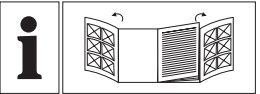


140 mm

145 mm

145 mm

140 mm



MICROWAVE SMW 800 F2

GB

MICROWAVE

User manual

CZ

MIKROVLNNÁ TROUBA

Návod na obsluhu

HU

MIKROHULLÁMÚ SÜTO

Használati útmutató

DE

AT

CH

MIKROWELLE

Bedienungsanleitung

SI

MIKROVALOVNA PEČICA

Navodila za uporabo

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY
Model No.: HG13299
Version: 06/2025

IAN 484646_2501



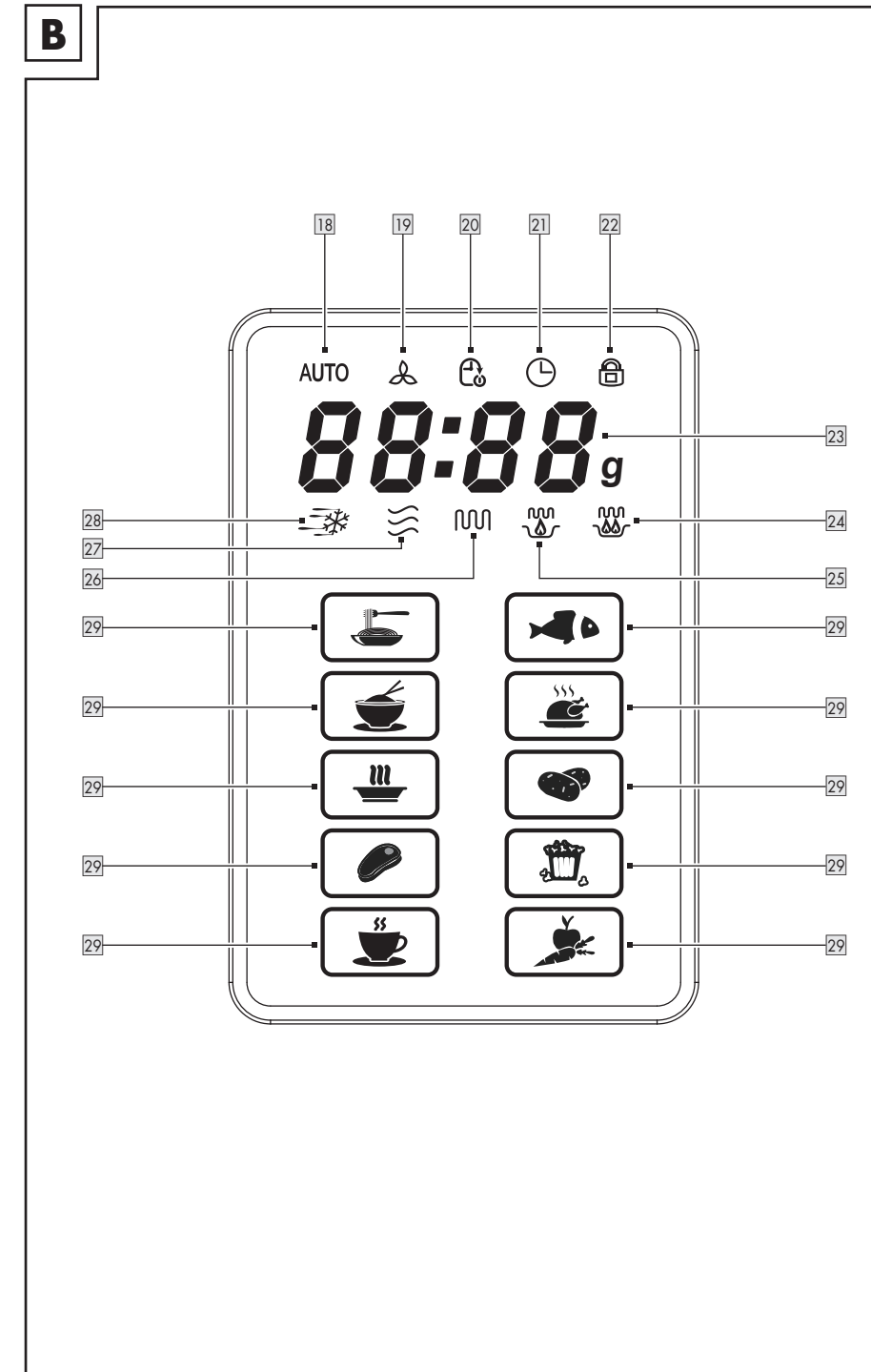
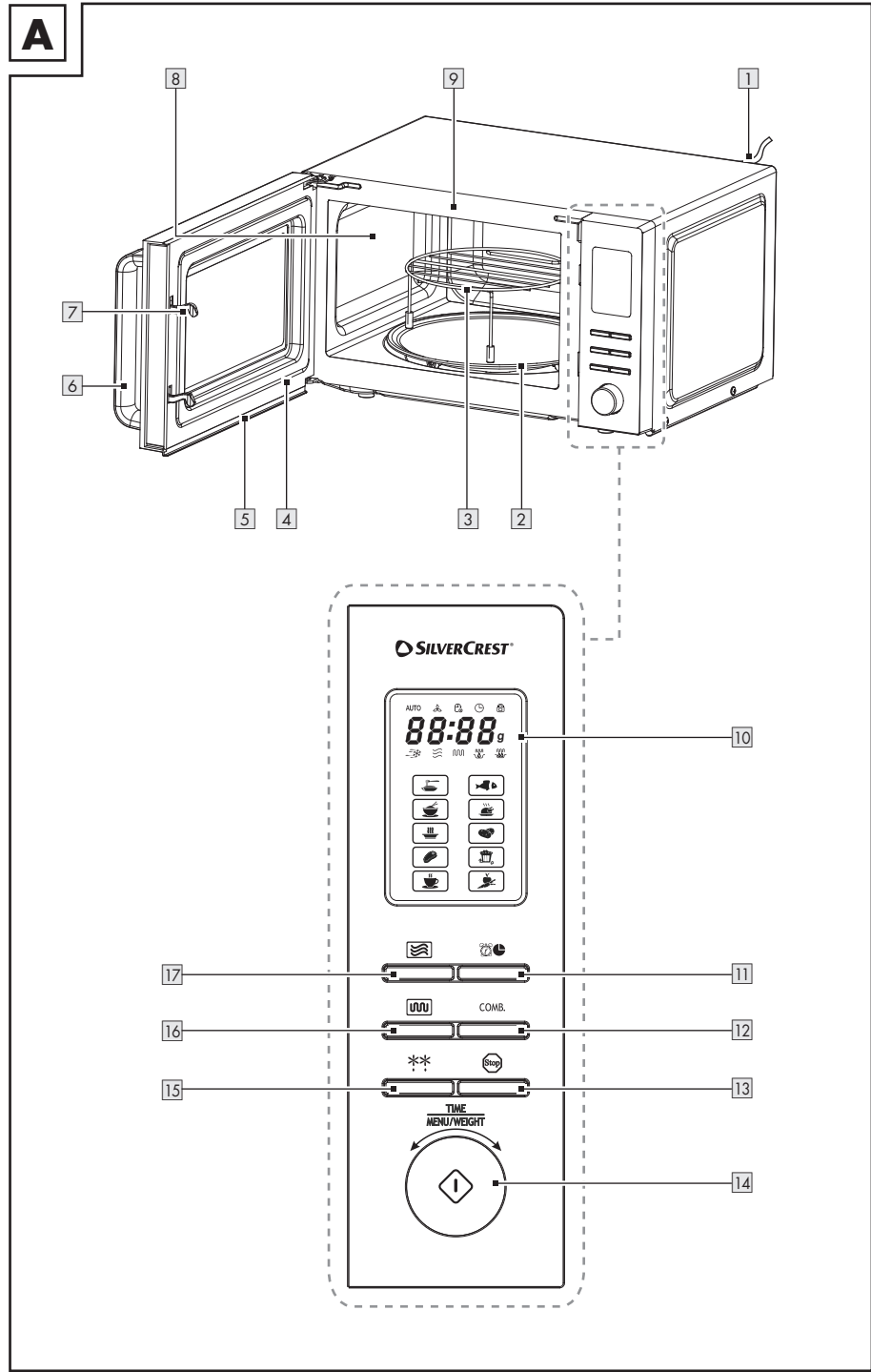
IAN 484646_2501

HU

SI

CZ

GB	User manual	Page	5
HU	Használati útmutató	Oldal	27
SI	Navodila za uporabo	Stran	52
CZ	Návod na obsluhu	Strana	76
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	99



Warnings and symbols used	Page	7
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	8
Description of parts	Page	8
Technical data	Page	8
Safety instructions	Page	8
Basic principles of microwave cookery	Page	13
Using suitable cookware	Page	13
Before first use	Page	14
Positioning the product	Page	14
Assembly	Page	14
Operation	Page	14
Standby mode	Page	15
Setting the clock	Page	15
Express microwave cooking	Page	15
Microwave mode	Page	15
Microwave mode – Examples of use	Page	15
Grill mode	Page	16
Combination mode	Page	16
Defrosting by time	Page	16
Defrosting by weight	Page	16
Kitchen timer	Page	17
Delay cooking function	Page	17
Child-proof lock	Page	17
Automatic cooking modes	Page	17
Cooking table	Page	19
Heating frozen food	Page	20

Recipes Page 20

Chocolate mug cake Page 20

Caramel corn Page 20

Breakfast potatoes Page 21

Meat loaf Page 21

Salmon Page 22

Grilling chicken Page 22

Grilling steak Page 22

Potato gratin Page 23

Salami Pizza Page 23

Mac and Cheese Page 24

Cleaning and care Page 25

Troubleshooting Page 25

Disposal Page 26

Warranty Page 26

Warranty claim procedure Page 26

Service Page 26

Warnings and symbols used

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

 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.	 Alternating current/voltage
	 Hertz (supply frequency)
	 Watts
 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.	 Symbol for protective earth
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 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.	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution – hot surface!
 ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.	 Suitable for dishwashers (only turntable 2 and grill stand 3)
 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Scan to get the online manual.
 Safety information  Instructions for use	

MICROWAVE

● Introduction

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

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

● Intended use

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

- The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.
- The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

● Scope of delivery

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

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

● Description of parts

(Fig. A)

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

(Fig. B)

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

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

● Technical data

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

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



Safety instructions

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

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

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

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Never use the grill stand 3 or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the product due to the possibility of ignition.
- The product is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the product and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The product should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the product in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The product is intended to be used freestanding. It must not be placed in a cabinet or in a similar environment.

ADDITIONAL SAFETY ADVICE

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

⚠ DANGER! Risk of burns!

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

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

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

squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Positioning the product

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

Operation

⚠ DANGER! Risk of fire!

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

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

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of

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

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

-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.

- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.
- Clean the following components regularly using a damp cloth:
 - Door frame **5** (both sides)
 - Handle **6**
 - Catch **7**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **4** and adjacent components
- Clean the product and its accessories as described in the chapter "Cleaning and care".

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

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

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

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

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

- Do not try to operate the product while the door is open. This can lead to you being exposed to a potentially harmful dose of microwave radiation.
It is also important not to break or manipulate the safety locks.
- Do not jam anything between the door. Make sure that there

is no food or cleaning agent residue left on the seals.

● **Basic principles of microwave cookery**

- **Cooking time:** Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- **Food:** Arrange the pieces of food evenly in the product. Cut the food into pieces of approximately the same size. Place the thickest pieces near the edges.
- **Covering food:** Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- **Turning food:** While cooking, turn the food in the product once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly. Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once. Completely rearrange small food items, such as meatballs, after half the cooking time. Turn the meatballs and move them from the middle of the plate to the edge.
- **Food with skins:** Puncture the skins of potatoes, sausages and similar food before cooking. Otherwise, they could explode.
- **Food with thick skins:** Prick whole pumpkins, apples, chestnuts and similar food before cooking.
- **Fat or oil:** Do not thaw frozen fat or oil in the product. Do not fry foods in the product. The fat or oil could ignite.

- **Beverages:** When heating drinks with the product, bubbling may be delayed when the drink boils. Be careful when handling the container. To avoid sudden bubbling up: If possible, place a suitable glass rod in the fluid for as long as it is being heated. To avoid an unexpected bubbling up, leave the liquid to stand in the cooking chamber [8] for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only use microwaveable popcorn.

● **Using suitable cookware**

- ⚠ **WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand [3] or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!
- The ideal material for use in a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwaves cannot penetrate metal. For this reason, metal containers and cookware should not be used.
- When using the product for heating, products made of recycled paper should not be used. These can contain minute fragments of metal, which can generate sparks and/or fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list provides general hints to assist you in selecting the correct cookware.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray/plate, grill stand [3]	No	Yes	No
Aluminium foil and foil containers	No	Yes	No

● Before first use

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

① NOTES:

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

● Positioning the product

⚠ WARNING! Risk of fire! This product is not suitable for installation in a kitchen cabinet. In closed cabinets, the ventilation of the product is not sufficiently guaranteed. The product could then be damaged and there is a risk of fire!

- Place the product on a flat surface that leaves enough space for ventilation:
 - A minimum of 10 cm of free space must remain between the product and the adjacent walls (including side and back wall). It must remain possible to fully open the door.
 - A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.

● Assembly

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

● Operation

① NOTES:

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

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

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

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

● Standby mode

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

● Setting the clock

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

● Microwave mode – Examples of use

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

● Express microwave cooking

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

● Microwave mode

Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder

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

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

● Grill mode

Accessory used:

Grill stand

① NOTES:

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

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

● Combination mode

Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder

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

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

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

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

● Defrosting by time

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

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

● Defrosting by weight

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

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

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

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

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

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

Kitchen timer

NOTES:

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

4. When the countdown ends, 5 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 13**.
 - Following functions are not available for the countdown function: Express cooking and defrosting by time/weight
 - You can check the current time by pressing **11**. The display **10** will change back to the setting time after 3 seconds.
1. In standby mode, select a cooking program first.
 2. Press **11**. **20** lights up.
 3. Rotate **14** to set the hours for the desired start time.
 4. Press **14** to confirm.
 5. Rotate **14** to set the minutes for the desired start time.
 6. Press **14** to start the delay cooking. The corresponding icon for the cooking program, the time display, and **20** flash.

Child-proof lock

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

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

Automatic cooking modes

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

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

A-01 (Pasta)

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

A-02 (Fish)

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

A-03 (Rice)

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

A-04 (Chicken)

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

A-05 (Heating)

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

A-06 (Potatoes)

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

A-07 (Meat/Joints)

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

A-08 (Popcorn)

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

A-09 (Liquids)

- 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-10 (Vegetables)

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

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

● Cooking table

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

● Heating frozen food

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

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add flour, baking powder, caster sugar, and cocoa powder in a large, microwave-safe mug. Mix all ingredients.
2. Add an egg and mix all ingredients.
3. Add milk and vegetable oil. Add vanilla extract or another extract, if desired. Mix all ingredients until the mixture is smooth.
4. If desired, add chocolate chips, nuts, or raisins. Mix all ingredients.

5. Place the mug on the centre of the turntable . Cook the cake at 700 W for 2 minutes or until the cake stops rising and becomes firm.
6. Wear oven mitts to remove the hot mug. Enjoy the tasty cake!

● Caramel corn

 24 min

 x 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	4 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add the corn kernels in a paper bag. Add a few drops of vegetable oil, if desired. Crimp the top of the bag a few times to close it.
2. Place the bag on the centre of the turntable . Cook the corn at 700 W for 4 minutes or until you do not hear the “pop” sound anymore.

3. Preparing caramel: Add sugar, corn syrup, butter, and salt in a large, microwave-safe bowl. Cook the mixture at 700 W for 2 minutes. Stir the mixture and cook it at 700 W for another 2 minutes until it forms many bubbles.
4. Add vanilla extract and baking soda to the caramel mixture and stir it well. Immediately add a third of the hot caramel over the popcorn in the bag. Close the bag and shake it to coat the popcorn. Add another third of the caramel over the popcorn. Close the bag and shake it. Add the remaining caramel over the popcorn and shake the bag one last time.
5. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the popcorn at 700 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
6. Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for approx. 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Breakfast potatoes

 25 min

 x 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add potato and onion slices in a microwave-safe bowl.
2. Season the potatoes and onions with salt, pepper, and garlic salt. Mix everything well and cover the bowl.

