



MICROWAVE SMWC 700 D2

(GB)

MICROWAVE

Operation and safety notes

(FI)

MIKROAALTOUUNI

Käyttö- ja turvaohjeet

(SE)

MIKROVÅGSUGN

Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar

(DK)

MIKROBØLGEOVN

Brugs- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

KUCHENKA MIKROFALOWA

Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

(LT)

MIKROBANGŲ KROSNELĖ

Naudojimo ir saugos pastabos

(EE)

MIKROLAINEAHI

Kasutamis- ja ohutusjuhised

(LV)

MIKROVIĻŅU KRĀSNS

Ekspluatācijas un drošības norādījumi

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

MIKROWELLE

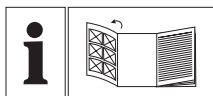
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 516807_2510

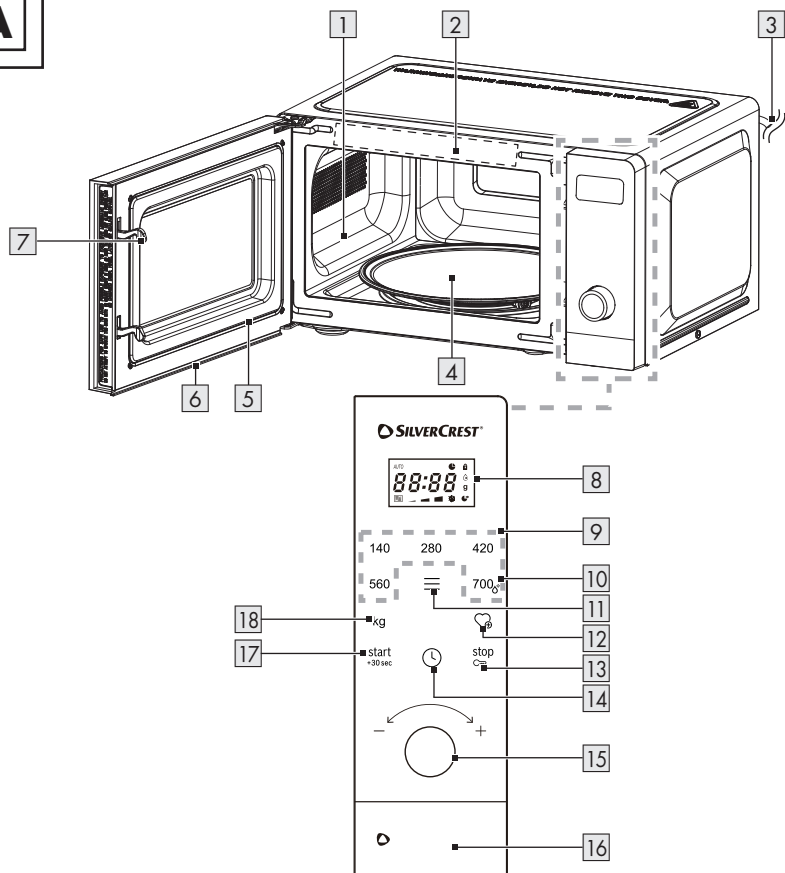
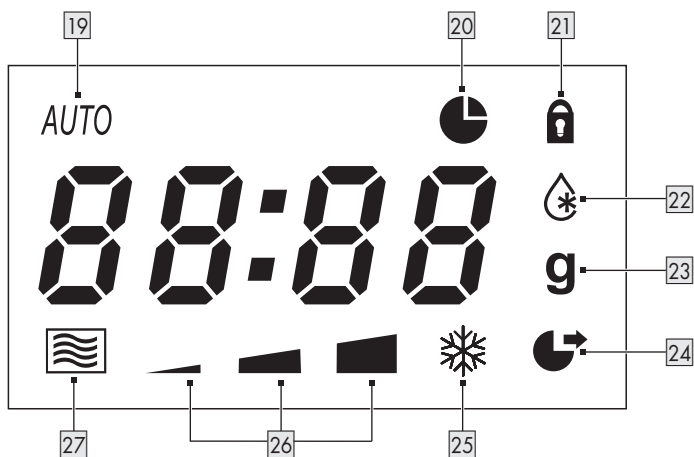
IAN 516809_2510

IAN 516811_2510

(DK)



GB	Operation and safety notes	Page	5
FI	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	28
SE	Bruksanvisning och säkerhetsanvisningar	Sidan	51
DK	Brugs- og sikkerhedsanvisninger	Side	74
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	97
LT	Naudojimo ir saugos pastabos	Psł	122
EE	Kasutamise- ja ohutusjuhised	Lehekülg	145
LV	Ekspluatācijas un drošības norādījumi	Lpp.	168
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	191

A**B**

Warnings and symbols used	Page	7
Introduction	Page	8
Intended use	Page	8
Scope of delivery	Page	8
Description of parts	Page	8
Technical data	Page	9
Safety instructions	Page	9
Basic principles of microwave cookery	Page	14
Using suitable cookware	Page	14
Before first use	Page	14
Positioning the product	Page	15
Assembly	Page	15
Operation	Page	15
Standby mode	Page	15
Setting the clock	Page	15
Setting the timer	Page	15
Cancelling/stopping the input process	Page	16
Child lock	Page	16
Cooking food	Page	16
Selecting the power level	Page	16
Setting the cooking time	Page	16
Starting the cooking process	Page	17
Quick start	Page	17
Pausing/cancelling the cooking process	Page	17
Defrosting	Page	17
Delay cooking function	Page	18
Memory function	Page	18
Automatic menu	Page	18
Examples of use	Page	20

Recipes	Page	21
Chocolate mug cake	Page	21
Caramel corn	Page	21
Breakfast potatoes	Page	22
Meat loaf	Page	22
Salmon	Page	22
Lemon garlic shrimp	Page	23
Mac and cheese	Page	23
Risotto	Page	23
Stuffed bell peppers	Page	24
Eggplant parmesan	Page	24
Cleaning and care	Page	25
Cleaning program for cooking chamber	Page	25
Troubleshooting	Page	26
Disposal	Page	26
Warranty	Page	26
Warranty claim procedure	Page	27
Service	Page	27

Warnings and symbols used

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

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.	V~	Voltage (alternating current)
		Hz	Hertz (supply frequency)
		W	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.		This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
			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!
			Warning – 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 the dishwasher:  Turntable
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 	Safety information Instructions for use

MICROWAVE

● Introduction

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



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● 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 Roller
- 1 Programme overview label
- 1 User manual
- 1 Quick start guide

● Description of parts

(Fig. A)

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

(Fig. B)

- 19 **AUTO** (automatic cooking)
- 20 ⌚ (timer)
- 21 🚫 (child-proof lock)
- 22 🧼 (cleaning program)
- 23 **g** (grams)
- 24 ⌚ (delay cooking)
- 25 ❄️ (defrost)
- 26 Bar display (microwave power)
- 27 📶 (microwave)

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1,100 W
Power consumption in standby mode:	0.6 W
Protection class:	I
Power output:	700 W
Microwave frequency:	2,450 MHz
Cooking chamber volume:	20 litres
Weight:	10 kg
Measurements:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Certification:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

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

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

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

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

Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. Sparks 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 (see "Cleaning and care").
- 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.

WARNING! Hot surface!

During use the product gets hot. Do not touch the hot surface of 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.
- Always clean the product after use, especially the door seals, cavities and adjacent parts (see "Cleaning and care" for further details).
-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.
- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

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

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

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

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

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

● Basic principles of microwave cookery

- **Cooking time:** Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- **Food:** Arrange the pieces of food evenly in the product. Cut the food into pieces of approximately the same size. Place the thickest pieces near the edges.
- **Covering food:** Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- **Turning food:** While cooking, turn the food in the product once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly. Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once. Completely rearrange small food items, such as meatballs, after half the cooking time. Turn the meatballs and move them from the middle of the plate to the edge.
- **Food with skins:** Puncture the skins of potatoes, sausages and similar food before cooking. Otherwise, they could explode.
- **Food with thick skins:** Prick whole pumpkins, apples, chestnuts and similar food before cooking.
- **Fat or oil:** Do not thaw frozen fat or oil in the product. Do not fry foods in the product. The fat or oil could ignite.
- **Beverages:** When heating drinks with the product, bubbling may be delayed when the drink boils. Be careful when handling the container. To avoid sudden bubbling up: If possible, place a suitable glass rod in the fluid for as long as it is being heated. To avoid an unexpected bubbling up, leave the liquid to stand in the cooking chamber **1** for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only use microwaveable popcorn.

● Using suitable cookware

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

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

● Before first use

1. Remove the packaging material (including protection board and tape inside the cooking chamber **1**). Check if the delivery is complete (see "Scope of delivery").
2. Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

● 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.
- ❑ Keep a minimum of 10 cm of free space between the product and the adjacent walls. It must remain possible to fully open the door [6].
- ❑ Keep a minimum of 20 cm of free space above the top surface of the product.

● Assembly

1. Insert the turntable holder [4] on the centre of the cooking chamber [1].
2. Place the roller [4] on the roller surface inside the cooking chamber [1].
3. Place the turntable [4] on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
4. Connect the mains plug [3] with a socket-outlet. **1:01** is shown in the display [8]. A beep sounds.

● Operation

❗ NOTES:

- ❑ There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.
- ❑ If you press a control that has no function in the current setting, you will hear a double beep.

● Standby mode

- The product enters standby mode automatically once it is connected to the mains supply.
- If no control is pressed for a longer time, the product automatically switches to standby mode.
- In standby mode, the current time and  [20] are shown in the display [8].

● Setting the clock

1. Connect the mains plug [3] with a socket-outlet. **1:01** and  [20] are shown in the display [8]. A beep sounds.
2. In standby mode: Press and hold the  button [14] for 3 seconds. The 12-hour format is selected. The display [8] shows **Hr 12** (**Hr**: "Hour").
3. Use the rotary knob [15] to switch between **Hr 12** and **Hr 24**. Press the  button [14] to confirm.

Display	Meaning
Hr 12	12 hour mode
Hr 24	24 hour mode

4. Use the rotary knob [15] to set the hours. The hour display is flashing during setting. Press the  button [14] to confirm your selection.
5. The minute display is flashing. Use the rotary knob [15] to set the minutes. Press the  button [14] to confirm your selection.
6. The time is set now.

● Setting the 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.
 - ❑ During the countdown: Press the **stop/**  button [13] to cancel the timer at any time.
1. In standby mode: Press the  button [14]. The display [8] shows **00:00**.
 2. Use the rotary knob [15] to set the desired time:

Time setting (Timer)	Time increments
less than 5 minutes	10-second increments
from 5 to 10 minutes	30-second increments
from 10 to 30 minutes	1-minute increments
from 30 to 95 minutes	5-minute increments

3. Press the **start/+30 sec** button **[17]** to confirm. The set time starts counting down. When the countdown ends: 3 beeps sound.

● Cancelling/stopping the input process

- Cancel the input process: Press the **stop/**  button **[13]**. The product switches to the standby mode.

● Child lock

- ① **NOTE:** Activate this setting to prevent accidental activation by children and other persons not familiar with the operation of the product.
- **Activate child lock:** In standby mode, press and hold the **stop/**  button **[13]** until a beep sounds.
 - The display **[8]** shows **SAFE**.
 -  **[21]** lights up.
- **Deactivate child lock:** Press and hold the **stop/**  button **[13]** until a beep sounds.
 - The display **[8]** does not show **SAFE** anymore.
 -  **[21]** goes off.
 - A beep sounds.

● Cooking food

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

- ① **NOTE:** During the cooking process, press any microwave power button **[9]**. The current power level is shown for a few seconds in the display **[8]**.

● Selecting the power level

1. In standby mode, press the corresponding microwave power button **[9]** to select the desired microwave power.
 - The display **[8]** shows the selected microwave power.
 -  **[27]** and the corresponding section of the bar display **[26]** lights up.
2. Press the  button **[14]** or wait for 3 seconds until the display **[8]** shows **00:00**.
3. Use the rotary knob **[15]** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
4. Start cooking: Press the **start/+30 sec** button **[17]**.
5. During the cooking process, press the **start/+30 sec** button **[17]** to increase the cooking time by 30 seconds at a time.

Display	Output power	Application
	700 W	Pasta, frozen food, fish, potatoes, popcorn
	560 W	Beverages, warm milk, reheating, rice, ground meat
	420 W	Stew, reheating bread
	280 W	Defrosting, melting butter/chocolate/cheese
	140 W	Keeping warm, softening ice cream

● Setting the cooking time

- ① **NOTE:** The maximum cooking time for all manual programs is 95 minutes.
- After selecting the cooking program:
 - Press the  button **[14]** or wait for 3 seconds until the display **[8]** shows **00:00**.
 - Rotate the rotary knob **[15]** in clockwise or anti-clockwise direction to set the cooking time from 10 seconds to 95 minutes.

Time setting (Cooking time)	Time increments
less than 5 minutes	10-second increments
from 5 to 10 minutes	30-second increments
from 10 to 30 minutes	1-minute increments
from 30 to 95 minutes	5-minute increments

● Starting the cooking process

① NOTE:

- Once you have set the power level and the cooking time, you can start cooking.
 - After cooking started at microwave mode, each press of **start/+30 sec** button [17] increases the cooking time by 30 seconds.
1. Start cooking: Press the **start/+30 sec** button [17].
 - Cooking begins.
 - The time is counted down.
 -  [27] is shown in the display [8].
 2. When the set time has elapsed:
 - **End** is shown in the display [8].
 - 3 beeps sound.
 3. Press the door opener [16] or open the door [6]. The product switches to the standby mode.
If you do nothing, 3 beeps will sound one more time after 2 minutes as a reminder.

● Quick start

① NOTES:

- Each press increases the cooking time by 30 seconds.
- The maximum cooking time is 95 minutes.
- In standby mode, press the **start/+30 sec** button [17].
 - The display [8] shows **00:30**.
 -  [27] and all 3 sections of the bar display [26] light up.
 - The cooking process starts at full power.

● Pausing/cancelling the cooking process

- ① **NOTE:** You can pause or stop cooking at any time.

- **Pause cooking:** Press the **stop/**  button [13] or open the door [6].
 - The remaining time stops and flashes.
 - The cooking time is paused.
- **Resume cooking:** Press the **start/+30 sec** button [17]. The time is counted down again.
- **Stop cooking:** Press the **stop/**  button [13] 2×. The product enters standby mode.

● Defrosting

- ① **NOTE:** The product features 4 defrost programs as shown in the table below:

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

- ① **NOTE:** During defrosting, the display [8] shows **turn** as turning notification. You can stop the process and turn the food. If no action is taken, the product will keep operating until the cooking time elapsed.

1. In standby mode, press the  button [11].
 - The display [8] shows **A-01**.
 - **AUTO** [19] and  [25] light up.
2. Use the rotary knob [15] to select the desired defrost program (**A-01** to **A-04**).
3. Press the **kg** button [18] or wait for 3 seconds. The display [8] shows the minimum weight in grams (g).
4. Use the rotary knob [15] to set the weight of the frozen food.
5. Press the **start/+30 sec** button [17] to start the process.

● Delay cooking function

① **NOTE:** The product has a delay cooking function. You can use this function to set a time at which the product should start a preset cooking process. The preset function is not available for the defrosting function and cleaning function and the express cooking.

1. In standby mode, select a cooking program and time.
2. Press and hold the ⌚ button [14] for 3 seconds.
 - The display [8] shows **00:00**.
 - 🔄 [24] lights up.
3. Use the rotary knob [15] to set the hours for the desired start time.
4. Press the ⌚ button [14] to confirm.
5. Use the rotary knob [15] to set the minutes for the desired start time.
6. Start the delay cooking: Press the ⌚ button [14] to confirm.
The corresponding icon for the cooking program, the time display, and 🔄 [24] light up.

Delete preset time

1. Press and hold the ⌚ button [14]. The preset time is shown.
2. Press the **stop/🔄** button [13]. The stored values are deleted.

① NOTES:

- **Changing the preset time:** Delete the old values first. Then, set the new values.
- All other functions are deactivated, as long as the preset function is active.

● Memory function

① **NOTE:** Use the memory function to save the settings for your favourite dish. This allows you to call up these settings at the touch of a button.

Saving settings/overwriting the memory

1. Press the 🔄 button [12].
 - If you have not saved any settings before: The display [8] shows **00:00**.

- If you have saved any settings before: The display shows the saved settings.
2. Enter the corresponding settings (see “Selecting the power level”).
 3. Press the 🔄 button [12] to save the settings or overwrite the memory.

Cooking with the memory function

1. Press the 🔄 button [12].
The display [8] shows the saved settings.
2. Start cooking: Press the **start/+30 sec** button [17].

● Automatic menu

① NOTES:

- The automatic programmes are designed for fresh foods. Frozen foods will not be adequately cooked with the times programmed into the product. If required, defrost frozen foods using the defrost function beforehand (see “Defrosting”).
- It is not necessary to set the duration of the cooking process and the power level for foods that are prepared in the automatic menu mode. You only need to enter the type of food you wish to cook and its weight.

Starting the automatic menu

① NOTES:

- The result of automatic cooking depends on factors such as:
 - the shape and size of food
 - the desired degree of doneness of certain foods
 - how you place the food in the product
 - If the result is not satisfactory, adjust the cooking time accordingly (see “Defrosting”).
1. In standby mode, press the ≡ button [11].
AUTO [19] lights up.
 2. Selecting the desired program: Use the rotary knob [15] (**A-05 to A-12**, see the following table).
 3. Press the **kg** button [18] or wait for 3 seconds.
The display [8] shows either
 - the minimum weight in grams (g) or
 - the minimum number of servings.This depends on the selected program.

4. Setting the weight of the food or the number of servings: Turn the rotary knob **[15]**.

5. Start the process: Press the **start/+30 sec** button **[17]**.

Display	Food/Function	Amount/Weight	Duration (minutes:seconds)	Output power
A-05	Heating up	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Vegetables	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Fish	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Meat	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Pasta	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Potatoes	1 piece	6:00	100 %
		2 pieces	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Soup	1 bowl	2:30	100 %
		2 bowls	4:00	
		3 bowls	6:00	

Application example 1:

Heat 200 ml of water:

1. Select the automatic program **A-05** (Heating up).
2. Use the rotary knob **15** to set the quantity of **200 g** (1 ml of water = 1 g of water).
3. **Start heating:**
Press the **start/+30 sec** button **17**.

Application example 2:

Cook 400 g of vegetables:

1. Select the automatic program **A-06** (Vegetables).

2. Use the rotary knob **15** to set a weight of **400 g**.

3. **Start cooking:**

Press the **start/+30 sec** button **17**.

Recalling the selected automatic menu

- After cooking has started, the remaining time is counting down in the display **8**.
- If you press the **≡** button **11**, the display **8** shows the selected programme number for 5 seconds. After that, the display shows the remaining time again.

● Examples of use

Cooking non-frozen food

Food	Quantity	Power (W)	Time (min)	Information
Fish fillet	400 g	700	10–15	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	560	5–10	Cut the vegetables into pieces. Add a little water. Stir the vegetables occasionally.
Potatoes	500 g	700	8–10	Cut the potatoes into pieces. Add a little water. Stir the potatoes occasionally.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100–300 g	560	1–5	Follow the dessert manufacturer's instructions.
Rice	100 g rice 250 ml water	560	15	Rinse the rice before cooking.
Meat loaf	600 g	700	23–28	Season the meat loaf, place it on a dish and cover the dish with a lid.

Cooking frozen food

Food	Quantity	Power (W)	Time (min)
Soup	400 ml	560	8–10
Stew	500 g	700	10–13
Side dishes (e.g. pasta)	500 g	700	8–10
Vegetables	300 g	560	8–10

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min

Ingredients

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

Preparation

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

● Caramel corn

 24 min

 x 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	4 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add the corn kernels in a paper bag. Add a few drops of vegetable oil, if desired. Crimp the top of the bag a few times to close it.
2. Place the bag on the centre of the turntable . 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 . 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 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)
$\frac{1}{2}$	Onion (sliced)
$\frac{1}{4}$ tsp	Salt
$\frac{1}{8}$ tsp	Pepper
$\frac{1}{4}$ 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 . Cook the seasoned potatoes and onions at 700 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 560 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
$\frac{1}{2}$	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs

$\frac{1}{4}$ tsp	Pepper
$\frac{1}{4}$ 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 . Cook the meat loaf at 700 W for 18–23 minutes.
4. Meanwhile, mix the water, mustard, tomato ketchup, sugar, and parsley (optional) in a small bowl.
5. Once the meat loaf is cooked, drizzle the sauce over the meat loaf. Cover the dish with a lid.
6. Cook the meat loaf with sauce at 700 W for another 5 minutes.
7. Serve the meat loaf and enjoy!

● Salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

400 g	Salmon
$\frac{1}{2}$ tsp	Pepper
$\frac{1}{2}$ tsp	Salt
2 tsp	Water
$\frac{1}{4}$	Lemon

Preparation

1. If necessary, defrost the salmon (see "Defrosting").
2. Season the salmon with pepper and salt.
3. Place the salmon on a dish. Add water. Cover the dish with a lid.
4. Place the dish on the centre of the turntable **4**. Cook the salmon at 560 W for 7 minutes.
Alternatively, select automatic menu **A-07** (see "Automatic menu").
5. Add a little lemon juice before serving the salmon.

● Lemon garlic shrimp

 10 min

 x 1-2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

200 g	Shrimp (peeled and deveined)
2 cloves	Garlic (minced)
1	Lemon (juiced)
30 g	Butter
1 tsp	Parsley (chopped)
To taste	Salt and pepper

Preparation

1. Place the shrimp in a microwave-safe dish.
2. Add garlic, lemon juice, butter, salt and pepper.
3. Cover and place the dish in the microwave. Cook the shrimp at 700 W for 3 to 4 minutes, or until the shrimp are pink and cooked through.
4. Garnish with parsley and serve the dish over rice or pasta.

