo in v notranjosti. Pustite počivati in marinirati v hladilniku vsaj 1 uro, za najboljši rezultat pa kar čez noč.
3. Peka piščanca na žaru:
 - Piščanca položite na krožnik, primeren za mikrovalovno pečico. Krožnik postavite na sredino vrtljivega krožnika [4].
 - Pritisnite  [12].
 - Zavrtite vrtljivi gumb [17], da izberete kodo **A-08** za piščanca.
 - Pritisnite **kg** [20].
 - Zavrtite vrtljivi gumb [17], da nastavite ustrezno težo piščanca.
 - Pritisnite **start/+30 sec** [19], da začnete postopek peke.
4. Obračanje piščanca: Ko preteče ⅓ časa in se oglasita 2 zvočna signala, odprite vrata [6] in obrnite piščanca. Zaprite vrata in pritisnite **start/+30 sec** [19] za nadaljevanje peke.

5. Pustite počivati in postrezite: Piščanča odstranite iz izdelka in ga pred rezanjem pustite počivati 10–15 minut. Tako se sokovi ponovno razporedijo, piščanec pa postane mehkejši in bolj aromatičen.

● Steak na žaru

 25 min



 × 1

Čas kuhanja:	25 min
--------------	--------

Sestavine

1	Steak (ribeye, sirloin ali vaš najljubši kos)
15 ml	Olivnega olja
Po okusu	Sol in poper
Po želji	Česen v prahu, čebula v prahu ali vaša najljubša začimba za steak

Priprava

- Steak po potrebi odtajajte (glejte poglavje »Odtajanje«).
- Priprava steaka: Steak osušite s papirnati brisačami. Obe strani namažite z oljčnim oljem in ga izdatno začinite s soljo, poprom in drugimi začimbami po vaši izbiri.
- Steak na žaru:
 - Steak položite na krožnik, primeren za mikrovalovno pečico. Krožnik postavite na sredino vrtljivega krožnika **[4]**.
 - Pritisnite tipko  **[14]** 2× za kombinacijo 1.
 - Pritisnite  **[16]**.
 - Zavrtite vrtljivi gumb **[17]**, da nastavite čas 20 minut.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **[19]**, da začnete postopek peke.
- Obračanje steaka: Po 12 minutah peke odprite vrata **[6]** in steak obrnite. Zaprite vrata in pritisnite **start/+30 sec** **[19]** za nadaljevanje peke.
- Preverjanje stanje pečenja: S termometrom za meso preverite notranjo temperaturo steaka. Za srednje surovega morate doseči temperaturo 57 °C, za srednje pečenega

63 °C, za dobro pečenega pa 71 °C. Če zelena stopnja pečenja še ni dosežena, ponovno nastavite program in meso na žaru pecite še nekaj minut.

6. Pustite počivati in postrezite: Pred rezanjem pustite steak nekaj minut počivati. Tako se sokovi bolje porazdelijo in steak bo bolj aromatičen.

● Krompirjeva gratinirana jed

 50 min


 × 2



Čas kuhanja:	50 min
--------------	--------

Sestavine

2 velika	Krompirja (narezana na tanke rezine)
240 ml	Smetana
240 ml	Mleko
2 stroka	Česen (nasekljan)
100 g	Sir Gruyère ali čedar (nariban)
50 g	Parmezan (nariban)
15 g	Maslo
Po okusu	Sol in poper

Priprava

- Priprava omake: V veliki posodi, primerni za mikrovalovno pečico, zmešajte smetano, mleko in česen. Skledo postavite na sredino vrtljivega krožnika **[4]**. Segrevajte 3 minute pri 800 W.
- Priprava krompirja:
 - Dodajte rezine krompirja in dobro premešajte.
 - Pritisnite  **[12]**.
 - Zavrtite vrtljivi gumb **[17]**, da izberete kodo **A–10** za krompir.
 - Pritisnite **kg** **[20]**.
 - Zavrtite vrtljivi gumb **[17]**, da nastavite težo 460 g.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **[19]**, da začnete postopek peke.
 - Po kuhanju: Preverite, ali je krompir ravno prav mehak. Začinite s soljo in poprom.

- Gratiniranje v slojih: Pekač, primeren za mikrovalovno pečico, namažite z maslom. V pekač položite krompir in vsako plast prelijte z nekaj omake. Med plasti razporedite sir Gruyère ali čedar. Po zgornji plasti enakomerno potresite parmezan.
- Pekač gratinirane jedi:
 - Pekač postavite na sredino vrtljivega krožnika **4**.
 - Pritisnite tipko  **14** 3× za kombinacijo 2.
 - Pritisnite  **16**.
 - Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite čas 35 minut.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **19**, da začnete postopek peke.
- Pustite počivati in postrezite: Pred serviranjem odstranite gratinirano jed iz izdelka in jo pustite počivati nekaj minut. Tako se okusi povežejo.

● Pica s salamo

 25 min

 × 2-3

Čas kuhanja:	25 min
--------------	--------

Sestavine



1	Testo za pico (kupljeno ali domače)
120 ml	Omaka za pico
120 g	Mocarela (naribana)
60 g	Rezine salame
30 g	Rezine črnih oljk (po želji)
30 g	Rdeča čebula (narezana na rezine, po želji)
1 čajna žlička	Origano (posušen)
Po želji	Sveži lističi bazilike za okras

Priprava



- Priprava testa: Testo za pico na rahlo pomokani površini razvaljajte na zeleno debelino.
- Dodajanje omake: Na testo enakomerno razporedite omako za pico, pri čemer pustite majhen rob.

- Dodajanje dodatkov: Po omaki potresite naribano mocarelo. Po siru enakomerno razporedite rezine salame. Po želji dodajte črne olive in rdečo čebulo. Potresite s suhim origanom.
- Peka pice (priporočata se 2 programa, odvisno od zelenega rezultata ali razpoložljivega časa):

Za hrustljivo in močno zapečeno pico:

- Pico previdno položite na stojalo za žar **5**. Stojalo za žar postavite na sredino vrtljivega krožnika **4**.
- Za peko na žaru 1× pritisnite tipko  **14**.
- Pritisnite  **16**.
- Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite čas 15 minut.
- Pritisnite **start/+30 sec** **19**, da začnete postopek peke.

Za hitrejšo peko:

- Pico previdno položite na krožnik, ki je primeren za mikrovalovno pečico. Krožnik postavite na sredino vrtljivega krožnika **4**.
- Pritisnite tipko  **14** 2× za kombinacijo 1.
- Pritisnite  **16**.
- Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite čas 10 minut.
- Pritisnite **start/+30 sec** **19**, da začnete postopek peke.

- Okrasite in postrezite: Odstranite pico in jo pustite nekaj minut, da se ohladi. Po želji okrasite s svežimi lističi bazilike. Narežite na kose in postrezite vroče.

● Makaroni s sirom

 45 min

 × 1

Čas kuhanja:	45 min
--------------	--------

Sestavine

300 g	Makaroni (polžki)
60 g	Maslo
60 g	Večnamenska moka
480 ml	Mleko
200 g	Čedar (nariban)
½ čajne žličke	Sol

¼ čajne žličke	Črni poper
¼ čajne žličke	Paprika (po želji)
30 g	Parmezan (nariban, po želji)

Priprava

- Kuhanje testenin:
 - Makarone položite v veliko posodo, primerno za mikrovalovno pečico, napolnjeno s slano vodo. Lonec postavite na sredino vrtljivega krožnika **4**.
 - Pritisnite **≡** **12**.
 - Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da izberete kodo **A-05** za testenine.
 - Pritisnite **kg** **20**.
 - Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite težo 300 g.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **19**, da začnete postopek peke.
 - Po kuhanju: Odcedite testenine in jih postavite na stran.
- Priprava sirove omake: V srednje velikem loncu na srednji temperaturi stopite maslo. Vmešajte moko in kuhajte približno 1 minuto, da nastane gladka masa. Postopoma dodajajte mleko in mešajte, dokler zmes ne postane gladka in gosta.
- Dodajanje sira: Vmešajte nariban sir čedar, da se stopi in postane gladek. Po okusu začinite s soljo, poprom in papriko v prahu.
- Zmešajte testenine in omako: V sirovo omako dodajte kuhane makarone in mešajte, dokler se testenine enakomerno ne prepojijo.
- Priprava zlate skorjice:
 - Makarone in sir položite v pekač, ki je primeren za mikrovalovno pečico, in jih potresite z naribanim parmezanom. Pekač postavite na sredino vrtljivega krožnika **4**.
 - Za peko na žaru 1 x pritisnite tipko **☰** **14**.
 - Pritisnite **⌚** **16**.
 - Zavrtite vrtljivi gumb **17**, da nastavite čas 10 minut.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **19**, da začnete postopek peke.
 - Pecite na žaru, da se skorja zlatorjavo zapeče in začnejo nastajati mehurčki.
- Postrezite in naj vam tekne.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Tveganje električnega udara! Pred čiščenjem: Vedno izkjučite električni vtič iz električne vtičnice.

⚠ NEVARNOST! Tveganje opeklin!

Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Izdelek prej pustite, da se ohladi.

⚠ OPOZORILO! Električnih delov izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Naprave ne držite pod tekočo vodo.

⚠ POZOR! Nevarnost poškodovanja!

- Ne uporabljajte čistilnih razpršil ali drugih agresivnih čistilnih sredstev, saj lahko povzročijo madeže, proge ali motnost na površini.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.

i OPOMBA:

- Izdelek očistite, ko se ohladi. Zasušenih ostankov živil ni mogoče odstraniti.
- Ohišje: Ohišje izdelka očistite z rahlo navlaženo krpo.
- Prostor za kuhanje:

Pred čiščenjem: Priporočamo, da zaženet program za čiščenje (glejte poglavje »Program za čiščenje prostora za kuhanje«). Prostor za kuhanje **1** mora biti vedno čist. Če se na stene izdelka primejo brizgi živila ali razlite tekočine, jih obrišite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo nanesite blago čistilo. Nato obrišite z rahlo vlažno krpo, da odstranite ostanke detergenta.

Pred ponovno uporabo izdelka: Pustite, da se prostor za kuhanje popolnoma posuši.
- Vrtljivi krožnik in stojalo za žar: Vrtljivi krožnik **4** in stojalo za žar **5** redno izpirajte v topli milnici. Vrtljivi krožnik in stojalo za žar sta primerna za pomivalne stroje.
- Brizganja in umazanija: Redno uporabljajte vlažno krpo, da odstranite ostanke brizganja in umazanijo z naslednjih sestavnih delov:
 - Okvir vrat **7** (obe strani)
 - Zaklep **8**
 - Okence (obe strani)
 - Tesnilo vrat **6** in sosednje komponente

- Kondenzacijska voda: Če se na zunanji strani vrat ali okoli njih pojavi meglica, jih obrišite z mehko krpo. To se lahko pojavi, če izdelek uporabljate v izjemno vlažnih razmerah.
- Vonjave: Redno odstranjujte vonjave. V prostor za kuhanje **1** postavite globoko posodo primerno za uporabo v mikrovalovni pečici – napolnjeno s skodelico vode in sokom ter lupino ene limone. Pustite mešanico 5 minut kuhati. Obrišite prostor za kuhanje in ga obrišite do suhega z mehko krpo.

● Program za čiščenje prostora za kuhanje

- ⓘ OPOMBA:** S programom za čiščenje lahko z izhlapevanjem milnice zmeščate razškrppljeno hrano ali iztekle tekočine. S tem je omogočeno lažje odstranjevanje teh nečistoč.

1. V lonček, primeren za mikrovalovno pečico, nalijte vodo in nekaj kapljic tekočine za pomivanje posode.
2. V lonček položite nekovinsko žlico, da preprečite nenadno vrenje.
3. Lonček postavite na sredino vrtiljivega krožnika **4**. Zaprite vrata **6**.
4. Pritisnite in pridržite tipko **800/⊕ 11**, dokler ne zasveti **⊕ 27** in se na prikazovalniku vrednosti **33** prikaže »5:00«.
5. Pritisnite **start/+30 sec 19**, da zaženete program za čiščenje.
6. Ko je program končan: Zaslišijo se 3 zvočni signali. **⊕ 27** preneha svetiti.
7. Očistite prostor za kuhanje **1** (glejte poglavje »Čiščenje in nega«).

● Odpravljanje napak

Težava	Morebitni vzrok	Rešitev
Izdelek ne sproži kuhanja.	Vrata 6 niso pravilno zaprta.	Zaprite vrata 6 .
Vrtljivi krožnik 4 pri obračanju proizvaja glasne zvoke.	Vrtljivi krožnik 4 ni pravilno nameščen na tekalni obroč in zaporo.	Pravilno vstavite vrtljivi krožnik 4 v prostor za kuhanje 1 .
	Tekalni obroč 4 in/ali dno prostora za kuhanje 1 sta umazana.	Očistite tekalni obroč 4 in dno prostora za kuhanje 1 .
Luč v notranjosti izdelka ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Stopite v stik s službo za stranke.
Ventilatorja ni mogoče ustaviti s pritiskom na tipko stop/⊕ 15 ali z odpiranjem vrat 6 .	Postopek kuhanja je končan. Izdelek preklopi v način obveznega hlajenja.	Počakajte, da se ventilator preneha vrteti. Ventilator se vrti 3 minute.

● Odstranjevanje

Emblaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



Upoštevajte oznake embalažnih materialov za ločevanje odpadkov, ki so označene s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne mas/20–22: papir in karton/80–98: vezni materiali.

Izdelek:



O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Ko je vaš izdelek dotrajan, ga zaradi varovanja okolja ne odvrzite med gospodinjjske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblaščeni serviser:


OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

 080 080917

 owim@lidl.si

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnilo kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevne roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.

- 
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
 9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
 10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
 11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
 16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.


Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

● Postopek pri uveljavljanju garancije

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 520265_2507) kot dokazilo o nakupu.



Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani in navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtne ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● Servis

 **Servis Slovenija**

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



















Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	82
Úvod	Strana	82
Použití v souladu s určením	Strana	83
Rozsah dodávky	Strana	83
Popis dílů	Strana	83
Technické údaje	Strana	83
Bezpečnostní pokyny	Strana	84
Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě	Strana	88
Použijte vhodné nádobí	Strana	89
Před prvním použitím	Strana	89
Instalace výrobku	Strana	90
Montáž	Strana	90
Obsluha	Strana	90
Pohotovostní režim	Strana	91
Nastavení hodin	Strana	91
Rychlé vaření v mikrovlnné troubě	Strana	91
Mikrovlnný režim	Strana	91
Mikrovlnný režim – příklady použití	Strana	91
Režim grilování	Strana	92
Kombinovaný režim	Strana	92
Rozmrazování	Strana	92
Kuchyňský časovač	Strana	93
Zpožděná funkce vaření	Strana	93
Dětská pojistka	Strana	93
Funkce paměti	Strana	94
Automatické režimy vaření	Strana	94
Tabulka přípravy	Strana	96
Ohřívání zmrazených potravin	Strana	96

Recepty	Strana	96
Čokoládový hrnkový dort	Strana	96
Karamelový popcorn	Strana	97
Snídaňové brambory	Strana	97
Sekaná	Strana	98
Losos	Strana	98
Kuře grilujte	Strana	99
Steak grilovat	Strana	99
Zapékané brambory	Strana	100
Salámová pizza	Strana	101
Makaróny se sýrem	Strana	101
Čištění a péče	Strana	102
Čisticí program varného prostoru	Strana	103
Odstraňování poruch	Strana	103
Zlikvidování	Strana	103
Záruka	Strana	103
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	104
Servis	Strana	104

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu na obsluhu, krátkém návodu k použití a na obalu jsou používána následující výstražná upozornění:

	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.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	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.		Symbol ochranného uzemnění
			Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	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.		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
			Pozor, horký povrch!
	VÝSTRAHA! Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		Lze mýt v myčce (pouze otočný talíř 4 a stojan grilu 5)
	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		Skenujte, abyste dostali online návod.
	Bezpečnostní pokyny		
	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 seznamte 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.



Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přeměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 520265_2507 otevřít příslušný návod k obsluze.

● 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 Nálepka přehledu programů
- 1 Krátký návod k použití
- 1 Návod na obsluhu

● Popis dílů

(Obr. A)

- 1 Varný prostor
- 2 Přehled programů
- 3 Přípojné vedení se sířovou zástrčkou

- 4 Otočný talíř se smykovým nákrůžkem a aretací
- 5 Stojan grilu
- 6 Jednotka dveří (těsnění dveří)
- 7 Rám dveří
- 8 Zámek
- 9 Displej
- 10 Tlačítka výkonu mikrovlnné trouby
- 11 Tlačítka **800/6** (výkon mikrovlnné trouby/čisticí program)
- 12 Tlačítka (automatické rozmrazování/vaření)
- 13 Tlačítka (paměť/oblíbené)
- 14 Tlačítka (gril/kombinace)
- 15 Tlačítka **stop**/ (stop/vymazat/dětský zámek)
- 16 Tlačítka (spínací hodiny/hodiny)
- 17 Otočný knoflík (čas/váha/program)
- 18 Otvírač dveří
- 19 Tlačítka **start/+30 sec** (start/rychlý start)
- 20 Tlačítka **kg** (hmotnost)

(Obr. B)

- 21 **AUTO** (automatické vaření)
- 22 **C-1** (Kombinace 1)
- 23 **C-2** (Kombinace 2)
- 24 (gril)
- 25 (spínací hodiny)
- 26 (Dětská pojistka)
- 27 (Čisticí programy)
- 28 **g** (gramů)
- 29 (odložené vaření)
- 30 (rozmrazování)
- 31 Sloupcový indikátor (výkon mikrovlnné trouby)
- 32 (mikrovlnná trouba)
- 33 Indikátor hodnoty

● Technické údaje

Jmenovité napětí:	220-240 V~, 50 Hz
Příkon:	1200 W
Příkon v pohotovostním režimu:	0,4 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 nedodržáním bezpečnostních pokynů se nepřebírá žádná ručení!

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI 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 přípojné 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 zůstat nejméně 20 cm volného prostoru.

- Smí se používat pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Nikdy nepoužívejte stojan grilu **5** 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 potraviny zahřívají 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 volné 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 popálení! 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 nedržte 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.

- Výrobek 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 světle šedou slídkovou 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 **7** (obě strany)
 - Zámek **8**
 - Průzor (obě strany)
 - Těsnění dveří **6** 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.
 - **Potraviný:** Kusy potravin uspořádejte ve výrobku rovnoměrně. Nakrájejte potraviny na kusy o přibližně stejné velikosti. Nejsilnější kousky uložte poblíž okrajů.
 - **Potraviný zakryjte:** Zakryjte potraviny během vaření víkem vhodným pro mikrovlnnou troubu. Víko zabraňuje stříkání a přispívá k tomu, že se jídlo vaří rovnoměrně.
 - **Potraviný 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 okraji.
 - **Potraviný s kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte slupku brambor, klobás a podobných potravin. Jinak by mohly explodovat.
 - **Potraviný s tlustou kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte celé dýně, jablka, kaštiny a podobné potraviny.

- ❑ **Tuk nebo olej:** Nerozmrazujte žádný zmražený 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 **[1]**, abyste zabránili neočekávanému vyvření.
- ❑ **Popcorn:** Používejte pouze popcorn vhodný do mikrovlnné trouby.

● Použijte vhodné nádobí

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! Nikdy nepoužívejte stojan grilu **[5]** 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!

- 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, neměly by se používat 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
Žárovzdorné 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 [5]	Ne	Ano	Ne
Hliníková fólie a fóliová nádoba	Ne	Ano	Ne

● Před prvním použitím

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

ⓘ UPOZORNĚNÍ:

- ❑ Když se výrobek používá poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečně větrání oblasti.
- ❑ Otevřete dveře **[6]**: Stiskněte otvírač dveří **[18]**.

- ❑ Po otevření dveří **[6]** se na rámu objeví nálepka s přehledem programů **[2]**. Pokud na tomto místě nálepka není, najdete ji uvnitř varného prostoru **[1]**. Vyberte nálepku s požadovaným jazykem a přilepte ji na místo pro přehled programů. Na nálepce jsou popsány režimy automatického rozmrazování a vaření.

1. Odstraňte obalový materiál (včetně plastových sáčků, všech lepicích pásek a ochranných desek uvnitř varného prostoru **1**). 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 zůstat nejméně 20 cm volného prostoru.

● Montáž

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

● Obsluha

i UPOZORNĚNÍ:

- Po dokončení procesu vaření se na indikátoru hodnoty **33** zobrazí „End“ (Konec). Zazní 3 signální tóny. Pokud neprovedete žádnou akci, po 2 minutách se znovu ozvou 3 pípnutí jako připomínka.

- V režimech rychlého vaření, mikrovlnné trouby, grilu a kombinace můžete dobu vaření zvýšit po 30 sekundách stisknutím **start/+30 sec** **19**.
- Pokud během provozu stisknete neplatné tlačítko, zazní bzuchák dvakrát.
- Po zvolení programu vaření:
 - Stisknete tlačítko **16** nebo počkejte 3 sekundy, dokud se na indikátoru hodnoty **33** nezobrazí „00:00“.
 - Otáčením otočného knoflíku **17** ve směru nebo proti směru hodinových ručiček nastavte dobu vaření od 10 sekund do 95 minut (maximální doba vaření pro všechny manuální programy je 95 minut).

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

- Pokud během vaření jednou stisknete tlačítko **stop**/**15**, program se přeruší. Stisknutím tlačítka **start/+30 sec** **19** pokračujte v programu. Pokud stisknete **stop**/**15** dvakrát, program se přeruší.
- Výrobek má režim úspory energie. V pohotovostním režimu nebo po dokončení procesu vaření se podsvícení displeje **9** ztlumí, pokud nestisknete tlačítko během 5 sekund nebo pokud neotočíte otočným knoflíkem **17**. Stisknutím libovolného tlačítka nebo otočením otočného knoflíku se displej rozjasní.
- Po dokončení programu vaření s délkou přípravy > 2 minuty běžící ventilátor po dobu 3 minuty, aby se ochladil varný prostor **1**. Indikátor hodnoty **33** ukáže „End“ (Konec). Během fáze chlazení nemůžete ventilátor zastavit otevřením dveří **6** nebo stisknutím **stop**/**15**. Před dalším používáním výrobku počkejte, dokud se ventilátor nezastaví. Tím se prodlouží životnost výrobku.

● Pohotovostní režim

- Když je výrobek poprvé připojen k napájení, zazní pípnutí. V pohotovostním režimu se podsvícení displeje [9] ztlumí, pokud do 5 sekund nestisknete žádné tlačítko nebo neotočíte otočným knoflíkem [17]. Výrobek se nachází v pohotovostním režimu. Indikátor hodnoty [33] ukáže „1:01“. [25] svítí.
- Po nastavení hodin (viz „Nastavení hodin“) se na indikátoru hodnoty [33] zobrazí aktuální čas v pohotovostním režimu.
- Po 60 sekundách nestisknutí žádného tlačítka v režimu volby programu se na indikátoru hodnoty [33] opět zobrazí aktuální čas. Po dalších 5 sekundách bez akce se výrobek přepne do pohotovostního režimu.

● Nastavení hodin

- ⓘ **UPOZORNĚNÍ:** Po odpojení výrobku od napájení je nutné hodiny nově nastavit.
1. Podržte v Pohotovostním režimu [16] stlačené po dobu cca 3 sekund. Je vybrán 12hodinový formát. Indikátor hodnoty [33] ukáže „Hr 12“.
 2. Otočením otočného knoflíku [17] vyberte 12hodinový nebo 24hodinový formát.
Hr12: 12hodinový formát
Hr24: 24hodinový formát
 3. Potvrďte stisknutím [16].
 4. Otočte otočný knoflík [17] pro nastavení hodin.
 5. Potvrďte stisknutím [16].
 6. Otočte otočný knoflík [17] pro nastavení minut.
 7. Potvrďte stisknutím [16].

● Rychlé vaření v mikrovlnné troubě

- V pohotovostním režimu stiskněte jednou **start/+30 sec** [19]. Indikátor hodnoty [33] ukáže „0:30“. Rozsvítí se [32] a všechny 3 části sloupcového indikátoru [31]. 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 [4]

- ⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko požáru!** V mikrovlnném režimu nikdy nepoužívejte stojan grilu [5] ani jiné kovové předměty. Kovy odráží mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!

- ⓘ **UPOZORNĚNÍ:** Během procesu vaření můžete zkontrolovat hladinu energie stisknutím jednoho z tlačítek výkonu mikrovlnné trouby [10].

1. V pohotovostním režimu stisknutím příslušného tlačítka [10] zvolte výkon mikrovlnné trouby. Indikátor hodnoty [33] ukazuje výkon mikrovlnné trouby. Rozsvítí se [32] a příslušné části sloupcového indikátoru [31].

Sloupcový indikátor	Výkon mikrovlnné trouby
	160 W, 320 W (nízký)
	480 W, 640 W (střední)
	800 W (vysoký)

2. Stiskněte tlačítko [16] nebo počkejte 3 sekundy, dokud se na indikátoru hodnoty [33] nezobrazí „00:00“.
3. Otočte otočný knoflík [17] pro nastavení doby vaření. Max. doba vaření je 95 minut.
4. Stiskněte **start/+30 sec** [19] pro spuštění procesu vaření.

● Mikrovlnný režim – příklady použití

Výkon mikrovlnné trouby	Použití
160 W	Rozmrazování zmrzliny, rozpouštění másla










Výkon mikrovlnné trouby	Použití
320 W	Potraviny rozmrazte/ohřejte
480 W	Ohřívání potravin (např. hutná polévka Eintopf)
640 W	Vaření zeleniny/ryb
800 W	Ohřívání zmrazených potravin, rychlé ohřívání tekutin

● Režim grilování

Použité příslušenství:

Stojan grilu 5



UPOZORNĚNÍ:

- Režim grilování je vhodný zejména pro tenké plátky masa, steaky, kotlety, kebaby, klobásy a kuřecí části. Režim grilování je také vhodný pro horké sendviče a zapékané pokrmy.
 - Neodstraňujte 3 silikonové nožičky ze stojanu grilu  5. Silikonové nožičky udržují stojan grilu ve správné poloze, aniž by sklouzl.
1. V pohotovostním režimu 1 × stiskněte   14.  24 svítí. Indikátor hodnoty  33 ukáže „Gril“.
 2. Stiskněte tlačítko  16 nebo počkejte 3 sekundy, dokud se na indikátoru hodnoty  33 nezobrazí „00:00“.
 3. Otočte otočný knoflík  17 pro nastavení doby vaření. Max. doba vaření je 95 minut.
 4. Stiskněte **start/+30 sec**  19 pro spuštění procesu vaření.



● Kombinovaný režim

Použité příslušenství:

Otočný talíř se smykovým nákrůžkem a aretací 4



-  **VAROVÁNÍ! Riziko požáru!** V kombinovaném režimu nikdy nepoužívejte stojan grilu  5 ani jiné kovové předměty. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což má za

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







1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko   14 2 × pro kombinaci 1 nebo 3 × pro kombinaci 2.

Režim	Mikrovlnná trouba	Gril
Kombinace 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombinace 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombinace 1:

- Vhodné pro: Steaky, drůbež, pizza
- Na indikátoru hodnoty  33 se střídavě zobrazuje „C-1“ a „30:70“ (30 % mikrovlnná trouba, 70 % gril).
- **C-1**  22 svítí.



Kombinace 2:

- Vhodné pro: Ryby, zapékané pokrmy
 - Na indikátoru hodnoty  33 se střídavě zobrazuje „C-2“ a „55:45“ (55 % mikrovlnná trouba, 45 % gril).
 - **C-2**  23 svítí.
2. Stiskněte tlačítko  16 nebo počkejte 3 sekundy, dokud se na indikátoru hodnoty  33 nezobrazí „00:00“.
 3. Otočte otočný knoflík  17 pro nastavení doby vaření. Max. doba vaření je 95 minut.
 4. Stiskněte **start/+30 sec**  19 pro spuštění procesu vaření.

● Rozmrazování


-  **UPOZORNĚNÍ:** Výrobek nabízí 4 rozmrazovací programy.



Kód	Použití
A-01	Rozmrazování mletého masa
A-02	Rozmrazování kousků masa
A-03	Rozmrazování kousků kuřecího masa
A-04	Rozmrazování chleba

1. V pohotovostním režimu stiskněte  **12**.
Indikátor hodnoty **33** ukáže „A-01“.
AUTO **21** a  **30** svítí.
2. Otáčením otočného knoflíku **17** zvolte požadovaný program rozmrazování (A-01 až A-04).
3. Stlačte **kg** **20** nebo počkejte 3 sekundy. Na indikátoru hodnoty **33** se zobrazí minimální hmotnost v gramech (g).
4. Otáčejte otočným knoflíkem **17** pro nastavení váhy zmrazené potraviny.
5. Stlačte **start/+30 sec** **19** pro spuštění procesu.
V průběhu rozmrazování se na indikátoru hodnoty **33** zobrazí „turn“ (obrátit) a zazní 2 signální tóny. To slouží jako připomínka k tomu, aby se potraviny obrátily. Pokud potraviny neobráte, bude proces pokračovat, dokud neuplyne čas.
6. Otevřete dveře **6** stisknutím otvírače dveří **18**. Čas na displeji **9** se zastaví.
7. Obraťte potraviny. Při ohřívání potravin vždy používejte ochranné rukavice nebo chňapky.
8. Zavřete dveře **6**.
9. Pro pokračování v procesu stiskněte **start/+30 sec** **19**.

● 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**/ **15**.

1. V pohotovostním režimu stiskněte  **16**.
Indikátor hodnoty **33** ukáže „00:00“.
2. Otočte otočný knoflík **17** pro nastavení času.
3. Potvrďte stisknutím **start/+30 sec** **19**. Čas se začne odpočítávat.
Po 3 sekundách se na indikátoru hodnoty **33** znovu zobrazí aktuální hodinový čas.
Indikace zbývajících času: Stiskněte jednu  **16**.
4. Po dokončení odpočítávání zazní 3 pípnutí.





● Zpožděná funkce vaření

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Proces vaření se spustí automaticky po uplynutí odpočítávání.
 - Během časového zpoždění můžete program přerušit stisknutím **stop**/ **15**.
 - S funkcí odpočítávání nejsou k dispozici následující funkce: Rychlé vaření a rozmrazování.
 - Aktuální čas můžete zkontrolovat stisknutím  **16**. Po 3 sekundách indikátor hodnoty **33** opět ukáže nastavený čas.
1. Nejprve v pohotovostním režimu vyberte program vaření a dobu vaření.
 2. Podržte  **16** stlačené po dobu cca 3 sekund. Indikátor hodnoty **33** ukáže „00:00“.
 **29** svítí.
 3. Otáčením otočného knoflíku **17** nastavte hodiny pro požadovaný čas zahájení.
 4. Potvrďte stisknutím  **16**.
 5. Otáčením otočného knoflíku **17** nastavte minuty pro požadovaný čas zahájení.
 6. Stlačte  **16** pro potvrzení a spuštění zpožděné funkce přípravy jídla. Příslušný symbol programu vaření, zobrazení času a  **29** svítí.

● Dětská pojistka



❗ UPOZORNĚNÍ:

- Tato funkce slouží k zabránění dětem v provozu výrobku bez dozoru.
 - Tuto funkci můžete aktivovat pouze když je výrobek v pohotovostním režimu.
- Aktivovat:** V pohotovostním režimu stiskněte a podržte tlačítko **stop**/ **15**, dokud nezazní zvukový signál. Indikátor hodnoty **33** ukáže „SAFE“ (bezpečný).  **26** svítí.
 - Deaktivovat:** Stiskněte a podržte tlačítko **stop**/ **15**, dokud nezazní zvukový signál. Na indikátoru hodnoty **33** zhasne nápis „SAFE“ (bezpečné).  **26** zhasne. Ozve se další pípnutí.


● Funkce paměti

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Pomocí paměťové funkce uložte nastavení pro svůj oblíbený pokrm. Díky tomu můžete tato nastavení vyvolat pouhým stisknutím tlačítka.

Uložení nastavení/přepsání paměti

1. Stlačte tlačítko  **13**. Pokud jste předtím neuložili žádné nastavení, na indikátoru hodnoty **33** se zobrazí „00:00“. Jinak displej **9** zobrazuje uložená nastavení.
2. Proveďte příslušná nastavení (viz kroky 1-3 v části „Mikrovlnný režim“, „Režim grilování“ nebo „Kombinovaný režim“).
3. Stiskněte  **13** pro uložení nastavení resp. pro přepsání paměti.


Vaření s paměťovou funkcí

1. Stlačte tlačítko  **13**. Displej **9** zobrazuje uložená nastavení.
2. Stiskněte **start/+30 sec 19** pro spuštění procesu vaření.

● 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.
- Režimy A-01 až A-04 jsou popsány v kapitole „Rozmrazování“.

1. V pohotovostním režimu stiskněte  **12**. **AUTO 21** svítí.
2. Otáčením otočného knoflíku **17** zvolte požadovaný program (A-05 až A-14, viz tabulka níže).
3. Stlačte **kg 20** nebo počkejte 3 sekundy. Na indikátoru hodnoty **33** se zobrazí buď minimální hmotnost v gramech (g), nebo minimální počet porcí (v závislosti na zvoleném programu).
4. Otáčením otočného knoflíku **17** nastavte hmotnost potraviny nebo počet porcí.

5. Stlačte **start/+30 sec 19** pro spuštění procesu.

A-05 (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-06 (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-07 (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-08 (Kuře)

1. Použijte talíř bezpečný pro mikrovlnnou troubu.
2. Kuře okořeňte podle své chuti.
3. Vyberte příslušnou hmotnost a spusťte proces.
4. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby rozmrazování se na indikátoru hodnoty **33** zobrazí „turn“ (obrátit) a zazní 2 signální tóny.
5. Obráťte kuře.
6. Pro pokračování v procesu stiskněte **start/+30 sec 19**.

A-09 (Ohřívání)

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

A-10 (Brambory)

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** 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-11 (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 $\frac{2}{3}$ doby rozmrazování se na indikátor hodnoty **33** zobrazí „turn“ (obrátit) a zazní 2 signální tóny.
5. Obraťte maso/pečení.
6. Pro pokračování v procesu stiskněte **start/+30 sec** **19**.

A-12 (Kukuřice na pražení)









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

A-13 (Nápoje)

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Vložte skleněnou tyčinku do nápoje a nechte nádobu ve varném prostoru **1** 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-14 (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-05	Nudle	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	32  (mikrovlnná trouba)
A-06	Ryby	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	32  (mikrovlnná trouba)
A-07	Rýže	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	32  (mikrovlnná trouba)
A-08	Kuře	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	23 C-2 (Kombinace 2)
A-09	Ohřívání	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	32  (mikrovlnná trouba)
A-10	Brambory	230 g, 460 g	5–8 min	32  (mikrovlnná trouba)
A-11	Maso/pečení	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	22 C-1 (Kombinace 1)
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	32  (mikrovlnná trouba)
A-13	Nápoje	1–3 porce	1:30–3:50 min	32  (mikrovlnná trouba)
A-14	Zelenina	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	32  (mikrovlnná trouba)

● Tabulka přípravy

Potraviný	Množství	Výkon	Čas	Informace
Rybího filé	400 g	640 W	10–15 min	Přidejte trochu vody a citronovou šťávu.
Zelenina	250 g	640 W	5–10 min	Zeleninu nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas promíchejte.
Brambory	500 g	800 W	8–10 min	Brambory nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas promíchejte.
Dezert (např. pudink, dortík)	100–300 g	640 W	1–5 min	Postupujte podle pokynů na obalu dezertu.
Rýže	100 g rýže 250 ml vody	640 W	15 min	Před vařením rýži propláchněte.
Vaječný krém	750 g	480 W	10–15 min	Vaječný krém nalijte na velký talíř.
Sušenky	400 g	640 W	8–10 min	Sušenky položte na velký talíř.
Sekaná	500 g	800 W	23–28 min	Okořeněnou sekanou položte na talíř. Zakryjte talíř poklopem.

● Ohřívání zmrazených potravin

Potraviný	Množství	Výkon	Čas
Polévka	400 ml	640 W	8–10 min
Hustá polévka	500 g	480 W	10–13 min
Přílohy (např. nudle)	500 g	800 W	8–10 min
Zelenina	300 g	640 W	8–10 min

● Recepty

● Čokoládový hrnkový dort

 7 min

 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	2 min

Přísady

4 polévková lžíce	Mouky
¼ polévkové lžíce	Prášku do pečiva

4 polévková lžíce	Práškového cukru
2 polévková lžíce	Kakao
1	Vejce
3 polévková lžíce	Mléka
3 polévková lžíce	Rostlinného oleje
Pár kapek	Vanilkový nebo jiný extrakt (volitelné)

2 polévková lžíce	Čokoládové lupínky, ořechy nebo rozinky (volitelné)
-------------------	---

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 **4**. Koláč připravujte při 800 W po dobu 2 minut nebo dokud koláč nepřestane stoupat a neztuhne.
6. Při vyndávání horkého hrnku použijte 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 polévková 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 **4**. Kukuřici připravujte při výkonu 800 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 640 W. Směs promíchejte a vařte další 2 minuty při 800 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.
5. Další třetinu karamelu nalijte na popcorn. Sáček uzavřete a protřepejte.
6. Popcorn přelijte zbylým karamellem a naposledy sáčkem zatřeste.
7. Umístěte sáček doprostřed otočného talíře **4**. Popcorn připravujte 1 minutu při 640 W. Při vyjímání a protřepávání horkého sáčku použijte kuchyňské rukavice.
8. 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. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře **4**. Okořeněné brambory a cibuli připravujte při výkonu 800 W po dobu 9 minut nebo dokud nejsou brambory uvařené.
4. Přidejte sýr a připravujte při 480 W po dobu 1 minuty.
5. Při vyndávání horké mísy použijte kuchyňské rukavice. Vychutnejte si lahodnou snídani!

● Sekaná

 33–38 min

 × 2–3

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

Přísady (sekaná)

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

Přísady (omáčky)

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

Úprava

1. Smíchejte mleté hovězí maso, cibuli, vejce, strouhanku, pepř a sůl.
2. Vytvarujte sekanou a položte ji na talíř. Zakryjte talíř poklopem.
3. Umístěte talíř do středu otočného talíře **4**. Sekanou připravujte 18–23 minut při 800 W.
4. Mezitím smíchejte vodu, hořčici, rajčatový kečup, cukr a petržel (volitelně) v malé misce.
5. Jakmile je sekaná hotová, přelijte sekanou omáčkou. Zakryjte talíř poklopem.
6. Sekanou s omáčkou vařte dalších 5 minut při 800 W.
7. Podávejte a vychutnejte si sekanou!

● Losos

 28 min

 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	23 min

Přísady

400 g	Losos
½ čajové lžičky	Pepře
½ čajové lžičky	Soli
2 čajová lžička	Vody
¼	Citrón

Úprava

1. V případě potřeby lososa rozmrazte (viz „Rozmrazování“).
2. Lososa osolíme a opepříme.
3. Položte lososa na talíř. Přidejte vodu. Zakryjte talíř poklopem.
4. Umístěte talíř do středu otočného talíře [4]. Lososa připravujte 6 minut při 640 W. Případně zvolte kód **A-06** (viz „Automatické režimy vaření“).
5. Před podáváním lososa přidejte trochu citronové šťávy.

● Kuře grilujte

 2 h

 × 2-3

Doba vaření:	2 h
--------------	-----


Přísady

1 celé	kuře (800 – 1400 g)
60 ml	Olivového oleje
30 ml	Citronová šťáva
4	Stroužky česneku (nakrájené)
1 polévkové lžíce	Čerstvých rozmarýnových lístků (nasekaných)
1 polévkové lžíce	Čerstvých tymiánových lístků (nasekaných)
1 čajové lžičky	Paprika
Podle chuti	Sůl a pepř

Úprava

1. Připravte kuře: Kuře opláchněte pod studenou vodou a osušte papírovými utěrkami. Odstraňte případné vnitřnosti.
2. 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 kůží a uvnitř. Nechte odležet a marinovat v chladničce po dobu nejméně 1 hodiny nebo přes noc, abyste dosáhli optimálního výsledku.

3. Kuře grilujte:

- Položte kuře na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Umístěte talíř do středu otočného talíře [4].
 - Stlačte tlačítko  [12].
 - Otáčením otočného knoflíku [17] zvolte kód **A-08** pro kuře.
 - Stlačte tlačítko **kg** [20].
 - Otáčejte otočným knoflíkem [17] pro nastavení příslušné váhy kuřete.
 - Stiskněte **start/+30 sec** [19] pro spuštění procesu vaření.
4. Kuře otočte: Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času a 2 pípnutích otevřete dvířka [6] a kuře otočte. Zavřete dvířka a stisknutím otočného knoflíku **start/+30 sec** [19] pokračujte ve vaření.
 5. Nechte kuře odpočinout a podávejte: Před porcováním vyjměte kuře z výrobku a nechte ho 10-15 minut odpočívat. Díky tomu se šťáva znovu rozdělí a kuře bude křehčí a chutnější.

● Steak grilovat

 25 min

 × 1







Doba vaření:	25 min
--------------	--------

Přísady

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

Úprava

1. V případě potřeby steak rozmrazte (viz „Rozmrazování“).
2. Připravte steak: Steak osušte papírovými utěrkami. Pořete ho z obou stran olivovým olejem a poté ho vydatně osolte, opepřete a přidejte další koření podle vlastního výběru.
3. Steak grilovat:
 - Položte steak na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Umístěte talíř do středu otočného talíře [4].

- Stiskněte  14 2× pro kombinaci 1.
 - Stlačte tlačítko  16.
 - Otáčejte otočným knoflíkem  17 pro nastavení doby vaření na 20 minut.
 - Stiskněte **start/+30 sec**  19 pro spuštění procesu vaření.
4. Steak otočit: Po 12 minutách pečení otevřete dvířka  6 a steak otočte. Zavřete dvířka a stisknutím otočného knoflíku **start/+30 sec**  19 pokračujte ve vaření.
 5. Zkontrolujte stav propečení: 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.
 6. Nechte kuře odpočinout a podávejte: Nechte steak několik minut odpočívat než ho nařezete. Tím se lépe rozdělí šťáva a steak bude chutnější.

Zapékané brambory

 50 min












 × 2

Doba vaření:	50 min
--------------	--------

Přísady

2 velká	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

Úprava

1. Připravte omáčku: Ve velkém hrnci vhodném do mikrovlnné trouby smíchejte smetanu, mléko a česnek. Mísu umístěte doprostřed otočného talíře  4. Zahřívejte 3 minuty při výkonu 800 W.
2. Připravte brambory:
 - Přidejte plátky brambor a dobře promíchejte.
 - Stlačte tlačítko  12.
 - Otáčením otočného knoflíku  17 vyberte kód **A-10** pro brambory.
 - Stlačte tlačítko **kg**  20.
 - Otáčejte otočným knoflíkem  17 pro nastavení váhy 460 g.
 - Stiskněte **start/+30 sec**  19 pro spuštění procesu vaření.
 - Po uvaření: Zkontrolujte, zda jsou brambory právě měkké. Ochutěte solí a pepřem.
3. Navrstvit zapékaný pokrm: Vymažte zapékač mísou vhodnou do mikrovlnné trouby 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 pokrm:
 - Umístěte formu na náky do středu otočného talíře  4.
 - Stiskněte  14 3× pro kombinaci 2.
 - Stlačte tlačítko  16.
 - Otáčejte otočným knoflíkem  17 pro nastavení doby vaření na 35 minut.
 - Stiskněte **start/+30 sec**  19 pro spuštění procesu vaření.
5. Nechte kuře odpočinout a podávejte: Před podáváním zapékaný pokrm vyjměte z výrobku a nechte několik minut odpočinout. To umožní, aby se chutě propojily.

● Salámová pizza

🕒 25 min

👤 × 2-3

Doba vaření:	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, volitelně)
1 čajová lžička	Oregano (sušené)
Volitelné	Čerstvé lístky bazalky na ozdobu

Úprava

1. Připravte těsto: Těsto na pizzu rozválejte na lehce pomoučeném povrchu na požadovanou tloušťku.
2. Přidejte omáčku: Těsto rovnoměrně potřete pizza omáčkou a nechte na něm 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 (doporučuji se 2 programy v závislosti na požadovaném výsledku nebo časových možnostech):

Pro křupavou a silně propečenou pizzu:

- Položte pizzu opatrně na stojan grilu **5**. Umístěte stojan grilu do středu otočného talíře **4**.
- Pro grilování stiskněte 1 × **14**.
- Stlačte tlačítko **16**.
- Otáčejte otočným knoflíkem **17** pro nastavení doby vaření na 15 minut.
- Stiskněte **start/+30 sec 19** pro spuštění procesu vaření.

Pro rychlejší upečení:

- Položte pizzu opatrně na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Umístěte talíř do středu otočného talíře **4**.
 - Stiskněte **14** 2× pro kombinaci 1.
 - Stlačte tlačítko **16**.
 - Otáčejte otočným knoflíkem **17** pro nastavení doby vaření na 10 minut.
 - Stiskněte **start/+30 sec 19** pro spuštění procesu vaření.
5. Ozdobte a podávejte: Vyndejte pizzu a nechte ji několik minut chladnout. V případě potřeby ozdobte čerstvými lístky bazalky. Nakrájejte na kousky a podávejte horké.

● Makaróny se sýrem

🕒 45 min

👤 × 1

Doba vaření:	45 min
--------------	--------

Přísady

300 g	(Loketní) makaróny
60 g	Máslo
60 g	Univerzální mouky
480 ml	Mléka
200 g	Čedaru (nastrouhaného)
½ čajové lžičky	Soli
¼ čajové lžičky	Černého pepře
¼ TL	Paprika (volitelně)
30 g	Parmezán (strouhaný, volitelně)

Úprava

1. Uvařte těstoviny:
 - Vložte makaróny do velkého hrnce vhodného do mikrovlnné trouby naplněného osolenou vodou. Postavte hrnce do středu otočného talíře **4**.
 - Stlačte tlačítko **12**.
 - Otáčením otočného knoflíku **17** zvolte kód **A-05** pro těstoviny.
 - Stlačte tlačítko **kg 20**.
 - Otáčejte otočným knoflíkem **17** pro nastavení váhy 300 g.

- Stiskněte **start/+30 sec** [19] pro spuštění procesu vaření.
 - Po uvaření: Těstoviny slijte a dejte stranou.
2. Připravte si sýrovou omáčku: Máslo rozpustíte ve středně velkém hrnci při středním ohřevu. Vmíchejte mouku a vařte asi 1 minutu, dokud nevznikne hladká hmota. Postupně přilévejte mléko a pokračujte v míchání, dokud směs nebude hladká a hustá.
 3. Přidejte sýr: Sundejte hrnec ze sporáku a vmíchejte nastrouhaný sýr čedar, dokud směs nebude hladká a hustá. Dochutěte solí, pepřem a mletou paprikou podle chuti.
 4. Smíchejte nudle a omáčku: Přidejte uvařené makaróny do sýrové omáčky a míchejte, dokud se těstoviny rovnoměrně neobalí.
 5. Připravte zlatavou kůrku:
 - Vložte makaróny se sýrem do zapékací misky vhodné do mikrovlnné trouby a posypte je strouhaným parmezánem. Umístěte formu na nákyt do středu otočného talíře [4].
 - Pro grilování stiskněte 1 × [14].
 - Stlačte tlačítko [16].
 - Otáčejte otočným knoflíkem [17] pro nastavení doby vaření na 10 minut.
 - Stiskněte **start/+30 sec** [19] pro spuštění procesu vaření.
 - Grilujte, dokud kůrka nezíská zlatohnědou barvu a nezačne bublat.
 6. Podávejte a vychutnávejte.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Vždy vytáhněte sířovou 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 nedržte 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:

Před čištěním: Doporučujeme spustit program čištění (viz „Čisticí program varného prostoru“).

Udržujte varný prostor [1] 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. Než výrobek znovu použijete: Nechte varný prostor zcela vyschnout.
- Otočný talíř a stojan grilu: Pravidelně čistěte otočný talíř [4] a stojan grilu [5] 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 [7] (obě strany)
 - Zámek [8]
 - Průzor (obě strany)
 - Těsnění dveří [6] a související komponenty
- Kondenzační voda: Pokud se shromáždí kondenzovaná voda na nebo kolem vnější strany dveří, setřete ji měkkým hadříkem. To může nastat, když je výrobek provozován v extrémně vlhkých podmínkách.
- Vůně: Pravidelně odstraňujte zápachy. Postavte hlubokou mikrovlnnou mísu – naplněnou šálkem vody a šťávou a slupkou z jednoho citronu – do varného prostoru [1]. Směs zahřívejte po dobu 5 minut. Otřete varný prostor a důkladně ho vyřete dosucha měkkým hadříkem.

● Čistící program varného prostoru

i UPOZORNĚNÍ: Pomocí čistícího programu můžete odpařováním mýdlové vody změkčit stříkance jídla nebo vyteklé tekutiny. Tím se usnadní odstranění těchto nečistot.

1. Do hrnku vhodného do mikrovlnné trouby nalijte vodu a několik kapek mycího prostředku.
2. Do hrnku vložte nekovovou lžičku, abyste zabránili náhlému varu.

3. Umístěte kelímek do středu otočného talíře [4]. Zavřete dveře [6].
4. Stiskněte a podržte tlačítko **800/☼** [11], dokud se nerozsvítí [27] a na indikátoru hodnoty [33] se nezobrazí „5:00“.
5. Stiskněte **start/+30 sec** [19] pro spuštění čistícího programu.
6. Po dokončení programu: Zazní 3 signální tóny. [27] zhasne.
7. Očistěte varný prostor [1] (viz „Čištění a péče“).

● Odstraňování poruch

Problém	Možná příčina	Řešení
Výrobek nezačne vařit.	Dveře [6] nejsou správně uzavřeny.	Zavřete dveře [6].
Otočný talíř [4] dělá při otáčení velký hluk.	Otočný talíř [4] není správně umístěn na smykovém nákrůžku a na aretaci.	Umístěte otočný talíř [4] správně do varného prostoru [1].
	Smykový nákrůžek [4] a/nebo dno varného prostoru [1] jsou špinavé.	Vyčistěte smykový nákrůžek [4] a dno varného prostoru [1].
Světlo uvnitř výrobku nefunguje.	Je vadný osvětlovací prostředek.	Obraťte se na zákaznický servis.
Ventilátor nelze zastavit stisknutím tlačítka stop/☼ [15] ani otevřením dveří [6].	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 následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



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.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrníc 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 omezena.

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 používaný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebením, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny 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 520265_2507) 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.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz





















Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana 107
Úvod	Strana 107
Používanie v súlade s určením	Strana 108
Rozsah dodávky	Strana 108
Popis súčiastok	Strana 108
Technické údaje	Strana 108
Bezpečnostné upozornenia	Strana 109
Základné princípy pri varení v mikrovlnnej rúre	Strana 113
Používanie vhodného riadu	Strana 114
Pred prvým použitím	Strana 115
Inštalácia produktu	Strana 115
Montáž	Strana 115
Obsluha	Strana 115
Pohotovostný režim	Strana 116
Nastavenie času	Strana 116
Rýchle varenie v mikrovlnnej rúre	Strana 116
Režim mikrovlnnej rúry	Strana 116
Režim mikrovlnnej rúry – príklady použitia	Strana 117
Režim grilovania	Strana 117
Kombinovaný režim	Strana 117
Rozmrazovanie	Strana 118
Kuchynský časovač	Strana 118
Odložená funkcia varenia	Strana 118
Detská poistka	Strana 119
Pamäťová funkcia	Strana 119
Automatické režimy varenia	Strana 119
Tabuľka k vareniu	Strana 121
Ohrievanie mrazených potravín	Strana 121

Recepty	Strana 122
Hrnčekový čokoládový koláč	Strana 122
Karamelové pukance	Strana 122
Raňajkové zemiaky	Strana 123
Fašírky	Strana 123
Lososa	Strana 124
Grilovanie kuraťa	Strana 124
Grilovanie steaku	Strana 124
Zapečené zemiaky	Strana 125
Salámová pizza	Strana 126
Makaróny so syrom	Strana 126
Čistenie a starostlivosť	Strana 127
Čistiaci program na ohrievací priestor	Strana 128
Odstraňovanie porúch	Strana 128
Likvidácia	Strana 128
Záruka	Strana 129
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 129
Servis	Strana 129

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, 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>	 Striedavý prúd/striedavé napätie
		 Hertz (sieťová frekvencia)
		 Watt
	<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>	 Symbol ochranného uzemnenia
		 Produkt používajte len v suchých interiéroch.
	<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>	 Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
		 Pozor, horúci povrch!
	<p>OPATRNE! Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.</p>	 Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
	<p>UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.</p>	 Vhodné do umývačky riadu (len otočný tanier 4 a grilovací stojan 5)
	<p>Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.</p>	 Naskenujte a otvorí sa vám online návod.
	Bezpečnostné upozornenia	
	Manipulačné pokyny	

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.



Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 520265_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● 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 Nálepka s prehľadom programov
- 1 Sprievodca pri rýchlym štarte
- 1 Návod na obsluhu

● Popis súčiastok

(Obr. A)

- 1 Ohrievací priestor
- 2 Prehľad programov

- 3 Napájací kábel so zástrčkou
- 4 Otočný tanier s obežným krúžkom a uzáverom
- 5 Grilovací stojan
- 6 Dvere (tesnenie dverí)
- 7 Rám dverí
- 8 Zaisťovací uzáver
- 9 Displej
- 10 Tlačidlá mikrovlnného výkonu
- 11 Tlačidlo **800/0°** (mikrovlnný výkon/čistiaci režim)
- 12 Tlačidlo (automatické rozmrazovanie/varenie)
- 13 Tlačidlo (pamäť/oblúbené)
- 14 Tlačidlo (grilovanie/kombinácia)
- 15 Tlačidlo **stop** (stop/vymazať/detská poistka)
- 16 Tlačidlo (časovač/čas)
- 17 Otočný gombík (čas/hmotnosť/program)
- 18 Otváranie dverí
- 19 Tlačidlo **start/+30 sec** (štart/rýchly štart)
- 20 Tlačidlo **kg** (hmotnosť)

(Obr. B)

- 21 **AUTO** (automatické varenie)
- 22 **C-1** (kombinácia 1)
- 23 **C-2** (kombinácia 2)
- 24 (grilovanie)
- 25 (časovač)
- 26 (Detská poistka)
- 27 (čistiaci program)
- 28 **g** (gram)
- 29 (odložené varenie)
- 30 (rozmrazovanie)
- 31 Stĺpcový indikátor (mikrovlnný výkon)
- 32 (mikrovlnná rúra)
- 33 Zobrazenie hodnôt

● Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Príkon:	1200 W
Príkon v pohotovostnom režime:	0,4 W
Trieda ochrany:	I

Dodávaný výkon:	800 W
Vstupný výkon (grilovanie):	1 000 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 používanie zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade vecných alebo personál-

ných škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

POZORNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A USCHOVAJTE SI ICH 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 dospelého, 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 5 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 erupatívne 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 čistite 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 nečistite 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.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaru-vzdornej 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.
-  Neodstraňuje svetlosivú kryciu slúdovú dosku, ktorá je upevnená v ohrievacom priestore na ochranu rúk s magnetickým poľom.

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.

- Ak je potrebné vymeniť svetidlá vo vnútri produktu, poverte tým kvalifikovaného odborníka.
- Tieto komponenty pravidelne čistite vlhkou handričkou:
 - Rám dverí **7** (obe strany)
 - Zaisťovací uzáver **8**
 - Priehľadné okno (obe strany)
 - Tesnenie dverí **6** 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 oddel'te 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 zabráňuje 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 stredu smerom ku kraju.
- **Potraviny so šupkou/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 **1**, aby ste zabránili neočakávanému klokotaniu.

- **Pukance:** Používajte len pukance vhodné do mikrovlnnej rúry.

● Používanie vhodného riadu

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Grilovací stojan **5** 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!

- Ideálny materiál na použitie 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.

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 5	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.
- Otváranie dverí [6]: Stlačte otváranie dverí [18].
- Keď otvoríte dvere [6], na ráme uvidíte nálepku s prehľadom programov [2]. Ak na tomto mieste nie je žiadna nálepka, nájdete ju vo vnútri ohrievacieho priestoru [1]. Vyberte si nálepku v požadovanom jazyku a nalepte si ju na miesto na prehľad programov. Na nálepke sú popísané automatické režimy rozmrazovania a varenia.

1. Odstráňte obalový materiál (vrátane plastového vrečka, všetkých lepiacich pásov aj ochranných dosiek vo vnútri ohrievacieho priestoru [1]). 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 [4] na pohon otočného taniera (v ohrievacom priestore [1]).
2. Položte obežný krúžok [4] na pohyblivú plochu (v ohrievacom priestore [1]).
3. Položte otočný tanier [4] na obežný krúžok a uzáver. Otočný tanier musí správne priliehať na uzáver.
4. Zapojte sieťovú zástrčku [3] do sieťovej zásuvky.


● Obsluha

ⓘ UPOZORNENIA:


- Po ukončení procesu varenia sa na zobrazení hodnôt [33] zobrazí „End“ (koniec). Zaznejú 3 pípnutia. Ak nevykonáte žiadny úkon, po 2 minútach zaznejú na pripomenutie 3 pípnutia ešte raz.
- V režimoch rýchle varenie, mikrovlnná rúra, grilovanie a v kombinovanom režime môžete vždy otočením **start/+30 sec** [19] predĺžiť čas varenia o 30 sekúnd.
- Ak počas prevádzky stlačíte nejaké neplatné tlačidlo, bzučiak zaznie dvakrát.
- Po výbere programu varenia:
 - Stlačte [16] alebo počkajte 3 sekundy, kým sa na zobrazení hodnôt [33] nezobrazí „00:00“.
 - Otočením otočného gombíka [17] v smere alebo proti smeru hodinových ručičiek nastavte čas varenia od 10 sekúnd do 95 minút (maximálny čas varenia pre všetky manuálne programy je 95 minút).

Časové rozpätie	Interval
<5 minút	10 sekúnd
5–10 minút	30 sekúnd
10–30 minút	1 minúta
>30 minút	5 minút

- Ak počas procesu varenia jedenkrát stlačíte **stop** [15], program sa preruší. Stlačte **start/+30 sec** [19] a program bude pokračovať. Ak **stop** [15] stlačíte dvakrát, program sa ukončí.





- Produkt je vybavený režimom šetrenia energie. V pohotovostnom režime alebo po ukončení procesu varenia podsvietenie displeja [9] stmavne, ak v priebehu 5 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo alebo neotočíte otočným gombíkom [17]. Displej sa rozsvieti, keď stlačíte ľubovoľné tlačidlo alebo otočíte otočným gombíkom.
- Keď sa ukončí program varenia, ktorý trval >2 minúty, ventilátor sa spustí na 3 minúty, aby sa schladil ohrievací priestor [1]. Na zobrazení hodnôt [33] sa zobrazí „End“ (koniec). Počas chladiacej fázy sa ventilátor nedá zastaviť tým, že otvoríte dvere [6] alebo stlačíte **stop**/ [15]. Pred opätovným použitím produktu počkajte, kým sa ventilátor zastaví. Tým sa predĺži životnosť produktu.

● Pohotovostný režim


- Keď sa produkt prvýkrát pripojí k napájaniu, zaznie pípnutie. Podsvietenie displeja [9] stmavne, ak v priebehu 5 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo alebo neotočíte otočným gombíkom [17]. Produkt sa nachádza v pohotovostnom režime. Na zobrazení hodnôt [33] sa zobrazí „1:01“.  [25] svieti.
- Po nastavení času (pozri „Nastavenie času“) sa v pohotovostnom režime na zobrazení hodnôt [33] zobrazí aktuálny čas.
- Ak v režime výberu programu 60 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, na zobrazení hodnôt [33] sa znova zobrazí aktuálny čas. Po ďalších 5 sekundách nečinnosti sa produkt prepne do pohotovostného režimu.

● Nastavenie času

- ❗ **UPOZORNENIE:** Ak sa produkt odpojí od napájania, čas sa musí znova nastaviť.

1. V pohotovostnom režime podržte  [16] stlačené 3 sekundy. Je zvolený 12-hodinový formát. Na zobrazení hodnôt [33] sa zobrazí „Hr12“.
2. Otočením otočného gombíka [17] si zvolíte 12- alebo 24-hodinový formát.
Hr12: 12-hodinový formát
Hr24: 24-hodinový formát
3. Na potvrdenie stlačte  [16].
4. Otočením otočného gombíka [17] nastavte hodiny.
5. Na potvrdenie stlačte  [16].
6. Otočením otočného gombíka [17] nastavte minúty.
7. Na potvrdenie stlačte  [16].

● Rýchle varenie v mikrovlnnej rúre

- V pohotovostnom režime stlačte jedenkrát **start/+30 sec** [19]. Na zobrazení hodnôt [33] sa zobrazí „0:30“.  [32] a všetky 3 časti stĺpcového indikátora [31] svietia.
Proces varenia sa automaticky spustí na plný výkon.
Každé stlačenie tlačidla predĺži čas varenia o 30 sekúnd. Maximálna doba ohrievania je 95 minút.

● Režim mikrovlnnej rúry

Použitie príslušenstvo:

Otočný tanier s obežným krúžkom a uzáverom [4]

- ⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru!** Grilovací stojan [5] a iné kovové 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!

- ❗ **UPOZORNENIE:** Počas procesu varenia môžete stlačením jedného z tlačidiel mikrovlnného výkonu [10] skontrolovať stupeň výkonu.

1. Mikrovlnný výkon zvolíte tak, že v pohotovostnom režime stlačíte príslušné tlačidlo mikrovlnného výkonu [10]. Na zobrazení hodnôt [33] sa zobrazí zvolený mikrovlnný výkon. [32] a príslušné časti stĺpcového indikátora [31] svietia.

Stĺpcový indikátor	Mikrovlnný výkon
	160 W, 320 W (nizky)
	480 W, 640 W (stredny)
	800 W (vysoky)

2. Stlačte [16] alebo počkajte 3 sekundy, kým sa na zobrazení hodnôt [33] nezobrazí „00:00“.
3. Otočením otočného gombíka [17] nastavte dobu ohrievania. Maximálny čas varenia je 95 minút.
4. Stlačením **start/+30 sec** [19] spustíte varenie.

● Režim mikrovlnnej rúry – príklady použitia

Mikrovlnný výkon	Použitie
160 W	Topenie zmrzliny, roztopenie masla
320 W	Rozmrazovanie/ ohrievanie potravín
480 W	Zohrievanie potravín (napr. hustých polievok)
640 W	Varenie zeleniny/ rýb
800 W	Zohrievanie mrazených potravín, rýchle ohrievanie tekutín

● Režim grilovania

Použitie príslušenstvo:

Grilovací stojan [5]

❗ UPOZORNENIA:

- Režim grilovania je vhodný predovšetkým na tenké plátky mäsa, steaky, rebierka, kebab, klobásky a časti kuraťa. Režim grilovania je vhodný aj na teplé sendviče a zapekané pokrmy.
 - Neodstraňujte 3 silikónové nožičky z grilovacieho stojana [5]. Silikónové nožičky držia grilovací stojan, aby sa nezošmykol.
1. V pohotovostnom režime stlačte [14] 1 x. [24] svieti. Na zobrazení hodnôt [33] sa zobrazí „Gr!“.
 2. Stlačte [16] alebo počkajte 3 sekundy, kým sa na zobrazení hodnôt [33] nezobrazí „00:00“.
 3. Otočením otočného gombíka [17] nastavte dobu ohrievania. Maximálny čas varenia je 95 minút.
 4. Stlačením **start/+30 sec** [19] spustíte varenie.

● Kombinovaný režim

Použitie príslušenstvo:

Otočný tanier s obežným krúžkom a uzáverom [4]

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru!** Grilovací stojan [5] 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 [14] 2x pre kombináciu 1 alebo 3x pre kombináciu 2.

Režim	Mikrovlnná rúra	Grilovanie
Kombinácia 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombinácia 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombinácia 1:

- Vhodná pre: Steak, hydinu, pizzu
- Na zobrazení hodnôt **33** sa striedavo zobrazuje „C-1“ a „30:70“ (30 % mikrovlnná rúra, 70 % gril).
- **C-1** **22** svieti.

Kombinácia 2:

- Vhodná pre: Ryby, gratinované jedlá
 - Na zobrazení hodnôt **33** sa striedavo zobrazuje „C-2“ a „55:45“ (55 % mikrovlnná rúra, 45 % gril).
 - **C-2** **23** svieti.
2. Stlačte **16** alebo počkajte 3 sekundy, kým sa na zobrazení hodnôt **33** nezobrazí „00:00“.
 3. Otočením otočného gombíka **17** nastavte dobu ohrievania. Maximálny čas varenia je 95 minút.
 4. Stlačením **start/+30 sec** **19** spustíte varenie.

● Rozmrazovanie

- ⓘ UPOZORNENIE:** Produkt ponúka 4 režimy rozmrazovania.

Kód	Použitie
A-01	Rozmrazovanie mletého mäsa
A-02	Rozmrazovanie kúskov mäsa
A-03	Rozmrazovanie kúskov kuracieho mäsa
A-04	Rozmrazovanie chleba

1. V pohotovostnom režime stlačte **12**. Na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí „A-01“. **AUTO** **21** a **30** svietia.
2. Otočením otočného gombíka **17** zvolíte požadovaný program rozmrazovania (A-01 až A-04).
3. Stlačte **kg** **20** alebo počkajte 3 sekundy. Na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí minimálna hmotnosť v gramoch (g).
4. Otočením otočného gombíka **17** nastavte hmotnosť mrazených potravín.
5. Na spustenie procesu stlačte **start/+30 sec** **19**.

Počas rozmrazovania sa na zobrazení hodnôt **33** zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 pípnutia. Slúži to ako pripomenka, že máte otočiť potraviny. Ak potraviny neotočíte, proces bude pokračovať, kým neuplynie čas.

6. Dvere **6** otvorte stlačením otvárania dverí **18**. Čas na displeji **9** sa zastaví.
7. Otočte potraviny. Vždy používajte ochranné rukavice alebo chňapky, pretože potraviny sú horúce.
8. Zatvorte dvierka **6**.
9. Stlačte **start/+30 sec** **19** a proces bude pokračovať.

● 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 **stop**/**15**.
1. V pohotovostnom režime stlačte jedenkrát **16**. Na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí „00:00“.
 2. Otočením otočného gombíka **17** nastavte čas.
 3. Na potvrdenie stlačte **start/+30 sec** **19**. Čas sa začne odpočítavať. Po 3 sekundách sa na zobrazení hodnôt **33** znova zobrazí aktuálny čas. Zobrazí zostávajúci čas: Jedenkrát stlačte **16**.
 4. Keď časovač uplynie, zaznie 3 pípnutia.

● Odložená funkcia varenia

ⓘ UPOZORNENIA:

- Proces varenia sa spustí automaticky po uplynutí odpočítavania.
- Počas odloženia môžete program prerušiť stlačením **stop**/**15**.
- Počas funkcie odpočítavania nie sú k dispozícii nasledovné funkcie: Rýchle varenie a rozmrazovanie.





- Stlačením  **16** môžete skontrolovať aktuálny čas. Na zobrazení hodnôt **33** sa po 3 sekundách znova objaví nastavený čas.

1. Najprv si v pohotovostnom režime zvolte program varenia a čas varenia.
2. Tlačidlo  **16** držte stlačené 3 sekundy. Na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí „00:00“.
-  **29** svieti.
3. Otočením otočného gombíka **17** nastavte hodiny požadovaného času spustenia.
4. Na potvrdenie stlačte  **16**.
5. Otočením otočného gombíka **17** nastavte minúty požadovaného času spustenia.
6. Na potvrdenie a spustenie odloženej funkcie varenia stlačte  **16**. Príslušný symbol programu varenia, ukazovateľ času a  **29** svietia.

● Detská poistka

① UPOZORNENIA:


- Túto funkciu používajte, ak chcete zabrániť deťom v používaní produktu bez dozoru.
- Túto funkciu môžete aktívovať len vtedy, keď je produkt v pohotovostnom režime.


- **Aktivácia:** V pohotovostnom režime podržte stlačené **stop**/ **15**, kým nezaznie pípnutie. Na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí „SAFE“ (bezpečné).  **26** svieti.
- **Deaktivácia:** **stop**/ **15** podržte stlačené, kým nezaznie pípnutie. Zo zobrazenia hodnôt **33** zhasne „SAFE“ (bezpečné).  **26** zhasne. Zaznie ďalšie pípnutie.

● Pamäťová funkcia


- ① **UPOZORNENIE:** Pomocou pamäťovej funkcie si môžete uložiť nastavenia pre svoje obľúbené jedlo. Tieto nastavenia tak môžete spustiť len jedným stlačením tlačidla.

Uloženie nastavení/prepísanie pamäte

1. Stlačte  **13**. Ak ste predtým ešte neuložili žiadne nastavenia, na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí „00:00“. Inak sa na displeji **9** zobrazia uložené nastavenia.

2. Vykonajte príslušné nastavenia (pozri kroky 1–3 v časti „Režim mikrovlnnej rúry“, „Režim grilovania“ alebo „Kombinovaný režim“).
3. Stlačením  **13** nastavenia uložíte, resp. prepíšete pamäť.


