



MIKROWELLE/MICROWAVE/FOUR À MICRO-ONDES SMWH 700 C1

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

MIKROWELLE

Bedienungsanleitung

(GB) (IE) (NI) (CY) (MT)

MICROWAVE

User manual

(FR) (BE) (CH)

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

(NL) (BE)

MAGNETRON

Gebruiksaanwijzing

(PL)

KUCHENKA MIKROFALOWA

Instrukcja obsługi

(CZ)

MIKROVLNNÁ TROUBA

Návod na obsluhu

(SK)

MIKROVLNNÁ RÚRA

Návod na obsluhu

(ES)

MICROONDAS

Manual de instrucciones

(DK)

MIKROBØLGEOVN

Betjeningsvejledning

(IT)

MICROONDE

Istruzioni per l'uso

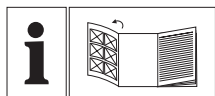
(HU)

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati útmutató

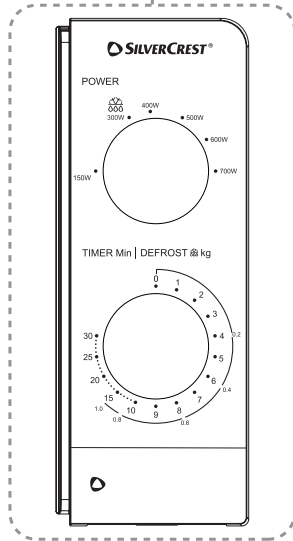
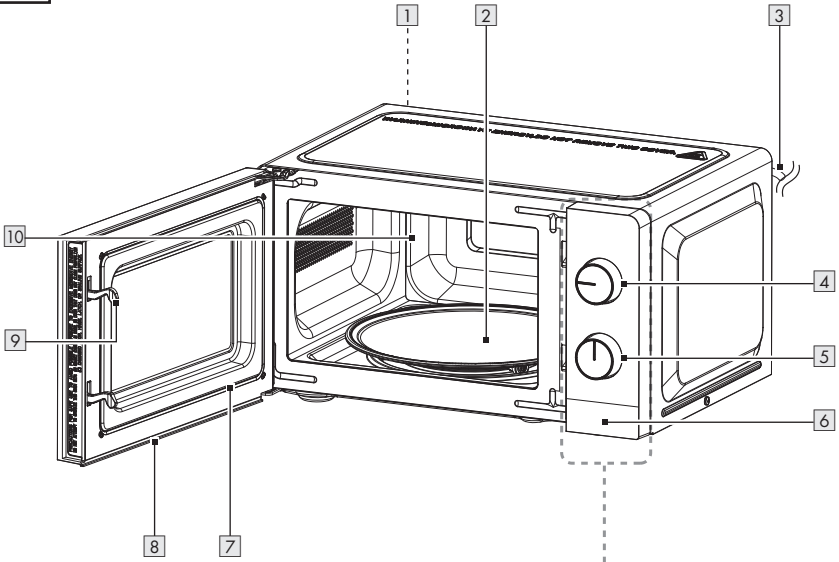
IAN 506850_2507

IAN 506851_2507



DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE/NI/CY/MT	User manual	Page	25
FR/BE/CH	Mode d'emploi	Page	43
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	64
PL	Instrukcja obsługi	Strona	84
CZ	Návod na obsluhu	Strana	104
SK	Návod na obsluhu	Strana	122
ES	Manual de instrucciones	Página	141
DK	Betjeningsvejledning	Side	160
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	179
HU	Használati útmutató	Oldal	198


