● Mac and cheese

 20 min

 x 1

Preparation time:	10 min
Cooking time:	20 min

Ingredients

100 g	Elbow macaroni
120 ml	Water
60 ml	Milk
20 g	All-purpose flour
20 g	Butter
60 g	Cheddar and mozzarella cheese
½ tsp	Salt
¼ tsp	Pepper

Preparation

1. Cooking the macaroni:
 - In a microwave-safe bowl, combine the macaroni with the water.
 - Place the bowl on the turntable **4**.
 - Cook the macaroni at 700 W for 5 to 6 minutes, stirring the macaroni halfway.
2. Preparing the cheese sauce:
 - Melt the butter at 430 W for 2 minutes.
 - Stir in the flour and milk until the mixture is smooth and thickened.
 - Stir in the cheese, salt and pepper.
3. Combining macaroni and sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the macaroni are evenly coated.
4. Combine and serve: Microwave the dish at 700 W for 5 to 6 minutes, until the cheese is melted and creamy.

● Risotto

 23 min

 x 1-2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

200 g	Arborio rice
480 ml	Chicken or vegetable broth
120 ml	White wine (optional)
60 g	Parmesan cheese (grated)
80 g	Onion (chopped)
1 clove	Garlic (minced)

15 g	Butter
½ tsp	Salt
¼ tsp	Pepper

Preparation

- Cooking the onion and garlic:
 - In a microwave-safe bowl, combine the chopped onion, the minced garlic and the butter.
 - Microwave the onion and the garlic at 700 W for 2 to 3 minutes until the onion is translucent.
- Cooking the rice:
 - Add arborio rice to the bowl and stir to coat with the butter mixture.
 - Add the broth and the white wine (if using).
 - Microwave the rice at 700 W for 10 to 12 minutes and stir the rice halfway.
 - The rice is ready when it is tender and creamy.
- Finishing the risotto:
 - Stir in the grated parmesan cheese.
 - Microwave the risotto at 700 W for 2 to 3 minutes to heat through.
 - Season with salt and pepper.

● Stuffed bell peppers

 23 min

 x 1-2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

2	Bell peppers
120 g	Rice (cooked)
120 g	Ground beef or turkey
120 ml	Tomato sauce
30 g	Cheddar and mozzarella cheese (shredded)
40 g	Onion (chopped)
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper
To taste	Herbs (optional)

Preparation

- Preparing the bell peppers:
 - Cut the tops off the bell peppers and remove the seeds.
 - Place the bell peppers in a microwave-safe dish.
- Cooking the filling:
 - In a microwave-safe bowl, combine the cooked rice, ground meat, tomato sauce, chopped onion and herbs (optional).
 - Microwave at 700 W for 4 to 5 minutes until the meat is cooked through.
- Stuffing and cooking the bell peppers:
 - Fill the bell peppers with the cooked mixture.
 - Top the bell peppers with shredded cheese.
 - Microwave the bell peppers at 700 W for 4 to 5 minutes until the bell peppers are tender and the cheese is melted.

● Eggplant parmesan

 20 min

 x 1-2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	20 min

Ingredients

1	Eggplant (large, sliced into rounds)
240 ml	Marinara sauce
120 g	Mozzarella cheese (shredded)
60 g	Parmesan cheese
60 g	Breadcrumbs
1	Egg (beaten)
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation

- Preparing the eggplant:
 - Dip the eggplant slices in the beaten egg, then coat with breadcrumbs.
 - Place the eggplant slices in a single layer on a microwave-safe plate.
- Cooking the eggplant:
 - Microwave the eggplant slices at 700 W for 5 to 6 minutes, turning them halfway.

- The eggplant slices are ready when they are tender and the breadcrumbs are golden.
3. Assembling the dish:
- In a microwave-safe dish, layer the marinara sauce, the cooked eggplant slices and the shredded mozzarella cheese.
 - Repeat the layers until all ingredients are used. End with a layer of mozzarella and parmesan cheese.
4. Microwave the dish at 700 W for 8 to 10 minutes until the cheese is melted and bubbly.

● **Cleaning and care**

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

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

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

NOTES:

- ☐ Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- ☐ Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- ☐ Do not use abrasive cleaning agents.
- ☐ **Housing:** Clean the product's housing with a damp cloth.
- ☐ **Cooking chamber:** Always keep the cooking chamber  clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.

- ☐ **Turntable:** Clean the turntable  regularly with warm, soapy water. You may also clean the turntable in a dishwasher.
- ☐ **Splashes and soiling:** Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door  (both sides)
 - Viewing window (both sides)
 - Door seals  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 . Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● **Cleaning program for cooking chamber**

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

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

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
There is nothing in the display [8].	The mains plug [3] is not inserted into a mains power socket.	Check the mains plug [3].
	The mains power socket is defective.	Try another mains power socket.
	The display [8] is defective.	Contact the customer service department.
The product does not respond to pressing the buttons.	The child safety lock is activated.	Deactivate the child safety lock (see "Operation").
The product does not start cooking.	The door [6] is not properly closed.	Close the door [6].
The turntable [4] makes a loud noise when turning.	The turntable [4] is not correctly positioned on the turntable holder.	Position the turntable [4] correctly on the turntable holder.
	The rollers [4] and/or the floor of the cooking chamber [1] are unclean.	Clean the rollers [4] and the floor of the cooking chamber [1].
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department (see "Service").

● 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 516807_2510/516809_2510/516811_2510) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**



Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Varoitukset ja merkit	Sivu	30
Johdanto	Sivu	31
Tarkoituksenmukainen käyttö	Sivu	31
Toimituksen sisältö	Sivu	31
Osien kuvaus	Sivu	31
Tekniset tiedot	Sivu	32
Turvallisuusohjeet	Sivu	32
Perusperiaatteet mikroaaltouunissa kypsentämisestä	Sivu	36
Soveltuvien astioiden käyttäminen	Sivu	36
Ennen ensimmäistä käyttöä	Sivu	37
Tuotteen sijoittaminen	Sivu	37
Kokoaminen	Sivu	37
Käyttö	Sivu	37
Valmiustila	Sivu	37
Kellonajan asettaminen	Sivu	37
Ajastimen asettaminen	Sivu	38
Asetusten keskeyttäminen/lopettaminen	Sivu	38
Lapsilukko	Sivu	38
Elintarvikkeiden kypsentäminen	Sivu	38
Tehon valitseminen	Sivu	38
Kypsennysajan säätäminen	Sivu	39
Kypsennyksen käynnistäminen	Sivu	39
Pikakäynnistys	Sivu	39
Kypsennyksen keskeyttäminen ja lopettaminen	Sivu	39
Sulatus	Sivu	40
Viivästetty kypsennystoiminto	Sivu	40
Muistitoiminto	Sivu	40
Automaattiohjelmat	Sivu	41
Käyttöesimerkkejä	Sivu	42

Reseptejä	Sivu	43
Suklaamukikakku	Sivu	43
Karamellipopcornit	Sivu	44
Aamiaisperunat	Sivu	44
Lihamureke	Sivu	44
Lohta	Sivu	45
Sitruuna-valkosipulikatkaravut	Sivu	45
Makaronia juustokastikkeella	Sivu	46
Risotto	Sivu	46
Täytetyt paprikat	Sivu	46
Munakoiso parmesaanilla	Sivu	47
Puhdistus ja hoito	Sivu	47
Sisätilan puhdistusohjelma	Sivu	48
Vianmääritys	Sivu	48
Hävittäminen	Sivu	49
Takuu	Sivu	49
Toimiminen takuutapauksessa	Sivu	49
Huoltopalvelu	Sivu	50

Varoitukset ja merkit

Käyttöohjeessa ja pakkauksessa käytetään seuraavia varoituksia:

	VAARA! "Vaara"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa erittäin riskialtista vaaratilannetta, joka johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan, jos sitä ei vältetä.	 Jännite (vaihtovirta)
		 Hertsi (verkkotaajuus)
		 Watti
	VAROITUS! "Varoitus"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa keskinkertaisen riskitason vaaratilannetta, joka voi johtaa vakavaan vammaan tai kuolemaan, jos sitä ei vältetä.	 Tuote on luokiteltu suojaluokkaan I ja se täytyy maadoittaa.
		 Käytä tuotetta vain kuivissa sisätiloissa.
	VARO! "Varo"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa alhaisen riskitason vaaratilannetta, joka voi johtaa vähäiseen tai kohtalaiseen vammaan, jos sitä ei vältetä.	 Vaara – sähköiskun vaara!
		 Huomio, kuuma pinta!
	HUOMIO! "Huomio"-huomiosanalla varustettu merkki tarkoittaa mahdollisen ainevahingon vaaraa.	 Elintarvikekelpoinen Tämä tuote ei vaikuta elintarvikkeen makuun tai hajuun.
	HUOMAUTUS: "Huomautus"-huomiosanalla varustettu merkki tarjoaa hyödyllisiä lisätietoja.	 Konepesunkestävä:  Pyörivä alusta
	CE-merkintä takaa, että tuote vastaa siihen sovellettavia EU-direktiivejä.	 Turvallisuusohjeet  Käyttöohjeet

MIKROAALTOUUNI

● Johdanto

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



Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta www.lidl-service.com. Skannaamalla tämän QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle (www.lidl-service.com), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu elintarvikkeiden kuumennukseen ja valmistukseen. Älä käytä tuotetta mihinkään muuhun tarkoitukseen.
- Tuote soveltuu käytettäväksi vain yksityistalouksissa, joten sitä ei saa käyttää lääkinnällisessä tai kaupallisessa tarkoituksessa.
- Valmistaja ei ota vastuuta vaurioista, jotka johtuvat tarkoituksenvastaisesta käytöstä.

● Toimituksen sisältö

Tarkista tuotepakkauksen purkamisen jälkeen, että toimitus on täydellinen ja että kaikki osat ovat moitteettomassa kunnossa. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen käyttöä.

- 1 Mikroaaltouuni
- 1 Pyörivä alusta
- 1 Lukitus
- 1 Kehä
- 1 Ohjelmat sisältävä tarra
- 1 Käyttöohje
- 1 Pikaohje

● Osien kuvaus

(Kuva A)

- 1 Sisätila
- 2 Laiteohjelmat
- 3 Virtajohto ja pistoke
- 4 Pyörivä alusta, jossa kehä ja lukitus
- 5 Oviyksikkö (ovitiiviste)
- 6 Ovi
- 7 Lukitus
- 8 Näyttö
- 9 Mikroaaltouunin tehopainikkeet
- 10 Painike  (mikroaaltouunin teho/ puhdistusohjelma)
- 11 Painike  (automaattinen sulatus/kypsennys)
- 12 Painike  (muisti/suosikki)
- 13 Painike **stop**  (pysäytys-/poistotoiminto/ lapsilukko)
- 14 Painike  (ajastin/kello)
- 15 Kääntösäädin (aika/paino/ohjelma)
- 16 Ovenavaaja
- 17 Painike **start/+30 sec** (käynnistys/ pikakäynnistys)
- 18 Painike **kg** (paino)

(Kuva B)

- 19 **AUTO** (automaattinen kypsennys)
- 20  (ajastin)
- 21  (lapsilukko)
- 22  (puhdistusohjelma)
- 23 **g** (gramma)

- 24 (kypsennyksen viivästyttäminen)
 25 (sulatus)
 26 Palkkinäyttö (mikroaaltouunin teho)
 27 (mikroaalto)

● Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~, 50 Hz
Tehonkulutus:	1100 W
Tehonkulutus valmiustilassa:	0,6 W
Suojausluokka:	I
Tehonanto:	700 W
Mikroaaltotaajuus:	2450 MHz
Sisätilan tilavuus:	20 litraa
Paino:	10 kg
Mitat:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Sertifiointi:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	–
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	–

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



Turvallisuusohjeet

**TUTUSTU ENNEN
TUOTTEEN KÄYTTÖÄ
KAIKKIIN TURVALLISUUS-
JA KÄYTTÖOHJEISIIN! JOS
ANNAT TUOTTEEN MUILLE
HENKILÖILLE, ANNA
TUOTTEEN MUKANA MYÖS
KAIKKI ASIAKIRJAT!**

Käyttöohjeen laiminlyömisestä aiheutuvat vauriot mitätöivät takuuvaateet! Välillisistä vahingoista ei oteta vastuuta! Tarkoituksenvastaisesta käytöstä tai turvallisuusohjeiden laiminlyömisestä aiheutuvista aine- ja henkilövahingoista ei oteta vastuuta!

LUE HUOLELLISESTI KAIKKI TURVALLISUUSOHJEET JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Tuotetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset ja henkilöt, jotka ovat ruumiillisilta tai henkisiltä kyvyiltään tai aisteiltaan rajoittuneita tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa tuotteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu tuotteen turvallisessa käytössä

ja he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Tuote ja virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

⚠ VAROITUS! Jos ovi tai ovitiivisteet ovat vaurioituneet, tuotetta ei saa käyttää ennen kuin se on korjautettu tehtävään koulutetulla henkilöllä.

⚠ VAROITUS! Kaikki huolto- tai korjaustyöt, jotka vaativat mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen poistamista, ovat vaaraksi henkilöille, joilla ei ole koulutusta tähän tehtävään.

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

- Jos tuotteen virtajohto vaurioituu, valmistajan, tämän asiakaspalvelun tai muun tehtävään valtuutetun henkilön tulee vaihtaa se uuteen vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Tuote on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja

vastaavissa käyttötarkoituksissa, esimerkiksi:

- Myymälöiden, toimistojen ja muiden kaupallisten tilojen henkilöstökeittiöissä;
- Maatalouksissa;
- Hotelleissa, motelleissa ja muissa asumistarkoitukseen käytetyissä tiloissa
- Aamiaismajoituspaikoissa.

- Tuotteen yläreunan yläpuolelle täytyy jättää vähintään 20 cm:n vapaa tila.
- Tuotteessa saa käyttää vain mikroaaltouunikäyttöön soveltuvia astioita.
- Tuotteessa ei saa kuumentaa metalliastioissa olevia ruokia tai juomia.
Metallit heijastavat mikroaaltosäteilyä, mikä aiheuttaa kipinäintiä. Kipinät voivat aiheuttaa tulipalon, ja tuote voi vaurioitua korjauskelvottomaksi!
- Muovi- ja paperiastioissa kuumennettavia ruokia täytyy valvoa mahdollisen syttymisen varalta.
- Tuote on tarkoitettu ruokien ja juomien kuumennukseen. Ruokien tai vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, kotitossujen, pesusienten, kosteiden

- pesuliinojen tms. lämmittäminen voi johtaa loukkaantumisiin, syttymiseen tai tulipaloon.
- Jos tuotteesta nousee savua, tuote on kytkettävä pois päältä, pistoke on irrotettava ja ovi pidettävä suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.
 - Mikroaalloilla kuumennettaessa juomat voivat yhtäkkiä ryöpsähtää ulos, joten astiaa on käsiteltävä varovasti.
 - Vauvan tuttipullon ja lastenruokapurkkien sisältö täytyy sekoittaa tai ravistaa ja lämpötila tarkistaa ennen käyttöä palovammojen välttämiseksi.
 - Kuorellisia kananmunia ja koviksi keitetyjä kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää, myös silloin, kun kuumennus on jo päättynyt.
 - Tuote tulee puhdistaa ja ruokien jäännökset poistaa säännöllisesti (katso ”Puhdistus ja hoito”).
 - Tuotteen puutteellinen puhtaus voi vahingoittaa pintaa, mikä osaltaan voi vaikuttaa tuotteen käyttöikään ja johtaa mahdollisiin vaaratilanteisiin.
 - Tuotetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella.
 - Tuotetta tulee käyttää erillisenä tuotteena, eikä sitä saa integroida keittiökalusteisiin.
- ## LISÄTURVALLISUUSOHJEET
- Henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulisi tiedustella lääkäriltä mahdollisista riskeistä ennen tuotteen käyttöä.
-  **VAROITUS! Kuuma pinta!**
Tuote kuumenee käytön aikana. Älä koske tuotteen kuumiin pintoihin käytön aikana tai välittömästi käytön jälkeen.
-  **VAARA! Sähköiskun vaara!** Älä upota tuotetta veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.
-  **VAARA! Sähköiskun vaara!** Älä käytä vaurioitunutta tuotetta. Irrota tuote sähköverkosta ja ota yhteyttä jälleenmyyjään, jos tuote on vaurioitunut.
- Tuotetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut lattialle tai jos siinä on näkyviä vaurioita.
 - Ennen tuotteen liittämistä sähköverkkoon tarkista, että jännite ja nimellisvirta vastaavat tuotteen tyyppikilvessä olevia virtatietoja.

- Suojaa virtajohtoa vaurioitumiselta. Älä ripusta sitä terävien reunojen yli, purista tai taita sitä. Pidä virtajohto etäällä kuumista pinnoista ja avotulesta.

Sijoittamisohje

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

Käyttö

- ⚠ VAARA! Tulipalon vaara!** Poista metallisulkimet kuumennettavien ruokien pakkauksista.
- Älä siirrä tuotetta käytön aikana.
 - Älä käytä tuotetta tyhjänä.
 - Älä aseta tuotetta kuumille pinnoille (kaasuliesi, sähköliesi, uuni jne.). Käytä tuotetta tasaisella, kiinteällä, puhtaalla, kuumuutta kestäväällä ja kuivalla pinnalla.
 - Älä aseta mitään helposti syttyviä materiaaleja tuotteen lähelle.
 - Tuote ei sovellu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätöjärjestelmällä.

Puhdistus ja hoito

- ⚠ VAROITUS! Loukkaantumisvaara!** Irrota tuote sähköverkosta ennen puhdistusta.
- Irrota virtajohto pistorasiasta vetämällä aina pistokkeesta.
 - Suojaa tuotetta, virtajohtoa ja pistoketta pölyltä, suoralta auringonsäteilyltä, tippuvalta ja roiskevedeltä.
 - Puhdista tuote aina käytön jälkeen, erityisesti ovitiivisteet, ontelot ja viereiset osat (katso lisätietoja kohdasta "Puhdistus ja hoito").
 -  Älä irrota vaaleanharmaata kiillepeitelevyä, joka on kiinnitetty sisätilaan magnetronien suojaksi.
 - Vaihdata tuotteen sisätilassa oleva lamppu vain pätevällä ammattihenkilöllä.

HÄIRIÖT MUISSA LAITTEISSA

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

Jos tällaisia häiriöitä ilmaantuu, kokeile seuraavia toimenpiteitä:

- Puhdista ovi ja ovitiiviste.
- Suuntaa uudelleen radion tai television antenni.

Aseta tuote ja vastaanotin eri huoneisiin.

- Poista tuote vastaanottimen läheisyydestä.
- Kytke tuote toiseen pistorasiaan. Tuote ja vastaanotin tulisi kytkeä eri virtapiireihin.

VAROTOIMENPITEET LIALLISELLE MIKROAALTOENERGIALLE ALTISTUMISEN VÄLTÄMISEKSI

- Älä yritä käyttää tuotetta avoimella ovella. Käyttö avoimella ovella voi altistaa haitalliselle mikroaaltosäteilyn annokselle. Tärkeää on myös, että varmuuslukituksia ei murreta tai manipuloida.
- Älä kiinnitä mitään esineitä oven väliin. Tarkista, että tiivistepinnoille ei keräännä epäpuhtauksia tai pesuainejäänteitä.

● Perusperiaatteen mikroaaltouunissa kypsentämisestä

- **Kypsennysaika:** Noudata kypsennysaikaa. Valitse lyhin annettu kypsennysaika ja pidennä sitä tarpeen mukaan. Liian pitkään kypsennetyt ruoat voivat alkaa savuta tai syttyä palamaan.
- **Elintarvikkeet:** Aseta elintarvikkeet tasaisesti. Leikkaa elintarvikkeet yhtä suuriksi paloiksi. Paksuimmat palat asetetaan reunaan.

- **Elintarvikkeiden peittäminen:** Peitä elintarvikkeet kypsennyksen ajaksi mikroaaltouuniin soveltuvalla kannella. Kansi estää roiskeet ja elintarvikkeet kypsentyvät tasaisesti.
- **Elintarvikkeiden kääntäminen:** Käännä elintarvikkeita tuotteen sisällä kerran kypsennyksen aikana, jotta ne, esim. kananliha tai hampurilaiset, kypsyvät nopeammin. Isot elintarvikkeet, esim. paisti, täytyy kääntää vähintään kerran. Järjestä esim. lihapullat uudelleen puolessa välissä kypsennysaikaa. Käännä lihapullat ja aseta ne astian keskeltä reunoille.
- **Kuorelliset elintarvikkeet:** Pistele perunoiden, makkaroitten ja vastaavien elintarvikkeiden kuori ennen kypsennystä. Muutoin ne voivat räjähtää.
- **Elintarvikkeet, joissa on paksu kuori:** Pistele kokonaiset kurpitsat, omenat ja kastanjat sekä muut samankaltaiset elintarvikkeet ennen kypsennystä.
- **Rasvat ja ruokaöljyt:** Tuotteessa ei saa sulattaa mitään pakastettuja rasvoja tai ruokaöljyjä. Tuotteessa ei saa uppopaistaa ruokia. Rasvat ja ruokaöljyt voivat syttyä palamaan.
- **Juomat:** Kuumennettaessa juomat voivat ryöpsähtää ulos, kun ne kiehuvat. Käsittele siksi varovasti astiaa, jotta äkillinen ylikiehuminen voidaan välttää: Aseta tarvittaessa lasisauva nesteeseen kuumennuksen ajaksi. Anna nesteen seisoa kuumennuksen jälkeen vielä 20 sekuntia säätälässä 1 äkillisen ryöpsähtämisen välttämiseksi.
- **Popcorn:** Käytä popcornin valmistukseen vain mikroaaltouuniin soveltuvaa popcornia.