Varenie pomocou pamäťovej funkcie

1. Stlačte  **13**. Na displeji **9** sa zobrazia aktuálne nastavenia.
2. Stlačením **start/+30 sec** **19** spustíte varenie.

● Automatické režimy varenia

① UPOZORNENIA:

- 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.
- Režimy A-01 až A-04 sú popísané v kapitole „Rozmrazovanie“.

1. V pohotovostnom režime stlačte  **12**. **AUTO** **21** svieti.
2. Otočením otočného gombíka **17** zvolte požadovaný program (A-05 až A-14, pozri tabuľku nižšie).
3. Stlačte **kg** **20** alebo počkajte 3 sekundy. Na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí buď minimálna hmotnosť v gramoch (g), alebo minimálny počet porcií (v závislosti od zvoleného programu).
4. Otočením otočného gombíka **17** nastavte hmotnosť potravín alebo počet porcií.
5. Na spustenie procesu stlačte **start/+30 sec** **19**.

A-05 (Cestoviny)

1. Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
2. Pridajte požadované množstvo cestovín. Počíta sa čistá hmotnosť cestovín bez vody.
3. Naplňte do nádoby vhodné množstvo vody.
4. Zvoľte príslušnú hmotnosť cestovín a spustíte proces.
5. Po ukončení procesu nechajte cestoviny 2–3 minúty odležať a vylejte vodu.

A-06 (Ryby)

1. Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Rybu rovnomerne rozdeľte.
2. Rybu okoreňte podľa chuti (napr. maslom alebo masťou).
3. Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

A-07 (Ryža)

1. Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
2. Nádobu naplňte vodou. Pomer je 2 ml vody a 1 g ryže. Pomer si môžete prispôbiť podľa chuti.
3. Ryžu nechajte namočenú vo vode 3 minúty.
4. Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

A-08 (Kura)

1. Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.
2. Kura okoreňte podľa chuti.
3. Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.
4. Keď uplynú $\frac{2}{3}$ času, na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 pípnutia.
5. Otočte kura.
6. Stlačte **start/+30 sec** **19** a proces bude pokračovať.

A-09 (Zohrievanie)

1. Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.
2. Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

A-10 (Zemiaky)

- i UPOZORNENIE:** Odporúčame použiť neošúpané zemiaky rovnej veľkosti.

1. Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Zemiaky rovnomerne rozdeľte.
2. Do zemiakových šupiek viackrát pichnete.
3. Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

A-11 (Mäso/Pečienka)

1. Použite tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.
2. Mäso/pečienku okoreňte podľa chuti.
3. Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.
4. Keď uplynú $\frac{2}{3}$ času, na zobrazení hodnôt **33** sa zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 pípnutia.
5. Otočte mäso/pečienku.
6. Stlačte **start/+30 sec** **19** a proces bude pokračovať.

A-12 (Pukance)

1. 100 g pukancov dajte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry.
2. Spustíte proces.




A-13 (Nápoje)

- i UPOZORNENIE:** Vložte do nápoja sklenenú tyčinku a nádobu nechajte 20–30 sekúnd postáť v ohrievacom priestore **1**, aby ste zabránili náhlemu uvareniu.

1. Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry (napr. hrnček alebo pohár).
2. Zvoľte príslušné množstvo porcií a spustíte proces.

A-14 (Zelenina)

1. Použite nádobu vhodnú do mikrovlnnej rúry.
2. Zvoľte príslušnú hmotnosť a spustíte proces.

Kód	Potravina/ funkcia	Škála hmotností	Časová škála	Zobrazenie mikrovlnná rúra/ funkcia grilovania
A-05	Rezance	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	32  (mikrovlnná rúra)
A-06	Ryby	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	32  (mikrovlnná rúra)
A-07	Ryža	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	32  (mikrovlnná rúra)
A-08	Kura	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	23 C-2 (kombinácia 2)

Kód	Potravina/ funkcia	Škála hmotností	Časová škála	Zobrazenie mikrovlnná rúra/ funkcia grilovania
A-09	Zohrievanie	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	  (mikrovlnná rúra)
A-10	Zemiaky	230 g, 460 g	5–8 min	  (mikrovlnná rúra)
A-11	Mäso/Pečienka	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 C-1 (kombinácia 1)
A-12	Pukance	100 g	2:40 min	  (mikrovlnná rúra)
A-13	Nápoje	1–3 porcie	1:30–3:50 min	  (mikrovlnná rúra)
A-14	Zelenina	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	  (mikrovlnná rúra)

● Tabuľka k vareniu

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas	Informácia
Rybie filé	400 g	640 W	10–15 min	Pridajte trochu vody a citrónovej šťavy.
Zelenina	250 g	640 W	5–10 min	Zeleninu nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas premiešajte.
Zemiaky	500 g	800 W	8–10 min	Zemiaky nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas premiešajte.
Dezert (napr. puding, cupcake)	100–300 g	640 W	1–5 min	Postupujte podľa pokynov na obale dezertu.
Ryža	100 g ryže 250 ml vody	640 W	15 min	Pred varením ryžu opláchnite.
Vaječný krém	750 g	480 W	10–15 min	Vaječný krém dajte na veľký tanier.
Sušienky	400 g	640 W	8–10 min	Sušienky dajte na veľký tanier.
Fašírky	500 g	800 W	23–28 min	Okorenené fašírky dajte na tanier. Tanier zakryjeme pokrievkou.

● Ohrievanie mrazených potravín

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas
Polievka	400 ml	640 W	8–10 min

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas
Dusenie	500 g	480 W	10–13 min
Prílohy (napr. cestoviny)	500 g	800 W	8–10 min
Zelenina	300 g	640 W	8–10 min

● Recepty

● Hrnčekový čokoládový koláč

 7 min

 x 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 **4**. Koláč dáme piecť na 2 minúty na 800 W alebo kým už nebude viac rásť a bude pevný.

- Pri vyberaní horúceho hrnčeka máme na seba chňapky. Dobrú chuť k lahodnému koláču!

● Karamelové pukance

 24 min

 x 8

Čas prípravy:	20 min
Doba ohrievania:	4 min

Prísady

60 g	Kukuricičných zŕn
240 g	Hnedého cukru
60 ml	Kukuricného sirupu
3 PL	Nesoleného masla
½ ČL	Soli
1 ČL	Vanilkového extraktu
¼ ČL	Sódy bikarbóny
Pár kvapiek	Rastlinného oleja (voliteľné)

Príprava

- Kukuricné 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 **4**. Kukuricu varíme 4 minúty na 800 W alebo kým už nebude počuť „pukanie“ pukancov.
- Príprava karamelu: Do veľkej misky vhodnej do mikrovlnnej rúry dáme cukor, kukuricný sirup, maslo a soľ. Zmes varíme 2 minúty na 640 W. Zmes premiešame a varíme ďalšie 2 minúty na 800 W, kým nebude riadne bublať.

- Do karamelovej zmesi dáme vanilkový extrakt a dobre premiešame. Tretinu horúceho karamelu dáme hneď na pukance vo vrečku. Vrečko zatvoríme a zatrasíme ním, aby sa pukance obalili zmesou.
- Na pukance dáme ďalšiu tretinu karamelu. Vrečko zatvoríme a zatrasíme ním.
- Na pukance dáme zvyšný karamel a vrečkom posledný krát zatrasíme.
- Vrečko dáme do stredu otočného taniera **4**. Pukance varíme 1 minútu na 640 W. Pri vyberaní a traseaní horúceho vrečka majte na sebe chňapky.
- Karamelové pukance premiešame v nejakej nádobe. Karamelové pukance necháme asi 20 minút, aby úplne vychladli. Karamelové pukance rozdelíme na časti a dobrú chuť!

● Raňajkové zemiaky

 25 min

 x 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	Čedaru (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 **4**. Okorenené zemiaky a cibule necháme variť 9 minút na 800 W alebo kým zemiaky nebudú mäkké.
- Pridáme syr a varíme 1 minútu na 480 W.

- Pri vyberaní horúcej misky máme na sebe chňapky. Dobrú chuť k lahodným raňajkám!

● Fašírky

 33–38 min

 x 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	Vody
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 zakryjeme pokrievkou.
- Tanier položíme do stredu otočného taniera **4**. 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 zakryjeme pokrievkou.
- Fašírky varíme s omáčkou ďalších 5 minút na 800 W.
- Fašírky naservirujeme a dobrú chuť!

● Lososa

 28 min

 x 1

Čas prípravy:	5 min
Doba ohrievania:	23 min

Prísady

400 g	Lososa
½ ČL	Čierneho korenia
½ ČL	Soli
2 ČL	Vody
¼	Citróna

Príprava

1. Ak treba, lososa rozmrazíme (pozri „Rozmrazovanie“).
2. Lososa ochutíme čiernym korením a soľou.
3. Lososa položíme na tanier. Pridáme vodu. Tanier zakryjeme pokrievkou.
4. Tanier položíme do stredu otočného taniera [4]. Lososa varíme 6 minút na 640 W. Prípadne zvolíme kód **A-06** (pozri „Automatické režimy varenia“).
5. Pred servírovaním pridáme trochu citrónovej šťavy.

● Grilovanie kuraťa

 2 h


 x 2-3

Doba ohrievania:	2 h
------------------	-----

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	Sol' 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, sol' 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. Tanier položíme do stredu otočného taniera [4].
 - Stlačte  [12].
 - Otočením otočného gombíka [17] zvolíte kód **A-08** pre kura.
 - Stlačte **kg** [20].
 - Otočením otočného gombíka [17] nastavte príslušnú hmotnosť kuraťa.
 - Stlačením **start/+30 sec** [19] spustíte varenie.
4. Obrátenie kuraťa: Keď uplynú ⅓ času a zaznejú 2 pípnutia, otvoríme dvere [6] a kura obrátime. Zatvoríme dvere a stlačením **start/+30 sec** [19] opäť spustíme varenie.
5. Odležanie a servírovanie: Kura vyberieme z produktu a pred porciovaním ho necháme 10-15 minút odležať. Štava sa tak lepšie roztečie a kura bude mäkšie a aromatickejšie.

● Grilovanie steaku

 25 min

 x 1

Doba ohrievania:	25 min
------------------	--------

Prísady

1	Steak (rib eye, sviečkovica alebo váš obľúbený kus)
15 ml	Olivového oleja
Podľa chuti	Sol' a čierne korenie
Voliteľné	Cesnakový prášok, cibuľový prášok alebo vaše obľúbené korenie na steak

Príprava

1. Ak treba, steak rozmrazíme (pozri „Rozmrazovanie“).
2. Príprava steaku: Steak utrieme papierovými utierkami dosucha. Obe strany potrieme olivovým olejom a poriadne ochutíme soľou, čiernym korením a ďalšími koreninami podľa vlastného výberu.
3. Grilovanie steaku:
 - Steak položíme na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Tanier položíme do stredu otočného taniera [4].
 - Pre kombináciu 1 stlačíme 2× [14].
 - Stlačte [16].
 - Otočením otočného gombíka [17] nastavíme čas 20 minút.
 - Stlačením **start/+30 sec** [19] spustíte varenie.
4. Obrátenie steaku: Po 12 minútach varenia otvoríme dvere [6] a steak obrátime. Zatvoríme dvere a stlačením **start/+30 sec** [19] opäť spustíme varenie.
5. Kontrola stavu varenia: Vnúternú teplotu steaku kontrolujeme teplomerom na mäso. Ak chceme stupeň prepečenia „medium-rare“, 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.
6. Odležanie a servírovanie: Pred krájaním necháme steak niekoľko minút odležať. Štava sa tak lepšie roztečie a steak bude aromatickejší.

● Zapečené zemiaky

 50 min

 x 2

Doba ohrievania:	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	Parmezánu (nastrúhaný)
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 [4]. Ohrievame 3 minúty pri výkone 800 W.
2. Príprava zemiakov:
 - Pridáme k tomu plátky zemiakov a dobre premiešame.
 - Stlačte [12].
 - Otočením otočného gombíka [17] zvolíme kód **A-10** pre zemiaky.
 - Stlačte **kg** [20].
 - Otočením otočného gombíka [17] nastavíme hmotnosť 460 g.
 - Stlačením **start/+30 sec** [19] spustíte varenie.
 - Po varení: 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 dáme do stredu otočného taniera [4].
 - Pre kombináciu 2 stlačíme 3× [14].
 - Stlačte [16].
 - Otočením otočného gombíka [17] nastavíme čas 35 minút.
 - Stlačením **start/+30 sec** [19] spustíte varenie.

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

 x 2-3

Doba ohrievania:	25 min
------------------	--------



Prísady








1	Cesto na pizzu (kupované alebo doma vyrobené)
120 ml	Omáčky na pizzu
120 g	Mozzarella (nastrúhaná)
60 g	Plátkov salámy
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 pomúčenej 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 salámy rovnomerne od seba. Môžeme pridať čierne olivy a červenú cibuľu. Pizzu posypeme sušeným oreganom.
4. Pečenie pizze (podľa požadovaného výsledku alebo dostupného času odporúčame 2 programy):

Ak chceme chrumkavú a dohneda prepečenú pizzu:

- Pizzu opatrne položíme na grilovací stojan . Grilovací stojan položíme do stredu otočného taniera .

-    14 stlačíme 1 x na grilovanie.
- Stlačte   16.
- Otočením otočného gombíka  17 nastavíme čas 15 minút.
- Stlačením **start/+30 sec**  19 spustíte varenie.

Na rýchlejšie pečenie:

- Pizzu opatrne položíme na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Tanier položíme do stredu otočného taniera  4.
- Pre kombináciu 1 stlačíme 2 x   14.
- Stlačte   16.
- Otočením otočného gombíka  17 nastavíme čas 10 minút.
- Stlačením **start/+30 sec**  19 spustíte varenie.

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


 x 1




Doba ohrievania:	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 TL	Papriky (voliteľné)
30 g	Parmezán (nastrúhaný, voliteľné)

Príprava

1. Varenie cestovín:
 - Makaróny dáme do veľkého hrnca vhodného do mikrovlnnej rúry, ktorý naplníme slanou vodou. Hrnec položíme do stredu otočného taniera .

- Stlačte  **12**.
 - Otočením otočného gombíka **17** zvolíte kód **A-05** pre cestoviny.
 - Stlačte **kg** **20**.
 - Otočením otočného gombíka **17** nastavíme hmotnosť 300 g.
 - Stlačením **start/+30 sec** **19** spustíte varenie.
 - Po varení: Cestoviny zlejeme a odložíme ich bokom.
2. Príprava syrovej omáčky: V stredne veľkom hrnci na strednom stupni roztopíme maslo. Prímiešame múku a necháme vrieť asi 1 minútu, kým nevznikne hladká pasta. Postupne za neustáleho miešania pridávame mlieko, kým zmes nebude hladká a hustá.
 3. Pridanie syra: Hrnec 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 syrom dáme do pekáča vhodného do mikrovlnnej rúry a posypeme ich strúhaným parmezánom. Pekáč dáme do stredu otočného taniera **4**.
 -  **14** stlačíme 1 x na grilovanie.
 - Stlačte  **16**.
 - Otočením otočného gombíka **17** nastavíme čas 10 minút.
 - Stlačením **start/+30 sec** **19** spustíte varenie.
 - Grilujeme, kým krusta nebude zlatohnedá a nebude bublať.
 6. Servirujeme 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 fláky, 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: Pred čistením: Odporúčame vykonať čistiaci program (pozri „Čistiaci program na ohrievací priestor“). Ohrievací priestor **1** 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 odstraňte zvyšky čistiacich prostriedkov. Pred opätovným použitím produktu: Ohrievací priestor nechajte úplne uschnúť.
- Otočný tanier a grilovací stojan: Otočný tanier **4** a grilovací stojan **5** 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 **7** (obe strany)
 - Zaisťovací uzáver **8**
 - Priehľadné okno (obe strany)
 - Tesnenie dverí **6** a príslahlé 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 [1]. Túto zmes zohrievajte 5 minút. Dôkladne poutierajte ohrievací priestor a vydrhnite dosucha pomocou mäkkej handričky.
- **Čistiaci program na ohrievací priestor**
1. Do pohára vhodného do mikrovlnnej rúry dajte vodu a pár kvapiek čistiaceho prostriedku.
 2. Do pohára dajte nekovovú lyžicu, aby voda nezačala vriť.
 3. Pohár položte do stredu otočného taniera [4]. Zatvorte dvierka [6].
 4. Podržte **800/0** [11] stlačené, kým nezasvieti  [27] a kým sa na zobrazení hodnôt [33] nezobrazí „5:00“.
 5. Čistiaci program spustíte stlačením **start/+30 sec** [19].
 6. Keď sa program dokončí: Zaznejú 3 pípnutia.  [27] zhasne.
 7. Vyčistíte ohrievací priestor [1] (pozri „Čistenie a starostlivosť“).

- ❗ **UPOZORNENIE:** Pomocou čistiaceho programu, počas ktorého sa odparuje mydlová voda, môžete zmäkčiť striekance z potravín alebo vytečené tekutiny. Vďaka tomu budete vedieť tieto nečistoty ľahšie odstrániť.

● Odstraňovanie porúch

Problém	Možná príčina	Riešenie
Produkt nezačína s ohrievaním.	Dvere [6] nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvierka [6].
Otočný tanier [4] vydáva pri otáčaní hlasné zvuky.	Otočný tanier [4] nie je správne položený na obežnom krúžku a na zablokovaní.	Vložte otočný tanier [4] správne do ohrievacieho priestoru [1].
	Obežný krúžok [4] a/alebo dno ohrievacieho priestoru [1] sú znečistené.	Vyčistite obežný krúžok [4] a dno ohrievacieho priestoru [1].
Osvetlenie vo vnútri produktu nefunguje.	Svietidlo je chybné.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Ventilátor sa nedá zastaviť stlačením tlačidla stop  [15] ani otvorením dverí [6].	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.



Všímajte 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:



O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte 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.

Akkoľvek 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, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spinačov 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 520265_2507) 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.: 0850 232001
E-pošta: owim@lidl.sk





















Korištene upozoravajuće napomene i simboli	Stranica 132
Uvod	Stranica 132
Uporaba u skladu s odredbama	Stranica 133
Sadržaj isporuke	Stranica 133
Opis dijelova	Stranica 133
Tehnički podaci	Stranica 134
Sigurnosne napomene	Stranica 134
Osnovni principi kuhanja u mikrovalnoj pećnici	Stranica 138
Koristite prikladno posuđe	Stranica 139
Prije prve uporabe	Stranica 139
Postavljanje proizvoda	Stranica 140
Montaža	Stranica 140
Korištenje	Stranica 140
Stanje pripravnosti	Stranica 141
Namještanje sata	Stranica 141
Brzo kuhanje u mikrovalnoj pećnici	Stranica 141
Mikrovalni način rada	Stranica 141
Mikrovalni način rada – primjeri primjene	Stranica 142
Način roštilja	Stranica 142
Kombinirani način rada	Stranica 142
Odmrzavanje	Stranica 142
Kuhinjski tajmer	Stranica 143
Odgoda funkcije kuhanja	Stranica 143
Zaštita od djece	Stranica 143
Funkcija memorije	Stranica 144
Automatski načini kuhanja	Stranica 144
Tablica kuhanja	Stranica 146
Zagrijavanje zamrznute hrane	Stranica 146

Recepti	Stranica	147
Čokoladni kolač u čaši	Stranica	147
Kokice s karamelom	Stranica	147
Krumpir za doručak	Stranica	148
Mesna štruca	Stranica	148
Losos	Stranica	148
Roštiljanje pileta	Stranica	149
Roštiljanje odreska	Stranica	149
Gratinirani krumpir	Stranica	150
Pizza sa salamom	Stranica	151
Makaroni sa sirom	Stranica	151
Čišćenje i njega	Stranica	152
Program čišćenja za prostor za kuhanje	Stranica	153
Otklanjanje poteškoća	Stranica	153
Zbrinjavanje	Stranica	153
Jamstvo	Stranica	154
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	154
Servis	Stranica	154

Korištene upozoravajuće napomene i simboli

U ovim uputama za uporabu, vodiču za brzi početak i na pakiranju upotrijebljene su sljedeće upozoravajuće napomene:

 <p>OPASNOST! Ovaj simbol s izrazom „Opasnost“ označava opasnost visokog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, uzrokuje tešku ozljedu ili smrt.</p>	 Izmjenična struja/napon
	 Hertz (mrežna frekvencija)
	 Watt
 <p>UPOZORENJE! Ovaj simbol s izrazom „Upozorenje“ označava opasnost srednjeg stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do teške ozljede ili smrti.</p>	 Simbol za uzemljenje
	 Proizvod upotrebljavajte samo u suhim prostorijama.
 <p>OPREZ! Ovaj simbol s izrazom „Oprez“ označava opasnost niskog stupnja rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do manje ili srednje ozljede.</p>	 Opasnost od električnog udara!
	 Pažnja, vruća površina!
 <p>PAŽNJA! Ovaj simbol s oznakom opasnosti „Pažnja“ prikazuje opasnost od moguće materijalne štete.</p>	 Prikladno za namirnice Ovaj proizvod nema negativnog utjecaja na okus ili miris.
	 Prikladno za perilice posuđa (samo okretni tanjur 4 i stalak za roštilj 5)
 <p>NAPOMENA: Ovaj simbol s izrazom „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.</p>	
 Oznaka CE potvrđuje sukladnost sa smjernicama EU-a koje se primjenjuju na proizvod.	 Skenirajte da biste otvorili mrežne upute.
 Sigurnosne napomene  Upute za rukovanje	

MIKROVALNA PEĆNICA

● Uvod

Čestitam vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe

proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.



Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 520265_2507.

● Uporaba u skladu s odredbama

- Ovaj proizvod namijenjen je zagrijavanju i pripremi hrane. Proizvod nemojte koristiti u druge svrhe.
- Proizvod je namijenjen samo za uporabu u privatnim kućanstvima i ne smije se u medicinskim ili komercijalnim područjima.
- Proizvođač neće biti odgovoran za štete nastale zbog nepravilne uporabe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakiravanja proizvoda, provjerite jesu li isporučeni i ispravni svi dijelovi. Prije uporabe uklonite sve ambalažne materijale.

- 1 Mikrovalna pećnica
- 1 Okretni tanjur
- 1 Blokada
- 1 Okretni prsten
- 1 Stalak za roštilj
- 1 Naljepnica s pregledom programa
- 1 Vodič za brzi početak
- 1 Upute za uporabu

● Opis dijelova

(Sl. A)

- 1 Prostor za kuhanje
- 2 Pregled programa
- 3 Priklučni kabel s mrežnim utikačem
- 4 Okretni tanjur s okretnim prstenom i blokadom
- 5 Stalak za roštilj
- 6 Jedinica vrata (brtva vrata)
- 7 Okvir vrata
- 8 Zaključavanje
- 9 Zaslon
- 10 Tipke za mikrovalnu snagu
- 11 Tipka **800/°** (mikrovalna snaga/program čišćenja)
- 12 Tipka (automatsko odmrzavanje/kuhanje)
- 13 Tipka (memorija/omiljeno)
- 14 Tipka (roštilj/kombinirani program)
- 15 Tipka **stop/** (zaustavljanje/brisanje/dječja zaštita)
- 16 Tipka (tajmer/sat)
- 17 Okretni gumb (vrijeme/težina/program)
- 18 Otvarač vrata
- 19 Tipka **start/+30 sec** (pokretanje/brzo pokretanje)
- 20 Tipka **kg** (težina)

(Sl. B)

- 21 **AUTO** (automatsko kuhanje)
- 22 **C-1** (kombinacija 1)
- 23 **C-2** (kombinacija 2)
- 24 (roštilj)
- 25 (tajmer)
- 26 (zaštita od djece)
- 27 (program čišćenja)
- 28 **g** (gram)
- 29 (odgoda kuhanja)
- 30 (odmrzavanje)
- 31 Stupčasti prikaz (mikrovalna snaga)
- 32 (mikrovalna pećnica)
- 33 Prikaz vrijednosti

● Tehnički podaci

Nazivni napon:	220-240 V~, 50 Hz
Snaga:	1200 W
Potrošnja energije u stanju mirovanja:	0,4 W
Razred zaštite:	I
Izlazna snaga:	800 W
Ulazna snaga (roštilj):	1000 W
Frekvencija mikrovalne pećnice:	2450 MHz
Zapremnina prostora za pečenje:	pribl. 20 litara

- Ovaj proizvod udovoljava zahtjevima europskog standarda EN 55011.
- U skladu s tim standardom, ovaj je proizvod klasificiran kao uređaj skupine 2, razreda B.
- Skupina 2 = proizvod posebno generira visokofrekventnu energiju u obliku elektromagnetskog zračenja za toplinsku obradu hrane.
- Uređaj razreda B = proizvod je pogodan za upotrebu u kući.



Sigurnosne napomene

PRIJE UPOTREBE PROIZVODA UPOZNAJTE SE SA SVIM SIGURNOSNIM INFORMACIJAMA I UPUTAMA ZA UPORABU! AKO OVAJ PROIZVOD DAJETE NOVOM VLASNIKU, URUČITE MU I DOKUMENTACIJU!

U slučaju oštećenja zbog nepridržavanja ovih uputa za uporabu bit će poništeno pravo na primjenu jamstva! Ne preuzimamo odgovornost za posljedične štete! Pro-

izvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljeda zbog nepravilne uporabe ili nepridržavanja sigurnosnih napomena!

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPORABU

- Ovaj proizvod smiju koristiti djeca od 8 godina te osobe s ograničenim psihičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja kada su pod nadzorom druge osobe ili ako su upoznati s uputama o sigurnom korištenju proizvoda i ako shvaćaju povezane opasnosti.

Djeca se ne smiju igrati proizvodom.

Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora. Držite uređaj i njegov priključni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

- ▲ **UPOZORENJE!** Preporučuje se ugradnja vanjskog uređaja za praćenje razine kako bi se otkrilo povećanje razine tekućine.

⚠ UPOZORENJE! Ako su vrata ili brtve vrata oštećena, proizvod se ne smije koristiti dok ga ne popravi stručna osoba.

⚠ UPOZORENJE! Opasno je za svakoga tko nije stručna osoba obavljati servis ili popravak koji zahtijeva uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od mikrovalnog zračenja.

⚠ UPOZORENJE! Tekućine i ostala hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer one mogu eksplodirati.

- Ako je mrežni priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla svaka opasnost.
- Ovaj je proizvod namijenjen uporabi u domaćinstvima i sličnim primjenama, kao npr.:
 - Kuhinjama za službenike u trgovinama, uredima i ostalim radnim okruženjima;
 - Na poljoprivrednim imanjima;
 - Za goste u hotelima, motelima i drugim smještajima;
 - U smještajima za noćenje s doručkom i sličnim prostorima.

- Iznad vrha proizvoda mora biti najmanje 20 cm slobodnog prostora.
- Mogu se koristiti samo jela koja su prikladna za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
- Nikada nemojte koristiti stalak za roštilj **5** ni druge metalne predmete u mikrovalnom ili kombiniranom načinu rada. Metali reflektiraju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može izazvati požar i nepopravljivo oštetiti proizvod!
- Kada zagrijavate hranu u plastičnim ili papirnatim spremnicima, pripazite na proizvod jer postoji mogućnost zapaljenja.
- Ovaj je proizvod namijenjen zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće, kao i zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažnih krpa i slično mogu predstavljati opasnost od ozljeda, zapaljenja ili požara.
- Ako se pojavi dim, proizvod treba isključiti ili iskopčati iz napajanja, a vrata zatvoriti kako bi ugušio plamen.

- Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati odgođeno eruptivno vrenje, pa treba biti oprezan pri rukovanju spremnikom.
- Sadržaj dječjih bočica i staklenki dječje hrane mora se promiješati ili promućkati i provjeriti temperaturu prije upotrebe kako bi se izbjegle opeklinae.
- Jaja s ljuskom te tvrdo kuhana jaja ne smije se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati i nakon završetka zagrijavanja mikrovalne pećnice.
- Proizvod treba redovito čistiti i uklanjati ostatke hrane.
- Nedovoljna čistoća proizvoda može dovesti do uništenja površine, što može negativno utjecati na radni vijek i možda dovesti do opasnih situacija.
- Proizvod se ne smije čistiti parnim čistačem.
- Proizvod nije namijenjen samostojećoj upotrebi. Ne smije se postaviti u ormar ili slično.

DODATNE SIGURNOSNE NAPOMENE

- Osobe koje koriste srčani stimulator trebaju prije upotrebe

proizvoda saznati o mogućim rizicima od svog obiteljskog liječnika.

⚠ OPASNOST! Opasnost od opeklina! Proizvod će za vrijeme uporabe postati vruć. Nemojte dirati proizvod tijekom ni odmah nakon uporabe.

⚠ OPASNOST! Opasnost od električnog udara! Proizvod nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.

⚠ OPASNOST! Opasnost od električnog udara! Nikada se nemojte koristiti oštećenim proizvodom. Ako je oštećen, proizvod isključite iz mreže i obratite se svom trgovcu.

- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao, ako ima vidljive znakove oštećenja.
- Prije spajanja proizvoda na napajanje, provjerite odgovaraju li napon i nazivna struja podacima na označnoj pločici za dovod električne energije.
- Zaštitite priključni kabel od oštećenja. Ne ostavljajte ga obješenog o oštre rubove i nemojte ga prelamati. Priključni

kabel držite ga podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

Postavljanje proizvoda

⚠ PAŽNJA! Nemojte stavljati proizvod na peć ili drugi uređaj grijanje. Postavljanjem na takvo mjesto može se oštetiti proizvod.

Korištenje


⚠ OPASNOST! Opasnost od požara! Uklonite sve metalne zatvarače s ambalaže hrane koja se zagrijava.

- Ne pomičite proizvod dok radi.
- Nikada nemojte koristiti proizvod kad je prazan.
- Proizvod ne odlažite na vruće površine (štednjak na plin, električni štednjak, pećnica itd.). Proizvodom rukujte na ravnoj, stabilnoj, čistoj i suhoj površini otpornoj na visoku temperaturu.
- Ne stavljajte zapaljive materijale u blizinu proizvoda.
- Uređaj nije predviđen za rad putem vanjskog prekidača s tajmerom ili odvojenog sustava za upravljanje.

Čišćenje i njega

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od nezgode! Prije

radova čišćenja i ako ga ne upotrebljavate, proizvod odvojite od električne mreže.

- Nemojte povlačiti mrežni utikač iz utičnice za priključni kabel.
- Proizvod, priključni kabel i mrežni utikač zaštitite od prašine, izravnog sunčeva zračenja te kapanja i prskanja vode.
-  Ne uklanjajte svijetlo sivu pokrovnu pločicu od tinjca koja je pričvršćena u prostoru za kuhanje za zaštitu magnetronske cijevi.
- Ako treba zamijeniti žarulje unutar proizvoda, neka to učini kvalificirani stručnjak.
- Sljedeće komponente redovito čistite vlažnom krpom:
 - Okvir vrata **7** (obje strane)
 - Zaključavanje **8**
 - Prozor za gledanje (obje strane)
 - Brtva vrata **6** i okolni dijelovi
- Očistite proizvod i njegov pribor kako je opisano u poglavlju „Čišćenje i njega“.

RADIJSKE SMETNJE S OSTALIM UREĐAJIMA

Rad proizvoda može uzrokovati smetnje radija, televizora ili sličnih uređaja.

Ako se pojave takve smetnje, one se mogu smanjiti ili otkloniti primjenom sljedećih korektivnih mjera:

- Očistite vrata i brtve vrata proizvoda.
- Preusmjerite ili premjestite antenu radija ili televizije. Proizvod i prijamnik trebaju biti fizički odvojeni.
- Premjestite proizvod podalje od prijarnika.
- Priključite proizvod u drugu utičnicu. Proizvod i prijamnik trebaju biti povezani s različitim električnim krugovima.

PODUZMITE MJERE PREDOSTROŽNOSTI KAKO BISTE IZBJEGLI PRETJERANI KONTAKT S MIKROVALNIM ZRAČENJEM

- Ne pokušavajte rukovati proizvodom dok su vrata otvorena. To može rezultirati kontaktom s potencijalno štetnom dozom mikrovalnog zračenja.

Također je važno da ne prekidate i ne dirate sigurnosne blokade.

- Pazite da ništa ne uhvatite ništa između vrata. Pazite da na brtvenim površinama ne ostanu ostaci hrane ili sredstava za čišćenje.

● Osnovni principi kuhanja u mikrovalnoj pećnici

- **Vrijeme kuhanja:** Pazite na vrijeme kuhanja. Odaberite najkraće navedeno vrijeme kuhanja i produljite ga po potrebi. Hrana koja se predugo kuha može početi dimiti ili se zapaliti.
- **Hrana:** Komade hrane ravnomjerno rasporedite po proizvodu. Izrežite hranu na približno jednake komade. Stavite najdeblje komade blizu rubova.
- **Pokrivanje hrane:** Pokrijte hranu poklopcem koji je koji se može koristiti mikrovalnoj pećnici tijekom kuhanja. Poklopac sprječava prskanje i osigurava ravnomjerno kuhanje hrane.
- **Okretanje hrane:** Tijekom kuhanja jednom okrenite hranu u proizvodu kako bi se jela poput piletine ili hamburgera brže skuhalo. Velike komade hrane, kao što su pečenja treba okrenuti barem jednom. Na polovici vremena kuhanja nanovo rasporedite manje komade hrane, poput mesnih okruglica. Okrećite mesne okruglice i pomaknite ih od središta tanjura do ruba.
- **Hrana s kožom/korom:** Prije kuhanja probušite kožu krumpira, kobasica i slične hrane. Inače biste mogla eksplodirati.
- **Hrana s debljom kožom/korom:** Cijele bundeve, jabuke, kestene i sličnu hranu probodite prije kuhanja.
- **Masnoća ili ulje:** Ne odmrzavajte nikakvu smrznutu masnoću ili ulje u proizvodu. Ne pržite u proizvodu. Masnoća ili ulje mogu se zapaliti.

- ❑ **Pića:** Pri zagrijavanju pića u proizvodu može doći do odgođenog vrenja pića. Stoga budite oprezni prilikom rukovanja spremnikom. Kako biste izbjegli naglo vrenje:

Ako je moguće, stavite prikladnu staklenu šipku u tekućinu dok se zagrijava.

Nakon zagrijavanja, ostavite tekućinu u prostoru za kuhanje **1** oko 20 sekundi kako biste spriječili da neočekivano provrije.

- ❑ **Kokice:** Koristite samo kokice za mikrovalnu pećnicu.

● Koristite prikladno posuđe

⚠ **UPOZORENJE! Opasnost od požara!**

Nikada nemojte koristiti stalak za roštilj **5** ni druge metalne predmete u mikrovalnom ili kombiniranom načinu rada. Metali reflektiraju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može izazvati požar i nepopravljivo oštetiti proizvod!

- Idealan materijal za upotrebu u mikrovalnoj pećnici propustan je za mikrovalove, tako da energija može prodrijeti u posudu za zagrijavanje hrane. Mikrovalne pećnice ne mogu prodrijeti u metal. Iz tog razloga metalne posude i posuđe izrađene od metala ne smiju se koristiti.
- Ako proizvod upotrebljavate za podgrijavanje, nemojte upotrebljavati proizvode izrađene od recikliranog papira. Oni mogu sadržavati sitne metalne fragmente koji mogu uzrokovati iskrenje i/ili vatru.
- Preporučujemo upotrebu okruglih/ovalnih posuda umjesto četvrtastih ili izduženih posuda jer hrana obično provrije u kutnim područjima. Sljedeći popis sadrži opće informacije koje će vam pomoći u odabiru odgovarajućih posuda.

Kuhinjsko posuđe	Mikrovalna pećnica	Roštilj	Kombinacija
Vatrostalno staklo	Da	Da	Da
Nevatrostalno staklo	Ne	Ne	Ne
Vatrostalna keramika	Da	Da	Da
Plastično posuđe (prikladno za mikrovalnu pećnicu)	Da	Ne	Ne
Kuhinjski papir	Da	Ne	Ne
Metalni pladanj/tanjur, stalak za roštilj 5	Ne	Da	Ne
Aluminijska folija i spremnik s folijom	Ne	Da	Ne

● Prije prve uporabe

⚠ **UPOZORENJE! Opasnost od požara!**

Nikada nemojte koristiti proizvod kad je prazan.

ⓘ **NAPOMENA:**

- ❑ Kod prvog zagrijavanja proizvoda može se pojaviti blagi miris. Pobrinite se za dovoljno prozračivanje prostorije.
- ❑ Otvaranje vrata **6**: Pritisnite otvarač vrata **18**.

- ❑ Kada otvorite vrata **6**, na okviru ćete vidjeti naljepnicu s pregledom programa **2**. Ako na tom mjestu nema naljepnice, pronaći ćete je u prostoru za kuhanje **1**. Odaberite naljepnicu s željenim jezikom i zalijepite je na mjesto za pregled programa. Na naljepnici opisani su automatski načini odmrzavanja i kuhanja.

1. Uklonite sav materijal za pakiranje (uključujući plastične vrećice, sve ljepljive trake i zaštitne ploče unutar prostora za kuhanje **1**). Provjerite jesu li isporučeni svi potrebni dijelovi.
2. Očistite proizvod i njegov pribor (pogledajte „Čišćenje i njega“).
3. Očistite površinu suhom krpom kako biste uklonili svu vodu ili prašinu.

● Postavljanje proizvoda

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Ovaj proizvod nije prikladan za ugradnju u kuhinjski ormar. Proizvod se ne može adekvatno provjetravati u zatvorenim ormarima. Tada bi se proizvod mogao oštetiti i postoji opasnost od požara!

- Stavite proizvod na ravnu površinu s dovoljno prostora za provjetranje:
 - Između proizvoda i susjednih zidova (uključujući bočne i stražnje stijenke) mora biti najmanje 10 cm slobodnog prostora. Mora biti omogućeno potpuno otvaranje vrata.
 - Iznad vrha proizvoda mora biti najmanje 20 cm slobodnog prostora.

● Montaža

1. Postavite blokadu **4** na pogon okretnog tanjura (unutar prostora za kuhanje **1**).
2. Postavite okretni prsten **4** na površinu okretanja (unutar prostora za kuhanje **1**).
3. Postavite okretni tanjur **4** na okretni prsten i na blokadu. Okretno tanjur mora pravilno sjesti na blokadu.
4. Mrežni utikač **3** utaknite u utičnicu.

● Korištenje

ⓘ NAPOMENA:

- Nakon završetka postupka kuhanja na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „End“ (Kraj). Oglasit će se tri zvučna signala. Ako ne poduzmete nikakvu radnju, nakon 2 minute ponovno će se oglasiti tri zvučna signala kao podsjetnik.

- U načinima brzog kuhanja, mikrovalne pećnice, roštilja i kombiniranog načina rada pritiskom na **start/+30 sec** **19** možete produljiti vrijeme kuhanja za 30 sekundi.
- Ako tijekom rada pritisnete pogrešnu tipku, zujalica će se oglasiti dvaput.
- Nakon odabira programa kuhanja:
 - Pritisnite **16** ili pričekajte 3 sekunde dok se na prikazu vrijednosti **33** ne prikaže „00:00“.
 - Okrenite okretni gumb **17** u smjeru kazaljke na satu ili suprotno od smjera kazaljke na satu kako biste postavili vrijeme kuhanja od 10 sekundi do 95 minuta (maksimalno vrijeme kuhanja za sve ručne programe iznosi 95 minuta).

Razdoblje	Interval
<5 minuta	10 sekundi
5-10 minuta	30 sekundi
10-30 minuta	1 minuta
>30 minuta	5 minuta

- Ako tijekom postupka kuhanja jednom pritisnete **stop/** **15**, program će se prekinuti. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za nastavak programa. Ako dva puta pritisnete **stop/** **15**, program će se prekinuti.
- Proizvod ima način uštede energije. U stanju mirovanja ili nakon završetka postupka kuhanja, pozadinsko osvjetljenje zaslona **9** bit će prigušeno ako u roku od 5 sekundi ne pritisnete tipku ili ne okrenete okretni gumb **17**. Pritisnite bilo koju tipku ili okrenite okretni gumb kako biste uključili zaslon.
- Nakon završetka programa kuhanja s vremenom kuhanja >2 minute, ventilator radi 3 minute kako bi ohladio prostor za kuhanje **1**. Na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „End“ (Kraj). Tijekom razdoblja hlađenja ne možete zaustaviti ventilator otvaranjem vrata **6** ili pritiskom na **stop/** **15**. Prije nastavka korištenja proizvoda pričekajte da se ventilator zaustavi. Time se produljuje vijek trajanja proizvoda.

● Stanje pripravnosti

- Kad se proizvod prvi put spoji na napajanje, oglasit će se zvučni signal. Pozadinsko osvjetljenje zaslona [9] bit će prigušeno ako u roku od 5 sekundi ne pritisnete nijednu tipku ili ne okrenete okretni gumb [17]. Proizvod je u stanju pripravnosti. Na prikazu vrijednosti [33] prikazuje se „1:01“. [25] svijetli.
- Nakon što ste postavili sat (pogledajte „Namještanje sata“), na prikazu vrijednosti [33] prikazuje se trenutno vrijeme u stanju pripravnosti.
- Nakon što se nijedna tipka ne pritisne 60 sekundi u načinu odabira programa, na prikazu vrijednosti [33] ponovno se prikazuje trenutno vrijeme. Nakon sljedećih 5 sekundi bez ikakve radnje, proizvod prelazi u stanje pripravnosti.

● Namještanje sata

❗ **NAPOMENA:** Ako se proizvod isključi s napajanja, morat ćete ponovno postaviti sat.

1. U stanju pripravnosti pritisnite i držite [16] 3 sekunde. Odabran je 12-satni format. Na prikazu vrijednosti [33] prikazuje se „Hr12“.
2. Okrenite okretni gumb [17] kako biste odabrali 12- ili 24-satni format.
Hr12: 12-satni format
Hr24: 24-satni format
3. Pritisnite [16] za potvrdu.
4. Okrećite okretni gumb [17] da biste namjestili sat.
5. Pritisnite [16] za potvrdu.
6. Okrećite okretni gumb [17] da biste namjestili minute.
7. Pritisnite [16] za potvrdu.

● Brzo kuhanje u mikrovalnoj pećnici

- U stanju pripravnosti jednom pritisnite **start** /**+30 sec** [19]. Na prikazu vrijednosti [33] prikazuje se „0:30“. Svijetli [32] i sva tri odjeljka stupčastog prikaza [31]. Proces kuhanja automatski započinje punom snagom.

Svakim pritiskom na tipku produljuje se vrijeme kuhanja za 30 sekundi. Maksimalno vrijeme kuhanja jest 95 minuta.

● Mikrovalni način rada

Korišteni pribor:




Okretni tanjur s okretnim prstenom i blokadom [4]

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Nikada nemojte koristiti stalak za roštilj [5] ni druge metalne predmete u mikrovalnom načinu rada. Metali reflektiraju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može izazvati požar i nepopravljivo oštetiti proizvod!

❗ **NAPOMENA:** Tijekom postupka kuhanja pritiskom na jednu od tipki za mikrovalnu snagu [10] možete provjeriti razinu snage.

1. U stanju pripravnosti pritisnite odgovarajuću tipku za mikrovalnu snagu [10] za odabir razine mikrovalne snage. Na prikazu vrijednosti [33] prikazuje se odabrana mikrovalna snaga. Svijetli [32] i svi odgovarajući odjeljci stupčastog prikaza [31].

Stupčasti prikaz	Mikrovalna snaga
	160 W, 320 W (niska)
	480 W, 640 W (srednja)
	800 W (visoka)

2. Pritisnite [16] ili pričekajte 3 sekunde dok se na prikazu vrijednosti [33] ne prikaže „00:00“.
3. Okrećite okretni gumb [17] da biste namjestili vrijeme kuhanja. Maks. vrijeme kuhanja jest 95 minuta.
4. Pritisnite **start** /**+30 sec** [19] za početak postupka kuhanja.

● Mikrovalni način rada – primjeri primjene










Mikrovalna snaga	Primjena
160 W	Odmrzavanje sladoleda, topljenje maslaca
320 W	Odmrzavanje/ pogrijavanje hrane
480 W	Zagrijavanje hrane (npr. variva)
640 W	Kuhanje povrća/ribe
800 W	Podgrijavanje smrznute hrane, brzo zagrijavanje tekućina

● Način roštilja

Korišteni pribor:

Stalak za roštilj 5

NAPOMENA:


- Način roštilja posebno je prikladan za tanke kriške mesa, odreske, kotlete, čevapčiče, kobasice i komade pileline. Način za roštilj prikladan je i za tople sendviče i gratinirana jela.
 - Ne uklanjajte tri silikonske nožice sa stalka za roštilj  5. Silikonske nožice drže stalak roštilja u položaju bez klizanja.
1. U stanju pripravnosti jednom pritisnite  14.  24  24 svijetli. Na prikazu vrijednosti  33 prikazuje se „Grl“.
 2. Pritisnite  16 ili pričekajte 3 sekunde dok se na prikazu vrijednosti  33 ne prikaže „00:00“.
 3. Okrećite okretni gumb  17 da biste namjestili vrijeme kuhanja. Maks. vrijeme kuhanja jest 95 minuta.
 4. Pritisnite **start/+30 sec**  19 za početak postupka kuhanja.


● Kombinirani način rada

Korišteni pribor:

Okretni tanjur s okretnim prstenom i blokadom 4



UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Nikada nemojte koristiti stalak za roštilj  5 ni druge metalne predmete u kombiniranom načinu rada. Metali reflektiraju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može izazvati požar i nepopravljivo oštetiti proizvod!







1. U stanju pripravnosti pritisnite  14 dvaput za kombinaciju 1 ili triput za kombinaciju 2.

Način rada	Mikrovalna pećnica	Roštilj
Kombinacija 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombinacija 2 (C-2)	55 %	45 %


Kombinacija 1:

- Prikladno za: Odrezak, perad, pizza
- Na prikazu vrijednosti  33 naizmjenično se prikazuje „C-1“ i „30:70“ (30 % mikrovalna pećnica, 70 % roštilj).
- **C-1**  22 svijetli.



Kombinacija 2:

- Prikladno za: Ribu, gratinirana jela
 - Na prikazu vrijednosti  33 naizmjenično se prikazuje „C-2“ i „55:45“ (55 % mikrovalna pećnica, 45 % roštilj).
 - **C-2**  23 svijetli.
2. Pritisnite  16 ili pričekajte 3 sekunde dok se na prikazu vrijednosti  33 ne prikaže „00:00“.
 3. Okrećite okretni gumb  17 da biste namjestili vrijeme kuhanja. Maks. vrijeme kuhanja jest 95 minuta.
 4. Pritisnite **start/+30 sec**  19 za početak postupka kuhanja.

● Odmrzavanje


-  **NAPOMENA:** Proizvod nudi 4 programa odmrzavanja.



Kod	Primjena
A-01	Odmrzavanje mljevenog mesa
A-02	Odmrzavanje komada mesa
A-03	Odmrzavanje dijelova pileta
A-04	Odmrzavanje kruha

1. U stanju mirovanja pritisnite  **12**. Na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „A-01“. Svijetle **AUTO** **21** i  **30**.
2. Okrećite okretni gumb **17** kako biste odabrali željeni program odmrzavanja (od A-01 do A-04).
3. Pritisnite **kg** **20** ili pričekajte 3 sekunde. Na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se minimalna težina u gramima(g).
4. Okrećite okretni gumb **17** kako biste postavili težinu zamrznute hrane.
5. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za početak postupka.
Tijekom odmrzavanja na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „turn“ (okrenuti) i oglašavaju se dva zvučna signala. To je podsjetnik za okretanje hrane. Ako hranu ne okrenete, postupak će se nastaviti dok ne istekne vrijeme.
6. Otvorite vrata **6** pritiskom otvarača vrata **18**. Vrijeme na zaslonu **9** zaustavljeno je.
7. Okrenite hranu. Uvijek koristite zaštitne rukavice ili držače lonaca jer će se hrana zagrijati.
8. Zatvorite vrata **6**.
9. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za nastavak postupka.

● Kuhinjski tajmer



❗ NAPOMENA:






- Tajmer se može postaviti na bilo koju vrijednost između 10 sekundi i 95 minuta.
- Funkcija tajmera može se upotrijebiti neovisno o radu mikrovalne pećnice.
- Tajmer se može poništiti u bilo kojem trenutku tijekom odbrojavanja pritiskom na **stop/**  **15**.

1. U stanju mirovanja jednom pritisnite  **16**. Na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „00:00“.
2. Okrećite okretni gumb **17** da biste namjestili vrijeme.
3. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za potvrdu. Počinje odbrojavanje vremena. Nakon 3 sekunde na prikazu vrijednosti **33** ponovno se prikazuje trenutno vrijeme. Prikaz preostalog vremena: Jednom pritisnite  **16**.
4. Kada odbrojavanje završi, oglašavaju se tri zvučna signala.

● Odgoda funkcije kuhanja

❗ NAPOMENA:





- Postupak kuhanja automatski započinje nakon završetka odbrojavanja.
- Tijekom vremenske odgode otkazati možete program pritiskom na **stop/**  **15**.
- Sljedeće funkcije nisu dostupne s funkcijom odbrojavanja: Brzo kuhanje i odmrzavanje.
- Trenutačno vrijeme možete provjeriti pritiskom na  **16**. Na prikazu vrijednosti **33** ponovno se prikazuje postavljeno vrijeme nakon 3 sekunde.

1. Najprije u stanju pripravnosti odaberite program kuhanja i vrijeme kuhanja.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite  **16**. Na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „00:00“.  **29** svijetli.
3. Okrećite okretni gumb **17** kako biste postavili sate željenog vremena početka.
4. Pritisnite  **16** za potvrdu.
5. Okrećite okretni gumb **17** kako biste postavili minute željenog vremena početka.
6. Pritisnite  **16** za potvrdu i početak odgode funkcije kuhanja. Svijetle odgovarajući simbol za program kuhanja, prikaz vremena i  **29**.

● Zaštita od djece

❗ NAPOMENA:



- Koristite ovu funkciju kako biste spriječili da djeca bez nadzora koriste proizvod.

- Funkciju možete aktivirati kada je proizvod u stanju pripravnosti.
- **Aktiviranje:** U stanju pripravnosti držite pritisnutim **stop**/ **15** dok se ne oglasi zvučni signal. Na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „SAFE“ (sigurno).  **26** svijetli.
- **Deaktiviranje:** Držite pritisnutim **stop**/ **15** dok se ne oglasi zvučni signal. „SAFE“ (sigurno) isključuje se na prikazu vrijednosti **33**. Isključuje se  **26**. Ogllašava se dodatni zvučni signal.


● Funkcija memorije

- ① **NAPOMENA:** S pomoću funkcije memorije možete pohraniti postavke za svoje omiljeno jelo. Ovo vam omogućuje da pozovete te postavke samo jednim pritiskom gumba.

Spremanje postavki/pisanje preko memorije

1. Pritisnite  **13**. Ako prethodno niste spremili nikakve postavke, na prikazu vrijednosti **33** prikazat će se „00:00“. U suprotnom, na zaslonu **9** će se prikazati spremljene postavke.
2. Napravite odgovarajuće postavke (pogledajte korake od 1 do 3 pod „Mikrovalni način rada“, „Način roštilja“ ili „Kombinirani način rada“).
3. Pritisnite  **13** za spremanje postavki ili pisanje preko memorije.

Kuhanje s funkcijom memorije


1. Pritisnite  **13**. Na zaslonu **9** prikazuju se spremljene postavke.
2. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za početak postupka kuhanja.

● Automatski načini kuhanja

① NAPOMENA:

- Rezultat automatskog postupka kuhanja ovisi o čimbenicima kao što su oblik i veličina hrane, željen i stupanj kuhanja za određenu hranu i način na koji hranu stavljate u proizvod. Ako rezultat nije zadovoljavajući, prilagodite vrijeme kuhanja u skladu s tim.

- Načini rada A-01 do A-04 opisani su u poglavlju „Odmrzavanje“.

1. U stanju mirovanja pritisnite  **12**. **AUTO** **21** svijetli.
2. Okrećite okretni gumb **17** kako biste odabrali željeni program (od A-05 do A-14, pogledajte sljedeću tablicu).
3. Pritisnite **kg** **20** ili pričekajte 3 sekunde. Na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se ili minimalna težina u gramima (g) ili minimalni broj porcija (ovisno o odabranom programu).
4. Okrećite okretni gumb **17** kako biste postavili težinu hrane ili broj porcija.
5. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za početak postupka.

A-05 (tjestenina)

1. Upotrijebite spremnik prikladan za mikrovalnu pećnicu.
2. Dodajte željenu količinu tjestenine. Računa se neto težina tjestenine bez vode.
3. U spremnik stavite željenu količinu vode.
4. Odaberite odgovarajuću neto težinu tjestenine i započnite postupak.
5. Nakon završetka postupka, pustite da tjestenina odstoji 2–3 minute, a zatim odlijte vodu.

A-06 (riba)

1. Upotrijebite tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Ravnomjerno rasporedite ribu.
2. Začinite ribu po svom ukusu (npr. maslacem ili mašću).
3. Odaberite odgovarajuću težinu i započnite postupak.

A-07 (riža)

1. Upotrijebite spremnik prikladan za mikrovalnu pećnicu.
2. Napunite vodu u spremnik. Omjer je 2 ml vode na 1 g riže. Omjer možete prilagoditi prema svom ukusu.
3. Pustite da se riža namače u vodi 3 minute.
4. Odaberite odgovarajuću težinu i započnite postupak.

A-08 (piletina)

1. Upotrijebite tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu.
2. Začinite piletinu po svom ukusu.
3. Odaberite odgovarajuću težinu i započnite postupak.
4. Nakon isteka $\frac{2}{3}$ vremena na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „turn“ (okrenuti) i oglašavaju se dva zvučna signala.
5. Okrenite piletinu.
6. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za nastavak postupka.

A-09 (zagrijavanje)

1. Upotrijebite tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu.
2. Odaberite odgovarajuću težinu i započnite postupak.

A-10 (krumpir)

ⓘ NAPOMENA: Preporučujemo upotrebu neoguljenih krumpira iste veličine.

1. Upotrijebite tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Krumpir ravnomjerno rasporedite.
2. Na nekoliko mjesta probušite koru krumpira.
3. Odaberite odgovarajuću težinu i započnite postupak.

A-11 (meso/pečenje)

1. Upotrijebite tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu.

2. Začinite meso/pečenje po svom ukusu.
3. Odaberite odgovarajuću težinu i započnite postupak.
4. Nakon isteka $\frac{2}{3}$ vremena na prikazu vrijednosti **33** prikazuje se „turn“ (okrenuti) i oglašavaju se dva zvučna signala.
5. Preokrenite meso/pečenje.
6. Pritisnite **start/+30 sec** **19** za nastavak postupka.

A-12 (kokice)

1. Stavite 100 g kokica u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu.
2. Započnite postupak.




A-13 (piće)










ⓘ NAPOMENA: Stavite staklenu šipku u piće i ostavite posudu u prostoru za kuhanje **1** 20–30 sekundi kako biste izbjegli naglo vrenje.

1. Upotrijebite spremnik prikladan za mikrovalnu pećnicu (npr. šalicu ili čašu).
2. Odaberite odgovarajući broj porcija i započnite postupak.

A-14 (povrće)

1. Upotrijebite spremnik prikladan za mikrovalnu pećnicu.
2. Odaberite odgovarajuću težinu i započnite postupak.

Kod	Hrana/funkcija	Raspon težine	Vremenski raspon	Prikaz funkcije mikrovalne pećnice/roštilja
A-05	Tjestenina	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	32  (mikrovalna pećnica)
A-06	Riba	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	32  (mikrovalna pećnica)
A-07	Riža	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	32  (mikrovalna pećnica)
A-08	Piletina	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	23 C-2 (kombinacija 2)
A-09	Zagrijavanje	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	32  (mikrovalna pećnica)

Kod	Hrana/ funkcija	Raspon težine	Vremenski raspon	Prikaz funkcije mikrovalne pećnice/roštilja
A-10	Krumpir	230 g, 460 g	5-8 min	  (mikrovalna pećnica)
A-11	Meso/ pečenje	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 C-1 (kombinacija 1)
A-12	Kokice	100 g	2:40 min	  (mikrovalna pećnica)
A-13	Piće	1-3 porcije	1:30- 3:50 min	  (mikrovalna pećnica)
A-14	Povrće	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	  (mikrovalna pećnica)

● Tablica kuhanja

Namirnica	Količina	Svojtvo	Vrijeme	Informacije
Ribljí fileti	400 g	640 W	10-15 min	Dodajte malo vode i soka od limuna.
Povrće	250 g	640 W	5-10 min	Povrće narežite na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promiješajte.
Krumpir	500 g	800 W	8-10 min	Krumpir narežite na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promiješajte.
Desert (npr. puding, kolač)	100-300 g	640 W	1-5 min	Slijedite upute na pakiranju deserta.
Riža	100 g riže 250 ml vode	640 W	15 min	Ispirite rižu prije kuhanja.
Krema od jaja	750 g	480 W	10-15 min	Kremu od jaja izlijte na veliki tanjur.
Kolačići	400 g	640 W	8-10 min	Stavite kolačiće na veliki tanjur.
Mesna štruca	500 g	800 W	23-28 min	Začinjenu mesnu štrucu prebacite na tanjur. Pokrijte tanjur poklopcem.

● Zagrijavanje zamrznute hrane

Namirnica	Količina	Svojtvo	Vrijeme
Juha	400 ml	640 W	8-10 min
Variva	500 g	480 W	10-13 min
Prilozi (npr. tjestenina)	500 g	800 W	8-10 min
Povrće	300 g	640 W	8-10 min

● Recepti

● Čokoladni kolač u čaši

🕒 7 min

👤 × 1

Vrijeme pripreme:	5 min
Vrijeme kuhanja:	2 min

Sastojci

4 žlice	Brašno
¼ žlice	Prašak za pecivo
4 žlice	Šećer u prahu
2 žlice	Kakaov prah
1	Jaje
3 žlice	Mlijeko
3 žlice	Biljno ulje
Nekoliko kapi	Ekstrakt vanilije ili drugi ekstrakt (po izboru)
2 žlice	Komadići čokolade, orasi ili grožđice (po želji)

Priprema

1. U veliku šalicu prikladnu za mikrovalnu pećnicu stavite brašno, prašak za pecivo, šećer u prahu i kakao u prahu. Pomiješajte sve sastojke.
2. Dodajte jedno jaje i pomiješajte sve sastojke.
3. Dodajte mlijeko i biljno ulje. Po želji dodajte ekstrakt vanilije ili neki drugi ekstrakt. Miješajte sve sastojke dok smjesa ne postane glatka.
4. Po želji dodajte komadiće čokolade, orase ili grožđice. Pomiješajte sve sastojke.
5. Stavite šalicu na sredinu okretnog tanjura **4**. Pecite kolač na 800 W 2 minute ili dok kolač ne prestane rasti i stegne se.
6. Koristite rukavice za pećnicu kako biste izvadili vruću šalicu. Uživajte u ukusnom kolaču!

● Kokice s karamelom

🕒 24 min

👤 × 8

Vrijeme pripreme:	20 min
Vrijeme kuhanja:	4 min

Sastojci

60 g	Zrna kukuruza
240 g	Smeđi šećer
60 ml	Kukuruzni sirup
3 žlice	Neslani maslac
½ žličice	Sol
1 žličica	Ekstrakt vanilije
¼ žličice	Soda bikarbona
Nekoliko kapi	Biljno ulje (po izboru)

Priprema

1. Stavite zrna kukuruza u papirnatu vrećicu. Po želji dodajte nekoliko kapi biljnog ulja. Presavijte vrh vrećice nekoliko puta kako biste je zatvorili.
2. Stavite vrećicu na sredinu okretnog tanjura **4**. Kuhajte kukuruz na 800 W 4 minute ili dok više ne čujete zvuk „pucanja“.
3. Pripremite karamel: Stavite šećer, kukuruzni sirup, maslac i sol u veliku zdjelu prikladnu za mikrovalnu pećnicu. Kuhajte smjesu 2 minute na 640 W. Promiješajte smjesu i kuhajte na 800 W još 2 minute dok se ne pojavi puno mjehurića.
4. Dodajte ekstrakt vanilije i sodu bikarbonu u karamel smjesu i dobro promiješajte. Trećinom vrućeg karamela odmah prelijte kokice u vrećicu. Zatvorite vrećicu i protresite je kako biste prekrili kokice.
5. Drugu trećinu karamela prelijte preko kokica. Zatvorite vrećicu i protresite je.
6. Preostali karamel prelijte preko kokica i posljednji put protresite vrećicu.

7. Stavite vrećicu na sredinu okretnog tanjura **4**. Kuhajte kokice na 640 W 1 minutu. Upotrijebite rukavice za pećnicu kako biste izvadili i protresli vruću vrećicu.
8. Uspite vruće kokice s karamelom u posudu. Ostavite kokice s karamelom da se potpuno ohlade, oko 20 minuta. Izlomite kokice s karamelom na komadiće i uživajte!

● Krumpir za doručak

 25 min

 × 2

Vrijeme pripreme:	15 min
Vrijeme kuhanja:	10 min


Sastojci

2	Krumpir srednje veličine (oguljen i narezan na ploške)
½	Luk (narezan na kriške)
¼ žličice	Sol
⅛ žličice	Papar
¼ žličice	Sol sa češnjakom
60 g	Cheddar sir (naribani)

Priprema

1. Stavite ploške krumpira i luka u zdjelu prikladnu za mikrovalnu pećnicu.
2. Krumpir i luk začinite solju, paprom i češnjakom. Sve dobro promiješajte i poklopite zdjelu.
3. Stavite zdjelu na sredinu okretnog tanjura **4**. Kuhajte začinjeni krumpir i luk na 800 W 9 minuta ili dok se krumpir ne skuha.
4. Dodajte sir i kuhajte na 480 W 1 minutu.
5. Koristite rukavice za pećnicu kako biste izvadili vruću zdjelu. Uživajte u ukusnom doručku!

● Mesna štruca

 33–38 min

 × 2–3

Vrijeme pripreme:	10 min
Vrijeme kuhanja:	23–28 min

Sastojci (mesna štruca)

500 g	Mljevena junetina
½	Luk (u kockicama)
1	Jaje (umućeno)
100 g	Krušne mrvice
¼ žličice	Papar
¼ žličice	Sol

Sastojci (umak)

75 ml	Voda
1 žlica	Senf
2 žlice	Ketchup
1 žličica	Šećer
Po ukusu	Peršin (po želji)

Priprema

1. Pomiješajte mljevenu junetinu, luk, jaje, krušne mrvice, papar i sol.
2. Oblikujte mesnu štruca i stavite je na tanjur. Pokrijte tanjur poklopcem.
3. Stavite tanjur na sredinu okretnog tanjura **4**. Pecite mesnu štruca na 800 W 18–23 minute.
4. U međuvremenu pomiješajte vodu, senf, ketchup, šećer i peršin (po želji) u maloju posudi.
5. Nakon što je štruca pečena, pospite umak preko mesne štruce. Pokrijte tanjur poklopcem.
6. Pecite mesnu štruca na 800 W još 5 minuta.
7. Poslužite i uživajte u mesnoj štruci!

● Losos

 28 min

 × 1

Vrijeme pripreme:	5 min
Vrijeme kuhanja:	23 min

Sastojci

400 g	Losos
½ žličice	Papar
½ žličice	Sol

2 žličice	Voda
¼	Limuna

Priprema

1. Ako je potrebno, odmrznite lososa (pogledajte „Odmrzavanje“).
2. Lososa začinite paprom i solju.
3. Stavite lososa na tanjur. Dodajte vodu. Pokrijte tanjur poklopcem.
4. Stavite tanjur na sredinu okretnog tanjura [4]. Pecite lososa na 640 W 6 minuta. Alternativno, odaberite kod **A-06** (pogledajte „Automatski načini kuhanja“).
5. Prije posluživanja lososa dodajte malo soka od limuna.

● Roštiljanje pileta

 2 h

 × 2-3

Vrijeme kuhanja:	2 h
------------------	-----


Sastojci

1 cijelo	Pile (800-1400 g)
60 ml	Maslinovo ulje
30 ml	Sok od limuna
4	Režnja češnjaka (nasjeckani)
1 žlica	svježi ružmarin (nasjeckani)
1 žlica	svježa majčina dušica (nasjeckana)
1 žličica	Paprika
Po ukusu	Sol i papar

Priprema

1. Priprema pileta: Ispirite pile pod mlazom hladne vode i osušite ga papirnatim ručnicima. Uklonite sve iznutrice.
2. Mariniranje pileta: U maloj zdjeli pomiješajte maslinovo ulje, sok od limuna, češnjak, ružmarin, majčinu dušicu, papriku, sol i papar. Natrljajte cijelo pile tom smjesom, uključujući ispod kože i iznutra. Za najbolje rezultate, ostavite ga da se odmori i marinira u hladnjaku najmanje 1 sat ili preko noći.

3. Roštiljanje pileta:

- Stavite pile na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Stavite tanjur na sredinu okretnog tanjura [4].
 - Pritisnite  [12].
 - Okrećite okretni gumb [17] za odabir koda **A-08** za pile.
 - Pritisnite **kg** [20].
 - Okrećite okretni gumb [17] kako biste postavili odgovarajuću težinu pileta.
 - Pritisnite **start/+30 sec** [19] za početak postupka kuhanja.
4. Okretanje pileta: Nakon isteka ⅔ vremena i oglašavanja dva zvučna signala, otvorite vrata [6] i okrenite pile. Zatvorite vrata i pritisnite **start/+30 sec** [19] za nastavak kuhanja.
 5. Pustite da odstoji i poslužite: Izvadite pile iz proizvoda i ostavite ga da odstoji 10-15 minuta prije rezanja. To omogućuje preraspodjelu sokova, što rezultira mekšom i ukusnijom piletinom.

● Roštiljanje odreska

 25 min

 × 1



Vrijeme kuhanja:	25 min
------------------	--------

Sastojci

1	Odrezak (ribeye, lungić ili vaš omiljeni komad)
15 ml	Maslinovo ulje
Po ukusu	Sol i papar
Opcionalno	Češnjak u prahu, luk u prahu ili vaš omiljeni začim za odreske

Priprema

1. Ako je potrebno, odmrznite odrezak (pogledajte „Odmrzavanje“).
2. Priprema odreska: Osušite odrezak papirnatim ručnicima. Natrljajte ga s obje strane maslinovim uljem, a zatim obilno začinite solju, paprom i drugim začimima po izboru.

3. Roštiljanje odreska:
 - Stavite odrezak na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Stavite tanjur na sredinu okretnog tanjura **4**.
 - Pritisnite  **14** dvaput za kombinaciju 1.
 - Pritisnite  **16**.
 - Okrećite okretni gumb **17** da biste namjestili vrijeme od 20 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec 19** za početak postupka kuhanja.
4. Okretanje odreska: Nakon 12 minuta kuhanja otvorite vrata **6** i okrenite odrezak. Zatvorite vrata i pritisnite **start/+30 sec 19** za nastavak kuhanja.
5. Provjera pečenosti: Provjerite unutarnju temperaturu odreska termometrom za meso. Za slabije srednje pečeno („medium rare“), ciljajte temperaturu od 57 °C; za srednje pečeno („medium“), ciljajte 63 °C; a za dobro pečeno, ciljajte 71 °C. Ako željena pečenost još nije postignuta, ponovno pokrenite program i pecite meso još nekoliko minuta.
6. Pustite da odstoji i poslužite: Ostavite odrezak da odstoji nekoliko minuta prije rezanja. To omogućuje da se sokovi preraspodijele i odrezak razvije bogatiji okus.

● Gratinirani krumpir

 50 min




 x 2

Vrijeme kuhanja:	50 min
------------------	--------

Sastojci

2 velika	Krumpiri (narezani na tanke kriške)
240 ml	Vrhnje
240 ml	Mlijeko
2 češnja	Češnjak (sjeckani)
100 g	Sir Gruyère ili cheddar (nariban)
50 g	Parmezan (nariban)
15 g	Maslac
Po ukusu	Sol i papar

Priprema

1. Priprema umaka: U velikoj posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu pomiješajte vrhnje, mlijeko i češnjak. Stavite zdjelu na sredinu okretnog tanjura **4**. Zagrijavajte 3 minute na 800 W.
2. Pripremite krumpir:
 - Dodajte kriške krumpira i dobro promiješajte.
 - Pritisnite  **12**.
 - Okrećite okretni gumb **17** za odabir koda **A-10** za krumpir.
 - Pritisnite **kg 20**.
 - Okrećite okretni gumb **17** da biste namjestili težinu od 460 g.
 - Pritisnite **start/+30 sec 19** za početak postupka kuhanja.
 - Nakon kuhanja: Provjerite je li krumpir ravnomjerno mekan. Začinite solju i paprom.
3. Slaganje gratiniranog jela: Maslacem namastite posudu za pečenje prikladnu za mikrovalnu pećnicu. Složite krumpir u slojeve i pritom po svakom sloju prelijte malo umaka. Ravnomjerno rasporedite sir Gruyère ili Cheddar između slojeva. Parmezan pospite ravnomjerno po gornjem sloju.
4. Pečenje gratiniranog jela:
 - Stavite posudu za pečenje na sredinu okretnog tanjura **4**.
 - Pritisnite  **14** triput za kombinaciju 2.
 - Pritisnite  **16**.
 - Okrećite okretni gumb **17** da biste namjestili vrijeme od 35 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec 19** za početak postupka kuhanja.
5. Pustite da odstoji i poslužite: Izvadite gratinirano jelo iz proizvoda i prije posluživanja ostavite da odstoji nekoliko minuta. Na taj će se način povezati arome.