A



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	85
Wstęp	Strona	85
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	86
Zakres dostawy	Strona	86
Opis części	Strona	86
Dane techniczne	Strona	86
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	87
Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej	Strona	91
Używanie odpowiednich naczyń	Strona	92
Przed pierwszym użyciem	Strona	92
Ustawianie produktu	Strona	92
Montaż	Strona	93
Obsługa	Strona	93
Wybieranie poziomu mocy	Strona	93
Ustawianie czasu gotowania	Strona	93
Rozpoczęcie procesu gotowania	Strona	93
Rozmrażanie żywności	Strona	94
Tabele gotowania i rozmrażania	Strona	94
Tabela gotowania	Strona	94
Gotowanie w kuchence mikrofalowej	Strona	94
Tabela rozmrażania	Strona	95
Podgrzewanie zamrożonej żywności	Strona	95
Przepisy	Strona	96
Ciasto czekoladowe w kubku	Strona	96
Popcorn karmelowy	Strona	96
Ziemniaki śniadaniowe	Strona	97
Łosoś	Strona	97
Pieczeń mięsna	Strona	97
Krewetki z cytryną i czosnkiem	Strona	98
Makaron z serem	Strona	98
Risotto	Strona	99
Papryka faszerowana	Strona	99
Bakłażan z parmezanem	Strona	100
Czyszczenie i konserwacja	Strona	101
Usuwanie usterek	Strona	101
Utylizacja	Strona	102
Gwarancja	Strona	102
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	103
Serwis	Strona	103

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

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

KUCHENKA MIKROFALOWA

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się

ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.



Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie tego kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 506850_2507, 506851_2507.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Ten produkt jest przeznaczony do podgrzewania i przygotowywania potraw. Nie używać go do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych gospodarstwach domowych i nie może być używany do celów medycznych lub komercyjnych.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem.

● Zakres dostawy

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

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

● Opis części

Przed przeczytaniem instrukcji należy rozłożyć stronę z rysunkami i zapoznać się ze wszystkimi funkcjami produktu.

(Rys. A)

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

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	1100 W
Pobór mocy w stanie wyłączonym:	0,1 W
Klasa ochronności:	I
Moc wyjściowa:	700 W
Częstotliwość mikrofal:	2450 MHz
Pojemność komory:	17 litrów
Masa:	10 kg
Wymiary:	446 × 241 × 338 mm

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



Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

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

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o

ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się produktem.

Czyszczenia i prac konserwacyjnych nie mogą przeprowadzać dzieci pozostawione bez nadzoru.

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

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

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Nie wolno podgrzewać płynów ani innych potraw w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą one łatwo wybuchnąć.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
 - Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego i do podobnych zastosowań, np.:
 - W kuchniach dla personelu, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - W gospodarstwach rolnych;
 - Dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
 - W obiektach typu „Bed and Breakfast” i podobnych.
 - Nad produktem należy pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
 - Można używać tylko naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
 - W produkcie nie wolno podgrzewać żywności i napojów w metalowych pojemnikach.
 - Jeśli żywność jest podgrzewana w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy pilnować produktu, ponieważ istnieje możliwość zapłonu.
 - Produkt jest przeznaczony do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, itp. może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
 - Jeśli wydobywa się dym, należy wyłączyć produkt lub odłączyć go od źródła zasilania, a drzwiczki muszą być zamknięte, aby zduzić płomień.
 - Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione, gwałtowne gotowanie, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyнием.
 - Zawartość butelek i słoiczków z odżywkami dla dzieci i niemowląt musi być wymieszana lub wstrząśnięta, a przed użyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.

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

DODATKOWE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃ-STWO! Ryzyko poparzenia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać

gorących powierzchni produktu podczas używania i bezpośrednio po użyciu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃ-STWO! Ryzyko porażenia prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ NIEBEZPIECZEŃ-STWO! Ryzyko porażenia prądem! Nigdy nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub posiada widoczne ślady uszkodzenia.
- Przed podłączeniem produktu do źródła zasilania należy sprawdzić, czy napięcie i prąd znamionowy odpowiadają parametrom zasilania podanym na tabliczce znamionowej.
- Kabel zasilania chronić przed uszkodzeniem. Nie dopuszczać, aby zwisał nad ostrymi krawędziami, był ściśnięty lub zgięty. Kabel zasilania trzymać z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.

Ustawianie produktu

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


Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃ-STWO! Ryzyko pożaru!

- Usuwać wszystkie metalowe zamknięcia z opakowania żywności, która ma być podgrzewana.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
 - Nigdy nie używać produktu, gdy jest pusty.
 - Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
 - W pobliżu produktu nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych.
 - Produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem sterowania.

Czyszczenie i konserwacja

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

- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka sieciowego ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilania i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i przyskakującą wodą.
- Zawsze czyścić uszczelki drzwi, wnęki i przylegające części (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
-  Nie usuwać jasnoszarej osłony mikrowej, zamontowanej wewnątrz komory w celu ochrony magnetronu.
- Jeśli żarówki wewnątrz produktu wymagają wymiany, należy to zlecić wykwalifikowanemu specjalście.