3. Place the bowl on the centre of the turntable [2]. Cook the seasoned potatoes and onions at 700 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 500 W for 1 minute.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty breakfast!

● Meat loaf

 33–38 min

 x 2–3

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

Ingredients (meat loaf)

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

Ingredients (sauce)

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

Preparation

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

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

● Salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

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

Preparation

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

● Grilling chicken

 2 hrs.

 x 2-3

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

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Grilling steak

 25 min

 x 1

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

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Potato gratin

🕒 50 min

👤 x 2

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

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Salami Pizza

🕒 25 min

👤 x 2-3

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

Ingredients:

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

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

Preparation:

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

● Mac and Cheese

 45 min

 x 1

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

Ingredients:

300 g	(Elbow-) Macaroni
60 g	Butter

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

Preparation:

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

● Cleaning and care

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

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

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

⚠ ATTENTION! Risk of damage!

- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- Do not use abrasive cleaning agents.

① NOTES:

- Clean the product immediately after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- Cooking chamber: Always keep the cooking chamber [8] clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth.

If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.

- Turntable and grill stand: Clean the turntable [2] and the grill stand [3] regularly with warm, soapy water. The turntable and the grill stand are suitable for dishwashers.
- Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door frame [5] (both sides)
 - Handle [6]
 - Catch [7]
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal [4] and adjacent components
- Condensation: If condensation accumulates on or around the outside of the door, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the product is operated in extremely humid conditions.
- Odours: Remove odours regularly. Put a deep microwave bowl – filled with a cup of water, plus the juice and peel of a lemon – into the cooking chamber [8]. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The product does not start cooking.	The door is not properly closed.	Close the door.
The turntable [2] makes a loud noise when turning.	The turntable [2] is not correctly positioned on the turntable holder and roller.	Place the turntable [2] correctly in the cooking chamber [8].
	The rollers [2] and/or the floor of the cooking chamber [8] are unclean.	Clean the rollers [2] and the floor of the cooking chamber [8].
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.
The fan cannot be stopped by pressing  [13] or opening the door [4].	The cooking process has been completed. The product enters compulsory cooling mode.	Wait until the fan stops rotating. The fan rotates for 3 minutes.

● **Disposal**

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



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

● **Product:**



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 484646_2501) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**



Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	29
Bevezető	Oldal	29
Rendeltetésszerű használat	Oldal	30
A csomagolás tartalma	Oldal	30
A részegységek leírása	Oldal	30
Műszaki adatok	Oldal	30
Biztonsági utasítások	Oldal	30
A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei	Oldal	35
Megfelelő edények használata	Oldal	36
Mielőtt először használná	Oldal	36
A termék felállítása	Oldal	36
Összeszerelés	Oldal	37
Kezelés	Oldal	37
Készenléti mód	Oldal	37
Az óra beállítása	Oldal	37
Gyors sütés a mikrohullámú sütőben	Oldal	38
Mikrohullámú mód	Oldal	38
Mikrohullámú mód - alkalmazási példák	Oldal	38
Grill mód	Oldal	39
Kombinált mód	Oldal	39
Kiolvasztás idő szerint	Oldal	39
Kiolvasztás súly szerint	Oldal	39
Konyhai időzítő	Oldal	40
Késleltetett sütés	Oldal	40
Gyerekszár	Oldal	41
Automatikus sütési módok	Oldal	41
Sütési táblázat	Oldal	43
Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése	Oldal	43

Receptek	Oldal	44
Csokoládés muffin	Oldal	44
Karamellás popcorn	Oldal	44
Burgonyás reggeli	Oldal	45
Fasírt	Oldal	45
Lazac	Oldal	46
Csirke grillezése	Oldal	46
Steak grillezése	Oldal	46
Csőben sült burgonya	Oldal	47
Szalámis pizza	Oldal	47
Sajtos makaróni	Oldal	48
Tisztítás és ápolás	Oldal	49
Hibaelhárítás	Oldal	50
Mentesítés	Oldal	50
Garancia	Oldal	50
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	51
Szerviz	Oldal	51

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

Ebben a használati útmutatóban, a rövid útmutatóban, a gyorsindítási útmutatóban és a csomagoláson az alábbi figyelmeztető jelzésekkel találkozhat:

 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.	 Váltóáram/-feszültség
	Hz Hertz (hálózati frekvencia)
	W Watt
 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.	 A földelés szimbóluma
	 A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
 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.	 Veszély – áramütésveszély!
	 Vigyázat, forró felületek!
 FIGYELEM! Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.	 Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
 MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.	 Mosogatógépben mosható (csak a forgótányér [2] és a grillrács [3])
 A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.	 Olvassa be az online útmutató behívásához.
 Biztonsági utasítások  Kezelési utasítások	

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat

tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék élelmiszerek fellelegítésére 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 Forgó gyűrű
- 1 Grillrács
- 1 Gyorsindítási útmutató

● A részegységek leírása

(A ábra)

- 1 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 2 Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel
- 3 Grillrács
- 4 Ajtóelem (Ajtótömítés)
- 5 Ajtókeret
- 6 Fogó
- 7 Rendszer
- 8 Sütőtér
- 9 Programáttekintés
- 10 Kijelző
- 11 gomb (Időzítő/óra)
- 12 **COMB.** gomb (Grill/mikrohullám)
- 13 gomb (Leállítás/törlés)
- 14 forgatógomb (Automatikus sütés/idő/súly) nyomógommbal (Indítás/gyorsindítás)
- 15 gomb (Kiolvasztás)
- 16 gomb (Grill)
- 17 gomb (Mikrohullámú sütő)

(B ábra)

- 18 **AUTO** (Automatikus sütés)
- 19 (Ventilátor)
- 20 (Visszaszámlálás)
- 21 (Időzítő)
- 22 (Gyerekbiztonság)
- 23 Érték kijelző
- 24 (Kombinált 2)
- 25 (Kombinált 1)
- 26 (Grill)
- 27 (Mikrohullámú sütő)
- 28 (Kiolvasztás)
- 29 Menügombok

● Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Bemenő teljesítmény:	1200 W
Teljesítményfelvétel készületi módban:	0,3 W
Védelmi osztály:	I
Kimenő teljesítmény:	800 W
Bemenő teljesítmény (grill):	1000 W
Mikrohullámú frekvencia:	2450 MHz
A sütőtér űrtartalma:	kb. 20 liter

- A termék megfelel az EN 55011 európai szabvány követelményeinek.
- Ennek a szabványnak megfelelően a termék a 2. csoport B osztályába tartozó készülékként került besorolásra.
- 2. csoport = a termék célzott magas frekvenciájú energiát kelt elektromágneses sugárzás formájában élelmiszerek hő általi kezelése céljából.
- B osztályú készülék = a termék háztartáson belüli használatra alkalmas.



Biztonsági utasítások

**A TERMÉK HASZNÁLATA
ELŐTT ISMERKEDJEN MEG
A TERMÉK BIZTONSÁGI**

TUDNIVALÓIVAL ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSAIVAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

A jelen használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyásából adódó károk esetén a garancia érvényét veszti! A közvetett károkért nem vállalunk felelősséget! A szakszerűtlen használat vagy a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása következtében történő anyagi károkért és személyi sérülésekért nem vállalunk felelősséget!

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

- A terméket akkor használhatják 8 éves és afölötti gyermekek, valamint csökkent testi, érzékszervi és szellemi képességű személyek, illetve olyanok, akik nem rendelkeznek a kellő tudással vagy tapasztalattal, ha számukra felügyeletet biztosítanak, a termék biztonságos használatával kapcsolatban megfelelő utasításokat kaptak

és megértik az azzal járó veszélyeket.

Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül. A terméket és az elektromos vezetékeit tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A termék kombinált módban történő üzemeltetésekor a keletkező hő miatt azt javasoljuk, hogy gyermekek a terméket csak felnőtt felügyelete mellett használják.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Ha a termék ajtaja vagy az ajtó tömítések sérültek, ne használja a terméket addig, amíg meg nem javíttatja egy szakemberrel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Egy szaktudással nem rendelkező személy számára, a mikrohullámú sugárzástól védelmet nyújtó borítás eltávolításával járó karbantartási és javítási munkálatok veszélyesek.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Ne melegítsen folyadékokat vagy más élelmiszereket zárt

tárolóedényekben, mert azok felrobbanhatnak.

- Ha az elektromos vezeték sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell kicserélnie.
- A termék háztartási és ahhoz hasonló felhasználási területeken használható, ilyenek például:
 - Üzletek, irodák és más munkaterületek munkahelyi konyhái;
 - Tanyaházak;
 - Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
 - Félpanziós ellátást nyújtó szállások és hasonló helyek.
- Hagyjon a termék felett legalább 20 cm szabad helyet.
- Csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ne használja a grillrácsot 3 vagy más fém tárgyakat mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt.

Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

- Ha műanyagból vagy papírból készült tárolóedényekben lévő élelmiszereket melegít, tartsa a terméket szem előtt, mert fennál a gyulladás veszélye.
- A termék élelmiszerek és italok felmelegítésére alkalmas. Élelmiszerek vagy ruhadarabok szárítása, melegítőpárnák, otthoni papucsok, szivacsok, nedves kendők vagy hasonló felmelegítése sérülésekhez, gyulladáshoz vagy égési sérülésekhez vezethet.
- Amennyiben a termékből füst távozik, a terméket ki kell kapcsolni vagy a konnektorból ki kell húzni, emellett a lángok elfojtásához tartsa a termék ajtaját csukva.
- Egyes italoknak a mikrohullámú sütőben történő felmelegítése késleltetett, hirtelen feltörő forráshoz vezethet, mely miatt a tárolóedény kezelése során odafigyelés javasolt.
- Csecsemők bébiételes flakonjainak, üvegeinek tartalmát az égési sérülések elkerülése érdekében használat előtt keverje vagy rázza össze,

valamint ellenőrizze azok hőmérsékletét.

- A mikrohullámú sütőben ne melegítse tojásokat héjastul, sem keményre főtt tojásokat, mert azok a felmelegítés után még a mikrohullámú sütőben felrobbanhatnak.
- A terméket rendszeresen tisztítsa meg és távolítsa el belőle az ételmaradékokat.
- Ha a termék nem teljesen tiszta, az kárt tehet a felületeiben, mely rossz hatással van az élettartamára, illetve veszélyes helyzetekhez is vezethet.
- A terméket ne tisztítsa gőztisztító segítségével.
- A termék csak szabadonálló formában használható. Tilos szekrény belsejébe vagy hasonló helyekre rakni.

TOVÁBBI BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Szívritmusszabályzóval rendelkező személyeknek a lehetséges kockázatok tekintetében a termék használata előtt ki kell kérniük orvosuk tanácsát.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülések veszélye! A termék működés közben felforrósodik. A termékhez ne érjen hozzá

működés közben és közvetlenül azután.

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata! A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba. A terméket soha ne tartsa folyó víz alá.

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata! Ne használja a terméket, ha az sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az 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 vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

A termék felállítása

⚠ FIGYELEM! Ne helyezze a terméket sütő, vagy más hőt keltő berendezés fölé. A termék

károsodhat, ha ilyen helyre teszi.

Kezelés

⚠ **VESZÉLY! Égésveszély!**

Távolítsa el a felmelegítendő élelmiszerek csomagolásának fém záróelemeit.

- Ne mozgassa a terméket működés közben.
- Ne használja a terméket, ha az üres.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. gáztűzhely, elektromos tűzhely, sütő stb.). A terméket mindig egyenes, stabil, tiszta, hőálló és száraz felületen üzemeltesse.
- Ne helyezzen éghető anyagokat a termék közelébe.
- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló szabályzórendszerrel.

Tisztítás és ápolás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülésveszély! A termék tisztítása előtt, illetve ha nincs használatban, húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból.

- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknel fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket 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 **5** (kívül és belül)
 - Fogó **6**
 - Retesz **7**
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
 - Az ajtó tömítés **4** és az elválasztó elemek
- Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben leírtak szerint.

MÁS KÉSZÜLÉKEK RÁDIÓHULLÁMAINAK ZAVARA

A készülék használat során zavart okozhat rádiók, televíziók vagy hasonló készülékek működésében.

Az ilyen zavarokat az alábbi módon csökkentheti vagy szüntetheti meg:

- Tisztítsa meg a termék 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 csatlakoztasson semmit az ajtó közé. Ügyeljen arra, hogy ne maradjanak élelmiszerek vagy tisztítószerek a szigetelések felületein.

● **A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei**

- **Sütési idő:** Ügyeljen a sütési időre. Válassza ki a legrövidebb megadott sütési időt, majd növelje igény szerint.
Ha az élelmiszereket túl sokáig sűti, azok füstölhetnek vagy akár meg is gyulladhatnak.
- **Élelmiszerek:** Az élelmiszereket a termékben egyenletesen ossza el. Vágja az élelmiszereket megközelíthetőleg egyforma méretű darabokra. A vastagabb darabokat a szélekhez közel rakja.
- **Az élelmiszerek lefedése:** Az élelmiszereket a sütés során mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas fedővel fedje le. A fedő megakadályozza a kifröccsenést, valamint segít az ételek egyenletes átsütésében.
- **Az élelmiszerek megfordítása:** Sütés során fordítsa meg egyszer a termékben, mert egyes ételek, például a csirkehús vagy a hamburger így hamarabb elkészülnek. A nagyobb darabokat, például sült húsokat, legalább egyszer meg kell fordítani.
A kisebb méretű élelmiszereket, például húsgolyókat a sütési idő felénél teljesen rendezze át. Fordítsa meg a húsgolyókat és húzza át őket középről a szélek felé.
- **Bőrös vagy héjas élelmiszerek:** A burgonyák, virslik és hasonló élelmiszerek héját, bőrét sütés előtt szurkálja át. Ha nem így tesz, azok szétduzzadhatnak.
- **Vastag bőrű vagy héjú élelmiszerek:** Az egész tököket, almákat, gesztenyákat és hasonló élelmiszereket sütés előtt szúrja át.
- **Zsírok és olajok:** A termékben ne olvasszon fel fagyasztott zsírt vagy olajat. A termékben ne végezzen olajsütést. A zsírok, olajok meggyulladhatnak.
- **Italok:** Miután a termékben italokat melegít, azok kis késéssel kezdhetnek el lobogni, ha az ital felforr. Legyen óvatos, mielőtt a tárolóedényhez érne. A hirtelen felforrás megelőzése érdekében:
Ha lehetséges, helyezzen egy arra alkalmas üvegrudat a folyadékba amíg az felmelegszik.

A felmelegítés után hagyja a folyadékot a sütőtérben [8] körülbelül 20 másodpercig, hogy az hirtelen ki ne tudjon forrni.

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

● Megfelelő edények használata

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** Ne használja a grillrácsot [3] vagy más fém tárgyakat mikrohullámú vagy kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!
- A mikrohullámú sütőkben a legideálisabb olyan anyagokat használni, melyeken a

mikrohullámok át tudnak haladni, így az energia bejut a tárolóedényen belülré, és felmelegíti az élelmiszert. A mikrohullámok a fémeken nem tudnak áthaladni. Éppen ezért ne használjon fémből készült tárolókat, edényeket.

- Ha a terméket melegítésre használja, ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket. Ezek fém részeket tartalmazhatnak, melyek szikrákat és/vagy égést okozhatnak.
- Javasolt a kerek vagy ovális edények használata a négyszögletű vagy hosszúkas tárolóeszközök helyett, mert a sarkok közelében lévő élelmiszerek túlsülhetnek. Az alábbi listán találhatóak azok a tanácsok, melyek segítségére lehetnek a megfelelő edények kiválasztásában.