● Pizza sa salamom

 25 min

 × 2-3

Vrijeme kuhanja:	25 min
------------------	--------



Sastojci

1	Tijesto za pizzu (kupljeno ili samostalno napravljeno)
120 ml	Umak za pizzu
120 g	Mozzarella (naribana)
60 g	Kriške salame
30 g	Kriške crnih maslina (po želji)
30 g	Crveni luk (narezan na ploške, po želji)
1 žličica	Origano (sušeni)
Opcionalno	Listovi svježeg bosiljka za ukrašavanje



Priprema

1. Priprema tijesta: Tijesto za pizzu razvaljajte na lagano pobrašnjenom površini do željene debljine.
2. Dodajte umak: Umak za pizzu ravnomjerno rasporedite po tijestu, ostavljajući mali rub.
3. Dodajte dodatke: Pospite naribanu mozzarellu po umaku. Ploške salame ravnomjerno rasporedite po siru. Po želji dodajte crne masline i crveni luk. Pospite sušenim origanom.
4. Ispecite pizzu (preporučuju se dva programa ovisno o željenom rezultatu ili raspoloživom vremenu):

Za hrskavu i jako zapečenu pizzu:

- Pažljivo stavite pizzu na stalak za roštilj **[5]**. Stavite stalak za roštilj na sredinu okretnog tanjura **[4]**.
- Jednom pritisnite  **[14]** za roštilj.
- Pritisnite  **[16]**.
- Okrećite okretni gumb **[17]** da biste namjestili vrijeme od 15 minuta.
- Pritisnite **start/+30 sec** **[19]** za početak postupka kuhanja.

Za brže pečenje:

- Pažljivo stavite pizzu na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu. Stavite tanjur na sredinu okretnog tanjura **[4]**.
 - Pritisnite  **[14]** dvaput za kombinaciju 1.
 - Pritisnite  **[16]**.
 - Okrećite okretni gumb **[17]** da biste namjestili vrijeme od 10 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **[19]** za početak postupka kuhanja.
5. Ukrašavanje i posluživanje: Izvadite pizzu i ostavite nekoliko minuta da se hladi. Ukrasite je po želji svježim bosiljkom. Narežite je i poslužite dok je vruća.

● Makaroni sa sirom

 45 min


 × 1



Vrijeme kuhanja:	45 min
------------------	--------

Sastojci

300 g	Pužići
60 g	Maslac
60 g	Višenamjensko brašno
480 ml	Mlijeko
200 g	Cheddar (naribani)
½ žličice	Sol
¼ žličice	Crni papar
¼ žličice	Paprika (po želji)
30 g	Parmezan (naribani, po želji)

Priprema

1. Kuhanje tjestenine:
 - Stavite makarone u veliku posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, napunjenu posoljenom vodom. Stavite posudu na sredinu okretnog tanjura **[4]**.
 - Pritisnite  **[12]**.
 - Okrećite okretni gumb **[17]** za odabir koda **A-05** za tjesteninu.
 - Pritisnite **kg** **[20]**.
 - Okrećite okretni gumb **[17]** da biste namjestili težinu od 300 g.

- Pritisnite **start/+30 sec** **[19]** za početak postupka kuhanja.
 - Nakon kuhanja: Ocijedite tjesteninu i ostavite sa strane.
2. Priprema umaka od sira: Otopite maslac u srednjoj posudi na srednje jakoj vatri. Umiješajte brašno i pirjajte oko 1 minutu, dok se ne stvori glatka pasta. Postepeno umiješajte mlijeko, nastavljajući miješati dok smjesa ne postane glatka i gusta.
 3. Dodajte sir: Sklonite posudu s vatre i umiješajte naribani cheddar sir dok se ne otopi i ne postane gladak. Začinite solju, paprom i paprikom po ukusu.
 4. Pomiješajte tjesteninu i umak: Dodajte kuhane makarone u umak od sira i miješajte dok tjestenina ne bude ravnomjerno obložena.
 5. Priprema zlatne korice:
 - Premjestite makarone sa sirom u posudu za pečenje prikladnu za mikrovalnu pećnicu i pospite naribanim parmezanom. Stavite posudu za pečenje na sredinu okretnog tanjura **[4]**.
 - Jednom pritisnite  **[14]** za roštilj.
 - Pritisnite  **[16]**.
 - Okrećite okretni gumb **[17]** da biste namjestili vrijeme od 10 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **[19]** za početak postupka kuhanja.
 - Pecite dok korica ne poprimi zlatnosmeđu boju i ne počnu se stvarati mjehurići.
 6. Poslužite i uživajte.

● Čišćenje i njega

⚠ OPASNOST! Opasnost od električnog udara! Prije čišćenja: Uvijek izvucite mrežni utikač iz utičnice.

⚠ OPASNOST! Opasnost od opekline! Proizvod nemojte čistiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

⚠ UPOZORENJE! Električne dijelove proizvoda ne uranjajte pod vodu ni druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.

⚠ PAŽNJA! Opasnost od oštećivanja!

- Nemojte koristiti raspršivače za čišćenje ni druga agresivna sredstva za čišćenje jer bi mogli ostaviti mrlje, pruge ili mutna mjesta na površini.
- Nemojte rabiti abrazivna sredstva za čišćenje.

ⓘ NAPOMENA:

- Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi. Osušeni ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.
- Kućište: Kućište proizvoda čistite vlažnom krpom.
- Prostor za kuhanje:

Prije čišćenja: Preporučujemo pokretanje programa čišćenja (pogledajte „Program čišćenja za prostor za kuhanje“).

Prostor za kuhanje **[1]** uvijek održavajte čistim. Kada su stijenke uređaja poprskane namirnicama ili prolivenim tekućinama, obrišite ih vlažnom krpom.

Po potrebi upotrijebite blago sredstvo za ispiranje na krpi. Zatim obrišite krpom navlaženom čistom vodom kako biste uklonili sve ostatke sredstava za čišćenje.

Prije ponovne upotrebe proizvoda: Ostavite prostor za kuhanje da se potpuno osuši.
- Okretni tanjur i stalak za roštilj: Redovno čistite okretni tanjur **[4]** i stalak za roštilj **[5]** toplom vodom sapunicom. Okretni tanjur i stalak za roštilj prikladni su za perilice posuđa.
- Prskanje i prljavština: Redovito koristite vlažnu krpu za uklanjanje prskanja i prljavštine sa sljedećih dijelova:
 - Okvir vrata **[7]** (obje strane)
 - Zaključavanje **[8]**
 - Prozor za gledanje (obje strane)
 - Brtva vrata **[6]** i okolni dijelovi
- Kondenzirana voda: Ako se kondenzacija nakuplja na ili oko vanjske strane vrata, obrišite je mekom krpom. To se može dogoditi ako se proizvod koristi u izuzetno vlažnim uvjetima.

- Miris: Redovito uklanjajte mirise. U prostor za kuhanje [1] stavite duboku mikrovalnu posudu napunjenu jednom šalicom vode, sokom i koricom limuna. Zagrijavajte smjesu 5 minuta. Temeljito obrišite prostor za kuhanje i osušite ga mekom krpom.

● Program čišćenja za prostor za kuhanje

- ❗ **NAPOMENA:** Program čišćenja omeškava mrlje od hrane ili prolivene tekućine isparavanjem sapunice. To olakšava uklanjanje tih mrlja.

1. U šalicu prikladnu za mikrovalnu pećnicu dodajte vodu i nekoliko kapi deterdženta za posuđe.
2. Stavite nemetalnu žlicu u šalicu kako biste spriječili naglo vrenje.
3. Stavite šalicu na sredinu okretnog tanjura [4]. Zatvorite vrata [6].
4. Držite **800/°** [11] pritisnuto dok ne počne svijetliti [27] i dok se na prikazu vrijednosti [33] ne prikaže „5:00“.
5. Pritisnite **start/+30 sec** [19] za početak programa čišćenja.
6. Kada je program gotov: Oglasit će se tri zvučna signala. [Isključuje se] [27].
7. Očistite prostor za kuhanje [1] (pogledajte „Čišćenje i njega“).

● Otklanjanje poteškoća

Problem	Mogući uzroci	Rješenje
Proizvod ne počinje kuhati.	Vrata [6] nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata [6].
Okretni tanjur [4] stvara jaku buku pri okretanju.	Okretni tanjur [4] nije ispravno postavljen na okretni prsten i blokadu.	Pravilno postavite okretni tanjur [4] u prostor za kuhanje [1].
	Okretni prsten [4] i/ili dno prostora za kuhanje [1] prljavi su.	Očistite okretni prsten [4] i dno prostora za kuhanje [1].
Svjetlo unutar proizvoda ne radi.	Žarulja je pokvarena.	Obratite se službi za korisnike.
Ventilator se ne može zaustaviti pritiskom stop /[15] ili otvaranjem vrata [6].	Proces kuhanja je završen. Proizvod prelazi u režim obveznog hlađenja.	Pričekajte da se ventilator prestane okretati. Ventilator se okreće 3 minute.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Uvažavajte obilježavanje ambalaže za odvajanje otpada, ono je obilježeno s kraticama (a) i brojevima (b) sa slijedećim značenjem: 1-7: plastika/20-22: papir i karton/80-98: miješani materijali.

Proizvod:



O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Zbog zaštite okoliša ne bacajte dotrajali proizvod u kućni otpad, već ga predajte stručnom zbrinjavanju. Informacije o mjestima za sakupljanje otpada i njihovom radnom vremenu možete dobiti pri Vašem nadležnom općinskom uredu.

● Jamstvo

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitano prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 3 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 520265_2507) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis

 **Servis Hrvatska**

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr



















Korišćena upozorenja i simboli	Strana 157
Uvod	Strana 157
Predviđena namena	Strana 158
Obim isporuke	Strana 158
Opis delova	Strana 158
Tehnički podaci	Strana 158
Bezbednosne napomene	Strana 159
Osnovna načela prilikom termičke obrade u mikrotalasnoj pećnici	Strana 163
Korišćenje odgovarajuće posude	Strana 164
Pre prve upotrebe	Strana 164
Podešavanje proizvoda	Strana 165
Sastavljanje	Strana 165
Korišćenje	Strana 165
Režim pripravnosti	Strana 166
Podešavanje sata	Strana 166
Brza termička obrada u mikrotalasnoj pećnici	Strana 166
Mikrotalasni režim	Strana 166
Mikrotalasni režim – primeri primene	Strana 167
Režim roštilja	Strana 167
Kombinovani režim	Strana 167
Odmrzavanje	Strana 168
Kuhinjski tajmer	Strana 168
Odložena funkcija termičke obrade	Strana 168
Zaštitni prekidač za decu	Strana 169
Funkcija memorije	Strana 169
Automatski režimi termičke obrade	Strana 169
Tabela za termičku obradu	Strana 171
Zagrevanje smrznutih namirnica	Strana 172

Recepti	Strana	172
Čokoladni kolač u šolji	Strana	172
Kokice sa ukusom karamele	Strana	172
Krompir za doručak	Strana	173
Rolat od mlevenog mesa	Strana	173
Losos	Strana	174
Piletina na roštilju	Strana	174
Roštiljanje bifteka	Strana	175
Gratin od krompira	Strana	175
Pica sa salamom	Strana	176
Makarone sa sirom	Strana	176
Čišćenje i održavanje	Strana	177
Program čišćenja prostora pećnice	Strana	178
Rešavanje problema	Strana	178
Odlaganje	Strana	179
Garancija	Strana	179
Postupak garancije	Strana	180
Servis	Strana	180

Korišćena upozorenja i simboli

U ovom uputstvu za korišćenje, u Quick-Start-Guide (vodič za brzi početak) i na ambalaži koriste se sledeća upozorenja:

	OPASNOST! Ovaj simbol sa signalnom rečju „Opasnost“ označava opasnost sa visokim stepenom rizika koji će, ako se ne izbegne, za rezultat imati smrt ili ozbiljne povrede.	 Naizmenična struja/napon
		Hz Herc (frekvencija napajanja)
		W Vat
	UPOZORENJE! Ovaj simbol sa signalnom rečju „Upozorenje“ označava opasnost sa srednjim stepenom rizika koji će, ako se ne izbegne, za rezultat imati smrt ili ozbiljne povrede.	 Simbol zaštitnog uzemljenja
		 Koristite proizvod samo u suvim prostorijama.
	OPREZ! Ovaj simbol sa signalnom rečju „Oprez“ označava opasnost sa malim stepenom rizika koji će, ako se ne izbegne, dovesti do manje ili veće povrede.	 Opasnost - opasnost od strujnog udara!
		 Pažnja, vruća površina!
	PAŽNJA! Ovaj simbol sa signalnom rečju „Pažnja“ označava opasnost od moguće materijalne štete.	 Bezbedno za namirnice Ovaj proizvod ne utiče negativno na ukus ili miris.
	NAPOMENA: Ovaj simbol sa signalnom rečju „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.	 Pogodno je za pranje u mašini za sudove (samo rotirajući tanjir 4 i rešetka za roštilj 5)
	Oznaka CE potvrđuje usaglašenost sa direktivama EU koje se primenjuju na proizvod.	 Skenirajte da biste dobili onlajn uputstva.
 	Bezbednosne napomene Smernice za rukovanje	

MIKROTALASNA PEĆNICA

● Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za

rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.



Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda bićete direktno preusmereni na web stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 520265_2507.

● Predviđena namena

- Ovaj proizvod namenjen je za zagrevanje i pripremu namirnica. Nemojte ga koristiti proizvod u druge svrhe.
- Proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i ne sme se koristiti u medicinskim ili komercijalnim uslovima.
- Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu nastalu usled nepravilnog korišćenja.

● Obim isporuke

Nakon što raspakujete proizvod proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre korišćenja uklonite svu ambalažu.

- 1 Mikrotalasna pećnica
- 1 Rotirajući tanjir
- 1 Nosač
- 1 Okretni obruč
- 1 Rešetka za roštilj
- 1 Nalepnica sa pregledom programa
- 1 Vodič za brzi početak
- 1 Uputstvo za korišćenje

● Opis delova

(Sl. A)

- 1 Prostor pećnice
- 2 Pregled programa
- 3 Priključni kabl sa mrežnim utikačem

- 4 Rotirajući tanjir sa okretnim obručom i nosačem
- 5 Rešetka za roštilj
- 6 Jedinica vrata (zaptivka vrata)
- 7 Okvir vrata
- 8 Brava
- 9 Displej
- 10 Dugmad za snagu mikrotalasa
- 11 Dugme **800/°** (snaga mikrotalasa/program čišćenja)
- 12 Dugme (automatsko odmrzavanje/termička obrada)
- 13 Dugme (memorija/omiljeno)
- 14 Dugme (roštilj/kombinacija)
- 15 Dugme **stop/** (stop/brisanje/zaštitni prekidač za decu)
- 16 Dugme (tajmer/sat)
- 17 Okretno dugme (vreme/težina/program)
- 18 Otvarač vrata
- 19 Dugme **start/+30 sec** (start/brzo pokretanje)
- 20 Dugme **kg** (težina)

(Sl. B)

- 21 **AUTO** (automatska termička obrada)
- 22 **C-1** (kombinacija 1)
- 23 **C-2** (kombinacija 2)
- 24 (roštilj)
- 25 (tajmer)
- 26 (zaštitni prekidač za decu)
- 27 (program čišćenja)
- 28 **g** (gram)
- 29 (odložena termička obrada)
- 30 (otapanje)
- 31 Prikaz sa crticama (snaga mikrotalasa)
- 32 (mikrotalasna pećnica)
- 33 Prikaz vrednosti

● Tehnički podaci

Nominalni napon:	220-240 V~, 50 Hz
Potrošnja struje:	1200 W
Potrošnja električne energije u režimu pripravnosti:	0,4 W
Klasa zaštite:	I
Izlazna snaga:	800 W

Ulazna snaga (roštilj):	1000 W
Mikrotalasna frekvencija:	2450 MHz
Zapremina prostora pećnice:	oko 20 litara

- Ovaj proizvod ispunjava zahteve evropskog standarda EN 55011.
- U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao uređaj grupe 2 klase B.
- Grupa 2 = proizvod sa svrhom proizvodi visokofrekventnu energiju u obliku elektromagnetnog zračenja za termičku obradu namirnica.
- Uređaj klase B = proizvod je pogodan za upotrebu u domaćinstvu.



Bezbednosne napomene

PRE KORIŠĆENJA PROIZVODA, UPOZNAJTE SE SA SVIM BEZBEDNOSNIM INFORMACIJAMA I UPUTSTVIMA ZA KORIŠĆENJE! AKO DAJETE OVAJ PROIZVOD NEKOME DRUGOM, PROSLEDITE SVE DOKUMENTE!

U slučaju oštećenja usled nepoštovanja ovih smernica iz uputstva za korišćenje, poništava vam se garancija na proizvod! Za posledičnu štetu ne preuzima se nikakva odgovornost! U slučaju materijalne štete ili lične povrede usled nepravilnog korišćenja ili nepoštovanja bezbednosnih napomena, ne preuzima se nikakva odgovornost!

VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA DALJNJU UPOTREBU

- Ovaj proizvod mogu da koriste deca starija od 8 godina kao i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, ukoliko su pod nadzorom ili ako su dobile uputstva o bezbednom korišćenju proizvoda i koje razumeju potencijalne opasnosti. Deci nije dozvoljeno da se igraju ovim proizvodom. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora. Čuvajte proizvod i njegov priključni kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.

- ⚠ **UPOZORENJE!** Kada koristite proizvod u kombinovanom režimu, preporučujemo da deca koriste proizvod samo pod nadzorom odrasle osobe zbog temperatura koje se stvaraju.
- ⚠ **UPOZORENJE!** U slučaju da su vrata ili zaptivka vrata oštećeni, nemojte koristiti

proizvod sve dok ga ne popravi stručno lice.

⚠ UPOZORENJE! Opasno je za one koji nisu stručna lica da izvode radove servisiranja ili popravke koji zahtevaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od mikrotalasnog zračenja.

⚠ UPOZORENJE! Tečnosti ili druge namirnice nije dozvoljeno zagrevati u zatvorenim posudama, jer one mogu lako da eksplodiraju.

■ Ako je električni kabl oštećen, da bi se izbegla opasnost od povrede potrebno je da ga zameni proizvođač ili njegova korisnička služba, ili neko drugo stručno lice.

■ Ovaj proizvod je predviđen za korišćenje u domaćinstvu i za slične primene kao što su:

- Kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim mestima;
- Poljoprivrednim imanjima;
- Za mušterija u hotelima, motelima i drugim stambenim objektima;
- Pansione sa doručkom i slične oblasti.

■ Najmanje 20 cm slobodnog prostora mora ostati iznad gornje površine proizvoda.

■ Mogu da se koriste samo posude pogodne za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.

■ Nikada nemojte koristiti rešetku za roštilj **5** ili druge metalne predmete u mikrotalasnom ili kombinovanom režimu. Metali odbijaju mikrotalasno zračenje, što dovodi do varničenja. To može dovesti do požara i nepopravljivo oštetiti proizvod!

■ Ako se hrana zagreva u plastičnim ili papirnim posudama, proizvod treba držati na oku jer postoji mogućnost da se zapali.

■ Ovaj proizvod je namenjen za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje toplotnih jastučića, papuča, sunđera, vlažnih krpa i sličnih stvari, može da predstavlja opasnost od povreda, paljenja ili požara.

■ Ako izlazi dim, proizvod mora da se isključi ili da se izvuče iz struje, a vrata se moraju držati zatvorena da bi se ugasio plamen.

■ Zagrevanje pića u mikrotalasnoj pećnici može da prouzrokuje odloženo, eruptivno ključanje, tako da treba biti oprezan prilikom rukovanja posude.

- Sadržaj dečjih bočica i flašica sa namirnicama za bebe potrebno je mešati ili promućkati, a pre upotrebe treba proveriti temperaturu da bi se izbegle opekotine.
- Jaja sa ljuskom i cela, tvrdo kuvana jaja ne treba grejati u mikrotalasnoj pećnici, jer još uvek mogu da eksplodiraju u mikrotalasnoj pećnici nakon završetka zagrevanja.
- Potrebno je proizvod redovno čistiti i uklanjati ostatke namirnica.
- Neadekvatna čistoća proizvoda može voditi do uništenja površine, što može nepovoljno da utiče na radni vek proizvoda i eventualno vodi do opasnih situacija.
- Nije dozvoljeno čistiti proizvod čistačem na paru.
- Proizvod je namenjen da samostalno radi. Ne sme se staviti u ormar ili slično okruženje.

DODATNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

- Potrebno je da osobe koje nose pejsmejker provere sa porodičnim lekarom o mogućim opasnostima pre nego što počnu da koriste proizvod.

⚠ OPASNOST! Opasnost od opekotina! Proizvod postaje vreo tokom korišćenja. Nemojte dodirivati proizvod tokom korišćenja ili odmah nakon korišćenja.

⚠ OPASNOST! Opasnost od strujnog udara!

Nikada nemojte potapati proizvod u vodu ili u druge tečnosti. Nikada nemojte držati proizvod ispod tekuće vode.

⚠ OPASNOST! Opasnost od strujnog udara!

Nemojte nikada koristiti oštećeni proizvod. Izvucite proizvod iz struje i ako je oštećen obratite se prodavcu.

- Proizvod se ne sme koristiti ukoliko je ispao ili ako pokazuje vidljive znake oštećenja.
- Pre nego što uključite proizvod u struju, proverite da li napon i nominalna struja odgovaraju informacijama o napajanju koje su navedene na etiketi sa tipom proizvoda.
- Zaštitite priključni kabl od oštećenja. Nemojte dozvoliti da visi preko oštrih ivica i da bude prignječen ili savijen. Držite priključni kabl dalje od vrelih površina kao i od otvorenog plamena.

Podešavanje proizvoda

⚠ PAŽNJA! Nemojte da stavite proizvod iznad šporeta ili bilo kog drugog uređaja koji stvara toplotu. Ugradnja na takvom mestu može da ošteti proizvod.


Korišćenje

⚠ OPASNOST! Opasnost od požara! Uklonite sve metalne delove iz ambalaže od namirnica koje želite da zagrejete.

- Nemojte da pomerate proizvod dok je u upotrebi.
- Nemojte da koristite proizvod ako je prazan.
- Nemojte stavljati proizvod na vruću površinu (plinski štednjak, električni štednjak, pećnicu itd.). Koristite proizvod na ravnoj, stabilnoj, čistoj, površini koja je otporna na toplotu i suva.
- Nemojte stavljati zapaljive materijale blizu proizvoda.
- Proizvod nije pogodan da se koristi sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za upravljanje.

Čišćenje i održavanje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od povreda! Izvucite proizvod iz struje pre čišćenja ili kada ga ne koristite.

- Nemojte izvlačiti mrežni utikač iz utičnice tako što ćete ga vući za priključni kabl.
- Zaštitite proizvod, priključni kabl i mrežni utikač od prašine, direktne sunčeve svetlosti kao i od kapajuće i prskajuće vode.
-  Nemojte da uklonite svetlosivu pokrivnu ploču od liskuna koja se koristi za zaštitu magnetrona u prostoru pećnice.
- Ako je potrebno da se svetiljka unutar proizvoda zameni, dajte da to uradi stručno lice.
- Redovno čistite sledeće komponente vlažnom krpom:
 - Okvir vrata **7** (obe strane)
 - Brava **8**
 - Stakla za posmatranje (obe strane)
 - Zaptivke vrata **6** i obližnjih komponenti
- Očistite proizvod i dodatnu opremu prema opisu u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

RADIO SMETNJE OD DRUGIH UREĐAJA

Rad ovog proizvoda može da prouzrokuje smetnje na radiju, televizoru ili sličnim uređajima.

Ako nastanu takve greške, one se mogu umanjiti ili ispraviti sledećim korektivnim merama:

- Očistite vrata i zaptivke vrata proizvoda.
- Podesite iznova antenu svog radija ili televizora. Držite proizvod od prijemnika fizički odvojeno.
- Udaljite proizvod od prijemnika.
- Priključite proizvod u drugu utičnicu. Potrebno je da proizvod i prijemnik budu priključeni na različite izvore struje.

MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA IZBEGAVANJE PREKOMERNE IZLOŽENOSTI MIKROTALASNOM ZREČENJU

- Nemojte pokušavati da upravljate proizvodom dok su vrata otvorena. To može voditi do izloženosti sa potencijalno štetnom dozom mikrotalasnog zračenja. Takođe je važno da se ne unište sigurnosne brave niti da se manipuliše njima.
- Nemojte uglavljivati ništa između vrata. Pazite da na zaptivnim površinama ne ostane zaostataka od

namirnica ili sredstava za čišćenje.

● **Osnovna načela prilikom termičke obrade u mikrotalasnoj pećnici**

- **Vreme termičke obrade:** Obratite pažnju na vreme termičke obrade. Izaberite najkraće naznačeno vreme termičke obrade i produžite ga ako je potrebno. Usled preduge termičke obrade namirnica mogu početi da se puše ili zapale.
- **Namirnice:** Ravnomerno rasporedite komade namirnica u proizvodu. Isecite namirnice na komade približno jednake veličine. Postavite najdeblje komade blizu ivica.
- **Pokrivanje namirnica:** Pokrijte namirnice za vreme termičke obrade poklopcem koji je bezbedan za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici. Poklopac sprečava prskanje i pomaže u ravnomernoj termičkoj obradi hrane.
- **Obrtanje namirnica:** Obrnite jedanput namirnice u proizvodu tokom procesa termičke obrade tako da se jela poput piletine ili hamburgera brže ispeku. Velike komade namirnica, kao što je npr. pečenje, potrebno je obrnuti najmanje jednom. Ponovo rasporedite male komade namirnica, kao što su kuglice od mesa, nakon isteka polovine vremena termičke obrade. Okrenite kuglice od mesa i pomerite ih sa sredine tanjira prema ivici.
- **Namirnice sa korom/ljuskom:** Pre termičke obrade, probušite koru krompira, kobasice i slične namirnice. U suprotnom mogu eksplodirati.
- **Namirnice sa debelom korom/ljuskom:** Pre termičke obrade, probušite cele bundeve, jabuke, kestenje i druge namirnice.
- **Mast ili ulje:** Nemojte odmrzavati smrznutu mast ili ulje u proizvodu. Nemojte pržiti u proizvodu. Mast ili ulje mogu da se zapale.

- **Pića:** Zagrevanje pića u proizvodu može dovesti do odložene pojave mehurića ključanja tokom kuvanja. Zato budite pažljivi pri rukovanju posude. Da biste izbegli naglo ključanje:
Ako je moguće, stavite odgovarajući stakleni štipić u tečnost sve dok se zagreva. Nakon zagrevanja, ostavite tečnost da odstoji oko 20 sekundi u prostoru pećnice **1**, kako bi se izbeglo neočekivano ključanje.
- **Kokice:** Koristite samo kokice koje su pogodne za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici.

● Korišćenje odgovarajuće posude

⚠ **UPOZORENJE! Opasnost od požara!**

Nikada nemojte koristiti rešetku za roštilj **5** ili druge metalne predmete u mikrotalasnom ili kombinovanom režimu. Metali odbijaju

mikrotalasno zračenje, što dovodi do varničenja. To može dovesti do požara i nepopravljivo oštetiti proizvod!

- Idealan materijal za korišćenje u mikrotalasnoj pećnici propušta mikrotalase tako da energija može da proдре u posudu za zagrevanje namirnica. Mikrotalasi ne mogu da prođu kroz metal. Iz tog razloga nije dozvoljeno koristiti metalne posude ili metalni pribor za jelo.
- Ako koristite proizvod za podgrevanje, nemojte koristiti proizvode napravljene od recikliranog papira. Oni mogu da sadrže sitne delove metala koji mogu da izazovu varnice i/ili požar.
- Preporučljivo je da se koriste okrugle/ovalne posude umesto četvrtastih ili izduženih posuda, pošto namirnice u uglovima mogu da se pregreju. Sledeći spisak sadrži opšte informacije koje bi trebalo da vam pomognu u izboru odgovarajućih jela.

Posuđe	Mikrotalasna pećnica	Roštilj	Kombinacija
Staklo otporno na toplotu	Da	Da	Da
Staklo neotporno na toplotu	Ne	Ne	Ne
Keramika otporna na toplotu	Da	Da	Da
Plastično posuđe (pogodno za mikrotalase pećnice)	Da	Ne	Ne
Papirni ubrus	Da	Ne	Ne
Tacna/tanjir od metala, rešetka za roštilj 5	Ne	Da	Ne
Aluminijumska folija i posuđe od folije	Ne	Da	Ne

● Pre prve upotrebe

⚠ **UPOZORENJE! Opasnost od požara!**

Nemojte da koristite proizvod ako je prazan.

ⓘ **NAPOMENA:**

- Kada prvi put koristite proizvod, mogu da se pojave blagi mirisi. Vodite računa da ima dovoljno ventilacije u prostoriji.
- Otvaranje vrata **6**: Pritisnite otvarač vrata **18**.

- Kada otvorite vrata **6**, videćete nalepnicu sa pregledom programa **2** na okviru. Ako na ovom mestu nema nalepnice, naći ćete je u prostoru pećnice **1**. Izaberite nalepnicu sa željenim jezikom i zalepite je na mesto za pregled programa. Nalepnica opisuje automatske režime odmrzavanja i termičke obrade.

1. Uklonite ambalažu (uključujući i najlonske vreće, sve lepljive trake kao i zaštitne ploče iz prostora pećnice **1**). Proverite da li su svi delovi kompletni.
2. Očistite proizvod i dodatnu opremu (videti „Čišćenje i održavanje“).
3. Očistite površinu suvom krpom da biste uklonili vodu ili prašinu.

● Podešavanje proizvoda

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Ovaj proizvod nije pogodan za ugradnju u kuhinjske ormare. U zatvorenim ormarima nije u dovoljnoj meri garantovana ventilacija proizvoda. Proizvod može da se ošteti i postoji opasnost od požara!

- Postavite proizvod na ravnu površinu sa dovoljno prostora za ventilaciju:
 - Između proizvoda i obližnjih zidova (uključujući i bočne i zadnje zidove) mora biti najmanje 10 cm slobodnog prostora. Potrebno je da se vrata mogu u potpunosti otvoriti.
 - Najmanje 20 cm slobodnog prostora mora ostati iznad gornje površine proizvoda.


● Sastavljanje

1. Stavite nosač **4** na pogon rotirajućeg tanjira (unutar prostora pećnice **1**).
2. Postavite okretni obruč **4** na površinu za okretanje (u prostoru pećnice **1**).
3. Postavite rotirajući tanjir **4** na okretni obruč i nosač. Rotirajući tanjir mora odgovarajuće da naleže na nosač.
4. Stavite mrežni utikač **3** u utičnicu.



● Korišćenje

ⓘ NAPOMENA:

- Nakon što je proces termičke obrade završen, prikaz vrednosti **33** prikazuje „End“ (Kraj). Oglasiće se 3 zvučna signala. Ako ne preduzmete nikakvu akciju, oglasiće se još 3 zvučna signala nakon 2 minuta kao podsetnik.

- U režimima brze termičke obrade, mikrotalasne pećnice, roštilja i kombinovanog režima možete da produžite vreme termičke obrade za 30 sekundi pritiskom na **start/+30 sec** **19**.
- Ako pritisnete nevažne dugme tokom rada, zvučni signal će se oglasiti dva puta.
- Nakon izbora programa termičke obrade:
 - Pritisnite  **16** ili sačekajte 3 sekunde sve dok prikaz vrednosti **33** ne prikaže „00:00“.
 - Okrenite okretno dugme **17** u smeru kretanja kazaljke na satu ili suprotno smeru kretanja kazaljke na satu da biste podesili vreme termičke obrade od 10 sekundi do 95 minuta (maksimalno vreme termičke obrade za sve ručne programe je 95 minuta).

Period	Interval
<5 minuta	10 sekundi
5–10 minuta	30 sekundi
10–30 minuta	1 minut
>30 minuta	5 minuta

- Ako jednom pritisnete **stop**/ **15** tokom procesa termičke obrade, program će biti prekinut. Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste nastavili program. Ako pritisnete **stop**/ dva puta, program će biti zaustavljen.
- Proizvod poseduje režim uštede energije. U režimu pripravnosti ili nakon završetka procesa termičke obrade, pozadinsko osvetljenje displeja **9** će biti prigušeno ako u roku od 5 sekundi ne pritisnete okretno dugme **17** ili ga ne okrenete. Pritisnite bilo koje dugme ili okrenite okretno dugme da biste osvetlili displej.
- Nakon završetka programa termičke obrade sa vremenom termičke obrade od >2 minuta, ventilator radi 3 minuta da bi ohladio prostor pećnice **1**. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „End“ (Kraj).

Tokom perioda hlađenja, ne možete zaustaviti ventilator otvaranjem vrata **6** ili pritiskom na **stop** **15**. Sačekajte da se ventilator zaustavi pre nego što nastavite da koristite proizvod. Ovo produžava životni vek proizvoda.

● Režim pripravnosti

- Kada se proizvod prvi put poveže na napajanje, oglašava se zvučni signal. Pozadinsko osvetljenje displeja **9** će biti prigušeno ako u roku od 5 sekundi ne pritisnete okretno dugme **17** ili ga ne okrenete. Proizvod se nalazi u režimu pripravnosti. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „1:01“. **25** svetle.
- Nakon što podesite sat (videti „Podešavanje sata“), prikaz vrednosti **33** će prikazivati trenutno vreme u režimu pripravnosti.
- Nakon što nijedno dugme nije pritisnuto u trajanju od 60 sekundi u režimu izbora programa, prikaz vrednosti **33** će ponovo prikazati trenutno vreme. Nakon daljnjih 5 sekundi bez ikakve radnje, proizvod će preći u režim pripravnosti.

● Podešavanje sata

- i** **NAPOMENA:** Biće potrebno ponovo da se podesi sat ako proizvod bude isključen iz napajanja.
1. Držite pritisnuto režim pripravnosti **16** u trajanju od 3 sekunde. Odabran je format od 12 sati. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „Hr12“.
 2. Okrenite okretno dugme **17** da biste izabrali 12-časovni ili 24-časovni format.
Hr12: 12-časovni format
Hr24: 24-časovni format
 3. Pritisnite **16** da biste potvrdili.
 4. Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili sate.
 5. Pritisnite **16** da biste potvrdili.
 6. Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili minute.
 7. Pritisnite **16** da biste potvrdili.

● Brza termička obrada u mikrotalasnoj pećnici

- Pritisnite jednom režim pripravnosti **start** **+30 sec** **19**. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „0:30“. **32** i sva 3 dela prikaza sa crticama **31** svetle.
Proces termičke obrade automatski počinje punom snagom.
Svakim pritiskom na dugme produžuje se vreme termičke obrade za 30 sekundi.
Maksimalno vreme termičke obrade iznosi 95 minuta.

● Mikrotalasni režim

Korišćena dodatna oprema:




Rotirajući tanjir sa okretnim obručom i nosačem **4**

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Nikada nemojte koristiti rešetku za roštilj **5** ili druge metalne predmete u mikrotalasnom režimu. Metali odbijaju mikrotalasno zračenje, što dovodi do varničenja. To može dovesti do požara i nepopravljivo oštetiti proizvod!

- i** **NAPOMENA:** Tokom procesa termičke obrade, možete da proverite nivo snage pritiskom na jedno od dugmadi za snagu mikrotalasa **10**.

1. U režimu pripravnosti, pritisnite odgovarajuće dugme za snagu mikrotalasa **10** da biste izabrali snagu mikrotalasa. Prikaz vrednosti **33** prikazuje izabranu snagu mikrotalasa. **32** i odgovarajući delovi prikaza sa crticama **31** svetle.

Prikaz sa crticama	Snaga mikrotalasa
	160 W, 320 W (mala)
	480 W, 640 W (srednja)
	800 W (velika)

2. Pritisnite **16** ili sačekajte 3 sekunde sve dok prikaz vrednosti **33** ne prikaže „00:00“.

- Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili vreme termičke obrade. Maks. vreme termičke obrade iznosi 95 minuta.
- Pritisnite **start/+30 sec 19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.

● Mikrotalasni režim – primeri primene

Snaga mikrotalasa	Primena
160 W	Odmrzavanje sladoleda, topljenje putera
320 W	Odmrzavanje/ zagrevanje namirnica
480 W	Zagrevanje namirnica (npr. čorbe)
640 W	Termička obrada povrća/ribe
800 W	Zagrevanje zamrznute hrane, brzo zagrevanje tečnosti

● Režim roštilja

Korišćena dodatna oprema:

Rešetka za roštilj **5**

i NAPOMENA:

- Režim roštilja posebno je pogodan za tanke odreske mesa, bifteke, kotlete, ćevape, kobasice i komade piletine. Režim roštilja je takođe pogodan i za tople sendviče i gratinirana jela.
 - Nemojte skinuti 3 silikonska nogara sa rešetke za roštilj **5**. Silikonski nogari drže rešetku roštilja u položaju bez klizanja.
- U režimu pripravnosti 1× pritisnite **14**. **24** svetli. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „Gr“.
 - Pritisnite **16** ili sačekajte 3 sekunde sve dok prikaz vrednosti **33** ne prikaže „00:00“.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili vreme termičke obrade. Maks. vreme termičke obrade iznosi 95 minuta.

- Pritisnite **start/+30 sec 19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.

● Kombinovani režim

Korišćena dodatna oprema:

Rotirajući tanjir sa okretnim obročom i nosačem **4**

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Nikada nemojte koristiti rešetku za roštilj **5** ili druge metalne predmete u kombinovanom režimu. Metali odbijaju mikrotalasno zračenje, što dovodi do varničenja. To može dovesti do požara i nepopravljivo oštetiti proizvod!

- U režimu pripravnosti **14** pritisnite 2× za kombinaciju 1 ili 3× za kombinaciju 2.

Režim	Mikrotalasna pećnica	Roštilj
Kombinacija 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombinacija 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombinacija 1:

- Pogodno za: Biftek, živinu, picu
- Prikaz vrednosti **33** naizmenično prikazuje „C-1“ i „30:70“ (30 % mikrotalasne pećnice, 70 % roštilja).
- **C-1 22** svetli.




Kombinacija 2:

- Pogodno za: Ribu, gratinirana jela
 - Prikaz vrednosti **33** naizmenično prikazuje „C-2“ i „55:45“ (55 % mikrotalasne pećnice, 45 % roštilja).
 - **C-2 23** svetli.
- Pritisnite **16** ili sačekajte 3 sekunde sve dok prikaz vrednosti **33** ne prikaže „00:00“.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili vreme termičke obrade. Maks. vreme termičke obrade iznosi 95 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec 19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.

● Odmrzavanje


① **NAPOMENA:** Proizvod nudi 4 programa za odmrzavanje.



Kod	Primena
A-01	Odmrzavanje mlevenog mesa
A-02	Odmrzavanje komada mesa
A-03	Odmrzavanje komada piletine
A-04	Odmrzavanje hleba

1. Pritisnite režim pripravnosti  **12**. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „A-01“. **AUTO**  **21** i  **30** svetle.
2. Okrenite okretno dugme **17** da biste izabrali željeni program odmrzavanja (od A-01 do A-04).
3. Da biste potvrdili pritisnite **kg** **20** ili sačekajte 3 sekundi. Prikaz vrednosti **33** prikazuje minimalnu težinu u gramima (g).
4. Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili težinu zamrznutih namirnica.
5. Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste pokrenuli proces. Tokom odmrzavanja, prikaz vrednosti **33** prikazuje „turn“ (obrnj) i čuju se 2 zvučna signala. Ovo je podsetnik da obrnete namirnicu. Ako namirnicu ne obrnete, proces će se nastaviti dok ne istekne vreme.
6. Otvorite vrata **6** pritiskom na otvarač vrata **18**. Vreme na displeju **9** je zaustavljeno.
7. Obrnite namirnicu. Uvek koristite zaštitne rukavice ili krpju za suđe jer je hrana vruća.
8. Zatvorite vrata **6**.
9. Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste nastavili proces.

● Kuhinjski tajmer








① **NAPOMENA:**

- Tajmer se može podesiti na bilo koju vrednost između 10 sekundi i 95 minuta.
- Funkcija tajmera može da se koristi nezavisno od rada mikrotalasne pećnice.
- Tajmer može da se poništi u bilo kom trenutku tokom odbrojavanja pritiskom na **stop**/ **15**.

1. Pritisnite jednom režim pripravnosti  **16**. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „00:00“.
2. Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili vreme.
3. Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste potvrdili. Počinje odbrojavanje. Nakon 3 sekunde, prikaz vrednosti **33** ponovo prikazuje trenutno vreme. Prikaz preostalog vremena: Pritisnite još jednom  **16**.
4. Kada se odbrojavanje završi, oglašice se 3 zvučnih signala.

● Odložena funkcija termičke obrade





① **NAPOMENA:**

- Proces termičke obrade automatski počinje nakon završetka odbrojavanja.
 - Tokom vremenskog odlaganja možete prekinuti program pritiskom na **stop**/ **15**.
 - Sledeće funkcije nisu dostupne sa funkcijom odbrojavanja: Brza termička obrada i odmrzavanje.
 - Aktuelno vreme možete da promenite pritiskom na  **16**. Prikaz vrednosti **33** ponovo prikazuje podešeno vreme nakon 3 sekunde.
1. Prvo, izaberite program termičke obrade i vreme termičke obrade u režimu pripravnosti.
 2. Držite pritisnuto  **16** u trajanju od 3 sekunde. Prikaz vrednosti **33** pokazuje „00:00“.  **29** svetli.
 3. Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili sate za željeno vreme početka.
 4. Pritisnite  **16** da biste potvrdili.
 5. Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili minute za željeno vreme početka.
 6. Pritisnite  **16** da biste potvrdili i pokrenuli funkciju odložene termičke obrade. Odgovarajući simbol za program termičke obrade, gde prikaz vremena i  **29** svetli.

● Zaštitni prekidač za decu

❗ NAPOMENA:



- Koristite ovu funkciju da biste sprečili da deca bez nadzora koriste proizvod.
- Ovu funkciju možete aktivirati samo kada je proizvod u režimu pripravnosti.

- **Aktiviranje:** U režimu pripravnosti, držite pritisnuto **stop**/ **15** sve dok se ne oglasi zvučni signal. Prikaz vrednosti **33** će prikazati „SAFE“ (bezbedno).  **26** svetli.
- **Deaktiviranje:** Držite pritisnuto **stop**/ **15** sve dok se ne oglasi zvučni signal. „SAFE“ (bezbedno) će nestati sa prikaza vrednosti **33**.  **26** se gasi. Čuje se još jedan zvučni signal.


● Funkcija memorije

- ❗ **NAPOMENA:** Koristite funkciju memorije da biste sačuvali podešavanja za svoje omiljeno jelo. Ovo vam omogućava da pozovete ova podešavanja samo jednim pritiskom na dugme.

Sačuvaj podešavanja/prepiši memoriju

1. Pritisnite  **13**. Ako prethodno niste sačuvali nikakva podešavanja, prikaz vrednosti **33** će prikazivati „00:00“. U suprotnom, displej **9** će prikazivati sačuvana podešavanja.
2. Izvršite odgovarajuća podešavanja (videti korake 1–3 pod „Mikrotalasni režim“, „Režim roštilja“ ili „Kombinovani režim“).
3. Pritisnite  **13** da biste sačuvali podešavanje ili prepisali memoriju.

Termička obrada sa funkcijom memorije

1. Pritisnite  **13**. Na displeju **9** se prikazuju sačuvana podešavanja.
2. Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.


● Automatski režimi termičke obrade

❗ NAPOMENA:

- Rezultat automatskog procesa termičke obrade zavisi od faktora poput oblika i veličine namirnice, željenog stepena termičke

obrade određene namirnice i načina na koji namirnicu stavljate u proizvod. Ako rezultat nije zadovoljavajuć, uskladite vreme termičke obrade.

- Režimi od A-01 do A-04 su opisani u poglavlju „Odmrzavanje“.

1. Pritisnite režim pripravnosti  **12**. **AUTO** **21** svetli.
2. Okrenite okretno dugme **17** da biste izabrali željeni program (od A-05 do A-14, videti sledeću tabelu).
3. Da biste potvrdili pritisnite **kg** **20** ili sačekajte 3 sekundi. Prikaz vrednosti **33** prikazuje ili minimalnu težinu u gramima (g) ili minimalni broj porcija (u zavisnosti od izabranog programa).
4. Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili težinu namirnica ili broj porcija.
5. Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste pokrenuli proces.

A-05 (testenine)

1. Koristite posudu bezbednu za mikrotalasnu pećnicu.
2. Dodajte željenu količinu testenine. Računa se neto težina testenine bez vode.
3. Sipajte odgovarajuću količinu vode u posudu.
4. Odaberite odgovarajuću neto težinu testenine i pokrenite proces.
5. Kada se proces završi, pustite da testenina odstoji 2–3 minuta, a zatim odlijte vodu.

A-06 (riba)

1. Koristite tanjir bezbedan za mikrotalasnu pećnicu. Ravnomerno prostrite ribu.
2. Začinite ribu po sopstvenom ukusu (npr. maslacem ili mašću).
3. Odaberite odgovarajuću težinu i pokrenite proces.

A-07 (pirinač)

1. Koristite posudu bezbednu za mikrotalasnu pećnicu.
2. Sipajte vode u posudu. Odnos je 2 ml vode na 1 g pirinča. Možete prilagoditi odnos prema sopstvenim željama.

- Ostavite da se pirinač kvasi u vodi u trajanju od 3 minuta.
- Odaberite odgovarajuću težinu i pokrenite proces.

A-08 (piletina)

- Koristite tanjir bezbedan za mikrotalasnu pećnicu.
- Začinite piletinu po sopstvenom ukusu.
- Odaberite odgovarajuću težinu i pokrenite proces.
- Nakon što istekne $\frac{2}{3}$ vremena, prikaz vrednosti **33** prikazuje „turn“ (obrnj) i čuju se 2 zvučna signala.
- Obrnite piletinu.
- Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste nastavili proces.

A-09 (podgrevanje)

- Koristite tanjir bezbedan za mikrotalasnu pećnicu.
- Odaberite odgovarajuću težinu i pokrenite proces.

A-10 (krompir)

① NAPOMENA: Preporučujemo da koristite neoguljeni krompir iste veličine.

- Koristite tanjir bezbedan za mikrotalasnu pećnicu. Krompir ravnomerno rasporedite.
- Koru krompira probodite nekoliko puta.
- Odaberite odgovarajuću težinu i pokrenite proces.

A-11 (meso/pečenje)

- Koristite tanjir bezbedan za mikrotalasnu pećnicu.
- Začinite meso/pečenje po sopstvenom ukusu.
- Odaberite odgovarajuću težinu i pokrenite proces.
- Nakon što istekne $\frac{2}{3}$ vremena, prikaz vrednosti **33** prikazuje „turn“ (obrnj) i čuju se 2 zvučna signala.
- Obrnite meso/pečenje.
- Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste nastavili proces.

A-12 (kokice)

- Stavite 100 g kokica u posudu bezbednu za mikrotalasnu pećnicu.
- Započnite proces.




A-13 (pića)



① NAPOMENA: Stavite staklenu polugu u piće i stavite posudu u prostor pećnice **1** na 20–30 sekundi da biste izbegli naglo ključanje.

- Koristite posudu bezbednu za mikrotalasnu pećnicu (npr. šolju ili čašu).
- Odaberite odgovarajući broj porcija i pokrenite proces.

A-14 (povrće)

- Koristite posudu bezbednu za mikrotalasnu pećnicu.
- Odaberite odgovarajuću težinu i pokrenite proces.

Kod	Namirnica/ funkcija	Raspon težine	Vremenski opseg	Prikaz funkcije mikrotalasne pećnice/ roštilja
A-05	Testenina	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	32  (mikrotalasna pećnica)
A-06	Riba	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	32  (mikrotalasna pećnica)
A-07	Pirinač	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	32  (mikrotalasna pećnica)
A-08	Piletina	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	23 C-2 (kombinacija 2)

Kod	Namirnica/ funkcija	Raspon težine	Vremenski opseg	Prikaz funkcije mikrotalasne pećnice/ roštilja
A-09	Podgrevanje	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30– 4:30 min	 (mikrotalasna pećnica)
A-10	Krompir	230 g, 460 g	5–8 min	 (mikrotalasna pećnica)
A-11	Meso/Pečenje	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 C-1 (kombinacija 1)
A-12	Kokice	100 g	2:40 min	 (mikrotalasna pećnica)
A-13	Napici	1–3 porcije	1:30– 3:50 min	 (mikrotalasna pećnica)
A-14	Povrće	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	 (mikrotalasna pećnica)

● Tabela za termičku obradu

Namirnica	Količina	Snaga	Vreme	Informacije
Ribljí file	400 g	640 W	10–15 min	Dodajte malo vode i soka od limuna.
Povrće	250 g	640 W	5–10 min	Isecite povrće na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promešajte.
Krompir	500 g	800 W	8–10 min	Isecite krompir na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promešajte.
Desert (npr. puding, kolačić)	100–300 g	640 W	1–5 min	Sledite uputstva na pakovanju deserta.
Pirinač	100 g pirinča 250 ml vode	640 W	15 min	Operite pirinač pre termičke obrade.
Krema od jaja	750 g	480 W	10–15 min	Stavite kremu od jaja na veliki tanjir.
Keks	400 g	640 W	8–10 min	Stavite keks na veliki tanjir.
Rolat od mlevenog mesa	500 g	800 W	23–28 min	Stavite začinjeno mleveno meso na tanjir. Pokrijte tanjir poklopcem.

● Zagrevanje smrznutih namirnica

Namirnica	Količina	Snaga	Vreme
Supa	400 ml	640 W	8–10 min
Varivo	500 g	480 W	10–13 min
Prilozi (npr. testenina)	500 g	800 W	8–10 min
Povrće	300 g	640 W	8–10 min

● Recepti

● Čokoladni kolač u šolji

🕒 7 min

👤 × 1

Vreme pripreme:	5 min
Vreme termičke obrade:	2 min

Sastojci

4 kašike	Brašna
¼ kašike	Praška za pecivo
4 kašike	Kristalnog šećera
2 kašike	Kakaoa u prahu
1	Jaje
3 kašike	Mleka
3 kašike	Biljnog ulja
Nekoliko kapi	Ekstrakta vanile ili nekog drugog ekstrakta (opciono)
2 kašike	Komadića čokolade, orašastih plodova ili suvog grožđa (opciono)

Priprema

1. Stavite brašno, prašak za pecivo, kristalni šećer i kakao u prahu u veliku šolju koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu. Izmešajte sve sastojke.
2. Dodajte jedno jaje i izmešajte sve sastojke.
3. Dodajte mleko i biljno ulje. Ako želite, dodajte ekstrakt vanile ili neki drugi ekstrakt. Izmešajte sve sastojke sve dok smesa ne postane glatka.
4. Po želji dodajte komadiće čokolade, orašaste plodove ili suvo grožđe. Izmešajte sve sastojke.

5. Stavite šolju u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Pecite kolač u trajanju od 2 minuta na 800 W ili dok kolač ne prestane da raste i stegne se.
6. Nosite rukavice za rernu da biste izvadili vruću šolju. Uživate u ukusnom kolaču!

● Kokice sa ukusom karamele

🕒 24 min

👤 × 8

Vreme pripreme:	20 min
Vreme termičke obrade:	4 min

Sastojci

60 g	Zrna kukuruza
240 g	Smeđeg šećera
60 ml	Kukuruznog sirupa
3 kašike	Neslanog putera
½ kašičice	Soli
1 kašičica	Vanilinog ekstrakta
¼ kašičice	Praška za pecivo
Nekoliko kapi	Biljnog ulja (opciono)

Priprema

1. Stavite zrna kukuruza u papirnu vreću. Po želji dodajte nekoliko kapi biljnog ulja. Presavijte vrh vreće nekoliko puta da biste je zatvorili.
2. Stavite vreću u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Pecite kukuruz u trajanju od 4 minuta na 800 W ili sve dok više ne čujete „pucketanje“.

3. Pripremanje karamele: Stavite šećer, kukuruzni sirup, puter i so u jednu veliku posudu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu. Kuvajte smesu na u trajanju od 2 minuta na 640 W. Mešajte smesu i kuvati još 2 minuta na 800 W sve dok se ne pojave mehurići.
4. Dodajte ekstrakt vanile i sodu bikarbonu u smesu karamele i dobro promešajte. Trećinu vrele karamele odmah prelijte preko kokica u vreći. Zatvorite vreću i protresite je da biste obložili kokice.
5. Kokice prelijte još jednom trećinom karamele. Zatvorite vreću i protresite je.
6. Ostatak karamele prelijte preko kokica i poslednji put protresite vreću.
7. Stavite vreću u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Pecite kokice u trajanju od 1 minut na 640 W. Nosite rukavice za rernu da biste izvadili i protresli vruću vreću.
8. Sipajte u posudu vruće kokice sa ukusom karamele. Ostavite kokice sa ukusom karamele da se potpuno ohlade, oko 20 minuta. Razlomite kokice sa ukusom karamele na komade i uživajte!

● Krompir za doručak

 25 min

 × 2

Vreme pripreme:	15 min
Vreme termičke obrade:	10 min

Sastojci


2	Krompira srednje veličine (oljuštenih i isečenih)
½	Luka (isečenog na kolutove)
¼ kašičice	Soli
⅛ kašičice	Bibera
¼ kašičice	Soli sa belim lukom
60 g	Čedar sira (rendanog)

Priprema

1. Stavite kriške krompira i kolutove luka u posudu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu.

2. Začinite krompir i luk solju, biberom i solju sa belim lukom. Sve dobro promešajte i poklopite činiju.
3. Stavite činiju u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Začinjeni krompir i luk pecite u trajanju od 9 minuta na 800 W ili sve dok se krompir ne ispeče.
4. Dodajte sir i pecite u trajanju od 1 minut na 480 W.
5. Nosite rukavice za rernu da biste izvadili vruću činiju. Uživajte u ukusnom doručku!

● Rolat od mlevenog mesa

 33–38 min

 × 2–3

Vreme pripreme:	10 min
Vreme termičke obrade:	23–28 min

Sastojci (rolat od mlevenog mesa)

500 g	Mlevena junetina
½	Lukac (isečen na komade)
1	Jaje (umućeno)
100 g	Prezle
¼ kašičice	Bibera
¼ kašičice	Soli

Sastojci (sos)

75 ml	Vode
1 kašika	Senfa
2 kašike	Kečapa od paradajza
1 kašičica	Šećera
Prema ukusu	Peršun (opciono)

Priprema

1. Pomešajte mlevenu junetinu, crni luk, jaje, prezlu, biber i so.
2. Oblikujte rolat od mlevenog mesa i stavite ga na tanjir. Pokrijte tanjir poklopcem.
3. Stavite tanjir u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Pecite rolat od mlevenog mesa u trajanju od 18–23 minuta na 800 W.

- U međuvremenu, u jednoj maloj činiji pomešajte vodu, senf, kečap od paradajza, šećer i peršun (opciono).
- Kada je rolat od mlevenog mesa termički obrađen, prelijte sos preko rolata od mlevenog mesa. Pokrijte tanjir poklopcem.
- Pecite rolat od mlevenog mesa sa sosom daljnjih 5 minuta na 800 W.
- Poslužite i uživajte u rolatu od mlevenog mesa!

● Losos

 28 min

 × 1

Vreme pripreme:	5 min
Vreme termičke obrade:	23 min

Sastojci

400 g	Losos
½ kašičice	Bibera
½ kašičice	Soli
2 kašičice	Vode
¼	Limuna

Priprema

- Ako je potrebno, odmrznite losos (videti „Odmrzavanje“).
- Začinite losos biberom i solju.
- Stavite losos na tanjir. Dodajte vode. Pokrijte tanjir poklopcem.
- Stavite tanjir u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Pecite losos u trajanju od 6 minuta na 640 W. Alternativno, izaberite kod **A-06** (videti „Automatski režimi termičke obrade“).
- Dodajte malo soka od limuna pre serviranja lososa.

● Piletina na roštilju

 2 h

 × 2-3

Vreme termičke obrade:	2 h
------------------------	-----

Sastojci

1 cela	Piletina (800-1400 g)
60 ml	Maslinovog ulja
30 ml	Soka od limuna
4	Čena belog luka (iseckanog)
1 kašika	Svežeg ruzmarina (iseckanog)
1 kašika	Sveže majčine dušice (iseckane)
1 kašičica	Paprika
Prema ukusu	So i biber

Priprema

- Priprema piletiline: Isperite piletinu pod hladnom vodom i osušite je papirnim ubrusima. Uklonite sve iznutrice.
- Mariniranje piletiline: U manjoj činiji pomešajte maslinovo ulje, limunov sok, beli luk, ruzmarin, timijan, papriku, so i biber. Utrljajte celu piletinu ovom smesom, uključujući i ispod kože i iznutra. Za najbolje rezultate ostavite da odstoji i marinirajte u frižideru najmanje 1 sat ili preko noći.
- Piletina na roštilju:
 - Stavite piletinu na tanjir koji pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Stavite tanjir u sredinu rotirajućeg tanjira **4**.
 - Pritisnite **12**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste izabrali kod **A-08** za piletinu.
 - Pritisnite **kg 20**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili odgovarajuću težinu piletiline.
 - Pritisnite **start/+30 sec 19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.
- Okretanje piletiline: Nakon što protekne ⅔ vremena i čuju se 2 zvučna signala, otvorite vrata **6** i okrenite piletinu. Zatvorite vrata i pritisnite **start/+30 sec 19** da biste nastavili sa termičkom obradom.
- Ostavite da se odstoji i poslužite: Izvadite piletinu iz proizvoda i ostavite da odstoji 10-15 minuta pre tranžiranja. Ovim se omogućava redistribuisanje sokova, što čini piletinu mekšom i ukusnijom.

● Roštiljanje bifteka

🕒 25 min



👤 × 1

Vreme termičke obrade:	25 min
------------------------	--------

Sastojci

1	Biftek (rebrasti biftek, bubrežnjak ili komad po vašem izboru)
15 ml	Maslinovog ulja
Prema ukusu	So i biber
Opciono	Beli luk u prahu, crni luk u prahu ili vaš omiljeni začim za bifteke

Priprema

- Ako je potrebno, odmrznite biftek (videti „Odmrzavanje“).
- Pripremanje bifteka: Osušite biftek papirnim ubrusima. Natrljajte obe strane maslinovim uljem, a zatim obilno začinite solju, biberom i drugim začинима po želji.
- Roštiljanje bifteka:
 - Stavite biftek na tanjir koji je pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Stavite tanjir u sredinu rotirajućeg tanjira **4**.
 - Pritisnite  **14** 2x za kombinaciju 1.
 - Pritisnite  **16**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili vreme na 20 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.
- Okretanje bifteka: Nakon 12 minuta termičke obrade, otvorite vrata **6** i okrenite biftek. Zatvorite vrata i pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste nastavili sa termičkom obradom.
- Provera stanja termičke obrade: Termometrom za meso proverite unutrašnju temperaturu bifteka. Za „srednje pečeno“ trebalo bi da ciljate na temperaturu od 57 °C; za „srednje pečeno“ ciljajte na 63 °C; a za „dobro pečeno“ ciljajte na 71 °C. Ako još uvek nije postignut željeni stepen pečenja, ponovo podesite program i pecite meso još nekoliko minuta.

- Ostavite da se odstoji i poslužite: Ostavite biftek da odstoji nekoliko minuta pre rezanja. Ovo omogućava da se sokovi bolje rasporede i da biftek ima aromatičniji ukus.

● Gratin od krompira

🕒 50 min


👤 × 2

Vreme termičke obrade:	50 min
------------------------	--------

Sastojci

2 velika	Krompira (isečena na tanke kriške)
240 ml	Pavlake
240 ml	Mleka
2 čena	Belog luka (iseckanog)
100 g	Grijer ili čedar sira (rendanog)
50 g	Parmezana (rendanog)
15 g	Puter
Prema ukusu	So i biber

Priprema

- Priprema sosa: Izmešajte pavlaku, mleko i beli luk u velikoj posudi koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu. Stavite posudu u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Zagrevajte 3 minuta na 800 W.
- Priprema krompira:
 - Dodajte kriške krompira i dobro promešajte.
 - Pritisnite  **12**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste izabrali kod **A-10** za krompir.
 - Pritisnite **kg** **20**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili težinu na 460 g.
 - Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.
 - Nakon termičke obrade: Proverite da li je krompir već mekan. Začinite solju i biberom.

3. Slojevito slaganje gratina: Namažite puterom posudu za tepsiju pogodnu za mikrotalasnu pećnicu. Položite krompir u posudu, prelijte svaki sloj sa malo sosa. Između slojeva rasporedite grijer ili čedar sir. Ravnomerno pospite parmezan preko gornjeg sloja.
4. Pečenje gratina:
 - Stavite posudu na sredinu rotirajućeg tanjira [4].
 - Pritisnite [14] 3× za kombinaciju 2.
 - Pritisnite [16].
 - Okrenite okretno dugme [17] da biste podesili vreme na 35 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec** [19] da biste pokrenuli proces termičke obrade.
5. Ostavite da se odstoji i poslužite: Izvadite gratin iz proizvoda i ostavite da odstoji nekoliko minuta pre serviranja. Ovo omogućava da se ukusi izmešaju.

● Pica sa salamom

25 min

× 2-3

Vreme termičke obrade:	25 min
------------------------	--------

Sastojci

1	Testo za picu (kupljeno ili domaće pravljeno)
120 ml	Sosa za picu
120 g	Mocarele (rendane)
60 g	Rezane salame
30 g	Kolutova crne masline (opciono)
30 g	Crvenog luka (rezanog na kolutove, opciono)
1 kašičica	Origana (sušenog)
Opciono	Listovi svežeg bosiljka za ukras

Priprema

1. Priprema testa: Razvucite testo za picu na željenu debljinu na površini koja je lagano posuta brašnom.
2. Dodavanje sosa: Ravnomerno rasporedite sos za picu preko testa, ostavljajući mali obod neprekriveno.

3. Dodavanje preliva: Preko sosa pospite rendanu mocarelu. Po siru ravnomerno rasporedite rezanu salamu. Po želji dodajte crne masline i crveni luk. Od gore pospite sušeni origano.
4. Pečenje pice (u zavisnosti od željenog rezultata ili raspoloživog vremena, preporučuju se 2 programa):

Za hrskavu i porumenelu picu:

- Pažljivo stavite picu na rešetku za roštilj [5]. Stavite rešetku roštilja u sredinu rotirajućeg tanjira [4].
- Pritisnite [14] 1× za roštiljanje.
- Pritisnite [16].
- Okrenite okretno dugme [17] da biste podesili vreme na 15 minuta.
- Pritisnite **start/+30 sec** [19] da biste pokrenuli proces termičke obrade.

Za brže pečenje:

- Pažljivo stavite picu na tanjir koji je pogodan za mikrotalasnu pećnicu. Stavite tanjir u sredinu rotirajućeg tanjira [4].
- Pritisnite [14] 2× za kombinaciju 1.
- Pritisnite [16].
- Okrenite okretno dugme [17] da biste podesili vreme na 10 minuta.
- Pritisnite **start/+30 sec** [19] da biste pokrenuli proces termičke obrade.

5. Ukrašavanje i posluživanje: Izvadite picu i ostavite je da se ohladi na nekoliko minuta. Po želji ukrasite listovima svežeg bosiljka. Isecite na komade i poslužite toplo.

● Makarone sa sirom

45 min

× 1

Vreme termičke obrade:	45 min
------------------------	--------

Sastojci

300 g	(Lakat) makarona
60 g	Puter
60 g	Univerzalnog brašna
480 ml	Mleka
200 g	Čedar sira (rendanog)
½ kašičice	Soli

¼ kašičice	Crnog bibera
¼ kašičice	Paprike (opciono)
30 g	Parmezana (rendanog, opciono)

Priprema

- Kuvanje testenina:
 - Stavite makarone u veliku posudu, pogodnu za mikrotalasnu pećnicu, napunjenu slanom vodom. Stavite posudu u sredinu rotirajućeg tanjira **4**.
 - Pritisnite **≡ 12**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste izabrali kod **A-05** za testeninu.
 - Pritisnite **kg 20**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili težinu na 300 g.
 - Pritisnite **start/+30 sec 19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.
 - Nakon termičke obrade: Ocedite testeninu i ostavite je sa strane.
- Priprema sosa od sira: Rastopite puter na umerenoj vatri u loncu srednje veličine. Umešajte brašno i ostavite da se krčka oko 1 minut sve dok se ne formira glatka smesa. Postepeno umešajte mleko, mešajući sve dok smesa ne postane glatka i gusta.
- Dodavanje sira: Sklonite posudu sa vatre i umešajte rendani čedar sir sve dok se ne istopi i ne postane gladak. Začinite po ukusu solju, biberom i paprikom u prahu.
- Mešanje testenine i sosa: Skuvane makarone dodajte u sos od sira i mešajte sve dok testenina ne bude ravnomerno obložena.
- Priprema zlatne kore:
 - Stavite makarone sa sirom u posudu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu i pospite rendanim parmezanom. Stavite posudu na sredinu rotirajućeg tanjira **4**.
 - Pritisnite **☰ 14** 1× za roštiljanje.
 - Pritisnite **🕒 16**.
 - Okrenite okretno dugme **17** da biste podesili vreme na 10 minuta.
 - Pritisnite **start/+30 sec 19** da biste pokrenuli proces termičke obrade.
 - Pecite na roštilju sve dok kora ne porumeni i ne pojave se mehuri.

6. Poslužite i uživajte.

● Čišćenje i održavanje

- ⚠ OPASNOST! Opasnost od strujnog udara!** Pre čišćenja: Uvek izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ⚠ OPASNOST! Opasnost od opekotina!** Nemojte da čistite proizvod odmah nakon korišćenja. Ostavite da se proizvod najpre ohladi.
- ⚠ UPOZORENJE!** Nemojte nikada uroniti električne delove proizvoda u vodu ili u druge tečnosti. Nikada nemojte držati proizvod ispod tekuće vode.
- ⚠ PAŽNJA! Rizik od oštećenja!**
 - Nemojte koristiti sprejeve za čišćenje ili druga agresivna sredstva za čišćenje jer oni mogu na površini da izazovu mrlje, linije ili zamućenost.
 - Nemojte koristiti nagrizajuća sredstva za čišćenje.
- 📌 NAPOMENA:**
 - ☐ Očistite proizvod odmah nakon što se ohladi. Osušene ostatke od namirnica nije moguće tako lako ukloniti.
 - ☐ Kućiče: Čistite kućiče proizvoda vlažnom krpom.
 - ☐ Prostor pećnice:

Pre čišćenja: Preporučujemo pokretanje programa čišćenja (videti „Program čišćenja prostora pećnice“).

U svakom trenutku održavajte prostor pećnice **1** u čistom stanju. U slučaju da se proliju namirnice ili ako se isticurela tečnost zalepi za zidove proizvoda, obrišite ih vlažnom tkaninom.

Ako je potrebno, koristite blagi deterdžent na tkanini. Zatim obrišite tkaninom natopljenom čistom vodom da biste uklonili sve ostatke deterdženta.

Pre ponovnog korišćenja proizvoda: Ostavite da se prostor pećnice potpuno osuši.

- Rotirajući tanjir i rešetka za roštilj: Redovno čistite rotirajući tanjir **4** i rešetku za roštilj **5** u toploj sapunici. Rotirajući tanjir i rešetka za roštilj mogu da se peru u mašini za pranje sudova.
- Prskanje i prljavština: Redovno koristite neku vlažnu tkaninu da biste uklonili prskanje i prljavštinu sa sledećih komponenti:
 - Okvir vrata **7** (obe strane)
 - Brava **8**
 - Stakla za posmatranje (obe strane)
 - Zaptivke vrata **6** i obližnjih komponenti
- Kondenzacija: Ako se pojavi kondenzacija na spoljašnjoj strani vrata ili oko njih, obrišite je mekom tkaninom. To se može da se dogodi ako se proizvod koristi u izuzetno vlažnim uslovima.
- Mirisi: Redovno uklanjajte mirise. Stavite u prostor pećnice **1** duboku posudu pogodnu za mikrotalase i u nju sipajte šolju vode zajedno sa sokom i korom od limuna. Zagrevajte smesu u trajanju od 5 minuta. Temeljno prebrišite prostor pećnice i osušite ga mekom tkaninom.