● Soveltuvien astioiden käyttäminen

⚠ VAROITUS! Tulipalon vaara! Älä koskaan käytä metalliastioita tuotteessa. Metalli heijastaa mikroaaltosäteilyä ja aiheuttaa kipinäointia. Tämä voi johtaa tulipaloon ja tuotteen vaurioitumiseen korjauskelvottomaksi!

- Mikroaaltouuniin soveltuva astia on mikroaallon läpäisevä päästäen energian astian läpi kuumentaessaan elintarvikkeita. Mikroaallot eivät pysty läpäisemään metallia. Tästä syystä metalliastioita ei saa käyttää kuumennukseen.
- Älä käytä tuotteessa kierrätyspaperista valmistettuja astioita. Ne voivat sisältää hyvin pieniä metalliosia, jotka voivat synnyttää kipinöitä ja/tai paloja.
- Suositeltavaa on käyttää pyöreitä ja soikeita astioita, sillä elintarvikkeet kypsenevät liikaa astian kulmissa. Alla oleva luettelo auttaa oikean astian valinnassa.

Astia	Mikroaaltouuni
Kuumuutta kestävä lasi	Kyllä
Kuumuutta kestävä lasi	Ei
Kuumuutta kestävä keramiikka	Kyllä
Muoviastia (mikroaaltouuniin soveltuva)	Kyllä
Taloustalperi	Kyllä
Metallitarjotin ja -lautanen	Ei
Alumiinifolio ja folioastia	Ei

● Ennen ensimmäistä käyttöä

1. Poista pakkausmateriaali (mukaan lukien suojailevy ja teippi sisätilasta **1**). Tarkista, onko toimitus täydellinen (katso "Toimituksen sisältö").
2. Puhdista tuote ja varusteet (katso "Puhdistus ja hoito").

● Tuotteen sijoittaminen

⚠ VAROITUS! Tulipalon vaara! Tuotetta ei saa asentaa keittiökaappiin. Suljetuissa kaapeissa tuotteen ilmanvaihto ei ole riittävä. Tuote voi vaurioitua ja tästä voi seurata tulipalon vaara!

- Aseta tuote tasaiselle pinnalle, jossa on tarpeeksi tilaa ilmanvaihdolle.
- Jätä tuotteen ja seinien väliin vähintään 10 cm:n väli. Ovi **6** täytyy voida avata kokonaan.

- Jätä tuotteen yläpuolelle vähintään 20 cm:n väli.

● Kokoaminen

1. Aseta lukitus **4** sisätilan **1** keskelle.
2. Aseta kehä **4** sisätilan **1** pohjalle.
3. Aseta pyörivä alusta **4** kehan ja lukituksen päälle. Pyörivä alusta tulee asettaa oikein lukituksen päälle.
4. Kytke pistoke **3** pistorasiaan. Näytössä **8** näkyy **1:01**. Tuotteesta kuuluu äänimerkki.

● Käyttö

① HUOMAUTUKSET:

- Tuotteessa saattaa ilmetä hajua ensimmäisen käyttökerran aikana. Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.
- Jos painat painiketta, jolla ei ole toimintaa nykyisissä asetuksissa, kuulet kaksinkertaisen äänimerkin.

● Valmiustila

- Tuote kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan heti, kun se liitetään sähköverkkoon.
- Jos mitään painiketta ei paineta pitkään aikaan, tuote kytkeytyy automaattisesti valmiustilaan.
- Valmiustilassa näytössä **8** näkyvät kellonaika ja **20**.

● Kellonajan asettaminen

1. Kytke pistoke **3** pistorasiaan. Näytössä **8** näkyvät **1:01** ja **20**. Tuotteesta kuuluu äänimerkki.
2. Valmiustilassa: Pidä painiketta **14** 3 sekuntia painettuna. 12 tunnin aikamuoto on valittu. Näytössä **8** näkyy **Hr 12** (**Hr** ["Hour"]: Englantia = "tunti").
3. Vaihda kääntösäätimellä **15** aikamuotojen **Hr 12** ja **Hr 24** välillä. Vahvista painamalla painiketta **14**.

Näyttö	Tarkoitus
Hr 12	12 tunnin tila
Hr 24	24 tunnin tila

4. Aseta tunnit kääntösäätimellä [15]. Tuntinäyttö vilkkuu säädön aikana.
Vahvista valinta painamalla painiketta [14].
5. Minuuttinäyttö vilkkuu. Aseta minuutit kääntösäätimellä [15].
Vahvista valinta painamalla painiketta [14].
6. Kellonaika on nyt asetettu.

● Ajastimen asettaminen

① HUOMAUTUKSET:

- Ajastin voidaan asettaa haluttuun arvoon 10 sekunnin ja 95 minuutin välille.
- Ajastintoimintoa voidaan käyttää mikroaaltouunin käytöstä riippumatta.
- Lähtölaskennan aikana: Keskeytä ajastin painamalla painiketta **stop**/[13].
- 1. Valmiustilassa: Paina painiketta [14].
Näytössä [8] näkyy **00:00**.
- 2. Aseta kääntösäätimellä [15] haluamasi kellonaika:

Asetettava aika (ajastin)	Aikajakso
Kork. 5 minuuttia	10 sekunnin välein
5 korkeintaan 10 minuuttia	30 sekunnin välein
10 korkeintaan 30 minuuttia	1 minuutin välein
30 korkeintaan 95 minuuttia	5 minuutin välein

3. Vahvista valinta painamalla painiketta **start/+30 sec** [17]. Asetettu aika alkaa kulumaan.
Kun ajastimen aika on kulunut loppuun: Tuotteesta kuuluu 3 äänimerkkiä.

● Asetusten keskeyttäminen/lopettaminen

- Asetusten keskeyttäminen: Paina painiketta **stop**/[13]. Tuote kytkeytyy valmiustilaan.

● Lapsilukko

- ① **HUOMAUTUS:** Aktivoi tämä asetus, jotta lapset ja muut henkilöt, jotka eivät osaa käyttää tuotetta, eivät pysty käyttämään tuotetta.

- **Lapsilukon aktivoiminen:** Pidä valmiustilassa painiketta **stop**/[13] painettuna, kunnes kuuluu äänimerkki.
– Näytössä [8] näkyy **SAFE**.
– [21] palaa.
- **Lapsilukon deaktivoiminen:** Pidä painiketta **stop**/[13] painettuna, kunnes kuuluu äänimerkki.
– Näytössä [8] ei näy enää **SAFE**.
– [21] sammuu.
– Tuotteesta kuuluu äänimerkki.

● Elintarvikkeiden kypsentaminen

- ⚠ **VAROITUS! Tulipalon vaara!** Älä koskaan käytä metalliastioita tuotteessa. Metallit heijastaa mikroaaltosäteilyä ja aiheuttaa kipinäointia. Tämä voi johtaa tulipaloon ja tuotteen vaurioitumiseen korjauskelvottomaksi!

- ① **HUOMAUTUS:** Paina kypsennyksen aikana haluamaasi mikroaaltouunin tehopainiketta [9]. Näyttöön [8] ilmestyy muutamaksi sekunniksi aktivoitu tehoaste.

● Tehon valitseminen

1. Valitse haluttu mikroaaltouunin teho painamalla valmiustilassa vastaavaa mikroaaltouunin tehopainiketta [9].
– Näytössä [8] näkyy valittu mikroaaltouunin teho.
– [27] ja sitä vastaava osa palkkinäytöstä [26] palavat.
2. Paina painiketta [14] tai odota 3 sekuntia, kunnes näytössä [8] näkyy **00:00**.
3. Aseta kypsennysaika kääntösäätimellä [15]. Pisin kypsennysaika on 95 minuuttia.
4. Kypsennyksen käynnistäminen: Paina painiketta **start/+30 sec** [17].
5. Pidennä kypsennysaikaa 30 sekunnilla painamalla kypsennyksen aikana painiketta **start/+30 sec** [17].

Näyttö	Tehonanto	Käyttö
	700 W	Pasta, pakasteruoka, kala, perunat, popcorn
	560 W	Juomat, lämmin maito, uudelleenlämmitys, riisi, jauheliha
	420 W	Pataruoka, leivän lämmitys
	280 W	Pakasteiden sulatus, voin/suklaan/juuston sulatus
	140 W	Lämpimänäpito, jäätelön pehmentäminen

● Kypsennysajan säätäminen

① **HUOMAUTUS:** Kaikkien manuaalisten ohjelmien pisin kypsennysaika on 95 minuuttia.

- Kun olet valinnut kypsennysohjelman:
 - Paina painiketta **14** tai odota 3 sekuntia, kunnes näytössä **8** näkyy **00:00**.
 - Aseta kypsennysaika 10 sekunnista korkeintaan 95 minuuttiin kääntämällä kääntösäädintä **15** myötä- tai vastapäivään.

Säädettävä aika (kypsennysaika)	Aikajaksot
Kork. 5 minuuttia	10 sekunnin välein
5 korkeintaan 10 minuuttia	30 sekunnin välein
10 korkeintaan 30 minuuttia	1 minuutin välein
30 korkeintaan 95 minuuttia	5 minuutin välein

● Kypsennyksen käynnistäminen

① **HUOMAUTUS:**

- Kun teho ja kypsennysaika on asetettu, kypsennys voidaan käynnistää.
 - Kun kypsennys on käynnistetty mikroaaltotilassa, kukin painikkeen **start/+30 sec** **17** painallus pidentää kypsennysaikaa 30 sekuntia.
1. Kypsennyksen käynnistäminen: Paina painiketta **start/+30 sec** **17**.
 - Kypsennys alkaa.
 - Aika alkaa laskemaan alaspäin.
 - Näytössä **8** näkyy **27**.
 2. Säädetyt ajan umpeutussa:
 - Näytössä **8** näkyy **End**.

– Tuotteesta kuuluu 3 äänimerkkiä.

3. Paina ovenavaajaa **16** tai avaa ovi **6**. Tuote kytkeytyy valmiustilaan. Jos tuotetta ei käytetä, 3 äänimerkkiä kuuluu uudelleen 2 minuutin kuluttua.

● Pikakäynnistys

① **HUOMAUTUKSET:**

- Kukin painallus pidentää kypsennysaikaa 30 sekuntia.
- Pisin kypsennysaika on 95 minuuttia.
- Paina valmiustilassa painiketta **start/+30 sec** **17**.
 - Näytössä **8** näkyy **00:30**.
 - **27** ja kaikki 3 palkkinäytön **26** osaa palavat.
 - Kypsennys alkaa täydellä teholla.

● Kypsennyksen keskeyttäminen ja lopettaminen

① **HUOMAUTUS:** Käynnissä oleva kypsennys voidaan keskeyttää tai lopettaa milloin tahansa.

- **Kypsennyksen keskeyttäminen:** Paina painiketta **stop** **13** tai avaa ovi **6**.
 - Ajan laskeminen loppuu ja näyttö vilkkuu.
 - Kypsennys on keskeytetty.
- **Kypsennyksen jatkaminen:** Paina painiketta **start/+30 sec** **17**. Ajan laskeminen jatkuu.
- **Kypsennyksen lopettaminen:** Paina 2 kertaa painiketta **stop** **13**. Tuote kytkeytyy valmiustilaan.

● Sulatus

- ❗ **HUOMAUTUS:** Tuotteessa on 4 sulatusohjelmaa, jotka on lueteltu seuraavassa taulukossa:

Koodi	Käyttö
A-01	Jauhelihan sulatus
A-02	Lihapalojen sulatus
A-03	Kanan osien sulatus
A-04	Leivän sulatus

- ❗ **HUOMAUTUS:** Sulatuksen aikana näyttöön [8] ilmestyy ilmoitus **turn**. Sulatus voidaan keskeyttää ja elintarvike voidaan kääntää. Jos tätä ei tehdä, laite jatkaa kypsennysajan loppuun.

1. Paina valmiustilassa painiketta [11].
 - Näytössä [8] näkyy **A-01**.
 - **AUTO** [19] ja [25] palavat.
2. Aseta kääntösäätimellä [15] haluttu sulatusohjelma (**A-01** – **A-04**).
3. Paina painiketta **kg** [18] tai odota 3 sekuntia. Näytössä [8] näkyy pienin paino grammoina (g).
4. Aseta kääntösäätimellä [15] pakastetun elintarvikkeen paino.
5. Käynnistä sulatus painamalla painiketta **start/+30 sec** [17].

● Viivästetty kypsennystoiminto

- ❗ **HUOMAUTUS:** Tuote on varustettu viivästetyllä kypsennystoiminnolla. Tällä toiminnolla tuotteeseen voidaan asettaa kellonaika, jolloin sen tulee aloittaa kypsennys. Aikaviivetoiminto ei ole käytettävissä sulatus-toiminnossa eikä pikakypsennystoiminnossa.
1. Valitse valmiustilassa kypsennysohjelma ja aika.
 2. Pidä painiketta [14] 3 sekuntia painettuna.
 - Näytössä [8] näkyy **00:00**.
 - [24] palaa.

3. Aseta kääntösäätimellä [15] tunnit halutulle kypsennysajalle.
4. Vahvista asetus painamalla painiketta [14].
5. Aseta kääntösäätimellä [15] minuutit halutulle kypsennysajalle.
6. Aikaviivästetyn kypsennyksen käynnistäminen: Paina painiketta [14]. Kypsennysohjelmaa vastaava merkki, ajannäyttö ja [24] palavat.

Aikaviiveasetuksen poistaminen

1. Paina ja pidä painiketta [14] painettuna. Ohjelmoitu käynnistysaika näkyy näytössä.
2. Paina painiketta **stop**/ [13]. Asetus poistetaan.

❗ HUOMAUTUKSET:

- **Ohjelmoidun kellonajan muuttaminen:** Poista ensin vanhat arvot. Ohjelmoi sitten uudet ajat.
- Kaikki muut toiminnot on deaktivoitu niin kauan, kun aikaviivetoiminto on aktiivinen.

● Muistitoiminto

- ❗ **HUOMAUTUS:** Käytä muistitoimintoa suosikki ruokasi asetusten tallentamiseen. Näin voit hakea asetukset napinpainalluksella.

Asetusten tallentaminen/muistin ylikirjoittaminen

1. Paina painiketta [12].
 - Jos mitään asetuksia ei ole tallennettu: Näytössä [8] näkyy **00:00**.
 - Jos asetuksia on jo tallennettu: Näytössä [8] näkyvät tallennetut asetukset.
2. Anna vastaavat asetukset (katso ”Tehon valitseminen”).
3. Tallenna asetukset tai ylikirjoita muisti painamalla painiketta [12].

Kypsentäminen muistitoiminnolla

1. Paina painiketta [12]. Näytössä [8] näkyvät tallennetut asetukset.
2. Kypsennyksen käynnistäminen: Paina painiketta **start/+30 sec** [17].

● Automaattiohjelmat

❗ HUOMAUTUKSET:

- Automaattiohjelmat soveltuvat tuoreille elintarvikkeille. Pakastetut elintarvikkeet eivät kypsy asetetussa ajassa. Sulata pakastetut elintarvikkeet ensin sulatusohjelmalla (katso "Sulatus").
- Automaattiohjelmalla kypsennettävälle elintarvikkeille ei tarvitse asettaa kypsennyksen kestoa ja tehoastetta. Elintarvikelajin ja painon asetus riittävät.

Automaattiohjelman aloittaminen

❗ HUOMAUTUKSET:

- Automaattisen kypsennyksen tulos riippuu seuraavista tekijöistä:
 - Elintarvikkeiden muoto ja koko
 - Tiettyjen elintarvikkeiden haluttu kypsennysaste

- Miten tuote täytetään elintarvikkeilla
 - Jos tulos ei ole tyydyttävä, säädä kypsennysaikaa vastaavasti (katso "Sulatus").
1. Paina valmiustilassa painiketta **≡** **[11]**.
AUTO **[19]** palaa.
 2. Halutun ohjelman asettaminen: Käännä kääntösäädintä **[15]** (**A-05** – **A-12**, katso seuraava taulukko).
 3. Paina painiketta **kg** **[18]** tai odota 3 sekuntia. Näytössä **[8]** näkyy joko
 - Pienin paino grammoina (g) tai
 - Annosten pienin määrä.
 Tämä riippuu valitusta ohjelmasta.
 4. Aseta elintarvikkeiden paino tai annosten määrä: Käännä kääntösäädintä **[15]**.
 5. Kypsennyksen käynnistäminen: Paina painiketta **start/+30 sec** **[17]**.

Näyttö	Elintarvike/toiminto	Määrä/paino	Kesto (Minuutit : Sekunnit)	Tehonanto
A-05	Lämmitys	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Vihannekset	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Kala	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	

Näyttö	Elintarvike/toiminto	Määrä/paino	Kesto (Minuutit : Sekunnit)	Tehonanto
A-08	Liha	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Pasta	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Peruna	1 kpl	6:00	100 %
		2 kpl	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Keitto	1 kulho	2:30	100 %
		2 kulhoa	4:00	
		3 kulhoa	6:00	

Käyttöesimerkki 1:

Kuumenna 200 ml vettä:

- Valitse automaattinen ohjelma **A-05** (lämmitys).
- Säädä kääntösäätimellä **15** määrä **200 g** (1 ml vettä = 1 g vettä).
- Kuumennuksen käynnistäminen:**
Paina painiketta **start/+30 sec** **17**.

Käyttöesimerkki 2:

Kypsennä 400 g vihanneksia:

- Valitse automaattinen ohjelma **A-06** (vihannekset).

- Aseta kääntösäätimellä **15** painoksi **400 g**.

- Kypsennyksen käynnistäminen:**

Paina painiketta **start/+30 sec** **17**.

Valitun automaattiohjelman hakeminen

- Kun kypsennys on alkanut, jäljellä oleva aika lasketaan alaspäin näytössä **8**.
- Kun painiketta **≡ 11** painetaan, näytössä **8** näkyy valitun ohjelman numero 5 sekunnin ajan. Tämän jälkeen näytössä näkyy jälleen jäljellä oleva aika.

● Käyttöesimerkkejä

Muiden kuin pakasteruokien kypsentyminen

Elintarvike	Määrä	Teho (W)	Aika (min)	Tieto
Kalafile	400 g	700	10–15	Lisää hieman vettä ja sitruunamehua.
Vihannekset	250 g	560	5–10	Paloittele vihannekset. Lisää hieman vettä. Sekoita vihanneksia välillä.

Elintarvike	Määrä	Teho (W)	Aika (min)	Tieto
Peruna	500 g	700	8–10	Paloittele perunat. Lisää hieman vettä. Sekoita perunoita välillä.
Jälkiruoka (esim. vanukas, kuppikakku)	100–300 g	560	1–5	Noudata jälkiruoan valmistajan ohjeita.
Riisi	100 g riisiä 250 ml vettä	560	15	Pese riisi ennen kypsentämistä.
Lihamureke	600 g	700	23–28	Mausta lihamureke, aseta se lautaselle ja peitä lautanen kannella.

Pakasteruokien kypsentäminen

Elintarvike	Määrä	Teho (W)	Aika (min)
Keitto	400 ml	560	8–10
Pataruoka	500 g	700	10–13
Lisukkeet (esim. pasta)	500 g	700	8–10
Vihannekset	300 g	560	8–10

Reseptejä

Suklaamukikakku

 7 min

 × 1

Valmistusaika:	5 min
Kypsennysaika:	2 min

Ainekset

4 rkl	Jauhoja
¼ rkl	Leivinjauhetta
4 rkl	Hienosokeria
2 rkl	Kaakaojauhetta
1	Kananmuna
3 rkl	Maitoa
3 rkl	Kasviöljyä
Pari tippaa	Vaniljauutetta tai muuta uutetta (valinnainen)
2 rkl	Pieniä suklaapaloja, pähkinöitä tai rusinoita (valinnainen)

Valmistus

1. Laita jauhot, leivinjauhe, hienosokeri ja kaakaojauhe isoon mikroaaltouuniin kestävään kuppiin. Sekoita kaikki ainekset keskenään.
2. Lisää kananmuna ja sekoita kaikki ainekset keskenään.
3. Lisää maito ja kasviöljy. Lisää halutessasi vaniljauutetta tai muuta uutetta. Sekoita kaikki ainekset keskenään, kunnes seos on tasaista.
4. Voit halutessasi lisätä pieniä suklaapaloja, pähkinöitä tai rusinoita. Sekoita kaikki ainekset keskenään.
5. Laita kuppi pyörivän alustan 4 keskelle. Kypsennä kakkua 700 W:n teholla 2 minuutin ajan tai kunnes kakku lakkaa nousemasta ja vaikuttaa kiinteältä.
6. Käytä uunikintaita kuuman kupin ottamiseen uunista. Nauti herkullisesta kakusta!

● Karamellipopcornit

 24 min

 × 8

Valmistusaika:	20 min
Kypsennysaika:	4 min

Ainekset

60 g	Maissinjyviä
240 g	Fariinisokeria
60 ml	Maissisiirappia
3 rkl	Suolatonta voita
½ tl	Suolaa
1 tl	Vaniljauutetta
¼ tl	Ruokasoodaa
Pari tippaa	Kasviöljyä (valinnainen)

Valmistus

1. Laita maissinjyvät paperipussiin. Voit halutessasi lisätä pari tippaa kasviöljyä. Taita pussin yläreunaa pari kertaa sen sulkemiseksi.
2. Laita pussi pyörivän alustan **4** keskelle. Kypsennä maissia 700 W:n teholla 4 minuutin ajan tai kunnes et enää kuule pokahtelua.
3. Karamellin valmistaminen: Laita sokeri, maissisiirappi, voi ja suola isoon, mikroaaltouuniin kestävään kulhoon. Kypsennä seosta 700 W:n teholla 2 minuutin ajan. Sekoita seosta ja kypsennä 700 W:n teholla vielä 2 minuuttia, kunnes siinä näkyy runsaasti kuplia.
4. Lisää vaniljauute ja ruokasooda karamelliseokseen ja sekoita hyvin. Kaada heti kolmasosa kuumasta karamellista pussissa olevien popcornien päälle. Sulje pussi ja ravistelee sitä popcornin kuoruttamiseksi. Kaada toinen kolmannes karamellista popcornien päälle. Sulje pussi ja ravistelee sitä. Kaada loput karamellista popcornien päälle ja ravistelee pussia vielä kerran.
5. Laita pussi pyörivän alustan **4** keskelle. Kypsennä popcornia 700 W:n teholla 1 minuutin ajan. Käytä uunikintaita kuumaa pussin ottamiseen uunista ja ravistamiseen.