Főzőedény	Mikrohullámú sütő	Grill	Kombinált
Hőálló üveg	Igen	Igen	Igen
Nem hőálló üveg	Nem	Nem	Nem
Hőálló kerámia	Igen	Igen	Igen
Műanyag edények (mikrohullámú sütőbe alkalmasak)	Igen	Nem	Nem
Sütőpapír	Igen	Nem	Nem
Fém tálca/lap, grillrács [3]	Nem	Igen	Nem
Alufólia és fóliából készült tároló	Nem	Igen	Nem

● Mielőtt először használná

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

① MEGJEGYZÉSEK:

- A termék első használatakor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a terület megfelelő szellőzéséről.
- Az ajtó [4] kinyitásakor talál egy matricát a programáttekintéssel [9] a kereten. Ha ezen a helyen nem található matrica, akkor a matrica a sütőtér [8] belsejében van. Keresse ki a kívánt nyelvű matricát és ragassa fel a programáttekintés felületére. A matricákon jól láthatóak a gombok szimbólumai és az automatikus sütési módok.

1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat (ideértve a műanyag zacskókat és a sütőtér [8] belsejében lévő ragasztószalagokat és védőlemezeket is). Ellenőrizze, hogy az alkatrészek hiánytalanok-e.
2. Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).
3. A víz vagy a por letörléséhez tisztítsa meg a felületeket egy száraz ruha segítségével.

● A termék felállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

A termék nem építhető konyhaszekrény belsejébe. Zárt szekrények belsejében nem

biztosítható a termék elegendő szellőzése. A termék sérülhet és tüzeset kockázata áll fenn!

- A terméket helyezze egy sima felületre, biztosítva a megfelelő szellőzést:
 - A termék és a körülötte lévő falak között (az oldalsó és a hátsó falakat is ideértve) hagyjon legalább 10 cm szabad helyet. Fontos, hogy az ajtót teljes mértékben ki lehessen nyitni.
 - Hagyjon a termék felett legalább 20 cm szabad helyet.

● Összeszerelés

1. Illessze rá a tányérrögzítőt [2] a sütőtér [8] belsejében lévő tányérhajtásra.
2. Helyezze rá a forgó gyűrűt [2] a sütőtér [8] belsejében lévő futófelületre.
3. Helyezze rá a forgótányért [2] a forgó gyűrűre és a tányérrögzítőre. A forgótányért helyesen kell a tányérrögzítőre helyezni.
4. Dugja be az elektromos csatlakozót [1] egy konnektorba.

● Kezelés

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- A sütés befejezése után az érték kijelző [23] az „End” (vége) felirat lesz látható. 5 sípóló hang lesz hallható 2 percenként, amíg a [Stop] [13] gombot meg nem nyomja, vagy az ajtót ki nem nyitja.
- A gyors sütés, a mikrohullám, a grill és a kombinált módban a sütési időt a [!] [14] gomb minden megnyomásával 30 másodperccel meghosszabbíthatja.
- Ha működés közben bármelyik gombot megnyomja, a jelzőhang megszólal.
- Ha a sütés alatt megnyomja a [Stop] [13] gombot egyszer, a program szünetel. A program folytatásához nyomja meg a [!] [14] gombot. A [Stop] gomb kétszeri megnyomása esetén a program leáll.
- A termék energiatakarékos üzemmóddal is rendelkezik. Készenléti módban, vagy a sütés befejezése után a kijelző [10] háttérvilágítása elhalványul, ha 5 másodpercen belül nem nyom meg egy gombot sem, illetve ha a

[!] [14] gombot nem fordítja el. A kijelző kivilágításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy fordítsa el a [!] [14] gombot.

- Miután egy két percnél hosszabb sütési idejű sütési program befejeződött, a ventilátor 3 percig jár, hogy a sütőteret [8] lehűtse. A [19] világít és az „End” (vége) villog. A lehűlési fázisban nem lehet leállítani a ventilátort az ajtó [4] kinyitásával vagy a [Stop] [13] gomb megnyomásával. A termék használatának folytatásához várja meg, amíg a ventilátor leáll. Ezzel növeli a termék élettartamát.
- A maximális sütési idő az összes manuális programhoz 95 perc. A [!] [14] gomb óramutató járásával történő elforgatásával növelheti az időt 10 másodperctől egészen 95 percig.

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

● Készenléti mód

- Amikor a terméket először csatlakoztatja az áramforráshoz, egy sípóló hang hallható. A termék készenléti módban található. A kijelzőn [10] a „0:00” jelenik meg.
- Ha programválasztási módban 60 másodpercen keresztül nem nyom meg egy gombot sem, a termék készenléti módra vált.

● Az óra beállítása

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

1. Készenléti módban tartsa lenyomva a [11] gombot 3 másodpercig. A 12 órás formátum van kiválasztva. A kijelzőn [10] a „Hr12” jelenik meg.
2. Forgassa el a [!] [14] gombot a 12 és a 24 órás formátum közti váltáshoz. Hr12: 12 órás formátum

- Hr24: 24 órás formátum
3. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.
 4. Az órák beállításához forgassa el a   gombot.
 5. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.
 6. A percek beállításához forgassa el a   gombot.
 7. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.

● Gyors sütés a mikrohullámú sütőben

- Készenléti mód módban nyomja meg egyszer a   gombot. A kijelzőn  a „0:30” jelenik meg. A   villog. A sütés ekkor elindul teljes teljesítményen. A gomb minden egyes megnyomásával a sütési idő 30 másodperccel hosszabb lesz. A maximális sütési idő 95 perc.

● Mikrohullámú mód

Szükséges alkatrészek:

Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel 

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Ne használja a grillrácsot  vagy más fém

tárgyakat mikrohullámú üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

❗ MEGJEGYZÉS: A sütési idő alatt a   gomb megnyomásával ellenőrizheti a teljesítményszintet.

1. Készenléti mód módban nyomja meg a   gombot. Az érték kijelző  a „P800” jelenik meg. A   kigyullad.
2. Másik teljesítményszint kiválasztásához forgassa el a   gombot. Az óramutató járásával megegyező irányban:
P800→P100→P200→...→P800
Az óramutató járásával ellenkező irányban:
P800→P700→P600→...→P800
3. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot.
4. A sütési idő beállításához forgassa el a   gombot. A maximális sütési idő 95 perc.
5. A megerősítéshez nyomja meg a   gombot. A   villog.

● Mikrohullámú mód - alkalmazási példák

Kijelző	Kimenő teljesítmény	Használat
P800	800 W	Sertéshús, darált hús, fasírt, fagyasztott élelmiszerek
P700	700 W	Hal, burgonya, popcorn, sütemény, tészta
P600	600 W	Italok, tej melegítése, újramelegítés, rizs
P500	500 W	Zöldségek, egytálételek, tojáskrém
P400	400 W	Levesek, kenyér felmelegítése
P300	300 W	Hús kiolvasztása, vaj/csokoládé/sajt olvasztása
P200	200 W	Zöldségek kiolvasztása, melegen tartás
P100	100 W	Fagylaltok lágyítása

● Grill mód

Szükséges alkatrészek:

Grillrács [3]

① MEGJEGYZÉSEK:

- A grill üzemmód különösen alkalmas vékonyabb halszeletek, marha- és sertésszeletek, kebab, kolbászok és csirkerészek elkészítésére. A grill üzemmód továbbá használható melegszendvicsekhez és csőben sült ételekhez is.
 - A  [16] gomb megnyomásával a sütés, valamint a működés szüneteltetése alatt is ellenőrizheti a sütési módot. A kijelzőn [10] a grill mód jelzésére a „G” lesz látható 3 másodpercig.
 - Ne távolítsa el a grillrács [3] 3 szilikonlábát. A szilikonlábak tartják a grillrácsot a helyén, hogy az ne tudjon elcsúszni.
1. Készenléti mód módban nyomja meg a  [16] gombot.
 2. A sütési idő beállításához forgassa el a  [14] gombot. A maximális sütési idő 95 perc.
 3. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot. A  [26] kigyullad.

● Kombinált mód

Szükséges alkatrészek:

Forgótányér forgó gyűrűvel és tányérrögzítővel [2]

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Ne használja a grillrácsot [3] vagy más fém tárgyakat kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

1. Készenléti mód módban nyomja meg a **COMB.** gombot [12]. Az érték kijelző [23] a „C-1” jelenik meg. A kijelzőn [10] a  [25] lesz látható.
2. A  [14] gomb elforgatásával válthat a „C-1” és a „C-2” között.

C-2: Hal és csőben sült ételek (a kijelzőn [10]

a  [25] lesz látható)

C-1: Steak, szárnyashús, pizza (a kijelzőn [10] a  [24] lesz látható)

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

3. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot.
4. A sütési idő beállításához forgassa el a  [14] gombot. A maximális sütési idő 95 perc.
5. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot. A  [24] (C-2 esetén) vagy a  [25] (C-1 esetén) villog.

● Kiolvasztás idő szerint

① **MEGJEGYZÉS:** 500 g darált hús kiolvasztásához 18 perc kiolvasztási idő javasolt.

1. Készenléti mód módban nyomja meg a  [15] gombot. Az érték kijelző [23] a „dEF1” jelenik meg. A  [27] és a  [28] kigyullad.
2. A megerősítéshez nyomja meg a  [14] gombot.
3. A kiolvasztási idő beállításához forgassa el a  [14] gombot. A maximális kiolvasztási idő 95 perc.
4. A folyamat elindításához nyomja meg a  [14] gombot. A  [27] és a  [28] villog.

● Kiolvasztás súly szerint

① **MEGJEGYZÉS:** A kiolvasztási idő és teljesítmény kiválasztása automatikusan történik, ha megadja a kiolvasztandó élelmiszer súlyát.

1. Készenléti mód módban nyomja meg a  [15] gombot. Az érték kijelző [23] a

„dEF1” jelenik meg. A 27 és a 28 kigyullad.

- A 14 gomb elforgatásával választhatja ki a „dEF2” lehetőséget.
- A megerősítéshez nyomja meg a 14 gombot.
- A 14 elforgatásával adhatja meg a kiolvasztandó élelmiszer súlyát 100 és 1800 g között.
- A folyamat elindításához nyomja meg a 14 gombot. A 27 és a 28 villog.

① MEGJEGYZÉS: A kiolvasztás során az idő ½-ének lejártakor a kijelzőn 10 a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 sípoló hang hallható. Amennyiben nem fordítja meg az élelmiszert, a folyamat az idő lejártáig folytatódik.

Amennyiben a felolvasztás 90 másodpercnél rövidebb ideig tart, az idő ½-ének lejártakor 2 sípoló hang hallható. Ebben az esetben a „turn” (megfordítás) nem jelenik meg a kijelzőn 10.

- Nyissa ki az ajtót a fogójánál 6 fogva. A kijelzőn 10 az idő leáll.
- Fordítsa meg az élelmiszert. Használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát, mert az élelmiszer felforrósodik.
- Csukja be az ajtót a fogójánál 6 fogva.
- A folyamat folytatásához nyomja meg a 14 gombot.

Kiolvasztási súly	Kiolvasztási idő
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min

Kiolvasztási súly	Kiolvasztási idő
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Konyhai időzítő

① MEGJEGYZÉSEK:

- Az időzítő 10 másodperc és 95 perc közötti értékre állítható.
 - Az időzítő funkció a mikrohullámú működéstől függetlenül is használható.
 - Az időzítő a visszaszámlálás során bármikor leállítható a 13 megnyomásával.
- Készenléti mód módban nyomja meg egyszer a 11 gombot. A kijelzőn 10 az „00:00” jelenik meg.
 - Az idő beállításához forgassa el a 14 gombot.
 - Megerősítéshez nyomja meg a 14 gombot. Az idő elkezd visszaszámlálni.
 - Amikor a visszaszámlálás befejeződik, 5 csipogó hangjelzés hallatszik.

● Késleltetett sütés

① MEGJEGYZÉSEK:

- Az visszaszámlálás lejártakor a sütés automatikusan elindul.
- A késleltetési idő alatt a 13 gomb megnyomásával megszakíthatja a programot.
- A visszaszámláló funkció működések az alábbi funkciók nem használhatók: Gyors sütés és kiolvasztás idő/súly szerint
- A 11 megnyomásával ellenőrizheti az aktuális időt. A kijelző 10 3 másodperc elteltével ismét a beállított időt mutatja.

- Készenléti módban válasszon ki egy sütési programot.
- Nyomja meg a 11 gombot. A 20 kigyullad.
- A kívánt kezdési idő órájának beállításához forgassa el a 14 gombot.
- A megerősítéshez nyomja meg a 14 gombot.

5. A kívánt kezdési idő percének beállításához forgassa el a  **14** gombot.
6. A késleltetett sütés elindításához nyomja meg a  **14** gombot. A sütési program megfelelő szimbóluma, az idő kijelzése és a  **20** villog.

● Gyerekzár

- ① MEGJEGYZÉS:** Ezt a funkciót akkor használja, hogy felügyelet nélkül gyermekek ne tudják használni a terméket.

- **Bekapcsolás:** Tartsa lenyomva a  **13** gombot 3 másodpercig. Egy sípoló hang hallható. A  **22** kigyullad.
- **Kikapcsolás:** Tartsa lenyomva a  **13** gombot 3 másodpercig. Egy sípoló hang hallható. A  **22** kialszik. Egy újabb sípoló hang hallható.

● Automatikus sütési módok

- ① MEGJEGYZÉS:** Az automatikus főzési folyamat eredménye olyan tényezőktől függ, mint az étel alakja és mérete, az egyes ételek kívánt főzési foka, valamint az, hogy hogyan helyezi el az ételt a termék belsejében. Ha az eredmény nem kielégítő, állítsa be a főzési időt ennek megfelelően.

1. Készenléti módban fordítsa el a  **14** gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezt követően fordítsa el a  gombot egy másik kódszám kiválasztásához (lásd az alábbi táblázatot).
2. A megerősítéshez nyomja meg a  **14** gombot.
3. Fordítsa el a  **14** gombot az élelmiszer súlyának és az adagok számának megadásához.
4. A folyamat elindításához nyomja meg a  **14** gombot.

A-01 (tészta)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt.
2. Tegye be a kívánt mennyiségű tésztát. A tészta nettó súlya számít, víz nélkül.

3. Töltse be a megfelelő mennyiségű vizet az edénybe.
4. Válassza ki a tészta megfelelő nettó súlyát, majd indítsa el a folyamatot.
5. Amint a folyamat véget ér, hagyja a tésztát 2–3 percig pihenni, majd öntse le róla a vizet.

A-02 (hal)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért. 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-03 (rizs)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt.
2. Töltsön be vizet az edénybe. Az arány 2 ml víz 1 g rizshez. Ezt az arányt ízlés szerint változtathatja.
3. Áztassa a rizst 3 percig a vízben.
4. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

A-04 (csirke)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért.
2. Fűszerezze meg a csirkehúst ízlés szerint.
3. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.
4. Az idő $\frac{2}{3}$ -ának lejártakor a kijelzőn **10** a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 sípoló hang hallható.
5. Fordítsa meg a csirkehúst.
6. A folyamat folytatásához nyomja meg a  **14** gombot.

A-05 (felmelegítés)

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

A-06 (krumpli)

- Ajánlatos egyforma méretű, pucolatlan krumplit használni.
1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért. Ossza el a krumplikat egyenletesen.
 2. Szurkálja meg a krumplik héját több helyen.
 3. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.

A-07 (hús/sültek)

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető tányért.
2. Fűszerezze meg a húst/sülteket ízlés szerint.
3. Válassza ki a megfelelő súlyt, majd indítsa el a folyamatot.
4. Az idő $\frac{2}{3}$ -ának lejártakor a kijelzőn **10** a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 sípoló hang hallható.
5. Fordítsa meg a húst/sültet.
6. A folyamat folytatásához nyomja meg a **14** gombot.

A-08 (pattogatott kukorica)

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

A-09 (italok)

- i MEGJEGYZÉS:** Helyezzen egy üvegpálcát az italba, és hagyja a tartályt 20–30 másodpercig a sütőtérben **8**, megakadályozva a hirtelen felforrást.