ZAKŁÓCENIA RADIOWE Z INNYMI URZĄDZENIAMI

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

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

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, MAJĄCE NA CELU UNIKANIE NADMIERNEGO KONTAKTU Z ENERGIA MIKROFALOWĄ

- Nie próbować obsługiwać produktu, gdy drzwiczki są otwarte. Może to spowodować kontakt z potencjalnie szkodliwą dawką promieniowania mikrofalowego. Ważne jest również, aby nie wyłamywać ani nie manipulować przy zamkach bezpieczeństwa.

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

● Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej

- **Czas gotowania:** Zwracać uwagę na czas gotowania. Wybierz najkrótszy wskazany czas gotowania i wydłuż go w razie potrzeby. Zbyt długo gotowane jedzenie może się zapalić lub płonąć.
- **Potrawy:** Porcje potrawy układać równomiernie w produkcie. Potrawę kroić na kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Najgrubsze kawałki układać blisko krawędzi.
- **Przykrywanie potraw:** Podczas gotowania przykrywać potrawę pokrywką przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych. Pokrywka zapobiega rozpryskiwaniu i pomaga zapewnić równomierne gotowanie potraw.
- **Przewracanie potraw:** Podczas gotowania należy raz obrócić potrawę w produkcie, aby potrawy takie jak kurczak lub hamburgery ugotowały się szybciej. Duże kawałki żywności, takie jak np. pieczeń, należy obrócić co najmniej jeden raz. Małe produkty spożywcze, takie jak klopsiki, całkowicie przestawiać po upływie połowy czasu gotowania. Klopsiki odwrócić i przesunąć bliżej krawędzi talerza.
- **Żywność z łupą/skórą:** Przed ugotowaniem nakłuć skórkę ziemniaków, kiełbasek i podobnych potraw. W przeciwnym razie mogą eksplodować.
- **Żywność z grubą łupą/skórą:** Całe dynie, jabłka, kasztany i inne potrawy nakłuć przed ugotowaniem.

- **Tłuszcz lub olej:** Nie rozmrażać w produkcie zamrożonego tłuszczu lub oleju. Nie smażyć w produkcie. Tłuszcz lub olej może się zapalić.
- **Napoje:** Podczas podgrzewania napojów w produkcie może wystąpić opóźnione wrzenie napoju. Dlatego podczas przenoszenia pojemnika należy zachowywać ostrożność. Aby uniknąć nagłego wrzenia: Jeśli to możliwe, na czas podgrzewania umieścić w płynie odpowiednią szklaną pałeczkę. Po podgrzaniu pozostawić płyn w komorze 10 na około 20 sekund, aby uniknąć niespodziewanego wrzenia.
- **Popcorn:** Używać tylko popcornu nadającego się do kuchenek mikrofalowych.

● Używanie odpowiednich naczyń

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!**

- Nigdy nie używać metalowych przedmiotów podczas korzystania z produktu. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!
- Idealny materiał do stosowania w kuchenke mikrofalowej jest przepuszczalny dla mikrofal, dzięki czemu energia może dostać się do pojemnika w celu podgrzania żywności. Mikrofałe nie są w stanie przenikać przez metal. Z tego powodu nie należy używać metalowych pojemników i metalowych naczyń.
 - Nie używać również produktów wykonanych z papieru makulaturowego. Mogą one zawierać drobne fragmenty metalu, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar.
 - Zaleca się stosowanie okrągłych/owalnych naczyń zamiast kwadratowych lub podłużnych pojemników, ponieważ żywność w naczyniach ma tendencję do kipienia. Poniższy wykaz zawiera ogólne wskazówki, które powinny pomóc w wyborze odpowiednich dań.

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

● **Przed pierwszym użyciem**

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

- Otwieranie drzwi: Nacisnąć otwieracz drzwi 6.
- Usunąć opakowanie (w tym folie ochronne i zabezpieczenia transportowe wewnątrz komory 10). Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.
- Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
- Wyczyścić powierzchnie suchą szmatką, aby usunąć wodę i kurz.