● Program čišćenja prostora pećnice

- ❗ NAPOMENA:** Program čišćenja isparavanjem sapunice omekšava mrlje od hrane ili prosutu tečnost. Ovim se olakšava uklanjanje ovih nečistoća.
1. Sipajte vodu i nekoliko kapi sredstva za čišćenje sudova u šolju koja je pogodna za mikrotalasnju pećnicu.
 2. Stavite nemetalnu kašičicu u šolju da biste sprečili naglo ključanje.
 3. Stavite šolju u sredinu rotirajućeg tanjira **4**. Zatvorite vrata **6**.
 4. Držite pritisnuto **800/°** **11** sve dok se ne upali **27** i dok se na prikazu vrednosti **33** ne pokaže „5:00“.
 5. Pritisnite **start/+30 sec** **19** da biste pokrenuli program čišćenja.
 6. Kada se program završi: Oglasiće se 3 zvučna signala. **27** se gasi.
 7. Očistite prostor pećnice **1** (videti „Čišćenje i održavanje“).

● Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Proizvod ne počinje sa termičkom obradom.	Vrata 6 nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata 6 .
Rotirajući tanjir 4 stvara jake zvuke prilikom okretanja.	Rotirajući tanjir 4 ne naleže pravilno na okretni obruč i na nosač.	Pravilno postavite rotirajući tanjir 4 u prostoru pećnice 1 .
	Okretni obruč 4 i/ili dno prostora pećnice 1 su prljavi.	Očistite okretni obruč 4 i dno prostora pećnice 1 .
Osvetljenje unutar proizvoda ne radi.	Sijalica je neispravna.	Konsultujte se sa korisničkom službom.
Ventilator ne može da se zaustavi pritiskom na stop / 15 ili otvaranjem vrata 6 .	Proces termičke obrade je završen. Proizvod se prebacuje u režim obaveznog hlađenja.	Sačekajte dok ventilator ne prestane da se okreće. Ventilator će se okretati u trajanju od 3 minuta.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1-7: plastika/20-22: papir i karton/80-98: mešavine.

Proizvod:



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA/GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenim Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovan udarom groma, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Mikrotalasna pećnica
Model:	HG13955
IAN/Serijski broj:	520265_2507

Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije-uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: kontakt@lidl.rs

● Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:


Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 520265_2507) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

● Servis

 **Servis Srbija**
Tel.: 0800 300 180
E-Mail: owim@lidl.rs



Користени предупредувања и симболи	Страница 183
Вовед	Страница 184
Наменета употреба	Страница 184
Опсег на испорака	Страница 184
Опис на делови	Страница 184
Технички податоци	Страница 185
Безбедносни упатства	Страница 185
Основни принципи на готвење во микробранова печка	Страница 190
Користете соодветни садови за готвење	Страница 191
Пред првата употреба	Страница 192
Поставување на производот	Страница 192
Монтажа	Страница 192
Ракување	Страница 192
Режим на подготвеност	Страница 193
Поставување на часовникот	Страница 193
Брзо готвење во микробрановата печка	Страница 194
Режим на микробранова печка	Страница 194
Режим на микробранова печка – Примери за употреба	Страница 194
Режим на скара	Страница 195
Комбиниран режим	Страница 195
Одмрзнување	Страница 195
Кујнски тајмер	Страница 196
Функција за одложено готвење	Страница 196
Заштита за деца	Страница 197
Функција за меморирање	Страница 197
Автоматски режими на готвење	Страница 197
Табела за готвење	Страница 199
Загревање на замрзната храна	Страница 200

Рецепти	Страница 200
Чоколадна торта во шолја	Страница 200
Карамел пуканки	Страница 201
Компири за појадок	Страница 201
Ќофте	Страница 202
Лосос	Страница 202
Печење на пилешко	Страница 202
Печење на стек	Страница 203
Гратин од компир	Страница 204
Пица со салама	Страница 205
Макарони со сирење	Страница 205
Чистење и нега	Страница 206
Програма за чистење на комората за готвење	Страница 207
Решавање проблеми	Страница 207
Одлагање	Страница 208
Гаранција	Страница 208
Постапка во случај на гаранција	Страница 208
Сервис	Страница 209

Користени предупредувања и симболи

Следните предупредувања се користат во упатството за употреба, брзиот водич и на пакувањето:

 <p>ОПАСНОСТ! Овој симбол со сигналниот збор „Опасност“ означува опасност со висок степен на ризик која, доколку не се избегне, ќе резултира со сериозни повреди или смрт.</p>	 Наизменична струја/напон
	 Херц (фреквенција на моќност)
	 Ват
 <p>ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Овој симбол со сигналниот збор „Предупредување“ означува опасност со средно ниво на ризик која, доколку не се избегне, може да резултира со сериозни повреди или смрт.</p>	 Симбол за заштитно заземјување
	 Користете го производот само во суви внатрешни простории.
 <p>ПРЕТПАЗЛИВО! Овој симбол со сигналниот збор „Претпазливо“ означува опасност со ниско ниво на ризик која, доколку не се избегне, може да резултира со лесна или умерена повреда.</p>	 Опасност – ризик од електричен удар!
	 Внимание, жешка површина!
 <p>ВНИМАНИЕ! Овој симбол со сигналниот збор „Внимание“ означува ризик од потенцијална материјална штета.</p>	 Безбедно за храна Овој производ нема негативно влијание на вкусот или мирисот.
 <p>ЗАБЕЛЕШКА: Овој симбол со сигналниот збор „Забелешка“ нуди дополнителни корисни информации.</p>	 Безбедно за миеење во машина за садови (само ротациона тацна 4 и решетка за скара 5)
 <p>СЕ ознаката потврдува усогласеност со важечките директиви на ЕУ за овој производ.</p>	 Скенирајте за да го добиете онлајн упатството.
 Безбедносни упатства  Инструкции за ракување	

МИКРОБРАНОВА ПЕЧКА

● Вовед

Ве честитаме за купувањето на Вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Тоа содржи важни информации за безбедност, користење и отстранување. Запознајте се со сите упатства за употреба и безбедност пред да го користите производот. Користете го производот само како што е опишано и за наведените намени. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.



Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на овој QR-код ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 520265_2507 можете да го отворите Вашето упатство за употреба.

● Наменета употреба

- Овој производ е наменет за загревање и подготовка на храна. Не го користете производот за друга намена.
- Овој производ е наменет само за домашна употреба и не смее да се користи за медицински или комерцијални цели.
- Производителот не презема никаква одговорност за штета настаната од неправилна употреба.






● Опсег на испорака

По распакувањето на производот, проверете дали испораката е комплетна и дали сите делови се во правилна состојба. Пред употреба, отстранете ги сите материјали за пакување.








- 1 Микробранова печка
- 1 Ротациона тацна
- 1 Фиксатор
- 1 Прстен со тркалца
- 1 Решетка за скара
- 1 Налепница со програми
- 1 Брз водич
- 1 Упатство за употреба

● Опис на делови

(Сл. А)

- 1 Комора за готвење
- 2 Преглед на програмата
- 3 Кабел за напојување со приклучок
- 4 Ротациона тацна со прстен со тркалца и фиксатор
- 5 Решетка за скара
- 6 Единица на вратата (заптивка на вратата)
- 7 Рамка на вратата
- 8 Уред за заклучување
- 9 Екран
- 10 Копчиња за моќност на микробрановата печка
- 11 Копче **800/°*** (моќност на микробранова печка/програма за чистење)
- 12 Копче  (автоматско одмрзнување/готвење)
- 13 Копче  (зачувување/омилени)
- 14 Копче  (скара/комбинација)
- 15 Копче **stop**/ (стоп/бришење/заштита за деца)
- 16 Копче  (тајмер/часовник)
- 17 Вртливо копче (време/тежина/програма)
- 18 Копче за отворање на вратата
- 19 Копче **start/+30 sec** (старт/брзо стартување)
- 20 Копче **kg** (тежина)

(сл. В)

- 21 **AUTO** (автоматско готвење)
- 22 **C-1** (комбинација 1)
- 23 **C-2** (комбинација 2)
- 24  (скара)
- 25  (тајмер)
- 26  (заштита за деца)
- 27  (програма за чистење)
- 28 **g** (грамови)
- 29  (одложено готвење)
- 30  (одмрзнување)
- 31 Приказ со црти (моќност на микробранова печка)
- 32  (микробранова печка)
- 33 Приказ на вредност

● Технички податоци

Номинален напон:	220-240 V~, 50 Hz
Потрошувачка на енергија:	1200 W
Потрошувачка на енергија во режим на подготвеност:	0,4 W
Класа на заштита:	I
Излезна моќност:	800 W
Влезна моќност (скара):	1000 W
Микробранова фреквенција:	2450 MHz
Волумен на комората за готвење:	околу 20 литри

- Овој производ ги исполнува барањата на европскиот стандард EN 55011.
- Во согласност со овој стандард, овој производ е класифициран како уред од Група 2 Класа Б.
- Група 2 = производот генерира насочена високофреквентна енергија во форма на електромагнетно зрачење за термичка обработка на храна.
- Уред од класа Б = производот е погоден за домашна употреба.



Безбедносни упатства

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА! ДОКОЛКУ ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ ПРОИЗВОД НА ДРУГИ, ПРЕДАЈТЕ ГИ И СИТЕ ПРИДРУЖНИ ДОКУМЕНТИ!

Во случај на оштетување поради непочитување на овие упатства за употреба, вашата гаранција ќе биде поништена! Не преземаме никаква одговорност за последователни штети! Не преземаме никаква одговорност за материјална штета или телесни повреди што произлегуваат од неправилна употреба или непочитување на безбедносните упатства!

**ВНИМАТЕЛНО
ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ВАЖНИТЕ
БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА
И ЗАЧУВАЈТЕ ГИ ЗА ИДНА
РЕФЕРЕНЦА**

- Овој производ може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток

на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да им се дадени упатства за безбедно користење на производот и да ги разбираат опасностите.

Децата не смеат да си играат со производот.

Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не смее да се врши од деца без надзор.

Чувајте го производот и неговиот кабел за напојување подалеку од дофат на деца под 8 години.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! При ракување со производот во комбиниран режим, препорачуваме децата да го користат производот само под надзор на возрасни поради високите температури кои се генерираат.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Доколку вратата или заптивките на вратата се оштетени, не го користете производот додека не го поправи квалификувано лице.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност за секое неквалификувано лице кое извршува сервис или поправки што бараат отстранување на капакот што обезбедува заштита од зрачењето на микробрановата печка.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Течности или други прехранбени производи не смее да се загреваат во затворени садови, бидејќи може да експлодираат.

- Доколку кабелот за напојување е оштетен, мора да го замени производителот, неговиот претставник или слично квалификувано лице, за да се избегне опасност.
- Овој производ е наменет за употреба во домаќинства и слични намени, како што се:
 - Кујни за персонал во продавници, канцеларии и други работни места;
 - Рурални имоти;
 - За клиенти во хотели, мотели и други станбени објекти;
 - Хостели и слични простории.

- Над горниот дел од производот мора да се остави минимум 20 cm слободен простор.
- Може да се користат само садови за готвење наменети за употреба во микробранова печка.
- Никогаш не користете ја решетката за скара **5** или други метални предмети во режим на микробранова печка или комбиниран режим. Металите го рефлектираат микробрановото зрачење и предизвикуваат искри. Тие може да предизвикаат пожар и непоправливо оштетување на производот!
- При загревање храна во пластични или хартиени садови, производот треба внимателно да се следи поради опасност од палење.
- Овој производ е наменет за загревање на храна и пијалоци. Сушењето храна или облека, како и загревањето грејни пернициња, папучи, сунѓери, влажни крпи и слично, може да претставуваат ризик од повреда, палење или пожар.
- Доколку излегува чад, производот мора да се запре или исклучи од струја, а вратата мора да се држи затворена за да се загуши пламенот.
- Загревањето пијалоци во микробранова печка може да резултира со одложено, еруптивно вриење, затоа треба да се внимава при ракување со садот.
- Содржината на шишињата за бебиња и теглите со храна за бебиња мора да се промеша или протресе, а температурата да се провери пред консумирање за да се избегнат изгореници.
- Јајцата со лушпа и целите тврдо варени јајца не треба да се загреваат во микробранова печка, бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши загревањето во печката.
- Производот треба редовно да се чисти и да се отстрануваат сите остатоци од храна.
- Лошата чистота на производот може да резултира со влошување на површината, што може

негативно да влијае на неговиот рок на траење и потенцијално да доведе до опасни ситуации.

- Производот не смее да се чисти со чистач на параа.
- Производот е наменет за самостојна употреба. Не смее да биде поставен во шкаф или нешто слично.

ДОПОЛНИТЕЛНИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Лицата кои носат пејсмејкер, треба да се консултираат со својот лекар за можните ризици пред да го користат производот.

⚠ ОПАСНОСТ! Опасност од изгореници! Производот се загрева за време на употребата. Не го допирајте производот за време на употреба или веднаш по употребата.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од електричен удар! Никогаш не го потопувајте производот во вода или други течности. Никогаш не го држете уредот под млаз вода.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од електричен удар!

- Никогаш не користете оштетен производ. Исклучете го производот од штекерот и контактирајте го вашиот продавач доколку е оштетен.
- Не го користете производот ако падне или има видливи оштетувања.
 - Пред да го поврзете производот со напојувањето, проверете дали напонот и номиналната струја се совпаѓаат со деталите за напојување, наведени на плочката со спецификации на производот.
 - Заштитете го кабелот за поврзување од оштетување. Не дозволувајте да виси преку остри рабови и не го притискајте или виткајте. Држете го кабелот за поврзување подалеку од жешки површини и отворен пламен.

Поставување на производот

⚠ ВНИМАНИЕ! Не го поставувајте производот над шпорет или друг апарат што генерира топлина. Поставувањето на такво

место може да резултира со оштетување на производот.

Ракување

⚠ ОПАСНОСТ! Опасност од пожар!

Отстранете ги сите метални додатоци од пакувањето на храната што треба да се загрее.


- Не го поместувајте производот додека работи.
- Никогаш не го користете производот кога е празен.
- Не го оставајте производот на топли површини (шпорет на плин, електричен шпорет, рерна итн.). Ракувајте со производот на рамна, стабилна, чиста, отпорна на топлина и сува површина.
- Не оставајте запаливи материјали во близина на производот.
- Производот не е наменет за работа со надворешен тајмер или посебен систем за контрола.

Чистење и нега

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди!

Исклучете го производот од штекерот пред да го чистите или кога не се користи.

- Не влечете за кабелот за поврзување за да го исклучите производот од приклучокот за напојување.
- Заштитете го производот, кабелот за напојување и приклучокот за напојување од прашина, директна сончева светлина и вода.
-  Не ја отстранувајте светло сивата заштитна плоча, која е прикачена во комората за готвење, за да ја заштити магнетната цевка.
- Доколку светлото во производот треба да се замени, тоа нека го направи квалификуван техничар.
- Редовно чистете ги следните компоненти со влажна крпа:
 - Рамка на вратата **7** (од двете страни)
 - Уред за заклучување **8**
 - Стакло за гледање (од двете страни)
 - Заптивка на вратата **6** и соседните компоненти
- Исчистете го производот и неговите додатоци како што е опишано во поглавјето „Чистење и нега“.

РАДИО ПРЕЧКИ СО ДРУГИ УРЕДИ

Работата на овој производ може да предизвика пречки на радио, телевизиски или слични уреди.

Доколку се појават такви пречки, може да се преземат следните мерки, за да се намалат или коригираат:

- Исчистете ја вратата на производот и заптивките на вратата.
- Пренасочете ја радио или телевизиската антена. Држете ги производот и приемникот одделно.
- Поместете го производот подалеку од приемникот.
- Поврзете го производот на друг штекер. Производот и приемникот треба да бидат поврзани на различни струјни кола.

МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ ЗА ИЗБЕГНУВАЊЕ НА ПРЕКУМЕРНА ИЗЛОЖЕНОСТ НА МИКРОБРАНОВО ЗРАЧЕЊЕ

- Не обидувајте се да го користите производот со отворена врата.

Ова може да резултира со изложеност на потенцијално штетна доза на микробраново зрачење.

Подеднакво е важно да не се скршат или манипулираат безбедносните брави.

- Не заглавувајте ништо помеѓу вратата од рерната. Уверете се дека нема остатоци од храна или средство за чистење на површините за прилепување.

● Основни принципи на готвење во микробранова печка

- **Време на готвење:** Обратете внимание на времето на готвење. Изберете го најкраткото наведено време на готвење и зголемете го по потреба. Премногу сварената храна може да почне да чади или да се запали.
- **Храна:** Рамномерно распоредете ги парчињата храна во производот. Исечете ја храната на парчиња со приближно еднаква големина. Ставете ги најдебелите парчиња поблизу до рабовите.
- **Покријте ја храната:** Покријте ја храната со капак погоден за микробранова печка за време на готвењето. Капакот спречува прскање и помага да се обезбеди рамномерно готвење.
- **Превртување на храната:** Превртете ја храната еднаш во производот за време на готвењето за да можат јадењата како пилешко или плескавици да се зготват побрзо. Големите парчиња храна, како што се печеното месо, мора да се превртат барем еднаш.

Прередете ги малите парчиња храна, како што се кофтињата, на средината од готвењето. Вртете ги кофтињата и местете ги од центарот на чинијата кон работ.

- **Храна со кора/лушпа:** Прободете ја лушпата на компирите, колбасите и сличната храна пред готвење. Инаку, може да експлодираат.
- **Храна со дебела кора/лушпа:** Прободете ги целите тикви, јаболка, костени и слична храна пред готвењето.
- **Масти или масло:** Не одмрзнувајте замрзната маст или масло во производот. Не пржете во производот. Маста или маслото може да се запалат.
- **Пијалоци:** Кога загревате пијалоци во производот, може да се појави одложено пенење додека пијалокот врие. Затоа, бидете внимателни при ракување со садот. За да се спречи ненадејно вриење: Доколку е можно, ставете соодветна стаклена прачка во течноста додека се загрева. Оставете ја течноста да отстои во комората за готвење **1** околу 20 секунди по загревањето, за да се спречи неочекувано формирање на меури.
- **Пуканки:** Користете само пуканки наменети за микробранова печка.

● Користете соодветни садови за готвење

- ▲ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од пожар!** Никогаш не користете ја решетката за скара **5** или други метални предмети во режим на микробранова печка или комбиниран режим. Металите го рефлектираат микробрановото зрачење и предизвикуваат искри. Тие може да предизвикаат пожар и непоправливо оштетување на производот!
- Идеалниот материјал за употреба во микробранова печка е пропустлив за брановите, што овозможува енергијата да навлезе во садот за да ја загрее храната. Микробрановите не можат да навлезат во метал. Поради оваа причина, не треба да се користат метални садови и прибор за готвење.
- Ако го користите производот за загревање, не користете производи направени од рециклирана хартија. Тие може да содржат ситни метални фрагменти што можат да предизвикаат искри и/или пожари.
- Се препорачува користење на тркалезни/овални садови за готвење наместо квадратни или издолжени садови, бидејќи храната има тенденција да се прегрева во областа кај кошевите. Следната листа содржи општи упатства што ќе ви помогнат да го изберете вистинскиот прибор за готвење.

Прибор за готвење	Микробранова печка	Скара	Комбинација
Стакло отпорно на топлина	Да	Да	Да
Стакло кое не е отпорно на топлина	Не	Не	Не
Керамика отпорна на топлина	Да	Да	Да
Пластични садови (безбедни за употреба во микробранова печка)	Да	Не	Не
Хартиени крпи	Да	Не	Не

Прибор за готвење	Микробранова печка	Скара	Комбинација
Метален послужавник/чинија, решетка за скара 5	Не	Да	Не
Алуминиумска фолија и садови од фолија	Не	Да	Не

● Пред првата употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од пожар! Никогаш не го користете производот кога е празен.

ⓘ ЗАБЕЛЕШКИ:

- Кога производот се користи за прв пат, може да се појави слаб мирис. Погрижете се просторијата да е соодветно проветрена.
 - Отворање на вратата **6**: Притиснете го копчето за отворање на вратата **18**.
 - Кога ќе ја отворите вратата **6**, ќе видите налепница со преглед на програмата **2** на рамката. Доколку нема налепница на ова место, истата ќе ја најдете во комората за готвење **1**. Изберете ја налепницата со посакуваниот јазик и залепете ја на местото за преглед на програмата. Налепницата ги опишува режимите за автоматско одмрзнување и готвење.
1. Отстранете ги сите материјали за пакување (вклучително пластични кеси, леплива лента и заштитни панели во комората за готвење **1**). Проверете дали сите делови се комплетни.
 2. Исчистете го производот и неговите додатоци (видете „Чистење и нега“).
 3. Избришете ја површината со сува крпа за да отстраните вода или прашина.

● Поставување на производот

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од пожар! Овој производ не е наменет за вградување во кујнски елемент. Нема соодветна вентилација за производот во затворени елементи. Ова може да го

оштети производот и претставува опасност од пожар!

- Поставете го производот на рамна површина со доволно простор за вентилација:
 - Мора да има најмалку 10 cm слободен простор помеѓу производот и соседните ѕидови (вклучувајќи ги страните и задната страна). Вратата мора да може целосно да се отвори.
 - Над горниот дел од производот мора да се остави минимум 20 cm слободен простор.



● Монтажа

1. Ставете го фиксаторот **4** во погонот за тацната (внатре во комората за готвење **1**).
2. Поставете го прстенот со тркалца **4** на површината за движење (внатре во комората за готвење **1**).
3. Поставете ја ротационата тацна **4** на прстенот со тркалца и на фиксаторот. Ротационата тацна мора правилно да лежи на фиксаторот.
4. Вклучете го приклучокот за напојување **3** во штекер.




● Ракување

ⓘ ЗАБЕЛЕШКИ:


- Откако ќе заврши готвењето, на приказот со вредности **33** ќе се прикаже „End“ (крај). Ќе се огласат 3 звучни сигнали. Доколку не преземете дополнително дејство, повторно ќе се огласат 3 звучни сигнали по 2 минути како потсетник.

- Во режимите за брзо готвење, микробранова печка, скара и комбинирано, можете да го зголемите времето на готвење за 30 секунди со притискање на **start/+30 sec**  **19**.
- Ако притиснете неважечко копче за време на работата, звучниот сигнал ќе се огласи двапати.
- По изборот на програмата за готвење:
 - Притиснете  **16** или почекајте 3 секунди додека на приказот со вредности **33** не се прикаже „00:00“.
 - Свртете го вртливото копче **17** во насока на стрелките на часовникот или спротивно од стрелките на часовникот за да го поставите времето на готвење од 10 секунди до 95 минути (максималното време на готвење за сите рачни програми е 95 минути).


Временски распон	Интервал
<5 минути	10 секунди
5-10 минути	30 секунди
10-30 минути	1 минута
>30 минути	5 минути

- Ако притиснете **stop/** **15** еднаш за време на готвењето, програмата ќе се паузира. Притиснете **start/+30 sec**  **19**, за да ја продолжите програмата. Ако притиснете на **stop/** двапати, програмата ќе биде откажана.
- Производот има режим за заштеда на енергија. Во режим на подготвеност или по завршување на готвењето, позадинското осветлување на екранот **9** ќе се затемни ако не притиснете ниту едно копче или не го свртите вртливото копче **17** во рок од 5 секунди. Притиснете на кое било копче или свртете го вртливото копче за да се осветли екранот.
- Откако ќе заврши програмата за готвење со време на готвење >2 минути, вентилаторот ќе работи 3 минути за да ја излади комората за готвење **1**. На



приказот со вредности **33** се прикажува „End“ (крај).

За време на фазата на ладење, не можете да го запрете вентилаторот со отворање на вратата **6** или притискање на **stop/** **15**. Почекајте вентилаторот да запре пред да продолжите да го користите производот. Ова ќе го зголеми работниот век на производот.

● Режим на подготвеност

- Кога производот ќе се поврзе со струја за прв пат, ќе се огласи звучен сигнал. Позадинското осветлување на екранот **9** ќе се затемни ако не притиснете ниту едно копче или не го свртите вртливото копче **17** во рок од 5 секунди. Производот е во режим на подготвеност. На приказот со вредности **33** се прикажува „1:01“.  **25** свети.
- Откако ќе го поставите часовникот (видете „Поставување на часовникот“), приказот на вредности **33** ќе го прикаже тековното време во режим на подготвеност.
- Доколку не притиснете копче во рок од 60 секунди во режим за избор на програма, приказот на вредности **33** ќе се врати на тековното време. По уште 5 секунди неактивност, производот ќе влезе во режим на подготвеност.

● Поставување на часовникот

- ① **ЗАБЕЛЕШКА:** Часовникот мора повторно да се постави ако производот бил исклучен од струја.
- 1. Во режим на подготвеност, притиснете и задржете на  **16** 3 секунди. Избран е 12-часовен формат. На приказот со вредности **33** се прикажува „Hr12“.
- 2. Свртете го вртливото копче **17** за да изберете 12-часовен или 24-часовен формат.
Hr12: 12-часовен формат
Hr24: 24-часовен формат
- 3. Притиснете  **16** за да потврдите.

- Свртете го вртливото копче [17] за да го поставите часот.
- Притиснете [16] за да потврдите.
- Свртете го вртливото копче [17] за да ги поставите минутите.
- Притиснете [16] за да потврдите.

● Брзо готвење во микробрановата печка

- Во режим на подготвеност, притиснете на **start/+30 sec** [19] еднаш. На приказот со вредности [33] се прикажува „0:30“. [32] и сите 3 дела од приказот со црти [31] светнуваат.

Готвењето ќе започне автоматски со полна моќност.

Секое притискање на копчето го зголемува времето на готвење за 30 секунди. Максималното време на готвење е 95 минути.

● Режим на микробранова печка

Користени додатоци:

Ротациона тацна со прстен со тркалца и фиксатор [4]

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од пожар! Никогаш не користете ја решетката за скара [5] или други метални предмети во режим на микробранова печка. Металите го рефлектираат микробрановото зрачење и предизвикуваат искри. Тие може да предизвикаат пожар и непоправливо оштетување на производот!

ⓘ ЗАБЕЛЕШКА: За време на готвењето, можете да го проверите нивото на моќност со притискање на едно од копчињата за моќност на микробрановата печка [10].

- Во режим на подготвеност, притиснете го соодветното копче за вклучување на моќноста на микробрановата печка [10] за да го изберете нивото на моќност на микробрановата печка. Приказот со

вредности [33] го прикажува избраното ниво на моќност на микробрановата печка. [32] и соодветните делови од приказот со црти [31] светнуваат.

Приказ со црти	Моќност на микробрановата печка
	160 W, 320 W (ниска)
	480 W, 640 W (средна)
	800 W (висока)

- Притиснете [16] или почекајте 3 секунди додека на приказот со вредности [33] не се прикаже „00:00“.
- Свртете го вртливото копче [17] за да го поставите времето на готвење. Макс. време на готвење е 95 минути.
- Притиснете на **start/+30 sec** [19], за да започнете со готвење.

● Режим на микробранова печка – Примери за употреба

Моќност на микробрановата печка	Примена
160 W	Одмрзнување сладолед, топење на путер
320 W	Одмрзнување/подгревање на храна
480 W	Загревање на храна (на пр., чорба)
640 W	Готвење зеленчук/риба
800 W	Загревање замрзната храна, брзо загревање течности

● Режим на скара

Користени додатоци:

Решетка за скара **5**

i ЗАБЕЛЕШКИ:

- Режимот на скара е особено погоден за тенки парчиња месо, стекови, котлети, кебапи, колбаси и парчиња пилешко. Режимот на скара е погоден и за топли сендвичи и гратинирани јадења.
 - Не ги вадете трите силиконски ногарки од решетката за скара **5**. Силиконските ногарки ја држат решетката за скара на место без да се лизга.
1. Во режим на подготвеност, притиснете еднаш на **14**, **24** свети. На приказот со вредности **33** се прикажува „Gr!“.
 2. Притиснете **16** или почекајте 3 секунди додека на приказот со вредности **33** не се прикаже „00:00“.
 3. Свртете го вртливото копче **17** за да го поставите времето на готвење. Макс. време на готвење е 95 минути.
 4. Притиснете на **start/+30 sec 19**, за да започнете со готвење.

● Комбиниран режим

Користени додатоци:

Ротациона тацна со прстен со тркалца и фиксатор **4**

- ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од пожар!** Никогаш не користете ја решетката за скара **5** или други метални предмети во комбиниран режим. Металите го рефлектираат микробрановото зрачење и предизвикуваат искри. Тие може да предизвикаат пожар и непоправливо оштетување на производот!

1. Во режим на подготвеност, притиснете двапати на **14** за комбинација 1 или трипати за комбинација 2.

Режим	Микробранова печка	Скара
Комбинација 1 (C-1)	30 %	70 %
Комбинација 2 (C-2)	55 %	45 %

Комбинација 1:

- Погодно за: Стек, пилешко, пица
- Приказот на вредности **33** наизменично прикажува „C-1“ и „30:70“ (30 % микробранова, 70 % скара).
- **C-1 22** свети.



Комбинација 2:

- Погодно за: Риба, гратинирани јадења
 - Приказот на вредности **33** наизменично прикажува „C-2“ и „55:45“ (55 % микробранова, 45 % скара).
 - **C-2 23** свети.
2. Притиснете **16** или почекајте 3 секунди додека на приказот со вредности **33** не се прикаже „00:00“.
 3. Свртете го вртливото копче **17** за да го поставите времето на готвење. Макс. време на готвење е 95 минути.
 4. Притиснете на **start/+30 sec 19**, за да започнете со готвење.

● Одмрзнување



- i** **ЗАБЕЛЕШКА:** Производот нуди четири програми за одмрзнување.


Код	Примена
A-01	Одмрзнување мелено месо
A-02	Одмрзнување парчиња месо
A-03	Одмрзнување парчиња пилешко
A-04	Одмрзнување леб

1. Во режим на подготвеност, притиснете на  **12**. На приказот со вредности **33** се прикажува „A-01“. **AUTO** **21** и  **30** светат.
2. Свртете го вртливото копче **17** за да ја изберете посакуваната програма за одмрзнување (A-01 до A-04).
3. Притиснете **kg** **20** или почекајте 3 секунди. Приказот на вредности **33** ја прикажува минималната тежина во грамови (g).
4. Свртете го вртливото копче **17** за да ја поставите тежината на замрзнатата храна.
5. Притиснете на **start/+30 sec** **19**, за да го започнете процесот.
За време на одмрзнувањето, приказот на вредности **33** прикажува „tup“ (вртење) и се огласуваат 2 звучни сигнали. Ова ве потсетува да ја свртите храната. Ако не ја свртите храната, процесот ќе продолжи додека не истече времето.
6. Отворете ја вратата **6** со притискање на копчето за отворање на вратата **18**. Тајмерот на екранот **9** ќе запре.
7. Свртете ја храната. Секогаш користете заштитни ракавици или крпи за жешко, бидејќи храната ќе биде жешка.
8. Затворете ја вратата **6**.
9. Притиснете **start/+30 sec** **19**, за да продолжи процесот.

● Кујнски тајмер








ⓘ ЗАБЕЛЕШКИ:

- Тајмерот може да се постави на која било вредност помеѓу 10 секунди и 95 минути.
 - Функцијата на тајмерот може да се користи независно од работата на микробрановата печка.
 - Тајмерот може да се откаже во кое било време додека одбројува со притискање на **stop**/ **15**.
1. Во режим на подготвеност, притиснете еднаш на  **16**. На приказот со вредности **33** се прикажува „0:00“.
 2. Свртете го вртливото копче **17** за да го поставите времето.

3. Притиснете **start/+30 sec** **19** за да потврдите. Времето почнува да одбројува. По 3 секунди, приказот на вредности **33** ќе се врати на тековното време.
За да го видите преостанатото време: Притиснете еднаш на  **16**.
4. Кога ќе заврши одбројувањето, ќе се огласат 3 звучни сигнали.

● Функција за одложено готвење

ⓘ ЗАБЕЛЕШКИ:

- Процесот на готвење ќе започне автоматски откако ќе истече одбројувањето.
 - Додека трае временското одложување, можете да ја откажете програмата со притискање на **stop**/ **15**.
 - Следните функции не се достапни со функцијата за одбројување: Брзо готвење и одмрзнување.
 - Можете да го проверите тековното време со притискање на  **16**. Приказот на вредности **33** ќе се врати на поставеното време по 3 секунди.
1. Прво, изберете програма за готвење и време на готвење во режимот на подготвеност.
 2. Притиснете и задржете на  **16** 3 секунди. На приказот со вредности **33** се прикажува „0:00“.  **29** свети.
 3. Свртете го вртливото копче **17** за да ги поставите часовите за посакуваното време на почеток.
 4. Притиснете  **16** за да потврдите.
 5. Свртете го вртливото копче **17** за да ги поставите минутите за посакуваното време на почеток.
 6. Притиснете  **16** за да потврдите и да ја започнете функцијата за одложено готвење. Ќе светнат соодветниот симбол за програмата за готвење, приказот за време и  **29**.

● Заштита за деца

❗ ЗАБЕЛЕШКИ:



- Користете ја оваа функција за да спречите ненамерно вклучување на производот од страна на деца.
- Можете да ја активирате оваа функција само кога производот е во режим на подготвеност.

- **Активирање:** Во режим на подготвеност, притиснете и задржете на **stop/** **15** додека не се огласи звучен сигнал. На приказот со вредности **33** се прикажува „SAFE“ (безбедно).  **26** свети.
- **Деактивирање:** Задржете на **stop/** **15** додека не се огласи звучен сигнал. „SAFE“ (безбедно) исчезнува од приказот со вредности **33**.  **26** гасне. Се огласува уште еден звучен сигнал.

● Функција за меморирање

- ❗ **ЗАБЕЛЕШКА:** Користете ја функцијата за меморирање за да ги зачувате поставките за вашето омилено јадење. Ова ви овозможува да ги повикате овие поставки само со едно притискање на копче.

Зачувување на поставките/ през запишување на меморијата

1. Притиснете на  **13**. Ако претходно не сте зачувале никакви поставки, приказот на вредности **33** ќе прикаже „00:00“. Во спротивно, екранот **9** ќе ги прикаже зачуваните поставки.
2. Направете ги соодветните поставки (видете ги чекорите 1–3 под „Режим на микробранова печка“, „Режим на скара“ или „Комбиниран режим“).
3. Притиснете на  **13**, за да ги зачувате поставките или да ја презапишете меморијата.

Готвење со функцијата за меморирање


1. Притиснете на  **13**. Екранот **9** ќе ги прикаже зачуваните поставки.

2. Притиснете на **start/+30 sec** **19**, за да започнете со готвење.

● Автоматски режими на готвење

❗ ЗАБЕЛЕШКИ:

- Резултатите од автоматскиот процес на готвење зависат од фактори како што се обликот и големината на храната, посакуваниот степен на готвење на одредени видови храна и начинот на кој ја ставате храната во производот. Доколку резултатот не е задоволителен, соодветно прилагодете го времето на готвење.
- Режимите А-01 до А-04 се опишани во поглавјето „Одмрзнување“.

1. Во режим на подготвеност, притиснете на  **12**. **AUTO** **21** свети.
2. Свртете го вртливото копче **17** за да ја изберете посакуваната програма (А-05 до А-14, видете ја табелата подолу).
3. Притиснете **kg** **20** или почекајте 3 секунди. Приказот на вредности **33** ја прикажува или минималната тежина во грамови (g) или минималниот број на порции (во зависност од избраната програма).
4. Свртете го вртливото копче **17** за да ја поставите тежината на храната или бројот на порции.
5. Притиснете на **start/+30 sec** **19**, за да го започнете процесот.

А-05 (тестенини)

1. Користете сад погоден за микробранова печка.
2. Додајте ја посакуваната количина тестенини. Се смета нето тежината на тестенините без вода.
3. Додајте соодветна количина вода во садот.
4. Изберете ја соодветната нето тежина на тестенините и започнете го процесот.
5. Откако ќе заврши процесот, оставете ги тестенините да отстајат 2–3 минути и исцедете ја водата.

A-06 (риба)

1. Користете чинија погодна за микробранова печка. Рамномерно распоредете ја рибата.
2. Зачинете ја рибата по ваш вкус (на пр., со путер или маснотија).
3. Изберете ја соодветната тежина и започнете го процесот.

A-07 (ориз)

1. Користете сад погоден за микробранова печка.
2. Додајте вода во садот. Соодносот е 2 ml вода на 1 g ориз. Можете да го прилагодите соодносот по ваш вкус.
3. Оставете го оризот да отстои во водата 3 минути.
4. Изберете ја соодветната тежина и започнете го процесот.

A-08 (пилешко)

1. Користете чинија погодна за микробранова печка.
2. Зачинете го пилешкото по ваш вкус.
3. Изберете ја соодветната тежина и започнете го процесот.
4. Откако ќе истечат $\frac{2}{3}$ од времето, на приказот со вредности **33** ќе се прикаже „tupn“ (вртење) и ќе се огласат 2 звучни сигнали.
5. Свртете го пилешкото.
6. Притиснете **start/+30 sec** **19**, за да продолжи процесот.

A-09 (подгревање)

1. Користете чинија погодна за микробранова печка.
2. Изберете ја соодветната тежина и започнете го процесот.

A-10 (компир)

- i** **ЗАБЕЛЕШКА:** Препорачуваме да користите нелупени компири со иста големина.

1. Користете чинија погодна за микробранова печка. Рамномерно распоредете ги компирите.
2. Прободете ги лушпите од компирите неколку пати.
3. Изберете ја соодветната тежина и започнете го процесот.

A-11 (месо/печење)

1. Користете чинија погодна за микробранова печка.
2. Зачинете го месото/печењето по ваш вкус.
3. Изберете ја соодветната тежина и започнете го процесот.
4. Откако ќе истечат $\frac{2}{3}$ од времето, на приказот со вредности **33** ќе се прикаже „tupn“ (вртење) и ќе се огласат 2 звучни сигнали.
5. Свртете го месото/печењето.
6. Притиснете **start/+30 sec** **19**, за да продолжи процесот.

A-12 (пуканки)

1. Ставете 100 g пуканки во сад погоден за микробранова печка.
2. Започнете го процесот.




A-13 (пијалоци)

- i** **ЗАБЕЛЕШКА:** Ставете стаклена прачка во пијалокот и оставете го садот да отстои во комората за готвење **1** 20–30 секунди за да се спречи ненадејно вриење.

1. Користете сад погоден за микробранова печка (на пр., шолја или чаша).
2. Изберете го соодветниот број порции и започнете го процесот.

A-14 (зеленчук)

1. Користете сад погоден за микробранова печка.
2. Изберете ја соодветната тежина и започнете го процесот.

Код	Храна/ функција	Опсег на тежина	Временски опсег	Приказ на функција за микробранова печка/скара
A-05	Тестенини	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 (микробранова печка)
A-06	Риба	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 (микробранова печка)
A-07	Ориз	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 (микробранова печка)
A-08	Пилешко	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 C-2 (комбинација 2)
A-09	Подгревање	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 (микробранова печка)
A-10	Компир	230 g, 460 g	5-8 min	 (микробранова печка)
A-11	Месо/печење	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 C-1 (комбинација 1)
A-12	Пуканки	100 g	2:40 min	 (микробранова печка)
A-13	Пијалоци	1-3 порции	1:30-3:50 min	 (микробранова печка)
A-14	Зеленчук	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 (микробранова печка)

● Табела за готвење

Храна	Количина	Моќност	Време	Информации
Филе од риба	400 g	640 W	10-15 min	Додајте малку вода и сок од лимон.
Зеленчук	250 g	640 W	5-10 min	Исечете го зеленчукот на парчиња. Додајте малку вода. Мешајте повремено.
Компир	500 g	800 W	8-10 min	Исечете го компирот на парчиња. Додајте малку вода. Мешајте повремено.
Десерт (на пр. пудинг, мафин)	100-300 g	640 W	1-5 min	Следете ги упатствата на пакувањето на десертот.

Храна	Количина	Моќност	Време	Информации
Ориз	100 g ориз 250 ml вода	640 W	15 min	Исплакнете го оризот пред готвењето.
Крем од јајца	750 g	480 W	10–15 min	Ставете го кремот од јајца на голема чинија.
Колачиња	400 g	640 W	8–10 min	Ставете ги колачињата на голема чинија.
Ќофте	500 g	800 W	23–28 min	Ставете го зачинетото ќофте на чинија. Покријте ја чинијата со капак.

● Загревање на замрзната храна

Храна	Количина	Моќност	Време
Супа	400 ml	640 W	8–10 min
Чорба	500 g	480 W	10–13 min
Прилози (на пр. тестенини)	500 g	800 W	8–10 min
Зеленчук	300 g	640 W	8–10 min

● Рецепти

● Чоколадна торта во шолја

 7 min

 x 1

Време за подготовка:	5 min
Време на готвење:	2 min

Состојки

4 СЛ	Брашно
¼ СЛ	Прашок за пециво
4 СЛ	Шеќер во прав
2 СЛ	Какао во прав
1	Јајце
3 СЛ	Млеко
3 СЛ	Растително масло
Неколку капки	Екстракт од ванила или друг екстракт (по желба)

2 СЛ	Чоколадни трошки, јаткасти плодови или суво грозје (по желба)
------	---

Подготовка

1. Ставете брашно, прашок за пециво, шеќер во прав и какао во прав во голема шолја, погодна за микробранова печка. Измешајте ги сите состојки.
2. Додајте едно јајце и измешајте ги сите состојки.
3. Додајте млеко и растително масло. По желба, додадете екстракт од ванила или друг екстракт. Измешајте ги сите состојки додека не добиете мазна смеса.
4. По желба, додадете чоколадни трошки, јаткасти плодови или суво грозје. Измешајте ги сите состојки.
5. Поставете ја шолјата во центарот на ротационата тацна **4**. Печете 2 минути на 800 W или додека колачот не престане да се крева и не се стегне.

- Носете ракавици за рерна за да ја извадите топлата шолја. Уживајте во вкусниот колач!

● Карамел пуканки

 24 min

 x 8

Време за подготовка:	20 min
Време на готвење:	4 min

Состојки

60 g	Зрна од пченка
240 g	Кафеав шеќер
60 ml	Пченкарен сируп
3 СЛ	Несолен путер
½ КЛ	Сол
1 КЛ	Екстракт од ванила
¼ КЛ	Сода бикарбона
Неколку капки	Растително масло (по желба)

Подготовка

- Ставете ги зрната пченка во хартиена кеса. Доколку сакате, додадете неколку капки растително масло. Превиткајте го горниот дел од кесата неколку пати за да ја затворите.
- Ставете ја кесата во центарот на ротационата тацна **[4]**. Гответе ја пченката 4 минути на 800 W или додека повеќе не се слуша звук на „пукање“.
- Подготовка на карамелата: Ставете го шеќерот, сирупот од пченка, путерот и солта во голем сад погоден за микробранова печка. Гответе ја смесата 2 минути на 640 W. Промешајте ја смесата и гответе уште 2 минути на 800 W додека не почне да врие.

- Додајте го екстрактот од ванила и сода бикарбона во смесата од карамел и добро промешајте. Веднаш прелијте една третина од врелиот карамел врз пуканките во кесата. Затворете ја кесата и протресете за да се премачкаат пуканките.
- Прелијте уште една третина од карамелата врз пуканките. Затворете ја кесата и протресете.
- Истурете го преостанатиот карамел врз пуканките и протресете ја кесата уште еднаш.
- Ставете ја кесата во центарот на ротационата тацна **[4]**. Гответе ги пуканките 1 минута на 640 W. Носете ракавици за рерна за да ја извадите и протресете жешката кеса.
- Истурете ги топлиите карамел пуканки во сад. Оставете ги карамел пуканките целосно да се изладат околу 20 минути. Раздвојте ги карамел пуканките на парчиња и уживајте!

● Компири за појадок

 25 min

 x 2

Време за подготовка:	15 min
Време на готвење:	10 min

Состојки


2	Компири со средна големина (излупени и исечени на парчиња)
½	Кромид (исечен на кругчиња)
¼ КЛ	Сол
⅛ КЛ	Црн бибер
¼ КЛ	Сол со лук
60 g	Чедар кашкавал (рендан)

Подготовка

- Ставете ги парчињата компир и кромид во сад погоден за микробранова печка.
- Зачинете ги компирите и кромидот со сол, бибер и сол од лук. Добро измешајте и покријте го садот.

- Ставете го садот во центарот на ротационата тацна [4]. Гответе ги зачинетите компири и кромид 9 минути на 800 W или додека компирите не омекнат.
- Додајте го кашкавалот и гответе 1 минута на 480 W.
- Носете ракавици за рерна за да го извадите топлиот сад. Уживајте во вкусниот појадок!

● Кофте

 33–38 min

 x 2–3

Време за подготовка:	10 min
Време на готвење:	23–28 min

Состојки (кофте)

500 g	Мелено говедско месо
½	Кромид (сечкан)
1	Јајце (изматено)
100 g	Лебни трошки
¼ КЛ	Црн бибер
¼ КЛ	Сол

Состојки (сос)

75 ml	Вода
1 СЛ	Сенф
2 СЛ	Кечап
1 КЛ	Шеќер
По вкус	Магдонос (по желба)

Подготовка

- Помешајте го меленото говедско месо, кромидот, јајцето, лебните трошки, бибер и сол.
- Оформете го кофтето и ставете го на чинија. Покријте ја чинијата со капак.
- Ставете ја чинијата во центарот на ротационата тацна [4]. Гответе го кофтето 18–23 минути на 800 W.

- Во меѓувреме, во мал сад измешајте ги водата, сенфот, кечапот, шеќерот и магдоносот (по желба).
- Откако кофтето ќе се свари, прелијте го сосот врз кофтето. Покријте ја чинијата со капак.
- Гответе го кофтето сосот уште 5 минути на 800 W.
- Сервирајте и уживајте во кофтето!

● Лосос

 28 min

 x 1

Време за подготовка:	5 min
Време на готвење:	23 min

Состојки

400 g	Лосос
½ КЛ	Црн бибер
½ КЛ	Сол
2 КЛ	Вода
¼	Лимон

Подготовка

- Доколку е потребно, одмрзнете го лососот (видете „Одмрзнување“).
- Зачинете го лососот со бибер и сол.
- Ставете го лососот на чинија. Додајте вода. Покријте ја чинијата со капак.
- Ставете ја чинијата во центарот на ротационата тацна [4]. Гответе го лососот 6 минути на 640 W.
Алтернативно, изберете го кодот **A-06** (видете „Автоматски режими на готвење“).
- Додајте малку сок од лимон пред да го сервираате лососот.

● Печење на пилешко

 2 h

 x 2–3

Време на готвење:	2 h
-------------------	-----

Состојки

1 цело	Пиле (800–1400 g)
60 ml	Маслиново масло
30 ml	Сок од лимон
4	Чешниња лук (сецкани)
1 СЛ	Свеж рузмарин (сецкан)
1 СЛ	Свежа мајчина душица (сецкана)
1 КЛ	Мелен пипер
По вкус	Сол и црн пипер

Подготовка

1. Подготовка на пилешкото: Исплакнете го пилешкото под ладна вода и исушете го со хартиени брисачи. Отстранете ги сите внатрешни органи.
2. Маринирање на пилешкото: Во мал сад, измешајте маслиново масло, сок од лимон, лук, рузмарин, мајчина душица, мелен пипер, сол и црн пипер. Втријте ја оваа смеса по целото пиле, вклучително и под кожата и во внатрешноста. За најдобри резултати, оставете го да отстои маринирано во фрижидер најмалку 1 час или преку ноќ.
3. Печење на пилешкото:
 - Ставете го пилето на чинија погодна за микробранова печка. Ставете ја чинијата во центарот на ротационата тацна **4**.
 - Притиснете на **≡ 12**.
 - Свртете го вртливото копче **17**, за да го изберете кодот **A-08** за пилешко.
 - Притиснете на **kg 20**.
 - Свртете го вртливото копче **17** за да ја поставите соодветната тежина на пилешкото.
 - Притиснете на **start/+30 sec 19**, за да започнете со готвење.

4. Вртење на пилешкото: Откако ќе истечат $\frac{2}{3}$ од времето за готвење и ќе се огласат 2 звучни сигнали, отворете ја вратата **6** и свртете го пилешкото. Затворете ја вратата и притиснете **start/+30 sec 19**, за да продолжите со готвењето.
5. Оставете да отстои и сервирајте: Извадете го пилешкото од производот и оставете го да отстои 10–15 минути пред да го исечете. Ова ќе им овозможи на соковите да се прераспоредат, правејќи го пилешкото помeko и повкусно.

● Печење на стек

 25 min

 x 1




Време на готвење:	25 min
-------------------	--------

Состојки

1	Стек (рибеј, бифтек или по ваш избор)
15 ml	Маслиново масло
По вкус	Сол и црн пипер
Опционално	Лук во прав, кромид во прав или вашиот омилен зачин за стек

Подготовка

1. Доколку е потребно, одмрзнете го стекот (видете „Одмрзнување“).
2. Подготовка на стекот: Исушете го стекот со хартиени брисачи. Втријте маслиново масло и на двете страни, а потоа обилно зачинете со сол, црн пипер и други зачини по ваш избор.
3. Печење на стекот:
 - Ставете го стекот на чинија погодна за микробранова печка. Ставете ја чинијата во центарот на ротационата тацна **4**.
 - Притиснете двапати на **≡ 14** за комбинација 1.
 - Притиснете на **⌚ 16**.
 - Свртете го вртливото копче **17** за да поставите време од 20 минути.

- Притиснете на **start/+30 sec** , за да започнете со готвење.
- 4. Вртење на стекот: По 12 минути готвење, отворете ја вратата  и свртете го стекот. Затворете ја вратата и притиснете **start/+30 sec** , за да продолжите со готвењето.
- 5. Проверете колку е испечено: Проверете ја внатрешната температура на стекот со термометар за месо. За малку печено, печете на 57 °C; за средно печено, печете на 63 °C; а за добро печено, печете на 71 °C. Ако не се постигне посакуваниот степен на печење, ресетирајте ја програмата и печете го месото уште неколку минути.
- 6. Оставете да отстои и сервирајте: Оставете го стекот да отстои неколку минути пред да го исечете. Ова ќе помогне соковите подобро да се распределат и стекот ќе биде повкусен.

Гратин од компир

 50 min















 x 2

Време на готвење:	50 min
-------------------	--------

Состојки

2 големи	Компири (исечени на тенки ленти)
240 ml	Крема за готвење
240 ml	Млеко
2 чешниња	Лук (ситно исечкан)
100 g	Гријер сирење или чедар (рендано)
50 g	Пармезан (рендан)
15 g	Путер
По вкус	Сол и црн пипер

Подготовка

1. Подготовка на сосот: Во голем сад погоден за микробранова печка измешајте ги павлаката, млекото и лукот. Ставете го садот во центарот на ротационата тацна . Загревајте 3 минути на 800 W.
2. Подготовка на компирите:
 - Додајте ги парчињата компири и добро измешајте.
 - Притиснете на  .
 - Свртете го вртливото копче , за да го изберете кодот **A-10** за компир.
 - Притиснете на **kg** .
 - Свртете го вртливото копче , за да поставите тежина од 460 g.
 - Притиснете на **start/+30 sec** , за да започнете со готвење.
 - По готвењето: Проверете дали компирите се омекнати. Зачинете со сол и црн пипер.
3. Нанесување на гратинот во слоеви: Намачкајте сад за готвење погоден за микробранова печка со путер. Наредете ги компирите во слоеви, преливајќи малку од сосот врз секој слој. Распоредете го гријер сирењето или чедарот помеѓу слоевите. Посипете го рамномерно пармезанот врз горниот слој.
4. Печење на гратинот:
 - Ставете го садот за готвење во центарот на ротационата тацна .
 - Притиснете трипати на   за комбинација 2.
 - Притиснете на  .
 - Свртете го вртливото копче , за да поставите време од 35 минути.
 - Притиснете на **start/+30 sec** , за да започнете со готвење.
5. Оставете да отстои и сервирајте: Извадете го гратинот од производот и оставете го да отстои неколку минути пред сервирање. Ова ќе им овозможи на вкусовите да се спојат.

● Пица со салама

 25 min

 x 2-3

Време на готвење:	25 min
-------------------	--------



Состојки

1	Тесто за пица (купено или домашно)
120 ml	Сос за пица
120 g	Моцарела (рендана)
60 g	Парчиња салама
30 g	Парчиња црни маслинки (по желба)
30 g	Црвен кромид (сецкан на ленти, по желба)
1 КЛ	Оригано (сушено)
Опционално	Свежи листови од босилек за декорација

Подготовка



1. Подготовка на тестото: Развлечете го тестото за пица на малку набрашната површина до посакуваната дебелина.
2. Додајте го сосот: Рамномерно распоредете го сосот за пица врз тестото, оставајќи мал раб.
3. Додајте го преливот: Посипете рендана моцарела врз сосот. Рамномерно распоредете ги парчињата салама врз сирењето. Додајте црни маслинки и црвен кромид, по желба. Посипете сушено оригано одозгора.
4. Печете ја пицата (се препорачуваат 2 програми во зависност од посакуваниот резултат или достапното време):

За крцкава и добро испечена пица:

- Внимателно ставете ја пицата врз решетка за скара **5**. Ставете ја решетка за скара во центарот на ротационата тацна **4**.
- Притиснете еднаш на  **14** за печење.
- Притиснете на  **16**.
- Свртете го вртливиото копче **17** за да поставите време од 15 минути.

- Притиснете на **start/+30 sec** **19**, за да започнете со готвење.

За побрзо печење:

- Внимателно ставете ја пицата на чинија погодна за микробранова печка. Ставете ја чинијата во центарот на ротационата тацна **4**.
- Притиснете двапати на  **14** за комбинација 1.
- Притиснете на  **16**.
- Свртете го вртливиото копче **17** за да поставите време од 10 минути.
- Притиснете на **start/+30 sec** **19**, за да започнете со готвење.

5. Декорирање и сервирање: Извадете ја пицата и оставете ја да се олади неколку минути. Декорирајте со свежи листови од босилек, по желба. Исечете на парчиња и сервирајте додека е топла.

● Макарони со сирење

 45 min


 x 1



Време на готвење:	45 min
-------------------	--------

Состојки

300 g	Лакти макарони
60 g	Путер
60 g	Наменско брашно
480 ml	Млеко
200 g	Чедар (рендан)
½ КЛ	Сол
¼ КЛ	Црн бибер
¼ ТЛ	Мелен пипер (по желба)
30 g	Пармезан (рендан, по желба)

Подготовка

1. Варeње на тестенините:
 - Ставете ги макароните во голем сад погоден за микробранова печка, наполнет со солена вода. Ставете го садот во центарот на ротационата тацна **4**.
 - Притиснете на  **12**.

- Свртете го вртливото копче **17**, за да го изберете кодот **A-05** за тестенини.
 - Притиснете на **kg 20**.
 - Свртете го вртливото копче **17** за да поставите тежина од 300 g.
 - Притиснете на **start/+30 sec 19**, за да започнете со готвење.
 - По готвењето: Исцедете ги тестенините и оставете ги настрана.
2. Подготовка на сосот од сирење: Расопете го путерот во тенџере со средна големина на средна температура. Додајте го брашното и варете на тивок оган околу 1 минута, додека не се формира мазна паста. Постепено додавајте го млекото со мешање, додека смесата не стане мазна и не се згусне.
 3. Додавање на сирењето: Тргнете го тенџерето од оган и додајте го ренданото чедар сирење додека не се стопи и не стане мазно. Зачинете со сол, бибер и мелен пипер, по желба.
 4. Измешајте ги тестенините и сосот: Додајте ги сварените макарони во сосот од сирење и мешајте додека тестенините не се обложат рамномерно.
 5. Подготовка на златна кора:
 - Ставете ги макароните и сирењето во сад за готвење погоден за микробранова печка и посипете со рендан пармезан. Ставете го садот за готвење во центарот на ротационата тацна **4**.
 - Притиснете еднаш на  **14** за печење.
 - Притиснете на  **16**.
 - Свртете го вртливото копче **17** за да поставите време од 10 минути.
 - Притиснете на **start/+30 sec 19**, за да започнете со готвење.
 - Печете додека кората не добие златно-кафеава боја и не почне да врие.
 6. Сервирајте и уживајте.

● Чистење и нега

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од електричен удар! Пред чистење: Секогаш исклучувајте го приклучокот за напојување од штекерот.

⚠ ОПАСНОСТ! Опасност од изгореници! Не го чистете производот веднаш по употреба. Прво оставете го производот да се олади.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Не ги потопувајте електричните делови од производот во вода или други течности. Никогаш не го држете уредот под млаз вода.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност од оштетување!

- Не користете спрејови за чистење или други јаки средства за чистење, бидејќи тие може да предизвикаат дамки, линии или заматување на површината.
- Не користете абразивни средства за чистење.

ⓘ ЗАБЕЛЕШКИ:

- Исчистете го производот откако ќе се олади. Остатоците од исушена храна не може лесно да се отстранат.
- Куќиште: Чистете го куќиштето на производот со влажна крпа.
- Комора за готвење:

Пред чистење: Препорачуваме да ја извршите програмата за чистење (видете „Програма за чистење на комората за готвење“).

Одржувајте ја комората за готвење **1** секогаш чиста. Ако храната прска или се истури и се залепи за ѕидовите на производот, избришете ги со влажна крпа. Доколку е потребно, користете благ детергент на крпата. Потоа избришете со крпа натопена само со чиста вода за да ги отстраните сите остатоци од детергент. Пред повторно да го користите производот: Оставете комората за готвење целосно да се исуши.

- Ротациона тацна и решетка за скара: Редовно чистете ги ротационата тацна **4** и решетката за скара **5** со топла вода со сапуница. Ротационата тацна и решетката за скара се безбедни за миење во машина за садови.
- Прскање и нечистотија: Редовно користете влажна крпа за да ги отстраните истурените материи и нечистотијата од следните компоненти:
 - Рамка на вратата **7** (од двете страни)
 - Уред за заклучување **8**
 - Стакло за гледање (од двете страни)
 - Заптивка на вратата **6** и соседните компоненти
- Кондензација: Доколку се појави кондензација на или околу надворешната страна на вратата, избришете ја со мека крпа. Ова може да се случи ако производот работи во екстремно влажни услови.
- Мириси: Редовно отстранувајте ги мирисите. Ставете длабок сад за микробранова печка – наполнет со една чаша вода, плус сок и кора од еден лимон – во комората за готвење **1**. Загревајте ја смесата 5 минути. Темелно избришете ја комората за готвење и исушете ја со мека крпа.



● Програма за чистење на комората за готвење

и ЗАБЕЛЕШКА: Програмата за чистење ви овозможува да ги омекнете испрсканите или истурени остатоци од храна преку испарување на вода со сапуница. Ова го олеснува отстранувањето на овие нечистотии.

1. Ставете вода и неколку капки средство за миење садови во сад погоден за микробранова печка.
2. Ставете неметална лажица во садот, за да се спречи ненадејно вриење.
3. Ставете го садот во центарот на ротационата тацна **4**. Затворете ја вратата **6**.
4. Притиснете и задржете на **800/°** **11** додека не светне **27** и на приказот со вредности **33** не се прикаже „5:00“.
5. Притиснете на **start/+30 sec** **19**, за да ја започнете програмата за чистење.
6. Кога програмата ќе заврши: Ке се огласат 3 звучни сигнали. **27** гасне.
7. Исчистете ја комората за готвење **1** (видете „Чистење и нега“).

● Решавање проблеми

Проблем	Можна причина	Решение
Производот не почнува да готви.	Вратата 6 не е правилно затворена.	Затворете ја вратата 6 .
Ротационата тацна 4 испушта гласен звук при вртење.	Ротационата тацна 4 не е правилно поставена на прстенот со тркалца и не е наместена на фиксаторот.	Поставете ја ротационата тацна 4 правилно во комората за готвење 1 .
	Прстенот со тркалца 4 и/или дното на комората за готвење 1 се валкани.	Исчистете ги прстенот со тркалца 4 и дното на комората за готвење 1 .
Светлото во производот не работи.	Сијалицата е неисправна.	Контактирајте ја службата за корисници.

Проблем	Можна причина	Решение
Вентилаторот не може да се запре со притискање на stop  15 или отворање на вратата  6 .	Процесот на готвење е завршен. Производот се префрла во задолжителен режим на ладење.	Почекајте додека вентилаторот не престане да се врти. Вентилаторот ќе се врти 3 минути.

● Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење:
1-7: Пластика/20-22: Хартија и картон/80-98: Комбинирани материјали.

Производ:



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирните пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

● Гаранција

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, црева, кертрици), ниту на оштетувања на кривки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

● Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 520265_2507) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

● **Сервис**



Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Email: owim@lidl.mk



















Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura	Faqja 212
Hyrje	Faqja 212
Përdorimi sipas rregullave	Faqja 213
Përmbajtja e paketimit	Faqja 213
Përshkrimi i pjesëve	Faqja 213
Të dhëna teknike	Faqja 214
Udhëzime sigurie	Faqja 214
Parimet themelore të gatimit në mikrovalë	Faqja 218
Përdorni enë të përshtatshme	Faqja 219
Para përdorimit të parë	Faqja 220
Konfiguroni produktin	Faqja 220
Montimi	Faqja 220
Përdorimi	Faqja 220
Modaliteti i gatishmërisë	Faqja 221
Vendosja e orës	Faqja 221
Gatim i shpejtë në mikrovalë	Faqja 221
Modaliteti i mikrovalës	Faqja 221
Modaliteti i mikrovalës – shembuj aplikimi	Faqja 222
Modaliteti i skarës	Faqja 222
Modaliteti i kombinuar	Faqja 222
Shkrirja	Faqja 223
Kohëmatës kuzhine	Faqja 223
Funksioni i gatimit të vonuar	Faqja 223
Blokim prindëror	Faqja 224
Funksioni i kujtesës	Faqja 224
Modalitetet automatike të gatimit	Faqja 224
Tavolinë gatimi	Faqja 226
Ngrohja e ushqimit të ngrirë	Faqja 227

Receta	Faqja 227
Kek me çokollatë në filxhan	Faqja 227
Kokoshka me karamel	Faqja 227
Patate për mëngjes	Faqja 228
Qofte mishi	Faqja 228
Salmon	Faqja 229
Pjekja e pulës në skarë	Faqja 229
Pjekja e biftekut	Faqja 230
Patate gratin	Faqja 230
Pica me sallam	Faqja 231
Makarona me djathë	Faqja 231
Pastrimi dhe kujdesi	Faqja 232
Programi i pastrimit për hapësirën e gatimit	Faqja 233
Zgjidhja e problemeve	Faqja 233
Asgjësimi	Faqja 234
Garancia	Faqja 234
Procedura në rast garancie	Faqja 234
Shërbimi	Faqja 234

Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura

Paralajmërimet e mëposhtme përdoren në udhëzimet e përdorimit, Quick-Start-Guide dhe në paketim:

 <p>RREZIK! Ky simbol me fjalën sinjalizuese “Rrezik” tregon një rrezik me një shkallë të lartë rreziku i cili, nëse nuk shmanget, do të rezultojë në lëndime serioze ose vdekje.</p>	 Rrymë/tension alternativ
	 Herc (frekuenca e rrjetit)
	 Vat
 <p>PARALAJMËRIM! Ky simbol me fjalën sinjalizuese “Paralajmërim” tregon një rrezik me një shkallë të mesme rreziku, i cili, nëse nuk parandalohet, mund të ketë si pasojë një lëndim të rëndë ose vdekjen.</p>	 Simbol për tokën mbrojtëse
	 Përdoreni produktin vetëm në dhoma të brendshme të thata.
 <p>KUJDES! Ky simbol me fjalën sinjalizuese “Kujdes” tregon një rrezik me një shkallë të ulët rreziku, i cili, nëse nuk parandalohet, mund të ketë si pasojë një lëndim të lehtë ose mesatar.</p>	 Rrezik – rrezik i një goditjeje elektrike!
	 Kujdes, sipërfaqe e nxehtë!
 <p>VINI RE! Ky simbol me fjalën sinjalizuese “Kujdes” tregon rrezikun e mundshëm të dëmtimeve materiale.</p>	 I sigurt për ushqim Ky produkt nuk ka ndikim negativ në shijen ose erën.
 <p>SHËNIM: Ky simbol me fjalën sinjalizuese “Shënim” jep më shumë informacione të vlefshme.</p>	 I përshatshëm për lavastovilje (vetëm pjatë rrotulluese 4 dhe rafti i skarës 5)
 Shenja CE vërteton konformitetin me direktivat e BE-së për produktin.	 Skano për të marrë udhëzimet në internet.
 Udhëzime sigurie  Udhëzime përdorimi	

MIKROVALË

● Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përmban udhëzime të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Njihuni mirë me të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë para

përdorimit të produktit. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.



Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar këtë kod QR, do të drejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 520265_2507.

● Përdorimi sipas rregullave

- Ky produkt është menduar për ngrohjen dhe përgatitjen e ushqimit. Mos e përdorni produktin për arsye të tjera.
- Produkti është i përshtatshëm vetëm për përdorim në shtëpi private dhe nuk duhet të përdoret në zona mjekësore ose komerciale.
- Prodhuesi nuk merr përsipër asnjë përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.






● Përmbajtja e paketimit

Pas shpaketimit të produktit, kontrolloni nëse dërgesa është i plotë dhe nëse të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Hiqni të gjitha materialet e paketimit para përdorimit.

- 1 Mikrovalë
- 1 Pjatë rrotulluese
- 1 Kycje
- 1 Unazë lëvizëse
- 1 Raft skare
- 1 Ngjitëse përmbledhëse e programit
- 1 Quick-Start-Guide
- 1 Udhëzime përdorimi

● Përshkrimi i pjesëve

(Fig. A)

- 1 Hapësirë gatimi
- 2 Përmbledhje e programit
- 3 Kablo e energjisë me spinë të energjisë
- 4 Pjatë rrotulluese me unazë lëvizëse dhe kyçje
- 5 Raft skare
- 6 Njësia e derës (guarnicioni i derës)
- 7 Kornizë dere
- 8 Kyc
- 9 Ekran
- 10 Butonat e ndezjes së mikrovalës
- 11 Butoni **800/0°** (fuqia e mikrovalës/program pastrimi)
- 12 Butoni  (shkriqje/gatim automatik)
- 13 Butoni  (ruaj/të preferuarat)
- 14 Butoni  (skarë/kombinim)
- 15 Butoni **stop**/ (ndalo/fshij/bllokim prindëror)
- 16 Butoni  (kohëmatës/orë)
- 17 Butoni rrotullues (koha/pesha/programi)
- 18 Hapëse dere
- 19 Butoni **start/+30 sec** (fillo/fillim i shpejtë)
- 20 Butoni **kg** (pesha)

(Fig. B)

- 21 **AUTO** (gatim automatik)
- 22 **C-1** (Kombinimi 1)
- 23 **C-2** (Kombinimi 2)
- 24  (Skarë)
- 25  (Kohëmatës)
- 26  (Bllokim prindëror)
- 27  (Program pastrimi)
- 28 **g** (Gram)
- 29  (gatim i vonuar)
- 30  (shkriqje)
- 31 Treguesi i shiritit (fuqia e mikrovalës)
- 32  (Mikrovalë)
- 33 Treguesi i vlerave

● Të dhëna teknike

Tensioni nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Konsumi i energjisë:	1200 W
Konsumi i energjisë në modalitetin e gatishmërisë:	0,4 W
Klasa mbrojtëse:	I
Prodhimi i energjisë:	800 W
Fuqia hyrëse (skarë):	1000 W
Frekuenca e mikrovalëve:	2450 MHz
Vëllimi i hapësirës së gatimit:	rreth 20 litra

- Ky produkt përbush kërkesat e standardit evropian EN 55011.
- Në përputhje me këtë standard, ky produkt klasifikohet si një pajisje e Grupit 2 Klasa B.
- Grupi 2 = Produkti gjeneron qëllimisht energji me frekuencë të lartë në formën e rrezatimit elektromagnetik për trajtimin termik të ushqimit.
- Pajisja e Klasit B = Ky produkt është i përshtatshëm për përdorim shtëpiak.



Udhëzime sigurie

JU LUTEMI TË NJIHENI ME TË GJITHA INFORMACIONET DHE UDHËZIMET E SIGURISË PËRPARA SE TË PËRDORNI PRODUKTIN! NËSE UA JEPNI KËTË PRODUKT TË TJERËVE, JU LUTEMI TI KALONI EDHE TË GJITHA DOKUMENTET!

Në rast dëmtimesh për shkak të mosrespektimit të këtij udhëzuesi përdorimi, e drejta e garancisë zhvlerësohet! Për dëme pasuese

nuk mbahet përgjegjësi! Nuk merret përsipër asnjë përgjegjësi për dëmtime materiale ose lëndime personale që vijnë nga përdorimi jo i duhur ose mosrespektimi i udhëzimeve të sigurisë!

UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË, LEXONI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN

- Ky produkt mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose mungesë përvoje dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose u janë dhënë udhëzime se si ta përdorin produktin në mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet e përfshira.

Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin.

Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të bëhet nga fëmijë pa mbikëqyrje.

Mbajeni produktin dhe kabllon e tij të energjisë larg fëmijëve nën 8 vjeç.

⚠️ PARALAJMËRIM! Kur

përdorni produktin në modalitetin e kombinuar, ne rekomandojmë që fëmijët ta përdorin produktin vetëm nën

mbikëqyrjen e të rriturve për shkak të temperaturave të gjeneruara.