6. Kaada kuuma karamellipopcorn kulhoon. Anna karamellipopcornin jäähtyä hyvin 20 minuuttia. Halkaise karamellipopcorn osiin ja nauti!

● Aamiaisperunat

 25 min

 × 2

Valmistusaika:	15 min
Kypsennysaika:	10 min

Ainekset

2	Keskikokoista perunaa (kuorittu ja viipaleiksi leikattu)
½	Sipuli (viipaleiksi leikattu)
¼ tl	Suolaa
⅛ tl	Pippuria
¼ tl	Valkosipulisuolaa
60 g	Cheddarjuustoa (raastettu)

Valmistus

1. Aseta peruna- ja sipuliviipaleet mikroaaltouuniin soveltuvaan kulhoon.
2. Mausta perunat ja sipulit suolalla, pippurilla ja valkosipulisuolalla. Sekoita kaikki hyvin ja peitä kulho.
3. Laita kulho pyörivän alustan **4** keskelle. Kypsennä maustettuja perunoita ja sipulia 700 W:n teholla 9 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsiä.
4. Lisää juusto ja kypsennä 560 W:n teholla 1 minuutti.
5. Käytä uunikintaita kuumaa kulhoon ottamiseen uunista. Nauti herkullisesta aamiaisesta!

● Lihamureke

 33–38 min

 × 2–3

Valmistusaika:	10 min
Kypsennysaika:	23–28 min

Ainekset (lihamureke)

500 g	Naudan jauhelihaa
½	Sipuli (kuutioina)
1	Kananmuna (vatkattu)
100 g	Korppujauhoja
¼ tl	Pippuria
¼ tl	Suolaa

Ainekset (kastike)

75 ml	Vettä
1 rkl	Sinappia
2 rkl	Tomaattiketsuppia
1 tl	Sokeria
Maun mukaan	Persiljaa (valinnainen)

Valmistus

1. Sekoita naudan jauheliha, sipuli, kananmuna, korppujauhot, pippuri ja suola.
2. Muotoile lihamureke ja aseta se lautaselle. Peitä lautanen kannella.
3. Laita lautanen pyörivän alustan [4] keskelle. Kypsennä lihamurekettä 700 W:n teholla 18–23 minuuttia.
4. Sekoita sillä välin vesi, sinappi, tomaattiketsuppi, sokeri ja persilja (valinnainen) pienessä kulhossa.
5. Kun lihamureke on kypsennetty, valuta kastike lihamurekkeen päälle. Peitä lautanen kannella.
6. Kypsennä lihamurekettä kastikkeen kanssa 700 W:n teholla vielä 5 minuuttia.
7. Tarjoile ja nauti lihamurekkeesta!

● Lohta

 28 min

 × 1

Valmistusaika:	5 min
Kypsennysaika:	23 min

Ainekset

400 g	Lohta
½ tl	Pippuria

½ tl	Suolaa
2 tl	Vettä
¼	Sitruunaa

Valmistus

1. Sulata lohi tarvittaessa (katso "Sulatus").
2. Mausta lohi suolalla ja pippurilla.
3. Laita lohi lautaselle. Lisää vesi. Peitä lautanen kannella.
4. Laita lautanen pyörivän alustan [4] keskelle. Kypsennä lohta 560 W:n teholla 7 minuuttia. Voit vaihtoehtoisesti valita automaattiohjelman **A-07** (katso "Automaattiohjelmat").
5. Lisää hieman sitruunamehua ennen lohien tarjoilua.

● Sitruuna-valkosipulikataravut

 10 min

 × 1–2

Valmistusaika:	5 min
Kypsennysaika:	10 min

Ainekset

200 g	Katkarapuja (kuorittu ja suolistettu)
2 kynttä	Valkosipulia (hienonnettu)
1	Sitruuna (mehu)
30 g	Voita
1 tl	Persiljaa (hienonnettu)
Maun mukaan	Suolaa ja pippuria

Valmistus

1. Laita kataravut mikroaaltouunin kestäväään kulhoon.
2. Lisää valkosipuli, sitruunamehu, voi, suola ja pippuri.
3. Peitä kulho ja laita se mikroaaltouuniin. Kypsennä katarapuja 700 W:n teholla 3 korkeintaan 4 minuuttia, kunnes ne ovat roosanvärisiä ja kypsiä.
4. Koristele persiljalla ja tarjoile ruoka riisin tai pastan kanssa.

● Makaronia juustokastikkeella

 20 min

 × 1

Valmistusaika:	10 min
Kypsennysaika:	20 min

Ainekset

100 g	Makaroneja
120 ml	Vettä
60 ml	Maitoa
20 g	Jauhoja
20 g	Voita
60 g	Cheddar- ja mozzarellajuustoa
½ tl	Suolaa
¼ tl	Pippuria

Valmistus

1. Makaronin valmistaminen:
 - Laita makaronit ja vesi mikroaaltouunin kestävään kulhoon.
 - Laita kulho pyörivälle alustalle **4**.
 - Kypsennä makaroneja 700 W:n teholla 5 korkeintaan 6 minuuttia ja sekoita niitä puolivälissä aikaa.
2. Juustokastikkeen valmistaminen:
 - Sulata voita 430 W:n teholla 2 minuuttia.
 - Sekoita siihen jauhoja ja maitoa, kunnes seos on tasaista ja paksuhkoa.
 - Lisää juusto, suola ja pippuri sekoittamalla.
3. Pastan ja kastikkeen sekoittaminen: Sekoita keitetyt makaronit juustokastikkeeseen, niin että ne peittyvät tasaisesti kastikkeeseen.
4. Kuumennus ja tarjoilu: Kuumenna ruokaa 700 W:n teholla 5 korkeintaan 6 minuuttia mikroaaltouunissa, kunnes juusto on sulanut pehmeäksi.

● Risotto

 23 min

 × 1–2

Valmistusaika:	5 min
Kypsennysaika:	23 min

Ainekset

200 g	Risottoriisiä
480 ml	Kana- tai kasvislientä
120 ml	Valkoviiniä (valinnainen)
60 g	Parmesanjuustoa (raastettu)
80 g	Sipulia (hienonnettu)
1 kynsi	Valkosipulia (hienonnettu)
15 g	Voita
½ tl	Suolaa
¼ tl	Pippuria

Valmistus

1. Sipulin ja valkosipulin kypsentäminen:
 - Sekoita hienonnettu sipuli, valkosipuli ja voi mikroaaltouunin kestävässä kulhossa.
 - Kypsennä sipulia ja valkosipulia 700 W:n teholla 2 korkeintaan 3 minuuttia mikroaaltouunissa, kunnes sipuli on kuulakasta.
2. Riisin keittäminen:
 - Laita risottoriisi kulhoon ja sekoita se voiseoksen kanssa.
 - Lisää siihen liemi ja valkoviini (jos käytetään).
 - Kypsennä riisiä 700 W:n teholla 10 korkeintaan 12 minuuttia mikroaaltouunissa ja sekoita riisiä puolivälissä aikaa.
 - Riisi on valmista, kun se on kermanaisen pehmeää.
3. Risoton valmistaminen:
 - Sekoita siihen raastettu parmesanjuusto.
 - Kuumenna risottoa 700 W:n teholla 2 korkeintaan 3 minuuttia mikroaaltouunissa.
 - Mausta suolalla ja pippurilla.

● Täytetyt paprikat

 23 min

 × 1–2

Valmistusaika:	5 min
Kypsennysaika:	23 min

Ainekset

2	Paprikaa
120 g	Riisiä (keitetty)
120 g	Naudan- tai kananjauhelihaa
120 ml	Tomaattikastiketta
30 g	Cheddar- ja mozzarellajuustoa (raastettu)
40 g	Sipulia (hienonnettu)
½ tl	Suolaa
½ tl	Pippuria
Maun mukaan	Yrttejä (valinnainen)

Valmistus

- 1. Paprikan valmistaminen:
 - Leikkaa paprikoista päät ja poista siemenet.
 - Laita paprikat mikroaaltouunin kestäväään kulhoon.
- 2. Täytteen valmistaminen:
 - Sekoita keitetty riisi, jauheliha, tomaattikastike, hienonnettu sipuli ja yrtit (valinnainen) mikroaaltouunin kestävässä kulhossa.
 - Kypsennä 700 W:n teholla 4 korkeintaan 5 minuuttia, kunnes liha on kypsäksi paistunut.
- 3. Paprikoiden täyttäminen ja kypsentyminen:
 - Täytä paprikat kypsennetyllä sekoituksella.
 - Ripottele paprikoille raastettua juustoa.
 - Kypsennä paprikoita 700 W:n teholla 4 korkeintaan 5 minuuttia mikroaaltouunissa, kunnes paprikat ovat pehmeitä ja juusto on sulanut.

● Munakoiso parmesaanilla

 20 min  × 1–2

Valmistusaika:	5 min
Kypsennysaika:	20 min

Ainekset

1	Munakoiso (iso, viipaloitu)
240 ml	Marinarakastiketta
120 g	Mozzarellajuustoa (raastettu)
60 g	Parmesanjuustoa
60 g	Korppujauhoja
1	Kananmuna (vatkattu)
½ tl	Suolaa
½ tl	Pippuria

Valmistus

- 1. Munakoison valmistaminen:
 - Upota munakoisoviipaleet vatkattuun kananmunaan ja leivitä se sitten korppujauhoilla.
 - Laita munakoisoviipaleet yhteen kerrokseen mikroaaltouunin kestäville lautaselle.
- 2. Munakoison kypsentyminen:
 - Kypsennä munakoisoviipaleita 700 W:n teholla 5 korkeintaan 6 minuuttia mikroaaltouunissa, käännä ne kerran toisin päin.
 - Munakoisoviipaleet ovat valmiita, kun ne ovat pehmenneet ja korppujauho on ruskistunut.
- 3. Ruoan valmistaminen:
 - Laita kerroksittain marinarakastike, kypsennetyt munakoisoviipaleet ja raastettu mozzarellajuusto mikroaaltouunin kestäväään kulhoon.
 - Tee niin monta kerrosta, kunnes kaikki ainekset on käytetty. Laita päälle mozzarella- ja parmesanjuustoa.
- 4. Kuumenna ruokaa 700 W:n teholla 8 korkeintaan 10 minuuttia mikroaaltouunissa, kunnes juusto on sulanut ja pinnalle muodostuu kuplia.

● Puhdistus ja hoito

 **VAARA! Sähköiskun vaara!** Ennen puhdistusta: Irrota tuote aina ensin sähköverkosta.

⚠ VAARA! Palovamman vaara! Älä puhdista tuotetta välittömästi käytön jälkeen. Anna tuotteen ensin jäähtyä.

⚠ VAROITUS! Älä upota tuotteen sähköisiä osia veteen tai muihin nesteisiin. Älä koskaan pidä tuotetta juoksevan veden alla.

❗ HUOMAUTUKSET:

- Puhdista tuote heti, kun se on jäähtynyt. Kuivuneita ruoanjäänteitä ei ole helppo puhdistaa.
- Älä käytä puhdistussuihkeita tai muita voimakkaita puhdistusaineita, sillä niistä voi jäädä pintaan tahroja, raitoja tai sameita kohtia.
- Älä käytä hankausaineita.
- **Runko:** Puhdista tuotteen runko kostutetulla liinalla.
- **Sisätila:** Pidä sisätila **1** aina puhtaana. Pyyhi tuotteen seiniin jääneet elintarvikkeiden jätteet tai nesteet kostutetulla liinalla. Käytä tarvittaessa mietoa pesuvainetta. Pyyhi pesuvaineen jätteet kostealla liinalla.
- **Pyörivä alusta:** Huuhtelee pyörivä alusta **4** säännöllisesti lämpimällä pesuvainvedellä. Pyörivä alusta voidaan pestä myös astianpesukoneessa.
- **Roiskeet ja epäpuhtaudet:** Poista säännöllisesti roiskeet ja epäpuhtaudet kostutetulla liinalla seuraavista osista:
 - Ovi **6** (molemmin puolin)

- Ikkuna (molemmin puolin)
- Ovitievisteet **5** ja oven läheiset osat
- **Huuru:** Pyyhi oven **6** ulkopintaan jääneet huurut pehmeällä liinalla. Tuote huuruuntuu, kun sitä käytetään kosteissa olosuhteissa.
- **Hajut:** Poista hajut säännöllisesti. Aseta sisätilaan **1** matala mikroaaltouunin kestävä kulho, johon on lisätty kupillinen vettä ja yhden sitruunan mehu sekä kuori. Anna tämän kiehua 5 minuuttia. Pyyhi sisätila puhtaaksi ja kuivaa se pehmeällä liinalla.

● Sisätilan puhdistusohjelma

- ❗ **HUOMAUTUS:** Puhdistusohjelmalla roiskunut ruoka tai läikkyneet nesteet voidaan pehmentää höyrystämällä pesuvainevettä. Näin epäpuhtaudet on helpompi poistaa.
1. Lisää vettä ja muutama tippa pesuvainenestettä mikroaaltouunin kestäväan kuppiin.
 2. Aseta kuppiin ei-metallinen lusikka, joka estää äkillisen kiehumisen.
 3. Aseta kuppi keskelle pyörivää alustaa **4**. Sulje ovi **6**.
 4. Paina ja pidä painiketta **8** **10** painettuna, kunnes **8** **22** syttyy ja näytössä **8** näkyy "5:00".
 5. Käynnistä puhdistusohjelma painamalla painiketta start/+30 sec **17**.
 6. Kun ohjelma on päättynyt: Kuulet 4 piippausääntä. **8** **22** sammuu.
 7. Puhdista sisätila **1** (katso "Puhdistus ja hoito").

● Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdolliset ratkaisut
Näytössä 8 ei näy mitään.	Pistoketta 3 ei ole kytketty pistorasiaan.	Tarkista pistoke 3 .
	Pistorasia on viallinen.	Kokeile toista pistorasiaa.
	Näyttö 8 on viallinen.	Käänny asiakaspalvelun puoleen.
Tuote ei reagoi painikkeiden painallukseen.	Lapsilukko on aktivoitu.	Deaktivoi lapsilukko (katso "Käyttö").
Tuote ei aloita kypsennystä.	Ovi 6 ei ole kunnolla kiinni.	Sulje ovi 6 .

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdolliset ratkaisut
Pyörivästä alustasta [4] kuuluu ääniä sen pyöriessä.	Pyörivää alustaa [4] ei ole asetettu oikein lukituksen päälle.	Aseta pyörivä alusta [4] oikein lukituksen päälle.
	Kehä [4] ja/tai sisätilan [1] pohja ovat likaiset.	Puhdista kehä [4] ja sisätilan [1] pohja.
Tuotteen sisätilan valo ei toimi.	Lamppu on viallinen.	Käänny asiakaspalvelun puoleen (katso "Huolto").

● Hävittäminen

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



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

Tuote:



Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.



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

● Takuu

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

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

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

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

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

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

● Toimiminen takuutapauksessa

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

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

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

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

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

● **Huoltopalvelu**

FI **Huoltopalvelu Suomi**

Puhelin: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi



Varningar och symboler som används	Sidan	53
Inledning	Sidan	54
Avsedd användning	Sidan	54
Leverans	Sidan	54
Beskrivning av delarna	Sidan	54
Tekniska data	Sidan	55
Säkerhetsanvisningar	Sidan	55
Grundprinciper för tillagning i mikrovågsugn	Sidan	59
Använd lämpliga kokkärl	Sidan	60
Före första användningen	Sidan	60
Ställ upp produkten	Sidan	60
Montering	Sidan	60
Manövrering	Sidan	60
Standbyläge	Sidan	61
Inställning av klockan	Sidan	61
Inställning av timer	Sidan	61
Avbryta/avsluta inmatning	Sidan	61
Barnspärr	Sidan	61
Tillagning av livsmedel	Sidan	61
Val av effektnivå	Sidan	62
Inställning av tillagningstid	Sidan	62
Starta tillagningen	Sidan	62
Snabbstart	Sidan	62
Avbryta/avsluta tillagningen	Sidan	63
Upptining	Sidan	63
Fördröjd tillagningsfunktion	Sidan	63
Minnesfunktion	Sidan	63
Automatikmeny	Sidan	64
Exempel på användning	Sidan	66

Recept	Sidan	66
Choklad-muggkaka	Sidan	66
Karamellpopcorn	Sidan	67
Frukostpotatis	Sidan	67
Köttfärslimpa	Sidan	68
Lax	Sidan	68
Citron- och vitlöksräkor	Sidan	68
Makaroner med ost	Sidan	69
Risotto	Sidan	69
Fyllda paprikor	Sidan	70
Auberginer med parmesan	Sidan	70
Rengöring och skötsel	Sidan	71
Rengöringsprogram för ugnskammaren	Sidan	71
Felsökning	Sidan	72
Avfallshantering	Sidan	72
Garanti	Sidan	72
Handläggning av garantianspråk	Sidan	73
Service	Sidan	73

Varningar och symboler som används

I denna bruksanvisning och på förpackningen används följande varningsanvisningar:

 FARA! Denna symbol med signalordet "Fara" betecknar en riskkälla med en hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller döden.	 Spänning (växelström)
	 Hertz (nätfrekvens)
	 Watt
 WARNING! Denna symbol med signalordet "Varning" betecknar en riskkälla med en måttligt hög grad av risk som om den inte undviks kan leda till svåra skador eller dödsfall.	 Denna produkt räknas till skyddsklass I och måste jordas.
	 Använd endast produkten i torra inomhusrum.
 VAR FÖRSIKTIG! Denna symbol med signalordet "Var försiktig" betecknar en riskkälla med en låg grad av risk som om den inte undviks kan leda till ringa eller måttligt svåra skador.	 Fara – risk för elchock!
	 Se upp, heta ytor!
 SE UPP! Denna symbol med signalordet "Se upp" betecknar fara för en eventuell sakskada.	 Tillverkad av material som inte är skadligt för livsmedel Denna produkt har ingen negativ verkan på smak eller lukt.
 HÄNVISNING: Denna symbol med signalordet "Hänvisning" innehåller ytterligare nyttig information.	 Lämpar sig för diskmaskin: 4 Roterande tallrik
 CE-märket bekräftar överensstämmelse med de EU-direktiv som gäller för produkten.	 Säkerhetsanvisningar Hanteringsanvisningar

MIKROVÅGSUGN

● Inledning

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



Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på www.lidl-service.com. Genom att skanna den här QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service (www.lidl-service.com) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Avsedd användning

- Denna produkt är avsedd för upphettning och tillagning av livsmedel. Använd inte produkten för några andra ändamål.
- Denna produkt är avsedd endast för användning i privata hushåll och får inte användas inom medicinska eller kommersiella områden.
- Tillverkaren åtar sig inget ansvar för skador som uppstår vid felaktig användning.

● Leverans

Kontrollera vid uppackningen av produkten att leveransen är fullständig och att alla delar är i gott skick. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

- 1 Mikrovågsugn
- 1 Roterande tallrik
- 1 Medbringare
- 1 Löpring
- 1 Programöversikt-etikett
- 1 Bruksanvisning
- 1 Snabbstartsguide

● Beskrivning av delarna

(Bild A)

- 1 Ugnskammare
- 2 Programöversikt
- 3 Anslutningskabel med stickkontakt
- 4 Roterande tallrik med löpring och medbringare
- 5 Dörrenhet (dörrtätning)
- 6 Dörr
- 7 Lås
- 8 Display
- 9 Mikrovågs-effektknappar
- 10 Knapp (mikrovågseffekt/rengöringsprogram)
- 11 Knapp (automatisk upptining/tillagning)
- 12 Knapp (minne/favorit)
- 13 Knapp **stop**/ (stopp-/raderingsfunktion/barnspärr)
- 14 Knapp (timer/klocka)
- 15 Ratt (tid/vikt/program)
- 16 Dörröppnare
- 17 Knapp **start/+30 sec** (start/snabbstart)
- 18 Knapp **kg** (vikt)

(Bild B)

- 19 **AUTO** (automatisk tillagning)
- 20 (timer)
- 21 (barnspärr)
- 22 (rengöringsprogram)
- 23 **g** (gram)
- 24 (fördröjning av tillagningen)
- 25 (upptining)
- 26 Stapelindikering (mikrovågseffekt)
- 27 (mikrovågsugn)

● Tekniska data

Märkspänning:	220-240 V~, 50 Hz
Effektbehov:	1100 W
Effektbehov i standbyläge:	0,6 W
Skyddsklass:	I
Spänning:	700 W
Mikrovågsfrekvens:	2450 MHz
Ugnskammarens volym:	20 liter
Vikt:	10 kg
Mått:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Certifiering:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Denna produkt uppfyller kraven i den europeiska standarden EN 55011.
- Denna produkt överensstämmer med standarden för apparater i grupp 2 klass B.
- Grupp 2 = produkten alstrar för sitt ändamål högfrekvent energi i form av elektromagnetiska vågor som syftar till upphettning av livsmedel.
- Apparat av klass B = produkten är avsedd för användning i hushållsmiljö.