1. Használjon mikrohullámú sütőbe helyezhető edényt (pl. bögrét vagy poharat).
2. Válassza ki a megfelelő adagok számát, majd indítsa el a folyamatot.

A-10 (zöldségek)

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

Kódszám	Élelmiszer/funkció	Súlytartomány	Időtartomány	Mikrohullám/grill funkciójelzés
A-01	Tészta	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	27 (mikrohullámú sütő)
A-02	Hal	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	27 (mikrohullámú sütő)
A-03	Rizs	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	27 (mikrohullámú sütő)
A-04	Csirke	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	24 (kombinált 2)
A-05	Bemelegítés	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	27 (mikrohullámú sütő)
A-06	Burgonya	230 g, 460 g	5–8 min	27 (mikrohullámú sütő)
A-07	Hús/sültek	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	25 (kombinált 1)

Kódszám	Élelmiszer/funkció	Súlytartomány	Időtartomány	Mikrohullám/grill funkciójelzés
A-08	Pattogatott kukorica	100 g	2:40 min	☞ 27 (mikrohullámú sütő)
A-09	Italok	1-3 adag	1:30-3:50 min	☞ 27 (mikrohullámú sütő)
A-10	Zöldség	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	☞ 27 (mikrohullámú sütő)

● Sütési táblázat

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő	Információk
Halfilé	400 g	700 W	10-15 min	Adjon hozzá némi vizet és citromlevet.
Zöldség	250 g	600 W	5-10 min	Vágja fel a zöldséget darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavargassa át.
Burgonya	500 g	700 W	8-10 min	Vágja fel a burgonyát darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavargassa át.
Desszertek (pl. puding, muffin)	100-300 g	600 W	1-5 min	Kövesse a desszert csomagolásán található utasításokat.
Rizs	100 g rizs 250 ml víz	600 W	15 min	Főzés előtt mossa át a rizst.
Tojáskrém	750 g	500 W	10-15 min	Tegye bele a tojáskrémet egy nagy tányérba.
Kekszek	400 g	600 W	8-10 min	Tegye bele a kekszeket egy nagy tányérba.
Fasírt	500 g	600 W	23-28 min	Tegye a fasírtot egy tányérra. Takarja le a tányért egy fedővel.

● Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő
Leves	400 ml	600 W	8-10 min
Egytálétel	500 g	600 W	10-13 min
Köreték (pl. tészta)	500 g	700 W	8-10 min
Zöldség	300 g	500 W	8-10 min

● **Receptek**

● **Csokoládés muffin**

 7 min

 × 1

Előkészítési idő:	5 min
Sütési idő:	2 min

Hozzávalók

4 EK	Liszt
¼ EK	Sütőpor
4 EK	Porcukor
2 EK	Kakaópor
1	Tojás
3 EK	Tej
3 EK	Növényi olaj
Pár csepp	Vaníliakivonat, vagy más kivonat (opcionális)
2 EK	Csokoládédarabok, dió vagy mazsola (opcionális)

Elkészítés

1. Tegye a lisztet, a sütőport, a porcukrot és a kakaóport egy nagyobb méretű, mikrohullámozható csészébe. Keverje össze a hozzávalókat.
2. Adjon hozzá egy tojást, majd keverje össze a hozzávalókat.
3. Adja hozzá a tejet és a növényi olajat. Ízlés szerint hozzáadhat vaníliakivonatot vagy más kivonatot. Keverje össze a hozzávalókat addig, amíg a keverék sima nem lesz.
4. Ízlés szerint tehet rá csokoládédarabokat, diót vagy mazsolát. Keverje össze a hozzávalókat.
5. Tegye rá a csészét a forgótányér  középre. Süsse a süteményt 700 W-on 2 percre, vagy amíg a sütemény nem emelkedik tovább és megdermed.
6. Vegye ki a csészét egy sütőkesztyű segítségével. Élvezze a finom süteményt!

● **Karamellás popcorn**

 24 min

 × 8

Előkészítési idő:	20 min
Sütési idő:	4 min

Hozzávalók

60 g	Szemes kukorica
240 g	Barnacukor
60 ml	Kukoricaszirup
3 EK	Sózatlan vaj
½ TK	Só
1 TK	Vaníliakivonat
¼ TK	Szódabikarbóna
Pár csepp	Növényi olaj (opcionális)

Elkészítés

1. Tegye be a kukoricaszemeket egy papírzacskóba. Ízlés szerint tegyen bele pár csepp növényi olajat. A zacskó lezárásához hajtsa be a tetejét néhányszor.
2. Helyezze rá a zacskót a forgótányér  középre. Süsse a kukoricát 700 W-on 4 percre, illetve addig, amíg nem hall már több pattogó hangot.
3. A karamella elkészítése: Tegye bele a cukrot, a kukoricaszirupot, a vajat és a sót egy nagyobb méretű, mikrohullámozható tálba. Süsse a keveréket 700 W-on 2 percre, keverje át a keveréket, majd süsse tovább 2 percre 700 W-on, amíg sok buborék nem keletkezik.
4. Tegye bele a vaníliakivonatot és a szódabikarbónát a karamellás keverékbe, majd alaposan keverje át. Azonnal öntse rá a forró karamella egyharmadát a zacskóba lévő popcornra. Zárja vissza a zacskót, majd rázza össze, hogy a popcorn bevonatot kapjon. Adja hozzá a karamella következő egyharmadát a popcornhoz. Zárja vissza a zacskót, majd rázza össze. Öntse rá a maradék karamellát a popcornra, majd rázza meg a zacskót még egyszer.

- Helyezze rá a zacskót a forgótányér ² közepére. Süsse a popcorn 700 W-on 1 percig, majd vegye ki a forró zacskót egy sütőkesztyű segítségével és rázza össze.
- Rázza ki a forró karamellás popcorn egy edénybe. Hagyja a karamellás popcorn kb. 20 perc alatt teljesen lehűlni. Törje össze a karamellás popcorn darabokra, és jöhet a kóstolás!

● Burgonyás reggeli

 25 min

 × 2

Előkészítési idő:	15 min
Sütési idő:	10 min

Hozzávalók

2	Közepes méretű burgonya (megpucolva és szeletekre vágva)
½	Hagyma (szeletekre vágva)
¼ TK	Só
⅛ TK	Bors
¼ TK	Foghagymasó
60 g	Cheddar sajt (reszelt)

Elkészítés

- Tegye bele a karikára vágott burgonyát és hagymát egy mikrohullámozható tálba.
- Ízesítse a burgonyát és a hagymát sóval, borssal és fokhagymasóval. Keverje át alaposan, majd fedje le a tálat.
- Helyezze a tálat a forgótányér ² közepére. Süsse a megfűszerezett burgonyákat és hagymákat 700 W-on 9 percig, illetve ameddig a burgonya meg nem fő.
- Adja hozzá a sajtot, majd süsse 500 W-on 1 percig.
- Vegye ki a tálat egy sütőkesztyű segítségével. Élvezze az ízletes reggelit!

● Fasírt

 33–38 min

 × 2–3

Előkészítési idő:	10 min
Sütési idő:	23–28 min

Hozzávalók (fasírt)

500 g	Darált marhahús
½	Hagyma (felkockázva)
1	Tojás (összekeverve)
100 g	Panírmorzsa
¼ TK	Bors
¼ TK	Só

Hozzávalók (szósz)

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

Elkészítés

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

● Lazac

 28 min

 × 1

Előkészítési idő:	5 min
Sütési idő:	23 min

Hozzávalók

400 g	Lazac
½ TK	Bors
½ TK	Só
2 TK	Víz
¼	Citrom leve

Elkészítés

- Ha szükséges, olvassa ki a lazacot (lásd a „Kiolvasztás idő szerint” c. részt).
- Fűszerezze a lazacot sóval, borssal.
- Tegye a lazacot egy tányérra. Adjon hozzá vizet. Takarja le a tányért egy fedővel.
- Tegye a tányért a forgótányér  középre. Süssse a lazacot 6 percig 700 W-on. Másik lehetőségként kiválaszthatja az **A-02** programot (lásd az „Automatikus sütési módok” c. részt).
- Tálalás előtt locsolja meg a lazacot némi citromlével.

● Csirke grillezése

 2 óra

 × 2–3

Elkészítési idő:	2 óra
------------------	-------

Hozzávalók:

1 egész	Csirke (800–1400 g)
60 ml	Olívaolaj
30 ml	Citromlé
4	Fokhagyma (felaprítva)
1 EK	Friss rozmaring (felaprítva)
1 EK	Friss kakukkfű (felaprítva)
1 TK	Paprika
Ízlés szerint	Só és bors

Elkészítés:

- Készítse elő a csirkét: Hideg víz alatt öblítse le a csirkét, és papírtörülővel törölje szárazra. Távolítsa el az esetleges belsőségeket.
- Pácolja be a csirkét: Egy kis tálban keverje össze az olívaolajat, a citromlevet, a fokhagymát, a rozmaringot, a kakukkfűvet, a paprikát, a sót és a borsot. Dörzsölje be ezzel a keverékkel az egész csirkét, a bőr alatt és belül is. Az ideális eredmény érdekében legalább 1 órán át vagy egy éjszakán át hagyja pihenni és pácolódni a hűtőszekrényben.
- Csirke grillezése: Helyezze a csirkét egy mikrohullámú sütéshez alkalmas tányérra, és tegye a forgótányér középre . Fordítsa el a   gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezután forgassa el a csirke A-04 automatikus menüjének kiválasztásához.
- Válassza ki a megfelelő súlyt, amely megfelel a csirke súlyának. A főzési folyamat elindításához nyomja meg a   gombot.
- Forgassa meg a csirkét: Miután az idő ¾-a eltelt és megszólal 2 hangjelzés, nyissa ki az ajtót , és fordítsa meg a csirkét. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a   gombot.
- Hagyja pihenni és tálalja: Vegye ki a csirkét a termékből, és hagyja pihenni 10–15 percig, mielőtt felszeletelné. Ez lehetővé teszi, hogy a szaft újra eloszoljon, így a csirke puhább és ízletesebb lesz.

● Steak grillezése

 25 min

 × 1

Elkészítési idő:	25 min
------------------	--------

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

① **MEGJEGYZÉS:** Ha a steak fagyasztva volt, akkor olvassa ki a „Kiolvasztás súly szerint” című fejezetben leírtak szerint.

1. Készítse elő a steaket: Papírtörölkővel törölje szárazra a steaket. Dörzsölje be mindkét oldalát olívaolajjal, majd fűszerezze bőségesen sóval, borssal és más, tetszés szerinti fűszerekkel.
2. Steak grillezése: Helyezze a steaket egy mikrohullámú sütéshez alkalmas tányérra, és helyezze a forgótányér közepére [2]. Nyomja meg a **COMB.** [12] gombot, majd válassza ki a C-1 (1. kombináció) lehetőséget, és állítsa be az időt 20 percre.
3. Forgassa meg a steaket: A 12 perces sütési idő után nyissa ki az ajtót [4], és fordítsa meg a steaket. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg a [14] gombot.
4. Ellenőrizze a főzési állapotot: Hőmérővel ellenőrizze a steak belső hőmérsékletét. A „medium-raw” steak hús esetében 57 °C, a „medium” steak hús esetében 63 °C, a „jól átsült” esetében pedig 71 °C legyen a célhőmérséklet. Ha még nem érte el a kívánt átsütési fokot, akkor állítsa be újra a programot, és grillezze a húst még néhány percig.
5. Hagyja pihenni és tálalja: Hagyja a steaket néhány percig pihenni, mielőtt felszietelné. Így jobban eloszlik a szaft, és a steak ízletesebb lesz.

● Csőben sült burgonya

 50 min

 × 2

Elkészítési idő:	50 min
------------------	--------

Hozzávalók:

2 nagy	Burgonya (vékony szeletekre vágva)
240 ml	Tejszín
240 ml	Tej
2 gerezd	Fokhagyma (felaprítva)

100 g	Gruyère- vagy cheddarsajt (reszelt)
50 g	Parmezán sajt (reszelt)
15 g	Vaj
Ízlés szerint	Só és bors

Elkészítés:

1. Készítse el a szószot: Keverje össze a tejszínt, a tejet és a fokhagymát egy nagy, mikrohullámú sütésre alkalmas edényben. Helyezze a tálat a forgótányér közepére [2]. 3 percig melegítse 800 W-on.
2. A burgonya elkészítése: Adjuk hozzá a burgonyaszeleteket, és jól keverjük össze. Fordítsa el a [14] gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezután forgassa el a burgonya A-06 automatikus menüjének kiválasztásához. Állítsa be a súlyt 460 g-ra, és nyomja meg a [14] gombot a főzési folyamat elindításához. Ellenőrizze, hogy a burgonya éppen csak megpuhult-e. Fűszerezze sóval és borssal.
3. Rétegezze a gratint: Kenjen ki egy mikrohullámú sütésre alkalmas edényt vajjal. Rétegezze a burgonyát a tepsibe, és öntsön mindegyik rétegre a mártásból. A rétegek közé terítsük a Gruyère- vagy Cheddar-sajtot. Szórja a parmezánt egyenletesen a felső rétegre.
4. Süsse meg a gratint: Helyezze a formát a forgótányér közepére [2]. Nyomja meg a **COMB.** [12] gombot, majd válassza a C-2 (2. kombináció) lehetőséget, és állítsa be az időt 35 percre.
5. Hagyja pihenni és tálalja: Vegye ki a gratint a termékből, és tálalás előtt néhány percig hagyja pihenni. Ez lehetővé teszi, hogy az ízek összeérjenek.

● Szalámis pizza

 25 min

 × 2-3

Elkészítési idő:	25 min
------------------	--------

Hozzávalók:

1	Pizzatészta (vásárolt vagy házi készítésű)
120 ml	Pizzaszósz
120 g	Mozzarella (reszelt)
60 g	Szalámi szeletek
30 g	Feketebors (opcionális)
30 g	Lilahagyma (szeletelve, opcionális)
1 TK	Oregánó (szárított)
Opcionális	Friss bazsalikomlevél a díszítéshez

Elkészítés:

- Készítse el a tésztát: Enyhén lisztezett felületen nyújtsa ki a pizzatésztát a kívánt vastagságúra.
- Adja hozzá a szószot: A pizzaszószot egyenletesen kenje el a tésztán, egy kis peremet szabadon hagyva.
- Adjon hozzá feltétet: Szórja a reszelt mozzarellát a szószra. A szalámszeleteket egyenletesen terítse el a sajton. Tetszés szerint adjon hozzá fekete olívbogyót és lilahagymát. Szórjuk meg szárított oregánóval.
- Pizza sütése: A kívánt eredménytől függően két program ajánlott:
 - A ropogós és szépen megbarnult pizza érdekében óvatosan helyezze a pizzát a grillrácsra [3], majd helyezze a grillrácsot a forgótányér közepére [2]. Nyomja meg a [16] gombot a grillezéshez, és állítsa be a 15 perces sütemési időt.
 - A gyorsabb sütés érdekében óvatosan helyezze a pizzát egy mikrohullámú sütéshez alkalmas tányérra, majd helyezze a forgótányér közepére [2]. Nyomja meg a **COMB.** [12] gombot, majd válassza ki a C-1 (1. kombináció) lehetőséget, és állítsa be az időt 10 percre.

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

Sajtos makaróni

45 min

1

Elkészítési idő: 45 min

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

- Főzze meg a tésztát: Vegyen egy nagy, mikrohullámú sütésre alkalmas edényt, töltsön bele sós vizet, tegye bele a makarónit, és helyezze a forgótányér közepére [2]. Fordítsa el a [14] gombot egyszer az óramutató járásával ellenkező irányban. Ezután forgassa el a tészta A-01 automatikus menüjének kiválasztásához. A főzési folyamat elindításához állítsa be a 300 g-os súlyt, és nyomja meg a [14] gombot. A főzési idő végén szűrje le a tésztát, és tegye félre.
- Készítse el a sajtmártást: Olvassuk fel a vajat egy közepes lábasban, közepes lángon. Keverje bele a lisztet, és főzze körülbelül 1 percre, amíg sima massa nem lesz belőle. Fokozatosan keverje hozzá a tejet, és addig keverje, amíg a keverék sima és sűrű nem lesz.
- Adjon hozzá sajtot: Vegye le a serpenyőt a tűzről, és keverje bele a reszelt cheddar sajtot, amíg az megolvad és simává válik.