⚠️ PARALAJMËRIM! Nëse dera ose guarnicionet e derës janë të dëmtuara, produkti nuk duhet të vihet në punë derisa të riparohet nga një person kompetent.

⚠️ PARALAJMËRIM! Është e rrezikshme për këdo që nuk është person kompetent të kryejë punime shërbimi ose riparimi që kërkojnë heqjen e një mbulese që ofron mbrojtje nga rrezatimi i mikrovalëve.

⚠️ PARALAJMËRIM! Lëngjet ose ushqimet e tjera nuk duhen ngrohur në enë të mbyllura pasi mund të shpërthejnë lehtë.

- Nëse kabloja e energjisë është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, shërbimi ndaj klientit ose një person i kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të shmangur rreziqet.
- Ky produkt është menduar për përdorim në shtëpi dhe aplikime të ngjashme, të tilla si:
 - Zonat e kuzhinës për stafin në dyqane, zyra dhe vende të tjera pune;
 - prona bujqësore;

- Për klientët në hotele, motele dhe institucione të tjera banimi;

- Hotele me mëngjes dhe zona të ngjashme.

- Duhet të ketë të paktën 20 cm hapësirë të lirë mbi pjesën e sipërme të produktit.
- Mund të përdoren vetëm enë gatimi të përshtatshme për përdorim në pajisjet e gatimit me mikrovalë.
- Mos e përdorni kurrë raftin e skarës **5** ose objekte të tjera metalike në mikrovalë ose në modalitetin e kombinuar. Metalet reflektojnë rrezatimin e mikrovalëve, gjë që çon në shkëndija. Këto mund të shkaktojnë zjarr dhe dëme të pariparueshme të produktit!
- Kur ngrohni ushqimin në enë plastike ose letre, produkti duhet të monitorohet pasi ekziston mundësia e ndezjes së shkëndijave.
- Ky produkt është menduar për ngrohjen e ushqimit dhe pijeve. Tharja e ushqimit ose e rrobave, si dhe ngrohja e jastëkëve të nxehtësisë, pantoflave, sfungjerëve, leckave të lagura dhe të ngjashmeve, mund të përbëjë rrezik lëndimi, shkëndijave ose zjarri.

- Nëse del tym, produkti duhet të fiket ose të shkëputet nga priza dhe dera duhet të mbahet e mbyllur për të shuar flakët.
- Ngrohja e pijeve në mikrovalë mund të rezultojë në zierje të vonuar dhe shpërthyes, prandaj duhet të tregohet kujdes gjatë trajtimit të enës.
- Përmbajtja e shisheve dhe kavanozëve të ushqimit për foshnje duhet të përzihet ose tundet dhe temperatura të kontrollohet para konsumimit për të shmangur djegjet.
- Vezët me lëvozhgë dhe vezët e ziera fort nuk duhen ngrohur në mikrovalë, pasi ato mund të shpërthejnë edhe pasi të ketë mbaruar procesi i ngrohjes në mikrovalë.
- Produkti duhet të pastrohet rregullisht dhe të hiqen mbetjet e ushqimit.
- Pastërtia e dobët e produktit mund të çojë në shkatërrimin e sipërfaqes, gjë që mund të ndikojë negativisht në jetëgjatësinë e tij të shërbimit dhe potencialisht të çojë në situata të rrezikshme.
- Produkti nuk duhet të pastrohet me pastrues avulli.

- Produkti është menduar për përdorim të pavarur. Nuk duhet të vendoset në dollap ose në ndonjë vend të ngjashëm.

INFORMACION SHITESË PËR SIGURINË

- Personat që mbajnë pacemaker për zemrën duhet të konsultohen me mjekun e tyre në lidhje me rreziqet e mundshme përpara se ta përdorin produktin.

⚠ RREZIK! Rrezik djegieje!

Produkti nxehet gjatë përdorimit. Mos e prekni produktin gjatë përdorimit ose menjëherë pas përdorimit.

⚠ RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike!

Mos e zhytni produktin në ujë ose lëngje të tjera. Mos e mbani kurrë produktin poshtë ujit të rrjedhshëm.

⚠ RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike!

Mos përdorni kurrë një produkt të dëmtuar. Nëse produkti është i dëmtuar, shkëputeni nga rrjeti elektrik dhe kontaktoni shitësin tuaj.

- Produkti nuk duhet të përdoret nëse është rrëzuar ose tregon ndonjë dëmtim të dukshëm.

- Para se ta lidhni produktin me furnizimin me energji, kontrolloni që tensioni dhe rryma e vlerësuar të korrespondojnë me detajet e furnizimit me energji të treguara në pllakën e specifikimeve të produktit.
- Mbrojeni kabllon e energjisë nga dëmtimi. Mos i lini të varen mbi skaje të mprehta dhe mos i shtrydhni ose përkulni. Mbajeni kabllon e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta dhe flakëve të hapura.

Konfiguroni produktin


- ⚠ **VINI RE!** Mos e vendosni produktin mbi një sobë ose pajisje të tjera që gjenerojnë nxehtësi. Instalimi në një vend të tillë mund të shkaktojë dëmtimin e produktit.

Përdorimi

- ⚠ **RREZIK! Rrezik zjarri!** Hiqni të gjitha guarnicionet metalike nga paketimi i ushqimit që do të ngrohet.
- Mos e lëvizni produktin kur është në punë.
- Mos e vini kurrë në punë produktin kur është bosh.

- Mos e vendosni produktin mbi sipërfaqe të nxehta (sobë me gaz, sobë elektrike, furrë, etj.). Përdoreni produktin në një sipërfaqe të sheshtë, të qëndrueshme, të pastër, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të thatë.
- Mos vendosni materiale të ndezshme pranë produktit.
- Produkti nuk është menduar për përdorim me një kohëmatës të jashtëm ose një sistem kontrolli të veçantë.

Pastrimi dhe kujdesi

- ⚠ **PARALAJMËRIM! Rrezik lëndimi!** Shkëputeni produktin nga priza para pastrimit ose kur nuk është në përdorim.
- Mos e hiqni spinën e energjisë nga priza duke tërhequr kabllon e energjisë.
- Mbrojeni produktin, kabllon e energjisë dhe spinën e energjisë nga pluhuri, rrezet e drejtpërdrejta të diellit dhe ujin që spërkatet.
-  Mos e hiqni kapakun gri të çelët mbulues të mikës që është instaluar në hapësirën e gatimit për të mbrojtur tubin e fushës magnetike.

- Nëse llambat brenda produktit duhet të zëvendësohen, lejoni që këtë ta bëjë një teknik i kualifikuar.
- Pastroni pjesët e mëposhtme rregullisht me një leckë të lagur:
 - Korniza e derës **7** (të dyja anët)
 - Kyçin **8**
 - Dritarja e shikimit (të dyja anët)
 - Guarnicioni i derës **6** dhe përbërësit ngjitur
- Pastroni produktin dhe aksesoret e tij siç përshkruhet në kapitullin “Pastrimi dhe kujdesi”.

NDËRHYRJE RADIO ME PAJISJET E TJERA

Përdorimi i këtij produkti mund të shkaktojë ndërhyrje në radio, televizor ose pajisje të ngjashme. Nëse ndodhin shqetësime të tilla, ato mund të zvogëlohen ose korrigjohen me masat e mëposhtme korrigjuese:

- Pastrimi i derës dhe i guarnicioneve të dyerve të produktit.
- Riorientimi i antenës së radios ose televizorit tuaj. Mbajeni produktin dhe marrësin në dhoma të ndara.

- Zhvendoseni produktin edhe më larg marrësit.
- Lidhni produktin me një prizë tjetër elektrike. Produkti dhe marrësi duhet të jenë të lidhur në qarqe të ndryshme.

MASAT PARAPRAKE PËR TË SHMANGUR EKSPOZIMIN E TËPRUAR NDAJ RREZATIMIT TË MIKROVALËS

- Mos u përpiqni ta vini në punë produktin ndërsa dera është e hapur. Kjo mund të rezultojë në ekspozimin ndaj një doze potencialisht të dëmshme të rrezatimit mikrovalë. Është po aq e rëndësishme të mos i thyni ose të mos ndërhyni në bravat e sigurisë.
- Mos ngulni asgjë midis derës. Sigurohuni që të mos mbeten mbetje ushqimi ose agjentë pastrues në sipërfaqet e vulosjes.

● Parimet themelore të gatimit në mikrovalë

- **Koha e gatimit:** Kushtojini vëmendje kohës së gatimit. Zgjdhni kohën më të shkurtër të treguar të gatimit dhe rrisni atë sipas nevojës. Ushqimi që gatuhet për një kohë shumë të gjatë mund të fillojë të nxjerrë tym ose të marrë flakë.

- **Ushqimet:** Vendosini copat e ushqimit në mënyrë të barabartë në produkt. Pritini ushqimin në copa afërsisht të barabarta. Vendosni copat më të trasha pranë skajeve.
- **Mbuloni ushqimin:** Mbulojeni ushqimin me një kapak të përshtatshëm për mikrovalë gjatë gatimit. Kapaku parandalon spërkatjen dhe ndihmon që ushqimi të gatuhet në mënyrë të barabartë.
- **Kthejeni ushqimin:** Kthejeni ushqimin një herë gjatë procesit të gatimit për të ndihmuar që gatimet si pula ose hamburgerët të gatohen më shpejt. Copat e mëdha të ushqimit, si p.sh. mishi i pjekur, duhet të kthehen të paktën një herë.
Rirregullojini plotësisht ushqimet e vogla, si p.sh. qoftet, në gjysmën e kohës së gatimit. Rrotullojini qoftet dhe zhvendosini ato nga qendra e pjatës në skajin e saj.
- **Ushqime me lëkurë/lëvore:** Shponi lëkurën e patateve, salçive dhe ushqimeve të ngjashme përpara se ti gatvani. Përndryshe ato mund të shpërthejnë.
- **Ushqime me lëkurë/lëvore të trashë:** Shponi kungujt, mollët, gështenjat dhe ushqime të ngjashme përpara se ti gatvani.
- **Yndyrë ose vaj:** Mos shkruani yndyrë ose vaj të ngrirë në produkt. Mos e skuqni në produkt. Yndyra ose vaji mund të ndizen.
- **Pije:** Kur ngrohni pije në produkt, mund të ndodhë një shkumëzim i vonuar kur pija vlon. Prandaj, kini kujdes kur trajtoni enën. Për të shmangur zierjen e papritur:
Nëse është e mundur, vendosni një shufër qelqi të përshtatshme në lëng derisa ai ngrohet.

Pas ngrohjes, lëreni lëngun të qëndrojë në hapësirën e gatimit **1** për rreth 20 sekonda për të parandaluar flluskimin e papritur.

- **Kokoshka:** Përdorni vetëm kokoshka të përshtatshme për mikrovalë.

● Përdorni enë të përshtatshme

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri! Mos e përdorni kurrë raftin e skarës **5** ose objekte të tjera metalike në mikrovalë ose në modalitetin e kombinuar. Metalet reflektojnë rrezatimin e mikrovalëve, gjë që çon në shkëndija. Këto mund të shkaktojnë zjarr dhe dëme të pariparueshme të produktit!

- Materiali ideal për përdorim në një furrë me mikrovalë është i përshkueshëm nga mikrovala, duke lejuar që energjia të depërtojë në enë për të ngrohur ushqimin. Mikrovalët nuk mund të depërtojnë në metal. Për këtë arsye, nuk duhen përdorur mbajtëse dhe enë metalike.
- Nëse e përdorni produktin për ngrohje, mos përdorni produkte të bëra nga letër e ricikluar. Këto mund të përmbajnë fragmente të vogla metalike që mund të shkaktojnë shkëndija dhe/ose zjarre.
- Rekomandohet të përdorni enë të rrumbullakëta/ovale në vend të enëve katrore ose të zgjatura, pasi ushqimi ka tendencë të ziejë në zonat e qosheve. Lista e mëposhtme përmban informacione të përgjithshme për t'ju ndihmuar të zgjidhni gatimet e duhura.

Enë gatimi	Mikrovalë	Skarë	Kombinim
Qelq rezistent ndaj nxehtësisë	Po	Po	Po
Qelq jo rezistent ndaj nxehtësisë	Jo	Jo	Jo
Qeramikë rezistente ndaj nxehtësisë	Po	Po	Po
Enë plastike (të përshtatshme për mikrovalë)	Po	Jo	Jo
Letër kuzhine	Po	Jo	Jo
Tabaka/pjatë metalike, raft skare 5	Jo	Po	Jo
Fletë alumini dhe enë prej folie alumini	Jo	Po	Jo

● Para përdorimit të parë

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri! Mos e vini kurrë në punë produktin kur është bosh.

❗ SHËNIME:

- Kur produkti përdoret për herë të parë, mund të dalë një erë e lehtë. Siguroni ventilim të mjaftueshëm të zonës.
 - Hapni derën [6]: Shtypni hapësen e derës [18].
 - Kur hapni derën [6], do të shihni një etiketë me përmbledhjen e programit [2] në kornizë. Nëse nuk ka etiketë në këtë vend, do ta gjeni etiketën brenda hapësirës së gatimit [1]. Zgjidhni etiketën me gjuhën e dëshiruar dhe ngjiteni në hapësirën për përmbledhjen e programit. Etiketa përshkruan mënyrat automatike të shkrirjes dhe gatimit.
1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit (duke përfshirë qeset plastike, të gjitha shiritat ngjites dhe panelet mbrojtëse brenda hapësirës së gatimit [1]). Kontrolloni që të gjitha pjesët të jenë të plota.
 2. Pastroni produktin dhe aksesorët e tij (shihni "Pastrimi dhe Kujdesi").
 3. Pastroni sipërfaqen me një leckë të thatë për të hequr çdo pluhur ose ujë.

● Konfiguroni produktin

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri! Ky produkt nuk është i përshtatshëm për instalim në një dollap kuzhine. Në dollapët e mbyllur, ventilimi i produktit nuk është i garantuar në mënyrë të mjaftueshme. Produkti mund të dëmtohet dhe ekziston një rrezik zjarri!

- Vendoseni produktin në një sipërfaqe të sheshtë me hapësirë të mjaftueshme për ventilim:
 - Midis produktit dhe mureve ngjitur (duke përfshirë muret anësore dhe të pasme), duhet të ketë të paktën 10 cm hapësirë të lirë. Duhet të mbetet e mundur që dera të hapet plotësisht.
 - Duhet të ketë të paktën 20 cm hapësirë të lirë mbi pjesën e sipërme të produktit.

● Montimi



1. Vendosni kyçin [4] në motorin e pjatës rrotulluese (brenda hapësirës së gatimit [1]).
2. Vendosni unazën lëvizëse [4] në sipërfaqen lëvizëse (brenda hapësirës së gatimit [1]).
3. Vendoseni pjatën rrotulluese [4] mbi unazën lëvizëse dhe mbi kyçin. Pjata rrotulluese duhet të mbështetet siç duhet në kyç.
4. Lidhni spinën e energjisë [3] në një prizë elektrike.

● Përdorimi

❗ SHËNIME:


- Pasi të ketë mbaruar procesi i gatimit, treguesi i vlerave [33] tregon "End" (Fund). Tingëllojnë 3 sinjale bip. Nëse nuk ndërmerni asnjë veprim, 3 bip-et do të tingëllojnë përsëri pas 2 minutash si kujtesë.
 - Në modalitetet e gatimit me presion, mikrovalës, skarës dhe kombinimit, mund ta rrisni kohën e gatimit me 30 sekonda secilin duke shtypur **start/+30 sec** [19].
 - Nëse shtypni një buton të pavlefshëm gjatë funksionimit, zilja do të tingëllojë dy herë.
- Pasi të keni zgjedhur programin e gatimit:
 - Shtypni [16] ose prisni 3 sekonda derisa treguesi i vlerave [33] të tregojë "00:00".
 - Rrotulloni butonin rrotullues [17] në drejtim orar ose në drejtim anti orar për të vendosur kohën e gatimit nga 10 sekonda në 95 minuta (koha maksimale e gatimit për të gjitha programet manuale është 95 minuta).

Hapësira kohore	Intervali
<5 minuta	10 sekonda
5–10 minuta	30 sekonda
10–30 minuta	1 minutë
>30 minuta	5 minuta


- Nëse shtypni **stop**/ [15] një herë gjatë gatimit, programi do të ndërpritet. Shtypni **start/+30 sec** [19], për të rifilluar programin. Nëse shtypni **stop**/ dy herë, programi do të anulohet.

- Produkti ka një modalitet për kursimin e energjisë. Në modalitetin e gatishmërisë ose pasi të ketë mbaruar gatimi, ndriçimi i ekranit [9] do të errësohet nëse nuk shtypni një buton ose nuk e rrotulloni butonin rrotullues [17] brenda 5 sekondave. Shtypni një buton ose rrotulloni butonin rrotullues për të ndriçuar ekranin.

- Pasi të ketë mbaruar një program gatimi me një kohë gatimi prej >2 minutash, ventilatori punon për 3 minuta për të ftohur hapësirën e gatimit [1]. Treguesi i vlerave [33] tregon "End" (Fund).


Gjatë fazës së ftohjes, nuk mund ta ndaloni ventilatorin duke hapur derën [6] ose stop  duke shtypur [15]. Prisni derisa ventilatori të ndalojë përpara se të vazhdoni ta përdorni produktin. Nëpërmjet kësaj rritet jetëgjatësia e produktit.

● Modaliteti i gatishmërisë




- Kur produkti lidhet me furnizimin me energji për herë të parë, do të tingëllojë një sinjal bip. Drita e ekranit [9] do të zbehet nëse nuk shtypni asnjë buton ose nuk e rrotulloni butonin rrotullues [17] brenda 5 sekondave. Produkti është në modalitetin e gatishmërisë. Treguesi i vlerave [33] tregon "1:01".  [25] ndriçon.
- Pasi të keni vendosur orën (shihni "Vendosja e orës"), treguesi i vlerave [33] tregon kohën aktuale në modalitetin e gatishmërisë.
- Nëse nuk shtypet asnjë buton për 60 sekonda në modalitetin e përzgjedhjes së programit, treguesi i vlerave [33] do të shfaqë përsëri kohën aktuale. Pas 5 sekondave të tjera mosaktiviteti, produkti do të kalojë në modalitetin e gatishmërisë.

● Vendosja e orës


- ① **SHËNIM:** Ora duhet të rivendoset nëse produkti është i shkëputur nga furnizimi me energji elektrike.

1. Në modalitetin e gatishmërisë,  shtypni dhe mbani shtypur [16] për 3 sekonda.

Formati 12-orësh është zgjedhur. Treguesi i vlerave [33] tregon "Hr 12".

2. Rrotulloni butonin rrotullues [17] për të zgjedhur formatin 12-orësh ose 24-orësh.
Hr 12: Format 12 orësh
Hr 24: Format 24 orësh
3. Shtypni  [16] për të konfirmuar.
4. Rrotulloni butonin rrotullues [17] për të vendosur orët.
5. Shtypni  [16] për të konfirmuar.
6. Rrotulloni butonin rrotullues [17] për të vendosur minutat.
7. Shtypni  [16] për të konfirmuar.

● Gatim i shpejtë në mikrovalë

- Në modalitetin e gatishmërisë, shtypni një herë **start/+30 sec** [19]. Treguesi i vlerave [33] tregon „0:30”.  [32] dhe të 3 seksionet treguesit të shiritit [31] ndriçojnë. Procesi i gatimit fillon automatikisht me fuqi të plotë.
Çdo shtypje butoni rrit kohën e gatimit me 30 sekonda. Koha maksimale e gatimit është 95 minuta.

● Modaliteti i mikrovalës



Aksesorët e përdorur:




Pjathë rrotulluese, unazë lëvizëse dhe kyç [4]





- ⚠ **PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri!** Mos e përdorni kurrë raftin e skarës [5] ose objekte të tjera metalike në modalitetin e mikrovalës. Metalet reflektojnë rrezatimin e mikrovalëve, gjë që çon në shkëndija. Këto mund të shkaktojnë zjarr dhe dëme të pariparueshme të produktit!

- ① **SHËNIM:** Gjatë gatimit, mund të kontrolloni nivelin e fuqisë duke shtypur një nga butonat e fuqisë së mikrovalës [10].

1. Në modalitetin e gatishmërisë, shtypni butonin përkatës të fuqisë së mikrovalës [10] për të zgjedhur fuqinë e mikrovalës. Treguesi i vlerave [33] tregon fuqinë e zgjedhur të

mikrovalës.  32 dhe seksionet përkatëse të treguesit të shiritit  ndriçojnë.

Treguesi i shiritit	Fuqia e mikrovalës
	160 W, 320 W (e ulët)
	480 W, 640 W (e mesme)
	800 W (e lartë)

- Shtypni  16 ose prisni 3 sekonda derisa treguesi i vlerave  të tregojë "00:00".
- Rrotulloni butonin rrotullues  për të vendosur kohën e gatimit. Koha maks. e gatimit është 95 minuta.
- Shtypni **start/+30 sec** , për të filluar gatimin.

● Modaliteti i mikrovalës – shembuj aplikimi

Fuqia e mikrovalës	Përdorimi
160 W	Shkrini akulloren, shkrini gjalpin
320 W	Shkrirja/ngrohja e ushqimit
480 W	Ngrohja e ushqimit (p.sh. gjellë)
640 W	Gatimi i perimeve/peshkut
800 W	Ngrohni ushqimin e ngrirë, ngrohni lëngjet shpejt


● Modaliteti i skarës








Aksesorët e përdorur:

Raft skare  5

SHËNIME:

- Modaliteti i pjekjes në skarë është veçanërisht i përshtatshëm për feta të holla mishi, biftekë, kotoleta, qebapë, salçiçe dhe pjesë të pulës. Modaliteti i pjekjes në skarë është gjithashtu i përshtatshëm për sanduiçe të ngrohta dhe ushqime të gratinuara.



- Mos i hiqni 3 këmbët prej silikoni nga rafti skarës . Këmbët prej silikoni e mbajnë raftin e skarës në pozicion pa rrëshqitur.


- Në modalitetin e gatishmërisë, shtypni  14 1x.  24 ndriçon. Treguesi i vlerave  33 tregon "Gr1".
- Shtypni  16 ose prisni 3 sekonda derisa treguesi i vlerave  33 të tregojë "00:00".
- Rrotulloni butonin rrotullues  për të vendosur kohën e gatimit. Koha maks. e gatimit është 95 minuta.
- Shtypni **start/+30 sec** , për të filluar gatimin.

● Modaliteti i kombinuar

Aksesorët e përdorur:



Pjatë rrotulluese, unazë lëvizëse dhe kyç  4

 **PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri!** Mos e përdorni kurrë raftin e skarës  ose objekte të tjera metalike në modalitetin e kombinuar. Metalet reflektojnë rrezatimin e mikrovalëve, gjë që çon në shkëndija. Këto mund të shkaktojnë zjarr dhe dëme të pariparueshme të produktit!


- Në modalitetin e gatishmërisë, shtypni  14 2x për kombinimin 1 ose 3x për kombinimin 2.

Modaliteti	Mikrovalë	Skarë
Kombinimi 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombinimi 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombinimi 1:

- I përshtatshëm për: Biftek, mish shpendësh, pica
- Shfaqja e vlerave  33 tregon në mënyrë alternative "C-1" dhe "30:70" (30 % mikrovalë, 70 % skarë).
- C-1**  22 ndriçon.



Kombinimi 2:

- I përshtatshëm për: Peshk, pjata të gratinuara
 - Shfaqja e vlerave **33** tregon në mënyrë alternative "C-2" dhe "55:45" (55 % mikrovalë, 45 % skarë).
 - **C-2** **23** ndriçon.
2. Shtypni  **16** ose prisni 3 sekonda derisa tregesi i vlerave **33** të tregojë "00:00".
 3. Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur kohën e gatimit. Koha maks. e gatimit është 95 minuta.
 4. Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.

● Shkrimja

- SHËNIM:** Produkti ofron 4 programe shkrimjeje.




Kodi	Përdorimi
A-01	Shkrimja e mishit të grirë
A-02	Shkrimja e copave të mishit
A-03	Shkrimja e copave të pulës
A-04	Shkrimja e bukës

1. Në modalitetin e gatishmërisë, shtypni  **12**. Treguesi i vlerave **33** tregon "A-01". **AUTO** **21** dhe  **30** ndriçojnë.
2. Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të zgjedhur programin e dëshiruar të shkrirjes (A-01 deri në A-04).
3. Shtypni **kg** **20** ose prisni 3 sekonda. Treguesi i vlerave **33** tregon peshën minimale në gram (g).
4. Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të rregulluar peshën e ushqimit të ngrirë.
5. Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar procesin. Gjatë shkrirjes, treguesi i vlerave **33** tregon "turn" (kthehu) dhe tingëllojnë 2 sinjale bip. Kjo shërben si një kujtesë për ta kthyer ushqimin. Nëse nuk e ktheni ushqimin, procesi do të vazhdojë derisa të mbarojë koha.
6. Hapni derën **6** duke shtypur hapësen e derës **18**. Ora në ekran **9** do të ndalojë.

7. Kthejeni ushqimin nga ana tjetër. Përdorni gjithmonë doreza mbrojtëse ose mbajtëse tenxheresh pasi ushqimi do të jetë i nxehtë.
8. Mbyll derën **6**.
9. Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të vazhduar programin.



● Kohëmatës kuzhine






❗ SHËNIME:

- Kohëmatësi mund të caktohet në çdo vlerë midis 10 sekondave dhe 95 minutave.
 - Funkzioni i kohëmatësit mund të përdoret në mënyrë të pavarur nga funksionimi i mikrovalës.
 - Kohëmatësi mund të anulohet në çdo kohë gjatë numërimit mbrapsht duke shtypur **stop**  **15**.
1. Në modalitetin e gatishmërisë, shtypni një herë  **16**. Treguesi i vlerave **33** tregon "00:00".
 2. Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur kohën.
 3. Shtypni **start/+30 sec** **19** për të konfirmuar. Koha fillon të numërojë mbrapsht. Pas 3 sekondave, treguesi i vlerave **33** do të shfaqë përsëri kohën aktuale. Shfaqja e kohës së mbetur: Shtypni një herë  **16**.
 4. Kur të mbarojë numërimi mbrapsht, do të dëgjoni 3 sinjale bip.

● Funkzioni i gatimit të vonuar

❗ SHËNIME:



- Procesi i gatimit fillon automatikisht pasi të ketë mbaruar numërimi mbrapsht.
 - Gjatë vonesës kohore, mund ta anuloni programin duke shtypur **stop**  **15**.
 - Funkzionet e mëposhtme nuk janë të disponueshme me funksionin e numërimit mbrapsht: Gatim dhe shkrirje e shpejtë.
 - Mund të kontrolloni kohën aktuale duke shtypur  **16**. Treguesi i vlerave **33** tregon përsëri kohën e vendosur pas 3 sekondash.
1. Së pari, zgjidhni një program gatimi dhe kohën e gatimit në modalitetin e gatishmërisë.



- Shtypni dhe mbani shtypur  **16** për 3 sekonda. Treguesi i vlerave **33** tregon "00:00".  **29** ndriçon.
- Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur orët për kohën e dëshiruar të fillimit.
- Shtypni  **16** për të konfirmuar.
- Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur minutat për kohën e dëshiruar të fillimit.
- Shtypni  **16** për të konfirmuar dhe për të filluar funksionin e gatimit të vonuar. Simboli përkatës për programin e gatimit, treguesi i kohës dhe  **29** ndizen.

● Blokim prindëror

① SHËNIME:

- Përdorni këtë veçori për të parandaluar që fëmijët të përdorin produktin pa mbikëqyrje.
- Mund ta aktivizoni këtë funksion vetëm kur produkti është në modalitetin e gatishmërisë.


□ **Aktivizimi:** Shtypni dhe mbani shtypur modalitetin e gatishmërisë **stop**/ **15** derisa të tingëllojë një sinjal bip. Treguesi i vlerave **33** tregon "SAFE" (i sigurt).  **26** ndriçon.


□ **Çaktivizimi:** Shtypni dhe mbani shtypur **stop**/ **15** derisa të tingëllojë një sinjal bip. "SAFE" (i sigurt) zhduket nga treguesi i vlerave **33**.  **26** skadon. Tingëllon një tjetër sinjal bip.

● Funksioni i kujtesës


① **SHËNIM:** Përdorni funksionin e kujtesës për të ruajtur cilësimet për pjatën tuaj të preferuar. Kjo do të thotë që mund ti qasni këto cilësime vetëm me një shtypje të një butoni.

Ruani cilësimet/mbishkruani kujtesën

- Shtypni  **13**. Nëse nuk keni ruajtur ndonjë cilësim më parë, treguesi i vlerave **33** tregon "00:00". Në të kundërt, ekrani **9** shfaq cilësimet e ruajtura.
- Bëni cilësimet e duhura (shihni hapat 1-3 të "Modaliteti i mikrovalës", "Modaliteti i skarës" ose "Modaliteti i kombinuar").

- Shtypni  **13**, për të ruajtur cilësimet ose për të mbishkruar kujtesën.


Gatimi me funksionin e kujtesës

- Shtypni  **13**. Ekrani **9** shfaq cilësimet e ruajtura.
- Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.

● Modalitetet automatike të gatimit

① SHËNIME:

- Rezultati i procesit automatik të gatimit varet nga faktorë të tillë si forma dhe madhësia e ushqimit, shkalla e dëshiruar e pjekjes së ushqimeve të caktuara dhe mënyra se si e vendosni ushqimin në produkt. Nëse rezultati nuk është i kënaqshëm, rregulloni kohën e gatimit në përputhje me rrethanat.
- Modalitetet A-01 deri në A-04 përshkruhen në kapitullin "Shkrirja".

- Në modalitetin e gatishmërisë, shtypni  **12**. **AUTO** **21** ndriçon.
- Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të zgjedhur programin e dëshiruar (A-05 deri në A-14, shihni tabelën më poshtë).
- Shtypni **kg** **20** ose prisni 3 sekonda. Treguesi i vlerave **33** tregon ose peshën minimale në gramë (g) ose numrin minimal të porcioneve (në varësi të programit të zgjedhur).
- Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të rregulluar peshën e ushqimit ose numrin e porcioneve.
- Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar procesin.

A-05 (Makarona)

- Përdorni një enë të përshtatshme për mikrovalë.
- Shtoni sasinë e dëshiruar të makaronave. Merret parasysh peshja neto e makaronave pa ujë.
- Hidhni sasinë e duhur të ujit në enë.
- Zgjidhni peshën neto të përshtatshme të makaronave dhe filloni procesin.

5. Pasi të keni mbaruar procesin, lërimi makaronat të pushojnë për 2–3 minuta dhe kulloni ujin.

A–06 (Peshk)

1. Përdorni një pjatë të përshtatshme për mikrovalë. Shpërndani peshkun në mënyrë të barabartë.
2. Hidhini peshkut erëza sipas shijes tuaj (p.sh. me gjalpë ose yndyrë).
3. Zgjidhni peshën e duhur dhe filloni procesin.

A–07 (Oriz)

1. Përdorni një enë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Mbushni enën me ujë. Raporti është 2 ml ujë për 1 g oriz. Ju mund ta rregulloni raportin sipas shijes tuaj.
3. Lërimi orizin të ziejë në ujë për 3 minuta.
4. Zgjidhni peshën e duhur dhe filloni procesin.

A–08 (Pulë)

1. Përdorni një pjatë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Hidhini pulës erëza sipas shijes tuaj.
3. Zgjidhni peshën e duhur dhe filloni procesin.
4. Pasi të kenë kaluar $\frac{2}{3}$ e kohës, treguesi i vlerave **33** tregon “turn” (kthehu) dhe tingëllojnë 2 sinjale bip.
5. Kthejeni pulën nga ana tjetër.
6. Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të vazhduar programin.

A–09 (Ngrohja)

1. Përdorni një pjatë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Zgjidhni peshën e duhur dhe filloni procesin.

A–10 (Patate)

SHËNIM: Ne rekomandojmë të përdorni patate të pa qëruara e me të njëjtën madhësi.

1. Përdorni një pjatë të përshtatshme për mikrovalë. Shpërndani patatet në mënyrë të barabartë.
2. Shponi lëkurën e patates disa herë.
3. Zgjidhni peshën e duhur dhe filloni procesin.

A–11 (Mish/Mish i pjekur)

1. Përdorni një pjatë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Hidhini mishit/mishit të pjekur erëza sipas shijes tuaj.
3. Zgjidhni peshën e duhur dhe filloni procesin.
4. Pasi të kenë kaluar $\frac{2}{3}$ e kohës, treguesi i vlerave **33** tregon “turn” (kthehu) dhe tingëllojnë 2 sinjale bip.
5. Kthejeni mishin/mishin e pjekur.
6. Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të vazhduar programin.

A–12 (Kokoshka)

1. Vendosni 100 g kokoshka në një enë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Filloni procesin.









A–13 (Pije)

SHËNIM: Vendosni një kunj qelqi në pije dhe lërimi enën në hapësirën e gatimit **1** për 20–30 sekonda për të parandaluar zierjen e menjëhershme.

1. Përdorni një enë të përshtatshme për mikrovalë (p.sh., filxhan ose gotë).
2. Zgjidhni numrin e duhur të racioneve dhe filloni procesin.

A–14 (Perime)

1. Përdorni një enë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Zgjidhni peshën e duhur dhe filloni procesin.

Kodi	Ushqim/ Funksion	Diapazoni i peshës	Diapazoni kohor	Treguesi i funksionit të mikrovalës/skarës
A-05	Makarona	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	32  (Mikrovalë)
A-06	Peshk	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	32  (Mikrovalë)
A-07	Oriz	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	32  (Mikrovalë)
A-08	Pulë	800 g, 1 000 g, 1 200 g, 1 400 g	43-52 min	23 C-2 (Kombinimi 2)
A-09	Ngrohje	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	32  (Mikrovalë)
A-10	Patate	230 g, 460 g	5-8 min	32  (Mikrovalë)
A-11	Peshk/mish i pjekur	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	22 C-1 (Kombinimi 1)
A-12	Kokoshka	100 g	2:40 min	32  (Mikrovalë)
A-13	Pije	1-3 racione	1:30-3:50 min	32  (Mikrovalë)
A-14	Perime	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	32  (Mikrovalë)

● Tavolinë gatimi

Ushqime	Sasia	Performanca	Koha	Informacion
Filetë peshku	400 g	640 W	10-15 min	Shtoni pak ujë dhe lëng limoni.
Perime	250 g	640 W	5-10 min	Pritini perimet në copa. Shtoni pak ujë. Përziejini herë pas here.
Patate	500 g	800 W	8-10 min	Pritini patatet në copa. Shtoni pak ujë. Përziejini herë pas here.
Ëmbëlsirë (p.sh. puding, kek i vogël)	100-300 g	640 W	1-5 min	Ndiqni udhëzimet në paketimin e ëmbëlsirës.
Oriz	100 g oriz 250 ml ujë	640 W	15 min	Shpëlani orizin para gatimit.
Krem vezësh	750 g	480 W	10-15 min	Hidhni kremi e vezëve në një pjatë të madhe.
Biskota	400 g	640 W	8-10 min	Vendosni biskotat në një pjatë të madhe.
Qofte mishi	500 g	800 W	23-28 min	Vendoseni qoften e mishit të marinuar me erëza në një pjatë. Mbulojeni pjatën me një kapak.

● Ngrohja e ushqimit të ngrirë

Ushqime	Sasia	Performanca	Koha
Supë	400 ml	640 W	8–10 min
Gjellë	500 g	480 W	10–13 min
Pjata anësore (p.sh. makarona)	500 g	800 W	8–10 min
Perime	300 g	640 W	8–10 min

● Receta

● Kek me çokolatë në filxhan

🕒 7 min

👤 × 1

Koha e përgatitjes:	5 min
Koha e gatimit:	2 min

Përbërësit

4 lugë gjelle	Miell
¼ EL	Pluhur pjekjeje
4 lugë gjelle	Sheqer pluhur
2 lugë gjelle	Kakao pluhur
1	Vezë
3 lugë gjelle	Qumësht
3 lugë gjelle	Vaj bimor
Disa pika	Ekstrakt vaniljeje ose ekstrakt tjetër (opsional)
2 lugë gjelle	Copa çokolade, arra ose rrush të thatë (opsionale)

Përgatitja

1. Vendosni miellin, pluhurin pjekës, sheqerin pluhur dhe kakaon pluhur në një filxhan të madh, të përshtatshëm për mikrovalë. Përzieni të gjithë përbërësit.
2. Shtoni një vezë dhe përzieni të gjithë përbërësit.
3. Shtoni qumësht dhe vaj bimor. Nëse dëshironi, shtoni ekstrakt vaniljeje ose ndonjë ekstrakt tjetër. Përzieni të gjithë përbërësit derisa përzierja të jetë e lëmuar.
4. Nëse dëshironi, shtoni copa çokolade, arra ose rrush të thatë. Përzieni të gjithë përbërësit.

5. Vendoseni filxhanin në qendër të pjatës rrotulluese [4]. Piqeni kekun për 2 minuta në 800 W ose derisa keku të ndalojë së fryri dhe të kapet.
6. Vishni doreza furre për të hequr filxhanin e nxehtë. Shijoni kekun e shijshëm!

● Kokoshka me karamel

🕒 24 min

👤 × 8

Koha e përgatitjes:	20 min
Koha e gatimit:	4 min

Përbërësit

60 g	Kokrra misri
240 g	Sheqer kaf
60 ml	Shurup misri
3 lugë gjelle	Gjalp pa kripë
½ TL	Kripë
1 lugë çaji	Ekstrakt vaniljeje
¼ TL	Sodë buke
Disa pika	Vaj bimor (opsional)

Përgatitja

1. Vendosni kokrrat e misrit në një qese letre. Nëse dëshironi, shtoni disa pika vaj bimor. Paloseni pjesën e sipërme të çantës disa herë për ta mbyllur atë.
2. Vendoseni qesen në qendër të pjatës rrotulluese [4]. Gatujeni misrin për 4 minuta në 800 W ose derisa të mos dëgjoni më një zhurmë plasaritjeje.

- Përgatitja e karamelit: Vendosni sheqerin, shurupin e misrit, gjalpin dhe kripën në një tas të madh të përshtatshëm për mikrovalë. Gatujeni përzierjen për 2 minuta në 640 W. Përzieni përzierjen dhe gatujeni për 2 minuta të tjera në 800 W derisa të krijohen flluska të dendura.
- Shtoni ekstraktin e vaniljes dhe sodën e bukës në përzierjen e karamelit dhe përzieni mirë. Menjëherë derdhni një të tretën e karamelit të nxehtë mbi kokoshkat në qese. Mbylleni qesen dhe tundeni atë që të mbuloen kokoshkat.
- Hidhni një të tretën tjetër të karamelit mbi kokoshkat. Mbylleni qesen dhe tundeni atë.
- Hidhni karamelin e mbetur mbi kokoshkat dhe tundeni qesen edhe një herë të fundit.
- Vendoseni qesen në qendër të pjatës rrotulluese [4]. Gatujeni kokoshkat për 1 minutë në 640 W. Vishni doreza furre për të hequr dhe tundur qesen e nxehtë.
- Hidhni kokoshkat me karamel të nxehtë në një enë. Lërinë kokoshkat me karamel të ftohen plotësisht për rreth 20 minuta. Thyni kokoshkat me karamel në copa dhe shijojeni!

● Patate për mëngjes

 25 min

 × 2

Koha e përgatitjes:	15 min
Koha e gatimit:	10 min

Përbërësit


2	Patate të mesme (të qëruara dhe të prera në feta)
½	Qepë (e prerë në feta)
¼ TL	Kripë
⅛ TL	Piper
¼ TL	Kripë hudson
60 g	Djathë Cheddar (i grirë)

Përgatitja

- Vendosni fetat e patates dhe qepës në një tas të përshtatshëm për mikrovalë.

- Kripsoni patatet dhe qepët, hidhni piper dhe kripë hudson. Përzieni gjithçka mirë dhe mbulojeni enën.
- Vendosni tasin në qendër të pjatës rrotulluese [4]. Gatujeni patatet dhe qepët me erëza për 9 minuta në 800 W ose derisa patatet të jenë të buta.
- Shtoni djathin dhe gatujeni për 1 minutë në 480 W.
- Vishni doreza furre për të hequr tasin e nxehtë. Shijoni mëngjesin e shijshëm!

● Qofte mishi

 33–38 min

 × 2–3

Koha e përgatitjes:	10 min
Koha e gatimit:	23–28 min

Përbërësit (Qofte mishi)

500 g	Mish i grirë viçi
½	Qepë (e prerë në kubikë)
1	Vezë (e rrahur)
100 g	Thërrime buke
¼ TL	Piper
¼ TL	Kripë

Përbërësit (Salca)

75 ml	Ujë
1 lugë gjelle	Mustardë
2 lugë gjelle	Ketchup domatesh
1 lugë çaji	Sheqer
Sipas shijes	Majdanoz (opsional)

Përgatitja

- Përzieni së bashku mishin e grirë të viçit, qepën, vezën, bukën e thekur, piperin dhe kripën.
- Jepini formë qoftes së mishit dhe vendoseni në një pjatë. Mbulojeni pjatën me një kapak.
- Vendosni pjatën në qendër të pjatës rrotulluese [4]. Gatujeni qoftën e mishit për 18–23 minuta me 800 W.

- Ndërkohë, përzieni ujin, mustardën, ketchup domatesh, sheqerin dhe majdanozin (opsionale) në një tas të vogël.
- Pasi të jetë gatuar qoftja, spërkatni salcën sipër saj. Mbulojeni pjatën me një kapak.
- Gatuajeni qoften me salcë edhe për 5 minuta të tjera në 800 W.
- Shërbejeni dhe shijoni qoften e mishit!

● Salmon

 28 min

 × 1

Koha e përgatitjes:	5 min
Koha e gatimit:	23 min

Përbërësit

400 g	Salmon
½ TL	Piper
½ TL	Kripë
2 lugë çaji	Ujë
¼	Limon

Përgatitja

- Nëse është e nevojshme, shkrini salmonin (shih "Shkrija").
- Hidhini salmonit kripë dhe piper.
- Vendoseni salmonin në një pjatë. Shtoni ujë. Mbulojeni pjatën me një kapak.
- Vendoseni pjatën në qendër të pjatës rrotulluese **4**. Gatuajeni salmonin për 6 minuta në 640 W.
Si alternativë, zgjidhni kodin **A-06** (shihni "Modalitetet automatike të gatimit").
- Shtoni pak lëng limoni përpara se ta servirni salmonin.

● Pjekja e pulës në skarë

 2 h

 × 2-3

Koha e gatimit:	2 h
-----------------	-----

Përbërësit

1 e plot	Pulë (800–1400 g)
60 ml	Vaj ulliri
30 ml	Lëng limoni
4	Thelpinj hudhre (të grira)
1 lugë gjelle	Rozmarinë e freskët (e grirë)
1 lugë gjelle	Trumzë e freskët (e grirë)
1 lugë çaji	Spec i kuq i ëmbël
Sipas shijes	Kripë dhe piper

Përgatitja

- Përgatitni pulën: Shpëlani pulën nën ujë të ftohtë dhe thajeni me letër kuzhine. Hiqni çdo pjesë të brendshme.
- Marinoni pulën: Në një tas të vogël, kombinoni vajin e ullirit, lëngun e limonit, hudhrën, rozmarinën, trumzën, specin e kuq të ëmbël, kripën dhe piperin. Fërkoni këtë përzierje në të gjithë pulën, duke përfshirë nën lëkurë dhe brenda saj. Për rezultate optimale, lëreni të pushojë dhe marinojeni në frigorifer për të paktën 1 orë, ose gjatë gjithë natës.
- Pjekja e pulës në skarë:
 - Vendoseni pulën në një pjatë të përshtatshme për mikrovalë. Vendoseni pjatën në qendër të pjatës rrotulluese **4**.
 - Shtypni **12**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të zgjedhur kodin **A-08** për pulën.
 - Shtypni **kg 20**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur peshën e duhur të pulës.
 - Shtypni **start/+30 sec 19**, për të filluar gatimin.
- Kthejeni pulën: Pasi të ketë kaluar ⅔ e kohës dhe të dëgjohen 2 sinjale bip, hapni derën **6** dhe rrotulloni pulën. Mbylleni derën dhe shtypni **start/+30 sec 19**, për të vazhduar gatimin.
- Lëreni të pushojë dhe shërbejeni: Hiqeni pulën nga produkti dhe lëreni të pushojë për 10-15 minuta para se ta prisni. Kjo lejon që

lëngjet të shpërndahen përsëri, duke e bërë pulën më të butë dhe më të shijshme.

● Pjekja e biftekut

 25 min



 × 1

Koha e gatimit:	25 min
-----------------	--------

Përbërësit

1	Bifteku (ribeye, sirloin ose prerja juaj e preferuar)
15 ml	Vaj ulliri
Sipas shijes	Kripë dhe piper
Opsionale	Pluhur hudhre, pluhur qepësh ose erëza juaj e preferuar për bifteku

Përgatitja

- Nëse është e nevojshme, shkrini biftekun (shih "Shkrirja").
- Përgatitni biftekun: Thajeni biftekun me letër kuzhine. Lyejini të dyja anët me vaj ulliri dhe më pas shtoni kripë, piper dhe erëza të tjera sipas dëshirës.
- Pjekja e biftekut në skarë:
 - Vendoseni biftekun në një pjatë të përshtatshme për mikrovalë. Vendoseni pjatën në qendër të pjatës rrotulluese **4**.
 - Shtypni  **14** 2× për kombinimin 1.
 - Shtypni  **16**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur një kohë prej 20 minutash.
 - Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.
- Kthejeni biftekun: Pas 12 minutash gatimi, hapni derën **6** dhe kthejeni biftekun. Mbylleni derën dhe shtypni **start/+30 sec** **19**, për të vazhduar gatimin.
- Kontrolloni statusin e gatimit: Kontrolloni temperaturën e brendshme të biftekut me një termometër mishi. Për ta pjekur medium-rare, synoni 57 °C; për të pjekur medium, synoni 63 °C; dhe për të pjekur mirë, synoni 71 °C. Nëse shkalla e dëshiruar e pjekjes nuk është arritur ende, vendosni përsëri programin dhe pëqeni mishin për disa minuta të tjera.

- Lëreni të pushojë dhe shërbejeni: Lëreni biftekun të pushojë për disa minuta para se ta prisni. Kjo lejon që lëngjet të shpërndahen më mirë dhe bifteku të ketë shije më aromatike.

● Patate gratin

 50 min


 × 2



Koha e gatimit:	50 min
-----------------	--------

Përbërësit

2 të mëdha	Patate (të prera hollë)
240 ml	Krem
240 ml	Qumësht
2 thelpinj	Hudhër (e grirë)
100 g	Djathë Gruyère ose Cheddar (i grirë)
50 g	Djathë parmixhano (i grirë)
15 g	Gjalpë
Sipas shijes	Kripë dhe piper

Përgatitja

- Përgatitni salcën: Përzieni kremin, qumështin dhe hudhërën në një tenxhere të madhe të përshtatshme për mikrovalë. Vendoseni tasin në qendër të pjatës rrotulluese **4**. Ngrohni për 3 minuta në 800 W.
- Përgatitni patatat:
 - Shtoni fetat e patateve dhe përzieni mirë.
 - Shtypni  **12**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të zgjedhur kodin **A-10** për patatat.
 - Shtypni **kg** **20**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur një peshë prej 460 g.
 - Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.
 - Pas gatimit: Kontrolloni nëse patatat janë tashmë të buta. Hidhni kripë dhe piper.
- Shtoni gratinin në shtresa: Lyejeni një enë të përshtatshme për mikrovalë me gjalpë. Vendosni patatat në shtresa në tavë, duke hedhur pak nga salca mbi secilën shtresë. Shpërndani djathin Gruyère ose Cheddar

- midis shtresave. Spërkadni pammixhanon në mënyrë të barabartë mbi shtresën e sipërme.
- Piqni gratin:
 - Vendoseni tavën e gatimit në qendër të pjatës rrotulluese **4**.
 - Shtypni  **14** 3× për kombinimin 2.
 - Shtypni  **16**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur një kohë prej 35 minutash.
 - Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.
 - Lëreni të pushojë dhe shërbejeni: Hiqeni gratinin nga produkti dhe lëreni të pushojë për disa minuta para se ta servirni. Kjo lejon që aromat të përzihen së bashku.

● Pica me sallam

 25 min

 × 2-3

Koha e gatimit:	25 min
-----------------	--------

Përbërësit



1	Brumë pice (i blerë ose i bërë në shtëpi)
120 ml	Salcë picash
120 g	Mocarela (e grirë)
60 g	Feta sallami
30 g	Feta ulliri të zi (opsionale)
30 g	Qepë të kuqe (të prera në feta, sipas dëshirës)
1 lugë çaji	Rigon (i tharë)
Opsionale	Gjethe të freskëta borziloku për zbukurim

Përgatitja



- Përgatitni brumin: Hapni brumin e picës në një sipërfaqe të spërkatur lehtë me miell deri në trashësinë e dëshiruar.
- Shtoni salcën: Shpërndajeni salcën e picës në mënyrë të barabartë mbi brumin, duke lënë një skaj të vogël të lirë.

- Shtoni mbushjen: Shpërndani mocarela të grirë mbi salcë. Shpërndani fetat e sallamit në mënyrë të barabartë mbi djathë. Shtoni ullinj të zi dhe qepë të kuqe, nëse dëshironi. Spërkadni sipër me rigon të tharë.
- Pjekja e picës (rekomandohen 2 programe në varësi të rezultatit të dëshiruar ose kohës së disponueshme):

Për një picë krokante dhe me ngjyrë kafe të errët:

- Vendoseni me kujdes picën në raftin e skarës **5**. Vendoseni raftin e skarës në qendër të pjatës rrotulluese **4**.
- Shtypni  **14** 1× për pjekje.
- Shtypni  **16**.
- Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur një kohë prej 15 minutash.
- Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.

Për pjekje më të shpejtë:

- Vendoseni me kujdes picën në një pjatë të përshatshme për mikrovalë. Vendoseni pjatën në qendër të pjatës rrotulluese **4**.
 - Shtypni  **14** 2× për kombinimin 1.
 - Shtypni  **16**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur një kohë prej 10 minutash.
 - Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.
- Dekorojeni dhe shërbejeni: Hiqeni picën dhe lëreni të ftohet për disa minuta. Dekorojeni me gjethe të freskëta borziloku nëse dëshironi. Pritini në copa dhe shërbejini të ngrohta.

● Makarona me djathë

 45 min

 × 1

Koha e gatimit:	45 min
-----------------	--------

Përbërësit

300 g	Makarona (formë bërryli)
60 g	Gjalpë
60 g	Miell për të gjitha qëllimet
480 ml	Qumësht
200 g	Cheddar (i grirë)

½ lugë çaji	Kripë
¼ lugë çaji	Piper i zi
¼ TL	Spec i kuq i ëmbël (opsional)
30 g	Permexhano (i grirë, opsional)

Përgatitja

- Gatuaj makarona:
 - Vendosni makaronat në një tenxhere të madhe, të përshtatshme për mikrovalë, të mbushur me ujë të kripur. Vendoseni tenxheren në qendër të pjatës rrotulluese **4**.
 - Shtypni **≡** **12**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të zgjedhur kodin **A-05** makarona.
 - Shtypni **kg** **20**.
 - Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur një peshë prej 300 g.
 - Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.
 - Pas gatimit: Kullojini makaronat dhe lëriini mënjane.
- Përgatitni salcën e djathit: Shkrini gjalpin në një tenxhere mesatare mbi nxehtësi mesatare. Përzieri miellin dhe lërieni të ziejë ngadalë për rreth 1 minutë derisa të formohet një pastë e lëmuar. Gradualisht shtoni qumështin, duke e përzier derisa përzierja të bëhet e njëtrajtshme dhe e trashë.
- Shtoni djathin: Hiqeni tenxheren nga zjarri dhe shtoni djathin cheddar të grirë derisa të shkrihet dhe të bëhet një masë e lëmuar. Rregulloni shijen me kripë, piper dhe pluhur speci të kuq të ëmbël sipas dëshirës.
- Përzieri makaronat dhe salcën: Shtoni makaronat e ziera në salcën e djathit dhe përziejini derisa makaronat të jenë të veshura në mënyrë të barabartë.
- Përgatitni një kore të arta:
 - Vendosni makaronat dhe djathin në një enë të përshtatshme për mikrovalë dhe spërkatni me djathë parmixhano të grirë. Vendoseni tavën e gatimit në qendër të pjatës rrotulluese **4**.
 - Shtypni **☰** **14** 1× për pjekje.
 - Shtypni **⌚** **16**.

- Rrotulloni butonin rrotullues **17** për të vendosur një kohë prej 10 minutash.
 - Shtypni **start/+30 sec** **19**, për të filluar gatimin.
 - Piqeni në skarë derisa koret të marrin ngjyrë të artë dhe të bëjë flluska.
6. Shërbejeni dhe shijojeni.

● Pastrimi dhe kujdesi

- ⚠ RREZIK! Rrezik goditjeje elektrike!**
Para pastrimit: Gjithmonë shkëputeni kabllon e energjisë nga prizja.
- ⚠ RREZIK! Rrezik djegieje!** Mos e pastroni produktin menjëherë pas përdorimit. Lërieni produktin të ftohet më parë.
- ⚠ PARALAJMËRIM!** Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose lëngje të tjera. Mos e mbani kurrë produktin poshtë ujit të rrjedhshëm.
- ⚠ VINI RE! Rrezik dëmtimi!**
 - Mos përdorni spruco pastrimi ose agjentë të tjerë agresivë pastrimi, pasi këto mund të shkaktojnë njolla, vija ose mjegullim në sipërfaqe.
 - Mos përdorni agjentë pastrimi gjërryes.
- 📌 SHËNIME:**
 - Pastroni produktin pasi të jetë ftohur. Mbetjet e thata të ushqimit nuk mund të hiqen aq lehtë.
 - Kasa: Pastroni kasën me një leckë dhe të lagur.
 - Hapësira e gatimit:
Para pastrimit: Ne rekomandojmë të ekzekutoni programin e pastrimit (shihni "Programi i pastrimit për hapësirën e gatimit").
Mbajeni gjithmonë hapësirën e gatimit **1** të pastër. Nëse ushqimi spërkatet ose lëngjet e derdhura ngjiten në muret e produktit, fshijini ato me një leckë të lagur.
Nëse është e nevojshme, përdorni një sapun të butë për larjen e enëve në leckë. Pastaj fshijeni me një leckë të lagur me ujë të pastër për të hequr të gjitha mbetjet e agjentit të pastrimit.

- Para se ta përdorni përsëri produktin: Lëreni hapësirën e gatimit të thahet plotësisht.
- Pjata rrotulluese dhe rafti i skarës: Pastroni rregullisht pjatën rrotulluese [4] dhe raftin e skarës [5] me ujë të ngrohtë me sapun. Pjata rrotulluese dhe rafti i skarës mund të lahen në lavastovilje.
 - Spërkatje dhe papastërti: Përdorni rregullisht një leckë të lagur për të hequr derdhjet dhe papastërtitë nga pjesët e mëposhtme:
 - Korniza e derës [7] (të dyja anët)
 - Kërcin [8]
 - Dritarja e shikimit (të dyja anët)
 - Guarnicioni i derës [6] dhe përbërësit ngjitur
 - Kondensimi: Nëse grumbullohet kondensimi në pjesën e jashtme të derës ose rreth saj, fshijeni atë me një leckë të butë. Kjo mund të ndodhë nëse produkti përdoret në kushte shumë të lagështa.
 - Erërat: Hiqni erërat rregullisht. Vendosni në furrë një tas të thellë për mikrovalë të mbushur me një filxhan ujë, plus lëngun dhe lëkurën e një limoni [1]. Ngrohni përzierjen për 5 minuta. Fshijeni hapësirën e gatimit me kujdes dhe thajeni me një leckë të butë.

● Programi i pastrimit për hapësirën e gatimit

- ❗ **SHËNIM:** Programi i pastrimit ju lejon të zbutni spërkatjet e ushqimit ose lëngjet e derdhura duke e avulluar ujin me sapun. Kjo e bën më të lehtë për ju heqjen e këtyre papastërtive.
1. Hidhni ujë dhe disa pika sapun për enët në një filxhan të përshtatshëm për mikrovalë.
 2. Vendosni një lugë jo metalike në filxhan për të shmangur zierjen e menjëhershme.
 3. Vendoseni filxhanin në qendër të pjatës rrotulluese [4]. Mbyll derën [6].
 4. Shtypni dhe mbani shtypur **800/♻** [11] derisa të ndizet [27] dhe treguesi i vlerave [33] të tregojë "5:00".
 5. Shtypni **start/+30 sec** [19], për të filluar programin e pastrimit.
 6. Kur programi të përfundojë: Tingëllojnë 3 sinjale bip. [27] skadon.
 7. Pastroni hapësirën e gatimit [1] (shih "Pastrimi dhe kujdesi").

● Zgjidhja e problemeve

Problemi	Shkaqet e mundshme	Zgjidhja
Produkti nuk fillon të gatuhet.	Dera [6] nuk është mbyllur siç duhet.	Mbyll derën [6].
Pjata rrotulluese [4] bën një shumë zhurmë kur rrotullohet.	Pjata rrotulluese [4] nuk është pozicionuar saktë në unazën lëvizëse dhe kërcin.	Vendoseni pjatën rrotulluese [4] siç duhet në hapësirën e gatimit [1].
	Unaza lëvizëse [4] dhe/ose fundi i hapësirës së gatimit [1] janë të ndotura.	Pastroni unazën lëvizëse [4] dhe pjesën e poshtme të hapësirës së gatimit [1].
Drita brenda produktit nuk funksionon.	Llamba e dritës është me defekt.	Ju lutemi të kontaktoni shërbimin ndaj klientit.
Ventilatori nuk mund të ndalet duke shtypur stop/C [15] ose duke hapur derën [6].	Procesi i gatimit ka përfunduar. Produkti kalon në modalitetin e detyrueshëm të ftohjes.	Prisni derisa ventilatori të ndalojë së rrotulluari. Ventilatori rrotullohet për 3 minuta.

● **Asgjësimi**

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtesa (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1-7: Plastika/20-22: Letra dhe kartoni/80-98: Materiale të përziera.

Produkti:



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzoni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

● **Garancia**

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një

kërkese të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

● **Procedura në rast garancie**

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 520265_2507) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjitëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjitni faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.

● **Shërbimi**

AL **Shërbimi Shqipëri**

Tel.: 0800 90698





















Indicații de avertizare și simboluri folosite	Pagina 237
Introducere	Pagina 237
Utilizarea conform destinației	Pagina 238
Volumul livrării	Pagina 238
Descrierea pieselor	Pagina 238
Date tehnice	Pagina 239
Indicații de siguranță	Pagina 239
Principii de bază pentru gătit în cuptorul cu microunde	Pagina 244
Folosii vase de bucătărie potrivite	Pagina 244
Înainte de prima utilizare	Pagina 245
Amplasarea produsului	Pagina 245
Instalarea	Pagina 245
Operarea	Pagina 246
Modul standby	Pagina 246
Fixarea orei	Pagina 246
Gătirea rapidă în cuptorul cu microunde	Pagina 247
Regimul microunde	Pagina 247
Regimul microunde – exemple de utilizare	Pagina 247
Regimul grill	Pagina 247
Regimul combinație	Pagina 248
Decongelarea	Pagina 248
Cronometru de bucătărie	Pagina 248
Funcția de gătire întârziată	Pagina 249
Blocare pentru copii	Pagina 249
Funcția de memorie	Pagina 249
Regimurile automate de gătire	Pagina 250
Tabel de gătit	Pagina 251
Încălzirea alimentelor congelate	Pagina 252

Rețete	Pagina 252
Prăjitură la cană cu ciocolată	Pagina 252
Popcorn cu caramel	Pagina 253
Cartofi pentru micul dejun	Pagina 253
Ruladă de carne tocată	Pagina 254
Somon	Pagina 254
Gătirea puiului la grătar	Pagina 254
Gătirea fripturii la grătar	Pagina 255
Cartofi gratinați	Pagina 255
Pizza cu salam	Pagina 256
Macaroane cu brânză	Pagina 257
Curățarea și îngrijirea	Pagina 257
Program de curățare pentru camera de gătit	Pagina 258
Remedierea defecțiunilor	Pagina 259
Înlăturare	Pagina 259
Garanție	Pagina 259
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 260
Service	Pagina 260

Indicații de avertizare și simboluri folosite

În manualul de utilizare, ghidul de pornire rapidă și pe ambalaj sunt utilizate următoarele avertismente:

 <p>PERICOLI! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Pericol” indică o periclitate cu grad ridicat de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire gravă sau moartea.</p>	 Curent/tensiune alternativă
	 Hertz (frecvența rețelei)
	 Watt
 <p>AVERTISMENT! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Avertisment” indică o periclitate cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire gravă sau moartea.</p>	 Simbol pentru împământare de protecție
	 Utilizați produsul doar în spații interioare uscate.
 <p>PRECAUȚIE! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Precauție” indică o periclitate cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire redusă sau medie.</p>	 Pericol – riscul unei electrocutări!
	 Atenție, suprafață fierbinte!
 <p>ATENȚIE! Acest simbol cu cuvântul de avertizare „Atenție” indică pericolul unei posibile daune materiale.</p>	 Potrivit pentru alimente Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului.
 <p>INDICAȚIE: Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Indicație” oferă mai multe informații utile.</p>	 Potrivit pentru mașina de spălat vase (numai discul rotativ 4 și grătarul 5)
 <p>Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.</p>	 Scanați pentru a primi instrucțiunile online.
 Indicații de siguranță  Instrucțiuni de manevrare	

CUPTOR CU MICROUND

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de

utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.



Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea acestui cod QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 520265_2507.

● Utilizarea conform destinației

- Acest produs este conceput pentru încălzirea și prepararea alimentelor. Nu utilizați produsul în alte scopuri.
- Produsul este potrivit numai pentru utilizarea în gospodăriile private și nu trebuie folosit în domenii medicinale sau comerciale.
- Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

● Volumul livrării

După despachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Înainte de utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare.

- 1 Cuptor cu microunde
- 1 Disc rotativ
- 1 Dispozitiv de blocare
- 1 Inel rotativ
- 1 Grătar
- 1 Autocolant cu prezentarea programelor
- 1 Ghid de inițiere rapidă
- 1 Manual de utilizare

● Descrierea pieselor

(Fig. A)

- 1 Cameră de gătit
- 2 Prezentarea programelor
- 3 Cablu de alimentare cu ștecher
- 4 Disc rotativ cu inel rotativ și dispozitiv de blocare
- 5 Grătar
- 6 Unitate ușă (garnitură ușă)
- 7 Cadru ușă
- 8 Blocarea
- 9 Display
- 10 Taste pentru puterea cuptorului cu microunde
- 11 Tastă **800**/ (putere microunde/program de curățare)
- 12 Tastă (decongelare/gătire automată)
- 13 Tastă (memorie/favorit)
- 14 Tastă (grătar/combinajie)
- 15 Tastă **stop**/ (oprire/ștergere/blocare pentru copii)
- 16 Tastă (temporizator/ceas)
- 17 Buton rotativ (timp/greutate/program)
- 18 Deschizător ușă
- 19 Tastă **start/+30 sec** (pornire/pornire rapidă)
- 20 Tastă **kg** (greutate)

(Fig. B)

- 21 **AUTO** (gătire automată)
- 22 **C-1** (combinajie 1)
- 23 **C-2** (combinajie 2)
- 24 (grill)
- 25 (temporizator)
- 26 (blocare pentru copii)
- 27 (program de curățare)
- 28 **g** (grame)
- 29 (gătire întârziată)
- 30 (decongelarea)
- 31 Afișaj cu bare (putere microunde)
- 32 (cuptor cu microunde)
- 33 Afișare valori

● Date tehnice

Tensiune nominală:	220-240 V~, 50 Hz
Consum de putere:	1200 W
Consum de putere în modul standby:	0,4 W
Clasă de protecție:	I
Putere de ieșire:	800 W
Putere de intrare (grill):	1000 W
Frecvență microunde:	2450 MHz
Volumul camerei de gătit:	cca. 20 litri

- Acest produs îndeplinește cerințele standardului european EN 55011.
- În conformitate cu acest standard, acest produs este clasificat ca dispozitiv din grupa 2, clasa B.
- Grupa 2 = produsul generează energie de înaltă frecvență sub formă de radiație electromagnetică ținută, pentru tratamentul termic al alimentelor.
- Dispozitiv de clasa B = produsul este potrivit pentru uz casnic.



Indicații de siguranță

FAMILIARIZAȚI-VĂ CU TOATE INFORMAȚIILE DE SIGURANȚĂ ȘI INDICAȚIILE DE FUNCȚIONARE ÎNAINTE DE A FOLOSI PRODUSUL! DACĂ DAȚI PRODUSUL ALTEI PERSOANE, ATAȘAȚI TOATE DOCUMENTELE!

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestor instrucțiuni de utilizare, pretenția de garanție dispare! Nu se preia nicio responsabilitate pentru urmări! În cazul deteriorărilor materiale sau a le-

zării persoanelor datorate utilizării necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

INDICAȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ

- Acest produs poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de către persoane care nu au suficiente cunoștințe și experiență, dacă aceștia sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni în ceea ce privește utilizarea în siguranță a produsului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu au voie să se joace cu produsul.
Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcute de către copiii nesupravegheați. Nu lăsați produsul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
- ▲ **AVERTISMENT!** Atunci când utilizați produsul în modul combinat, vă recomandăm ca utilizarea produsului de

către copii să fie făcută exclusiv sub supravegherea adulților, datorită temperaturilor generate.

⚠️ AVERTISMENT! Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, produsul nu trebuie pus în funcțiune înainte ca acesta să fie reparat de către o persoană competentă.

⚠️ AVERTISMENT! Este periculos pentru oricine care nu este o persoană competentă să efectueze lucrări de service sau reparații în cazul în care un capac care oferă protecție împotriva radiațiilor cu microunde trebuie să fie îndepărtat.

⚠️ AVERTISMENT! Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece ele pot exploda ușor.

■ Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare, el trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o altă persoană calificată asemănător, pentru a evita pericolele.

■ Acest produs este conceput pentru folosirea în gospodărie și pentru aplicații asemănătoare, cum ar fi:

- Zone de bucătăriei personale în firme, birouri și alte locuri de muncă;
- Gospodării agricole;
- Pentru clienții hotelurilor, motelurilor și altor unități de cazare;
- Pensiuni cu mic dejun și alte zone asemănătoare.

■ Deasupra părții superioare a produsului trebuie să rămână un spațiu liber de minim 20 cm.

■ Folosiți numai veselă care este potrivită pentru folosirea în cuptorul cu microunde.

■ Nu utilizați niciodată grătarul **5** sau alte obiecte metalice în modul microunde sau combinație. Metalele reflectă radiația cu microunde, ceea ce duce la formarea de scântei. Acestea pot provoca un incendiu și pot deteriora iremediabil produsul!

■ În cazul în care alimentele sunt încălzite în recipiente de plastic sau hârtie, produsul trebuie ținut supravegheat, deoarece există posibilitatea unei aprinderi.

- Acest produs este destinat pentru încălzirea alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a îmbrăcăminte și încălzirea pernelor termice, a papucilor de casă, a bureților, a cârpelor umede și a altor articole similare pot implica un risc de rănire, aprindere sau incendiu.
- Dacă există scurgeri de fum, produsul trebuie oprit sau deconectat de la rețea, iar ușa trebuie să fie ținută închisă pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate duce la gătirea întârziată, eruptivă, motiv pentru care trebuie acordată atenție la manipularea recipientului.
- Conținutul bidoanelor sau sticlelor cu hrană pentru copii trebuie amestecat sau agitat și temperatura trebuie verificată trebuie înainte de folosire, pentru a evita arsurile.
- Ouăle cu coajă și ouăle întregi, fierte tari nu ar trebui să fie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda și după terminarea încălzirii în cuptorul cu microunde.

- Produsul trebuie curățat în mod regulat și reziduurile alimentare trebuie îndepărtate.
- Curățenia slabă a produsului poate duce la distrugerea suprafeței, ceea ce poate afecta negativ durata de viață și poate duce la situații periculoase.
- Produsul nu trebuie curățat cu un curățitor cu abur.
- Produsul este prevăzut pentru utilizarea liberă. El nu trebuie așezat într-un dulap sau în ceva asemănător.

INDICAȚII DE SIGURANȚĂ SUPLIMENTARE

- Persoanele care poartă un stimulator cardiac trebuie să se informeze la medicul de familie cu privire la riscurile posibile înainte ca produsul să fie pus în funcțiune.

⚠ PERICOL! Pericol de arsuri! Produsul se înfierbântă în timpul funcționării. Nu atingeți produsul în timpul sau imediat după utilizare.

⚠ PERICOL! Riscul unei electrocutări! Nu scufundați produsul în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub apă care curge.

⚠️ PERICOL! Riscul unei

electrocutări! Nu folosiți niciodată un produs deteriorat. Deconectați produsul de la alimentarea electrică și adresați-vă comerciantului dacă produsul este deteriorat.