Säkerhetsanvisningar

FÖRE ANVÄNDNING AV PRODUKTEN BÖR DU SÄTTA DIG IN I ALLA BRUKS- OCH SÄKERHETSANVISNINGAR! OM DU ÖVERLÄMNAR PRODUKTEN TILL NÅGON ANNAN, ÖVERLÄMNA ÄVEN ALLA TILLHÖRANDE DOKUMENT!

Om det uppstår skador på grund av att du inte följt denna bruksanvisning upphör garantin att gälla! Vi åtar oss inget ansvar för följdskador! Vi åtar oss inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts!

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR LÄS NOGA OCH BEVARA FÖR SENARE BRUK

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som har bristande erfarenhet och kunskap, om dessa övervakas eller får undervisning i hur produkten ska användas och de därvid

förstår vilka faror som kan uppstå.

Barn får inte leka med produkten.

Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte övervakas.

Barn som är under 8 års ålder får inte komma åt produkten eller anslutningskabeln.

⚠ VARNING! När dörren eller dörrtätningarna är skadade får produkten inte användas förrän den reparerats av en person som har utbildning för detta.

⚠ VARNING! Den är farliga för alla andra, utom för en person som har utbildning för det, att göra vilka som helst underhålls- eller reparationsarbeten som kräver att man tar bort en täckning som ger skydd mot strålbekstrålning genom mikrovågsenergi.

⚠ VARNING! Vätskor eller andra livsmedel får inte värmas upp i slutna behållare, eftersom dessa lätt kan explodera.

- Om produktens anslutningskabel har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med

motsvarande kvalifikationer, så att inga risker uppstår.

- Denna produkt är avsedd att användas i hushållet och i liknande verksamheter, som t. ex. följande:
 - Kök för medarbetare i affärer, kontor och andra arbetsplatser;
 - Lantbruksindustrin;
 - Hotell, motell och andra boenden
 - Bed and breakfast-verksamheter.
- Över denna produkts översida måste lämnas minst 20 cm fritt utrymme.
- Endast porslin som är lämpat för användning i mikrovågsapparater får användas.
- Vid upphettning i produkten är användning av metallbehållare för livsmedel och drycker förbjudet.
Metaller reflekterar mikrovågsstrålningen och detta leder till gnistbildning. Gnistor kan orsaka brand och ge bestående skador på produkten!
- Vid upphettning av livsmedel i plast- och pappersbehållare måste produkten övervakas på grund av faran för antändning.

- Produkten är avsedd för uppvärmning av mat och drycker. Att torka livsmedel eller kläder och värma värmedynor, tofflor, tvättsvampar, fuktiga trasor och liknande kan leda till skador, antändning eller brand.
- Om det uppstår rök måste produkten stängas av eller stickkontakten dras ut och dörren stängas för att kväva eventuella lågor.
- Vid uppvärmning av drycker med hjälp av mikrovågor kan vätskan börja koka (överhettning). Var därför försiktig vid hantering av behållarna.
- Innehållet i nappflaskor och glasbehållare med barnmat måste röras om eller skakas och temperaturen måste kontrolleras innan innehållet förtärs, för att förebygga brännskador.
- Ägg med skal eller mycket hårdkokta ägg får inte värmas i mikrovågsugn, då de kan explodera, även efter avslutad uppvärmning.
- Produkten ska rengöras regelbundet och rester av livsmedel avlägsnas (se "Rengöring och skötsel").
- Om produkten inte hålls tillräckligt ren kan detta leda till

förstöring av ytan, vilket å sin sida inverkar på hur länge den kan användas och eventuellt även leda till farliga situationer.

- Produkten får inte rengöras med ångtvätt.
- Produkten ska användas som en fristående produkt och får inte installeras in i en möbel eller liknande.

YTTERLIGARE SÄKERHETSANVISNINGAR

- Personer som bär pacemakers bör före idrifttagning av produkten fråga sin läkare om möjliga risker.

VARNING! Heta ytor!

Produkten blir het under användningen. Vidrör inte produktens heta ytor under eller omedelbart efter användning.

- ⚠ **FARA! Fara för elektrisk stöt!** Doppa aldrig produkten i vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

- ⚠ **FARA! Fara för elektrisk stöt!** Använd aldrig en produkt som skadats. Vid skada, skilj produkten från elnätet och vänd dig till leverantören.
- Produkten får inte användas om den fallit eller om den uppvisar synliga skador.

- Innan du ansluter produkten till elnätet, kontrollera om den nominella spänningen och strömmen motsvarar de elektriska data som anges på produktens märkskylt.
- Skydda anslutningskabeln mot skador. Låt den inte hänga över skarpa kanter och kläm eller böj den inte. Håll anslutningskabeln borta från heta ytor eller öppen eld.

Placeringsanvisningar

- ⚠ SE UPP!** Ställ inte produkten över en spis eller annan apparat som ger i från sig värme. Om produkten ställs på en sådan plats kan detta leda till skador på denna.

Manövrering

⚠ FARA! Brandfara!

- Avlägsna metallförslutningar från livsmedelsförpackningar som ska värmas.
- Flytta inte produkten medan den används.
 - Rör inte produkten när den är i drift.
 - Ställ inte produkten på heta ytor (gasspis, elektrisk spis, ugn osv.). Arbeta med produkten på en jämn, stabil, ren, värmetålig och torr yta.

- Lägg inte några brännbara material i närheten av produkten.
- Denna produkt är inte avsedd att kombineras med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

Rengöring och skötsel

⚠ VARNING! Risk för personskador! Skilj produkten från elnätet innan du rengör den.

- När du drar stickkontakten ur eluttaget, dra inte i anslutningskabeln.
- Skydda produkten, anslutningskabeln och stickkontakten mot damm och direkt solljus samt droppande och stänkande vatten.
- Rengör alltid produkten efter användning, särskilt dörrtätningar, håligheter och skarvar mellan delar (se "Rengöring och skötsel" för ytterligare information).
-  Avlägsna inte den ljusgråa täckplattan av glimmer som skyddar magnetronen i ugnskammaren.
- Låt byta lampan i produkten endast av kvalificerad fackpersonal.

RADIOSTÖRNINGAR FRÅN ANDRA APPARATER

Drift av produkten kan leda till störningar hos din radio, tv eller liknande apparater.

Om dylika interferenser skulle uppträda, låt dem dämpas eller förhindras genom följande åtgärder:

- Håll produktens dörr och dörrtätning rena.
- Rikta mottagarantennen på radion eller tv:n på nytt. Låt produkten och mottagaren vara skilda åt.
- Avlägsna produkten från mottagaren.
- Låt produkten kopplas till en annan kontakt. Produkten och mottagaren bör ha skilda grenar till strömkretsen.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT FÖRHINDRA ÖVERDRIVEN KONTAKT MED MIKROVÅGSENERGI

- Försök inte att driva produkten med öppen dörr. Om apparaten används med öppen dörr kan detta leda till kontakt med skadliga dos mikrovågor. Det är även viktigt att inte försöka bryta upp

säkerhetsanordningarna eller att manipulera med dem.

- Kläm inte in några föremål mellan dörren. Se till att det inte samlas några föroreningar eller rester av rengöringsmedel på tätningssyterna.

● Grundprinciper för tillagning i mikrovågsugn

- **Tillagningstid:** Se till att tillagningstiden är den riktiga. Välj kortast angiven tillagningstid och förläng den om så behövs. Livsmedel som tillagats för länge kan börja ryka eller antändas.
- **Livsmedel:** Ordna livsmedlen jämnt på tallriken. Skär om möjligt livsmedlen i lika stora stycken. De tjockaste ställena bör placeras ute vid kanterna.
- **Täckning av livsmedlet:** Täck under tillagningen över livsmedlet med ett för mikrovågstillagning lämpligt lock. Locket hindrar att maten skvätter och bidrar dessutom till jämn tillagning.
- **Vända på livsmedlet:** Vänd livsmedlet i produkten en gång under tillagningen så att rätter som kyckling eller hamburgare blir genomlagade snabbare. Större stycken av en livsmedelsprodukt, som t.ex. en stek, måste vändas minst en gång. Placera helt om delar av maten, t.ex. köttbullar, efter den halva tillagningstiden. Vänd köttbullarna och placera dem från mitten av tallriken till randen.
- **Livsmedel med hud/skal:** Stick hål i skalet på potatis, korv och liknande livsmedelsprodukter före kokningen. De kan i annat fall lätt explodera.
- **Livsmedel med tjockt skal:** Stick före kokning hål i hela pumpor, äpplen, kastanjer och liknande livsmedel.
- **Fett och olja:** Tina inte upp fryst fett eller olja i produkten. Friterar inte i produkten. Fett eller olja kan antändas.

- ❑ **Drycker:** När drycker hetas upp i produkten kan det komma till fördröjt bubblande. Var därför försiktig när du hanterar behållaren så att du undviker plötslig sjudning:
Placera om möjligt under upphetningen en lämplig glasstav i vätskan.
Efter uppvärmning, låt vätskan stå i 20 sekunder i ugnskammaren [1], om den skulle börja koka oväntat.
- ❑ **Popcorn:** För att göra popcorn, använd endast popcornsförpackningar som är avsedda för tillagning i mikrovågsugn.

● Använd lämpliga kokkärll

- ⚠ **WARNING! Brandfara!** Använd aldrig metallföremål vid användning av produkten. Metall reflekterar mikrovågor och leder därmed till gnistbildning. Det kan orsaka brand och ge bestående skador på produkten!
- Det idealiska materialet för en mikrovågsugn är sådant som låter mikrovågorna tränga igen, alltså låter energin gå igenom behållaren, så att livsmedlet hetas upp. Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Det är därför förbjudet att använda metallbehållare och kokkärll av metall.
- ❑ Vid upphetning i produkten får du inte använda produkter gjorda av returpapper. Dessa kan nämligen innehålla mycket små partiklar av metall som kan skapa gnistor och/eller eldsvåda.
- Vi rekommenderar att hellre använda runda/ovala kokkärll än kantiga/rektangulära eftersom livsmedlet i kanterna lätt kan bli överkokt. Nedanstående lista tjänar till allmän hjälp för att välja riktiga kokkärll.

Kokkärll	Mikrovågsugn
Värmetåligt glas	Ja
Ej värmetåligt glas	Nej
Värmetålig keramik	Ja
Kokkärll av plast (lämpat för mikrovågsugnar)	Ja

Kokkärll	Mikrovågsugn
Hushållspapper	Ja
Metalltablet/-platta	Nej
Aluminiumfolie och foliebehållare	Nej

● Före första användningen

1. Ta bort förpackningsmaterialet (inklusive skyddsplattan och teipen i ugnskammaren [1]). Kontrollera att leveransen är komplett (se "Leverans").
2. Rengör produkten och tillbehören (se "Rengöring och skötsel").

● Ställ upp produkten

- ⚠ **WARNING! Brandfara!** Denna produkt är inte avsedd för installation inne i ett köksskåp. I slutna skåp är det otillräckligt med ventilering av produkten. Produkten kan skadas där och det råder fara för brand!
- ❑ Ställ produkten på en jämn yta med tillräckligt utrymme för ventilation.
- ❑ Det ska finnas ett fritt utrymme på minst 10 cm mellan produkten och angränsande väggar. Det måste gå att öppna dörren [6] helt.
- ❑ Se till att det finns ett fritt utrymme ovanför produkten på minst 20 cm.

● Montering

1. Sätt ner medbringaren [4] i mitten av ugnskammarens [1] golv.
2. Lagg löpringen [4] i spåret i ugnskammaren [1].
3. Lagg den roterande tallriken [4] på löpringen och på medbringaren. Den roterande tallriken måste haka fast i medbringaren.
4. Sätt stickkontakten [3] i ett lämpligt eluttag. På displayen [8] visas **1:01**. En signalton hörs.

● Manövrering

ⓘ HÄNVISNINGAR:

- ❑ Vid den första användningen av produkten kan en svag lukt märkas. Se till att det

finns tillräcklig ventilation i rummet där den används.

- Om du trycker på en knapp som inte har någon funktion i den aktuella situationen hörs en dubbel signalton.

● Standbyläge

- Produkten övergår automatiskt till standbyläge när den är anslut till elnätet.
- Om du inte tryckt på någon knapp under en längre tid övergår produkten automatiskt till standbyläge.
- I standbyläget visas klockslaget och  **20** på displayen **8**.

● Inställning av klockan

1. Sätt stickkontakten **3** i ett lämpligt eluttag. **1:01** och  **20** lyser på displayen **8**. En signalton hörs.
2. I standbyläge: Håll knappen  **14** intryckt i 3 sekunder. 12-timmarsformatet är valt. Displayen **8** visar **Hr 12 (Hr ["hour"]:** Svenska = "timme").
3. Använd ratten **15** för att växla mellan **Hr 12** och **Hr 24**. Tryck på knappen  **14** för att bekräfta.

Display	Betydelse
Hr 12	12-timmarsläge
Hr 24	24-timmarsläge

4. Ställ in önskad timme med ratten **15**. Timvärdet blinkar under inställningen. Tryck på knappen  **14** för att bekräfta ditt val.
5. Minutvärdet blinkar. Ställ in önskad minut med ratten **15**. Tryck på knappen  **14** för att bekräfta ditt val.
6. Därmed är tiden inställd.

● Inställning av timer

① HÄNVISNINGAR:

- Timern kan ställas in på valfri tid mellan 10 sekunder och 95 minuter.
- Timerfunktionen kan användas oberoende av mikrovågsugnen.

- Under nedräkningen: Tryck på knappen **stop**/ **13** för att avbryta timern när som helst.

1. I standbyläge: Tryck på knappen  **14**. Displayen **8** visar **00:00**.
2. Ställ in önskad sekund med ratten **15**:

Inställbar tid (timer)	Tidsintervall
Upp till 5 minuter	1 steg om 10 sekunder
Mellan 5 och 10 minuter	1 steg om 30 sekunder
Mellan 10 och 30 minuter	1 steg om 1 minuter
Mellan 30 och 95 minuter	1 steg om 5 minuter

3. Tryck på knappen **start/+30 sec** **17** för att bekräfta ditt val. Den inställda tiden har löpt ut. När timern har löpt ut: 3 signaler hörs.

● Avbryta/avsluta inmatning

- Avbryta inmatning: Tryck på knappen **stop**/ **13**. Produkten övergår till standbyläge.

● Barnspärr

- ① **HÄNVISNING:** Aktivera denna inställning för att förhindra att små barn och andra personer som inte känner till hur produkten används oavsiktligt råkar sätta igång den.

- **Aktivera barnspärren:** Håll knappen **stop**/ **13** intryckt i standbyläge tills en signalton hörs.
 - Displayen **8** visar **SAFE**.
 -  **21** lyser.
- **Avaktivera barnspärren:** Håll knappen **stop**/ **13** intryckt tills en signalton hörs.
 - Displayen **8** visar inte längre **SAFE**.
 -  **21** slocknar.
 - En signalton hörs.

● Tillagning av livsmedel

- ⚠ **VARNING! Brandfara!** Använd aldrig metallföremål vid användning av produkten. Metall reflekterar mikrovågor och leder därmed till gnistbildning. Det kan orsaka brand och ge bestående skador på produkten!

- ❶ **HÄNVISNING:** Tryck på valfri mikrovågs-effektknapp [9] under tillagningen. Displayen [8] visar den aktiverade effektnivån i några sekunder.

● Val av effektnivå

1. I standbyläge trycker du på motsvarande mikrovågs-effektknapp [9] för att välja önskad mikrovågseffekt.
 - Den digitala displayen [8] visar den valda mikrovågseffekten.

– [27] och motsvarande sektion i stapelindikeringen [26] lyser.

2. Tryck på knappen [14] eller vänta i 3 sekunder tills displayen visar [8] **00:00**.
3. Ställ in tillagningstiden med ratten [15]. Den maximala tillagningstiden är 95 minuter.
4. Sätta igång tillagningen: Tryck på knappen **start/+30 sec** [17].
5. Tryck på knappen **start/+30 sec** [17] under tillagningen för att förlänga tillagningstiden med 30 sekunder åt gången.

Display	Uteffekt	Användning
	700 W	Nudlar, frysta livsmedel, fisk, potatis, popcorn
	560 W	Drycker, varm mjölk, återuppvärmning, ris, köttfärs
	420 W	Grytor, uppvärmning av bröd
	280 W	Upptining, smältning av smör/choklad/ost
	140 W	Varmhållning, uppmjukning av glass

● Inställning av tillagningstid

- ❶ **HÄNVISNING:** Den maximala tillagningstiden för alla manuella program är 95 minuter.

- När du har valt tillagningsprogrammet:
- Tryck på knappen [14] eller vänta i 3 sekunder tills displayen visar [8] **00:00**.
 - Vrid på ratten [15] medurs eller moturs för att ställa in tillagningstiden från 10 sekunder till 95 minuter.

knappen **start/+30 sec** [17] tillagningstiden med 30 sekunder.

1. Sätta igång tillagningen: Tryck på knappen **start/+30 sec** [17].
 - Tillagningen börjar.
 - Tiden räknas ner under tillagningen.
 - Displayen [8] visar [27].
2. Efter det att den inställda tiden löpt ut:
 - **End** visas på displayen [8].
 - 3 signaltoner hörs.
3. Tryck på dörröppnaren [16] eller öppna dörren [6]. Produkten övergår till standbyläge.

Om du inte gör något kommer de tre signaltonen att ljuda igen efter två minuter som en påminnelse.

Inställbar tid (tillagningstid)	Tidsintervall
Upp till 5 minuter	1 steg om 10 sekunder
Mellan 5 och 10 minuter	1 steg om 30 sekunder
Mellan 10 och 30 minuter	1 steg om 1 minuter
Mellan 30 och 95 minuter	1 steg om 5 minuter

● Starta tillagningen

❶ HÄNVISNING:

- När du har ställt in effekt och tillagningstid kan du starta tillagningen.
- Efter att tillagningen har startat i mikrovågugnsläge ökar varje tryck på

● Snabbstart

❶ HÄNVISNINGAR:

- Varje tryck ökar tillagningstiden med 30 sekunder.
- Den maximala tillagningstiden är 95 minuter.
- Tryck på knappen **start/+30 sec** [17] i standbyläge.
 - Displayen [8] visar **00:30**.

-  **27** och alla tre sektionerna i stapelindikeringen **26** lyser.
- Tillagningen startar på full effekt.

● Avbryta/avsluta tillagningen

- ① HÄNVISNING:** Du kan när som helst avbryta eller avsluta en pågående tillagning.
- **Avbryta tillagningen:** Tryck på knappen **stop**/ **13** eller öppna dörren **6**.
 - Den nedräkningen av tid stoppas och tidsvärdet blinkar.
 - Tillagningen har avbrutits.
 - **Fortsätt tillagningen:** Tryck på knappen **start/+30 sec** **17**. Tiden fortsätter att räknas ner.
 - **Avsluta tillagningen:** Tryck två gånger på knappen **stop**/ **13**. Produkten övergår till standbyläge.

● Upptining

- ① HÄNVISNING:** Produkten har fyra upptiningprogram, som visas i följande tabell:

Kod	Användning
A-01	Upptining av köttfärs
A-02	Upptining av köttbitar
A-03	Upptining av kycklingdelar
A-04	Upptining av bröd

- ① HÄNVISNING:** Under upptining visas meddelandet **turn** på displayen **8**. Du kan avbryta processen och vända livmedlet. Om ingen åtgärd vidtas fortsätter apparaten att arbeta tills tillagningstiden har löpt ut.

- Tryck på knappen  **11** i standbyläge.
 - Displayen **8** visar **A-01**.
 - **AUTO** **19** och  **25** lyser.
- Ställ in önskat upptiningsprogram (**A-01** till **A-04**) med hjälp av ratten **15**.
- Tryck på knappen **kg** **18** eller vänta i 3 sekunder. Displayen **8** visar minimivikten i gram (g).
- Ställ in det djupfrysade livsmedlets vikt med hjälp av ratten **15**.

- Tryck på knappen **start/+30 sec** **17** för att starta processen.

● Fördröjd tillagningsfunktion

- ① HÄNVISNING:** Produkten har en fördröjd tillagningsfunktion. Med denna funktion kan du förinställa ett klockslag då produkten ska börja med den förinställda tillagningen. Tidsfördröjningsfunktionen är inte tillgänglig för upptiningsfunktionen eller expresstillagningsfunktionen.

- Välj ett tillagningsprogram och en tid i standbyläget.
- Håll knappen  **14** intryckt i 3 sekunder.
 - Displayen **8** visar **00:00**.
 -  **24** lyser.
- Ställ in timmarna för önskad starttid med ratten **15**.
- Tryck på knappen  **14** för att bekräfta inställningen.
- Ställ in minuterna för önskad starttid med ratten **15**.
- Starta tidsfördröjd tillagning: Tryck på knapp  **14**.
Symbolen för tillagningsprogrammet, tidsindikatorn och  **24** lyser.

Radering av tidsfördröjningen

- Tryck på knappen  **14** och håll den nedtryckt. Den programmerade starttiden visas.
- Tryck på knappen **stop**/ **13**. Inställningen raderas.

① HÄNVISNINGAR:

- **Ändring av programmerad tid:** Radera först de gamla inmatningarna. Programmera därefter in de nya tiderna.
- Alla andra funktioner avaktiveras då, om bara tidsfördröjningsinställningen är aktiv.

● Minnesfunktion

- ① HÄNVISNING:** Använd minnesfunktionen för att spara inställningarna för din favoriträtt. På så sätt kan du hämta dessa inställningar med ett knapptryck.

Spara inställningar/skriva över minnet

- 1. Tryck på knapp  **12**.
 - Om du inte har sparat några inställningar tidigare: Displayen **8** visar **00:00**.
 - Om du redan har sparat inställningar: Displayen **8** visar de sparade inställningarna.
- 2. Ange lämpliga inställningar (se "Val av effektnivå").
- 3. Tryck på knappen  **12** för att spara inställningarna eller för att skriva över minnet.