Ízlés szerint sóval, borssal és paprikaporral fűszerezze.

4. Keverje össze a tésztát és a szószt: Adja a főtt makarónit a sajtmártáshoz, és addig keverje, amíg a tészta egyenletesen bevonja.
5. Készítse el az aranyszínű ropogós héjat: Tegye a sajtszószosz makarónit egy mikrohullámú sütésre alkalmas edénybe, és szórja meg reszelt parmezán sajttal. Ezután helyezze a sütőedényt a forgótányér [2] közepére. [uu] [16] a grillezéshez, és állítsa be a grillezési időt 10 percre. Addig grillezzük, amíg a héja aranybarnára pirul és buborékos lesz.
6. Tálalja és fogyassza el.

● Tisztítás és ápolás

⚠ **VESZÉLY! Áramütés kockázata!**

Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

⚠ **VESZÉLY! Égési sérülések veszélye!**

Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A termék elektromos részeit ne merítse vízbe vagy más folyadékokba. A terméket soha ne tartsa folyó víz alá.

⚠ **FIGYELEM! Károsodás veszélye!**

- Ne használjon tisztító sprayt vagy más durva tisztítószerkeket, mert azoktól a felületek foltosak, csíkosak lehetnek vagy kifakulhatnak.
- Ne használjon maró hatású tisztítószerkeket.

① **MEGJEGYZÉSEK:**

- A terméket akkor tisztítsa meg, ha az már lehűlt. A rászáradt ételmaradékokat nehezebb eltávolítani.
- Borítás: A termék borítását egy enyhén nedves ruha segítségével tisztítsa.
- Sütőtér: A sütőteret [8] mindig tartsa tisztán. Ha a termék falaira élelmiszerek vagy folyadékok kerülnek, azokat törölje le enyhén nedves ruha segítségével.

Szükség esetén a ruhára vigyen fel némi lágy mosogatószer. Végül törölje át egy csak tiszta vízzel benedvesített ruha segítségével, hogy a tisztítószer esetleges maradványait is eltávolítsa.

- Forgótányér és grillrács: A forgótányért [2] és a grillrácsot [3] rendszeresen tisztítsa meg mosogatószeres meleg vízzel. A forgótányér és a grillrács mosogatógépben mosható.
- Kifröccsenések és szennyeződések: A kifröccsenéseket, szennyeződéseket rendszeresen törölje le egy enyhén nedves ruhával az alábbi részegységekről:
 - Ajtókeret [5] (kívül és belül)
 - Fogó [6]
 - Retesz [7]
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
 - Az ajtó tömítés [4] és az elválasztó elemek
- Kondenzvíz: Ha az ajtón vagy annak külső oldala körül kondenzvíz gyűlik össze azt törölje le egy puha ruha segítségével. Ez akkor fordul elő, ha a terméket különösen nedves körülmények között használják.
- Kellemetlen szagok: Rendszeresen gondoskodjon a kellemetlen szagok eltávolításáról. Helyezzen be egy mikrohullámú edényt egy csésze vízzel, egy citrom levéllel és héjával a sütőtérbe [8]. Melegítse a keveréket 5 percig. Törölje át a sütőteret alaposan majd törölje egy puha ruha segítségével szárazra.

● Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A termék nem kezdi meg a sütést.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót.
A forgótányér [2] forgása közben egy hang hallgató.	A forgótányért [2] nem megfelelően helyezte rá a forgó gyűrűre és a tányérrögzítőre. A forgó gyűrűn [2] és/vagy a sütőtér [8] alján szennyeződések vannak.	Helyezze el a forgótányért [2] a sütőtérben [8] helyesen. Tisztítsa meg a forgó gyűrűt [2] és a sütőtér [8] alját.
A termék belsejében lévő lámpa nem működik.	A fényforrás meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A ventilátort nem lehet leállítani a  [13] gomb megnyomásával, vagy az ajtó [4] kinyitásával.	A sütés befejeződött. A termék átkapcsol az azonnal szükséges lehűlési módba.	Várja meg, amíg a ventilátor forgása leáll. A ventilátor 3 percig forog.

● Mentésítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagon 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, akkumulátorokra,

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 484646_2501) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címdoldaláról (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.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu



Uporabljena opozorila in simboli	Stran	54
Uvod	Stran	54
Namenska uporaba	Stran	55
Obseg dobave	Stran	55
Opis delov	Stran	55
Tehnični podatki	Stran	55
Varnostni napotki	Stran	55
Osnovna načela pri kuhanju v mikrovalovni pečici	Stran	60
Uporabite primerno posodo	Stran	60
Pred prvo uporabo	Stran	61
Postavitev izdelka	Stran	61
Vgradnja	Stran	61
Uporaba	Stran	61
Stanje pripravljenosti	Stran	62
Nastavljanje ure	Stran	62
Hitro kuhanje v mikrovalovni pečici	Stran	62
Mikrovalovni način	Stran	62
Mikrovalovni način – primeri uporabe	Stran	62
Način žara	Stran	63
Kombinirani način	Stran	63
Odtajanje po času	Stran	63
Odtajanje po teži	Stran	63
Kuhinjski časovnik	Stran	64
Odložena funkcija kuhanja	Stran	64
Otroška ključavnica	Stran	64
Samodejni načini kuhanja	Stran	65
Preglednica za kuhanje	Stran	66
Segrevanje zamrznjene hrane	Stran	67

Recepti	Stran	67
Čokoladno pecivo iz lončka	Stran	67
Karamelna pokovka	Stran	67
Krompir za zajtrk	Stran	68
Mesna štruca	Stran	68
Losos	Stran	69
Peka piščanca na žaru	Stran	69
Steak na žaru	Stran	70
Krompirjeva gratinirana jed	Stran	70
Pica s salamo	Stran	71
Makaroni s sirom	Stran	71
Čiščenje in nega	Stran	72
Odpravljanje napak	Stran	73
Odstranjevanje	Stran	73
Garancijski list	Stran	73
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	75
Servis	Stran	75

Uporabljena opozorila in simboli

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

	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.		Izmenični tok/napetost
		Hz	Hertz (omrežna frekvenca)
		W	Vat
	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.		Simbol za zaščitno ozemljitev
			Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	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.		Nevarnost – tveganje električnega udara!
			Pozor, vroča površina!
	POZORI! Ta simbol s signalno besedo »Pozor« označuje nevarnost morebitne poškodbe lastnine.		Varno za živila Ta izdelek nima nobenih negativnih učinkov na okus ali vonj.
	OPOMBA: Ta simbol s signalno besedo »Opomba« nudi nadaljnje koristne informacije.		Primerno za pomivalni stroj (samo vrtljivi krožnik 2 in stojalo za žar 3)
	Znak CE potrjuje skladnost z direktivami EU, ki veljajo za izdelek.		Odčitajte za odpiranje spletnih navodil.
	Varnostni napotki		
	Navodila za delo		

MIKROVALOVNA PEČICA

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili 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.

● 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 Blokada
- 1 Tekalni obroč
- 1 Stojalo za žar
- 1 Vodič za hiter začetek

● Opis delov

(Sl. A)

- 1 Priključni kabel z električnim vtičem
- 2 Vrtljivi krožnik s tekalnim obročem in blokado
- 3 Stojalo za žar
- 4 Enota vrat (tesnilo vrat)
- 5 Okvir vrat
- 6 Ročaj
- 7 Zapah
- 8 Prostor za kuhanje
- 9 Pregled programov
- 10 Zaslon
- 11 Tipka  (časovnik/ura)
- 12 Tipka **COMB.** (žar/mikrovalovi)
- 13 Tipka  (Zaustavitev/brisanje)
- 14  vrtljivi gumb (samodejno kuhanje/čas/teža) s tipko (zagon/hitri zagon)
- 15 Tipka  (odtjanje)
- 16 Tipka  (žar)
- 17 Tipka  (mikrovalovi)

(Sl. B)

- 18 **AUTO** (samodejno kuhanje)
- 19  (ventilator)

- 20  (odštevanje)
- 21  (časovnik)
- 22  (otroška ključavnica)
- 23 Prikaz vrednosti
- 24  (kombinacija 2)
- 25  (kombinacija 1)
- 26  (žar)
- 27  (mikrovalovi)
- 28  (odtjanje)
- 29 Izbira menija

● Tehnični podatki

Nazivna napetost:	220–240 V~, 50 Hz
Priključna moč:	1200 W
Poraba v stanju pripravljenosti:	0,3 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 nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih navodil, ne prevzemamo odgovornosti!

POMEMBNA 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 segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova služba za stranke ali ustrezno podobno kvalificirano osebo, 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 3 ali drugih kovinskih predmetov v mikrovalovnem ali kombiniranem načinu. Kovina odseva mikrovalovno sevanje, kar povzroča iskenje. 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 podaljšano vretje, zaradi česar morate biti pazljivi pri prijemanju posode.
- Vsebino 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 segrevati 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 opeklín! 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 plosče (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 ločnim 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 odstranjujte 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 **5** (obe strani)
 - Ročaj **6**
 - Zapah **7**
 - Okence (obe strani)
 - Tesnilo vrat **4** 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 prerežite.
- **Maščobe ali olja:** V izdelku ne smete odtajati 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 zakasnenega 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 [8], da se izognete nepričakovanemu vretju.

- **Pokovka:** Uporabljajte samo pokovko za mikrovalovno pečico.

● **Uporabite primerno posodo**

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost požara!**

Nikoli ne uporabljajte stojala za žar [3] ali drugih kovinskih predmetov v mikrovalovnem ali kombiniranem načinu. Kovina odseva mikrovalovno sevanje, kar povzroča iskenje. To lahko povzroča požar in nepopravljivo poškoduje izdelek!

- Idealen material za mikrovalovne peči 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

Posoda	Mikrovalovna pečica	Žar	Kombinacija
Kovinski pladenj/krožnik, stojalo za žar [3]	Ne	Da	Ne
Aluminijasta folija in posoda iz folije	Ne	Da	Ne

● Pred prvo uporabo

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Izdelka ne uporabljajte, če je prazen.

① OPOMBA:

- ☐ Izdelek bo morda oddajal rahel vonj, ko ga boste prvič uporabili. Pazite na zadostno prezračevanje prostora.
- ☐ Ko odprete vrata [4], boste na okviru videli nalepko s pregledom programov [9]. Če na tem mestu ni nalepke, boste nalepko našli v prostoru za kuhanje [8]. Izberite nalepko z zelenim jezikom in jo prilepite na mesto za pregled programov. Na nalepkah so opisani ključni simboli in samodejni načini kuhanja.
- 1. Odstranite embalažni material (vključno s plastičnimi vrečkami, vsemi lepilnimi trakovi in zaščitnimi ploščami v prostoru za kuhanje [8]). Preverite, ali so priloženi vsi deli.
- 2. Izdelek in pribor očistite (glejte »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 z 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 blokado [2] na pogon vrtljivega krožnika (znotraj prostora za kuhanje [8]).
2. Postavite tekalni obroč [2] na tekalno površino (v prostoru za kuhanje [8]).
3. Postavite vrtljivi krožnik [2] na tekalni obroč in blokado. Vrtljivi krožnik mora pravilno ležati na blokadi.
4. Vtaknite električni vtič [1] v električno vtičnico.

● Uporaba

① OPOMBA:

- Po končanem postopku kuhanja se na prikazu vrednosti [23] prikaže »End« (konec). Vsake 2 minuti se oglasi 5 piskov, dokler ne pritisnete tipke [13] ali ne odprete vrat.
- V načinu hitrega kuhanja, mikrovalov, žara in kombiniranega načina lahko čas kuhanja povečate za 30 sekund s pritiskom na [14].
- Če med delovanjem pritisnete tipko, se zvočni signal oglasi enkrat.
- ☐ Če med postopkom kuhanja enkrat pritisnete [13], se program prekine. Pritisnite [14] za nadaljevanje programa. Če pritisnete dvakrat, bo program preklican.
- ☐ Izdelek ima način varčevanja z energijo. V stanju pripravljenosti ali po končanem postopku kuhanja se osvetlitev ozadja zaslona [10] zatemni, če v 5 sekundah ne pritisnete tipke ali obrnite [14]. Pritisnite katero koli tipko ali obrnite [14], da osvetlite zaslon.
- ☐ Po končanem programu kuhanja s časom kuhanja >2 minuti ventilator deluje 3 minute, da ohladi prostor za kuhanje [8]. Sveti znak [19] in utripa »End« (konec). Med fazo hlajenja ventilatorja ne morete ustaviti z odpiranjem vrat [4] ali s pritiskom na tipko [13]. Pred nadaljnjo uporabo izdelka

počakajte, da se ventilator ustavi. S tem se podaljša življenjska doba izdelka.

- Najdaljši čas kuhanja za vse ročne programe je 95 minut. Obrnite   v smeri urnega kazalca, da nastavite čas od 10 sekund do 95 minut.

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

● Stanje pripravljenosti

- Ko se izdelek prvič priključi na napajanje, se zasliši pisk. Izdelek je v stanju pripravljenosti. Na zaslonu  se prikaže »0:00«.
- Čer v načinu izbiranja programov 60 sekund ne pritisnete nobene tipke, preklopi izdelek v stanje pripravljenosti.

● Nastavljanje ure

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

1. V stanju pripravljenosti pritisnite in za 3 sekunde pridržite  . Izbran je 12-urni format. Na zaslonu  se prikaže »Hr12«.
2. Obrnite  , da izberete 12- ali 24-urno obliko zapisa.
Hr12: 12-urni format
Hr24: 24-urni format
3. Za potrditev pritisnite  .
4. Obrnite  , da nastavite uro.
5. Za potrditev pritisnite  .
6. Obrnite  , da nastavite minute.
7. Za potrditev pritisnite  .

● Mikrovalovni način – primeri uporabe

Prikaz	Izhodna moč	Uporaba
P800	800 W	Svinjina, mleto meso, mesna štruca, zamrznjena hrana
P700	700 W	Ribe, krompir, pokovka, pecivo, testenine
P600	600 W	Pijače, segrevanje mleka, dogrevanje, riž
P500	500 W	Zelenjava, enolončnice, jajčna krema

● Hitro kuhanje v mikrovalovni pečici

- V stanju pripravljenosti enkrat pritisnite  . Na zaslonu  se prikaže »0:30«.
- 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 blokado 

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

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

i OPOMBA: Med postopkom kuhanja lahko preverite raven moči s pritiskom na  .

1. V stanju pripravljenosti pritisnite  . Na prikazu vrednosti  se prikaže »P800«. Sveti znak .
2. Obrnite  , da izberete drugo raven moči.
Vrtenje v smeri urnega kazalca:
P800→P100→P200→...→P800
Vrtenje v nasprotni smeri urnega kazalca:
P800→P700→P600→...→P800
3. Za potrditev pritisnite  .
4. Obrnite  , da nastavite čas kuhanja. Najv. dovoljeni čas kuhanja je 95 minut.
5. Za potrditev pritisnite  .   utripa.

Prikaz	Izhodna moč	Uporaba
P400	400 W	Pogrevanje juhe, kruha
P300	300 W	Odtajanje mesa, topljenje masla/čokolade/sira
P200	200 W	Odtajanje zelenjave, ohranjanje toplote
P100	100 W	Odtajanje sladoleda

● Način žara

Uporabljen pribor:

Stojalo za žar

① OPOMBA:

- Način žara je primeren predvsem za tanke rezine mesa, zrezke, kotlete, čevapčiče, klobase in koščke piščanca. Način žara je primeren tudi za tople sendviče in gratinirane jedi.
- Način kuhanja lahko preverite med postopkom kuhanja ali ko prekinete delovanje s pritiskom na                                      

- Obrnite  **14**, da nastavite težo živila, ki se odtaja, v območju od 100 do 1800 g.
- Pritisnite  **14**, da začnete postopek. Utripata znaka  **27** in  **28**.