- Produsul nu trebuie folosit dacă a căzut sau dacă prezintă deteriorări vizibile.
- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea și curentul nominal de pe plăcuța de tip a produsului corespund cu detaliile date pentru alimentarea electrică.
- Protejați cablul de alimentare de deteriorări. Nu-l lăsați să atârne peste margini ascuțite și nu-l striviți sau îndoțiți. Țineți departe cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și de flăcările deschise.

Amplasarea produsului

⚠️ ATENȚIE! Nu așezați produsul pe o sobă sau pe alt dispozitiv generator de căldură. Instalarea într-un astfel de loc poate cauza deteriorarea produsului.

Operarea

⚠️ PERICOL! Risc de

incendiu! Scoateți toate închiderile metalice din ambalajul alimentelor care urmează să fie încălzite.

- Nu mutați produsul când aceasta este în funcțiune.
- Nu folosiți produsul când aceasta este gol.
- Nu așezați produsul pe suprafețe fierbinți (plică de gaz, plită electrică, cuptor, etc.). Operați produsul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Nu așezați materiale inflamabile în apropierea produsului.
- Produsul nu este potrivit pentru funcționarea cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem de comandă separat.


Curățarea și îngrijirea

⚠️ AVERTISMENT! Risc de

rănire! Decuplați produsul de la rețeaua electrică înainte de a-l curăța sau dacă nu mai este folosit.




- Nu deconectați ștecherul din priză ținându-l de cablul de alimentare.

- Protejați produsul, cablul de alimentare și ștecherul de praf, razele solare directe, picături și împrôșcări cu apă.

-  Nu îndepărtați placa de acoperire din mică gri deschis, care este instalată în camera de gătire pentru a proteja tuburile câmpului magnetic.

- Dacă becurile din interiorul produsului trebuie înlocuite, dispuneți înlocuirea lor de un profesionist calificat.

- Ștergeți în mod regulat următoarele componente cu o cârpă umedă:

- Cadrul ușii  (ambele părți)
- Blocarea 
- Geam de observație (ambele părți)
- Garnitura ușii  și componentele învecinate

- Curățați produsul și accesoriile sale conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea”.

INTERFERENȚE RADIO CU ALTE DISPOZITIVE

Funcționarea produsului poate produce la perturbări ale aparatelor radio, televizoarelor sau ale aparatelor asemănătoare.

Dacă apar astfel de perturbări, acestea pot fi reduse sau corectate prin următoarele măsuri de remediere:

- Curățarea ușii și garniturilor ușii produsului.
- Realinierea antenei radioului sau televizorului dvs.
Țineți produsul și receptorul în încăperi separate.
- Îndepărtați produsul de receptor.
- Cuplați produsul la o altă priză. Produsul și receptorul trebuie conectate la circuite electrice diferite.

MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU PREVENIREA CONTACTULUI EXCESIV CU RADIAȚIILE DE MICROUND

- Nu încercați să operați produsul în timp ce ușa este deschisă.
Acest lucru poate duce la contactul cu o doză potențial dăunătoare de radiații cu microunde.
Este la fel de important să nu spargeți sau să interveniți asupra încuietorilor de securitate.
- Nu prindeți nimic în ușă. Aveți grijă să nu rămână reziduuri de alimente sau de agenți de

curățare pe suprafețele de etanșare.

● **Principii de bază pentru gătit în cuptorul cu microunde**

- **Durata de gătire:** Atenție la durata de gătire. Alegeți cel mai scurt timp de gătire indicat și măriți-l la nevoie. Alimentele gătite prea mult timp pot începe să scoată fum sau să se aprindă.
- **Alimente:** Aranjați bucățile de alimente uniform în produs. Tăiați alimentele în bucăți aproximativ egale. Așezați cele mai groase bucăți în apropierea marginilor.
- **Acoperirea alimentelor:** Acoperiți alimentele în timpul preparării cu un capac care este potrivit pentru cuptorul cu microunde. Capacul previne stropirea și ajută la prepararea uniformă a alimentelor.
- **Întoarcerea alimentelor:** În timpul procesului de preparare, întoarceți alimentele o dată în produs, astfel încât felurile de mâncare precum piul sau hamburgerul să fie gătite mai repede. Bucățile mai mari de alimente, cum ar fi, de ex., friptura, trebuie întoarse cel puțin o dată. Rearanjați complet alimentele mici, cum ar fi chifteluțele, după jumătate din timpul de preparare. Rotiți chifteluțele și mutați-le din centrul plăcii către margine.
- **Alimentele cu piele/coajă:** Înțepați coaja cartofilor, cârnaților și alimentelor similare înainte de a le găti. Altfel ele pot exploda.
- **Alimentele cu piele/coajă groasă:** Găuriți dovleci întregi, merele, castanele și alimentele similare înainte de a le găti.
- **Grăsimea sau uleiul:** Nu dezghețați grăsimea sau uleiul congelate în produs. Nu prăjiți în produs. Grăsimea sau uleiul se pot aprinde.

- **Băuturile:** Când încălzii băuturi în produs, poate apărea o efervescentă întârziată în timp când băutura fierbe. Prin urmare, aveți grijă la manipularea recipientului. Pentru a evita fierberea bruscă:

Dacă este posibil, puneți o tijă de sticlă potrivită în lichid cât timp acesta este încălzit. După încălzire, lăsați lichidul să stea în camera de gătire **1** timp de aproximativ 20 secunde, pentru a preveni efervescenta neașteptată.

- **Floricele de porumb:** Utilizați numai floricele de porumb potrivite pentru microunde.

● **Folosiți vase de bucătărie potrivite**

⚠ AVERTISMENT! Risc de incendiu! Nu utilizați niciodată grătarul **5** sau alte obiecte metalice în modul microunde sau combinație. Metalele reflectă radiația cu microunde, ceea ce duce la formarea de scântei. Acestea pot provoca un incendiu și pot deteriora iremediabil produsul!

- Materialul ideal pentru utilizarea într-un cuptor cu microunde este permeabil la microunde, astfel încât energia poate pătrunde în recipient pentru a încălzi mâncarea. Microundele nu pot penetra metalul. Din acest motiv, nu trebuie utilizate recipiente metalice și vase din metal.
- Dacă utilizați produsul pentru încălzire, nu utilizați produse din hârtie reciclată. Acestea pot conține fragmente metalice minuscule, care pot provoca scântei și/sau incendii.
- Se recomandă utilizarea unor vase rotunde/ovale în loc de recipiente pătrate sau alungite, deoarece alimentele au tendința de a fierbe în zonele de colț. Următoarea listă conține instrucțiuni generale care trebuie să vă ajute să alegeți vasele potrivite.

Vas de bucătărie	Cuptor cu microunde	Grill	Combinăție
Sticlă termorezistentă	Da	Da	Da
Sticlă care nu este termorezistentă	Nu	Nu	Nu
Ceramică termorezistentă	Da	Da	Da
Vas din plastic (potrivit pentru cuptorul cu microunde)	Da	Nu	Nu
Hârtie pentru bucătărie	Da	Nu	Nu
Tabelă/placă metalică, grătar 5	Nu	Da	Nu
Folie din aluminiu și recipient din folie	Nu	Da	Nu

● Înainte de prima utilizare

⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu! Nu folosiți produsul când aceasta este gol.

📌 INDICAȚII:

- Dacă produsul este folosit pentru prima dată, poate să apară un miros slab. Aveți grijă să existe suficientă ventilație a zonei.
 - Deschideți ușa **6**: Apăsăți deschizătorul ușii **18**.
 - Când deschideți ușa **6**, veți vedea un autocolant cu prezentarea generală a programului **2** pe cadru. Dacă nu este atașat niciun autocolant la acest loc, veți găsi autocolantul în interiorul camerei de gătit **1**. Selectați autocolantul cu limba dorită de dvs. și lipiți-l la locul pentru prezentarea generală a programului. Pe autocolant sunt descrise modurile automate de decongelare și gătit.
1. Îndepărtați materialul de ambalare (inclusiv pungile de plastic, toate benzile adezive și plăcile de protecție din interiorul camerei de gătit **1**). Verificați dacă toate piesele sunt complete.
 2. Curățați produsul și accesoriile sale (vezi „Curățarea și îngrijirea”).
 3. Curățați suprafața cu o cârpă uscată pentru a îndepărta apa sau praful.

● Amplasarea produsului

⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu! Acest produs nu este potrivit pentru montarea într-un dulap de bucătărie. În dulapurile închise, ventilația produsului nu este garantată suficient. Produsul poate fi deteriorat și există un risc de incendiu!

- Așezați produsul pe o suprafață plană, care oferă suficient spațiu pentru ventilație:
 - Între produs și pereții învecinați (inclusiv pereții laterali și cel din spate), trebuie să rămână un spațiu liber de minim 10 cm. Trebuie să rămână posibilă deschiderea completă a ușii.
 - Deasupra părții superioare a produsului trebuie să rămână un spațiu liber de minim 20 cm.

● Instalarea

1. Introduceți dispozitivul de blocare **4** pe antrenarea discului rotativ (în interiorul camerei de gătit **1**).
2. Așezați inelul rotativ **4** pe suprafața de rulare (în camera de gătit **1**).
3. Așezați discul rotativ **4** pe inelul rotativ și pe dispozitivul de blocare. Discul rotativ trebuie să se sprijine corespunzător pe dispozitivul de blocare.
4. Introduceți ștecherul **3** într-o priză.

● Operarea

① INDICAȚII:

- După terminarea procesului de gătire, afișajul valorilor **33** indică „End” (Sfârșit). Se aud 3 semnale sonore. Dacă nu efectuați nicio acțiune, după 2 minute se vor auzi din nou 3 semnale sonore pentru a vă reaminti.
 - În regimurile gătire rapidă, cuptor cu microunde, grill și combinație, puteți mări timpul de gătire cu 30 de secunde, apăsând **start/+30 sec** **19**.
 - Dacă apăsați o tastă nevalidă în timpul funcționării, se va auzi de două ori un semnal sonor.
- După selectarea programului de gătire:
- Apăsați **16** sau așteptați 3 secunde până când afișajul valorilor **33** indică „00:00”.
 - Rotiți butonul rotativ **17** în sensul acelor de ceasornic sau în sens invers acelor de ceasornic pentru a seta timpul de gătire de la 10 secunde la 95 de minute (timpul maxim de gătire pentru toate programele manuale este de 95 de minute).

Perioada de timp	Interval
<5 minute	10 de secunde
5- 10 de minute	30 de secunde
10-30 de minute	1 minut
>30 de minute	5 de minute

- Dacă în timpul în timpul procesului de gătit apăsați **stop/** **15** o dată, programul este întrerupt. Apăsați **start/+30 sec** **19**, pentru a continua programul. Dacă apăsați **stop/** de două ori, programul este întrerupt.
- Produsul dispune de un regim de economisire a energiei. În regimul standby sau după finalizarea procesului de gătire, lumina de fundal a displayului **9** este estompată dacă în decurs de 5 secunde nu apăsați nicio tastă sau nu rotiți butonul rotativ **17**. Apăsați orice tastă sau rotiți butonul rotativ pentru a lumina displayul.

- După ce a fost finalizat un program de gătit cu un timp de gătit >2 minute, ventilatorul rulează timp de 3 minute pentru a răci camera de gătire **1**. Afișajul valorilor **33** afișează „End” (Sfârșit).
- În timpul fazei de răcire, nu puteți opri ventilatorul prin deschiderea ușii **6** sau apăsarea **stop/** **15**. Așteptați până când ventilatorul se oprește înainte de a continua să utilizați produsul. Acest lucru crește durata de viață a produsului.

● Modul standby

- Când produsul este conectat pentru prima dată la alimentarea electrică, va fi emis un semnal sonor. Iluminarea de fundal a displayului **9** se estompează dacă nu apăsați nicio tastă sau nu rotiți butonul rotativ **17** în decurs de 5 secunde. Produsul se află în modul standby. Afișajul valorilor **33** indică „1:01”. Se aprinde **25**.
- După ce ați setat ceasul (vezi „Fixarea orei”), afișajul valorilor **33** afișează ora curentă în modul de așteptare.
- După ce nu ați apăsat nicio tastă timp de 60 de secunde în modul de selectare a programului, afișajul valorilor **33** afișează din nou ora curentă. După alte 5 secunde fără nicio acțiune, produsul trece în modul standby.

● Fixarea orei

- ① **INDICAȚIE:** Ceasul trebuie reajustat când produsul a fost deconectat de la alimentarea cu tensiune.

1. În regimul Standby, mențineți apăsat **16** timp de 3 secunde. Este selectat formatul de 12 ore. Afișajul valorilor **33** afișează „Hr12”.
2. Rotiți butonul rotativ **17** pentru a selecta formatul de 12 sau 24 de ore.
Hr12: Format de 12 de ore
Hr24: Format de 24 de ore
3. Apăsați **16** pentru confirmare.
4. Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta orele.
5. Apăsați **16** pentru confirmare.

6. Rotiți butonul rotativ [17] pentru a seta minutele.
7. Apăsați [16] pentru confirmare.

● Gătirea rapidă în cuptorul cu microunde

- În modul standby, apăsați o dată **start** /+30 sec [19]. Afișajul valorilor [33] indică „0:30”. [32] și toate cele 3 secțiuni ale afișajului cu bare [31] se aprind. Procesul de gătire este pornit automat la putere maximă. Fiecare apăsare a tastei mărește timpul de gătire cu 30 de secunde. Durata maximă de gătire este de 95 de minute.




● Regimul microunde

Accesorii folosite:

Disc rotativ cu inel rotativ și dispozitiv de blocare [4]

⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu! Nu utilizați niciodată grătarul [5] sau alte obiecte metalice în regimul microunde. Metalele reflectă radiația cu microunde, ceea ce duce la formarea de scântei. Acestea pot provoca un incendiu și pot deteriora iremediabil produsul!

- ① **INDICAȚIE:** În timpul procesului de gătire, puteți verifica nivelul de putere apăsând una dintre tastele pentru puterea cuptorului cu microunde [10].
- 1. În modul standby, apăsați tasta corespunzătoare dintre tastele pentru puterea cuptorului cu microunde [10] pentru a selecta puterea cuptorului cu microunde. Afișajul valorilor [33] indică puterea microundelor selectată. [32] și secțiunile corespunzătoare ale afișajului cu bare [31] se aprind.

Afișaj cu bare	Putere microunde
	160 W, 320 W (scăzută)
	480 W, 640 W (medie)
	800 W (ridicată)

2. Apăsați [16] sau așteptați 3 secunde până când afișajul valorilor [33] indică „00:00”.
3. Rotiți butonul rotativ [17] pentru a seta timpul de gătire. Durata max. de gătire este de 95 de minute.
4. Apăsați **start**/+30 sec [19], pentru a începe procesul de gătire.

● Regimul microunde – exemple de utilizare

Putere microunde	Utilizare
160 W	Decongelarea înghețatei, topirea untului
320 W	Decongelarea/încălzirea alimentelor
480 W	Încălzirea alimentelor (de ex. tocană)
640 W	Gătirea legumelor/peștelui
800 W	Încălzirea alimentelor congelate, încălzirea rapidă a lichidelor

● Regimul grill

Accesorii folosite:

Grătar [5]

① INDICAȚII:

- Regimul grill este potrivit îndeosebi pentru felii subțiri de carne, fripturi, cotlete, kebab, cârnați și bucăți de pui. Regimul grill este potrivit, de asemenea, pentru sandvișuri și alimente gratinate.
- Nu îndepărtați cele 3 picioare de silikon de pe grătar [5]. Picioarele din silikon țin cadrul grătarului în poziție, fără a aluneca.
- 1. În modul standby, apăsați [14] 1 x. Se aprinde [24]. Afișajul valorilor [33] afișează „Grill”.
- 2. Apăsați [16] sau așteptați 3 secunde până când afișajul valorilor [33] indică „00:00”.

3. Rotiți butonul rotativ **[17]** pentru a seta timpul de gătire. Durata max. de gătire este de 95 de minute.
4. Apăsăți **start/+30 sec [19]**, pentru a începe procesul de gătire.

● Regimul combinație

Accesorii folosite:

Disc rotativ cu inel rotativ și dispozitiv de blocare **[4]**

⚠ AVERTISMENT! Risc de incendiu! Nu utilizați niciodată grătarul **[5]** sau alte obiecte metalice în regimul combinație. Metalele reflectă radiația cu microunde, ceea ce duce la formarea de scântei. Acestea pot provoca un incendiu și pot deteriora iremediabil produsul!

1. În modul standby, apăsați **[14]** de 2 ori pentru combinația 1 sau de 3 ori pentru combinația 2.

Mod	Cuptor cu microunde	Grill
Combinație 1 (C-1)	30 %	70 %
Combinație 2 (C-2)	55 %	45 %

Combinația 1:

- Potrivit pentru: Friptură, carne de pasăre, pizza
- Afișajul valorilor **[33]** afișează alternativ „C-1” și „30:70” (30 % cuptor cu microunde, 70 % grătar).
- Se aprinde **C-1 [22]**.

Combinația 2:

- Potrivit pentru: Pește, preparate gratinate
 - Afișajul valorilor **[33]** afișează alternativ „C-2” și „55:45” (55 % cuptor cu microunde, 45 % grătar).
 - Se aprinde **C-2 [23]**.
2. Apăsăți **[16]** sau așteptați 3 secunde până când afișajul valorilor **[33]** indică „00:00”.
 3. Rotiți butonul rotativ **[17]** pentru a seta timpul de gătire. Durata max. de gătire este de 95 de minute.
 4. Apăsăți **start/+30 sec [19]**, pentru a începe procesul de gătire.

● Decongelarea

❗ INDICAȚIE: Produsul oferă 4 programe de decongelare.


Cod	Utilizare
A-01	Decongelarea cărnii tocate
A-02	Decongelarea bucăților de carne
A-03	Decongelarea bucăților de pui
A-04	Decongelarea pâinii



1. În modul Standby, apăsați **[12]**. Afișajul valorilor **[33]** indică „A-01”. **AUTO [21]** și **[30]** luminează.
2. Rotiți butonul rotativ **[17]** pentru a selecta programul de decongelare dorit (A-01 până la A-04).
3. Apăsăți **kg [20]** sau așteptați 3 secunde. Afișajul valorilor **[33]** indică greutatea minimă în grame (g).
4. Rotiți butonul rotativ **[17]** pentru a seta greutatea alimentelor congelate.
5. Apăsăți **start/+30 sec [19]**, pentru a porni procesul.
În timpul dezghețării, afișajul valorilor **[33]** indică „turn” (întoarce) și se aud 2 semnale sonore. Acest lucru servește ca un memento pentru a întoarce alimentul. Dacă nu întoarceți alimentele, procesul va continua până când timpul s-a scurs.
6. Deschideți ușa **[6]** apăsând deschizătorul ușii **[18]**. Timpul de pe display **[9]** este menținut.
7. Întoarceți alimentul. Utilizați întotdeauna mănuși de protecție sau cârpe pentru oale, deoarece alimentele se înfierbântă.
8. Închideți ușa **[6]**.
9. Apăsăți **start/+30 sec [19]** pentru a continua procesul.

● Cronometru de bucătărie

❗ INDICAȚII:



- Temporizatorul poate fi setat la orice valoare între 10 secunde și 95 minute.
- Funcția temporizatorului poate fi utilizată independent de funcționarea cuptorului cu microunde.






- Temporizatorul poate fi oprit în orice moment în timpul numărătoarei inverse apăsând **stop** /  **15**.

1. În regimul Standby, apăsați o dată  **16**. Afișajul valorilor **33** indică „00:00”.
2. Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta timpul.
3. Apăsați **start/+30 sec** **19** pentru confirmare. Numărătoarea inversă începe. După 3 secunde, afișajul valorilor **33** afișează din nou ora curentă. Afișarea timpului rămas: Apăsați o dată  **16**.
4. Când numărătoarea inversă se termină, se aud 3 semnale sonore.

● Funcția de gătire întârziată

❗ INDICAȚII:

- Procesul de gătire începe automat după ce numărătoarea inversă a expirat.
- În timpul întârzierii, puteți întrerupe programul apăsând **stop** /  **15**.
- Următoarele funcții nu sunt disponibile pentru funcția de numărătoare inversă: Gătire rapidă și decongelare.
- Puteți verifica ora curentă apăsând  **16**. După 3 secunde, afișajul valorilor **33** afișează din nou timpul setat.

1. Mai întâi, selectați un program de gătire și un timp de gătire în modul standby.
2. Mențineți apăsat  **16** timp de 3 secunde. Afișajul valorilor **33** indică „0:00”. Se aprinde  **29**.
3. Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta orele pentru ora de pornire dorită.
4. Apăsați  **16** pentru confirmare.
5. Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta minutele pentru ora de pornire dorită.
6. Apăsați  **16** pentru confirmare și pentru a porni funcția de gătire întârziată. Simbolul corespunzător programului de gătit, afișajul timpului și  **29** se aprind.

● Blocare pentru copii



❗ INDICAȚII:

- Utilizați această caracteristică pentru a împiedica copiii să utilizeze produsul fără supraveghere.
- Puteți activa această funcție numai dacă produsul se află în modul standby.
- **Activare:** În modul standby, țineți apăsat **stop** /  **15** până când se aude un semnal sonor. Afișajul valorilor **33** indică „SAFE” (sigur). Se aprinde  **26**.
- **Dezactivare:** Țineți apăsat **stop** /  **15** până când se aude un semnal sonor. „SAFE” (sigur) dispăre din afișajul valorilor **33**.  **26** se stinge. Se aude un alt semnal sonor.


● Funcția de memorie

- ❗ **INDICAȚIE:** Utilizați funcția de memorare pentru a salva setările pentru felul dvs. preferat de mâncare. Astfel, puteți accesa aceste setări cu o singură atingere a tastei.

Salvați setările/suprascrieți memoria

1. Apăsați  **13**. Dacă nu ați salvat anterior nicio setare, afișajul valorilor **33** va indica „00:00”. În caz contrar, displayul **9** indică setările memorate.
2. Efectuați setările corespunzătoare (vezi pașii 1–3 din „Regimul microunde”, „Regimul grill” sau „Regimul combinație”).
3. Apăsați  **13** pentru a salva setările sau pentru a suprascrie memoria.

Gătirea cu funcția de memorie

1. Apăsați  **13**. Displayul **9** afișează setările salvate.
2. Apăsați **start/+30 sec** **19**, pentru a începe procesul de gătire.

● Regimurile automate de gătire

❗ INDICAȚII:

- Rezultatul procesului automat de gătire depinde de factori precum forma și mărimea alimentelor, gradul dorit de gătire a anumitor alimente și modul în care plasați alimentele în produs. Dacă rezultatul este nesatisfăcător, reglați timpul de gătire în consecință.
 - Modulurile A-01 până la A-04 sunt descrise în capitolul „Decongelarea”.
1. În modul Standby, apăsați **≡** **12**. Se aprinde **AUTO** **21**.
 2. Rotiți butonul rotativ **17** pentru a selecta programul dorit (A-05 până la A-14, consultați tabelul următor).
 3. Apăsați **kg** **20** sau așteptați 3 secunde. Afișajul valorilor **33** indică fie greutatea minimă în grame (g), fie numărul minim de porții (în funcție de programul selectat).
 4. Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta greutatea alimentului sau numărul de porții.
 5. Apăsați **start/+30 sec** **19**, pentru a porni procesul.

A-05 (paste)

1. Utilizați un recipient sigur pentru microunde.
2. Adăugați cantitatea dorită de paste.
Greutatea netă a pastelor fără apă conțiază.
3. Puneți cantitatea potrivită de apă în recipient.
4. Selectați greutatea netă corespunzătoare a pastelor și începeți procesul.
5. Odată ce procesul este terminat, lăsați tăiței să se odihnească timp de 2-3 minute și scurgeți apa.

A-06 (pește)

1. Utilizați o farfurie sigură pentru microunde. Distribuți peștele în mod egal.
2. Condimentați peștele după gustul dvs. (de ex., cu unt sau grăsime).
3. Selectați greutatea corespunzătoare și începeți procesul.

A-07 (orez)

1. Utilizați un recipient sigur pentru microunde.
2. Puneți apă în recipient. Raportul este de 2 ml de apă la 1 g de orez. Puteți ajusta raportul în funcție de gustul dvs.
3. Lăsați orezul 3 minute în apă să se moaie.
4. Selectați greutatea corespunzătoare și începeți procesul.

A-08 (pui)

1. Utilizați o farfurie sigură pentru microunde.
2. Condimentați puilul pe gustul dvs.
3. Selectați greutatea corespunzătoare și începeți procesul.
4. După expirarea timpului $\frac{2}{3}$, afișajul valorilor **33** afișează „turn” (întoarce) și se aud 2 semnale sonore.
5. Întoarceți puilul.
6. Apăsați **start/+30 sec** **19** pentru a continua procesul.

A-09 (încălzire)

1. Utilizați o farfurie sigură pentru microunde.
2. Selectați greutatea corespunzătoare și începeți procesul.

A-10 (cartofi)

❗ **INDICAȚIE:** Vă recomandăm să utilizați cartofi necurățați de aceeași mărime.

1. Utilizați o farfurie sigură pentru microunde. Distribuți cartofii uniform.
2. Înțeptați coaja cartofilor de mai multe ori.
3. Selectați greutatea corespunzătoare și începeți procesul.

A-11 (carne/friptură)

1. Utilizați o farfurie sigură pentru microunde.
2. Condimentați carnea/friptura pe gustul dvs.
3. Selectați greutatea corespunzătoare și începeți procesul.
4. După expirarea timpului $\frac{2}{3}$, afișajul valorilor **33** afișează „turn” (întoarce) și se aud 2 semnale sonore.
5. Întoarceți carnea/friptura.
6. Apăsați **start/+30 sec** **19** pentru a continua procesul.

A-12 (popcorn)

1. Puneți 100 g de popcorn într-un vas sigur pentru microunde.
2. Porniți procesul.









A-13 (băuturi)

- i** **INDICAȚIE:** Puneți o tijă de sticlă în băutura și lăsați recipientul în camera de gătire **1** timp de 20-30 de secunde pentru a evita fierberea bruscă.

1. Utilizați un recipient sigur pentru microunde (cum ar fi o cană sau un pahar).
2. Selectați numărul de porții corespunzător și începeți procesul.

A-14 (legume)

1. Utilizați un recipient sigur pentru microunde.
2. Selectați greutatea corespunzătoare și începeți procesul.

Cod	Aliment/ funcție	Domeniu de greutate	Domeniu de timp	Afișare funcție cuptor cu microunde/grill
A-05	Paste	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	32  (cuptor cu microunde)
A-06	Pește	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	32  (cuptor cu microunde)
A-07	Orez	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	32  (cuptor cu microunde)
A-08	Pui	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	23 C-2 (combinație 2)
A-09	Încălzire	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30- 4:30 min	32  (cuptor cu microunde)
A-10	Cartofi	230 g, 460 g	5-8 min	32  (cuptor cu microunde)
A-11	Carne/friptură	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	22 C-1 (combinație 1)
A-12	Floricele de porumb	100 g	2:40 min	32  (cuptor cu microunde)
A-13	Băuturi	1-3 porții	1:30- 3:50 min	32  (cuptor cu microunde)
A-14	Legume	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	32  (cuptor cu microunde)

● Tabel de gătit

Aliment	Cantitate	Putere	Timp	Informație
File de pește	400 g	640 W	10-15 min	Adăugați puțină apă și suc de lămâie.
Legume	250 g	640 W	5-10 min	Tăiați legumele în bucăți. Adăugați puțină apă. Amestecați din când în când.
Cartofi	500 g	800 W	8-10 min	Tăiați cartofii în bucăți. Adăugați puțină apă. Amestecați din când în când.

Aliment	Cantitate	Putere	Timp	Informație
Desert (de ex. pudding, prăjitură)	100-300 g	640 W	1-5 min	Urmați instrucțiunile de pe ambalajul desertului.
Orez	100 g orez 250 ml apă	640 W	15 min	Spălați orezul înainte de a-l găti.
Budincă	750 g	480 W	10-15 min	Puneți budinca pe o farfurie mare.
Fursecuri	400 g	640 W	8-10 min	Puneți fursecurile pe o farfurie mare.
Ruladă de carne tocată	500 g	800 W	23-28 min	Puneți rulada de carne condimentată pe o farfurie. Acoperiți farfuria cu un capac.

● Încălzirea alimentelor congelate

Aliment	Cantitate	Putere	Timp
Supă	400 ml	640 W	8-10 min
Tocană	500 g	480 W	10-13 min
Garnituri (de ex. tăiței)	500 g	800 W	8-10 min
Legume	300 g	640 W	8-10 min

● Rețete

● Prăjitură la cană cu ciocolată

 7 min

 x 1

Durată de preparare:	5 min
Durata de gătit:	2 min

Ingrediente

4 linguri	Făină
¼ lingură	Praf de copt
4 linguri	Zahăr pudră
2 linguri	Pudră de cacao
1	Ou
3 linguri	Lapte
3 linguri	Ulei vegetal
Două picături	Esență de vanilie sau altă esență (opțional)
2 linguri	Bucăți de ciocolată, nuci sau stafide (opțional)

Prepararea

1. Puneți făina, praful de copt, zahărul pudră și pudra de cacao într-o cană mare, potrivită pentru microunde. Amestecați toate ingredientele.
2. Adăugați un ou și amestecați toate ingredientele.
3. Adăugați lapte și ulei vegetal. Dacă doriți, adăugați esență de vanilie sau altă esență. Amestecați toate ingredientele, până când amestecul este fin.
4. Dacă doriți, adăugați bucăți de ciocolată, nuci sau stafide. Amestecați toate ingredientele.
5. Puneți cana în mijlocul discului rotativ **[4]**. Gătiți prăjitura la 800 W timp de 2 minute sau până când aceasta nu se mai ridică și se solidifică.
6. Purtați mănuși de cuptor pentru a scoate cana fierbinte. Bucurați-vă de prăjitura delicioasă!

● Popcorn cu caramel

 24 min

 × 8

Durată de preparare:	20 min
Durata de gătire:	4 min

Ingrediente

60 g	Boabe de porumb
240 g	Zahăr brun
60 ml	Sirop de porumb
3 linguri	Unt nesărat
½ linguriță	Sare
1 linguriță	Esență de vanilie
¼ linguriță	Bicarbonat de sodiu
Două picături	Ulei vegetal (opțional)

Prepararea

1. Puneți boabele de porumb într-o pungă de hârtie. Dacă doriți, adăugați două picături de ulei vegetal. Îndoiiți partea superioară a pungii de câteva ori, pentru a o sigila.
2. Puneți punga în mijlocul discului rotativ **4**. Gătiți porumbul la 800 W timp de 4 minute sau până când nu mai auziți nicio pocnitură.
3. Prepararea caramelului: Puneți zahăr, sirop de porumb, unt și sare într-un bol mare potrivit pentru microunde. Gătiți amestecul timp de 2 minute la 640 W. Amestecați și gătiți încă 2 minute la 800 W până când apar multe bule.
4. Adăugați extractul de vanilie și bicarbonat de sodiu în amestecul de caramel și amestecați bine. Puneți imediat o treime din caramelul fierbinte peste popcorn în pungă. Închideți punga și scuturați-o pentru a acoperi popcornul.
5. Puneți o altă treime din caramel peste popcorn. Închideți punga și scuturați-o.
6. Turnați caramelul rămas peste popcorn și scuturați punga pentru ultima dată.

7. Puneți punga în mijlocul discului rotativ **4**. Gătiți popcornul timp de 1 minut la 640 W. Purtați mănuși de cuptor pentru a scoate punga fierbinte și a o agita.
8. Turnați popcornul fierbinte cu caramel într-un vas. Lăsați popcornul cu caramel să se răcească complet timp de aproximativ 20 de minute. Rupeți popcornul cu caramel în bucăți și bucurați-vă de gust!

● Cartofi pentru micul dejun

 25 min

 × 2

Durată de preparare:	15 min
Durata de gătire:	10 min

Ingrediente

2	Cartofi de mărime mijlocie (curățați și tăiați felii)
½	Ceapă (tăiată felii)
¼ linguriță	Sare
⅛ linguriță	Piper
¼ linguriță	Sare de usturoi
60 g	Brânză cedar (rasă)

Prepararea

1. Puneți feliile de cartofi și ceapă într-un castron potrivit pentru microunde.
2. Asezonați cartofii și ceapa cu sare, piper și sare de usturoi. Amestecați totul bine și acoperiți castronul.
3. Puneți castronul în mijlocul discului rotativ **4**. Gătiți cartofii condimentați și ceapa la 800 W timp de 9 minute sau până când cartofii sunt gătiți.
4. Adăugați brânza și gătiți la 480 W timp de 1 minut.
5. Purtați mănuși de cuptor pentru a scoate castronul fierbinte. Bucurați-vă de micul dejun delicios!

● Ruladă de carne tocată

🕒 33–38 min

👤 × 2–3

Durată de preparare:	10 min
Durata de gătire:	23–28 min

Ingrediente (ruladă de carne tocată)

500 g	Carne de vită tocată
½	Ceapă (taiată cubulețe)
1	Ou (bătut)
100 g	Pesmet
¼ linguriță	Piper
¼ linguriță	Sare

Ingrediente (sosuri)

75 ml	Apa
1 lingură	Muștar
2 linguri	Ketchup de roșii
1 linguriță	Zahăr
După gust	Pătrunjel (opțional)

Prepararea

1. Amestecați carnea tocată de vită, ceapa, oul, pesmetul, piperul și sarea.
2. Formați rulada de carne tocată și puneți-o pe o farfurie. Acoperiți farfuria cu un capac.
3. Așezați farfuria în mijlocul discului rotativ **4**. Gătiți rulada de carne timp de 18–23 de minute la 800 W.
4. Între timp, amestecați apă, muștar, ketchup de roșii, zahăr și pătrunjel (opțional) într-un bol mic.
5. Odată ce rulada de carne tocată este gătită, curățați sosul peste ea. Acoperiți farfuria cu un capac.
6. Gătiți rulada de carne cu sosuri timp de 5 minute la 800 W.
7. Serviți și bucurați-vă de ruladă!

● Somon

🕒 28 min

👤 × 1

Durată de preparare:	5 min
Durata de gătire:	23 min

Ingrediente

400 g	Somon
½ linguriță	Piper
½ linguriță	Sare
2 lingurițe	Apa
¼	Lămâie

Prepararea

1. Dacă este necesar, decongețați somonul (vezi „Decongelarea”).
2. Asezonați somonul cu piper și sare.
3. Așezați somonul pe o farfurie. Adăugați apă. Acoperiți farfuria cu un capac.
4. Așezați farfuria în mijlocul discului rotativ **4**. Gătiți somonul timp de 6 de minute la 640 W.
Alternativ, selectați codul **A-06** (vezi „Regimurile automate de gătire”).
5. Adăugați puțină zeamă de lămâie înainte de a servi somonul.

● Gătirea puiului la grătar

🕒 2 h

👤 × 2–3

Durata de gătire:	2 h
-------------------	-----

Ingrediente

1 pui	Pui (800–1400 g)
60 ml	Ulei de măsline
30 ml	Zeamă de lămâie
4	Căței de usturoi (tocați)
1 lingură	Rozmarin proaspăt (tocat)
1 lingură	Cimbru proaspăt (tocat)
1 linguriță	Ardei
După gust	Sare și piper

Prepararea

1. Pregătiți piulul: Clătiți piulul sub apă rece și tamponați-l cu prosoape de hârtie până se usucă. Îndepărtați eventualele măruntaie.
2. Marinarea piulului: Amestecați uleiul de măsline, sucul de lămâie, usturoiul, rozmarinul, cimbrul, boiaua, sarea și piperul într-un bol mic. Frecați întregul pui cu acest amestec, inclusiv sub piele și în interior. Pentru un rezultat optim, lăsați-l să se odihnească și să se marineze în frigider timp de cel puțin 1 oră sau peste noapte.
3. Gătirea piulului la grătar:
 - Puneți piulul pe o farfurie potrivită pentru cuptorul cu microunde. Așezați farfuria în mijlocul discului rotativ [4].
 - Apăsați [12].
 - Rotiți butonul rotativ [17] pentru a selecta codul **A-08** pentru pui.
 - Apăsați **kg** [20].
 - Rotiți butonul rotativ [17] pentru a seta greutatea corespunzătoare a piulului.
 - Apăsați **start/+30 sec** [19], pentru a începe procesul de gătire.
4. Întoarceți piulul: După ce a trecut $\frac{2}{3}$ din timp și au sunat 2 semnale sonore, deschideți ușa [6] și întoarceți piulul. Închideți ușa și apăsați **start/+30 sec** [19] pentru a continua procesul de gătire.
5. Se lasă să se odihnească și se servește: Scoateți piulul din produs și lăsați-l să se odihnească 10–15 minute înainte de a-l tranșa. Astfel, zeama se poate redistribui, făcând piulul mai fraged și mai aromat.

● Gătirea fripturii la grătar

 25 min



 × 1

Durata de gătire:	25 min
-------------------	--------

Ingrediente

1	Friptură (ribeye, mușchi sau bucata preferată)
15 ml	Ulei de măsline
După gust	Sare și piper
Opțional	Pudră de usturoi, pudră de ceapă sau condimentul dvs. preferat pentru friptură

Prepararea

1. Dacă este necesar, dezghețați friptura (vezi „Decongelarea”).
2. Pregătirea fripturii: Ștergeți friptura cu șervețele de hârtie. Ungeți ambele părți cu ulei de măsline, apoi condimentați generos cu sare, piper și alte condimente la alegere.
3. Gătirea fripturii la grătar:
 - Puneți friptura pe o farfurie potrivită pentru cuptorul cu microunde. Așezați farfuria în mijlocul discului rotativ [4].
 - Apăsați  [14] de 2 ori pentru combinația 1.
 - Apăsați  [16].
 - Rotiți butonul rotativ [17] pentru a seta o durată de 20 de minute.
 - Apăsați **start/+30 sec** [19], pentru a începe procesul de gătire.
4. Întoarceți friptura: După 12 minute de gătire, deschideți ușa [6] și întoarceți friptura. Închideți ușa și apăsați **start/+30 sec** [19] pentru a continua procesul de gătire.
5. Verificați gradul de gătire: Verificați temperatura internă a fripturii cu un termometru pentru carne. Pentru „medium-rare”, trebuie să atingeți o temperatură de 57 °C; pentru „medium”, 63 °C; iar pentru „bine făcut”, 71 °C. Dacă gradul de coacere dorit nu a fost încă atins, setați din nou programul și mai prăjiți carnea câteva minute.
6. Se lasă să se odihnească și se servește: Lăsați friptura să se odihnească câteva minute înainte de a o tăia. Astfel, zeama se distribuie mai bine și friptura are un gust mai aromat.

● Cartofi gratinați

 50 min

 × 2

Durata de gătire:	50 min
-------------------	--------

Ingrediente

2 cartofi	Cartofi (tăiați felii subțiri)
240 ml	Smântână
240 ml	Lapte

2 degete	Usturoi (tocat)
100 g	Brânză gruyère sau cheddar (rasă)
50 g	Brânză parmesan (rasă)
15 g	Unt
După gust	Sare și piper

Prepararea

- Pregătești sosul: Amestecați smântâna, laptele și usturoiul într-o oală mare, potrivită pentru cuptorul cu microunde. Așezați vasul în centrul discului rotativ **4**. Încălziți timp de 3 minute la 800 W.
- Pregătești cartofii:
 - Adăugați feliile de cartofi și amestecați bine.
 - Apăsați **12**.
 - Rotiți butonul rotativ **17** pentru a selecta codul **A-10** pentru cartofi.
 - Apăsați **kg 20**.
 - Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta o greutate de 460 g.
 - Apăsați **start/+30 sec 19**, pentru a începe procesul de gătit.
 - După gătit: Verificați dacă cartofii sunt moi. Condimentați cu sare și piper.
- Stratificați gratinul: Ungeți cu unt un vas termorezistent pentru cuptorul cu microunde. Se pune cartofii în straturi în formă, turnând puțin sos peste fiecare strat. Distribuți brânza Gruyère sau Cheddar între straturi. Presărați parmezanul uniform peste stratul superior.
- Coacerea gratinului:
 - Puneți caserola în mijlocul discului rotativ **4**.
 - Apăsați **14** de 3 ori pentru combinația 2.
 - Apăsați **16**.
 - Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta o durată de 35 de minute.
 - Apăsați **start/+30 sec 19**, pentru a începe procesul de gătit.

- Se lasă să se odihnească și se servește: Scoateți gratinul din produs și lăsați-l să se odihnească câteva minute înainte de servire. Astfel, aromele se pot combina între ele.

Pizza cu salam

 25 min

 × 2-3

Durata de gătit:	25 min
------------------	--------

Ingrediente

1	Aluat de pizza (cumpărat sau făcut în casă)
120 ml	Sos de pizza
120 g	Brânză Mozzarella (rasă)
60 g	Felii de salam
30 g	Felii de măslina negre (opțional)
30 g	Ceapă roșie (felii, opțional)
1 linguriță	Oregano (uscat)
Opțional	Frunze proaspete de busuioc pentru garnitură

Prepararea



- Pregătești aluatul: Întindeți aluatul de pizza pe o suprafață ușor presărată cu făină până la grosimea dorită.
- Adăugați sosul: Distribuți sosul de pizza uniform pe aluat, lăsând o margine mică liberă.
- Adăugați toppingul: Presărați mozzarella rasă peste sos. Distribuți felii de salam uniform pe brânză. Adăugați măslina negre și ceapă roșie, dacă doriți. Presărați oregano uscat deasupra.
- Coaceți pizza (în funcție de rezultatul dorit sau de timpul disponibil, se recomandă 2 programe):

Recenzia o pizza crocantă și rumenită:

 - Așezați pizza cu grijă pe grilajul grătarului **5**. Puneți grătarul în mijlocul discului rotativ **4**.
 - Apăsați **14** o dată pentru a găti la grătar.
 - Apăsați **16**.

- Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta o durată de 15 de minute.
- Apăsăți **start/+30 sec** **19**, pentru a începe procesul de gătire.

Pentru o coacere mai rapidă:

- Puneți pizza cu grijă pe o farfurie potrivită pentru cuptorul cu microunde. Așezați farfuria în mijlocul discului rotativ **4**.
 - Apăsăți  **14** de 2 ori pentru combinația 1.
 - Apăsăți  **16**.
 - Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta o durată de 10 de minute.
 - Apăsăți **start/+30 sec** **19**, pentru a începe procesul de gătire.
5. Garnisiți și serviți: Scoateți pizza și lăsați-o să se răcească câteva minute. Garnisiți-o după gust cu frunze proaspete de busuioc. Tăiați-o în bucăți și serviți-o fierbinte.

● Macaroane cu brânză

 45 min


 x 1

Durata de gătire:	45 min
-------------------	--------

Ingrediente



300 g	(Paste cornițe) Macaroane
60 g	Unt
60 g	Făină de copt
480 ml	Lapte
200 g	Cheddar (ras)
½ linguriță	Sare
¼ linguriță	Piper negru
¼ linguriță	Ardei gras (opțional)
30 g	Parmesan (ras, opțional)

Prepararea

- Fierbeți pastele:
 - Puneți macaroanele într-o oală mare, potrivită pentru cuptorul cu microunde, umplută cu apă sărată. Așezați farfuria în mijlocul discului rotativ **4**.
 - Apăsăți  **12**.

- Rotiți butonul rotativ **17** pentru a selecta codul **A-05** pentru paste.
- Apăsăți **kg** **20**.

- Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta o greutate de 300 g.
- Apăsăți **start/+30 sec** **19**, pentru a începe procesul de gătire.
- După gătire: Scurgeți pastele și puneți-le deoparte.

- Pregătiți sosul de brânză: Topiți untul într-o oală medie, la foc mediu. Adăugați făina și lăsați să fiarbă aproximativ 1 minut, până se formează o pastă omogenă. Adăugați treptat laptele, amestecând continuu, până când amestecul devine omogen și dens.
- Adăugați brânza: Luați oala de pe foc și amestecați brânza cheddar rasă până se topește și devine omogenă. Condimentați cu sare, piper și boia după gust.
- Amestecați pastele și sosul: Adăugați macaroanele fierte la sosul de brânză și amestecați până când pastele sunt acoperite uniform.
- Pregătiți crusta aurie:
 - Puneți macaroanele cu brânză într-un vas termorezistent pentru cuptorul cu microunde și presărați parmezan ras deasupra. Puneți caserola în mijlocul discului rotativ **4**.
 - Apăsăți  **14** o dată pentru a găti la grătar.
 - Apăsăți  **16**.
 - Rotiți butonul rotativ **17** pentru a seta o durată de 10 de minute.
 - Apăsăți **start/+30 sec** **19**, pentru a începe procesul de gătire.
 - Gătiți la grătar până când crusta este aurie și formează bule.
- Serviți și savurați.

● Curățarea și îngrijirea

PERICOL! Riscul unei electrocutări!

Înainte de curățare: Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.

PERICOL! Pericol de arsuri! Nu curățați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

⚠ AVERTISMENT! Nu scufundați piesele electrice ale produsului în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub apă care curge.

⚠ ATENȚIE! Pericol de deteriorare!

- Nu folosiți sprayuri de curățare sau alți agenți de curățare agresivi, deoarece acestea pot produce pete, dungii sau opacizări pe suprafață.
- Nu folosiți detergenți care freacă.

i INDICAȚII:

- Curățați produsul după ce acesta s-a răcit. Reziduurile de alimente uscate nu pot fi îndepărtate atât de ușor.
- Carcasa: Curățați carcasa produsului cu o cârpă umedă.
- Camera de gătit:
Înainte de curățare: Vă recomandăm să executați programul de curățare (vezi „Program de curățare pentru camera de gătit”).
Păstrați întotdeauna camera de gătit **1** curată. Dacă pe pereții produsului s-au lipit stropi de alimente sau au curs lichide vărsate, ștergeți-le cu o cârpă umedă.
La nevoie folosiți un detergent delicat pe cârpă. Ștergeți apoi cu o cârpă umezită numai cu apă curată, pentru a îndepărta toate resturile de detergent.
Înainte de a utiliza din nou produsul: Lăsați camera de gătit să se usuce complet.
- Discul rotativ și grătarul: Curățați în mod regulat discul rotativ **4** și grătarul **5** cu apă caldă cu săpun. Discul rotativ și grătarul sunt potrivite pentru mașinile de spălat vase.
- Stropiri și murdărie: Utilizați în mod regulat o cârpă umedă pentru a îndepărta stropirile și murdăria de pe următoarele componente:
 - Cadrul ușii **7** (ambele părți)
 - Blocarea **8**
 - Geam de observație (ambele părți)
 - Garnitura ușii **6** și componentele învecinate


- Apa de condens: Dacă condensul se acumulează pe sau în jurul părții exterioare a ușii, ștergeți-l cu o cârpă moale. Acest lucru poate apărea atunci când produsul este utilizat în condiții de umiditate extremă.
- Mirosurile: Îndepărtați în mod regulat mirosurile. Puneți un castron adânc pentru microunde – umplut cu o ceașcă de apă, plus suc și coaja unei lămâi – în camera de gătit **1**. Încălziți amestecul timp de 5 minute. Ștergeți bine camera de gătit și uscați-o cu o cârpă moale.

● Program de curățare pentru camera de gătit

i INDICAȚIE: Programul de curățare vă permite să înnuiați stropii de alimente sau lichidele vărsate prin evaporarea apei cu săpun. Astfel, puteți îndepărta mai ușor aceste impurități.

1. Puneți apă și câteva picături de detergent de vase într-un pahar potrivit pentru cuptorul cu microunde.
2. Puneți o lingură nemetalică în pahar pentru a evita fierberea bruscă.
3. Așezați paharul în mijlocul discului rotativ **4**. Închideți ușa **6**.
4. Țineți apăsată tastele **800/0*** **11** până când **⌚ 27** se aprinde și afișajul valorilor **33** indică „5:00”.
5. Apăsăți **start/+30 sec 19**, pentru a porni programul de curățare.
6. Când programul s-a terminat: Se aud 3 semnale sonore. **⌚ 27** se stinge.
7. Curățați camera de gătit **1** (vezi „Curățarea și îngrijirea”).

● Remedierea defecțiunilor

Problemă	Cauză posibilă	Remediere
Produsul nu începe să gătească.	Ușa 6 nu este închisă corect.	Închideți ușa 6 .
Discul rotativ 4 produce un zgomot puternic în timpul rotirii.	Discul rotativ 4 nu este poziționat corect pe inelul rotativ și pe dispozitivul de blocare.	Așezați discul rotativ 4 corect în camera de gătire 1 .
	Inelul rotativ 4 și/sau fundul camerei de gătire 1 sunt murdare.	Curățați inelul rotativ 4 și fundul camerei de gătire 1 .
Lumina din interiorul produsului nu funcționează.	Becul este defect.	Adresați-vă serviciului pentru clienți.
Ventilatorul nu poate fi oprit prin apăsarea tastei stop /  15 sau prin deschiderea ușii 6 .	Procesul de gătire a fost finalizat. Produsul comută în modul de răcire neapărat necesar.	Așteptați până când ventilatorul încetează să se mai rotească. Ventilatorul se rotește timp de 3 de minute.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1-7: plastice/20-22: hârtie și carton/80-98: substanțe de conexiune.

Produsul:



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoierul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 520265_2507) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service



Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro



Използвани предупредителни указания и символи	Страница 263
Увод	Страница 264
Употреба по предназначение	Страница 264
Обем на доставката	Страница 264
Описание на частите	Страница 264
Технически данни	Страница 265
Указания за безопасност	Страница 265
Основни принципи за готвене в микровълновата фурна	Страница 270
Използване на подходящи съдове	Страница 271
Преди първата употреба	Страница 272
Поставяне на продукта	Страница 272
Монтаж	Страница 272
Работа	Страница 273
Режим на готовност	Страница 273
Настройване на часовника	Страница 273
Бързо готвене в микровълновата фурна	Страница 274
Микровълнов режим	Страница 274
Микровълнов режим – примери за приложение	Страница 274
Режим Грил	Страница 275
Комбиниран режим	Страница 275
Размразяване	Страница 275
Кухненски таймер	Страница 276
Функция Готвене с отложен старт	Страница 276
Защита срещу деца	Страница 277
Функция за запаметяване	Страница 277
Автоматични режими на готвене	Страница 277
Таблица за готвене	Страница 279
Загряване на замразени хранителни продукти	Страница 280

Рецепти	Страница 280
Шоколадов сладкиш в чаша	Страница 280
Пуканки с карамел	Страница 280
Картофена закуска	Страница 281
Руло от кайма	Страница 281
Сьомга	Страница 282
Печене на пиле на грил	Страница 282
Печене на стек на грил	Страница 283
Огретен с картофи	Страница 284
Пица със салам	Страница 284
Макарони със сирене	Страница 285
Почистване и грижи	Страница 286
Програма за почистване на отделението за готвене	Страница 287
Отстраняване на неизправности	Страница 287
Изхвърляне	Страница 288
Гаранция	Страница 288
Процедиране в случай на рекламация	Страница 290
Сервиз	Страница 290

Използвани предупредителни указания и символи

В ръководството за експлоатация, ръководството за бърз старт и върху опаковката са използвани следните предупредителни указания:

	<p>ОПАСНОСТ! Този символ със сигналната дума „Опасност“ указва заплаха с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до тежко нараняване или смърт.</p>	 Променлив ток/напрежение
		 Херц (мрежова честота)
		 Ват
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този символ със сигналната дума „Предупреждение“ указва заплаха със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежко нараняване или смърт.</p>	 Символ за защитно заземяване
		 Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
	<p>ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Този символ със сигналната дума „Предпазливост“ указва заплаха с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.</p>	 Опасност – риск от токов удар!
		 Внимание, гореща повърхност!
	<p>ВНИМАНИЕ! Този символ със сигналната дума „Внимание“ указва опасност от възможни материални щети.</p>	 Безвреден за хранителни продукти Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.
	<p>УКАЗАНИЕ: Този символ със сигналната дума „Указание“ предлага допълнителна полезна информация.</p>	 Подходящ за миялна машина (само въртящата се подложка [4] и скарата за грил [5])
	<p>Знакът CE потвърждава съответствието с отнасящите се до продукта директиви на ЕС.</p>	 Сканирайте, за да вземете онлайн ръководството.
	<p>Указания за безопасност</p>	
	<p>Инструкции за работа</p>	

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне.

Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи.



Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Сканирайки този QR код, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 520265_2507.

● Употреба по предназначение

- Този продукт е предназначен за затопляне и готвене на хранителни продукти. Не използвайте продукта за други цели.
- Продуктът е пригоден за употреба само в частни домакинства и не бива да се използва в медицински или професионални области.
- Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.






● Обем на доставката

След разопаковането на продукта се уверете, че доставката е пълна и всички части са в изрядно състояние. Преди употреба отстранете всички опаковъчни материали.








- 1 Микровълнова фурна
- 1 Въртяща се подложка
- 1 Фиксатор
- 1 Опорен пръстен
- 1 Скара за грил
- 1 Стикер за преглед на програмите
- 1 Ръководство за бърз старт
- 1 Ръководство за експлоатация

● Описание на частите

(Фиг. А)

- 1 Отделение за готвене
- 2 Преглед на програмите
- 3 Свързващ проводник с мрежов щепсел
- 4 Въртяща се подложка с опорен пръстен и фиксатор
- 5 Скара за грил
- 6 Блок на вратата (уплътнение на вратата)
- 7 Рамка на вратата
- 8 Блокировка
- 9 Дисплей
- 10 Бутони за мощност на микровълновата фурна
- 11 Бутон **800/δ*** (мощност на микровълновата фурна/програма за почистване)
- 12 Бутон  (автоматично размразяване/готвене)
- 13 Бутон  (памет/любими)
- 14 Бутон  (грил/комбинация)
- 15 Бутон **stop**  (стоп/изтриване/защита срещу деца)
- 16 Бутон  (таймер/часовник)
- 17 Въртящо се копче (време/тегло/програма)
- 18 Копче за отваряне на вратата
- 19 Бутон **start/+30 sec** (старт/бърз старт)
- 20 Бутон **kg** (тегло)

(Фиг. В)

- 21 **AUTO** (автоматично готвене)
- 22 **C-1** (комбинация 1)
- 23 **C-2** (комбинация 2)
- 24  (грил)
- 25  (таймер)
- 26  (защита срещу деца)
- 27  (програма за почистване)
- 28 **g** (грам)
- 29  (готвене с отложен старт)
- 30  (размразяване)
- 31 Лентова индикация (мощност на микровълновата фурна)
- 32  (микровълнова фурна)
- 33 Индикация на стойност

● Технически данни

Номинално напрежение:	220-240 V~, 50 Hz
Консумирана мощност:	1200 W
Консумирана мощност в режим на готовност:	0,4 W
Клас на защита:	I
Отдавана мощност:	800 W
Входна мощност (грил):	1000 W
Микровълнова честота:	2450 MHz
Обем на отделението за готвене:	ок. 20 литра

- Този продукт отговаря на изискванията на европейския стандарт EN 55011.
- В съответствие с този стандарт този продукт се класифицира като уред от група 2, клас В.
- Група 2 = продуктът генерира насочена високочестотна енергия под формата на електромагнитно излъчване за топлинна обработка на хранителни продукти.
- Уред от клас В = продуктът е подходящ за използване в домашни условия.



Указания за безопасност

ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ЦЯЛАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА! АКО ПРЕДАВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАВАЙТЕ СЪЩО И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции! За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СЛЕДВАЩА УПОТРЕБА

- Този продукт може да бъде използван от деца над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на

опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и разбират свързаните с това опасности. Деца не бива да играят с продукта.

Почистване и поддръжка от страна на потребителя не бива да се извършват от деца без наблюдение.

Дръжте продукта и неговия свързващ проводник на недостъпно за деца под 8 години място.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При работа на продукта в комбиниран режим поради създаваните високи температури препоръчваме деца да използват продукта единствено под надзора на възрастен.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако

вратата или уплътненията на вратата са повредени, продуктът не бива да се използва, докато не бъде ремонтиран от компетентно лице.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

За всеки, който не е компетентно лице, е опасно за извършване сервизни или ремонтни работи, при които трябва да се свали капак, който осигурява защита от микровълновото лъчение.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Течности и други хранителни продукти не бива да се загряват в затворени съдове, тъй като те лесно могат да експлодират.

- Ако мрежовият свързващ проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговата сервизна служба или от подобно квалифицирано лице, за да се избегнат рисковете.
- Този продукт е предвиден за употреба в домакинства и за подобни приложения, като напр.:
 - Кухненски зони за персонал в цехове, офиси и други работни места;
 - Селскостопански къщи;
 - За клиенти в хотели, мотели и други жилищно-битови организации;
 - Къщи за гости с нощувка и закуска и подобни области.

- Над горната страна на продукта трябва да остане най-малко 20 cm свободно пространство.
- Могат да се използват само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови уреди за готвене.
- Никога не използвайте скарата за грил **5** или други метални предмети в микровълновия или в комбиниран режим. Металите отразяват микровълновото лъчение, което води до образуване на искри. Те могат да причинят пожар и да повредят продукта непоправимо!
- Когато хранителни продукти се загряват в пластмасови или хартиени съдове, продуктът трябва да се държи под око, тъй като е възможно възпламеняване.
- Този продукт е предназначен за загряване на хранителни продукти и напитки. Изсушаването на хранителни продукти или облекло, както и затоплянето на загряващи възглавнички, домашни обувки, гъби, влажни кърпички и подобни може да крие риск от наранявания, възпламенявания или пожари.
- Ако започне да излиза дим, продуктът трябва да бъде изключен или отделен от електрическата мрежа, както и вратата да се държи затворена, за да изгаснат пламъците.
- Затоплянето на напитки в микровълновата фурна може да доведе до забавено, изригващо кипене, поради което се изисква предпазливост при боравенето със съда.
- Преди употреба съдържанието на бебешки шишета и съдове с бебешка храна трябва да бъде разбъркано или разбито и температурата да бъде проверена, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупка и цели, твърдо сварени яйца не бива да се загряват в микровълновата фурна, тъй като те дори след края на загряването в микровълновата фурна все още могат да експлодират.

- Продуктът трябва да се почиства редовно и остатъците от хранителни продукти да се отстраняват.
- Недостатъчна чистота на продукта може да доведе до разрушаване на повърхността, което може да се отрази негативно на експлоатационния живот и е възможно да доведе до опасни ситуации.
- Продуктът не бива да се почиства с парочистачка.
- Продуктът е предвиден за употреба в свободно стоящо положение. Той не бива да се поставя в шкаф или подобни.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Лица, които носят пейсмейкър, трябва да се информират от личния си лекар за възможните рискове, преди да пуснат продукта в експлоатация.
- ⚠ ОПАСНОСТ! Риск от изгаряния!** По време на използване продуктът се нагорещява. Не докосвайте продукта по време на или непосредствено след употребата.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от токов удар! Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

- ⚠ ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!** Никога не използвайте повреден продукт. Отделете продукта от електрическата мрежа и се обърнете към Вашия продавач, ако той е повреден.
- Продуктът не бива да се използва, ако той е паднал или има видими щети.
 - Преди да свържете продукта към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и мрежовата честота съответстват на посочените върху табелата за тип на продукта данни за електрозахранване.
 - Пазете свързващия проводник от повреда. Не го оставяйте да виси над остри ръбове и не го притискайте или прегъвайте. Дръжте свързващия проводник далеч от горещи повърхности и открит пламък.


Поставяне на продукта

⚠ ВНИМАНИЕ! Не поставяйте продукта над печка или друго създаващо топлина устройство. Инсталиране на такова място може да доведе до повреди по продукта.

Работа

- ⚠ ОПАСНОСТ! Риск от пожар!** Отстранете всички метални закопчалки от опаковката на хранителния продукт, който трябва да се загрее.
- Не местете продукта, когато той работи.
 - Никога не използвайте продукта, когато той е празен.
 - Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газова печка, електрическа печка, фурна и т.н.). Използвайте продукта върху равна, стабилен, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
 - Не поставяйте запалими материали в близост до продукта.
 - Продуктът не е предвиден за работа с външно реле за време или отделна система за управление.

Почистване и грижи

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване!** Отделете продукта от електрическата мрежа преди почистване или когато той не се използва.
- Не дърпайте свързващия проводник за изваждане на мрежовия щепсел от контакта.
 - Пазете продукта, свързващия проводник и мрежовия щепсел от прах, пряка слънчева светлина, както и от капеща и пръскаща вода.
 -  Не отстранявайте светлосивата покриваща плоча от слюда, която служи за защита на магнетронните тръби в отделението за готвене.
 - Когато светлинният източник във вътрешността на продукта трябва да бъде заменен, възложете извършването на квалифициран специалист.
 - Почиствайте редовно следните компоненти с влажна кърпа:
 - Рамка на вратата **7** (и двете страни)
 - Блокировка **8**

- Прозорче за наблюдение (и двете страни)
- Уплътнение на вратата 6 и съседни компоненти
- Почистете продукта и неговите принадлежности съгласно описанието в глава „Почистване и грижи“.

РАДИОСМУЩЕНИЯ НА ДРУГИ УРЕДИ

Експлоатацията на продукта може причини смущения в радио, телевизори или подобни уреди.

Ако възникнат такива смущения, те могат да бъдат намалени или коригирани чрез следните помощни мерки:

- Почистване на вратата и уплътненията на вратата на продукта.
- Ново нагласяване на антената на Вашето радио или телевизор.
Държане на продукта и приемника пространствено разделени.
- По-голямо отдалечаване на продукта от приемника.
- Включване на продукта към друг контакт. Продуктът и приемникът трябва да бъдат свързани към различни токови вериги.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ПРЕКОМЕРЕН КОНТАКТ С МИКРОВЪЛНОВО ЛЪЧЕНИЕ

- Не се опитвайте да експлоатирате продукта, докато вратата е отворена. Това може да доведе до потенциално вредна доза микровълново лъчение. Също така е важно да не разбивате или манипулирате предпазните блокировки.
- Не заклещвайте нищо във вратата. Следете за това, остатъци от хранителни продукти или почистващи препарати да не остават върху уплътнителните повърхности.

● Основни принципи за готвене в микровълновата фурна

- **Време за готвене:** Обръщайте внимание на времето за готвене. Избирайте най-краткото посочено време за готвене и го увеличавайте при нужда. Твърде дълго приготвени хранителни продукти могат да започнат да димят или да се възпламенят.
- **Хранителни продукти:** Подреждайте парчетата хранителни продукти равномерно в продукта. Режете хранителните продукти на приблизително еднакви по големина парчета. Поставете най-дебелите парчета в близост до ръбовете.

- **Покриване на хранителни продукти:** Покривайте хранителните продукти по време на процеса на готвене с подходящ за микровълновата фурна капак. Капакът предотвратява пръскането и допринася за равномерното приготвяне на ястията.
- **Обръщане на хранителни продукти:** Обръщайте хранителните продукти веднъж по време на процеса на готвене в продукта, за да станат по-бързо готови ястия като пиле или хамбургер. Големи парчета хранителни продукти, като напр. печено месо, трябва да бъдат обърнати най-малко веднъж. Подреждайте изцяло наново малки хранителни продукти, като напр. кюфтета, след средата на времето за готвене. Обръщайте кюфтетата и ги премествайте от средата на чинията към ръба.
- **Хранителни продукти с обвивка/обелка:** Пробождайте обвивката/обелката на картофи, наденички и подобни хранителни продукти, преди да ги готвите. В противен случай те могат да експлодират.
- **Хранителни продукти с дебела обвивка/обелка:** Пробождайте целите тиквички, ябълки, кестени и подобни хранителни продукти, преди да ги готвите.
- **Мазнина или олио:** Не размразявайте замразена мазнина или олио в продукта. Не пържете в продукта. Мазнината или олиото могат да се възпламенят.
- **Напитки:** При загряване на напитки в продукта може да се получи изкипяване със закъснение, когато напитката заври. Затова бъдете предпазливи, когато боравите със съда. За да избегнете внезапно завирание:
Ако е възможно, поставете подходяща стъклена пръчка в течността, докато тя се загрява.
След загряването оставете течността за около 20 секунди в отделението за готвене **1**, за да предотвратите неочаквано изкипяване.

- **Пуканки:** Използвайте само подходящи за микровълнова фурна пуканки.

● Използване на подходящи съдове

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Никога не използвайте скарата за грил **5** или други метални предмети в микровълновия или в комбиниран режим. Металите отразяват микровълновото лъчение, което води до образуване на искри. Те могат да причинят пожар и да повредят продукта непоправимо!

- Идеалният материал за употреба в микровълнова фурна е пропускащият микровълните, така че енергията да може да проникне в съда, за да загрее хранителния продукт. Микровълните не могат да преминават през метал. Поради тази причина не бива да се използват метални съдове и метални прибори.
- Ако използвате продукта за затопляне, не трябва да се използват продукти от рециклирана хартия. Те могат да съдържат дребни метални частици, които могат да причинят искри и/или пожари.
- Препоръчва се използването на кръгли/овални съдове вместо квадратни или правоъгълни съдове, тъй като хранителните продукти в ъгловите зони имат склонност към преваряване/прекалено изпичане. Следният списък съдържа общи указания, които следва да Ви помогнат при избора на подходящи съдове.

Съд за готвене	Микровълнова фурна	Грил	Комбинация
Топлоустойчиво стъкло	Да	Да	Да
Неплоустойчиво стъкло	Не	Не	Не
Топлоустойчива керамика	Да	Да	Да
Пластмасови съдове (подходящи за микровълнови фурни)	Да	Не	Не
Кухненска хартия	Да	Не	Не
Метални подноси/плата, скара за грил 5	Не	Да	Не
Алуминиево фолио и съдове от фолио	Не	Да	Не

● Преди първата употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Никога не използвайте продукта, когато той е празен.

❗ УКАЗАНИЯ:

- Когато продуктът се използва за пръв път, може да се появи лека миризма. Осигурете достатъчно проветрение на мястото.
 - Отваряне на вратата **6**: Натиснете копчето за отваряне на вратата **18**.
 - Когато отворите вратата **6**, виждате стикер с прегледа на програмите **2** на рамката. Ако няма поставен стикер на това място, ще намерите стикера в отделението за готвене **1**. Изберете стикера с желания от Вас език и го залепете на мястото за прегледа на програмите. На стикерите са описани автоматичните режими за размразяване и готвене.
1. Отстранете опаковъчните материали (включително пластмасови торбички, всички залепващи ленти, както и защитни плочки в отделението за готвене **1**). Проверете дали всички части са налични.
 2. Почистете продукта и неговите принадлежности (вижте „Почистване и грижи“).
 3. Почистете повърхността със суха кърпа, за да отстраните вода или прах.

● Поставяне на продукта

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Този продукт не е подходящ за вграждане в кухненски шкаф. В затворени шкафове не се осигурява достатъчна вентилация на продукта. Тогава продуктът би могъл да се повреди и съществува риск от пожар!


- Поставете продукта върху плоска повърхност с достатъчно място за вентилация:
 - Между продукта и съседните стени (включително странична и задна стена) трябва да остане свободно пространство от най-малко 10 cm. Трябва да е възможно вратата да се отваря напълно.
 - Над горната страна на продукта трябва да остане най-малко 20 cm свободно пространство.

● Монтаж



1. Вкарайте фиксатора **4** върху задвижването на въртящата се подложка (в отделението за готвене **1**).
2. Поставете опорния пръстен **4** върху ходовата повърхност (в отделението за готвене **1**).
3. Поставете въртящата се подложка **4** върху опорния пръстен и върху фиксатора. Въртящата се подложка трябва да прилегне правилно върху фиксатора.
4. Включете мрежовия щепсел **3** в контакт.

● Работа


① УКАЗАНИЯ:

- След като процесът на готвене бъде завършен, индикацията на стойност **33** показва „End“ (край). Прозвучават 3 звукови сигнала. Ако не извършите действие, 3-те звукови сигнала прозвучават още веднъж след 2 минути за напомняне.
- В режимите Бързо готвене, Микровълнова фурна, Грил и Комбинация можете да увеличавате времето за готвене с по 30 секунди, като натиснете **start/+30 sec** **19**.
- Ако по време на работата натиснете невалиден бутон, зумерът прозвучава двукратно.
- След избор на програмата за готвене:
 - Натиснете  **16** или изчакайте 3 секунди, докато индикацията на стойност **33** покаже „00:00“.
 - Завъртете въртящото се копче **17** по или обратно на часовниковата стрелка, за да настроите времето за готвене от 10 секунди до 95 минути (максималното време за готвене за всички ръчни програми е 95 минути).


Период от време	Интервал
<5 минути	10 секунди
5–10 минути	30 секунди
10–30 минути	1 минута
>30 минути	5 минути

- Ако по време на процеса на готвене натиснете еднократно **stop/** **15**, програмата се прекъсва. Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да продължите програмата. Ако натиснете **stop/** два пъти, програмата се прекратява.
- Продуктът разполага с режим на пестене на енергия. В режим на готовност или след като процесът на готвене е бил завършен, фоновото осветление на дисплея **9** се затъмнява, ако в рамките на 5 секунди

не натиснете бутон или не завъртите въртящото се копче **17**. Натиснете произволен бутон или завъртете въртящото се копче, за да се освети дисплеят.