Tillagning med minnesfunktionen

- 1. Tryck på knapp  **12**. Displayen **8** visar de sparade inställningarna.
- 2. Sätta igång tillagningen: Tryck på knappen **start/+30 sec** **17**.

● **Automatikmeny**

① **HÄNVISNINGAR:**

- Automatikmenyn är avsedd för fräska livsmedel. Djupfrysta livsmedel kan inte tillagas med den angivna tiden. Tina först upp djupfrysta livsmedel med upptinningsprogrammet (se "Upptining").
- För livsmedel som ska beredas med hjälp av automatikmenyn, är det inte nödvändigt att ange tiden för tillagningen och vilken

effektnivå det rör sig om. Det räcker med att ange vilket slag av livsmedel det rör sig om och dettas vikt.

Starta automatikmenyn

① **HÄNVISNINGAR:**

- Resultatet av den automatiska tillagningen beror på följande faktorer:
 - Form och storlek på livsmedel
 - Önskad tillagningsgrad av specifika livsmedel
 - Hur du placerar livsmedel i produkten
- Justera tillagningstiden om du inte är nöjd med resultatet (se "Upptining").
- 1. Tryck på knappen  **11** i standbyläge. **AUTO** **19** lyser.
- 2. Ställ in önskat program: Vrid på ratten **15** (**A-05** till **A-12**, se följande tabell).
- 3. Tryck på knappen **kg** **18** eller vänta i 3 sekunder. Displayen **8** visar antingen
 - minimivikt i gram (g) eller
 - minsta antal portioner.Detta beror på det valda programmet.
- 4. Ställ in livsmedels vikt eller antalet portioner: Vrid på ratten **15**.
- 5. Starta processen: Tryck på knappen **start/+30 sec** **17**.

Display	Mat/funktion	Mängd/vikt	Varaktighet (minuter: sekunder)	Uteffekt
A-05	Uppvärmning	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Grönsaker	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	

Display	Mat/funktion	Mängd/vikt	Varaktighet (minuter:sekunder)	Uteffekt
A-07	Fisk	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Kött	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Pasta	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Potatis	1 st.	6:00	100 %
		2 st.	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Soppa	1 skål	2:30	100 %
		2 skålar	4:00	
		3 skålar	6:00	

Exempel på användning 1:

Värma upp 200 ml vatten:

1. Välj det automatiska programmet **A-05** (uppvärmning).
2. Ställ in mängden **200 g** med ratten **[15]** (1 ml vatten = 1 g vatten).
3. **Start av uppvärmningen:**
Tryck på knappen **start/+30 sec** **[17]**.

Exempel på användning 2:

Tillaga 400 g grönsaker:

1. Välj det automatiska programmet **A-06** (grönsaker).
2. Ställ in vikten **400 g** med ratten **[15]**.
3. **Sätta igång tillagningen:**
Tryck på knappen **start/+30 sec** **[17]**.

Aktivera vald automatikmeny

- När tillagningen har startat räknas den återstående tiden ner på displayen **[8]**.
- När du trycker på knappen **[≡]** **[11]** visar displayen **[8]** numret på det valda programmet i 5 sekunder. Därefter visar displayen återstående tid på nytt.

● Exempel på användning

Tillagning av ej fryst livsmedel

Livsmedel	Mängd	Effekt (W)	Tid (min)	Information
Fiskfilé	400 g	700	10–15	Tillsätt lite vatten och citronsaft.
Grönsaker	250 g	560	5–10	Skär grönsakerna i bitar. Tillsätt lite vatten. Rör om grönsakerna då och då.
Potatis	500 g	700	8–10	Skär potatisen i bitar. Tillsätt lite vatten. Rör om potatisbitarna då och då.
Efterrätt (t.ex. pudding, muffins)	100–300 g	560	1–5	Följ anvisningarna från desserttillverkaren.
Ris	100 g ris 250 ml vatten	560	15	Skölj riset före tillagning.
Köttfärslimpa	600 g	700	23–28	Krydda köttfärslimpan, lägg den på en tallrik och täck med ett lock.

Tillagning av fryst livsmedel

Livsmedel	Mängd	Effekt (W)	Tid (min)
Soppa	400 ml	560	8–10
Stuvning	500 g	700	10–13
Sidorätter (t.ex. nudlar)	500 g	700	8–10
Grönsaker	300 g	560	8–10

● Recept

● Choklad-muggkaka

 7 min

 × 1

Förberedelse tid:	5 min
Tillagningstid:	2 min

Ingredienser

4 msk	Mjöl
¼ msk	Bakpulver
4 msk	Strösocker
2 msk	Kakaopulver

1	Ägg
3 msk	Mjöl
3 msk	Matolja
En nypa	Vaniljextrakt eller annat extrakt (valfritt)
2 msk	Chokladbitar, nötter eller russin (valfritt)

Tillagning

1. Tillsätt mjöl, bakpulver, strösocker och kakaopulver i en stor, mikrovågssäker kopp. Blanda alla ingredienser.
2. Tillsätt ett ägg och blanda ytterligare.

3. Tillsätt mjölk och matolja. Om så önskas, tillsätt vaniljextrakt eller annat extrakt. Blanda alla ingredienser tills smeten är slät.
4. Om så önskas, tillsätt chokladbitar, nötter eller russin. Blanda alla ingredienser.
5. Placera koppen mitt på den roterande tallriken [4]. Tillaga muggkakan på 700 W i 2 minuter eller tills kakan inte höjs ytterligare utan stelnar.
6. Använd grytvantar för att ta ut den varma koppen. Njut av den läckra muggkakan!

● Karamellpopcorn

 24 min

 × 8

Förberedelsestid:	20 min
Tillagningstid:	4 min

Ingredienser

60 g	Popcorn
240 g	Brunt socker
60 ml	Majssirap
3 msk	Osaltat smör
½ tsk	Salt
1 tsk	Vaniljsocker
¼ tsk	Bikarbonat
En nypa	Matolja (tillval)

Tillagning

1. Lägg popcornen i en papperspåse. Om så önskas, tillsätt några droppar matolja. Vik öppningen av påsen några gånger för att försluta den.
2. Lägg påsen på mitten av den roterande tallriken [4]. Tillaga på 700 W i 4 minuter eller tills du inte längre hör några "pop"-ljud.
3. Tillaga karamellsmeten: Lägg socker, majssirap, smör och salt i en stor mikrovågsäker skål som tål mikrovågsugn. Tillred blandningen på 700 W i 2 minuter. Rör om blandningen och tillred på 700 W i ytterligare 2 minuter, tills den bubblar intensivt.

4. Tillsätt vaniljextrakt och bikarbonat till karamellsmeten och rör om väl. Häll omedelbart en tredjedel av den heta karamellsmeten över popcornen i påsen. Stäng påsen och skaka den för att popcornen ska få kontakt med karamellsmeten. Häll ytterligare en tredjedel av karamellsmeten över popcornen. Stäng påsen och skaka den. Häll den resterande karamellsmeten över popcornen och skaka påsen en sista gång.
5. Lägg påsen på mitten av den roterande tallriken [4]. Tillred blandningen på 700 W i 1 minut. Använd grytvantar för att ta ut och skaka den varma påsen.
6. Häll den varma karamellpopcornen i en behållare. Låt karamellpopcornen svalna helt i 20 minuter. Bryt isär karamellpopcornen och njut!

● Frukostpotatis

 25 min

 × 2

Förberedelsestid:	15 min
Tillagningstid:	10 min

Ingredienser

2	Medelstor potatis (skalad och skivad)
½	Lök (skuren i skivor)
¼ tsk	Salt
⅛ tsk	Peppar
¼ tsk	Vitlökssalt
60 g	Cheddarost (riven)

Tillagning

1. Lägg potatis- och lökskivorna i en mikrovågsäker skål.
2. Krydda potatisen och löken med salt, peppar och vitlökssalt. Blanda väl och täck skålen.
3. Ställ skålen på mitten av den roterande tallriken [4]. Tillaga den kryddade potatisen och löken på 700 W i 9 minuter eller tills potatisen är genomkokt.
4. Tillsätt osten och tillaga på 560 W i 1 minut.
5. Använd grytvantar för att ta ut den varma skålen. Njut av den läckra frukosten!

● Köttfärslimpa

🕒 33–38 min

👤 × 2–3

Förberedelsestid:	10 min
Tillagningstid:	23–28 min

Ingredienser (köttfärslimpa)

500 g	Nötfärs
½	Gul lök (finhackad)
1	Ägg (uppvispat)
100 g	Ströbröd
¼ tsk	Peppar
¼ tsk	Salt

Ingredienser (sås)

75 ml	Vatten
1 msk	Senap
2 msk	Tomatketchup
1 tsk	Socker
Efter smak	Persilja (valfritt)

Tillagning

1. Blanda köttfärs, lök, ägg, ströbröd, peppar och salt.
2. Forma köttfärslimpan och lägg den på en tallrik. Täck tallriken med ett lock.
3. Placera tallriken mitt på den roterande tallriken **4**. Tillaga köttfärslimpan på 700 W i 18–23 minuter.
4. Blanda under tiden vatten, senap, tomatketchup, socker och persilja (valfritt) i en liten skål.
5. När köttfärslimpan är tillagad, ringla såsen över köttfärslimpan. Täck tallriken med ett lock.
6. Tillaga köttfärslimpan med sås på 700 W i ytterligare 5 minuter.
7. Servera och njut av köttfärslimpan!

● Lax

🕒 28 min

👤 × 1

Förberedelsestid:	5 min
Tillagningstid:	23 min

Ingredienser

400 g	Lax
½ tsk	Peppar
½ tsk	Salt
2 tsk	Vatten
¼	Citron

Tillagning

1. Vid behov, låt laxen tina upp (se "Upptining").
2. Krydda laxen med peppar och salt.
3. Vänd upp laxen på en tallrik. Tillsätt vatten. Täck tallriken med ett lock.
4. Placera tallriken mitt på den roterande tallriken **4**. Tillred laxen på 560 W i 7 minuter.
Alternativt, välj automatikmenyn **A-07** (se "Automatikmeny").
5. Tillsätt lite citronsaft innan du serverar laxen.

● Citron- och vitlöksräkor

🕒 10 min

👤 × 1–2

Förberedelsestid:	5 min
Tillagningstid:	10 min

Ingredienser

200 g	Räkor (skalade och rensade)
2 klyftor	Vitlök (hackad)
1	Citron (saft)
30 g	Smör
1 tsk	Persilja (hackad)
Efter smak	Salt och peppar

Tillagning

1. Lägg räkorna i en mikrovågsugnssäker skål.
2. Tillsätt vitlök, citronsaft, smör, salt och peppar.
3. Täck över skålen och ställ den i mikrovågsugnen. Tillaga räkorna på 700 W i 3 till 4 minuter tills de är rosa och genomlagade.
4. Garnera med persilja och servera rätten med ris eller pasta.

Makaroner med ost

 20 min

 × 1

Förberedelsestid:	10 min
Tillagningstid:	20 min

Ingredienser

100 g	Armbågsmakaroner
120 ml	Vatten
60 ml	Mjöl
20 g	Vetemjöl
20 g	Smör
60 g	Cheddar- och mozzarellaost
½ tsk	Salt
¼ tsk	Peppar

Tillagning

1. Tillaga makaronerna:
 - Lägg makaronerna tillsammans med vattnet i en mikrovågsugnssäker skål.
 - Ställ skålen på den roterande tallriken .
 - Tillaga makaronerna i 5–6 minuter vid 700 W och rör om efter halva tiden.
2. Tillaga ostsåsen:
 - Smält smöret i 2 minuter på 430 W.
 - Rör i mjöl och mjölk tills blandningen är slät och tjock.
 - Rör i ost, salt och peppar.
3. Blanda pasta och sås: Tillsätt den kokta makaronin till ostsåsen och rör om tills pastan är jämnt täckt med sås.
4. Blanda och servera: Värm rätten i mikrovågsugnen på 700 W i 5–6 minuter tills osten smält och blivit krämig.

Risotto

 23 min

 × 1–2

Förberedelsestid:	5 min
Tillagningstid:	23 min

Ingredienser

200 g	Arborioris
480 ml	Kyckling- eller grönsaksbuljong
120 ml	Vitt vin (valfritt)
60 g	Parmesanost (riven)
80 g	Lök (hackad)
1 klyfta	Vitlök (hackad)
15 g	Smör
½ tsk	Salt
¼ tsk	Peppar

Tillagning

1. Tillaga lök och vitlök:
 - Blanda den hackade löken, den hackade vitlöken och smöret i en mikrovågsugnssäker skål.
 - Tillaga löken och vitlöken i mikrovågsugnen på 700 W i 2 till 3 minuter tills löken är glansig.
2. Tillaga ris:
 - Häll arborioriset i skålen och blanda det med smörblandningen.
 - Tillsätt buljong och vitt vin (om det används).
 - Tillaga riset i mikrovågsugnen på 700 W i 10 till 12 minuter och rör om efter halva tiden.
 - Riset är färdigt när det är mjukt och krämigt.
3. Färdigställ risotton:
 - Rör ner den rivna parmesanosten.
 - Värm risotton i mikrovågsugnen på 700 W i 2 till 3 minuter.
 - Smaka av med salt och peppar.

● Fyllda paprikor

🕒 23 min

👤 × 1–2

Förberedelsestid:	5 min
Tillagningstid:	23 min

Ingredienser

2	Paprika
120 g	Ris (kokt)
120 g	Köttfärs av nöt eller kalkon
120 ml	Tomatsås
30 g	Cheddar- och mozzarellaost (riven)
40 g	Lök (hackad)
½ tsk	Salt
½ tsk	Peppar
Efter smak	Örter (valfritt)

Tillagning

1. Förbered paprikan:
 - Skär av topparna på paprikan och ta bort kärnorna.
 - Lägg paprikan i en mikrovågsugnsäker skål.
2. Tillaga fyllningen:
 - Blanda den kokta ris, köttfärsen, tomatsoosen, den hackade löken och örterna (valfritt) i en mikrovågsugnsäker skål.
 - Tillaga i mikrovågsugnen på 700 W i 4–5 minuter tills köttet är genomstekt.
3. Fyll paprikorna och tillaga dem:
 - Fyll paprikorna med den färdigkokta blandningen.
 - Strö över riven ost på paprikorna.
 - Tillaga paprikorna i mikrovågsugnen på 700 W i 4–5 minuter tills paprikorna är mjuka och osten har smält.

● Auberginer med parmesan

🕒 20 min

👤 × 1–2

Förberedelsestid:	5 min
Tillagningstid:	20 min

Ingredienser

1	Aubergine (stor, skivad)
240 ml	Marinarasås
120 g	Mozzarellaost (riven)
60 g	Parmesanost
60 g	Ströbröd
1	Ägg (vispat)
½ tsk	Salt
½ tsk	Peppar

Tillagning

1. Förbered auberginen:
 - Doppa aubergineskivorna i det vispade ägget och panera dem sedan med ströbröd.
 - Lägg aubergineskivorna i ett enda lager på en mikrovågsugnsäker tallrik.
2. Tillaga auberginen:
 - Tillaga aubergineskivorna i mikrovågsugnen på 700 W i 5–6 minuter och vänd dem en gång.
 - Aubergineskivorna är färdiga när de är mjuka och brödsmlorna är gyllenbruna.
3. Tillaga rätten:
 - Lägg marinarasåsen, de tillagade aubergineskivorna och den rivna mozzarellaosten i lager i en mikrovågsugnsäker skål.
 - Upprepa lagren tills alla ingredienser är slut. Avsluta med ett lager mozzarella och parmesanost.
4. Tillaga rätten i mikrovågsugnen på 700 W i 8 till 10 minuter tills osten smält och bubblar.

● Rengöring och skötsel

⚠ FARA! Fara för elektrisk stöt! Före rengöring: Skilj produkten från elnätet före rengöring.

⚠ FARA! Risk för brännskada!

Rengör inte produkten omedelbart efter användningen. Låt produkten svalna först.

⚠ VARNING! Låt inte produktens elektriska delar utsättas för vatten eller andra vätskor. Håll aldrig produkten under rinnande vatten.

❗ HÄNVISNINGAR:

- Rengör produkten omedelbart efter det att den svalnat. När rester av födoämnen torkat är de inte så lätta att ta bort.
- Använd inget rengöringsspray och andra skarpa putsmedel, eftersom dessa kan ge upphov till fläckar, ränder eller att ytorna skrapas.
- Använd inte skurpulver.
- **Kåpa:** Rengör produktens kapsling med en fuktig trasa.
- **Ugnskammare:** Håll alltid ugnskammaren [1] ren. Om det finns rester av vätskor eller livsmedel som stänkt på produktens väggar, torka då av dessa med en fuktig trasa.
Använd vid behov ett mildt diskmedel på trasan. Torka därefter av med en fuktig trasa för att avlägsna rester av diskmedlet.
- **Roterande tallrik:** Diska regelbundet av den roterande tallriken [4] med varmt vatten och diskmedel. Den roterande tallriken kan också maskindiskas.
- **Stänk och föroreningar:** Avlägsna regelbundet stänk och föroreningar med en fuktig trasa från följande delar:
 - Dörr [6] (dubbelsidig)
 - Siktglas (dubbelsidigt)
 - Dörrtätningarna [5] och delarna bredvid dessa
- **Kondensation:** Om kondens har ansamlats på dörrrens [6] ytersida torka bort av den med en mjuk trasa. Denna situation kan uppkomma om produkten har använts under mycket hög luftfuktighet.

- **Lukter:** Avlägsna regelbundet lukterna. Ställ in en djup mikrovågssäker skål – fylld med en kopp vatten och saft och skal av en citron – i ugnskammaren [1]. Låt blandningen tillagas under 5 minuter. Torka ur ugnskammaren och torka den torr med en mjuk trasa.

● Rengöringsprogram för ugnskammaren

❗ **HÄNVISNING:** Rengöringsprogrammet gör det möjligt att mjuka upp matstänk eller spillda vätskor genom att förångas vatten som innehåller diskmedel. Detta gör det enklare att ta bort sådana fläckar.

1. Häll vatten och några droppar diskmedel i en mikrovågsugnsäker mugg.
2. Placera en icke-metallisk sked i muggen för att förhindra vätska plötsligt börjar att koka.
3. Placera muggen mitt på den roterande tallriken [4]. Stäng dörren [6].
4. Håll ⏻ [10] intryckt tills ⏻ [22] tänds och displayen [8] visar "5:00".
5. Tryck på knappen start/+30 sec [17] för att starta rengöringsprogrammet.
6. När programmet är klart: 4 pip hörs. ⏻ [22] slöcknar.
7. Rengör ugnskammaren [1] (se "Rengöring och skötsel").

● Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Möjliga lösningar
Displayen 8 visar inget värde.	Stickkontakten 3 sitter inte korrekt i eluttaget.	Kontrollera stickkontakten 3 .
	Vägguttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Displayen 8 är defekt.	Vänd dig till kundtjänsten.
Produkten reagerar inte när du trycker på knappar.	Barnspärren har aktiverats.	Avaktivera barnspärren (se "Manövrering").
Produkten startar inte tillagningen.	Dörren 6 har inte stängts korrekt.	Stäng dörren 6 .
Den roterande tallriken 4 avger ljud på hög volym när den roterar.	Den roterande tallriken 4 har inte hakat fast i medbringaren.	Placera den roterande tallriken 4 korrekt på medbringaren.
	Löpringen 4 och/eller ugnskammarens 1 golv är smutsiga.	Rengör löpringen 4 och golvet i ugnskammaren 1 .
Belysningen inne i produkten fungerar inte.	Lampan är defekt.	Kontakta kundtjänst (se "Service").

● Avfallshantering

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



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

Produkt:



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



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

● Garanti

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

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

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

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

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

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

● Handläggning av garantianspråk

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

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) för att bevisa köpet.

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

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

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

● Service

SE

Service Sverige

Tel.: 0770 930 739

E-Mail: owim@lidl.se

FI

Service Finland

Tel.: 09 42453024

E-Mail: owim@lidl.fi



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side	76
Indledning	Side	77
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	77
Leveringsomfang	Side	77
Beskrivelse af delene	Side	77
Tekniske data	Side	78
Sikkerhedsanvisninger	Side	78
Grundlæggende principper for madlavning i mikrobølgeovn	Side	82
Brug egnet service	Side	83
Før første ibrugtagning	Side	83
Opstilling af produktet	Side	83
Montage	Side	83
Betjening	Side	84
Standbytilstand	Side	84
Indstilling af ur	Side	84
Indstilling af timer	Side	84
Afbrydelse/afslutning af indtastningen	Side	84
Børnesikring	Side	84
Tilberedning af mad	Side	85
Valg af effekt	Side	85
Indstil tilberedningstiden	Side	85
Start af tilberedning	Side	85
Hurtigstart	Side	86
Afbrydelse/afslutning af tilberedningen	Side	86
Optøning	Side	86
Udskudt tilberedning	Side	86
Hukommelsesfunktion	Side	87
Automatisk menu	Side	87
Anvendelseseksempler	Side	89

Opskrifter	Side	89
Chokoladepopkager	Side	89
Karamel-popcorn	Side	90
Morgenmadskartofler	Side	90
Farsbrød	Side	91
Laks	Side	91
Hvidløgsrejer med citron	Side	91
Makaroni med ost	Side	92
Risotto	Side	92
Fyldte peberfrugter	Side	93
Aubergine med parmesanost	Side	93
Rengøring og vedligeholdelse	Side	93
Rengøringsprogram for ovnrum	Side	94
Fejlafhjælpning	Side	94
Bortskaffelse	Side	95
Garanti	Side	95
Afvikling af garantisager	Side	95
Service	Side	96

Anvendte advarselssætninger og symboler

I denne betjeningsvejledning og på emballagen anvendes følgende advarselssymboler:

	FARE! Dette symbol, sammen med signalordet "Fare", betegner en faresituation med høj risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.	V~ Spænding (vekselspænding)
		Hz Hertz (netfrekvens)
		W Watt
	ADVARSEL! Dette symbol, sammen med signalordet "Advarsel", betegner en faresituation med mellemstor risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre alvorlige kvæstelser eller dødsfald.	 Dette produkt er klassificeret som beskyttelsesklasse I og skal jordes.
		 Anvend kun produktet indendørs i tørre lokaler.
	FORSIGTIG! Dette symbol, sammen med signalordet "Forsigtig", betegner en faresituation med lav risikofaktor, som, hvis den ikke afværges, kan medføre mindre eller moderate kvæstelser.	 Fare – risiko for elektrisk stød!
		 Forsigtig, varm overflade!
	OBS! Dette symbol, sammen med signalordet "Obs", betyder fare for tingskader.	 Levnedsmiddelsikker Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
	BEMÆRK: Dette symbol, sammen med signalordet "Bemærk", angiver flere nyttige informationer.	 Ikke egnet til opvaskemaskine:  Drejetallerken
	CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.	 Sikkerhedsanvisninger  Handlingsanvisninger

MIKROBØLGEOVN

● Indledning

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



Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til opvarmning og tilberedning af mad. Anvend ikke produktet til andre formål.
- Produktet er kun beregnet til brug i private husholdninger og må ikke anvendes til medicinske eller kommercielle formål.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader opstået ved ukorrekt anvendelse.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Før anvendelse skal al emballage fjernes.