OPOMBA: Med odtajanjem se po preteku $\frac{1}{2}$ časa na zaslonu **10** prikaže »turn« (obrnite) in se oglasita 2 piska. Če hrane ne obrnete, se postopek nadaljuje, dokler ne poteče čas.

Če je čas odtajanja krajši od 90 sekund, se po izteku $\frac{1}{2}$ časa oglasite 2 piska. V tem primeru se na zaslonu **10** ne prikaže »turn« (obrnite).

- Vrata odprite za ročaj **6**. Čas na zaslonu **10** se ustavi.
- Obrnite hrano. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice ali držala za posode, saj se hrana segreje.
- Vrata zaprite za ročaj **6**.
- Pritisnite  **14**, da nadaljujete postopek.

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

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 preključite s pritiskom na tipko  **13**.

- V stanju pripravljenosti enkrat pritisnite   **11**. Na zaslonu **10** se prikaže »00:00«.
- Obrnite  **14**, da nastavite čas.
- Za potrditev pritisnite  **14**. Čas se začne odštevati.
- Ko se odštevanje konča, se ogласi 5 zvočnih signalov.

Odložena funkcija kuhanja

OPOMBA:

- Postopek kuhanja se samodejno začne po poteku odštevanja.
- Med odloženim kuhanjem lahko program preključite s pritiskom na  **13**.
- S funkcijo odštevanja naslednje funkcije niso na voljo: Hitro kuhanje in odtajevanje po času/teži
- Trenutni čas lahko preverite s pritiskom na   **11**. Na zaslonu **10** se po 3 sekundah ponovno prikaže nastavljen čas.

- V stanju pripravljenosti najprej izberite program kuhanja.
- Pritisnite   **11**. Sveti znak  **20**.
- Obrnite  **14**, da nastavite uro za želeni čas začetka.
- Za potrditev pritisnite  **14**.
- Obrnite  **14**, da nastavite minute za želeni čas začetka.
- Pritisnite  **14**, da zaženete odloženo funkcijo kuhanja. Utripajo ustrezni simbol za program kuhanja, prikaz časa in  **20**.

Otroška ključavnica

- OPOMBA:** S to funkcijo preprečite otrokom, da brez nadzora uporabljajo izdelek.

- **Aktiviranje:** Pritisnite in pridržite tipko  **13** za 3 sekundi. Oglasi se pisk. Sveti znak  **22**.
- **Deaktiviranje:** Pritisnite in pridržite tipko  **13** za 3 sekundi. Oglasi se pisk.  **22** preneha svetiti. Oglasi se dodatni pisk.

● Samodejni načini kuhanja

- ① **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.
1. V stanju pripravljenosti enkrat obrnite  **14** v nasprotni smeri urnega kazalca. Nato obrnite , da izberete drugo kodo (glejte spodnjo tabelo).
 2. Za potrditev pritisnite  **14**.
 3. Obrnite  **14**, da nastavite težo hrane ali število obrokov.
 4. Pritisnite  **14**, da začnete postopek.

A-01 (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-02 (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-03 (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-04 (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 zaslonu **10** prikaže »turn« (obrnite) in se oglasita 2 piska.
5. Obrnite piščanca.
6. Pritisnite  **14**, da nadaljujete postopek.

A-05 (Pogrevanje)

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

A-06 (Krompir)

- 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-07 (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 zaslonu **10** prikaže »turn« (obrnite) in se oglasita 2 piska.
5. Meso/pečenko obrnite.
6. Pritisnite  **14**, da nadaljujete postopek.

A-08 (Pokovka)

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

A-09 (Pijače)

- ① **OPOMBA:** V pijačo dajte stekleno palico in posodo pustite v prostoru za kuhanje **8** 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-10 (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-01	Testenine	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	27 (mikrovalovi)
A-02	Riba	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	27 (mikrovalovi)
A-03	Riž	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	27 (mikrovalovi)
A-04	Piščanec	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	24 (Kombinacija 2)
A-05	Pogrevanje	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	27 (mikrovalovi)
A-06	Krompir	230 g, 460 g	5–8 min	27 (mikrovalovi)
A-07	Meso/pečenka	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	25 (Kombinacija 1)
A-08	Pokovka	100 g	2:40 min	27 (mikrovalovi)
A-09	Pijače	1–3 obroki	1:30–3:50 min	27 (mikrovalovi)
A-10	Zelenjava	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	27 (mikrovalovi)

● Preglednica za kuhanje

Hrana	Količina	Zmogljivost	Čas	Informacije
Ribji file	400 g	700 W	10–15 min	Dodajte nekaj vode in limonin sok.
Zelenjava	250 g	600 W	5–10 min	Zelenjavo narežite na kose. Dodajte nekaj vode. Občasno premešajte.
Krompir	500 g	700 W	8–10 min	Krompir narežite na kose. Dodajte nekaj vode. Občasno premešajte.

Hrana	Količina	Zmogljivost	Čas	Informacije
Sladica (npr. puding, mafini)	100–300 g	600 W	1–5 min	Sledite navodilom na embalaži sladice.
Riž	100 g riža 250 ml vode	600 W	15 min	Pred kuhanjem riž izperite.
Jajčna krema	750 g	500 W	10–15 min	Jajčno kremo vlijte na velik krožnik.
Piškoti	400 g	600 W	8–10 min	Piškote položite na velik krožnik.
Mesna štruca	500 g	600 W	23–28 min	Na krožnik položite začinjeno mesno štruco. Krožnik pokrijte s pokrovom.

● Segrevanje zamrznjene hrane

Hrana	Količina	Zmogljivost	Čas
Juha	400 ml	600 W	8–10 min
Enolončnica	500 g	600 W	10–13 min
Priloge (npr. testenine)	500 g	700 W	8–10 min
Zelenjava	300 g	500 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 . Pecivo pecite 2 minuti pri moči 700 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 [2]. Koruzo pripravljajte 4 minute pri moči 700 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 700 W. Mešanico premešajte in kuhajte še 2 minuti pri 700 W, dokler ne zabrbotojajo 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. Po pokovki prelijte dodatno tretjino karamele. Zaprite vrečko in jo pretresite. Preostalo karamelo prelijte po pokovki in vrečko še zadnjič pretresite.
5. Vrečko položite na sredino vrtljivega krožnika [2]. Pokovko pripravljajte 1 minuto pri moči 700 W. Za odstranjevanje in stresanje vroče vrečke nosite rokavice za pečico.
6. 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	Poper
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 česново soljo. Vse dobro premešajte in skledo pokrijte.
3. Skledo postavite na sredino vrtljivega krožnika [2]. Začinjen krompir in čebulo pripravljajte 9 minut pri moči 700 W ali dokler ni krompir kuhan.
4. Dodajte sir in kuhajte 1 minuto pri moči 500 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	Poper
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 [2]. 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 po času«).
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 [2]. Lososa kuhajte 6 minut pri moči 700 W.
Lahko izberete tudi kodo **A-02** (glejte razdelek »Samodejni načini kuhanja«).
5. Pred postrežbo lososa dodajte nekaj limoninega soka.

● Peka piščanca na žaru

 2 uri

 × 2–3

Čas priprave:	2 uri
---------------	-------

Sestavine:

1 cel	Piščanec (800–1400 g)
60 ml	Olivnega olja
30 ml	Limonin sok
4	Stroki česna (sesekljeni)
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, in ga postavite na sredino vrtljivega krožnika [2]. Enkrat obrnite  [14] v

nasprotni smeri urnega kazalca. Nato obrnite, da izberete samodejni meni A-04 za piščanca.

4. Izberite ustrezno težo piščanca. Pritisnite  **14**, da začnete postopek peke.
5. Obračanje piščanca: Ko preteče $\frac{2}{3}$ časa in se oglasita 2 zvočna signala, odprite vrata **4** in obrnite piščanca. Zaprite vrata in pritisnite  **14** za nadaljevanje peke.
6. Pustite počivati in postrezite: Piščanca 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 priprave:	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:

- ① **OPOMBA:** Če je bil zrezek zamrznjen, ga odtalite v skladu z navodili v razdelku »Odtajanje po teži«.
1. Priprava steaka: Steak osušite s papirnatimi brisačami. Obe strani namažite z oljčnim oljem in ga izdatno začinite s soljo, poprom in drugimi začimbami po vaši izbiri.
2. Steak na žaru: Steak položite na krožnik, primeren za mikrovalovno pečico, in ga postavite na sredino vrtljivega krožnika **2**. Pritisnite **COMB. 12**, nato izberite C-1 (kombinacija 1) in nastavite čas na 20 minut.
3. Obračanje steaka: Po 12 minutah peke odprite vrata **4** in steak obrnite. Zaprite vrata in pritisnite  **14** za nadaljevanje peke.

4. Preverjanje stanje pečenja: S termometrom za meso preverite notranjo temperaturo steaka. Za srednje surov morate doseči temperaturo 57 °C, za srednje pečen 63 °C, za dobro pečen pa 71 °C. Če želena stopnja pečenja še ni dosežena, ponovno nastavite program in meso na žaru pecite še nekaj minut.
5. Pustite počivati in postrezite: Pred rezanjem pustite steak nekaj minut počivati. Tako se sokovi bolje porazdelijo in zrezek je bolj aromatičen.

● Krompirjeva gratinirana jed

 50 min

 × 2

Čas priprave:	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:

1. Priprava omake: V veliki posodi, primerni za mikrovalovno pečico, zmešajte smetano, mleko in česen. Skledo postavite na sredino vrtljivega krožnika **2**. Segrevajte 3 minute pri 800 W.
2. Priprava krompirja: Dodajte rezine krompirja in dobro premešajte. Enkrat obrnite  **14** v nasprotni smeri urnega kazalca. Nato obrnite in izberite samodejni meni A-06 za krompir. Nastavite težo 460 g in pritisnite tipko  **14**, da začnete postopek peke. Preverite, ali je krompir ravno prav mehak. Začinite s soljo in poprom.

3. 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.
4. Peka gratinirane jedi: Postavite pekač na sredino vrtljivega krožnika [2]. Pritisnite **COMB.** [12], nato izberite C-2 (kombinacija 2) in nastavite čas na 35 minut.
5. 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 priprave:	25 min
---------------	--------

Sestavine:

1	Testo za pico (kupljeno ali domače)
120 ml	Omaka za pizzo
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:

1. Priprava testa: Testo za pico na rahlo pomokani površini razvaljajte na želeno debelino.
2. Dodajanje omake: Na testo enakomerno razporedite omako za pico, pri čemer pustite majhen rob.
3. 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.

4. Peka pice: Glede na željeni rezultat priporočamo dva programa peke:
 - Za hrustljivo in močno zapečeno pico to previdno položite na stojalo za žar [3], nato pa stojalo za žar postavite na sredino vrtljivega krožnika [2]. Pritisnite tipko  [16] za žar in nastavite čas peke na 15 minut.
 - Za hitrejšo peko pico previdno položite na krožnik, primeren za mikrovalovno pečico, in ga postavite na sredino vrtljivega krožnika [2]. Pritisnite **COMB.** [12], nato izberite C-1 (kombinacija 1) in nastavite čas na 10 minut.
5. 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 priprave:	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	Parmezen (nariban, po želji)

Priprava:

1. Kuhanje testenin: V velik lonec, primeren za mikrovalovno pečico, nalijte osoljeno vodo, dodajte makarone in jih postavite na sredino vrtljivega krožnika [2]. Enkrat obrnite  [14] v nasprotni smeri urnega kazalca. Obrnite in izberite samodejni meni A-01 za Testenine. Nastavite težo na 300 g in pritisnite tipko  [14], da začnete postopek kuhanja. Ob

- koncu kuhanja testenine odcedite in jih postavite na stran.
2. 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.
 3. Dodajanje sira: Vmešajte nariban sir čedar, da se stopi in postane gladek. Po okusu začinite s soljo, poprom in papriko v prahu.
 4. Zmešajte testenine in omako: V sirovo omako dodajte kuhane makarone in mešajte, dokler se testenine enakomerno ne prepojijo.
 5. Priprava zlate skorjice: V pekač, primeren za mikrovalovno pečico, stresite makarone in sirovo omako ter potresite z naribanim parmezanom. Pekač nato postavite na sredino vrtljivega krožnika [2]. Pritisnite [wv] [16] za žar in nastavite čas peke na 10 minut. Pecite na žaru, da se skorja zlatorjavo zapeče in začnejo nastajati mehurčki.
 6. Postrezite in naj vam tekne.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Tveganje električnega udara! Pred čiščenjem: Vedno izključite 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.

① OPOMBA:

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

- Prostor za kuhanje: Prostor za kuhanje [8] 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.
- Vrtljivi krožnik in stojalo za žar: Vrtljivi krožnik [2] in stojalo za žar [3] 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 [5] (obe strani)
 - Ročaj [6]
 - Zapah [7]
 - Okence (obe strani)
 - Tesnilo vrat [4] 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 [8] 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.

● Odpravljanje napak

Težava	Možen vzrok	Možna rešitev
Izdelek ne sproži kuhanja.	Vrata niso pravilno zaprta.	Zaprte vrata.
Vrtljivi krožnik [2] pri obračanju proizvaja glasne zvoke.	Vrtljivi krožnik [2] ni pravilno nameščen na tekalni obroč in blokado. Tekalni obroč [2] in/ali dno prostora za kuhanje [8] sta umazana.	Pravilno vstavite vrtljivi krožnik [2] v prostor za kuhanje [8]. Očistite tekalni obroč [2] in dno prostora za kuhanje [8].
Luč v notranjosti izdelka ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Stopite v stik s službo za stranke.
Ventilatorja ni mogoče ustaviti s pritiskom na tipko  [13] ali z odpiranjem vrat [4].	Postopek kuhanja je končan. Izdelek preklopi v način obveznega hlajenja.	Počakajte, da se ventilator preneha vrteti. Ventilator se vrti 3 minute.

● Odstranjevanje

Embalaža 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 gospodinske odpadke, temveč ga oddajte na ustreznem zbirališču tovrstnih odpadkov. O zbirnih mestih in njihovih delovnih časih se lahko pozanimате pri svoji pristojni občinski upravi.

Pooblaščen serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 080 917

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 dnevnega 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 484646_2501) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni 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**

SI Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 080 917

E-Mail: infofon@lidl.si



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	78
Úvod	Strana	78
Použití v souladu s určením	Strana	79
Rozsah dodávky	Strana	79
Popis dílů	Strana	79
Technické údaje	Strana	79
Bezpečnostní pokyny	Strana	79
Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě	Strana	84
Použijte vhodné nádobí	Strana	84
Před prvním použitím	Strana	85
Instalace výrobku	Strana	85
Montáž	Strana	85
Obsluha	Strana	85
Pohotovostní režim	Strana	86
Nastavte hodiny	Strana	86
Rychlé vaření v mikrovlnné troubě	Strana	86
Mikrovlnný režim	Strana	86
Mikrovlnný režim - příklady použití	Strana	87
Režim grilu	Strana	87
Kombinovaný režim	Strana	87
Rozmrazování podle času	Strana	87
Rozmrazování podle hmotnosti	Strana	88
Kuchyňský časovač	Strana	88
Zpožděná funkce vaření	Strana	88
Dětská pojistka	Strana	89
Automatické režimy vaření	Strana	89
Tabulka přípravy	Strana	90
Ohřívání zmrazených potravin	Strana	91

Recepty	Strana	91
Čokoládový hrnkový dort	Strana	91
Karamelový popcorn	Strana	92
Snídaňové brambory	Strana	92
Sekaná	Strana	93
Losos	Strana	93
Grilování kuřete	Strana	93
Grilování steaku	Strana	94
Zapékané brambory	Strana	94
Salámová pizza	Strana	95
Makaróny se sýrem	Strana	95
Čištění a péče	Strana	96
Odstraňování poruch	Strana	97
Zlikvidování	Strana	97
Záruka	Strana	97
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	98
Servis	Strana	98

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu na obsluhu, krátkém návodu, stručném návodu a na obalu 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 [2] a stojan grilu [3])
	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 seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

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

● Rozsah dodávky

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

Před použitím odstraňte veškerý obalový materiál.