- След като дадена програма за готвене с продължителност на готвене >2 минути е била завършена, вентилаторът работи в продължение на 3 минути, за да охладите отделението за готвене **1**. Индикацията на стойност **33** показва „End“ (край). По време на фазата на охлаждане не можете да спрете вентилатора, като отворите вратата **6** или натиснете **stop/** **15**. Изчакайте, докато вентилаторът спре, преди да продължите използването на продукта. Така се удължава животът на продукта.

● Режим на готовност


- Когато продуктът се свърже за пръв път с електрозахранването, прозвучава звуков сигнал. Фоновото осветление на дисплея **9** се затъмнява, ако в рамките на 5 секунди не натиснете бутон или не завъртите въртящото се копче **17**. Продуктът се намира в режим на готовност. Индикацията на стойност **33** показва „1:01“.  **25** светва.
- След като сте настроили часовника (вижте „Настройване на часовника“), в режим на готовност индикацията на стойност **33** показва актуалното часово време.
- След като в режима за избор на програма не е бил натиснат бутон в продължение на 60 секунди, индикацията на стойност **33** отново показва актуалното часово време. След още 5 секунди без действие продуктът преминава в режима на готовност.

● Настройване на часовника

- ① **УКАЗАНИЕ:** Часовникът трябва да бъде настроен отново, когато продуктът бъде отделен от електрозахранването.

1. В режим на готовност задръжете  **16** натиснат в продължение на 3 секунди. 12-часовият формат е избран. Индикацията на стойност **33** показва „Hr12“.
2. Завъртете въртящото се копче **17**, за да изберете 12- или 24-часовия формат. Hr12: 12-часов формат
Hr24: 24-часов формат
3. Натиснете  **16** за потвърждение.
4. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите часовете.
5. Натиснете  **16** за потвърждение.
6. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите минутите.
7. Натиснете  **16** за потвърждение.

● Бързо готвене в микровълновата фурна

- В режим на готовност натиснете **start** /**+30 sec** **19** еднократно. Индикацията на стойност **33** показва „0:30“.  **32** и всичките 3 секции на лентовата индикация **31** светват. Процесът на готвене се стартира автоматично при пълна мощност. Всяко натискане на бутон увеличава времето за готвене с 30 секунди. Максималното време за готвене е 95 минути.


● Микровълнов режим


Използвани принадлежности:

Въртяща се подложка с опорен пръстен и фиксатор **4**


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Никога не използвайте скалата за грил **5** или други метални предмети в микровълновия или в комбиниран режим. Металите отразяват микровълновото лъчение, което води до образуване на искри. Те могат да причинят пожар и да повредят продукта непоправимо!

 **УКАЗАНИЕ:** По време на процеса на готвене можете да проверите степента на мощност, като натиснете един от бутоните за мощност на микровълновата фурна **10**.

1. В режим на готовност натиснете съответния бутон за мощност на микровълновата фурна **10**, за да изберете мощността на микровълновата фурна. Индикацията на стойност **33** показва избраната мощност на микровълновата фурна.  **32** и пригответе съответните секции на лентовата индикация **31** светват.

Лентова индикация	Мощност на микровълновата фурна
	160 W, 320 W (ниска)
	480 W, 640 W (средна)
	800 W (висока)

2. Натиснете  **16** или изчакайте 3 секунди, докато индикацията на стойност **33** покаже „00:00“.
3. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите времето за готвене. Макс. време за готвене е 95 минути.
4. Натиснете **start** /**+30 sec** **19**, за да стартирате процеса на готвене.

● Микровълнов режим – примери за приложение

Мощност на микровълновата фурна	Приложение
160 W	Размекване на сладолед, разтопяване на масло
320 W	Размразяване/затопляне на хранителни продукти
480 W	Загриване на хранителни продукти (напр. задушено ястие)

Мощност на микровълновата фурна	Приложение
640 W	Готвене на зеленчуци/риба
800 W	Загриване на дълбокозамразени храни, бързо загриване на течности

● Режим Грил




Използвани принадлежности:

Скара за грил 5

❗ УКАЗАНИЯ:

■ Режимът Грил е особено подходящ за тънки резени месо, стекове, котлети, кебап, наденички и части от пиле. Режимът Грил е подходящ също и за топли сандвичи и ястия тип огретен.

□ Не отстранявайте 3-те силиконови крачета от скарата за грил 5. Силиконовите крачета поддържат скарата за грил на място, без да се хлъзгат.

1. В режим на готовност натиснете  14 1x.  24 светва. Индикацията на стойност 33 показва „Gr1“.
2. Натиснете  16 или изчакайте 3 секунди, докато индикацията на стойност 33 покаже „00:00“.
3. Завъртете въртящото се копче 17, за да настроите времето за готвене. Макс. време за готвене е 95 минути.
4. Натиснете **start/+30 sec** 19, за да стартирате процеса на готвене.

● Комбиниран режим


Използвани принадлежности:

Въртяща се подложка с опорен пръстен и фиксатор 4

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Никога не използвайте скарата за грил 5 или други метални предмети в комбиниран режим. Металите отразяват

микровълновото лъчение, което води до образуване на искри. Те могат да причинят пожар и да повредят продукта непоправимо!


1. В режим на готовност натиснете  14 2 пъти за Комбинация 1 или 3 пъти за Комбинация 2.

Режим	Микровълнова фурна	Грил
Комбинация 1 (C-1)	30 %	70 %
Комбинация 2 (C-2)	55 %	45 %

Комбинация 1:

- Подходящо за: Стек, птиче месо, пица
- Индикацията на стойност 33 показва последователно „C-1“ и „30:70“ (30 % микровълнова фурна, 70 % грил).
- **C-1** 22 светва.



Комбинация 2:

- Подходящо за: Риба, ястия тип огретен
 - Индикацията на стойност 33 показва последователно „C-2“ и „55:45“ (55 % микровълнова фурна, 45 % грил).
 - **C-2** 23 светва.
2. Натиснете  16 или изчакайте 3 секунди, докато индикацията на стойност 33 покаже „00:00“.
 3. Завъртете въртящото се копче 17, за да настроите времето за готвене. Макс. време за готвене е 95 минути.
 4. Натиснете **start/+30 sec** 19, за да стартирате процеса на готвене.

● Размразяване

- ❗ **УКАЗАНИЕ:** Продуктът предлага 4 програми за размразяване.


Код	Приложение
A-01	Размразяване на кайма
A-02	Размразяване на парчета месо
A-03	Размразяване на парчета пилешко
A-04	Размразяване на хляб


1. В режим на готовност натиснете  **12**. Индикацията на стойност **33** показва „А-01“. **AUTO** **21** и  **30** светват.
2. Завъртете въртящото се копче **17**, за да изберете желаната програма за размразяване (А-01 до А-04).
3. Натиснете **kg** **20** или изчакайте в продължение на 3 секунди. Индикацията на стойност **33** показва минималното тегло в грамове (g).
4. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите теглото на замразените хранителни продукти.
5. Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да стартирате процеса.
По време на размразяването индикацията на стойност **33** показва „turn“ (обърнете) и прозвучават 2 звукови сигнала. Това служи за напомняне, че хранителният продукт трябва да се обърне. Ако не обърнете хранителния продукт, процесът продължава, докато изтече времето.
6. Отворете вратата **6**, като натиснете копчето за отваряне на вратата **18**. Времето на дисплея **9** се спира.
7. Обърнете хранителния продукт. Винаги използвайте предпазни ръкавици или кърпа за горещи тенджери, тъй като хранителният продукт става горещ.
8. Затворете вратата **6**.
9. Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да продължите с процеса.

● Кухненски таймер

① УКАЗАНИЯ:

- Таймерът може да бъде настройван на произволна стойност между 10 секунди и 95 минути.
- Функцията Таймер може да бъде използвана независимо от работата на микровълновата фурна.
- Таймерът може да бъде прекъсван по всяко време при обратното броене, като се натисне **stop/** **15**.






1. В режим на готовност натиснете  **16** еднократно. Индикацията на стойност **33** показва „00:00“.

2. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите времето.
3. Натиснете **start/+30 sec** **19** за потвърждение. Времето започва да се отброява обратно.
След 3 секунди индикацията на стойност **33** отново показва актуалното часово време.
Показване на оставащо време: Натиснете  **16** еднократно.
4. Когато обратното броене завърши, прозвучават 3 звукови сигнала.

● Функция Готвене с отложен старт

① УКАЗАНИЯ:



- Процесът на готвене стартира автоматично, след като обратното броене изтече.
- През времето на отложения старт можете да прекратите програмата, като натиснете **stop/** **15**.
- Следните функции не са налични при функцията Обратно броене: Бързо готвене и Размразяване.
- Можете да проверите текущото време, като натиснете  **16**. Индикацията на стойност **33** показва отново настроеното време след 3 секунди.



1. Първо в режим на готовност изберете програма за готвене и време за готвене.
2. Задръжте  **16** натиснат в продължение на 3 секунди. Индикацията на стойност **33** показва „00:00“.  **29** светва.
3. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите часовете за желаното време на стартиране.
4. Натиснете  **16** за потвърждение.
5. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите минутите за желаното време на стартиране.
6. Натиснете  **16** за потвърждение и за да стартирате функцията Готвене с отложен старт. Съответният символ на програмата за готвене, индикацията на времето и  **29** светват.

● Защита срещу деца

❗ УКАЗАНИЯ:

- Използвайте тази функция, за да предотвратите използването на продукта от деца без надзор.
- Можете да активирате тази функция, само когато продуктът се намира в режим на готовност.



□ **Активиране:** В режим на готовност задръжте **stop**/ **15** натиснат, докато прозвучи звуков сигнал. Индикацията на стойност **33** показва „SAFE“ (безопасно).  **26** светва.

□ **Деактивиране:** Задръжте **stop**/ **15** натиснат, докато прозвучи звуков сигнал. „SAFE“ (безопасно) изгасва на индикацията на стойност **33**.  **26** изгасва. Прозвучава следващ звуков сигнал.


● Функция за запаметяване

❗ **УКАЗАНИЕ:** Използвайте функцията за запаметяване, за да запаметите настройките за Вашето любимо ястие. Така можете да извиквате тези настройки само с едно натискане на бутон.

Запаметяване на настройки/ презаписване на паметта

1. Натиснете  **13**. Ако преди това не сте запаметили настройки, индикацията на стойност **33** показва „00:00“. В противен случай дисплеят **9** показва запаметените настройки.
2. Извършете съответните настройки (вижте стъпки 1–3 под „Микровълнов режим“, „Режим Грил“ или „Комбиниран режим“).
3. Натиснете  **13**, за да запаметите настройките, съотв. да презапишете паметта.


Готвене с функцията за запаметяване

1. Натиснете  **13**. Дисплеят **9** показва запаметените настройки.
2. Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да стартирате процеса на готвене.

● Автоматични режими на готвене

❗ УКАЗАНИЯ:

- Резултатът от автоматичния процес на готвене зависи от фактори като формата и размера на хранителния продукт, желаната степен на готовност на определени хранителни продукти и от това, по какъв начин сте поставили хранителния продукт в продукта. Ако резултатът не е удовлетворителен, коригирайте подходящо времето за готвене.
- Режимите А-01 до А-04 са описани в глава „Размразяване“.

1. В режим на готовност натиснете  **12**. **AUTO** **21** светва.
2. Завъртете въртящото се копче **17**, за да изберете желаната програма (А-05 до А-14, вижте следната таблица).
3. Натиснете **kg** **20** или изчакайте в продължение на 3 секунди. Индикацията на стойност **33** показва или минималното тегло в грамове (g), или минималния брой порции (в зависимост от избраната програма).
4. Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите теглото на хранителния продукт или броя на порциите.
5. Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да стартирате процеса.

А-05 (паста)

1. Използвайте подходящ за микровълнова фурна съд.
2. Добавете желаното количество паста. Нето теглото на пастата се отчита без вода.
3. Налейте подходящото количество вода в съда.
4. Изберете съответното нето тегло на пастата и стартирайте процеса.
5. Щом процесът е завършен, оставете пастата да почива 2–3 минути и излейте водата.

A-06 (риба)

1. Използвайте подходяща за микровълнова фурна чиния. Разпределете рибата равномерно.
2. Подправете рибата по Ваш вкус (напр. с масло или мазнина).
3. Изберете съответното тегло и стартирайте процеса.

A-07 (ориз)

1. Използвайте подходящ за микровълнова фурна съд.
2. Налейте вода в съда. Съотношението е 2 ml вода към 1 g ориз. Можете да коригирате съотношението по Ваш вкус.
3. Оставете ориза да омекне за 3 минути във водата.
4. Изберете съответното тегло и стартирайте процеса.

A-08 (пиле)

1. Използвайте подходяща за микровълнова фурна чиния.
2. Подправете пилето по Ваш вкус.
3. Изберете съответното тегло и стартирайте процеса.
4. След като $\frac{2}{3}$ от времето са изтекли, индикацията на стойност **33** показва „tup“ (обърнете) и прозвучават 2 звукови сигнала.
5. Обърнете пилето.
6. Натиснете **start/+30 sec 19**, за да продължите с процеса.

A-09 (затопляне)

1. Използвайте подходяща за микровълнова фурна чиния.
2. Изберете съответното тегло и стартирайте процеса.

A-10 (картофи)

- ① УКАЗАНИЕ:** Препоръчваме да използвате необелени картофи с еднакъв размер.

1. Използвайте подходяща за микровълнова фурна чиния. Разпределете картофите равномерно.
2. Прободете обелката на картофите многократно.
3. Изберете съответното тегло и стартирайте процеса.

A-11 (месо/печено)

1. Използвайте подходяща за микровълнова фурна чиния.
2. Подправете месото/печеното по Ваш вкус.
3. Изберете съответното тегло и стартирайте процеса.
4. След като $\frac{2}{3}$ от времето са изтекли, индикацията на стойност **33** показва „tup“ (обърнете) и прозвучават 2 звукови сигнала.
5. Обърнете месото/печеното.
6. Натиснете **start/+30 sec 19**, за да продължите с процеса.

A-12 (пуканки)

1. Сложете 100 g пуканки в подходяща за микровълнова фурна купа.
2. Стартирайте процеса.


A-13 (напитки)

- ① УКАЗАНИЕ:** Поставете стъклена пръчка в напитката и оставете съда да престои 20-30 секунди в отделениято за готвене **1**, за да избегнете внезапно кипване.

1. Използвайте подходящ за микровълнова фурна съд (напр. порцеланова или стъклена чаша).
2. Изберете съответния брой порции и стартирайте процеса.

A-14 (зеленчуци)

1. Използвайте подходящ за микровълнова фурна съд.
2. Изберете съответното тегло и стартирайте процеса.

Код	Хранителен продукт/ функция	Диапазон на теглото	Диапазон на времето	Индикация на функция микровълнова фурна/ грил
A-05	Паста	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	  (микровълнова фурна)
A-06	Риба	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	  (микровълнова фурна)
A-07	Ориз	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	  (микровълнова фурна)
A-08	Пиле	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 C-2 (комбинация 2)
A-09	Загряване	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	  (микровълнова фурна)
A-10	Картофи	230 g, 460 g	5-8 min	  (микровълнова фурна)
A-11	Месо/Печено	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 C-1 (комбинация 1)
A-12	Пуканки	100 g	2:40 min	  (микровълнова фурна)
A-13	Напитки	1-3 порции	1:30-3:50 min	  (микровълнова фурна)
A-14	Зеленчуци	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	  (микровълнова фурна)

● Таблица за готвене

Хранителен продукт	Количество	Мощност	Време	Информация
Рибно филе	400 g	640 W	10-15 min	Добавете малко вода и лимонов сок.
Зеленчуци	250 g	640 W	5-10 min	Нарезете зеленчуците на парчета. Добавете малко вода. Разбърквайте ги от време на време.
Картофи	500 g	800 W	8-10 min	Нарезете картофите на парчета. Добавете малко вода. Разбърквайте ги от време на време.
Десерт (напр. пудинг, мъфини)	100-300 g	640 W	1-5 min	Следвайте инструкциите върху опаковката на десерта.
Ориз	100 g ориз 250 ml вода	640 W	15 min	Изплакнете ориза преди готвенето.
Яйчен крем	750 g	480 W	10-15 min	Сложете яйчения крем в голяма чиния.

Хранителен продукт	Количество	Мощност	Време	Информация
Бисквити	400 g	640 W	8–10 min	Сложете бисквитите в голяма чиния.
Руло от кайма	500 g	800 W	23–28 min	Сложете подправеното руло от кайма в чиния. Покрийте чинията с капак.

● Загряване на замразени хранителни продукти

Хранителен продукт	Количество	Мощност	Време
Супа	400 ml	640 W	8–10 min
Задушено ястие	500 g	480 W	10–13 min
Гарнитур (напр. паста)	500 g	800 W	8–10 min
Зеленчуци	300 g	640 W	8–10 min

● Рецепти

● Шоколадов сладкиш в чаша

 7 min

 × 1

Време за подготовка:	5 min
Време за готвене:	2 min

Съставки

4 с.л.	Брашно
¼ с.л.	Бакпулвер
4 с.л.	Пудра захар
2 с.л.	Какао на прах
1	Яйце
3 с.л.	Мляко
3 с.л.	Олио
Няколко капки	Екстракт от ванилия или друг екстракт (по желание)
2 с.л.	Шоколадови парченца, ядки или стафида (по желание)

Приготвяне

1. Сложете брашното, бакпулвера, пудрата захар и какаото на прах в голяма, подходяща за микровълнова фурна чаша. Разбъркайте всички съставки.

2. Добавете едно яйце и разбъркайте всички съставки.
3. Добавете млякото и олиото. По желание добавете екстракт от ванилия или друг екстракт. Разбъркайте всички съставки, докато сместа стане гладка.
4. По желание можете да прибавите парченца шоколад, ядки или стафида. Разбъркайте всички съставки.
5. Поставете чашата в средата на въртящата се подложка [4]. Гответе сладкиша в продължение на 2 минути на 800 W или докато сладкишът повече не се надува и се втвърди.
6. Носете ръкавици за фурна, за да извадите горещата чаша. Насладете се на вкусния сладкиш!

● Пуканки с карамел

 24 min

 × 8

Време за подготовка:	20 min
Време за готвене:	4 min

Съставки

60 g	Царевични зърна
240 g	Кафява захар
60 ml	Царевичен сироп

3 сл.	Безсолно масло
½ ч.л.	Сол
1 ч.л.	Екстракт от ванилия
¼ ч.л.	Сода бикарбонат
Няколко капки	Олио (по желание)

Приготвяне

- Сложете царевичните зърна в хартиена торбичка. По желание можете да прибавите няколко капки олио. Прегънете горната страна на торбичката веднъж, за да я затворите.
- Поставете торбичката в средата на въртящата се подложка **4**. Гответе царевичата в продължение на 4 минути на 800 W или докато вече не се чува шум от пукане.
- Приготвяне на карамел: Сложете захарта, царевичния сироп, маслото и солта в голяма, подходяща за микровълнова фурна купа. Гответе сместа в продължение на 2 минути на 640 W. Разбъркайте сместа и гответе в продължение на още 2 минути на 800 W, докато излязат много балончета.
- Добавете екстракт от ванилия и бакпулвер в карамелената смес и я разбъркайте добре. Сложете веднага една трета от горещия карамел върху пуканките в торбичката. Затворете торбичката и я разтърсете, за да покриете пуканките.
- Сложете още една трета от карамела върху пуканките. Затворете торбичката и я разтърсете.
- Сложете останалия карамел върху пуканките и разтърсете торбичката за последен път.
- Поставете торбичката в средата на въртящата се подложка **4**. Гответе пуканките в продължение на 1 минута на 640 W. Носете ръкавици за фурна, за да извадите и разтърсите горещата торбичка.

- Изсипете горещите карамелени пуканки в съд. Оставете карамелените пуканки за ок. 20 минути да изстинат напълно. Разтърсете карамелените пуканки на парченца и им се насладете!

Картофена закуска

 25 min

 × 2

Време за подготовка:	15 min
Време за готвене:	10 min


Съставки

2	Средноголеми картофа (обелени и нарязани на шайби)
½	Лук (нарязан на шайби)
¼ ч.л.	Сол
⅛ ч.л.	Пипер
¼ ч.л.	Чеснова сол
60 g	Сирене чедър (настъргано)

Приготвяне

- Сложете картофените и лучените шайби в подходяща за микровълнова фурна купа.
- Подправете картофите и лука със сол, пипер и чеснова сол. Разбъркайте всичко добре и покрийте купата.
- Поставете купата в средата на въртящата се подложка **4**. Гответе подправените картофи и лук в продължение на 9 минути на 800 W или докато картофите станат готови.
- Добавете сиренето и гответе в продължение на 1 минута на 480 W.
- Носете ръкавици за фурна, за да извадите горещата купа. Насладете се на вкусната закуска!

Руло от кайма

 33–38 min

 × 2–3

Време за подготовка:	10 min
Време за готвене:	23–28 min

Съставки (руло от кайма)

500 g	Телешка кайма
½	Лук (нарязан на кубчета)
1	Яйце (разбъркано)
100 g	Галета
¼ ч.л.	Пипер
¼ ч.л.	Сол

Съставки (сос)

75 ml	Вода
1 с.л.	Горчица
2 с.л.	Доматен кетчуп
1 ч.л.	Захар
На вкус	Магданоз (по желание)

Приготвяне

1. Размесете телешката кайма, лука, яйцето, галетата, пипера и солта.
2. Оформете рулото от кайма и го поставете в чиния. Покрийте чинията с капак.
3. Поставете чинията в средата на въртящата се подложка [4]. Гответе рулото от кайма в продължение на 18–23 минути на 800 W.
4. Междувременно смесете водата, горчицата, доматения кетчуп, захарта и магданоза (по желание) в малка купа.
5. Щом рулото от кайма стане готово, накапете соса върху рулото от кайма. Покрийте чинията с капак.
6. Гответе рулото от кайма със соса в продължение на още 5 минути на 800 W.
7. Сервирайте и се насладете на рулото от кайма!

● Съомга

 28 min

 × 1

Време за подготовка:	5 min
Време за готвене:	23 min

Съставки

400 g	Сьомга
½ ч.л.	Пипер
½ ч.л.	Сол
2 ч.л.	Вода
¼	Лимон

Приготвяне

1. Ако е необходимо, размразете сьомгата (вижте „Размразяване“).
2. Подправете сьомгата с пипер и сол.
3. Поставете сьомгата в чиния. Добавете водата. Покрийте чинията с капак.
4. Поставете чинията в средата на въртящата се подложка [4]. Гответе сьомгата в продължение на 6 минути на 640 W. Като алтернатива изберете кода **A-06** (вижте „Автоматични режими на готвене“).
5. Добавете малко лимонов сок, преди да сервираете сьомгата.

● Печене на пиле на грил

 2 h

 × 2–3

Време за готвене:	2 h
-------------------	-----

Съставки

1 цяло	Пиле (800–1400 g)
60 ml	Зехтин
30 ml	Лимонов сок
4	Скилидки чесън (ситно нарязани)
1 с.л.	Пресен розмарин (ситно нарязан)
1 с.л.	Прясна мащерка (ситно нарязана)
1 ч.л.	Червен пипер
На вкус	Сол и пипер

Приготвяне

1. Подготвяне на пилето: Измийте пилето под студена вода и го подсушете с хартиени салфетки. Отстранете евентуални вътрешности.

2. Мариноване на пилето: В малка купа смесете зехтина, лимоновия сок, чесъна, розмарина, мащерката, червения пипер, солта и пипера. Натрийте цялото пиле с тази смес, дори и под кожата и отворете. За оптимален резултат го оставете за най-малко 1 час, или за една нощ, да почива и да се маринова в хладилника.
3. Печене на пиле на грил:
 - Сложете пилето в подходяща за микровълнова фурна чиния. Поставете чинията в средата на въртящата се подложка **4**.
 - Натиснете **≡ 12**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да изберете кода **A-08** за пиле.
 - Натиснете **kg 20**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите съответното тегло на пилето.
 - Натиснете **start/+30 sec 19**, за да стартирате процеса на готвене.
4. Обръщане на пилето: След като са изминали $\frac{2}{3}$ от времето и прозвучат 2 звукови сигнала, отворете вратата **6** и обърнете пилето. Затворете вратата и натиснете **start/+30 sec 19**, за да продължите процеса на готвене.
5. Оставяне да почине и сервиране: Извадете пилето от продукта и го оставете да почива 10–15 минути, преди да го разделите на порции. Така сокът може наново да се разпредели, с което пилето става по-крекхо и по-ароматно.

● Печене на стек на грил

 25 min

 × 1

Време за готвене:	25 min
-------------------	--------

Съставки

1	Стек (рибай, филе или предпочитано от Вас парче)
15 ml	Зехтин

На вкус	Сол и пипер
По желание	Чесън на прах, лук на прах или любимата Ви подправка за стек

Приготвяне

1. Ако е необходимо, размразете стека (вижте „Размразяване“).
2. Подготвяне на стека: Подсушете стека с хартиени салфетки. Натрийте и двете страни със зехтин и след това го подправете щедро със сол, пипер и други подправки по Ваш избор.
3. Печене на стек на грил:
 - Сложете стека в подходяща за микровълнова фурна чиния. Поставете чинията в средата на въртящата се подложка **4**.
 - Натиснете **≡ 14** 2 пъти за Комбинация 1.
 - Натиснете **⌚ 16**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите време от 20 минути.
 - Натиснете **start/+30 sec 19**, за да стартирате процеса на готвене.
4. Обръщане на стека: След 12 минути време за готвене отворете вратата **6** и обърнете стека. Затворете вратата и натиснете **start/+30 sec 19**, за да продължите процеса на готвене.
5. Проверяване на степента на готовност: Проверете вътрешната температура на стека с термометър за месо. За „medium-rare“ (средно суров) трябва да се стремите към температура от 57 °C; за „medium“ (средно изпечен) се стремете към 63 °C; а за „well-done“ (добре изпечен) се стремете към 71 °C. Ако желаната степен на готовност все още не е достигната, настройте отново програмата и печете месото още няколко минути.
6. Оставяне да почине и сервиране: Оставете стека да почива няколко минути, преди да го нарежете. Така сокът се разпределя по-добре и стекът става по-ароматен.

● Огретен с картофи

🕒 50 min

👤 × 2

Време за готвене:	50 min
-------------------	--------

Съставки

2 големи	Картофа (нарязани на тънки шайби)
240 ml	Сметана
240 ml	Мляко
2 скилидки	Чесън (накълцан)
100 g	Сирене Грюер или Чедър (настъргано)
50 g	Пармезан (настърган)
15 g	Масло
На вкус	Сол и пипер

Приготвяне

1. Приготвяне на сос: Разбъркайте сметаната, млякото и чесъна в голяма купа, подходяща за микровълнова фурна. Поставете купата в средата на въртящата се подложка **4**. Загрявайте 3 минути на 800 W.
2. Приготвяне на картофите:
 - Прибавете картофените шайби и разбъркайте добре.
 - Натиснете **≡** **12**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да изберете кода **A-10** за картофи.
 - Натиснете **kg** **20**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите тегло от 460 g.
 - Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да стартирате процеса на готвене.
 - След готвенето: Проверете дали картофите са тъкмо омекнали. Подправете със сол и пипер.
3. Подреждане на огретена на пластове: Намажете с масло подходяща за микровълнова фурна форма за печене. Подредете картофите във формата на пластове, при което наливайте

по малко от соса върху всеки пласт. Разпределете сиренето Грюер или Чедър между пластове. Поръсете пармезана равномерно върху най-горния пласт.

4. Печене на огретена:
 - Поставете формата за печене и сервиране в средата на въртящата се подложка **4**.
 - Натиснете **≡** **14** 3 пъти за Комбинация 2.
 - Натиснете **⌚** **16**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите време от 35 минути.
 - Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да стартирате процеса на готвене.
5. Оставяне да почине и сервиране: Извадете огретена от продукта и оставете да почине за няколко минути преди сервирането. Така ароматите могат да се обединят един с друг.

● Пица със салам

🕒 25 min

👤 × 2-3

Време за готвене:	25 min
-------------------	--------

Съставки

1	Тесто за пица (купено или направено самостоятелно)
120 ml	Сос за пица
120 g	Моцарела (настъргана)
60 g	Шайби салам
30 g	Шайби черни маслини (по желание)
30 g	Червен лук (нарязан на шайби, по желание)
1 ч.л.	Риган (сушен)
По желание	Листа пресен босилек за гарниране

Приготвяне

1. Приготвяне на тесто: Разточете тестото за пица върху леко набрашнена повърхност до желаната дебелина.

- Добавяне на соса: Разпределете равномерно соса за пица върху тестото и оставете малък ръб свободен.
- Добавяне на пълнката: Поръсете настърганата Моцарела върху соса. Разпределете шайбите салам върху сиренето. Добавете черните маслини и червения лук, ако желаете. Поръсете отгоре сухия риган.
- Печене на пицата (в зависимост от желанния резултат или наличното време се препоръчват 2 програми):

За хрупкава и добре изпечена пица:

- Поставете пицата предпазливо върху скарата за грил **5**. Поставете скарата за грил в средата на въртящата се подложка **4**.
- Натиснете **14** 1 път за печене на грил.
- Натиснете **16**.
- Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите време от 15 минути.
- Натиснете **start/+30 sec 19**, за да стартирате процеса на готвене.

За по-бързо печене:

- Поставете пицата предпазливо върху подходяща за микровълнова фурна чиния. Поставете чинията в средата на въртящата се подложка **4**.
- Натиснете **14** 2 пъти за Комбинация 1.
- Натиснете **16**.
- Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите време от 10 минути.
- Натиснете **start/+30 sec 19**, за да стартирате процеса на готвене.

- Гарниране и сервиране: Извадете пицата и я оставете за няколко минути да се охлади. По желание я гарнирайте с листа пресен босилек. Нарезете на парчета и сервирайте горещо.

● Макарони със сирене

 45 min

 × 1



Време за готвене:	45 min
-------------------	--------

Съставки

300 g	(Дъгообразни) макарони
60 g	Масло
60 g	Универсално брашно
480 ml	Мляко
200 g	Чедър (настърган)
½ ч.л.	Сол
¼ ч.л.	Черен пипер
¼ ч.л.	Червен пипер (по желание)
30 g	Пармезан (настърган, по желание)

Приготвяне

- Сваряване на пастата:
 - Сложете макароните в голяма, подходяща за микровълнова фурна тенджерата, напълнена със солена вода. Поставете тенджерата в средата на въртящата се подложка **4**.
 - Натиснете **12**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да изберете кода **A-05** за паста.
 - Натиснете **kg 20**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите тегло от 300 g.
 - Натиснете **start/+30 sec 19**, за да стартирате процеса на готвене.
 - След готвенето: Отцедете пастата и я оставете да настрани.
- Приготвяне на соса със сирене: Разтопете маслото в средноголяма тенджерата на средна температура. Прибавете с бъркане брашното и го оставете да къкри за около 1 минута, докато се образува гладка паста. Постепенно добавяйте млякото, при което продължавайте да бъркате, докато сместа стане гладка и гъста.

3. Добавяне на сиренето: Свалете тенджерата от печката и добавете с бъркане настърганото сирене чедър, докато то се разтопи и стане гладко. Подправете със сол, пипер и млян червен пипер по желание.
4. Разбъркване на пастата и соса: Добавете сварените макарони към соса със сирене и разбъркайте, докато пастата се покрие равномерно.
5. Приготвяне на златиста коричка:
 - Сложете макароните със сирене в подходяща за микровълнова фурна форма за печене и сервиране и поръсете настъргания пармезан отгоре. Поставете формата за печене и сервиране в средата на въртящата се подложка **4**.
 - Натиснете  **14** 1 път за печене на грил.
 - Натиснете  **16**.
 - Завъртете въртящото се копче **17**, за да настроите време от 10 минути.
 - Натиснете **start/+30 sec** **19**, за да стартирате процеса на готвене.
 - Печете на грил, докато коричката стане златистокафява и се образуват мехурчета.
6. Сервирайте. Добър апетит.

● Почистване и грижи

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!

Преди почистването: Винаги изваждайте мрежовия щепсел от контакта.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от изгаряния!

Не почиствайте продукта непосредствено след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не потапяйте електрическите части на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност от повреди!

- Не използвайте спрей за почистване или други агресивни почистващи препарати, тъй като те могат да оставят петна, драскотини или помътнявания на повърхността.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати.

ⓘ УКАЗАНИЯ:

- Почиствайте продукта, след като той е изстинал. Засъхнали остатъци от хранителни продукти не могат да се отстранят толкова лесно.
- Корпус: Почиствайте корпуса на продукта с влажна кърпа.
- Отделение за готвене:

Преди почистването: Препоръчваме да изпълните програмата за почистване (вижте „Програма за почистване на отделението за готвене“).

Поддържайте отделението за готвене **1** винаги чисто. Ако по стените на продукта залепнат пръски от хранителни продукти или изтекли течности, избършете ги с влажна кърпа.

При нужда използвайте мек препарат за съдове върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да отстраните всички остатъци от почистващ препарат.



Преди да използвате отново продукта: Оставете отделението за готвене да изсъхне напълно.
- Въртяща се подложка и скара за грил:

Почиствайте въртящата се подложка **4** и скарата за грил **5** редовно с топла сапунена вода. Въртящата се подложка и скарата за грил са подходящи за съдомиялни машини.
- Пръски и замърсявания: Използвайте редовно влажна кърпа, за да отстраните пръски и замърсявания от следните компоненти:
 - Рамка на вратата **7** (и двете страни)
 - Блокировка **8**
 - Прозорче за наблюдение (и двете страни)


- Уплътнение на вратата [6] и съседни компоненти
- Кондензирана вода: Ако на или около външната страна на вратата се събира кондензирана вода, избършете я с мека кърпа. Това може да се възникне, когато продуктът се експлоатира при изключително влажни условия.
- Миризми: Редовно отстранявайте миризмите. Поставете дълбока купа за микровълнова фурна – напълнена с чаша вода, плюс сока и кората на един лимон – в отделението за готвене [1]. Загривайте сместа 5 минути. Избършете щателно отделението за готвене и го бършете с мека кърпа до изсъхване.

● Програма за почистване на отделението за готвене

❗ **УКАЗАНИЕ:** С програмата за почистване можете да размекнете пръски от хранителни продукти или изтекли течности чрез изпаряване на сапунена вода. Така тези замърсявания могат да се отстранят полесно.

1. Сложете вода и няколко капки препарат за съдове в подходяща за микровълнова фурна чаша.
2. Поставете неметална лъжица в чашата, за да избегнете внезапно извирание.
3. Поставете чашата в средата на въртящата се подложка [4]. Затворете вратата [6].
4. Задръжте **800/°** [11] натиснат, докато  [27] светне и индикацията на стойност [33] покаже „5:00“.
5. Натиснете **start/+30 sec** [19], за да стартирате програмата за почистване.
6. Когато програмата завърши: Прозвучават 3 звукови сигнала.  [27] изгасва.
7. Почистете отделението за готвене [1] (вижте „Почистване и грижи“).

● Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Продуктът не започва готвенето.	Вратата [6] не е правилно затворена.	Затворете вратата [6].
Въртящата се подложка [4] издава силен шум при въртенето.	Въртящата се подложка [4] не е правилно позиционирана върху опорния пръстен и фиксатора.	Поставете въртящата се подложка [4] правилно в отделението за готвене [1].
	Опорният пръстен [4] и/или дъното на отделението за готвене [1] са замърсени.	Почистете опорния пръстен [4] и дъното на отделението за готвене [1].
Светлината във вътрешността на продукта не функционира.	Светлинният източник е дефектен.	Обърнете се към сервизната служба.
Вентилаторът не може да бъде спрял чрез натискане stop /  [15] или отваряне на вратата [6].	Процесът на готвене е завършен. Продуктът превключва в задължително необходимия режим на охлаждане.	Изчакайте, докато вентилаторът спре да се върти. Вентилаторът работи в продължение на 3 минути.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (а) и цифри (б) със следното значение: 1-7: пластмаси/20-22: хартия и картон/80-98: композитни материали.

Продукт:



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и

независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на гаранционния срок се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратен ремонтния или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не порождаат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии

или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 520265_2507) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервисен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиса безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис/извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервис почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервисно обслужване България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@idl.bg

IAN 520265_2507

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиса. Първо се свържете с горепосочения сервисен център.

ОВИМ ГмБХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на

пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условието и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на рекламация

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 520265_2507) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg



Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα	Σελίδα 293
Εισαγωγή	Σελίδα 294
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 294
Περιεχόμενο συσκευασίας	Σελίδα 294
Περιγραφή μερών	Σελίδα 294
Τεχνικά δεδομένα	Σελίδα 295
Υποδείξεις ασφαλείας	Σελίδα 295
Βασικές αρχές μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων	Σελίδα 300
Χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη	Σελίδα 301
Πριν από την πρώτη χρήση	Σελίδα 302
Τοποθέτηση του προϊόντος	Σελίδα 302
Τοποθέτηση	Σελίδα 302
Χειρισμός	Σελίδα 302
Κατάσταση αναμονής	Σελίδα 303
Ρύθμιση ώρας	Σελίδα 303
Γρήγορο μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων	Σελίδα 304
Λειτουργία μικροκυμάτων	Σελίδα 304
Λειτουργία μικροκυμάτων – παραδείγματα χρήσης	Σελίδα 304
Λειτουργία γκριλ	Σελίδα 304
Συνδυαστική λειτουργία	Σελίδα 305
Απόψυξη	Σελίδα 305
Χρονοδιακόπτης κουζίνας	Σελίδα 306
Λειτουργία μαγειρέματος με καθυστέρηση	Σελίδα 306
Κλειδωμα προστασίας παιδιών	Σελίδα 306
Λειτουργία μνήμης	Σελίδα 307
Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος	Σελίδα 307
Πίνακας μαγειρέματος	Σελίδα 309
Ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων	Σελίδα 310

Συνταγές	Σελίδα 310
Κεϊκάκι σοκολάτας	Σελίδα 310
Καραμελωμένο ποπ κορν	Σελίδα 310
Πατάτες πρωινού	Σελίδα 311
Ρολό κιμά	Σελίδα 312
Σολομός	Σελίδα 312
Ψητό κοτόπουλο	Σελίδα 312
Ψήσιμο μπριζόλας	Σελίδα 313
Πατάτες ογκρατέν	Σελίδα 314
Πίτσα με σαλάμι	Σελίδα 314
Μακαρόνια με τυρί	Σελίδα 315
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 316
Πρόγραμμα καθαρισμού θαλάμου μαγειρέματος	Σελίδα 317
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα 317
Απόσυρση	Σελίδα 318
Εγγύηση	Σελίδα 318
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 318
Σέρβις	Σελίδα 319

Χρησιμοποιούμενες προειδοποιητικές υποδείξεις και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, τον οδηγό γρήγορης εκκίνησης και τη συσκευασία χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιητικές υποδείξεις:

 <p>ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Κίνδυνος» υποδεικνύει έναν υψηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, θα έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.</p>	 <p>Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση</p>
	<p>Hz Hertz (συχνότητα δικτύου)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» υποδεικνύει έναν μέτριο βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο.</p>	 <p>Σύμβολο γείωσης</p>
	 <p>Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά σε στεγνούς εσωτερικούς χώρους.</p>
 <p>ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Προσοχή» υποδεικνύει έναν χαμηλό βαθμό κινδύνου ο οποίος, αν δεν αποφευχθεί, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.</p>	 <p>Κίνδυνος - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!</p>
	 <p>Προσοχή, πολύ θερμή επιφάνεια!</p>
 <p>ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Επιφυλακή» υποδεικνύει τον κίνδυνο πιθανής υλικής ζημιάς.</p>	 <p>Κατάλληλο για τρόφιμα Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει τη γεύση ή την οσμή.</p>
 <p>ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Αυτό το σύμβολο με την προειδοποιητική λέξη «Υπόδειξη» παρέχει περισσότερες χρήσιμες πληροφορίες.</p>	 <p>Κατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων (μόνο το περιστρεφόμενο πιάτο 4 και η σχάρα 5)</p>
<p>CE</p> <p>Το σύμβολο CE επιβεβαιώνει τη συμβατότητα με τις οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για το προϊόν.</p>	 <p>Σαρώστε για λήψη των online οδηγιών.</p>
<p><input type="checkbox"/> Υποδείξεις ασφαλείας</p> <p><input type="checkbox"/> Οδηγίες χειρισμού</p>	

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.



Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας αυτόν τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 520265_2507.

● Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν προορίζεται για τη θέρμανση και το μαγείρεμα τροφίμων. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για άλλους σκοπούς.
- Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική χρήση και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για ιατρικούς ή επαγγελματικούς σκοπούς.
- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες λόγω ακατάλληλης χρήσης.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

Μετά την αφαίρεση του προϊόντος από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα και ότι όλα τα εξαρτήματα βρίσκονται σε άριστη κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1 Φούρνος μικροκυμάτων
- 1 Περιστρεφόμενο πιάτο
- 1 Μηχανισμός ασφάλισης
- 1 Δακτύλιος εδράνου
- 1 Σχάρα
- 1 Αυτοκόλλητο επισκόπησης προγραμμάτων
- 1 Οδηγός γρήγορης εκκίνησης
- 1 Οδηγίες χρήσης

● Περιγραφή μερών

(Εικ. Α)

- 1 Θάλαμος μαγειρέματος
- 2 Επισκόπηση προγραμμάτων
- 3 Καλώδιο τροφοδοσίας με φως
- 4 Περιστρεφόμενο πιάτο με δακτύλιο εδράνου και μηχανισμό ασφάλισης
- 5 Σχάρα
- 6 Μονάδα πόρτας (στεγανοποίηση πόρτας)
- 7 Πλαίσιο πόρτας
- 8 Μηχανισμός ασφάλισης
- 9 Οθόνη
- 10 Πλήκτρα ισχύος μικροκυμάτων
- 11 Πλήκτρο **800/0** (Ισχύς μικροκυμάτων/ Πρόγραμμα καθαρισμού)
- 12 Πλήκτρο **≡** (Αυτόματη απόψυξη/ Μαγείρεμα)
- 13 Πλήκτρο **♥** (Μνήμη/Αγαπημένα)
- 14 Πλήκτρο **☰** (Γκριλ/Συνδυαστική λειτουργία)
- 15 Πλήκτρο **stop/☞** (Διακοπή/Διαγραφή/Κλειδί ασφαλείας παιδιών)
- 16 Πλήκτρο **⌚** (Χρονοδιακόπτης/Ωρα)
- 17 Περιστροφικό κουμπί (Χρόνος/Βάρος/ Πρόγραμμα)
- 18 Κουμπί απασφάλισης πόρτας
- 19 Πλήκτρο **start/+30 sec** (Έναρξη/Γρήγορη έναρξη)
- 20 Πλήκτρο **kg** (Βάρος)

(Εικ. Β)

- 21 **ΑΥΤΟ** (Αυτόματο μαγείρεμα)
- 22 **C-1** (Συνδυασμός 1)
- 23 **C-2** (Συνδυασμός 2)
- 24 **U** (Γκριλ)
- 25 **⌚** (Χρονοδιακόπτης)
- 26 **👶** (Κλειδωμα προστασίας παιδιών)
- 27 **🌀** (Πρόγραμμα καθαρισμού)
- 28 **g** (Γραμμάρια)
- 29 **👉** (Μαγείρεμα με καθυστέρηση)
- 30 **☼** (Απόψυξη)
- 31 Ένδειξη γραμμών (Ισχύς μικροκυμάτων)
- 32 **📶** (Φούρνος μικροκυμάτων)
- 33 Πεδίο ένδειξης τιμών

● Τεχνικά δεδομένα

Όνομαστική τάση:	220-240 V~, 50 Hz
Ισχύς εισόδου:	1200 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής:	0,4 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς εξόδου:	800 W
Ισχύς εισόδου (Γκριλ):	1000 W
Συχνότητα μικροκυμάτων:	2450 MHz
Όγκος θαλάμου μαγειρέματος:	περ. 20 λίτρα

- Αυτό το προϊόν ικανοποιεί την απαίτηση του ευρωπαϊκού προτύπου EN 55011.
- Σύμφωνα με το συγκεκριμένο πρότυπο, αυτό το προϊόν κατατάσσεται στην ομάδα συσκευών 2, κατηγορία Β.
- Ομάδα 2 = το προϊόν παράγει ενέργεια υψηλής συχνότητας για το σκοπό χρήσης με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για τη θέρμανση τροφίμων.
- Συσκευή κατηγορίας Β = το προϊόν ενδείκνυται για οικιακή χρήση.



Υποδείξεις ασφαλείας

ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ! ΑΝ ΔΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΚΑΠΟΙΟΝ ΑΛΛΟ, ΔΩΣΤΕ ΜΑΖΙ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Σε περίπτωση πρόκλησης βλαβών λόγω μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης, η εγγύηση ακυρώνεται! Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για επακόλουθες ζημιές! Σε περίπτωση υλικών ζημιών ή τραυματισμών λόγω ακατάλληλης χρήσης ή μη τήρησης των υποδείξεων ασφαλείας δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ - ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν

λάβει οδηγίες ως προς την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν.

Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

Φυλάξτε το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κατά τη λειτουργία του προϊόντος σε συνδυαστική λειτουργία, τα παιδιά συνιστάται να χρησιμοποιούν το προϊόν αποκλειστικά υπό την επίβλεψη ενηλίκων, λόγω των θερμοκρασιών που αναπτύσσονται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Σε περίπτωση βλάβης στην πόρτα ή τη στεγανοποίηση της πόρτας μην θέτετε το προϊόν σε λειτουργία πριν την επισκευή του από εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Η εκτέλεση εργασιών σέρβις ή επισκευής που προϋποθέτουν την αφαίρεση καλύμματος το

οποίο παρέχει προστασία από την ακτινοβολία μικροκυμάτων από μη εξειδικευμένα άτομα ενέχει κινδύνους.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ζεσταίνετε υγρά ή άλλα τρόφιμα σε κλειστά δοχεία, καθώς υπάρχει μεγάλος κίνδυνος έκρηξης.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών του ή παρομοίως εξειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνων.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση και για παρόμοιες εφαρμογές, όπως π.χ.:
 - Κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας;
 - Αγροκτήματα;
 - Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων καταλυμάτων;
 - Πανσιόν και παρόμοιες εγκαταστάσεις.
- Πάνω από την πάνω πλευρά του προϊόντος πρέπει να υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 20 cm.

- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη τα οποία ενδείκνυνται για χρήση σε συσκευές μικροκυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη σχάρα [5] ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα στη λειτουργία μικροκυμάτων ή τη συνδυαστική λειτουργία. Τα μέταλλα αντανακλούν την ακτινοβολία μικροκυμάτων, το οποίο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση σπινθήρων. Κατά συνέπεια μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν!
- Κατά τη θέρμανση τροφίμων σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επιτήρηση, επειδή μπορεί να προκληθούν σπινθήρες.
- Αυτό το προϊόν προορίζεται για τη θέρμανση τροφίμων και ποτών. Το στέγνωμα τροφίμων ή ρούχων, όπως και η θέρμανση θερμοφόρων, παντοφλών, σφουγγαριών, υγρών πανιών κτλ. ενέχει κινδύνους ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.
- Αν εξέρχεται καπνός από το προϊόν, απενεργοποιήστε το ή αποσυνδέστε το από την πρίζα και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να καταπνίξετε τις φλόγες.
- Η θέρμανση ποτών στο φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να οδηγήσει σε καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό, γι' αυτό και πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά το χειρισμό του δοχείου.
- Ανακατέψτε και ανακινήστε το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πριν τη χρήση και ελέγξτε τη θερμοκρασία τους για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην θερμαίνετε στο φούρνο μικροκυμάτων αβγά με το κέλυφος και ολόκληρα σφιχτά αβγά, επειδή μπορεί μετά το τέλος της θέρμανσης στο φούρνο μικροκυμάτων να εκραγούν.
- Καθαρίζετε τακτικά το προϊόν και απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν το προϊόν δεν καθαρίζεται σωστά, μπορεί να καταστραφεί η επιφάνειά του, με αποτέλεσμα να επηρεαστεί η διάρκεια ζωής του και να προκύψουν ενδεχομένως επικίνδυνες καταστάσεις.
- Δεν επιτρέπεται ο καθαρισμός του προϊόντος με ατμοκαθαριστή.

- Το προϊόν προορίζεται για χρήση σε ελεύθερο χώρο. Δεν πρέπει να τοποθετείται σε ντουλάπι ή παρόμοιους χώρους.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Τα άτομα με βηματοδότη πρέπει να ενημερώνονται από το γιατρό τους για πιθανούς κινδύνους πριν τη θέση του προϊόντος σε λειτουργία.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος! Το προϊόν θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια της χρήσης και αμέσως μετά τη χρήση.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε περίπτωση βλάβης. Σε περίπτωση βλάβης, αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο και απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς.

- Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος σε περίπτωση πτώσης ή αν έχει ορατά σημάδια ζημιάς.
- Πριν συνδέσετε το προϊόν στο ηλεκτρικό δίκτυο, ελέγξτε αν η τάση και η ένταση ρεύματος που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του προϊόντος συμφωνούν με τα αντίστοιχα στοιχεία της παροχής ρεύματος.
- Προστατεύστε το καλώδιο τροφοδοσίας από βλάβες. Μην το αφήνετε να κρέμεται από αιχμηρές ακμές, μην το συνθλίβετε και μην το λυγίζετε. Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες και ελεύθερες φλόγες.

Τοποθέτηση του προϊόντος

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Μην τοποθετείτε το προϊόν πάνω από μαγειρική εστία ή άλλη συσκευή που παράγει θερμότητα. Η τοποθέτηση σε τέτοια σημεία μπορεί να οδηγήσει σε πρόκληση βλαβών στο προϊόν.

Χειρισμός

⚠ **ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος**

πυρκαγιάς! Αφαιρέστε όλα τα μεταλλικά στοιχεία ασφάλισης από τη συσκευασία των τροφίμων που πρόκειται να θερμάνετε.

- Μην μετακινείτε το προϊόν ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην λειτουργείτε ποτέ το προϊόν χωρίς περιεχόμενο.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε θερμές επιφάνειες (εστίες αερίου, ηλεκτρικές εστίες, φούρνους κ.ο.κ.). Λειτουργείτε το προϊόν σε επίπεδη, σταθερή, καθαρή, ανθεκτική στη θερμότητα και στεγνή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν.
- Το προϊόν δεν ενδείκνυται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα ελέγχου.


Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού!

Αποσυνδέστε το προϊόν από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν τον καθαρισμό ή όταν δεν χρησιμοποιείται.

- Τραβάτε το φισ, όχι το καλώδιο τροφοδοσίας, για να το βγάλετε από την πρίζα.

- Προστατεύστε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας και το φισ από σκόνη, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, σταγόνες και πιτσιλίσμα.
-  Μην αφαιρείτε την πυρακτωμένη πλάκα κάλυψης ανοιχτού γκρι χρώματος, η οποία προορίζεται για την προστασία των αγωγών μαγνητικού πεδίου στο θάλαμο μαγειρέματος.
- Αν απαιτείται αντικατάσταση του φωτιστικού μέσου στο εσωτερικό του προϊόντος, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάσταση.
- Καθαρίζετε τακτικά τα παρακάτω μέρη με ένα υγρό πανί:
 - Πλαίσιο πόρτας **7** (και τις δύο πλευρές)
 - Μηχανισμός ασφάλισης **8**
 - Τζάμι (και τις δύο πλευρές)
 - Στεγανοποίηση πόρτας **6** και γύρω μέρη
- Καθαρίστε το προϊόν και τα εξαρτήματά του σύμφωνα με την περιγραφή στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

ΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ ΑΛΛΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η λειτουργία του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει παρεμβολές στο ραδιόφωνο, την τηλεόραση ή παρόμοιες συσκευές. Αν προκύψουν τέτοιες παρεμβολές, μπορείτε να τις περιορίσετε ή να τις διορθώσετε λαμβάνοντας τα παρακάτω μέτρα:

- Καθαρίστε την πόρτα και τις στεγανοποιήσεις πόρτας του προϊόντος.
- Αλλάξτε τον προσανατολισμό της κεραίας του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασής σας. Τοποθετήστε το προϊόν και το δέκτη σε ξεχωριστούς χώρους.
- Απομακρύνετε περισσότερο το προϊόν από το δέκτη.
- Συνδέστε το προϊόν σε άλλη πρίζα. Το προϊόν και ο δέκτης πρέπει να συνδέονται σε διαφορετικά ηλεκτρικά κυκλώματα.

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΦΥΓΗ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΠΑΦΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

- Μην επιχειρείτε να θέσετε το προϊόν σε λειτουργία όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.

Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε επαφή με ενδεχομένως επιβλαβή δόση ακτινοβολίας μικροκυμάτων.

Εξίσου σημαντικό είναι να μην παραβιάζετε και να μην τροποποιείτε τους μηχανισμούς ασφάλισης.

- Μην σφηνώνετε τίποτα στην πόρτα. Διασφαλίστε ότι δεν μένουν υπολείμματα τροφίμων ή καθαριστικών στις επιφάνειες στεγανοποίησης.

● Βασικές αρχές μαγειρέματος στο φούρνο μικροκυμάτων

- **Χρόνος μαγειρέματος:** Λάβετε υπόψη τον χρόνο μαγειρέματος. Επιλέξτε τον συντομότερο υποδεικνυόμενο χρόνο μαγειρέματος και παρατείνετε τη διάρκεια αν χρειάζεται. Αν τα τρόφιμα ψηθούν υπερβολικά, ενδέχεται να προκύψει καπνός ή να ανάψουν.
- **Τρόφιμα:** Ταξινομήστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα στο προϊόν. Κόψτε τα τρόφιμα σε περίπου ίσα κομμάτια. Τοποθετήστε τα πιο παχιά κομμάτια προς την περιμετρο του πιάτου.
- **Καλύψτε τα τρόφιμα:** Καλύψτε τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος με κατάλληλο καπάκι για το φούρνο μικροκυμάτων. Το καπάκι αποτρέπει το πιτσίλισμα και, συγχρόνως, συμβάλλει στο ομοιόμορφο μαγείρεμα των τροφίμων.
- **Γυρίστε τα τρόφιμα:** Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, γυρίστε μία φορά τα τρόφιμα στο προϊόν, ώστε τα τρόφιμα όπως το κοτόπουλο ή τα μπιφτέκια να ψήνονται γρηγορότερα. Τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων, όπως π.χ. τα ψητά, πρέπει να γυρίζουν τουλάχιστον μία φορά.

- Για τα μικρά τρόφιμα, όπως π.χ. τα κεφτεδάκια, μετά την πάροδο του μισού χρόνου μαγειρέματος αλλάξτε τη θέση τους στο περιστρεφόμενο πιάτο. Γυρίστε τα κεφτεδάκια από την άλλη και μετακινήστε τα από το κέντρο του πιάτου προς τις άκρες.
- **Τρόφιμα με δέρμα/φλούδα:** Πριν το μαγείρεμα, τρυπήστε τη φλούδα στις πατάτες, τα λουκάνικα και παρόμοια τρόφιμα. Διαφορετικά μπορεί να σκάσουν.
 - **Τρόφιμα με παχύ δέρμα/φλούδα:** Τρυπήστε τις κολοκίθες, τα μήλα, τα κάστανα και παρόμοια τρόφιμα πριν το μαγείρεμα.
 - **Λίπος ή λάδι:** Μην αποψύχετε παγωμένο λίπος ή λάδι στο προϊόν. Μην τηγανίζετε στο προϊόν. Το λίπος ή το λάδι μπορεί να πάρει φωτιά.
 - **Ποτά:** Κατά τη θέρμανση ποτών στο προϊόν μπορεί να προκύψουν καθυστερημένα φυσαλίδες, αν το ποτό βράσει. Δώστε προσοχή κατά το χειρισμό του δοχείου. Για την αποφυγή ξαφνικού βρασμού: Αν είναι δυνατόν, τοποθετήστε μια κατάλληλη γυάλινη ράβδο στο υγρό όσο θερμαίνεται. Αφήστε το υγρό στο θάλαμο μαγειρέματος **1** για περ. 20 δευτερόλεπτα μετά τη θέρμανση για την αποφυγή απροσδόκητου φουσκώματος.
 - **Ποπ κορν:** Χρησιμοποιείτε μόνο ποπ κορν κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων.

● Χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη

- ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς!** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη σχάρα **5** ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα στη λειτουργία μικροκυμάτων ή τη συνδυαστική λειτουργία. Τα μέταλλα αντανακλούν την ακτινοβολία μικροκυμάτων, το οποίο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση σπινθήρων. Κατά συνέπεια μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν!
- Το ιδανικό υλικό για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων είναι υλικό με διαπερατότητα μικροκυμάτων, ώστε να επιτρέπει την εισχώρηση της ενέργειας στο δοχείο για τη θέρμανση των τροφίμων. Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν το μέταλλο. Γι' αυτόν το λόγο δεν επιτρέπεται η χρήση μεταλλικών δοχείων και μεταλλικών σκευών.
 - Σε περίπτωση χρήσης του προϊόντος για τη θέρμανση τροφίμων μην χρησιμοποιείτε προϊόντα από ανακυκλωμένο χαρτί. Αυτά μπορεί να περιλαμβάνουν μικροσκοπικά κομμάτια μετάλλου, τα οποία μπορεί να προκαλέσουν σπινθήρες ή/και πυρκαγιά.
 - Συνιστάται η χρήση στρογγυλών/οβάλ σκευών και όχι τετράγωνων ή ορθογώνων, επειδή τα τρόφιμα μπορεί να ψηθούν υπερβολικά στις γωνίες. Στον παρακάτω πίνακα περιλαμβάνονται γενικές υποδείξεις, οι οποίες θα σας βοηθήσουν κατά την επιλογή του σωστού σκεύους.

Σκεύος	Φούρνος μικροκυμάτων	Γκριλ	Συνδυαστική λειτουργία
Γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	Ναι	Ναι	Ναι
Γυαλί μη ανθεκτικό στη θερμότητα	Όχι	Όχι	Όχι
Κεραμικό υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα	Ναι	Ναι	Ναι
Πλαστικά σκεύη (κατάλληλα για το φούρνο μικροκυμάτων)	Ναι	Όχι	Όχι
Χαρτί κουζίνας	Ναι	Όχι	Όχι
Μεταλλικός δίσκος/πιατέλα, σχάρα 5	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινόχαρτο και δοχεία αλουμινίου	Όχι	Ναι	Όχι

● Πριν από την πρώτη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

πυρκαγιάς! Μην λειτουργείτε ποτέ το προϊόν χωρίς περιεχόμενο.

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Κατά την πρώτη θέρμανση του προϊόντος μπορεί να προκύψει ελαφρά οσμή. Διασφαλίστε ότι ο χώρος αερίζεται επαρκώς.
 - Άνοιγμα πόρτας [6]: Πατήστε το κουμπί απασφάλισης πόρτας [18].
 - Όταν ανοίξετε την πόρτα [6], θα δείτε ένα αυτοκόλλητο με την επισκόπηση προγραμμάτων [2] στο πλαίσιο. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει αυτοκόλλητο σε αυτό το σημείο, θα βρείτε το αυτοκόλλητο στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος [1]. Επιλέξτε το αυτοκόλλητο στην επιθυμητή γλώσσα και κολλήστε το στο σημείο επισκόπησης προγραμμάτων. Στα αυτοκόλλητα περιγράφονται οι αυτόματες λειτουργίες απόψυξης και μαγειρέματος.
1. Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας (συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών μερών, όλων των κολλητικών ταινιών καθώς και των πλακών προστασίας στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος [1]). Βεβαιωθείτε ότι δεν λείπει κανένα εξάρτημα.
 2. Καθαρίστε το προϊόν και τα εξαρτήματά του (βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα»).
 3. Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα στεγνό πανί για την απομάκρυνση του νερού ή της σκόνης.

● Τοποθέτηση του προϊόντος

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

πυρκαγιάς! Αυτό το προϊόν δεν ενδείκνυται για εντοιχισμό σε ντουλάπια κουζίνας. Σε κλειστά ντουλάπια δεν διασφαλίζεται ο επαρκής αερισμός του προϊόντος. Το προϊόν μπορεί να υποστεί ζημιά και υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια επίπεδη επιφάνεια με επαρκή χώρο για αερισμό:
 - Ανάμεσα στο προϊόν και τους γύρω τοίχους (συμπεριλαμβανομένων των πλαϊνών τοιχωμάτων και του πίσω τοιχώματος)

πρέπει να υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 10 cm. Η πόρτα θα πρέπει να μπορεί να ανοίξει μέχρι τέρμα.

- Πάνω από την πάνω πλευρά του προϊόντος πρέπει να υπάρχει ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 20 cm.

● Τοποθέτηση

1. Τοποθετήστε το μηχανισμό ασφάλισης [4] στο μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου πιάτου (στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος [1]).
2. Τοποθετήστε το δακτύλιο εδράνου [4] στην επιφάνεια κύλισης (στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος [1]).
3. Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο πιάτο [4] στο δακτύλιο εδράνου και το μηχανισμό ασφάλισης. Το περιστρεφόμενο πιάτο πρέπει να εφάπτεται σωστά στο μηχανισμό ασφάλισης.
4. Συνδέστε το φις [3] στην πρίζα.




● Χειρισμός

❗ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:


- Μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος εμφανίζεται στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] η λέξη «End» (Τέλος). Ακούγονται 3 ηχητικά σήματα. Αν δεν εκτελέσετε καμία ενέργεια, ακούγονται άλλα 3 ηχητικά σήματα μετά από 2 λεπτά ως υπενθύμιση.
- Στις λειτουργίες γρήγορου μαγειρέματος, μικροκυμάτων, γκριλ και τη συνδυαστική λειτουργία μπορείτε να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 30 δευτερόλεπτα πατώντας **start/+30 sec** [19].
- Αν πατήσετε κάποιο μη επιτρεπόμενο πλήκτρο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, ο βομβητής ηχεί δύο φορές.
- Μετά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος:
 - Πατήστε ⏸ [16] ή περιμένετε για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] η ένδειξη «00:00».

- Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά για να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος από 10 δευτερόλεπτα έως 95 λεπτά (ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος για όλα τα μη αυτόματα προγράμματα ανέρχεται σε 95 λεπτά).

Χρονικό εύρος	Διάστημα
< 5 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
5-10 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
10-30 λεπτά	1 λεπτό
> 30 λεπτά	5 λεπτά





- Αν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πατήσετε **stop**/ **15** μία φορά, το πρόγραμμα διακόπτεται. Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να συνεχίσετε το πρόγραμμα. Αν πατήσετε **stop**/ δύο φορές, το πρόγραμμα διακόπτεται.
- Το προϊόν διαθέτει μια λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας. Στην κατάσταση αναμονής ή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος ο φωτισμός φόντου της οθόνης **9** χαμηλώνει αν δεν πατήσετε κανένα πλήκτρο εντός 5 δευτερολέπτων ή δεν γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί **17**. Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο ή περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί για να αυξήσετε τη φωτεινότητα της οθόνης.
- Μετά την ολοκλήρωση ενός προγράμματος μαγειρέματος διάρκειας > 2 λεπτών ο ανεμιστήρας λειτουργεί για 3 λεπτά, για να κρυώσει ο θάλαμος μαγειρέματος **1**. Στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** εμφανίζεται η ένδειξη «End» (Τέλος). Κατά τη διάρκεια της φάσης παγώματος δεν μπορείτε να σταματήσετε τον ανεμιστήρα ανοίγοντας την πόρτα **6** ή πατώντας **stop**/ **15**. Περιμένετε μέχρι να σταματήσει ο ανεμιστήρας προτού συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν. Με τον τρόπο αυτόν αυξάνεται η διάρκεια ζωής του προϊόντος.

● Κατάσταση αναμονής

- Κατά την πρώτη σύνδεση του προϊόντος στο ηλεκτρικό δίκτυο ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο φωτισμός φόντου της οθόνης **9** χαμηλώνει αν δεν πατήσετε κανένα πλήκτρο εντός 5 δευτερολέπτων ή δεν περιστρέψετε το περιστροφικό κουμπί **17**. Το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής. Στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** εμφανίζεται η ένδειξη «1:01».  **25** ανάβει.
- Αφού ρυθμίσετε την ώρα (βλ. «Ρύθμιση ώρας»), στην κατάσταση αναμονής εμφανίζεται στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** η τρέχουσα ώρα.
- Αν στη λειτουργία επιλογής προγράμματος δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο για 60 δευτερόλεπτα, εμφανίζεται ξανά στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** η τρέχουσα ώρα. Μετά την πάροδο άλλων 5 δευτερολέπτων χωρίς καμία ενέργεια το προϊόν μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.

● Ρύθμιση ώρας

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Σε περίπτωση αποσύνδεσης του προϊόντος από το ηλεκτρικό δίκτυο η ώρα θα πρέπει να ρυθμιστεί εκ νέου.

1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε παρατεταμένα  **16** για 3 δευτερόλεπτα. Επιλέγεται η μορφή 12 ωρών. Στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** εμφανίζεται η ένδειξη «Hr12».
2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να επιλέξετε μορφή 12 ή 24 ωρών.
Hr12: Μορφή 12 ωρών
Hr24: Μορφή 24 ωρών
3. Πατήστε το  **16** για επιβεβαίωση.
4. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε τις ώρες.
5. Πατήστε το  **16** για επιβεβαίωση.
6. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
7. Πατήστε το  **16** για επιβεβαίωση.

● Γρήγορο μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων

- Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε μία φορά **start/+30 sec** [19]. Στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] εμφανίζεται η ένδειξη «0:30». [32] και τα 3 τμήματα της ένδειξης γραμμών [31] ανάβουν.

Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά αυτόματα με πλήρη ισχύ.

Με κάθε πίεση του κουμπιού ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται κατά 30 δευτερόλεπτα. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται σε 95 λεπτά.

● Λειτουργία μικροκυμάτων

Χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα:

Περιστρεφόμενο πιάτο με δακτύλιο εδράνου και μηχανισμό ασφάλισης [4]

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη σχάρα [5] ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα στη λειτουργία μικροκυμάτων. Τα μέταλλα αντανακλούν την ακτινοβολία μικροκυμάτων, το οποίο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση σπινθήρων. Κατά συνέπεια μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν!

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε να ελέγξετε το επίπεδο ισχύος πατώντας ένα από τα πλήκτρα ισχύος μικροκυμάτων [10].

1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο ισχύος μικροκυμάτων [10] για να επιλέξετε την ισχύ μικροκυμάτων. Στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] εμφανίζεται η επιλεγμένη ισχύς μικροκυμάτων. [32] και τα αντίστοιχα τμήματα της ένδειξης γραμμών [31] ανάβουν.

Ένδειξη γραμμών	Ισχύς μικροκυμάτων
	160 W, 320 W (χαμηλή)
	480 W, 640 W (μεσαία)
	800 W (υψηλή)

2. Πατήστε [16] ή περιμένετε για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] η ένδειξη «00:00».
3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί [17] για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγ. χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται σε 95 λεπτά.
4. Πατήστε **start/+30 sec** [19] για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

● Λειτουργία μικροκυμάτων – παραδείγματα χρήσης

Ισχύς μικροκυμάτων	Εφαρμογή
160 W	Απόψυξη παγωτού, λιώσιμο βουτύρου
320 W	Απόψυξη/θέρμανση τροφίμων
480 W	Ζέσταμα τροφίμων (π.χ. μαγειρευτό)
640 W	Ψήσιμο λαχανικών/ψαριού
800 W	Ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων, γρήγορο ζέσταμα υγρών

● Λειτουργία γκριλ




Χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα:

Σχάρα [5]

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Η λειτουργία γκριλ ενδείκνυται ειδικά για λεπτές φέτες κρέατος, μπριζόλες, κοτολέτες, κεμπάπ, λουκάνικα και κομμάτια κοτόπουλου. Η λειτουργία γκριλ ενδείκνυται επίσης

για ζεστά σάντουιτς και γκρατινισμένα τρόφιμα.

- Μην αφαιρείτε τα 3 πόδια σιλικόνης από τη σχάρα [5]. Τα πόδια σιλικόνης συγκρατούν τη σχάρα στη θέση της, χωρίς να γλιστράει.
- 1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε 1 φορά  [14],  [24] ανάβει. Στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] εμφανίζεται η ένδειξη «Gr!».
- 2. Πατήστε  [16] ή περιμένετε για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] η ένδειξη «00:00».
- 3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί [17] για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγ. χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται σε 95 λεπτά.
- 4. Πατήστε **start/+30 sec** [19] για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.


● Συνδυαστική λειτουργία

Χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα:

Περιστρεφόμενο πιάτο με δακτύλιο εδράνου και μηχανισμό ασφάλισης [4]

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

πυρκαγιάς! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη σχάρα [5] ή άλλα μεταλλικά αντικείμενα στη συνδυαστική λειτουργία. Τα μέταλλα αντανακλούν την ακτινοβολία μικροκυμάτων, το οποίο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση σπινθήρων. Κατά συνέπεια μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά και ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν!


- 1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε το  [14] 2 φορές για τον συνδυασμό 1 ή 3 φορές για τον συνδυασμό 2.