● Ustawianie produktu

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

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

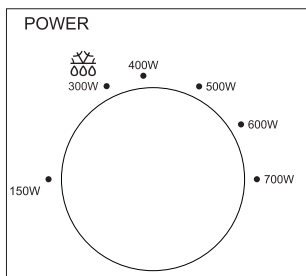
● Montaż

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

● Obsługa

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

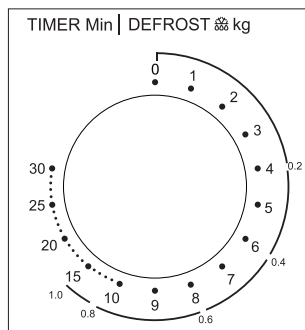
● Wybieranie poziomu mocy



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

Poziom mocy	Wydajność gotowania	Moc
MAŁA	21 %	150 W
ROZMRAŻA-NIE ŻYWNO-ŚCI 	43 %	300 W
ŚREDNIO MAŁA	57 %	400 W
ŚREDNIA	71 %	500 W
ŚREDNIO DUŻA	86 %	600 W
DUŻA	100 %	700 W

● Ustawianie czasu gotowania



- Pokrętkę **TIMER** [5] ustawić czas gotowania do 30 minut.
- Wybieranie czasu krótszego niż 2 minuty: Pokrętko **TIMER** [5] przekręcić poza 2 minuty, a następnie wrócić dożądanego czasu. Takie działanie zapewnia dokładniejsze ustawienie.

● Rozpoczęcie procesu gotowania

- Gdy tylko poziom mocy i czas zostaną ustawione, produkt rozpocznie proces gotowania.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania proces gotowania zakończy się automatycznie i rozlegnie się dźwięk dzwonka.
- W następujących okolicznościach pokrętko **TIMER** [5] zawsze ustawiać z powrotem w pozycji **0**:
 - Żywność została wyjęta z produktu przed upływem ustawionego czasu gotowania.
 - Produkt nie jest używany.
- **Wcześniejsze kończenie procesu gotowania:**
 - Pokrętko **TIMER** [5] przekręcić z powrotem do pozycji **0**.
 - Otworzyć drzwi naciskając przycisk otwieracza drzwi [6].

i RADY:

Stan wyłączenia:

- Produkt przechodzi do stanu wyłączenia, gdy pokrętko **TIMER** [5] znajduje się w pozycji **0**.
- Gdy produkt nie jest używany: W celu oszczędzania energii wtyczkę sieciową [3] wyjmować z gniazdka sieciowego.

● Rozmrażanie żywności

Użyć ustawienia $\frac{\text{wy}}{\text{odo}}$ na pokrętkle **POWER** [4], aby rozmrozić żywność.

i RADY:

- Wybrać opcję rozmrażania w zewnętrznej linii pokrętki **TIMER** [5]. Opcja rozmrażania wskazuje przybliżony czas rozmrażania dla odpowiedniej masy mięsa mielonego.

Przykład:

Rozmrażanie 400 g mięsa mielonego:

Wybrać poziom mocy do rozmrażania

żywności (**300 W**): Przekręcić

pokrętko **POWER** [4].

Pokrętko **TIMER** [5] ustawić na wskaźniku

0,4 kg na linii zewnętrznej. To ustawienie odpowiada 6 minutom.

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

● Tabele gotowania i rozmrażania

● Tabela gotowania

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

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

● Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Rodzaj żywności	Ilość	Moc (W)	Czas (min)	Informacja
Filet rybny	400 g	600	10-15	Dodać trochę wody i soku z cytryny.

Rodzaj żywności	Ilość	Moc (W)	Czas (min)	Informacja
Warzywa	250 g	500	5-10	Warzywa pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać potrawę.
Ziemniaki	500 g	700	8-10	Ziemniaki pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać potrawę.
Ryż	100 g ryżu + 250 ml wody	600	15	Przed gotowaniem ryż należy wypłukać.
Deser (np. budyń, mufinka)	100-300 g	600	1-5	Przygotować zgodnie z instrukcją przepisu.
Pieczeń mięsna	600 g	700	23-28	Pieczeń mięsną doprawić, położyć na talerzu i talerz przykryć pokrywką.