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

● Popis dílů

(Obr. A)

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

(Obr. B)

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

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

● Technické údaje

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

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



Bezpečnostní pokyny

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

LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DOPLŇKOVÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko

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

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek 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.

- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Výrobek nikdy neprovozujte, pokud je prázdný.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na

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

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

Čištění a péče

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko**

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

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

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

RADIOINTERFERENCE S DALŠÍMI ZAŘÍZENÍMI

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

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

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

PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ NADMĚRNÉMU KONTAKTU S MIKROVLNNOU ENERGIÍ

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

● **Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě**

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

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

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

● **Použijte vhodné nádobí**

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

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

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

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

● Před prvním použitím

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

① UPOZORNĚNÍ:

- Když se výrobek používá poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajištěte dostatečně větrání oblasti.
- Po otevření dvířek [4] se na rámu objeví nálepka s přehledem programů [9]. Pokud na tomto místě nálepka není, najdete ji uvnitř varného prostoru [8]. Vyberte nálepku s požadovaným jazykem a přilepte ji na místo pro přehled programů. Na nálepkách jsou popsány ikony tlačítek a režimy automatického vaření.
- 1. Odstraňte obalový materiál (včetně plastových sáčků, všech lepicích pásek a ochranných desek uvnitř varného prostoru [8]). Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- 2. Očistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
- 3. Očistěte povrch suchým hadrem, abyste odstranili vodu nebo prach.

● Instalace výrobku

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

Výrobek by pak mohl být poškozen a existuje nebezpečí požáru!

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

● Montáž

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

● Obsluha

① UPOZORNĚNÍ:

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

- Pokud během provozu stisknete nějaké tlačítko, jednou zazní bzučák.
- Pokud během vaření jednou stisknete tlačítko  13, program se zastaví. Stisknutím  14 pokračujte v programu. Pokud stisknete  dvakrát, program se přeruší.
- Výrobek má režim úspory energie. V pohotovostním režimu nebo po dokončení procesu vaření se podsvícení displeje  10 ztlumí, pokud nestisknete tlačítko během 5 sekund nebo pokud neotočíte  14. Stisknutím libovolného tlačítka nebo otočením  14 se displej rozsvítí.
- Po dokončení programu vaření s délkou přípravy >2 minuty běží ventilátor po dobu 3 minuty, aby se ochladila prostor vaření  8.  19 se rozsvítí a bliká „End“ (Konec). Během fáze chlazení nemůžete ventilátor zastavit otevřením dvířek  4 nebo stisknutím  13. Před dalším používáním výrobku počkejte, dokud se ventilátor nezastaví. Tím se prodlouží životnost výrobku.
- Maximální doba vaření pro všechny ruční programy je 95 minut. Otočením  14 ve směru hodinových ručiček nastavíte čas od 10 sekund do 95 minut.

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

● Pohotovostní režim

- Když je výrobek poprvé připojen k napájení, zazní pípnutí. Výrobek se nachází v pohotovostním režimu. Na displeji  10 se zobrazí „0:00“.
- Pokud v režimu volby programu nestisknete po dobu 60 sekund žádné tlačítko, výrobek se přepne do pohotovostního režimu.

● Nastavte hodiny

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

1. Podržte v pohotovostním režimu   11 stlačené po dobu cca 3 sekund. Je vybrán 12hodinový formát. Na displeji  10 se zobrazí „Hr12“.
2. Otočením  14 vyberte 12hodinový nebo 24hodinový formát.
Hr12: 12hodinový formát
Hr24: 24hodinový formát
3. Potvrďte stisknutím  14.
4. Otočením  14 nastavte hodiny.
5. Potvrďte stisknutím  14.
6. Otočením  14 nastavte minuty.
7. Potvrďte stisknutím  14.

● Rychlé vaření v mikrovlnné troubě

- V pohotovostním režimu stiskněte  14. Na displeji  10 se zobrazí „0:30“.  27 bliká. Proces vaření se spustí automaticky při plném výkonu.
Každé stisknutí tlačítka prodlouží dobu vaření o 30 sekund. Maximální doba vaření je 95 minut.

● Mikrovlnný režim

Použité příslušenství:

Otočný talíř se smykovým nákrůžkem a aretací  2

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! V mikrovlnném režimu nikdy nepoužívejte stojan grilu  3 ani jiné kovové předměty. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!

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

1. V pohotovostním režimu stiskněte  17. Na displeji hodnoty  23 se zobrazí „P800“.  27 se rozsvítí.
2. Otočením  14 vyberte jinou úroveň výkonu.
Otáčejte ve směru hodinových ručiček:
P800→P100→P200→...→P800

- Otáčejte proti směru hodinových ručiček:
P800→P700→P600→...→P800
3. Potvrďte stisknutím **14**.

4. Otočte **14** pro nastavení doby vaření.
Max. doba vaření je 95 minut.
5. Potvrďte stisknutím **14**. **27** bliká.

● Mikrovlnný režim - příklady použití

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

● Režim grilu

Použité příslušenství:

Stojan grilu **3**

① UPOZORNĚNÍ:

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

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

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

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

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

● Kombinovaný režim

Použité příslušenství:

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

- ⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru!** V kombinovaném režimu nikdy nepoužívejte stojan grilu **3** ani jiné kovové předměty. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což má za

● Rozmrazování podle času

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Chcete-li rozmrazit 500 g mletého masa, doporučuje se rozmrazovat ho po dobu 18 minut.

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

● Rozmrazování podle hmotnosti

- ① UPOZORNĚNÍ:** Doba rozmrazování a výkon rozmrazování se nastaví automaticky, jakmile zadáte hmotnost potravin, která má být rozmrazena.

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

- ① UPOZORNĚNÍ:** Během rozmrazování se po uplynutí ½ času na displeji [10] zobrazí „turn“ (obráte) a zazní 2 pípnutí. Pokud jídlo neobráte, bude proces pokračovat, dokud neuplyne čas. Pokud je doba rozmrazování kratší než 90 sekund, po uplynutí ½ času zazní 2 pípnutí. V tomto případě se na displeji [10] nezobrazí „turn“ (obráte).

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

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

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

● Kuchyňský časovač

① 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 [13].

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

● Zpožděná funkce vaření

① UPOZORNĚNÍ:

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

- Aktuální čas můžete zkontrolovat stisknutím **11**. Po 3 sekundách se displej **10** vrátí na nastavený čas.

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

● Dětská pojistka

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

● Automatické režimy vaření

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

A-01 (Nudle)

1. Použijte nádobu bezpečnou pro mikrovlnnou troubu.

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

A-02 (Ryby)

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

A-03 (Rýže)

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

A-04 (Kuře)

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

A-05 (Ohřívání)

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

A-06 (Brambory)

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

A-07 (Maso/pečeně)

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

A-08 (Kukuřice na pražení)

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

A-09 (Nápoje)

i UPOZORNĚNÍ: Vložte skleněnou tyčinku do nápoje a nechte nádobu ve varném prostoru [8] po dobu 20–30 sekund, aby nedošlo k náhlému vření.

1. Použijte nádobu bezpečnou pro mikrovlnnou troubu (např. pohárky nebo sklo).
2. Vyberte příslušný počet porcí a spusťte proces.

A-10 (Zelenina)

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

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

● Tabulka přípravy

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

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

● Ohřívání zmrazených potravin

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

● Recepty

● Čokoládový hrnkový dort

 7 min

 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	2 min

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

Přísady

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

Úprava

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

nebo dokud koláč nepřestane stoupat a neztuhne.

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

● Karamelový popcorn

 24 min

 × 8

Doba přípravy:	20 min
Doba vaření:	4 min

Přísady

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

Úprava

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

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

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

● Snídaňové brambory

 25 min

 × 2

Doba přípravy:	15 min
Doba vaření:	10 min

Přísady

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

Úprava

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

● Sekaná

🕒 33–38 min

👤 × 2–3

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

Příšady (sekaná)

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

Příšady (omáčky)

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

Úprava

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

● Losos

🕒 28 min

👤 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	23 min

Příšady

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

Úprava

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

● Grilování kuřete

🕒 2 hod.

👤 × 2–3

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

Příšady:

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

Příprava:

1. Příprava kuřete: Kuře opláchněte pod studenou vodou a osušte papírovými utěrkami. Odstraňte všechny 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 kůži a uvnitř. Nechte marinovat v lednici alespoň 1 hodinu, pro dosažení nejlepšího výsledku však přes noc.
3. Grilování kuřete: Kuře položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a umístěte ho doprostřed otočného talíře [2]. Otočte [1] [14] jednou proti směru hodinových ručiček. Poté otočte a zvolte automatickou nabídku A-04 pro kuře.
4. Zvolte příslušnou hmotnost kuřete. Stlačte [1] [14] pro spuštění procesu vaření.
5. Otočte kuře: Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času a zaznění 2 zvukových signálů otevřete dvířka [4] a kuře otočte. Zavřete dvířka a stisknutím [1] [14] pokračujte ve vaření.
6. Nechte odpočinout a podávejte: Před porcováním vyjměte kuře z výrobku a nechte ho 10–15 minut odpočívat. To umožní, aby se šťáva znovu rozprostřela a kuře bylo křehčí a chutnější.

● Grilování steaků

 25 min

 × 1

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

Přísady:

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

Příprava:

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

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

● Zapékané brambory

 50 min

 × 2

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

Přísady:

2 velké	Brambory (nakrájené na tenké plátky)
240 ml	Smetana
240 ml	Mléka
2 stroužky	Česneku (nasekaného)
100 g	Sýr Gruyère nebo čedar (nastrouhaný)
50 g	Parmezán (nastrouhaný)

15 g	Máslo
Podle chuti	Sůl a pepř

Příprava:

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

● Salámová pizza

 25 min

 × 2–3

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

Přísady:

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

30 g	Plátky černých oliv (volitelné)
30 g	Červené cibule (nakrájené na plátky, volitelné)
1 čajová lžička	Oregano (sušené)
Volitelné	Čerstvé lístky bazalky na ozdobu

Příprava:

1. Připravte těsto: Těsto na pizzu rozválejte na požadované tloušťce na lehce pomoučeném povrchu.
2. Přidejte omáčku: Na těsto rovnoměrně rozeřte pizza omáčku a nechte malý volný okraj.
3. Přidejte polevy: Na omáčku nasype strouhanou mozzarellu. Na sýr rovnoměrně rozložte plátky salámu. Podle potřeby přidejte černé olivy a červenou cibuli. Posypte sušeným oreganem.
4. Pizzu upečte: V závislosti na požadovaném výsledku se doporučují dva programy:
 - Pro křupavou a hluboce propečenou pizzu ji opatrně položte na stojan grilu [3] a poté umístěte stojan grilu doprostřed otočného talíře [2]. Stiskněte tlačítko  [16] pro grilování a nastavte dobu přípravy 15 minut.
 - Pro rychlejší propečení pizzu opatrně položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a poté jej umístěte do středu otočného talíře [2]. Stiskněte tlačítko **COMB.** [12], poté zvolte C-1 (kombinace 1) a nastavte čas na 10 minut.
5. Ozdobte a podávejte: Vyjměte pizzu a nechte ji několik minut vychladnout. Podle potřeby ozdobte čerstvými lístky bazalky. Nakrájejte na kousky a podávejte horké.

● Makaróny se sýrem

 45 min

 × 1

Doba přípravy:	45 min
----------------	--------

Prísady:

300 g	(Loketní) makaróny
60 g	Máslo
60 g	Univerzální mouky
480 ml	Mléka
200 g	Sýru čedar (nastrouhaného)
½ čajové lžičky	Soli
¼ čajové lžičky	Černého pepře
¼ čajové lžičky	Paprika (volitelné)
30 g	Parmezán (nastrouhaný, volitelné)

Příprava:

1. Uvařte těstoviny: Vezměte velký hrnec s osolenou vodou vhodný do mikrovlnné trouby, přidejte makaróny a umístěte je doprostřed otočného talíře [2]. Otočte [14] jednou proti směru hodinových ručiček. Poté otočením zvolte automatickou nabídku A-01 pro těstoviny. Nastavte hmotnost na 300 g a stisknutím [14] spusťte proces vaření. Na konci doby vaření těstoviny slijte a odložte stranou.
2. Připravte sýrovou omáčku: Máslo rozpustíte ve středně velkém hrnci na mírném ohni. Vmíchejte mouku a vařte asi 1 minutu, dokud se nevytvoří hladká pasta. Postupně vmíchejte mléko a pokračujte v míchání, dokud směs nebude hladká a hustá.
3. Přidejte sýr: Sundejte pánev z ohně a vmíchejte nastrouhaný sýr čedar, dokud se nerozpustí a nezůstane hladký. Podle chuti osolte, opepřete a přidejte mletou papriku.
4. Smíchejte těstoviny a omáčku dohromady: Přidejte uvařené makaróny do sýrové omáčky a míchejte, dokud se těstoviny rovnoměrně neobalí.
5. Připravte zlatavou kůrku: Vložte makarony a sýrovou omáčku do zapékací misky vhodné do mikrovlnné trouby a posypte je strouhaným parmezánem. Umístěte formu na nákyt do středu otočného talíře [2]. Stiskněte tlačítko [16] pro grilování a nastavte dobu

grilování na 10 minut. Grilujte, dokud kůrka nezíská zlatohnědou barvu a nezačne bublat.

6. Podávejte a pochutnejte si.

● Čištění a péče

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Před čištěním: Vždy vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko popálenin! Výrobek nečistěte bezprostředně po provozu. Nechte výrobek nejdříve vychladnout.

⚠ VAROVÁNÍ! Neponořujte elektrické části výrobku do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nadržte pod tekoucí vodou.

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí poškození!

- Nepoužívejte čisticí spreje nebo jiné agresivní čisticí prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal na povrchu.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Vyčistěte výrobek po vychladnutí. Částečně vysušené zbytky potravin nelze snadno odstranit.
- Kryt: Čistěte kryt výrobku vlhkým hadříkem.
- Varný prostor: Udržujte varný prostor [8] stále čistý. Pokud stříkance potravin nebo skvrny ulpívají na stěnách výrobku, otřete je vlhkým hadříkem.

V případě potřeby použijte jemný čisticí prostředek na tkaninu. Potom otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky čisticího prostředku.

- Otočný talíř a stojan grilu: Pravidelně čistěte otočný talíř [2] a stojan grilu [3] teplou mýdlovou vodou. Otočný talíř a stojan grilu jsou vhodné pro myčky nádobí.
- Stříkance a znečištění: Pravidelně používejte vlhký hadřík k odstranění stříkanců a znečištění z následujících komponent:
 - Rámy dveří [5] (obě strany)
 - Rukojeť [6]
 - Zámek [7]
 - Průzor (obě strany)
 - Těsnění dveří [4] a související komponenty

- Kondenzační voda: Pokud se shromažďuje kondenzovaná voda na nebo kolem vnější strany dveří, setřete ji měkkým hadříkem. To může nastat, když je výrobek provozován v extrémně vlhkých podmínkách.
- Vůně: Pravidelně odstraňujte zápachy. Postavte hlubokou mikrovlnnou misku –

naplněnou šálkem vody a šťávou a slupkou z jednoho citronu – do varného prostoru [8]. Směs zahřívejte po dobu 5 minut. Otřete varný prostor a důkladně ho vytřete dosucha měkkým hadříkem.

● **Odstraňování poruch**

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Výrobek nezačne vařit.	Dveře nejsou správně zavřeny.	Zavřete dveře.
Otočný talíř [2] dělá při otáčení velký hluk.	Otočný talíř [2] není správně umístěn na smykovém nákrčku a na aretaci. Smykový nákrček [2] a/nebo dno varného prostoru [8] jsou špinavé.	Umístěte otočný talíř [2] správně do varného prostoru [8]. Vyčistěte smykový nákrček [2] a dno varného prostoru [8].
Světlo uvnitř výrobku nefunguje.	Je vadný osvětlovací prostředek.	Obraťte se na zákaznický servis.
Ventilátor nelze zastavit stisknutím tlačítka  [13] ani otevřením dvířek [4].	Proces vaření byl ukončen. Výrobek se přepne do režimu povinného chlazení.	Počkejte, až se ventilátor přestane otáčet. Ventilátor se otáčí po dobu 3 minut.