- 1 Mikrobølgeovn
- 1 Drejetallerken
- 1 Låsemekanisme
- 1 Løbering
- 1 Mærkat med programoversigt
- 1 Betjeningsvejledning
- 1 Quick-start-guide

● Beskrivelse af delene

(Fig. A)

- 1 Ovnrum
- 2 Programoversigt
- 3 Netledning med netstik
- 4 Drejetallerken med løbering og låsemekanisme
- 5 Lågeenhed (lågens pakning)
- 6 Låge
- 7 Smæklås
- 8 Display
- 9 Knap til mikrobølgeeffekt
- 10 Knappen  (mikrobølgeeffekt/rengøringsprogram)
- 11 Knappen  (automatisk optøning/tilberedning)
- 12 Knappen  (hukommelse/favorit)
- 13 Knappen **stop**  (stop/annuller/børnesikring)
- 14 Knappen  (timer/klokkeslæt)
- 15 Drejeknap (tid/vægt/program)
- 16 Lågeåbner
- 17 Knappen **start/+30 sec** (start/hurtigstart)
- 18 Knappen **kg** (vægt)

(Fig. B)

- 19 **AUTO** (automatisk tilberedning)
- 20  (timer)
- 21  (børnesikring)
- 22  (rengøringsprogram)
- 23 **g** (gram)

- 24  (udskudt start)
 25  (optøning)
 26  Bjælkevisning (mikrobølgeeffekt)
 27  (mikrobølger)

● Tekniske data

Nominel spænding:	220–240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	1100 W
Strømforbrug i standbytilstand:	0,6 W
Beskyttelsesklasse:	I
Afgivet effekt:	700 W
Mikrobølgefrequens:	2450 MHz
Ovnkapacitet:	20 liter
Vægt:	10 kg
Dimensioner:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Certificering:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

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



Sikkerhedsanvisninger

FØR PRODUKTET TAGES I BRUG, SKAL DU VÆRE FORTROLIG MED ALLE SIKKERHEDS- OG BETJENINGSANVISNINGER! HVIS PRODUKTET OVERLADES TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE DOKUMENTER MEDFØLGE!

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

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER LÆSES OMHYGGELIGT OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis

de er instrueret i sikker brug af produktet og indforstået med de farer, der er forbundet hermed.

Børn må ikke lege med produktet.

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

Børn under 8 år skal holdes på afstand af produkt og netledning.

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

⚠ ADVARSEL! Det er farligt for alle andre, undtagen en uddannet person, at udføre ethvert vedligeholdelses- eller reparationsarbejde, der kræver fjernelse af en afdækning, som sikrer beskyttelse mod eksponering for stråler fra mikrobølgeenergi.

⚠ ADVARSEL! Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da disse let kan eksplodere.

■ Hvis produktets netledning bliver beskadiget, skal den

udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende autoriseret reparatør, for at undgå sikkerhedsrisici.

■ Dette produkt er beregnet til husholdningsbrug og lignende formål, som fx:

- I personalekøkkener i butikker, kontorer og andre kommercielle områder;
- I landbrugshusholdninger;
- Anvendelse af gæster i hoteller, moteller eller andre værelsesformer
- I bed and breakfast-pensioner.

■ Der skal være mindst 20 cm ledig plads over produktets overside.

■ Der må kun bruges service, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.

■ Det er ikke tilladt at anvende metalbeholdere til mad og drikkevarer til opvarmning i produktet.

Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Gnister kan forårsage brand og skade produktet permanent!

■ Ved opvarmning af fødevarer i plast- og papirbeholdere skal

- produktet overvåges på grund af muligheden for antændelse.
- Produktet er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og varmeguder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan forårsage skader, betændelser eller brand.
 - Hvis der udsendes røg, skal du slukke for produktet eller trække stikket og holde lågen lukket for at kvæle eventuelle flammer.
 - Opvarmning af drikkevarer med mikrobølger kan føre til forsinket kogning (kogeforsinkelse), så du skal være forsigtig ved håndtering af beholderne.
 - Indholdet af baby-/sutteflasker og glas med børnemad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding eller skoldning.
 - Æg med skal eller hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovne, da de kan eksplodere, selv når opvarmningen med mikrobølger er færdig.
 - Produktet skal rengøres regelmæssigt og madrester skal fjernes (se "Rengøring og vedligeholdelse").
 - Hvis produktet ikke er tilstrækkelig rent, kan dette ødelægge overfladen, hvilket igen kan påvirke levetiden og muligvis medføre farlige situationer.
 - Produktet må ikke rengøres med en damprenser.
 - Produktet skal anvendes som et fritstående produkt og må ikke installeres i møbler til indbygning eller lignende.

EKSTRA SIKKERHEDSANVISINGER

- Personer med pacemaker bør konsultere deres læge om mulige risici, før de bruger produktet.

⚠ ADVARSEL! Varm overflade! Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktets varme flader under og umiddelbart efter anvendelse.

⚠ FARE! Risiko for elektriske stød! Produktet må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

⚠ FARE! Risiko for elektriske stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret

henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

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

Opstillingsvejledning

- ⚠ **OBS!** Anbring ikke produktet over et komfur eller et andet apparat, som genererer varme. Opstilling på et sådant sted kan beskadige produktet.

Betjening

⚠ **FARE! Brandfare!**

Fjern lukninger af metal fra emballagen til den mad, du vil varme op.

- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.

- Anvend aldrig produktet, hvis det er tomt.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkofur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Placer ikke brandfarlige materialer i nærheden af produktet.
- Dette produkt er ikke beregnet til at blive styret med et kontaktur eller et separat fjernstyringssystem.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ **ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Afbryd

produktet fra netspændingen, før du rengør det.

- Træk i netstikket og ikke i netledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, netledningen og netstikket mod støv, direkte sol, vanddråber og -stænk.
- Rengør altid produktet efter brug, især lågens pakninger, ovnrummet og de tilstødende dele (se "Rengøring og vedligeholdelse" for at få yderligere oplysninger).

-  Fjern ikke den lysegrå glimmer-afdækningsplade, der er monteret i ovnrummet, som beskytter magnetronrøret.
- Pæren inde i produktet må kun udskiftes af en kvalificeret fagperson.

RADIO-INTERFERENS VED ANDRE ENHEDER

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

Hvis der opstår interferens, kan du reducere eller fjerne det med følgende foranstaltninger:

- Rengør lågen og lågens pakning.
- Flyt på radioen eller fjernsynets modtagerantenne. Hold produktet og modtageren fysisk adskilt.
- Fjern produktet fra modtageren.
- Sæt produktet i en anden stikkontakt. Produktet og modtageren skal bruge forskellige grene i kredsløbet.

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ OVERDREVEN KONTAKT MED MIKROBØLGEENERGI

- Forsøg ikke bruge produktet med åben låge. Brug med åben låge kan føre til kontakt med en skadelig dosis mikrobølgestråling. Det er også vigtigt ikke at manipulere sikkerhedslåsene eller bryde disse op.
- Klem ikke genstande fast i lågen. Sørg for, at der ikke ophobes snavs eller rengøringsmidler på tætningsfladerne.

● **Grundlæggende principper for madlavning i mikrobølgeovn**

- **Tilberedningstid:** Vær opmærksom på tilberedningstiden. Vælg den korteste, angivne tilberedningstid, og øg den ved behov. Fødevarer, som er tilberedt alt for længe, kan begynde at ryge eller antænde.
- **Mad:** Fordel maden jævnt. Skær maden i nogenlunde lige store stykker. De tykkeste stykker skal ligge nær kanten.
- **Dæk maden til:** Dæk maden til med et mikrobølgesikkert låg under tilberedningen. Låget forhindrer stænk og hjælper også med at sikre, at maden varmes jævnt.
- **Vend maden:** Vend maden i produktet en gang under tilberedningen, så madretter som kylling eller hamburgere hurtigere bliver gennemstegte. Større stykker mad, som f.eks. en steg, skal vendes mindst én gang. Flyt rundt på fødevarestykkerne, som f.eks. frikadeller, efter halvdelen af

tilberedningstiden. Vend dem om, og placer nu frikadellerne fra midten i kanten i stedet.

- ❑ **Fødevarer med skind/skræl:** Stik huller i skrællen på kartofler eller skindet på pølser og lignende fødevarer inden tilberedningen. Ellers kan de eksplodere.
- ❑ **Fødevarer med tyk skræl:** Stik huller i hele græskar, æbler og kastanjer og lignende fødevarer før tilberedningen.
- ❑ **Fedt og olie:** Optø ikke frossent fedt eller olie i produktet. Der må ikke frituresteges i produktet. Fedtet eller olien kan antændes.
- ❑ **Drikkevarer:** Når du varmer drikkevarer med produktet, kan der opstå en forsinket opkogning/opbrusning, når drikken koger. Vær derfor forsigtig ved håndtering af beholderen for at undgå pludselig opkogning: Hvis det er muligt, skal du placere en hertil egnet glaspind i væsken, mens væsken varmes op. Lad væsken stå i ovnrummet **1** i cirka 20 sekunder efter opvarmningen for at undgå uventede opkogning.
- ❑ **Popcorn:** Brug kun mikrobølgesikre popcorn til at lave popcorn.

● Brug egnet service

- ⚠ **ADVARSEL! Brandfare!** Brug aldrig genstande af metal, når du bruger produktet. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen og forårsager på den måde gnister. Det kan forårsage brand og skade produktet permanent!
- Det ideelle materiale til mikrobølgeovn lader mikrobølgerne trænge igennem, dvs. energien kan komme igennem beholderen for at opvarme maden. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Derfor må man ikke bruge metalbeholdere og service af metal.
- ❑ Brug ikke produkter af genbrugspapir til opvarmning i produktet. De kan indeholde små metalfragmenter, der kan forårsage gnister og/eller brand.
- Det anbefales at bruge rundt/ovalt service i stedet for firkantet/langt service, da maden i hjørnerne lettere brænder på. Listen nedenfor er en generel hjælp til at vælge det rette service.

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

● Før første ibrugtagning

1. Fjern emballagen (inklusive beskyttelsesplade og klæbebånd i ovnrummet **1**). Kontroller, at alle dele er til stede (se "Leveringsomfang").
2. Rengør produktet og tilbehøret (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● Opstilling af produktet

- ⚠ **ADVARSEL! Brandfare!** Dette produkt er ikke beregnet til installation i et køkkenskab. Produktet kan ikke ventileres tilstrækkeligt i lukkede skabe. Produktet kan blive beskadiget, og der er risiko for brand!
- ❑ Anbring produktet på en plan overflade og med en tilstrækkelig afstand til at give plads til ventilation.
- ❑ Overhold en afstand på mindst 10 cm mellem produktet og de tilstødende vægge. Lågen **6** skal kunne åbne helt.
- ❑ Overhold et frirum på mindst 20 cm over produktet.

● Montage

1. Sæt låsemekanismen **4** ind i midten af ovnrummet **1**.
2. Sæt løberingen **4** på løbeflader i ovnrummet **1**.
3. Placer drejetallerkenen **4** på løberingen og låsemekanismen. Drejetallerkenen skal hvile korrekt på låsemekanismen.
4. Sæt netstikket **3** i en stikkontakt. I displayet **8** lyser **1:01**. Der lyder et bip.

● Betjening

① BEMÆRK:

- Ved første brug af produktet kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig udluftning af området.
- Hvis du trykker på en knap, som ikke har en funktion ved den aktuelle indstilling, lyder der et dobbelt bip.

● Standbytilstand

- Produktet skifter automatisk til standbytilstand, når det tilsluttes til strømnettet.
- Hvis der ikke trykkes på nogen knap i længere tid, så skifter produktet automatisk til standbytilstand.
- I standbytilstand vises klokkeslættet og  20 på displayet 8.

● Indstilling af ur

1. Sæt netstikket 3 i en stikkontakt. 1:01 og  20 vises på displayet 8. Der lyder et bip.
2. I standbytilstand: Hold knappen  14 inde i 3 sekunder. 12-timers-formatet er valgt. Displayet 8 viser **Hr 12 (Hr ["Hour"]:** Engelsk = "time").
3. Drej på drejeknappen 15 for at skifte mellem **Hr 12** og **Hr 24**. Tryk på knappen  14 for at bekræfte.

Display	Betydning
Hr 12	12-timers-format
Hr 24	24-timers-format

4. Indstil timetallet med drejeknappen 15. Timetallet blinker under indstillingen. Tryk på knappen  14 for at bekræfte dit valg.
5. Minuttallet blinker. Indstil minutterne med drejeknappen 15. Tryk på knappen  14 for at bekræfte dit valg.
6. Klokkeslættet er nu indstillet.

● Indstilling af timer

① BEMÆRK:

- Timeren kan indstilles frit fra 10 sekunder til 95 minutter.
- Timeren kan bruges uafhængigt af mikrobølgeovnens drift.
- Under nedtællingen: Du kan til enhver tid afbryde timeren ved at trykke på knappen **stop**/ 13.

1. I standbytilstand: Tryk på knappen  14. Displayet 8 viser **00:00**.
2. Indstil den ønskede tid med drejeknappen 15:

Indstillelig tid (timer)	Tidsintervaller
Op til 5 minutter	Trin på 10 sekunder
Fra 5 til 10 minutter	Trin på 30 sekunder
Fra 10 til 30 minutter	Trin på 1 minut
Fra 30 til 95 minutter	Trin på 5 minut

3. Tryk på knappen **start/+30 sec** 17 for at bekræfte dit valg. Den indstillede tid udløber. Når timeren udløber: Der lyder 3 bip.

● Afbrydelse/afslutning af indtastningen

- Afbrydelse af indtastningen: Tryk på knappen **stop**/ 13. Produktet skifter til standbytilstand.

● Børnesikring

- ① **BEMÆRK:** Aktiver denne indstilling for at forhindre, at småbørn og andre, som ikke er bekendt med betjeningen, tager produktet i brug uden opsyn.

- **Aktivering af børnesikring:** I standbytilstand skal du holde knappen **stop**/ 13 inde, til der lyder et bip.
 - På displayet 8 vises **SAFE**.
 -  21 lyser.
- **Deaktivering af børnesikring:** Hold knappen **stop**/ 13 inde, til der lyder et bip.
 - På displayet 8 vises ikke længere **SAFE**.

-  **21** slukker.
- Der lyder et bip.

● Tilberedning af mad

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Brug aldrig genstande af metal, når du bruger produktet. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen og forårsager på den måde gnister. Det kan forårsage brand og skade produktet permanent!

❗ BEMÆRK: Tryk på en vilkårlig knap til mikrobølgeeffekt **9** under tilberedningen. I displayet **8** vises det aktiverede effektniveau i et par sekunder.

● Valg af effekt

1. I standbytilstand kan du trykke på den ønskede knap til mikrobølgeeffekt **9** for at vælge mikrobølgeeffekt.
 - Displayet **8** viser den valgte mikrobølgeeffekt.
 -  **27** og de tilsvarende dele af bjælkevisningen **26** lyser.
2. Tryk på knappen  **14**, eller vent i 3 sekunder, til displayet **8** viser **00:00**.
3. Indstil tilberedningstiden med drejeknappen **15**. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
4. Start af tilberedning: Tryk på knappen **start/+30 sec** **17**.
5. Under tilberedningen kan du trykke på knappen **start/+30 sec** **17** for at forlænge tilberedningstiden med 30 sekunder.

Display	Afgivet effekt	Anvendelse
	700 W	Pasta, frosne fødevarer, fisk, kartofler, popcorn
	560 W	Drikkevarer, varm mælk, genopvarmning, ris, hakket kød
	420 W	Gryderet, opvarmning af brød
	280 W	Optøning, smeltning af smør/chokolade/ost
	140 W	Holde mad varm, blødgøre is

● Indstil tilberedningstiden

- ❗ BEMÆRK:** Den maksimale tilberedningstid for alle manuelle programmer er 95 minutter.
- Når du har valgt tilberedningsprogram:
 - Tryk på knappen  **14**, eller vent i 3 sekunder, til displayet **8** viser **00:00**.
 - Drej drejeknappen **15** med eller mod uret for at indstille tilberedningstiden fra 10 sekunder til 95 minutter.

Indstillelig tid (tilberedningstid)	Tidsintervaller
Op til 5 minutter	Trin på 10 sekunder
Fra 5 til 10 minutter	Trin på 30 sekunder
Fra 10 til 30 minutter	Trin på 1 minut
Fra 30 til 95 minutter	Trin på 5 minut

● Start af tilberedning

- ❗ BEMÆRK:**
- Når du har indstillet effekten og tilberedningstiden, kan du starte tilberedningen.
 - Hvis du har startet tilberedning med mikrobølger, vil hvert tryk på knappen **start/+30 sec** **17** lægge 30 sekunder til tilberedningstiden.
1. Start af tilberedning: Tryk på knappen **start/+30 sec** **17**.
 - Tilberedningen begynder.
 - Tiden begynder at tælle ned.
 - På displayet **8** vises  **27**.
 2. Efter udløbet af den indstillede tid:
 - **End** lyser i displayet **8**.
 - Der lyder 3 bip.
 3. Tryk på lågeåbneren **16**, eller åbn lågen **6**. Produktet skifter til standbytilstand.

Hvis du ikke gør noget, lyder der 3 bip igen ca. hver 2. minut.

● Hurtigstart

① BEMÆRK:

- Hvert tryk på knappen øger tilberedningstiden med 30 sekunder.
- Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
- I standbytilstand kan du trykke på knappen **start/+30 sec** [17].
 - Displayet [8] viser **00:30**.
 - [27] og alle 3 dele af bjælkevisningen [26] lyser.
 - Tilberedningen starter ved fuld effekt.

● Afbrydelse/afslutning af tilberedningen

① BEMÆRK: Du kan til enhver tid afbryde eller annullere en igangværende tilberedning.

- **Afbrydelse af tilberedningen:** Tryk på knappen **stop**/ [13], eller åbn lågen [6].
 - Den resterende tid stopper og blinker.
 - Tilberedningen er afbrudt.
- **Genoptagelse af tilberedningen:** Tryk på knappen **start/+30 sec** [17]. Tiden forsætter med at gå.
- **Afslutning af tilberedningen:** Tryk 2 gange på knappen **stop**/ [13]. Produktet skifter til standbytilstand.

● Optøning

① BEMÆRK: Produktet har 4 optøningsprogrammer, som beskrives i tabellen nedenfor:

Kode	Anvendelse
A-01	Optøning af fars
A-02	Optøning af kødstykker
A-03	Optøning af fjerkræstykker
A-04	Optøning af brød

① BEMÆRK: I løbet af optøningen vises displayet [8] meddelelsen **"turn"**. Afbryd

optøningen, og vend maden. Hvis du ikke foretager dig noget, genoptager produktet kort efter optøningen.

1. Tryk i standbytilstand på knappen [11].
 - På displayet [8] vises **A-01**.
 - **AUTO** [19] og [25] lyser.
2. Brug drejeknappen [15] til at vælge det ønskede optøningsprogram (**A-01** til **A-04**).
3. Tryk på knappen **kg** [18], eller vent i 3 sekunder.
Displayet [8] viser den lavest mulige vægt i gram (g).
4. Brug drejeknappen [15] til at indstille vægten på fødevarer, som skal tøs op.
5. Tryk på knappen **start/+30 sec** [17] for at starte.

● Udskudt tilberedning

① BEMÆRK: Produktet kan tilberede med udskudt start. Med denne funktion kan du indstille et klokkeslæt, hvor produktet skal starte en forudindstillet tilberedning. Funktionen udskudt start er ikke tilgængelig ved optøningsfunktionen eller ved den automatiske menu.

1. Vælg først et tilberedningsprogram og en tilberedningstid i standbytilstand.
2. Hold knappen [14] inde i 3 sekunder.
 - Displayet [8] viser **00:00**.
 - [24] lyser.
3. Indstil antallet af timer til det ønskede starttidspunkt med drejeknappen [15].
4. Tryk på knappen [14] for at bekræfte.
5. Indstil antallet af minutter til det ønskede starttidspunkt med drejeknappen [15].
6. Aktivere tilberedning med udskudt start: Tryk på knappen [14].
Symbolet for tilberedningsprogrammet, tidsvisningen og [24] blinker.