● Tabela rozmrażania

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

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

● Podgrzewanie zamrożonej żywności

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

● Przepisy

● Ciasto czekoladowe w kubku

🕒 7 min

👤 × 1

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	2 min

Składniki

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

Przygotowanie

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

● Popcorn karmelowy

🕒 24 min

👤 × 8

Czas przygotowania:	20 min
Czas gotowania:	4 min

Składniki

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

Przygotowanie

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

- Torbę umieścić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować popcorn przez 1 minutę z mocą 700 W. Założyć rękawice kuchenne, aby wyjąć gorącą torbkę i potrząsnąć.
- Gorący popcorn karmelowy wysypać do pojemnika. Popcorn karmelowy odstawić do całkowitego ostygnięcia na około 20 minut. Popcorn karmelowy połamać na kawałki i cieszyć się smakiem!

● Ziemniaki śniadaniowe

🕒 25 min

👤 × 2

Czas przygotowania:	15 min
Czas gotowania:	10 min

Składniki

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

Przygotowanie

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

● Łosoś

🕒 28 min

👤 × 1

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	23 min

Składniki

400 g	Łososia
½ łyżeczki	Pieprzu
½ łyżeczki	Soli
2 łyżeczki	Wody
¼	Cytryny

Przygotowanie

- Łososia wyjąć z lodówki. Jeśli łosoś jest zamrożony, rozmrozić z mocą 300 W przez 6 minut.
- Rozmrożonego łososia wyjąć i dopraw pieprzem oraz solą.
- Przyprawionego łososia przełożyć na talerz. Dodać wodę. Przykryć talerz. Jeśli do przykrycia użyto folii, zrobić widelcem kilka otworów.
- Talerz postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować łososia przez 7 minut z mocą 600 W.
- Dodać sok z cytryny. Delektować się pysznym łososiem!

● Pieczeń mięsna

🕒 33–38 min

👤 × 2–3

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

Składniki


500 g	Mielonej wołowiny
½	Cebuli (posiekanej)
1	Jajko (rozbite)
100 g	Bułki tartej
¼ łyżeczki	Pieprzu
¼ łyżeczki	Soli

Na sos:	
75 ml	Wody
1 łyżka	Musztardy
2 łyżki	Przecieru pomidorowego
1 łyżeczka	Cukru
Opcjonalnie	Pietruszka

Przygotowanie

1. Wymieszać mieloną wołowinę, cebulę, jajko i bułkę tartą. Doprawić solą i pieprzem.
2. Uformować pieczeń mięsną i położyć na talerzu. Przykryć talerz. Jeśli do przykrycia użyto folii, zrobić widelcem kilka otworów.
3. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować pieczeń mięsną przez 18–23 minuty z mocą 700 W.
4. W międzyczasie w małej misce połączyć wszystkie składniki sosu.
5. Po upływie tego czasu polać sosem pieczeń mięsną.
6. Gotować pieczeń mięsną przez 5 minut z mocą 700 W.
7. Delektować się pyszną pieczenią mięsną!

● Krewetki z cytryną i czosnkiem

 13–14 min

 × 1–2

Czas przygotowania:	10 min
Czas gotowania:	3–4 min


Składniki

200 g	Krewetek (obrane i oczyszczone)
2 ząbki	Czosnku (posiekanego)
1	Cytryna (sok)
30 g	Masła
1 łyżka	Pietruszki (posiekanej)
Do smaku	Sól i pieprz

Przygotowanie

1. Krewetki położyć na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
2. Dodać czosnek, sok z cytryny, masło, sól i pieprz. Dobrze wymieszać. Przykryć talerz.
3. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować krewetki z mocą 700 W przez 3–4 minuty, aż będą różowe i ugotowane.
4. Udekorować krewetki pietruszką. Zalecamy podawanie krewetek z ryżem lub makaronem.
5. Delektować się pysznymi krewetkami z cytryną i czosnkiem!

● Makaron z serem

 22–24 min

 × 1

Czas przygotowania:	10 min
Czas gotowania:	12–14 min

Składniki


100 g	Makaronu kolanka
120 ml	Wody
60 ml	Mleka
20 g	Zwykłej mąki
20 g	Masła
60 g	Serów cheddar i mozzarella (starte)
½ łyżeczki	Soli
¼ łyżeczki	Pieprzu

Przygotowanie

1. Gotowanie makaronu:
 - Makaron z wodą umieścić w misce, nadającej się do kuchenki mikrofalowej.
 - Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować makaron przez 5–6 minut z mocą 700 W.
 - W połowie gotowania makaron wymieszać.
2. Przygotowanie sosu serowego:
 - Masło włożyć do innej miski, nadającej się do użycia w kuchence mikrofalowej.

- Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Rozpuszczać masło przez 2 minuty w kuchence z mocą 500 W.
 - Dodać mąkę i mleko. Mieszać, aż mieszanina będzie gładka i zgęstnieje.
 - Dodać ser, sól i pieprz. Mieszać, aż składniki się połączą.
3. Połączenie makaronu z sosem:
- Do miski z sosem dodaj ugotowany makaron. Mieszać, aż makaron równomiernie pokryje się sosem.
 - Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować makaron z serem w piekarniku z mocą 700 W przez 5-6 minut, aż ser się roztopi i nabierze kremowej konsystencji.
4. Delektować się pysznym makaronem z serem!

● Risotto

 29-33 min

 × 1-2

Czas przygotowania:	15 min
Czas gotowania:	14-18 min

Składniki


200 g	Ryżu Arborio (krótkoziarnisty)
480 ml	Bulionu drobiowego lub warzywnego
120 ml	Białego wina (opcjonalnie)
60 g	Startego parmezanu
80 g	Posiekanej cebuli
1 ząbek (~3 g)	Czosnku (posiekanego)
15 g	Masła
½ łyżeczki	Soli
¼ łyżeczki	Pieprzu

Przygotowanie

1. Podsmażenie cebuli i czosnku:
 - Cebulę, czosnek i masło umieścić w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej.

- Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Cebulę i czosnek gotować z mocą 700 W przez 2-3 minuty, aż cebula się zeszkli.
2. Gotowanie ryżu:
- Ryż wsypać do miski. Mieszać, aż składniki się połączą.
 - Dodać bulion i, wg uznania, białe wino.
 - Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować ryż z mocą 700 W przez 10-12 minut, aż będzie miękki i kremowy.
 - Co 3-4 minuty zamieszać ryż.
3. Dokończenie risotta:
- Dodać ser i mieszać, aż składniki dobrze się połączą.
 - Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować ryż z mocą 700 W przez 2-3 minut, aż będzie dobrze podgrzany.
 - Doprawić risotto solą i pieprzem i podawać na gorąco.
4. Delektować się pysznym risotto!

● Papryka faszerowana

 23-25 min

 × 1-2

Czas przygotowania:	15 min
Czas gotowania:	8-10 min

Składniki

2	Papryki
120 g	Ryżu (ugotowanego)
120 g	Mielonej wołowiny lub indyka
120 ml	Sosu pomidorowego
30 g	Serów cheddar i mozzarella (starte)
40 g	Posiekanej cebuli
½ łyżeczki	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu
Opcjonalnie	Ziółta

Przygotowanie

1. Przygotowywanie nadzienia:
 - Ugotowany ryż, mieloną wołowinę, sos pomidorowy, cebulę i, opcjonalnie, zioła umieścić w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej. Zagniatą, aż wszystko będzie dobrze wymieszane.
 - Miskę postawić na środku talerza obrotowego [2]. Gotować mieszankę z mocą 700 W przez 4–5 minut, aż mięso będzie ugotowane.
2. Przygotowanie papryki:
 - Podczas gotowania farszu odciąć górne części papryki i usunąć nasiona.
 - Papryki położyć na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
3. Nadziewanie papryki i gotowanie:
 - Papryki napętnić ugotowaną mieszanką. Posypać serem.
 - Talerz postawić na środku talerza obrotowego [2]. Papryki gotować z mocą 700 W przez 4–5 minut, aż zmiękną, a ser się roztopi.
4. Delektować się pysznymi faszzerowanymi paprykami!