● **Zlikvidování**

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren 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 směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 484646_2501) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 101
Einleitung	Seite 102
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 102
Lieferumfang	Seite 102
Teilebeschreibung	Seite 102
Technische Daten	Seite 102
Sicherheitshinweise	Seite 103
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite 108
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite 108
Vor dem ersten Gebrauch	Seite 109
Produkt aufstellen	Seite 109
Montage	Seite 110
Bedienung	Seite 110
Standby-Modus	Seite 110
Uhr stellen	Seite 110
Schnellgaren in der Mikrowelle	Seite 111
Mikrowellenmodus	Seite 111
Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele	Seite 111
Grillmodus	Seite 112
Kombinationsmodus	Seite 112
Auftauern nach Zeit	Seite 112
Auftauern nach Gewicht	Seite 112
Küchentimer	Seite 113
Verzögerte Garfunktion	Seite 113
Kindersicherung	Seite 113
Automatische Garmodi	Seite 114
Gartabelle	Seite 116
Gefrorene Lebensmittel erhitzen	Seite 116

Rezepte	Seite 117
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite 117
Karamell-Popcorn	Seite 117
Frühstücks-Kartoffeln	Seite 118
Hackbraten	Seite 118
Lachs	Seite 119
Hähnchen grillen	Seite 119
Steak grillen	Seite 119
Kartoffelgratin	Seite 120
Salami-Pizza	Seite 121
Makkaroni mit Käse	Seite 121
Reinigung und Pflege	Seite 122
Fehlerbehebung	Seite 123
Entsorgung	Seite 123
Garantie	Seite 123
Abwicklung im Garantiefall	Seite 124
Service	Seite 124

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, der Kurzanleitung, dem Quick-Start-Guide und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	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.	 Wechselstrom/-spannung
		Hz Hertz (Netzfrequenz)
		W Watt
	WARNUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.	 Symbol für Schutzerde
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	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.	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Achtung, heiße Oberfläche!
	ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.	 Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.	 Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller 2 und Grillgestell 3)
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 Scannen, um die Online-Anleitung zu erhalten.
 Sicherheitshinweise  Handlungsanweisungen		

MIKROWELLE

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Das Produkt ist nur zur Verwendung in privaten Haushalten geeignet und darf nicht in medizinischen oder gewerblichen Bereichen verwendet werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produktes, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

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

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

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

(Abb. B)

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

● Technische Daten

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

- Dieses Produkt erfüllt die Anforderung des europäischen Standards EN 55011.
- In Übereinstimmung mit diesem Standard ist dieses Produkt als Gerät der Gruppe 2 Klasse B eingestuft.
- Gruppe 2 = Das Produkt erzeugt gezielt Hochfrequenzenergie in Form elektromagnetischer Strahlung zur Wärmebehandlung von Nahrungsmitteln.
- Gerät der Klasse B = Das Produkt ist für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet.



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH MIT ALLEN SICHERHEITS-INFORMATIONEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT, BEVOR SIE DAS PRODUKT NUTZEN! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund unsachgemäßer Nutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND

FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Halten Sie das Produkt und dessen Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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

⚠️ WARNUNG! Falls die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Produkt nicht betrieben werden, bis es von einer sachkundigen Person repariert worden ist.

⚠️ WARNUNG! Es ist für jeden, der keine sachkundige Person ist, gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die Schutz vor der Mikrowellenstrahlung bietet.

⚠️ WARNUNG! Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese leicht explodieren können.

- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss diese vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit Gefährdungen vermieden werden.
- Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - landwirtschaftliche Anwesen;

- für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Bereiche.

- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr genutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Nutzen Sie niemals das Grillgestell **3** oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- Wenn Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzt werden, sollte das Produkt im Auge behalten werden, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Dieses Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen,

Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann das Risiko von Verletzungen, Entzündung oder Bränden in sich bergen.

- Falls Rauch austritt, muss das Produkt ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sowie die Tür geschlossen gehalten werden, um die Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, eruptiven Kochen führen, weshalb bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten ist.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, damit Verbrennungen vermieden werden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Ende des Erhitzens in der Mikrowelle noch explodieren können.
- Das Produkt sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste entfernt werden.

- Mangelhafte Sauberkeit des Produkts kann zur Zerstörung der Oberfläche führen, was sich negativ auf die Lebensdauer auswirken kann und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Produkt darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Produkt ist zur freistehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

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

⚠ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen! Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während Nutzung oder unmittelbar nach dem Gebrauch.

⚠ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser

oder andere Flüssigkeiten.
Halten Sie das Produkt nie
unter fließendes Wasser.

⚠ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags! Verwenden Sie nie ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder sichtbare Schäden aufweist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Beschädigung. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Produkt aufstellen

⚠ ACHTUNG! Stellen Sie das Produkt nicht über einem Herd oder einer anderen Wärme erzeugenden Einrichtung auf. Eine Installation an solch einem Ort könnte zu Schäden am Produkt führen.

Bedienung

⚠ GEFAHR! Brandrisiko!

- Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse von der Verpackung des Lebensmittels, das erhitzt werden soll.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.). Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produkts.
- Das Produkt ist nicht zum Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Steuerungssystem vorgesehen.

Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!**

Verletzungsrisiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Wenn die Leuchtmittel im Inneren des Produkts ersetzt werden müssen, lassen Sie dies von einem qualifizierten Fachmann durchführen.
- Reinigen Sie die folgenden Komponenten regelmäßig mit einem feuchten Tuch:
 - Türrahmen **5** (beide Seiten)
 - Griff **6**
 - Verriegelung **7**

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

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

FUNKSTÖRUNGEN MIT ANDEREN GERÄTEN

Der Betrieb des Produkts kann Störungen im Radio, Fernsehen oder ähnlichen Geräten verursachen.

Falls solche Störungen auftreten, können diese durch folgende Abhilfemaßnahmen reduziert oder korrigiert werden:

- Reinigen der Tür und der Türdichtungen des Produkts.
- Neuausrichten der Antenne Ihres Radios oder Fernsehers. Produkt und den Empfänger räumlich getrennt halten.
- Produkt weiter vom Empfänger entfernen.
- Produkt an eine andere Steckdose anschließen. Das Produkt und der Empfänger sollten an verschiedene Stromkreise angeschlossen sein.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu betreiben, während die Tür geöffnet ist. Dies kann zum Kontakt mit einer potenziell schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen. Es ist ebenso wichtig, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.
- Klemmen Sie nichts zwischen die Tür. Achten Sie darauf, dass keine Reste von Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen zurückbleiben.

● Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und erhöhen Sie diese nach Bedarf. Zu lange gegarte Nahrungsmittel können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittelstücke gleichmäßig im Produkt an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in etwa gleich große Stücke. Legen Sie die dicksten Stücke in die Nähe der Ränder.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Decken Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel ab. Der Deckel verhindert das Spritzen und trägt dazu bei, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie Nahrungsmittel während des Garvorgangs einmal im Produkt, damit Gerichte wie Hühnchen oder Hamburger schneller gar werden. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden. Ordnen Sie kleine Nahrungsmittel, wie z. B. Hackbällchen, nach der Hälfte der Garzeit vollständig neu an. Drehen Sie die Hackbällchen und bewegen Sie sie von der Mitte des Tellers zum Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Schale von Kartoffeln, Würsten und ähnlichen Lebensmitteln, bevor Sie sie garen. Sie könnten sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Haut/Schale:** Stechen Sie ganze Kürbisse, Äpfel, Kastanien und ähnliche Lebensmittel ein, bevor Sie sie garen.
- **Fett oder Öl:** Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl im Produkt auf. Frittieren Sie nicht im Produkt. Fett oder Öl kann sich entzünden.
- **Getränke:** Beim Erhitzen von Getränken im Produkt kann ein zeitlich verzögertes Sprudeln eintreten, wenn das Getränk kocht. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie mit dem Behälter hantieren. Um plötzliches Sieden zu vermeiden: Platzieren Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in der Flüssigkeit, solange diese erwärmt wird. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwa 20 Sekunden im Garraum [8] stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Geschirr verwenden

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

einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- Das ideale Material zum Einsatz in einem Mikrowellenofen ist mikrowellendurchlässig, sodass die Energie in den Behälter eindringen kann, um die Nahrungsmittel zu erhitzen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallbehälter und Geschirr aus Metall verwendet werden.

- Wenn Sie das Produkt zum Erwärmen benutzen, sollten keine Produkte aus Recyclingpapier verwendet werden. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, welche Funken und/oder Brände verursachen können.
- Es empfiehlt sich die Nutzung von rundem/ ovalem Geschirr anstelle von quadratischen oder länglichen Behältern, da Nahrungsmittel in den Eckbereichen zum Überkochen neigen. Die folgende Liste enthält allgemeine Hinweise, welche Ihnen bei der Auswahl des richtigen Geschirrs helfen sollen.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett/-platte, Grillgestell 3	Nein	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

● Vor dem ersten Gebrauch

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

① HINWEISE:

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

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Kunststoffbeutel, allen Klebebändern sowie Schutzplatten innerhalb des Garraums **8**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
2. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
3. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

● Produkt aufstellen

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Dieses Produkt ist nicht zum Einbau in einen Küchenschrank geeignet. In geschlossenen Schränken ist die Belüftung des Produkts nicht ausreichend gewährleistet. Das Produkt könnte dann beschädigt werden und es besteht ein Brandrisiko!

- Stellen Sie das Produkt auf eine flache Oberfläche mit ausreichend Platz zur Belüftung:

- Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) müssen mindestens 10 cm Freiraum verbleiben. Es muss möglich bleiben, die Tür vollständig zu öffnen.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

● Montage

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

● Bedienung

① HINWEISE:

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

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

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

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

● Standby-Modus

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

● Uhr stellen

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

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

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

● Schnelligaren in der Mikrowelle

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

● Mikrowellenmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller mit Laufring und Arretierung

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

● Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele

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

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

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

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

● Grillmodus

Verwendetes Zubehör:

Grillgestell

① HINWEISE:

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

● Kombinationsmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller mit Lauring und Arretierung

⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen

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

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

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

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

● Auftauen nach Zeit

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

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

● Auftauen nach Gewicht

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

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

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

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

● Küchentimer

① HINWEISE:

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

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

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

● Verzögerte Garfunktion

① HINWEISE:

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

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

● Kindersicherung

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

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

● Automatische Garmodi

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

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

A-01 (Nudeln)

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

A-02 (Fisch)

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

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

A-03 (Reis)

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

A-04 (Hähnchen)

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

A-05 (Aufwärmen)

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

A-06 (Kartoffeln)

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

A-07 (Fleisch/Braten)

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

A-08 (Popcorn)

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

A-09 (Getränke)

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

A-10 (Gemüse)

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

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

● Gartabelle

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

● Gefrorene Lebensmittel erhitzen

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

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

4 EL	Mehl
¼ EL	Backpulver
4 EL	Streuzucker
2 EL	Kakaopulver
1	Ei
3 EL	Milch
3 EL	Pflanzenöl
Ein paar Tropfen	Vanilleextrakt oder anderes Extrakt (optional)
2 EL	Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen (optional)

Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Backpulver, Streuzucker und Kakaopulver in eine große, mikrowellengeeignete Tasse. Vermischen Sie alle Zutaten.
2. Geben Sie ein Ei hinzu und vermischen Sie alle Zutaten.
3. Geben Sie Milch und Pflanzenöl hinzu. Falls gewünscht, geben Sie Vanilleextrakt oder ein anderes Extrakt hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten, bis die Mischung glatt ist.
4. Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
5. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Kuchen 2 Minuten lang mit 700 W oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
6. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

● Karamell-Popcorn

 24 min

 x 8

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

Zutaten

60 g	Maiskörner
240 g	Brauner Zucker
60 ml	Maissirup
3 EL	Ungesalzene Butter
½ TL	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
¼ TL	Natron
Ein paar Tropfen	Pflanzenöl (optional)

Zubereitung

1. Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.
2. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Mais 4 Minuten lang mit 700 W oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung 2 Minuten lang mit 700 W. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie weitere 2 Minuten lang mit 700 W, bis viele Blasen aufsprudeln.
4. Geben Sie Vanilleextrakt und Natron in die Karamelmischung und rühren Sie sie gut durch. Geben Sie sofort ein Drittel des heißen Karamells über das Popcorn in der Tüte. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie, um das Popcorn zu ummanteln. Geben Sie ein weiteres Drittel des Karamells über das Popcorn. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie. Geben Sie das restliche Karamell über das Popcorn und schütteln Sie die Tüte ein letztes Mal.

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

● Frühstückskartoffeln

 25 min

 x 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min

Zutaten

2	Mittelgroße Kartoffeln (geschält und in Scheiben geschnitten)
½	Zwiebel (in Scheiben geschnitten)
¼ TL	Salz
⅛ TL	Pfeffer
¼ TL	Knoblauchsatz
60 g	Cheddar-Käse (gerieben)

Zubereitung

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

● Hackbraten

 33–38 min

 x 2–3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23–28 min

Zutaten (Hackbraten)

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

Zutaten (Soße)

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

Zubereitung

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

● Lachs

 28 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Hähnchen grillen

 2 h

 x 2-3

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

Zutaten:

1 ganzes	Huhn (800–1 400 g)
60 ml	Olivenöl
30 ml	Zitronensaft
4	Knoblauchzehen (gehackt)
1 EL	frischer Rosmarin (gehackt)
1 EL	frischer Thymian (gehackt)

1 TL	Paprika
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

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

● Steak grillen

 25 min

 x 1

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

Zutaten:

1	Steak (Ribeye, Lendenstück oder Ihr bevorzugtes Stück)
15 ml	Olivenöl
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer
Optional	Knoblauchpulver, Zwiebelpulver oder Ihr Lieblingssteakgewürz

Zubereitung:

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

● Kartoffelgratin



50 min



x 2

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Sauce zubereiten: Sahne, Milch und Knoblauch in einem großen mikrowellengeeigneten Topf verrühren. Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. 3 Minuten bei 800 W erhitzen.
2. Kartoffeln zubereiten: Kartoffelscheiben dazugeben und gut vermengen. Drehen Sie [14] einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatik-Menü A-06 für Kartoffeln auszuwählen. Stellen Sie 460 g Gewicht ein und drücken Sie [14], um den Garvorgang zu starten. Prüfen Sie, ob die Kartoffeln gerade weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
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: Die Form in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. **COMB.** [12] drücken, dann C-2 (Kombination 2) auswählen und die Zeit auf 35 Minuten einstellen.

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

 x 2-3

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Grillen und stellen Sie eine Garzeit von 15 Minuten ein.

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

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

 x 1

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

● **Reinigung und Pflege**

⚠️ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!

Vor dem Reinigen: Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen!

Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ WARNUNG! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

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

❗ HINWEISE:

- Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Garraum: Halten Sie den Garraum [8] stets sauber. Falls Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf dem Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
- Drehteller und Grillgestell: Reinigen Sie den Drehteller [2] und das Grillgestell [3] regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller und das Grillgestell sind für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Türrahmen [5] (beide Seiten)
 - Griff [6]
 - Verriegelung [7]
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung [4] und angrenzende Komponenten
- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone – in den Garraum [8]. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller [2] macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller [2] ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller [2] korrekt im Garraum [8].
	Der Laufring [2] und/oder der Boden des Garraums [8] sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring [2] und den Boden des Garraums [8].
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Ventilator kann nicht durch Drücken der Taste  [13] oder Öffnen der Tür [4] angehalten werden.	Der Garvorgang wurde abgeschlossen. Das Produkt schaltet in den zwingend erforderlichen Kühlmodus.	Warten Sie, bis der Ventilator aufhört, sich zu drehen. Der Ventilator dreht sich 3 Minuten lang.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe.

Produkt:



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.

Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 484646_2501) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