Λειτουργία	Φούρνος μικροκυμάτων	Γκριλ
Συνδυασμός 1 (C-1)	30 %	70 %
Συνδυασμός 2 (C-2)	55 %	45 %


Συνδυασμός 1:

- Ενδείκνυται για: Μπιριζόλες, πουλερικά, πίτσα
- Στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις «C-1» και «30:70» (30 % μικροκύματα, 70 % γκριλ).
- **C-1** [22] ανάβει.



Συνδυασμός 2:









- Ενδείκνυται για: Ψάρια, γκρατινισμένα τρόφιμα
 - Στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις «C-2» και «55:45» (55 % μικροκύματα, 45 % γκριλ).
 - **C-2** [23] ανάβει.
- 2. Πατήστε  [16] ή περιμένετε για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] η ένδειξη «00:00».
 - 3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί [17] για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγ. χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται σε 95 λεπτά.
 - 4. Πατήστε **start/+30 sec** [19] για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

● Απόψυξη

-  **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Το προϊόν προσφέρει 4 προγράμματα απόψυξης.











Κωδικός	Εφαρμογή
A-01	Απόψυξη κιμά
A-02	Απόψυξη κρέατος σε κομμάτια
A-03	Απόψυξη πουλερικών σε κομμάτια
A-04	Απόψυξη ψωμιού

- 1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε  [12]. Στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] εμφανίζεται η ένδειξη «A-01». **AUTO** [21] και  [30] ανάβουν.
- 2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί [17] για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα απόψυξης (A-01 έως A-04).
- 3. Πατήστε **kg** [20] ή περιμένετε 3 δευτερόλεπτα. Στο πεδίο ένδειξης τιμών [33] εμφανίζεται το ελάχιστο βάρος σε γραμμάρια (g).

4. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί  για να ρυθμίσετε το βάρος των κατεψυγμένων τροφίμων.
5. Πατήστε **start/+30 sec**  για να ξεκινήσει η διαδικασία.
Κατά τη διάρκεια της απόψυξης εμφανίζεται στο πεδίο ένδειξης τιμών  η ένδειξη «tupn» (γυρίστε) και ακούγονται 2 ηχητικά σήματα. Ουσιαστικά σας υπενθυμίζει να γυρίσετε τα τρόφιμα. Αν δεν γυρίσετε τα τρόφιμα, η διαδικασία συνεχίζεται μέχρι την πάροδο ολόκληρου του χρόνου.
6. Ανοίξτε την πόρτα  πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης πόρτας . Ο χρόνος στην οθόνη  παγώνει.
7. Γυρίστε τα τρόφιμα. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ή πιάστρες, επειδή τα τρόφιμα είναι θερμά.
8. Κλείστε την πόρτα .
9. Πατήστε **start/+30 sec**  για να συνεχίσετε τη διαδικασία.

● Χρονοδιακόπτης κουζίνας



















❶ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί σε μια τιμή της επιλογής σας από 10 δευτερόλεπτα έως 95 λεπτά.
 - Η λειτουργία χρονοδιακόπτη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεξάρτητα από το αν λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων ή όχι.
 - Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να διακοπεί ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης πατώντας **stop**  .
1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε μία φορά το  . Στο πεδίο ένδειξης τιμών  εμφανίζεται η ένδειξη «00:00».
 2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί  για να ρυθμίσετε τον χρόνο.
 3. Πατήστε **start/+30 sec**  για επιβεβαίωση. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Μετά από 3 δευτερόλεπτα εμφανίζεται ξανά στο πεδίο ένδειξης τιμών  η τρέχουσα ώρα.
Εμφάνιση υπολειπόμενου χρόνου: Πιέστε μία φορά  .

4. Μόλις η αντίστροφη μέτρηση ολοκληρωθεί, ακούγονται 3 ηχητικά σήματα.

● Λειτουργία μαγειρέματος με καθυστέρηση





❶ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει αυτόματα μόλις το χρονόμετρο μηδενιστεί.
 - Κατά τη διάρκεια της ρυθμισμένης καθυστέρησης μπορείτε να διακόψετε το πρόγραμμα πατώντας **stop**  .
 - Οι ακόλουθες λειτουργίες δεν διατίθενται για τη λειτουργία Χρονομέτρου: Γρήγορο μαγείρεμα και απόψυξη.
 - Μπορείτε να ελέγξετε τον χρόνο πατώντας  . Μετά από 3 δευτερόλεπτα εμφανίζεται ξανά στο πεδίο ένδειξης τιμών  ο ρυθμισμένος χρόνος.
1. Στην κατάσταση αναμονής, επιλέξτε αρχικά ένα πρόγραμμα μαγειρέματος και έναν χρόνο μαγειρέματος.
 2. Πιέστε παρατεταμένα το   για 3 δευτερόλεπτα. Στο πεδίο ένδειξης τιμών  εμφανίζεται η ένδειξη «00:00».   ανάβει.
 3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί  για να ρυθμίσετε τις ώρες του επιθυμητού χρόνου έναρξης.
 4. Πατήστε το   για επιβεβαίωση.
 5. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί  για να ρυθμίσετε τα λεπτά του επιθυμητού χρόνου έναρξης.
 6. Πατήστε   για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος με καθυστέρηση. Ανάβει το αντίστοιχο σύμβολο του προγράμματος μαγειρέματος, η ένδειξη χρόνου και το  .

● Κλειδωμα προστασίας παιδιών

❶ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:



- Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να αποτρέψετε τη χρήση του προϊόντος από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.

- **Ενεργοποίηση:** Πατήστε παρατεταμένα **stop**/ **15** στην κατάσταση αναμονής, μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** εμφανίζεται η ένδειξη «SAFE» (ασφάλεια).  **26** ανάβει.
- **Απενεργοποίηση:** Πατήστε παρατεταμένα **stop**/ **15**, μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Η ένδειξη «SAFE» (ασφάλεια) σβήνει στο πεδίο ένδειξης τιμών **33**.  **26** σβήνει. Ακούγεται άλλο ένα ηχητικό σήμα.


● Λειτουργία μνήμης

- ① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία μνήμης για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις για τα αγαπημένα σας πιάτα. Έτσι μπορείτε να επιλέγετε εύκολα αυτές τις ρυθμίσεις με το πάτημα ενός πλήκτρου.

Αποθήκευση ρυθμίσεων/Αντικατάσταση αποθηκευμένων ρυθμίσεων

1. Πατήστε  **13**. Αν δεν έχετε αποθηκεύσει καμία ρύθμιση, στο πεδίο ένδειξης τιμών εμφανίζεται η ένδειξη **33** «00:00». Διαφορετικά εμφανίζονται στην οθόνη **9** οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις.
2. Εκτελέστε τις αντίστοιχες ρυθμίσεις (βλ. βήματα 1–3 στη «Λειτουργία μικροκύματων», τη «Λειτουργία γκριλ» και τη «Συνδυαστική λειτουργία»).
3. Πατήστε  **13** για να αποθηκεύσετε ή να αντικαταστήσετε τις ρυθμίσεις.

Μαγείρεμα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μνήμης

1. Πατήστε  **13**. Στην οθόνη **9** εμφανίζονται οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις.
2. Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.


● Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

① ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ:

- Το αποτέλεσμα της αυτόματης διαδικασίας μαγειρέματος εξαρτάται από παράγοντες όπως το σχήμα και το μέγεθος των τροφίμων, ο επιθυμητός βαθμός μαγειρέματος συγκεκριμένων τροφίμων και από τον τρόπο

τοποθέτησης των τροφίμων στο προϊόν.

Αν το αποτέλεσμα δεν είναι ικανοποιητικό, προσαρμόστε αναλόγως το χρόνο μαγειρέματος.

- Οι λειτουργίες A–01 έως A–04 περιγράφονται στο κεφάλαιο «Απόψυξη».
1. Στην κατάσταση αναμονής, πατήστε  **12**. **AUTO** **21** ανάβει.
 2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα (A–05 έως A–14, βλ. παρακάτω πίνακα).
 3. Πατήστε **kg** **20** ή περιμένετε 3 δευτερόλεπτα. Στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** εμφανίζεται το ελάχιστο βάρος σε γραμμάρια (g) ή ο ελάχιστος αριθμός μερίδων (ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα).
 4. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε το βάρος των τροφίμων ή τον αριθμό των μερίδων.
 5. Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να ξεκινήσει η διαδικασία.

A-05 (Ζυμαρικά)

1. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Τοποθετήστε σε αυτό την επιθυμητή ποσότητα ζυμαρικών. Έχει σημασία το καθαρό βάρος των ζυμαρικών, χωρίς νερό.
3. Προσθέστε στο δοχείο κατάλληλη ποσότητα νερού.
4. Επιλέξτε το καθαρό βάρος των ζυμαρικών και ξεκινήστε τη διαδικασία.
5. Μόλις η διαδικασία ολοκληρωθεί, αφήστε τα ζυμαρικά για 2–3 λεπτά και έπειτα χύστε το νερό.

A-06 (Ψάρι)

1. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα. Τοποθετήστε τα ψάρια ομοιόμορφα.
2. Προσθέστε καρυκεύματα στα ψάρια ανάλογα με τα γούστα σας (π.χ. βούτυρο ή λάδι).
3. Επιλέξτε το αντίστοιχο βάρος και ξεκινήστε τη διαδικασία.

A-07 (Ρύζι)

1. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Γεμίστε το δοχείο με νερό. Η αναλογία πρέπει να είναι 2 ml νερού για 1 g ρυζιού. Μπορείτε να προσαρμόσετε την αναλογία στα γούστα σας.
3. Αφήστε το ρύζι να μουλιάσει για 3 λεπτά στο νερό.
4. Επιλέξτε το αντίστοιχο βάρος και ξεκινήστε τη διαδικασία.

A-08 (Κοτόπουλο)

1. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Καρυκεύστε το κοτόπουλο σύμφωνα με τα γούστα σας.
3. Επιλέξτε το αντίστοιχο βάρος και ξεκινήστε τη διαδικασία.
4. Μετά την πάροδο $\frac{2}{3}$ του χρόνου εμφανίζεται στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** η ένδειξη «tupn» (γυρίστε) και ακούγονται 2 ηχητικά σήματα.
5. Γυρίστε το κοτόπουλο.
6. Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να συνεχίσετε τη διαδικασία.

A-09 (Θέριμανση)

1. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Επιλέξτε το αντίστοιχο βάρος και ξεκινήστε τη διαδικασία.

A-10 (Πατάτες)

- ① ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Συνιστάται να χρησιμοποιείτε πατάτες παρόμοιων διαστάσεων με τη φλούδα τους.
1. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα. Τοποθετήστε ομοιόμορφα τις πατάτες.
 2. Τρυπήστε τις πατάτες σε διάφορα σημεία.
 3. Επιλέξτε το αντίστοιχο βάρος και ξεκινήστε τη διαδικασία.

A-11 (Κρέας/Ψητά)

1. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Καρυκεύστε το κρέας/το ψητό σύμφωνα με τα γούστα σας.
3. Επιλέξτε το αντίστοιχο βάρος και ξεκινήστε τη διαδικασία.
4. Μετά την πάροδο $\frac{2}{3}$ του χρόνου εμφανίζεται στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** η ένδειξη «tupn» (γυρίστε) και ακούγονται 2 ηχητικά σήματα.
5. Γυρίστε το κρέας/το ψητό.
6. Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να συνεχίσετε τη διαδικασία.

A-12 (Ποπ κορν)

1. Τοποθετήστε 100 g ποπ κορν σε ένα μπολ κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Ξεκινήστε τη διαδικασία.

A-13 (Ποτά)

- ① ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Τοποθετήστε μια γυάλινη ράβδο στο ποτό και αφήστε το δοχείο για 20–30 δευτερόλεπτα στο θάλαμο μαγειρέματος **1** για την αποφυγή απότομου βρασμού.

1. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα (π.χ. κύπελλο ή ποτήρι).
2. Επιλέξτε τον αντίστοιχο αριθμό μερίδων και ξεκινήστε τη διαδικασία.

A-14 (Λαχανικά)

1. Χρησιμοποιήστε ένα δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα.
2. Επιλέξτε το αντίστοιχο βάρος και ξεκινήστε τη διαδικασία.

Κωδικός	Τρόφιμα/ Λειτουργία	Περιοχή βάρους	Περιοχή χρόνου	Ένδειξη Μικροκύματα/ Λειτουργία γκριλ
A-05	Ζυμαρικά	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	(Μικροκύματα)
A-06	Ψάρι	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	(Φούρνος μικροκυμάτων)
A-07	Ρύζι	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	(Μικροκύματα)
A-08	Κοτόπουλο	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	C-2 (Συνδυασμός 2)
A-09	Θέρμανση	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	(Μικροκύματα)
A-10	Πατάτες	230 g, 460 g	5-8 min	(Μικροκύματα)
A-11	Κρέας/Ψητά	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	C-1 (Συνδυασμός 1)
A-12	Ποπ κορν	100 g	2:40 min	(Μικροκύματα)
A-13	Ποτά	1-3 μερίδες	1:30-3:50 min	(Μικροκύματα)
A-14	Λαχανικά	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	(Μικροκύματα)

● Πίνακας μαγειρέματος

Τρόφιμα	Ποσότητα	Ισχύς	Χρόνος	Πληροφορίες
Φιλέτο ψαριού	400 g	640 W	10-15 min	Προσθέστε λίγο νερό και χυμό λεμονιού.
Λαχανικά	250 g	640 W	5-10 min	Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια. Προσθέστε λίγο νερό. Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
Πατάτες	500 g	800 W	8-10 min	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια. Προσθέστε λίγο νερό. Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
Επιδόρπιο (π.χ. πουτίγκα, καπ κέικ)	100-300 g	640 W	1-5 min	Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του επιδορπίου.
Ρύζι	100 g ρύζι 250 ml νερό	640 W	15 min	Ξεπλύνετε το ρύζι πριν από το μαγείρεμα.
Κρέμα ζαχαροπλαστικής	750 g	480 W	10-15 min	Τοποθετήστε την κρέμα ζαχαροπλαστικής σε ένα μεγάλο πιάτο.

Τρόφιμα	Ποσότητα	Ισχύς	Χρόνος	Πληροφορίες
Μπισκότα	400 g	640 W	8-10 min	Τοποθετήστε τα μπισκότα σε ένα μεγάλο πιάτο.
Ρολό κιμά	500 g	800 W	23-28 min	Τοποθετήστε το καρυκευμένο ρολό κιμά σε ένα πιάτο. Σκεπάστε το πιάτο με ένα καπάκι.

● Ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων

Τρόφιμα	Ποσότητα	Ισχύς	Χρόνος
Σούπα	400 ml	640 W	8-10 min
Μαγειρευτό	500 g	480 W	10-13 min
Συνοδευτικά (π.χ. ζυμαρικά)	500 g	800 W	8-10 min
Λαχανικά	300 g	640 W	8-10 min

● Συνταγές

● Κεϊκάκι σοκολάτας

 7 min

 x 1

Χρόνος προετοιμασίας:	5 min
Χρόνος μαγειρέματος:	2 min

Υλικά

4 κουταλιές	Αλεύρι
¼ κουταλιάς	Μπέικιν πάουντερ
4 κουταλιές	Ζάχαρη
2 κουταλιές	Κακάο
1	Αβγό
3 κουταλιές	Γάλα
3 κουταλιές	Φυτικό λάδι
Μερικές σταγόνες	Εκχύλισμα βανίλιας ή άλλο εκχύλισμα (προαιρετικά)
2 κουταλιές	Σταγόνες σοκολάτας, καρύδια ή σταφίδες (προαιρετικά)

Διαδικασία

1. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη άχνη και το κακάο σε μια μεγάλη κούπα κατάλληλη για το φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε όλα τα υλικά.

2. Προσθέστε το αβγό και ανακατέψτε όλα τα υλικά.
3. Προσθέστε το γάλα και το φυτικό λάδι. Αν θέλετε, προσθέστε εκχύλισμα βανίλιας ή άλλο εκχύλισμα. Ανακατέψτε όλα τα υλικά, μέχρι το μείγμα να γίνει λείο.
4. Αν θέλετε, προσθέστε σταγόνες σοκολάτας, καρύδια ή σταφίδες. Ανακατέψτε όλα τα υλικά.
5. Τοποθετήστε την κούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**. Ψήστε το κεϊκάκι στα 800 W για 2 λεπτά ή μέχρι το κεϊκάκι να σταματήσει να φουσκώνει και να σταθεροποιηθεί.
6. Φορέστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε την καυτή κούπα. Απολαύστε το πεντανόστιμο κεϊκάκι σας!

● Καραμελωμένο ποπ κορν

 24 min

 x 8

Χρόνος προετοιμασίας:	20 min
Χρόνος μαγειρέματος:	4 min

Υλικά

60 g	Καλαμπόκι
240 g	Καστανή ζάχαρη
60 ml	Σιρόπι αραβοσίτου

3 κουταλιές	Ανάλατο βούτυρο
½ κουταλάκι	Αλάτι
1 κουταλάκι	Εκχύλισμα βανίλιας
¼ κουταλάκι	Σόδα
Μερικές σταγόνες	Φυτικό λάδι (προαιρετικά)

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε το καλαμπόκι σε μια χάρτινη σακούλα. Αν θέλετε, προσθέστε μερικές σταγόνες φυτικό λάδι. Διπλώστε μερικές φορές την πάνω πλευρά της σακούλας για να κλείσει.
2. Τοποθετήστε τη σακούλα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου [4]. Ψήστε το καλαμπόκι στα 800 W για 4 λεπτά ή μέχρι να μην ακούγεται πλέον «ποπ».
3. Ετοιμάστε την καραμέλα: Τοποθετήστε τη ζάχαρη, το σιρόπι αραβοσίτου, το βούτυρο και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων. Μαγειρέψτε το μείγμα για 2 λεπτά στα 640 W. Ανακατέψτε το μείγμα και μαγειρέψτε για άλλα 2 λεπτά στα 800 W μέχρι να εμφανιστούν πολλές φουσκάλες.
4. Προσθέστε το εκχύλισμα βανίλιας και τη σόδα στο μείγμα καραμέλας, και ανακατέψτε καλά. Περιχύστε αμέσως με το ένα τρίτο της καυτής καραμέλας στο ποπ κορν στη σακούλα. Κλείστε τη σακούλα και κουνήστε την για να καλυφθεί το ποπ κορν με τη καραμέλα.
5. Περιχύστε με άλλο ένα τρίτο της καραμέλας στο ποπ κορν. Κλείστε τη σακούλα και κουνήστε την.
6. Περιχύστε με την υπόλοιπη καραμέλα το ποπ κορν και κουνήστε τη σακούλα για τελευταία φορά.
7. Τοποθετήστε τη σακούλα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου [4]. Μαγειρέψτε το ποπ κορν για 1 λεπτό στα 640 W. Φορέστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε και να ανακινήσετε την καυτή σακούλα.

8. Γυρίστε το καυτό καραμελωμένο ποπ κορν σε ένα δοχείο. Αφήστε το καραμελωμένο ποπ κορν να κρυώσει καλά για περ. 20 λεπτά. Σπάστε το καραμελωμένο ποπ κορν σε κομμάτια και απολαύστε το!

● Πατάτες πρωινού

🕒 25 min

👤 x 2

Χρόνος προετοιμασίας:	15 min
Χρόνος μαγειρέματος:	10 min

Υλικά

2	Μέτριες πατάτες (ξεφλουδισμένες και κομμένες σε φέτες)
½	Κρεμμύδι (κομμένο σε φέτες)
¼ κουταλάκι	Αλάτι
⅛ κουταλάκι	Πιπέρι
¼ κουταλάκι	Σκόνη σκόρδου
60 g	Τσένταρ (τριμμένο)

Διαδικασία

1. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας και κρεμμυδιού σε ένα μπολ κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων.
2. Καρυκεύστε τις πατάτες και τα κρεμμύδια με αλάτι, πιπέρι και σκόνη σκόρδου. Αναμείξτε καλά όλα τα υλικά και σκεπάστε το μπολ.
3. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου [4]. Ψήστε τις καρυκευμένες πατάτες και τα κρεμμύδια στα 800 W για 9 λεπτά ή μέχρι οι πατάτες να είναι έτοιμες.
4. Προσθέστε το τυρί και ψήστε για άλλο 1 λεπτό στα 480 W.
5. Φορέστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το καυτό μπολ. Απολαύστε το πεντανόστιμο πρωινό σας!

● Ρολό κιμά

🕒 33–38 min

👤 x 2–3

Χρόνος προετοιμασίας:	10 min
Χρόνος μαγειρέματος:	23–28 min

Συστατικά (ρολό κιμά)

500 g	Μοσχαρίσιος κιμάς
½	Κρεμμύδι (κομμένο σε κύβους)
1	Αβγό (χτυπημένο)
100 g	Τριμμένη φρυγανιά
¼ κουταλάκι	Πιπέρι
¼ κουταλάκι	Αλάτι

Συστατικά (σάλτσα)

75 ml	Νερό
1 κουταλιά	Μουστάρδα
2 κουταλιές	Κέτσαπ ντομάτας
1 κουταλάκι	Ζάχαρη
Κατά βούληση	Μαϊντανός (προαιρετικά)

Διαδικασία

1. Ανακατέψτε τον μοσχαρίσιο κιμά, το κρεμμύδι, το αβγό, την τριμμένη φρυγανιά, το πιπέρι και το αλάτι.
2. Σχηματίστε το ρολό κιμά και τοποθετήστε το σε ένα πιάτο. Σκεπάστε το πιάτο με ένα καπάκι.
3. Τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**. Ψήστε το ρολό κιμά για 18–23 λεπτά στα 800 W.
4. Εν τω μεταξύ, ανακατέψτε το νερό, τη μουστάρδα, το κέτσαπ ντομάτας, τη ζάχαρη και τον μαϊντανό (προαιρετικά) σε ένα μικρό μπλ.
5. Μόλις το ρολό κιμά ψηθεί, περιχύστε το με τη σάλτσα. Σκεπάστε το πιάτο με ένα καπάκι.
6. Μαγειρέψτε το ρολό κιμά με τη σάλτσα για άλλα 5 λεπτά στα 800 W.
7. Σερβίρετε και απολαύστε το ρολό κιμά!

● Σολομός

🕒 28 min

👤 x 1

Χρόνος προετοιμασίας:	5 min
Χρόνος μαγειρέματος:	23 min

Υλικά

400 g	Σολομός
½ κουταλάκι	Πιπέρι
½ κουταλάκι	Αλάτι
2 κουταλάκια	Νερό
¼	Λεμονιού

Διαδικασία

1. Εφόσον απαιτείται, ξεπαγώστε τον σολομό (βλ. «Απόψυξη»).
2. Καρυκεύστε τον σολομό με πιπέρι και αλάτι.
3. Τοποθετήστε τον σολομό σε ένα πιάτο. Προσθέστε νερό. Σκεπάστε το πιάτο με ένα καπάκι.
4. Τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**. Μαγειρέψτε τον σολομό για 6 λεπτά στα 640 W. Εναλλακτικά, επιλέξτε τον κωδικό **A-06** (βλ. «Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος»).
5. Προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού προτού σερβίρετε τον σολομό.

● Ψητό κοτόπουλο

🕒 2 h

👤 x 2–3

Χρόνος μαγειρέματος:	2 h
----------------------	-----

Υλικά

1 ολόκληρο	Κοτόπουλο (800–1400 g)
60 ml	Ελαιόλαδο
30 ml	Χυμός λεμονιού
4	Σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένο)
1 κουταλιά	Φρέσκο δεντρολίβανο (ψιλοκομμένο)

1 κουταλιά	Φρέσκο θυμάρι (ψιλοκομμένο)
1 κουταλάκι	Πιπεριές
Κατά βούληση	Αλάτι και πιπέρι

Διαδικασία

1. Προετοιμάστε το κοτόπουλο: Πλύνετε το κοτόπουλο με κρύο νερό και σκουπίστε το με χαρτί κουζίνας. Αφαιρέστε τα εντόσθια, αν υπάρχουν.
2. Μαρινάρετε το κοτόπουλο: Αναμίξτε σε ένα μικρό μπολ το ελαιόλαδο, τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, το δεντρολίβανο, το θυμάρι, την πάπρικα, το αλάτι και το πιπέρι. Τρίψτε το κοτόπουλο με το μείγμα εξωτερικά, εσωτερικά και κάτω από το δέρμα. Για καλύτερα αποτελέσματα αφήστε το να ξεκουραστεί και να μαριναριστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα ή κατά τη διάρκεια της νύχτας.
3. Ψήστε το κοτόπουλο:
 - Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε ένα πιάτο κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**.
 - Πατήστε **12**.
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να επιλέξετε τον κωδικό **A-08** για κοτόπουλο.
 - Πατήστε **kg 20**.
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε το αντίστοιχο βάρος του κοτόπουλου.
 - Πατήστε **start/+30 sec 19** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Γυρίστε το κοτόπουλο: Μετά την πάροδο των $\frac{2}{3}$ του χρόνου μαγειρέματος ακούγονται 2 ηχητικά σήματα. Ανοίξτε την πόρτα **6** και γυρίστε το κοτόπουλο. Κλείστε την πόρτα και πατήστε **start/+30 sec 19** για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
5. Αφήστε να σταθεί και σερβίρετε: Αφαιρέστε το κοτόπουλο από το προϊόν και αφήστε το να σταθεί για 10-15 λεπτά πριν το τεμαχίσετε. Με τον τρόπο αυτόν κατανέμονται ομοιόμορφα τα ζουμιά του και το κοτόπουλο είναι μαλακότερο και πιο αρωματικό.

Ψήσιμο μπριζόλας

25 min

x 1

Χρόνος μαγειρέματος:	25 min
----------------------	--------

Υλικά

1	Μπριζόλα (σαλομπριζόλα, κόντρα ή όποιο κομμάτι προτιμάτε)
15 ml	Ελαιόλαδο
Κατά βούληση	Αλάτι και πιπέρι
Προαιρετικά	Σκόνη σκόρδου, σκόνη κρεμμυδιού ή τα αγαπημένα σας καρυκεύματα για μπριζόλες

Διαδικασία

1. Εφόσον απαιτείται, ξεπαγώστε την μπριζόλα (βλ. «Απόψυξη»).
2. Προετοιμάστε την μπριζόλα: Σκουπίστε την μπριζόλα με χαρτί κουζίνας. Τρίψτε τις δύο πλευρές της μπριζόλας με ελαιόλαδο και, στη συνέχεια, προσθέστε μπόλικο αλάτι, πιπέρι και άλλα καρυκεύματα της επιλογής σας.
3. Ψήστε την μπριζόλα:
 - Τοποθετήστε την μπριζόλα σε ένα πιάτο κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**.
 - Πατήστε 2 φορές **14** για τον συνδυασμό 1.
 - Πατήστε **16**.
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε τον χρόνο στα 20 λεπτά.
 - Πατήστε **start/+30 sec 19** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
4. Γυρίστε την μπριζόλα: Αφού περάσουν 12 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα **6** και γυρίστε την μπριζόλα. Κλείστε την πόρτα και πατήστε **start/+30 sec 19** για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
5. Ελέγξτε τον βαθμό ψησίματος: Ελέγξτε την εσωτερική θερμοκρασία της μπριζόλας με ένα θερμόμετρο κρέατος. Για ωμή μπριζόλα η θερμοκρασία πρέπει να είναι 57 °C, για

μέτρια 63 °C και για καλοψημένη 71 °C.

Αν η μπριζόλα σας δεν έχει ψηθεί ακόμη στον βαθμό που θέλετε, επιλέξτε ξανά το πρόγραμμα και ψήστε για λίγα ακόμη λεπτά.

6. Αφήστε να σταθεί και σερβίρετε: Αφήστε την μπριζόλα να σταθεί για λίγα λεπτά πριν την κόψετε. Με τον τρόπο αυτόν κατανέμονται καλύτερα τα ζουμιά της και η μπριζόλα γίνεται πιο αρωματική.

● Πατάτες ογκρατέν

 50 min







 x 2


Χρόνος μαγειρέματος:	50 min
----------------------	--------








Υλικά

2 μεγάλες	Πατάτες (κομμένες σε λεπτές φέτες)
240 ml	Κρέμα γάλακτος
240 ml	Γάλα
2 σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένο)
100 g	Γραβιέρα ή τσένταρ (τριμμένο)
50 g	Παρμεζάνα (τριμμένη)
15 g	Βούτυρο
Κατά βούληση	Αλάτι και πιπέρι

Διαδικασία

1. Ετοιμάστε τη σάλτσα: Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος, το γάλα και το σκόρδο σε μεγάλο σκεύος κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου . Θερμάνετε τα υλικά για 3 λεπτά στα 800 W.
2. Ετοιμάστε τις πατάτες:
 - Προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε καλά.
 - Πατήστε  .
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί  για να επιλέξετε τον κωδικό **A-10** για πατάτες.
 - Πατήστε **kg** .
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί  για να ρυθμίσετε το βάρος στα 460 g.

- Πατήστε **start/+30 sec**  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Μετά το μαγείρεμα: Ελέγξτε αν οι πατάτες έχουν μαλακώσει. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.

3. Τοποθετήστε σε στρώσεις: Αλείψτε μια φόρμα κατάλληλη για τον φούρνο μικροκυμάτων με βούτυρο. Τοποθετήστε τις πατάτες στη φόρμα σε στρώσεις περιχύνοντας κάθε στρώση με λίγη σάλτσα. Πασπαλίστε κάθε στρώση με γραβιέρα ή τσένταρ. Πασπαλίστε την παρμεζάνα ομοιόμορφα πάνω στην τελευταία στρώση.
4. Ψήστε τις πατάτες ογκρατέν:
 - Τοποθετήστε τη φόρμα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου .
 - Πατήστε 3 φορές   για τον συνδυασμό 2.
 - Πατήστε  .
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί  για να ρυθμίσετε τον χρόνο στα 35 λεπτά.
 - Πατήστε **start/+30 sec**  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
5. Αφήστε να σταθεί και σερβίρετε: Αφαιρέστε τις πατάτες ογκρατέν από το προϊόν και αφήστε τις να σταθούν για λίγα λεπτά πριν τις σερβίρετε. Με τον τρόπο αυτόν αναμειγνύονται καλύτερα τα αρώματα.

● Πίτσα με σαλάμι

 25 min

 x 2-3

Χρόνος μαγειρέματος:	25 min
----------------------	--------

Υλικά



1	Ζυμάρια για πίτσα (αγορασμένο ή σπιτικό)
120 ml	Σάλτσα πίτσας
120 g	Μοτσαρέλα (τριμμένη)
60 g	Φέτες σαλάμι
30 g	Μαύρες ελιές κομμένες σε φέτες (προαιρετικά)
30 g	Κόκκινα κρεμμύδια (κομμένα σε φέτες, προαιρετικά)

1 κουταλάκι	Ρίγανη (ξηρή)
Προαιρετικά	Φρέσκα φύλλα βασιλικού για το γαρνίρισμα



Διαδικασία

1. Ετοιμάστε τη ζύμη: Ανοιξτε τη ζύμη για πίτσα σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια στο επιθυμητό πάχος.
2. Προσθέστε τη σάλτσα: Απλώστε ομοιόμορφα τη σάλτσα πίτσας στη ζύμη, αφήνοντας λίγο περιθώριο περιμετρικά.
3. Προσθέστε τα υλικά: Πασπαλίστε τη μοτσαρέλα πάνω από τη σάλτσα. Τοποθετήστε ομοιόμορφα τις φέτες από σαλάμι πάνω στο τυρί. Αν θέλετε, προσθέστε μαύρες ελιές και κόκκινα κρεμμύδια. Πασπαλίστε από πάνω την ξερή ρίγανη.
4. Ψήστε την πίτσα (ανάλογα με το πόσο ξεροψημένη τη θέλετε ή τον πόσο χρόνο έχετε στη διάθεσή σας, συνιστώνται 2 προγράμματα):

Για τραγανή και ροδισμένη πίτσα:

- Τοποθετήστε προσεκτικά την πίτσα στη σχάρα **5**. Τοποθετήστε τη σχάρα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**.
- Πατήστε 1 φορά  **14** για ψήσιμο.
- Πατήστε  **16**.
- Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε τον χρόνο στα 15 λεπτά.
- Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Για γρήγορο ψήσιμο:

- Τοποθετήστε προσεκτικά την πίτσα σε ένα πιάτο κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**.
- Πατήστε 2 φορές  **14** για τον συνδυασμό 1.
- Πατήστε  **16**.
- Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
- Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

5. Γαρνίρετε και σερβίρετε: Αφαιρέστε την πίτσα και αφήστε την να κρυώσει για μερικά λεπτά. Αν θέλετε, γαρνίρετε με φρέσκα φύλλα βασιλικού. Κόψτε την σε κομμάτια και σερβίρετε όσο είναι ακόμη καυτή.

● Μακαρόνια με τυρί

 45 min


 x 1



Χρόνος μαγειρέματος:	45 min
----------------------	--------

Υλικά

300 g	Μακαρόνια (κοφτά)
60 g	Βούτυρο
60 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
480 ml	Γάλα
200 g	Τσένταρ (τριμμένο)
½ κουταλάκι	Αλάτι
¼ κουταλάκι	Μαύρο πιπέρι
¼ TL	Πάπρικα (προαιρετικά)
30 g	Παρμεζάνα (τριμμένη, προαιρετικά)

Διαδικασία

1. Βράστε τα μακαρόνια:
 - Τοποθετήστε τα μακαρόνια σε μια μεγάλη κατσαρόλα με αλατισμένο νερό, κατάλληλη για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τοποθετήστε την κατσαρόλα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**.
 - Πατήστε  **12**.
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να επιλέξετε τον κωδικό **A-05** για ζυμαρικά.
 - Πατήστε **kg** **20**.
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε το βάρος στα 300 g.
 - Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
 - Μετά το μαγείρεμα: Αδειάστε τα μακαρόνια και αφήστε τα στην άκρη.

- Ετοιμάστε τη σάλτσα τυριού: Λιώστε το βούτυρο σε ένα σκεύος μεσαίου μεγέθους σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέστε το αλεύρι και αφήστε το να κάψει για περίπου 1 λεπτό, μέχρι να έχετε μια λεία πάστα. Προσθέστε το γάλα ανακατεύοντας διαρκώς, μέχρι να έχετε ένα λείο και πηχτό μείγμα.
- Προσθέστε το τυρί: Αφαιρέστε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέστε το τριμμένο σένταρ, ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει και να γίνει λείο. Αν θέλετε, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και πάπρικα.
- Ανακατέψτε τα μακαρόνια με τη σάλτσα: Προσθέστε τα βρασμένα μακαρόνια στη σάλτσα τυριού και ανακατέψτε, ώστε να καλυφθούν ομοιόμορφα.
- Ετοιμάστε την κρούστα:
 - Τοποθετήστε τα μακαρόνια με τυρί σε μια φόρμα κατάλληλη για τον φούρνο μικροκυμάτων και πασπαλίστε τα με την τριμμένη παρμεζάνα. Τοποθετήστε τη φόρμα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**.
 - Πατήστε 1 φορά  **14** για ψήσιμο.
 - Πατήστε  **16**.
 - Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί **17** για να ρυθμίσετε τον χρόνο στα 10 λεπτά.
 - Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
 - Ψήστε τα μακαρόνια μέχρι να ροδίσει η κρούστα και να σχηματιστούν φυσαλίδες στην επιφάνειά της.
- Σερβίρετε και απολαύστε.

● **Καθαρισμός και φροντίδα**

- ⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!** Πριν από τον καθαρισμό: Βγάzte πάντα το φιν από τη πρίζα.
- ⚠️ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαύματος!** Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη χρήση. Αφήστε αρχικά το προϊόν να κρυώσει.
- ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μην βυθίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Μην τοποθετείτε ποτέ το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠️ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Κίνδυνος ζημιάς!

- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού ή άλλα ισχυρά καθαριστικά, επειδή μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες, γραμμές ή θάμπωμα της επιφάνειας.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.

ⓘ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- Καθαρίστε το προϊόν αφού κρυώσει. Τα στεγνωμένα τρόφιμα δεν μπορούν να απομακρυνθούν τόσο εύκολα.
- Περιβλήμα: Καθαρίστε το περιβλήμα του προϊόντος με υγρό πανί.
- Θάλαμος μαγειρέματος:
 - Πριν τον καθαρισμό: Συνιστάται να εκτελέσετε το πρόγραμμα καθαρισμού (βλ. «Πρόγραμμα καθαρισμού θαλάμου μαγειρέματος»).
 - Διατηρείτε πάντα καθαρό το θάλαμο μαγειρέματος **1**. Αν κολλήσουν πιτσιλιές από τρόφιμα ή υγρά στα τοιχώματα του προϊόντος, σκουπίστε τα με ένα υγρό πανί. Αν χρειάζεται, εμποτίστε το πανί με ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα πανί βυθισμένο μόνο σε καθαρό νερό για την απομάκρυνση τυχόν υπολειμμάτων απορρυπαντικού.
 - Πριν από την επόμενη χρήση του προϊόντος: Αφήστε τον θάλαμο μαγειρέματος να στεγνώσει καλά.
- Περιστρεφόμενο πιάτο και σχάρα: Πλένετε τακτικά το περιστρεφόμενο πιάτο **4** και τη σχάρα **5** με ζεστό σαπουνόνερο. Το περιστρεφόμενο πιάτο και η σχάρα ενδείκνυται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Πιτσιλιές και ακαθαρσίες: Απομακρύνετε τακτικά τις πιτσιλιές και τις ακαθαρσίες με ένα υγρό πανί από τα παρακάτω μέρη:
 - Πλαίσιο πόρτας **7** (και τις δύο πλευρές)
 - Μηχανισμός ασφάλισης **8**
 - Τζάμι (και τις δύο πλευρές)
 - Στεγανοποίηση πόρτας **6** και γύρω μέρη


- Νερό συμπύκνωσης: Αν στην εξωτερική πλευρά της πόρτας συγκεντρωθεί νερό συμπύκνωσης, σκουπίστε το με ένα απαλό πανί. Αυτό μπορεί να προκύψει όταν το προϊόν λειτουργεί σε εξαιρετικά υγρές συνθήκες.
- Οσμές: Απομακρύνετε τακτικά τις οσμές. Τοποθετήστε ένα βαθύ μπολ κατάλληλο για το φούρνο μικροκυμάτων γεμάτο με ένα ποτήρι νερό και το χυμό και τη φλούδα ενός λεμονιού στο θάλαμο μαγειρέματος **1**. Θερμάνετε το μείγμα για 5 λεπτά. Σκουπίστε καλά το θάλαμο μαγειρέματος και στεγνώστε τον με ένα απαλό πανί.

● Πρόγραμμα καθαρισμού θαλάμου μαγειρέματος

- i ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Με το πρόγραμμα καθαρισμού μπορείτε να χαλαρώσετε τις πιτσιλιές από τα τρόφιμα ή τις σταγόνες από υγρά μέσω της εξάτμισης του σαπουνόνερου. Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να απομακρύνετε τις ακαθαρσίες γρηγορότερα.

1. Προσθέστε νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων σε ένα δοχείο κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων.
2. Τοποθετήστε ένα μη μεταλλικό κουτάλι στο δοχείο για την αποφυγή απότομου βρασμού.
3. Τοποθετήστε το δοχείο στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **4**. Κλείστε την πόρτα **6**.
4. Πατήστε παρατεταμένα **800/°** **11** μέχρι να ανάψει το **⊗** **27** και στο πεδίο ένδειξης τιμών **33** εμφανιστεί η ένδειξη «5:00».
5. Πατήστε **start/+30 sec** **19** για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα καθαρισμού.
6. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος: Ακούγονται 3 ηχητικά σήματα. **⊗** **27** σβήνει.
7. Καθαρίστε τον θάλαμο μαγειρέματος **1** (βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα»).

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το προϊόν δεν ξεκινά τη διαδικασία μαγειρέματος.	Η πόρτα 6 δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε την πόρτα 6 .
Ακούγεται δυνατός θόρυβος όταν περιστρέφεται το περιστρεφόμενο πιάτο 4 .	Το περιστρεφόμενο πιάτο 4 δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο δακτύλιο εδράνου και τον μηχανισμό ασφάλισης.	Τοποθετήστε σωστά το περιστρεφόμενο πιάτο 4 στο θάλαμο μαγειρέματος 1 .
	Ο δακτύλιος εδράνου 4 ή/και ο πυθμένας του θαλάμου μαγειρέματος 1 έχει λερωθεί.	Καθαρίστε το δακτύλιο εδράνου 4 και τον πυθμένα του θαλάμου μαγειρέματος 1 .
Ο φωτισμός στο εσωτερικό του προϊόντος δεν λειτουργεί.	Το φωτιστικό μέσο είναι ελαττωματικό.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Ο ανεμιστήρας δεν μπορεί να σταματήσει πιέζοντας stop /  15 ή ανοίγοντας την πόρτα 6 .	Η διαδικασία μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Το προϊόν μεταβαίνει στην υποχρεωτική λειτουργία ψύξης.	Περιμένετε μέχρι ο ανεμιστήρας να σταματήσει να περιστρέφεται. Ο ανεμιστήρας περιστρέφεται για 3 λεπτά.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1-7: πλαστικά/20-22: χαρτί και χαρτόνι/80-98: σύνθετο υλικό.

Προϊόν:



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 520265_2507) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις

GR

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

CY

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy

















CE

Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 322
Einleitung	Seite 323
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 323
Lieferumfang	Seite 323
Teilebeschreibung	Seite 323
Technische Daten	Seite 324
Sicherheitshinweise	Seite 324
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite 329
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite 330
Vor dem ersten Gebrauch	Seite 330
Produkt aufstellen	Seite 331
Montage	Seite 331
Bedienung	Seite 331
Standby-Modus	Seite 332
Uhr stellen	Seite 332
Schnellgaren in der Mikrowelle	Seite 332
Mikrowellenmodus	Seite 332
Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele	Seite 333
Grillmodus	Seite 333
Kombinationsmodus	Seite 333
Auftauuen	Seite 334
Küchentimer	Seite 334
Verzögerte Garfunktion	Seite 334
Kindersicherung	Seite 335
Speicherfunktion	Seite 335
Automatische Garmodi	Seite 335
Gartabelle	Seite 337
Gefrorene Lebensmittel erhitzen	Seite 338

Rezepte	Seite 338
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite 338
Karamell-Popcorn	Seite 339
Frühstücks-Kartoffeln	Seite 339
Hackbraten	Seite 340
Lachs	Seite 340
Hähnchen grillen	Seite 341
Steak grillen	Seite 341
Kartoffelgratin	Seite 342
Salami-Pizza	Seite 343
Makkaroni mit Käse	Seite 343
Reinigung und Pflege	Seite 344
Reinigungsprogramm für Garraum	Seite 345
Fehlerbehebung	Seite 345
Entsorgung	Seite 346
Garantie	Seite 346
Abwicklung im Garantiefall	Seite 347
Service	Seite 347

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, 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
		<p>Hz Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>WARNING! 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 4 und Grillgestell 5)</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.



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 520265_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● 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 ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

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

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Garraum
- 2 Programmübersicht
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 5 Grillgestell
- 6 Türeinheit (Türdichtung)
- 7 Türrahmen
- 8 Verriegelung
- 9 Display
- 10 Mikrowellenleistungstasten
- 11 Taste **800/°** (Mikrowellenleistung/Reinigungsprogramm)
- 12 Taste (automatisches Auftauen/Garen)
- 13 Taste (Speicher/Favorit)
- 14 Taste (Grill/Kombination)
- 15 Taste **stop**/ (Stopp/löschen/Kindersicherung)
- 16 Taste (Zeitschaltuhr/Uhr)
- 17 Drehknopf (Zeit/Gewicht/Programm)
- 18 Türöffner
- 19 Taste **start/+30 sec** (Start/Schnellstart)
- 20 Taste **kg** (Gewicht)

(Abb. B)

- 21 **AUTO** (automatisches Garen)
- 22 **C-1** (Kombination 1)
- 23 **C-2** (Kombination 2)
- 24  (Grill)
- 25  (Zeitschaltuhr)
- 26  (Kindersicherung)
- 27  (Reinigungsprogramm)
- 28 **g** (Gramm)
- 29  (verzögertes Garen)
- 30  (auftauen)
- 31 Balkenanzeige (Mikrowellenleistung)
- 32  (Mikrowelle)
- 33 Werteanzeige

● Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 200 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	0,4 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 SICHERHEITSINFORMATIONEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT, BEVOR SIE DAS PRODUKT NUTZEN! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund unsachgemäßer Nutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden,

wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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 5 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  (beide Seiten)
 - Verriegelung 
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung  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 Hähnchen oder Hamburger schneller gar werden. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden. Ordnen Sie kleine Nahrungsmittel, wie z. B. Hackbällchen, nach der Hälfte der Garzeit vollständig neu an. Drehen Sie die Hackbällchen und bewegen Sie sie von der Mitte des Tellers zum Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Schale von Kartoffeln, Würsten und ähnlichen Lebensmitteln, bevor Sie sie garen. Sie könnten sonst explodieren.

- **Nahrungsmittel mit dicker Haut/Schale:** Stechen Sie ganze Kürbisse, Äpfel, Kastanien und ähnliche Lebensmittel ein, bevor Sie sie garen.
- **Fett oder Öl:** Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl im Produkt auf. Frittieren Sie nicht im Produkt. Fett oder Öl kann sich entzünden.
- **Getränke:** Beim Erhitzen von Getränken im Produkt kann ein zeitlich verzögertes Sprudeln eintreten, wenn das Getränk kocht. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie mit dem Behälter hantieren. Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
Platzieren Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in der Flüssigkeit, solange diese erwärmt wird.
Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwa 20 Sekunden im Garraum **1** stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Geschirr verwenden

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals das Grillgestell **5** 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 5	Nein	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

● Vor dem ersten Gebrauch

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

ⓘ HINWEISE:

- Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.
- Tür **6** öffnen: Drücken Sie den Türöffner **18**.

- Wenn Sie die Tür **6** öffnen, sehen Sie einen Aufkleber mit der Programmübersicht **2** am Rahmen. Falls kein Aufkleber an dieser Stelle angebracht ist, finden Sie den Aufkleber innerhalb des Garraums **1**. Wählen Sie den Aufkleber mit Ihrer gewünschten Sprache und kleben Sie diesen an die Stelle für die Programmübersicht. Auf dem Aufkleber werden die automatischen Auftau- und Garmodi beschrieben.

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Kunststoffbeutel, allen Klebändern sowie Schutzplatten innerhalb des Garraums **1**). 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 **4** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **1**).



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








● Bedienung

ⓘ HINWEISE:







- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, zeigt die Werteanzeige **33** „End“ (Ende) an. 3 Piepsignale ertönen. Falls Sie keine Aktion durchführen, ertönen 3 Piepsignale ein weiteres Mal nach 2 Minuten zur Erinnerung.
- In den Modi Schnellgaren, Mikrowelle, Grill und Kombination können Sie die Garzeit jeweils um 30 Sekunden erhöhen, indem Sie **start/+30 sec** **19** drücken.
- Falls Sie während des Betriebs eine ungültige Taste drücken, ertönt der Summer zweimal.
- Nach Auswahl des Garprogramms:
 - Drücken Sie **16** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige **33** „00:00“ anzeigt.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17** im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Garzeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen (die maximale Garzeit für alle manuellen Programme beträgt 95 Minuten).

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

- Falls Sie während des Garvorgangs **stop/**  **15** einmal drücken, wird das Programm unterbrochen. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, 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  gedimmt, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Taste drücken oder den Drehknopf  nicht drehen. Drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Drehknopf, 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  herunterzukühlen. Die Werteanzeige  zeigt „End“ (Ende) an. Während der Abkühlphase können Sie den Ventilator nicht anhalten, indem Sie Tür  öffnen oder **stop**/  drücken. Warten Sie, bis der Ventilator anhält, bevor Sie das Produkt weiter verwenden. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer des Produkts.

● Standby-Modus





- Wenn das Produkt zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden ist, ertönt ein Piepsignal. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays  wird gedimmt, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Taste drücken oder den Drehknopf  nicht drehen. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus. Die Werteanzeige  zeigt „1:01“ an.  leuchtet.
- Nachdem Sie die Uhr eingestellt haben (siehe „Uhr stellen“), zeigt die Werteanzeige  im Standby-Modus die aktuelle Uhrzeit an.
- Nachdem im Programmauswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wurde, zeigt die Werteanzeige  wieder die aktuelle Uhrzeit an. Nach weiteren 5 Sekunden ohne Aktion 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   3 Sekunden lang gedrückt. Das 12-Stunden-Format ist ausgewählt. Die Werteanzeige  zeigt „Hr12“ an.
2. Drehen Sie den Drehknopf , um das 12- oder 24-Stunden-Format auszuwählen.
Hr12: 12-Stunden-Format
Hr24: 24-Stunden-Format
3. Drücken Sie  zur Bestätigung.
4. Drehen Sie den Drehknopf , um die Stunden einzustellen.
5. Drücken Sie  zur Bestätigung.
6. Drehen Sie den Drehknopf , um die Minuten einzustellen.
7. Drücken Sie  zur Bestätigung.


● Schnellgaren in der Mikrowelle


- Drücken Sie im Standby-Modus einmal **start/+30 sec** . Die Werteanzeige  zeigt „0:30“ an.  und alle 3 Abschnitte der Balkenanzeige  leuchten. 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 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 eine der Mikrowellenleistungstasten  drücken.

- Drücken Sie im Standby-Modus die entsprechende Mikrowellenleistungstaste **10**, um die Mikrowellenleistung auszuwählen. Die Werteanzeige **33** zeigt die gewählte Mikrowellenleistung an.  **32** und die entsprechenden Abschnitte der Balkenanzeige **31** leuchten.

Balkenanzeige	Mikrowellenleistung
	160 W, 320 W (niedrig)
	480 W, 640 W (mittel)
	800 W (hoch)

- Drücken Sie  **16** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige **33** „00:00“ anzeigt.
- Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.

● Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele

Mikrowellenleistung	Anwendung
160 W	Eiscreme antauen, Butter schmelzen
320 W	Lebensmittel auftauen/ aufwärmen
480 W	Lebensmittel erhitzen (z. B. Eintopf)
640 W	Gemüse/Fisch garen
800 W	Tiefkühlkost erhitzen, Flüssigkeiten schnell erhitzen




● Grillmodus

Verwendetes Zubehör:

Grillgestell **5**

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.
- Entfernen Sie nicht die 3 Silikonfüße vom Grillgestell **5**. Die Silikonfüße halten das Grillgestell in Position, ohne zu verrutschen.


- Drücken Sie im Standby-Modus  **14** 1×.  **24** leuchtet. Die Werteanzeige **33** zeigt „Gr!“ an.
- Drücken Sie  **16** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige **33** „00:00“ anzeigt.
- Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.

● Kombinationsmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller mit Laufring und Arretierung **4**

-  **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals das Grillgestell **5** oder andere metallische Gegenstände im Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- Drücken Sie im Standby-Modus  **14** 2× für Kombination 1 oder 3× für Kombination 2.

Modus	Mikrowelle	Grill
Kombination 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombination 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombination 1:

- Geeignet für: Steak, Geflügel, Pizza
- Die Werteanzeige **33** zeigt „C-1“ und „30:70“ (30 % Mikrowelle, 70 % Grill) abwechselnd an.
- **C-1** **22** leuchtet.

Kombination 2:

- Geeignet für: Fisch, gratinierte Gerichte
 - Die Werteanzeige **33** zeigt „C-2“ und „55:45“ (55 % Mikrowelle, 45 % Grill) abwechselnd an.
 - **C-2** **23** leuchtet.
2. Drücken Sie **16** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige **33** „00:00“ anzeigt.
 3. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
 4. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.

● Auftauen

- HINWEIS:** Das Produkt bietet 4 Auftauprogramme.

Code	Anwendung
A-01	Hackfleisch auftauen
A-02	Fleischstücke auftauen
A-03	Hähnchenteile auftauen
A-04	Brot auftauen

1. Drücken Sie im Standby-Modus **12**. Die Werteanzeige **33** zeigt „A-01“ an. **AUTO** **21** und **30** leuchten.
2. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das gewünschte Auftauprogramm auszuwählen (A-01 bis A-04).
3. Drücken Sie **kg** **20** oder warten Sie 3 Sekunden lang. Die Werteanzeige **33** zeigt das minimale Gewicht in Gramm (g) an.
4. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das Gewicht des gefrorenen Lebensmittels einzustellen.
5. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Vorgang zu starten.

Während des Auftauens zeigt die Werteanzeige **33** „turn“ (wenden) an und 2 Piepsignale ertönen. Dies dient zur Erinnerung daran, das Lebensmittel zu wenden. Falls Sie das Lebensmittel nicht wenden, wird der Vorgang fortlaufen, bis die Zeit abgelaufen ist.

6. Öffnen Sie die Tür **6**, indem Sie den Türöffner **18** drücken. Die Zeit im Display **9** wird angehalten.
7. Wenden Sie das Lebensmittel. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, da das Lebensmittel heiß wird.
8. Schließen Sie die Tür **6**.
9. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

● Küchentimer



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 **stop/** **15** drücken.
1. Drücken Sie im Standby-Modus einmal **16**. Die Werteanzeige **33** zeigt „00:00“ an.
 2. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Zeit einzustellen.
 3. Drücken Sie **start/+30 sec** **19** zur Bestätigung. Die Zeit beginnt herunterzuzählen. Nach 3 Sekunden zeigt die Werteanzeige **33** wieder die aktuelle Uhrzeit an. Verbleibende Zeit anzeigen: Drücken Sie einmal **16**.
 4. Wenn das Herunterzählen beendet ist, ertönen 3 Piepsignale.

● Verzögerte Garfunktion





HINWEISE:

- Der Garvorgang startet automatisch, nachdem der Countdown abgelaufen ist.

- Während der Zeitverzögerung können Sie das Programm abbrechen, indem Sie **stop**/ **15** drücken.
- Folgende Funktionen sind nicht verfügbar bei der Countdown-Funktion: Schnellgaren und Auftauen.
- Sie können die aktuelle Zeit überprüfen, indem Sie  **16** drücken. Die Werteanzeige **33** zeigt nach 3 Sekunden wieder die Einstellzeit an.

1. Wählen Sie zuerst im Standby-Modus ein Garprogramm und eine Garzeit aus.
2. Halten Sie  **16** 3 Sekunden lang gedrückt. Die Werteanzeige **33** zeigt „00:00“ an.  **29** leuchtet.
3. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Stunden für die gewünschte Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie  **16** zur Bestätigung.
5. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Minuten für die gewünschte Startzeit einzustellen.
6. Drücken Sie  **16** zur Bestätigung und um die verzögerte Garfunktion zu starten. Das entsprechende Symbol für das Garprogramm, die Zeitanzeige und  **29** leuchten.



● Kindersicherung

- ① HINWEISE:**
- Verwenden Sie diese Funktion, um den Betrieb des Produkts durch Kinder ohne Aufsicht zu verhindern.
 - Sie können diese Funktion nur aktivieren, wenn sich das Produkt im Standby-Modus befindet.
- Aktivieren:** Halten Sie im Standby-Modus **stop**/ **15** gedrückt, bis ein Piepsignal ertönt. Die Werteanzeige **33** zeigt „SAFE“ (sicher) an.  **26** leuchtet.
- Deaktivieren:** Halten Sie **stop**/ **15** gedrückt, bis ein Piepsignal ertönt. „SAFE“ (sicher) erlischt in der Werteanzeige **33**.  **26** erlischt. Ein weiteres Piepsignal ertönt.


● Speicherfunktion

- ① HINWEIS:** Verwenden Sie die Speicherfunktion, um die Einstellungen für Ihr Leibgericht zu speichern. Somit können Sie diese Einstellungen mit nur einem Tastendruck aufrufen.


Einstellungen speichern/Speicher überschreiben

1. Drücken Sie  **13**. Falls Sie zuvor keine Einstellungen gespeichert haben, zeigt die Werteanzeige **33** „00:00“ an. Anderenfalls zeigt das Display **9** die gespeicherten Einstellungen an.
2. Nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen vor (siehe Schritte 1–3 unter „Mikrowellenmodus“, „Grillmodus“ oder „Kombinationsmodus“).
3. Drücken Sie  **13**, um die Einstellungen zu speichern bzw. den Speicher zu überschreiben.

Mit der Speicherfunktion garen

1. Drücken Sie  **13**. Das Display **9** zeigt die gespeicherten Einstellungen an.
2. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.

● Automatische Garmodi

- ① HINWEISE:**
- 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.
 - Die Modi A-01 bis A-04 werden im Kapitel „Auftauen“ beschrieben.
1. Drücken Sie im Standby-Modus  **12**. **AUTO** **21** leuchtet.
 2. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das gewünschte Programm auszuwählen (A-05 bis A-14, siehe folgende Tabelle).

- Drücken Sie **kg** 20 oder warten Sie 3 Sekunden lang. Die Werteanzeige 33 zeigt entweder das minimale Gewicht in Gramm (g) oder die minimale Anzahl der Portionen an (abhängig vom gewählten Programm).
- Drehen Sie den Drehknopf 17, um das Gewicht des Lebensmittels oder die Anzahl der Portionen einzustellen.
- Drücken Sie **start/+30 sec** 19, um den Vorgang zu starten.

A-05 (Nudeln)

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

A-06 (Fisch)

- Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller. Verteilen Sie den Fisch gleichmäßig.
- Würzen Sie den Fisch nach Ihrem Geschmack (z. B. mit Butter oder Fett).
- Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-07 (Reis)

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

A-08 (Hähnchen)

- Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
- Würzen Sie das Hähnchen nach Ihrem Geschmack.
- Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
- Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, zeigt die Werteanzeige 33 „turn“ (wenden) an und 2 Piepsignale ertönen.
- Wenden Sie das Hähnchen.
- Drücken Sie **start/+30 sec** 19, um mit dem Vorgang fortzufahren.

A-09 (Aufwärmen)

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

A-10 (Kartoffeln)

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


A-11 (Fleisch/Braten)

- Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
- Würzen Sie das Fleisch/den Braten nach Ihrem Geschmack.
- Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
- Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, zeigt die Werteanzeige 33 „turn“ (wenden) an und 2 Piepsignale ertönen.
- Wenden Sie das Fleisch/den Braten.
- Drücken Sie **start/+30 sec** 19, um mit dem Vorgang fortzufahren.

A-12 (Popcorn)

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



















A-13 (Getränke)

- i HINWEIS:** Platzieren Sie einen Glasstab im Getränk und lassen Sie den Behälter 20–30 Sekunden lang im Garraum  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-14 (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-05	Nudeln	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	  (Mikrowelle)
A-06	Fisch	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	  (Mikrowelle)
A-07	Reis	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	  (Mikrowelle)
A-08	Hähnchen	800 g, 1 000 g, 1 200 g, 1 400 g	43–52 min	 C-2 (Kombination 2)
A-09	Aufwärmen	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	  (Mikrowelle)
A-10	Kartoffeln	230 g, 460 g	5–8 min	  (Mikrowelle)
A-11	Fleisch/Braten	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 C-1 (Kombination 1)
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	  (Mikrowelle)
A-13	Getränke	1–3 Portionen	1:30–3:50 min	  (Mikrowelle)
A-14	Gemüse	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	  (Mikrowelle)

● Gartabelle

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Information
Fischfilet	400 g	640 W	10–15 min	Geben Sie etwas Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	640 W	5–10 min	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.


Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Information
Kartoffeln	500 g	800 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	640 W	1-5 min	Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Nachtischs.
Reis	100 g Reis 250 ml Wasser	640 W	15 min	Spülen Sie den Reis vor dem Garen.
Eiercreme	750 g	480 W	10-15 min	Geben Sie die Eiercreme auf einen großen Teller.
Kekse	400 g	640 W	8-10 min	Geben Sie die Kekse auf einen großen Teller.
Hackbraten	500 g	800 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	640 W	8-10 min
Eintopf	500 g	480 W	10-13 min
Beilagen (z. B. Nudeln)	500 g	800 W	8-10 min
Gemüse	300 g	640 W	8-10 min

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min

 × 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

3 EL	Milch
3 EL	Pflanzenöl
Ein paar Tropfen	Vanilleextrakt oder anderes Extrakt (optional)
2 EL	Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen (optional)

Zutaten

4 EL	Mehl
¼ EL	Backpulver
4 EL	Streuzucker
2 EL	Kakaopulver
1	Ei

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.

- 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.
- Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
- Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Kuchen 2 Minuten lang mit 800 W oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

● Karamell-Popcorn

 24 min

 × 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

- 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.
- Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Mais 4 Minuten lang mit 800 W oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.

- Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung 2 Minuten lang mit 640 W. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie weitere 2 Minuten lang mit 800 W, bis viele Blasen aufsprudeln.
- 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 **4**. Garen Sie das Popcorn 1 Minute lang mit 640 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

 × 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

1. Geben Sie die Kartoffel- und Zwiebelscheiben in eine mikrowelleneignete Schüssel.
2. Würzen Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz. Mischen Sie alles gut durch und decken Sie die Schüssel ab.
3. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie die gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln 9 Minuten lang mit 800 W oder bis die Kartoffeln gar sind.
4. Geben Sie den Käse hinzu und garen Sie 1 Minute lang mit 480 W.
5. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Schüssel zu entnehmen. Genießen Sie das köstliche Frühstück!

● Hackbraten

 33–38 min

 × 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

1. Vermischen Sie Rinderhack, Zwiebel, Ei, Paniermehl, Pfeffer und Salz.
2. Formen Sie den Hackbraten und legen Sie ihn auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
3. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Hackbraten 18–23 Minuten lang mit 800 W.
4. Vermischen Sie in der Zwischenzeit Wasser, Senf, Tomaten-Ketchup, Zucker und Petersilie (optional) in einer kleinen Schüssel.
5. Sobald der Hackbraten gar ist, träufeln Sie die Soße über den Hackbraten. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
6. Garen Sie den Hackbraten mit Soße weitere 5 Minuten lang mit 800 W.
7. Servieren und genießen Sie den Hackbraten!

● Lachs

 28 min

 × 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 „Auftauen“).
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 **4**. Garen Sie den Lachs 6 Minuten lang mit 640 W. Wählen Sie alternativ den Code **A-06** (siehe „Automatische Garmodi“).

5. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, bevor Sie den Lachs servieren.

● Hähnchen grillen

 2 h







 × 2-3

Garzeit:	2 h
----------	-----



Zutaten

1 ganzes	Hähnchen (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

- Hähnchen vorbereiten: Spülen Sie das Hähnchen unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Papiertüchern trocken. Entfernen Sie eventuelle Innereien.
- Hähnchen marinieren: In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen. Reiben Sie das ganze Hähnchen 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.
- Hähnchen grillen:
 - Legen Sie das Hähnchen auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers .
 - Drücken Sie  .
 - Drehen Sie den Drehknopf , um den Code **A-08** für Hähnchen auszuwählen.
 - Drücken Sie **kg** .
 - Drehen Sie den Drehknopf , um das entsprechende Gewicht des Hähnchens einzustellen.

- Drücken Sie **start/+30 sec** , um den Garvorgang zu starten.

- Hähnchen wenden: Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit verstrichen ist und 2 Piepsignale ertönen, öffnen Sie die Tür  und wenden Sie das Hähnchen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie **start/+30 sec** , um den Garvorgang fortzusetzen.
- 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







 × 1

Garzeit:	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

- Falls nötig, tauen Sie das Steak auf (siehe „Auftauern“).
- 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. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers .
 - Drücken Sie   2× für Kombination 1.
 - Drücken Sie  .
 - Drehen Sie den Drehknopf , um eine Zeit von 20 Minuten einzustellen.

- Drücken Sie **start/+30 sec** 19, um den Garvorgang zu starten.
4. Steak wenden: Nach 12 Minuten Garzeit die Tür 6 öffnen und das Steak wenden. Schließen Sie die Tür und drücken Sie **start/+30 sec** 19, um den Garvorgang fortzusetzen.
 5. Garzustand überprüfen: Überprüfen Sie die Innentemperatur des Steaks mit einem Fleischthermometer. Für ‚medium-rare‘ 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.
 6. 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

Garzeit:	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

1. Sauce zubereiten: Sahne, Milch und Knoblauch in einem großen mikrowellengeeigneten Topf verrühren. Schüssel in die Mitte des Drehtellers 4 stellen. 3 Minuten bei 800 W erhitzen.
2. Kartoffeln zubereiten:
 - Kartoffelscheiben dazugeben und gut vermengen.
 - Drücken Sie ≡ 12.
 - Drehen Sie den Drehknopf 17, um den Code **A-10** für Kartoffeln auszuwählen.
 - Drücken Sie **kg** 20.
 - Drehen Sie den Drehknopf 17, um ein Gewicht von 460 g einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** 19, um den Garvorgang zu starten.
 - Nach dem Garen: Prüfen Sie, ob die Kartoffeln gerade weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 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.
4. Gratin backen:
 - Stellen Sie die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers 4.
 - Drücken Sie ☰ 14 3× für Kombination 2.
 - Drücken Sie 🕒 16.
 - Drehen Sie den Drehknopf 17, um eine Zeit von 35 Minuten einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** 19, um den Garvorgang zu starten.
5. 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

👤 × 2-3

Garzeit:	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 oder verfügbarer Zeit werden 2 Programme empfohlen):

Für eine knusprige und tiefgebräunte Pizza:

- Legen Sie die Pizza vorsichtig auf das Grillgestell **[5]**. Stellen Sie das Grillgestell in die Mitte des Drehtellers **[4]**.
- Drücken Sie  **[14]** 1× zum Grillen.
- Drücken Sie  **[16]**.
- Drehen Sie den Drehknopf **[17]**, um eine Zeit von 15 Minuten einzustellen.

- Drücken Sie **start/+30 sec** **[19]**, um den Garvorgang zu starten.

Für schnelleres Backen:

- Legen Sie die Pizza vorsichtig auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers **[4]**.
 - Drücken Sie  **[14]** 2× für Kombination 1.
 - Drücken Sie  **[16]**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **[17]**, um eine Zeit von 10 Minuten einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** **[19]**, um den Garvorgang zu starten.
5. 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


👤 × 1

Garzeit:	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:
 - Geben Sie die Makkaroni in einen großen, mikrowellengeeigneten, mit Salzwasser gefüllten Topf. Stellen Sie den Topf in die Mitte des Drehtellers **[4]**.
 - Drücken Sie  **[12]**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **[17]**, um den Code **A-05** für Nudeln auszuwählen.
 - Drücken Sie **kg** **[20]**.

- Drehen Sie den Drehknopf **17**, um ein Gewicht von 300 g einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec 19**, um den Garvorgang zu starten.
 - Nach dem Garen: Gießen Sie die Nudeln ab und stellen Sie sie beiseite.
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:
 - Geben Sie die Makkaroni mit Käse in eine mikrowelleneignete Auflaufform und streuen Sie geriebenen Parmesan darüber. Stellen Sie die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers **4**.
 - Drücken Sie **14** 1 × zum Grillen.
 - Drücken Sie **16**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um eine Zeit von 10 Minuten einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec 19**, um den Garvorgang zu starten.
 - Grillen Sie, 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:
 - Vor der Reinigung: Wir empfehlen, das Reinigungsprogramm auszuführen (siehe „Reinigungsprogramm für Garraum“). Halten Sie den Garraum **1** 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.
 - Bevor Sie das Produkt erneut verwenden: Lassen Sie den Garraum vollständig trocknen.
- Drehteller und Grillgestell: Reinigen Sie den Drehteller **4** und das Grillgestell **5** 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 **7** (beide Seiten)
 - Verriegelung **8**
 - Sichtfenster (beide Seiten)


- Türdichtung **6** 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 **1**. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

1. Geben Sie Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in einen mikrowellengeeigneten Becher.
2. Legen Sie einen nicht-metallischen Löffel in den Becher, um ein plötzliches Kochen zu vermeiden.
3. Stellen Sie den Becher in die Mitte des Drehtellers **4**. Schließen Sie die Tür **6**.
4. Halten Sie **800/°** **11** gedrückt, bis **27** leuchtet und die Werteanzeige **33** „5:00“ anzeigt.
5. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um das Reinigungsprogramm zu starten.
6. Wenn das Programm beendet ist: 3 Piepsignale ertönen. **27** erlischt.
7. Reinigen Sie den Garraum **1** (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Reinigungsprogramm für Garraum

- HINWEIS:** Mit dem Reinigungsprogramm können Sie Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten durch Verdampfen von Seifenwasser aufweichen. Somit können Sie diese Verunreinigungen leichter entfernen.

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür 6 ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür 6 .
Der Drehteller 4 macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller 4 ist nicht richtig auf dem Lauftring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller 4 korrekt im Garraum 1 .
	Der Lauftring 4 und/oder der Boden des Garraums 1 sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Lauftring 4 und den Boden des Garraums 1 .
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Ventilator kann nicht durch Drücken von stop/  15 oder Öffnen der Tür 6 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:



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 Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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 Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugeräts, 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, 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 520265_2507) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● **Service**

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13955

Version: 12/2025

IAN 520265_2507