● Bakłażan z parmezanem

 38–41 min

 × 1–2

Czas przygotowania:	25 min
Czas gotowania:	13–16 min

Składniki

1 (duży)	Bakłażan (pokrojone na okrągłe plastry o grubości ok. 1 cm)
240 ml	Sosu marinara
120 g	Sera mozzarella (rozdrobionego)
60 g	Startego parmezanu
60 g	Zwykłej mąki
60 g	Bułki tartej
1	Jajko (rozbełtane)

½ łyżeczki	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu

Przygotowanie

1. Przygotowanie i gotowanie bakłażana:
 - Plastry bakłażana doprawić solą. Plastry bakłażana odstawić na 10 minut. Umożliwi to uwolnienie nadmiaru wilgoci. Plastry bakłażana osuszyć ręcznikami papierowymi, usuwając również nadmiar soli.
 - Do bułki tartej dodać pieprz.
 - Plastry bakłażana obtoczyć w mące.
 - Plastry bakłażana zanurzyć w ubitym jajku.
 - Plastry bakłażana obtoczyć w bułce tartej.
 - Plastry bakłażana ułożyć obok siebie (ale nie jeden na drugim) na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
 - Talerz postawić na środku talerza obrotowego [2]. Plastry bakłażana gotować z mocą 700 W przez 5–6 minut, aż będą miękkie i złocistobrązowe.
 - W połowie pieczenia obrócić plastry bakłażana.
2. Warstwy:
 - Najpierw cienką warstwę sosu marinara rozprowadzić w naczyniu żaroodpornym nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Warstwę plastrów bakłażana ułożyć jeden obok drugiego (nie jeden na drugim). Posypać mozzarellą.
 - Kontynuować układanie warstw w ten sam sposób, aż do wykorzystania wszystkich składników.
 - Posypać po wierzchu parmezanem (i resztkami mozzarelli).
3. Wykończenie: Naczynie do pieczenia umieścić na środku talerza obrotowego [2]. Bakłażana z parmezanem gotować z mocą 700 W przez 8–10 minut, aż ser się rozpuści i zacznie bulgotać.
4. Delektować się pysznym bakłażanem z parmezanem!

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem!** Przed czyszczeniem:

Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.

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

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

ⓘ **RADY:**

- Produkt czyścić po ostygnięciu. Zaschnięte resztki jedzenia nie dają się łatwo usunąć.
- Nie używać aerozoli czyszczących ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one powodować zacieki, smugi lub zmętnienia na powierzchni.
- Nie używać ściernych środków czyszczących.
- Obudowa: Obudowę produktu czyścić wilgotną szmatką.
- Komora kuchenki: Komorę **10** utrzymywać w czystości. Jeśli rozpryski jedzenia lub wyciekające płyny przyczepią się do ścianek produktu, należy je zetrzeć wilgotną szmatką.

Jeśli to konieczne, na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.

- Talerz obrotowy: Talerz obrotowy **2** należy regularnie czyścić ciepłą wodą z mydłem. Talerz obrotowy nadaje się do mycia w zmywarce.
- Rozpryski i brud: Regularnie używać wilgotnej szmatki do usuwania rozprysków i brudu z następujących elementów:
 - Rama drzwi **8** (obie strony)
 - Zamek bezpieczeństwa **9**
 - Okno obserwacyjne (z obu stron)
 - Uszczelka drzwi **7** i sąsiednie elementy
- Kondensacja: Jeśli na lub wokół zewnętrznej strony drzwi zbierze się para wodna, należy zetrzeć ją miękką szmatką. Może się to zdarzyć, jeśli produkt jest używany w bardzo wilgotnych warunkach.
- Zapachy: Regularnie usuwać zapachy. Do komory **10** włożyć głęboką, nadającą się do kuchenek mikrofalowych miskę napełnioną filiżanką wody oraz sokiem i skórką z cytryny. Podgrzewać mieszaninę przez 5 minut. Dokładnie przetrzeć komorę i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

● Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Produkt nie rozpoczyna gotowania.	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwi.
Talerz obrotowy 2 wydaje głośny dźwięk, gdy się kręci.	Talerz obrotowy 2 nie jest prawidłowo osadzony na rolce i uchwycie talerza.	Talerz obrotowy 2 ułożyć prawidłowo w komorze 10 .
	Rolka i/lub dno komory 10 są brudne.	Wyczyścić rolkę i dno komory 10 .
Światło wewnątrz produktu nie działa.	Lampa jest uszkodzona.	Zwrócić się o pomoc do serwisu klienta.

● Utylizacja

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



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

Produkt:



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

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

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



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

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

punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

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

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 506850_2507, 506851_2507) jako dowód zakupu.

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

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

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

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13953, HG13954

Version: 01/2026



IAN 506850_2507

IAN 506851_2507