Sletning af udskudt start

1. Hold knappen [14] inde. Den programmerede starttid vises.
2. Tryk på knappen **stop**/ [13]. Indstillingen slettes.

❗ BEMÆRK:

- ❑ **Ændring af det programmerede klokkeslæt:** Slet først de gamle indtastninger. Programmer derefter de nye tider.
- ❑ Alle andre funktioner deaktiveres, så længe funktionen tidsforsinkelse er aktiv.

● Hukommelsesfunktion

- ❗ **BEMÆRK:** Brug hukommelsesfunktionen for at gemme indstillingerne til din yndlingsret. Så kan du hente indstillingerne senere ved tryk på en knap.

Gem/overskriv indstillinger

- Tryk på knappen  **12**.
 - Hvis du ikke før har gemt indstillinger: Displayet **8** viser **00:00**.
 - Hvis du tidligere har gemt indstillinger: Displayet **8** viser de gemte indstillinger.
- Indtast de relevante indstillinger (se "Valg af effekt").
- Tryk på knappen  **12** for at gemme indstillingen eller overskrive hukommelsen.

Tilberedning med hukommelsesfunktionen

- Tryk på knappen  **12**. Displayet **8** viser de gemte indstillinger.
- Start af tilberedning: Tryk på knappen **start/+30 sec** **17**.

● Automatisk menu

❗ BEMÆRK:

- ❑ De automatiske programmer er beregnet til friske fødevarer. Dybfrosne fødevarer bliver

ikke tilberedt færdigt med de angivne tider.

Frosne fødevarer skal først tøs op med opthøningsprogrammet (se "Optøning").

- ❑ For fødevarer, der skal tilberedes med de automatiske menuer, er det ikke nødvendigt at indtaste tilberedningens varighed og effekten. Det er nok at indtaste fødevarer typen og fødevarens vægt.

Start den automatiske menu

❗ BEMÆRK:

- ❑ Resultatet af den automatiske tilberedningsproces afhænger af faktorer som følgende:
 - Form og størrelse på fødevarer
 - Den ønskede tilberedningsgrad for den specifikke fødevarer
 - Hvordan fødevarerne lægges i produktet
 - ❑ Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, kan du tilpasse tilberedningstiden (se "Optøning").
- Tryk i standbytilstand på knappen  **11**. **AUTO** **19** lyser.
 - Indstilling af ønsket program: Drej drejeknappen **15** for at vælge det ønskede program (**A-05** til **A-12**, se tabellen nedenfor).
 - Tryk på knappen **kg** **18**, eller vent i 3 sekunder. Displayet **8** viser enten
 - Minimumsvægten i gram (g) eller
 - Det minimale antal portioner.Det afhænger af det valgte program.
 - Indstil fødevarens vægt eller antallet af portioner: Drej på drejeknappen **15**.
 - Starte tilberedningen: Tryk på knappen **start/+30 sec** **17**.

Display	Fødevarer/funktion	Mængde/vægt	Varighed (Minutter : Sekunder)	Afgivet effekt
A-05	Opvarmning	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	

Display	Fødevarer/ funktion	Mængde/ vægt	Varighed (Minutter : Sekunder)	Afgivet effekt
A-06	Grøntsager	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Fisk	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Kød	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Pasta	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Kartofler	1 stk.	6:00	100 %
		2 stk.	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Suppe	1 skål	2:30	100 %
		2 skåle	4:00	
		3 skåle	6:00	

Anvendelseseksempel 1:

Opvarm 200 ml vand:

1. Vælg det automatiske program **A-05** (opvarmning).
2. Brug drejeknappen **15** til at indstille mængden **200 g** (1 ml vand = 1 g vand).
3. **Start opvarmningen:**
Tryk på knappen **start/+30 sec** **17**.

Anvendelseseksempel 2:

Tilbered 400 g grøntsager:

1. Vælg det automatiske program **A-06** (grøntsager).

2. Brug drejeknappen **15** til at indstille vægten **400 g**.
3. **Start af tilberedning:**
Tryk på knappen **start/+30 sec** **17**.

Åbn den valgte automatiske menu

- Når tilberedningen er startet, vises den resterende tid i displayet **8**.
- Hvis du trykker på knappen **≡** **11**, viser displayet **8** nummeret på det valgte program i 5 sekunder. Derefter viser displayet igen den resterende tid.

● Anvendelseseksempler

Tilberedning af ikke-frosne fødevarer

Fødevarer	Mængde	Effekt (W)	Tid (min)	Information
Fiskefilet	400 g	700	10-15	Tilsæt lidt vand og citronsaft.
Grøntsager	250 g	560	5-10	Skær grøntsagerne i stykker. Tilsæt lidt vand. Rør af og til i grøntsagerne.
Kartofler	500 g	700	8-10	Skær kartoflerne i stykker. Tilsæt lidt vand. Rør af og til i kartoflerne.
Dessert (fx budding, cupcake)	100-300 g	560	1-5	Følg anvisningerne fra producenten af desserten.
Ris	100 g ris 250 ml vand	560	15	Vask risene før tilberedningen.
Farsbrød	600 g	700	23-28	Kryd farsbrødet, læg det på en tallerken, og dæk tallerkenen med et låg.

Tilberedning af frosne fødevarer

Fødevarer	Mængde	Effekt (W)	Tid (min)
Suppe	400 ml	560	8-10
One pot	500 g	700	10-13
Tilbehør (fx pasta)	500 g	700	8-10
Grøntsager	300 g	560	8-10

● Opskrifter

● Chokoladekopkager

 7 min

 x 1

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	2 min

3 spsk.	Mælk
3 spsk.	Vegetabilsk olie
Et par dråber	Vaniljeekstrakt eller andet ekstrakt (valgfrit)
2 spsk.	Chokoladestykker, nødder eller rosiner (valgfrit)

Ingredienser

4 spsk.	Mel
¼ spsk.	Bagepulver
4 spsk.	Strø sukker
2 spsk.	Kakaopulver
1	Æg

Tilberedning

1. Fyld mel, bagepulver, strø sukker og kakaopulver i en stor skål, som kan tåle mikrobølgeovn. Rør alle ingredienserne sammen.
2. Tilsæt et æg, og rør alle ingredienser sammen.

3. Tilsæt mælk og vegetabilsk olie. Hvis du ønsker, så tilsæt vaniljeekstrakt eller et andet ekstrakt. Rør alle ingredienser sammen, til blandingen er glat.
4. Hvis du ønsker, kan du tilsætte chokoladestykker, nødder eller rosiner. Rør alle ingredienserne sammen.
5. Stil koppen midt på drejetallerkenen **4**. Tilbered kagen ved 700 W i 2 minutter eller til kagen ikke hæver mere og bliver fast.
6. Brug ovenhandsker, når den varme kage tages ud. Nyd din lækre kage!

● Karamel-popcorn

 24 min

 × 8

Forberedelse:	20 min
Tilberedningstid:	4 min

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Hæld majskornene i en papirpose. Hvis du ønsker, kan du tilsætte et par dråber vegetabilsk olie. Fold posens overside et par gange for at lukke den.
2. Læg posen midt på drejetallerkenen **4**. Tilbered majsene ved 700 W i 4 minutter eller til du ikke hører nogen "pop"-lyde mere.
3. Tilberedning af karamel: Fyld sukker, majssirup, smør og salt i en stor skål, som kan tåle mikrobølgeovn. Tilbered blandingen ved 700 W i 2 minutter. Rør blandingen igennem, og tilbered den ved 700 W i yderligere 2 minutter til der sprøjter mange bobler op.

4. Tilsæt vaniljeekstrakt og natron til karamelblandingen, og rør den godt igennem. Hæld straks en tredjedel af den varme karamel over popcornene i posen. Luk posen og ryst den for at dække popcornene. Tilsæt endnu en tredjedel af karamellen over popcornene. Luk posen og ryst den. Tilsæt den sidste del af karamellen til popcornene, og ryst posen en sidste gang.
5. Læg posen midt på drejetallerkenen **4**. Tilbered popcornene ved 700 W i 1 minut. Brug ovenhandsker, når den varme pose tages ud og rystes.
6. Hæld de varme karamelmajskorn i en beholder. Lad karamelmajskornene køle helt af i 20 minutter. Bræk karamelmajskornene i stykker, og nyd dem!

● Morgenmadskartofler

 25 min

 × 2

Forberedelse:	15 min
Tilberedningstid:	10 min

Ingredienser

2	Mellemstore kartofler (skrællet og skåret i skiver)
½	Løg (skåret i skiver)
¼ tsk.	Salt
⅛ tsk.	Peber
¼ tsk.	Hvidløgssalt
60 g	Cheddarost (revet)

Tilberedning

1. Fyld kartoffel- og løgskiver i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn.
2. Krydr kartofler og løg med salt, peber og hvidløgssalt. Rør alt godt sammen, og dæk skålen til.
3. Stil skålen midt på drejetallerkenen **4**. Tilbered de krydrede kartofler og løg ved 700 W i 9 minutter eller til kartoflerne er møre.
4. Tilsæt ost, og tilbered ved 560 W i 1 minut.

5. Brug ovenhandsker, når den varme skål tages ud. Nyd din lækre morgenmad!

● Farsbrød

🕒 33–38 min

👤 × 2–3

Forberedelse:	10 min
Tilberedningstid:	23–28 min

Ingredienser (farsbrød)

500 g	Hakket oksekød
½	Løg (i terninger)
1	Æg (pisket)
100 g	Rasp
¼ tsk.	Peber
¼ tsk.	Salt

Ingredienser (sauce)

75 ml	Vand
1 spsk.	Sennep
2 spsk.	Tomatketchup
1 tsk.	Sukker
Efter smag	Persille (valgfrit)

Tilberedning

1. Bland hakket oksekød, løg, æg, rasp, peber og salt.
2. Form farsbrødet, og læg det på en tallerken. Dæk tallerkenen med et låg.
3. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen **4**. Tilbered farsbrødet ved 700 W i 18–23 minutter.
4. Imens blandes vand, sennep, tomatketchup, sukker og persille (valgfrit) i en lille skål.
5. Så snart farsbrødet er tilberedt færdigt, hældes sauce over farsbrødet. Dæk tallerkenen med et låg.
6. Tilbered farsbrødet med sauce ved 700 W i yderligere 5 minutter.
7. Server og nyd dit farsbrød!

● Laks

🕒 28 min

👤 × 1

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	23 min

Ingredienser

400 g	Laks
½ tsk.	Peber
½ tsk.	Salt
2 tsk.	Vand
¼	Citron

Tilberedning

1. Tø om nødvendigt laksen op først (se "Optøning").
2. Krydr laksen med peber og salt.
3. Læg laksen på en tallerken. Tilsæt vand. Dæk tallerkenen med et låg.
4. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen **4**. Tilbered laksen ved 560 W i 7 minutter. Alternativt kan du vælge den automatiske menu **A-07** (se "Automatisk menu").
5. Tilsæt lidt citronsaft, før du serverer laksen.

● Hvidløgsrejer med citron

🕒 10 min

👤 × 1–2

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	10 min

Ingredienser

200 g	Tigerrejer (uden skaller og streng)
2 fed	Hvidløg (hakket)
1	Citron (saft)
30 g	Smør
1 tsk.	Persille (hakket)
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning

1. Hæld rejerne i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn.

2. Tilsæt hvidløg, citronsaft, smør, salt og peber.
3. Tildæk skålen, og stil den i mikrobølgeovnen. Tilbered rejerne ved 700 W i 3–4 minutter, eller indtil de er lyserøde og gennemkogte.
4. Drys persille over, og server med ris eller nudler.

● Makaroni med ost

 20 min

 × 1

Forberedelse:	10 min
Tilberedningstid:	20 min

Ingredienser

100 g	Albuemakaroni
120 ml	Vand
60 ml	Mælk
20 g	Mel (almindelig)
20 g	Smør
60 g	Cheddar- og mozzarellaost
½ tsk.	Salt
¼ tsk.	Peber

Tilberedning

1. Tilbered makaroni:
 - Kom makaroni og vand i en skål, der kan tåle at komme i mikrobølgeovnen.
 - Sæt skålen på drejetallerkenen **4**.
 - Tilbered makaronien ved 700 W i 5–6 minutter, og rør rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
2. Klargør ostesauce:
 - Lad smørret smelte ved 430 W i cirka 2 minutter.
 - Rør mel og mælk i, til blandingen er glat og tyktflydende.
 - Tilsæt ost, salt og peber.
3. Bland pastaen og saucen: Hæld de kogte makaroni i ostesaucen, og omrør, til de er dækket jævnt.
4. Bland og server: Opvarm retten i 5–6 minutter ved 700 W, indtil osten er smeltet og cremet.

● Risotto

 23 min

 × 1–2

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	23 min

Ingredienser

200 g	Arborio-ris
480 ml	Kyllinge- eller grøntsagsbouillon
120 ml	Hvidvin (valgfrit)
60 g	Parmesan (revet)
80 g	Løg (hakket)
1 fed	Hvidløg (hakket)
15 g	Smør
½ tsk.	Salt
¼ tsk.	Peber

Tilberedning

1. Tilbered løg og hvidløg:
 - Bland hakket løg, hakket hvidløg og smørret i en skål, der kan tåle at komme i mikrobølgeovnen.
 - Tilbered løg og hvidløg ved 700 W i 2–3 minutter, indtil løgene er klare.
2. Kog risene:
 - Hæld arborio-risene i skålen, og bland dem med smørblandingen.
 - Tilsæt bouillon og hvidvin (hvis anvendt).
 - Tilbered risene ved 700 W i 10–12 minutter, og rør rundt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.
 - Risene er klar, når de er bløde og cremede.
3. Færdiggør risottoen:
 - Rør revet parmesanost i.
 - Opvarm risottoen ved 700 W i 2–3 minutter.
 - Krydr med salt og peber.

● Fylgte peberfrugter

🕒 23 min

👤 × 1-2

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	23 min

Ingredienser

2	Peberfrugter
120 g	Ris (kogt)
120 g	Hakket oksekød eller kalkunkød
120 ml	Tomatsauce
30 g	Cheddar- og mozzarellaost (revet)
40 g	Løg (hakket)
½ tsk.	Salt
½ tsk.	Peber
Efter smag	Krydderurter (valgfrit)

Tilberedning

1. Klargør peberfrugt:
 - Skær stilkene af peberfrugten, og fjern kernerne.
 - Læg peberfrugterne i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn.
2. Klargøring af fyld:
 - Bland kogte ris, hakket kød, tomat sauce, hakket løg og krydderurter (valgfrit) i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn.
 - Tilbered ved 700 W i 4-5 minutter i mikrobølgeovnen, til kødet er gennemstegt.
3. Fyld og tilbered peberfrugterne:
 - Fyld peberfrugterne med den kogte blanding.
 - Drys revet ost over de fyldte peberfrugter.
 - Tilbered peberfrugterne ved 700 W i 4-5 minutter, til peberfrugterne er bløde, og osten er smeltet.

● Aubergine med parmesanost

🕒 20 min

👤 × 1-2

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	20 min

Ingredienser

1	Aubergine (stor, skåret i skiver)
240 ml	Marinara-sauce
120 g	Mozzarellaost (revet)
60 g	Parmesan-ost
60 g	Rasp
1	Æg (pisket)
½ tsk.	Salt
½ tsk.	Peber

Tilberedning

1. Klargør aubergine:
 - Dyp aubergineskiverne i det piskede æg og panér dem derefter med brødkrummer.
 - Læg aubergineskiverne i ét lag på en tallerken, som er egnet til mikrobølgeovn.
2. Tilbered aubergine:
 - Tilbered aubergineskiverne ved 700 W i 5-6 minutter i mikrobølgeovnen. Vend dem, når halvdelen af tiden er gået.
 - Aubergineskiverne er klar, når de er bløde, og når raspen er gyldenbrun.
3. Tilberedning af retten:
 - Læg marinara-saucen, de tilberedte aubergineskiver og den revede mozzarellaost i lag i en skål, der kan tåle at komme i mikrobølgeovnen.
 - Gentag lagene, indtil alle ingredienser er brugt op. Afslut med et lag mozzarella- og parmesanost.
4. Tilbered retten ved 700 W i 8-10 minutter, indtil osten er smeltet og danner bobler.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠️ **FARE! Risiko for elektriske stød!** Før rengøring: Afbryd produktet fra stikkontakten.

⚠️ **FARE! Forbrændingsrisiko!** Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠️ **ADVARSEL!** Produktets elektriske dele må aldrig nedsænkes i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

❗ BEMÆRK:

- ❑ Rengør produktet umiddelbart efter afkøling. Hvis madrester er indtørret, er de ikke nemme at fjerne.
- ❑ Anvend ikke rengøringspray og andre skarpe pudseredskaber, da disse kan give pletter, striber eller matte overflader.
- ❑ Anvend ikke skuremidler.
- ❑ **Kabiner:** Rengør produktets kabinets yderside med en fugtig klud.
- ❑ **Ovnrum:** Hold altid ovnrummet [1] rent. Hvis der sidder mad eller madstænk på produktets vægge, skal du tørre dette af med en fugtig klud. Anvend eventuelt et mildt opvaskemiddel på kluden. Tør efter med en fugtig klud for at fjerne rester af opvaskemidlet.
- ❑ **Drejetallerken:** Vask drejetallerkenen [4] regelmæssigt i varmt sæbevand. Drejetallerkenen kan også vaskes i en opvaskemaskine.
- ❑ **Stænk og urenheder:** Fjern regelmæssigt stænk og urenheder med en fugtig klud fra følgende dele:
 - Låge [6] (begge sider)
 - Ovnglas (begge sider)
 - Lågens pakninger [5] og dele i nærheden
- ❑ **Damp:** Hvis der samler sig damp på eller omkring lågens [6] yderside, skal du tørre det af med en blød klud. Dette sker, når

produktet anvendes under forhold med høj luftfugtighed.

- ❑ **Lugt:** Sørg for at fjerne lugt regelmæssigt. Anbring en dyb mikrobølgeskål – fyldt med en kop vand med saft og skal fra en citron – i ovnrummet [1]. Lad blandingen koge i 5 minutter. Tør ovnrummet af, og gnid det tørt med en blød klud.

● Rengøringsprogram for ovnrum

- ❗ **BEMÆRK:** Rengøringsprogrammet lader dig blødgøre madstænk eller spildte væsker ved at fordampe sæbevand. Det gør det nemmere at fjerne sådanne pletter.

1. Fyld lidt vand og nogle få dråber opvaskemiddel i en kop, som tåler mikrobølgeovn.
2. Sæt en ske, som ikke indeholder metal, i koppen for at forhindre pludselig kogning.
3. Anbring koppen midt på drejetallerkenen [4]. Luk lågen [6].
4. Hold knappen ⏻ [10] inde, til ⏻ [22] lyser, og displayet [8] viser "5:00".
5. Tryk på knappen start/+30 sec [17] for at starte rengøringsprogrammet.
6. Når programmet er gennemført: Der lyder 4 bip. ⏻ [22] slukkes.
7. Rengør ovnrummet [1] (se "Rengøring og vedligeholdelse").

● Fejlafhjælpning

Problem	Mulig årsag	Mulige løsninger
Displayet [8] vises ikke.	Netstikket [3] er ikke sat i stikkontakten.	Kontroller netstikket [3].
	Stikkontakten er defekt.	Prøv en anden stikkontakt.
	Displayet [8] er defekt.	Kontakt kundesupport.
Produktet reagerer ikke, når man trykker på knapperne.	Børnesikringen er aktiveret.	Deaktiver børnesikringen (se "Betjening").
Produktet starter ikke tilberedningen.	Lågen [6] er ikke lukket ordentligt.	Luk lågen [6].

Problem	Mulig årsag	Mulige løsninger
Drejetallerkenen [4] laver høje lyde, når den drejer.	Drejetallerkenen [4] er ikke placeret korrekt på låsemekanismen.	Placer drejetallerkenen [4] rigtigt på låsemekanismen.
	Løberingen [4] og/eller ovnrummets [1] bund er snavset.	Rengør løberingen [4] og bunden i ovnrummet [1].
Belysningen inde i produktet virker ikke.	Pæren er defekt.	Kontakt kundeservice (se "Service").

● Bortskaffelse

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



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

Produkt:



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



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

● Garanti

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

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

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

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

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

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

● Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

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

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

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

● **Service**

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona	99
Wstęp	Strona	100
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona	100
Zakres dostawy	Strona	100
Opis części	Strona	100
Dane techniczne	Strona	101
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	101
Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej	Strona	106
Używanie odpowiednich naczyń	Strona	106
Przed pierwszym użyciem	Strona	107
Ustawianie produktu	Strona	107
Montaż	Strona	107
Obsługa	Strona	107
Tryb gotowości	Strona	107
Ustawianie czasu	Strona	108
Ustawianie programatora zegarowego	Strona	108
Przerywanie lub kończenie procesu wprowadzania danych	Strona	108
Kontrola rodzicielska	Strona	108
Gotowanie potraw	Strona	109
Wybór mocy	Strona	109
Ustawianie czasu gotowania	Strona	109
Uruchamianie pieczenia	Strona	109
Szybki start	Strona	110
Wstrzymanie/zakończenie procesu gotowania	Strona	110
Rozmrażanie	Strona	110
Funkcja gotowania opóźnionego	Strona	110
Funkcja pamięci	Strona	111
Menu automatyczne	Strona	111
Przykład stosowania	Strona	113

Przepisy	Strona 114
Ciasto czekoladowe w kubku	Strona 114
Popcorn karmelowy	Strona 114
Ziemniaki śniadaniowe	Strona 115
Pieczeń mięsna	Strona 115
Łososia	Strona 115
Krewetki z cytryną i czosnkiem	Strona 116
Makaron z serem	Strona 116
Risotto	Strona 117
Papryka faszerowana	Strona 117
Bakłażan z parmezanem	Strona 118
Czyszczenie i konserwacja	Strona 118
Program czyszczenia komory	Strona 119
Usuwanie usterek	Strona 119
Utylizacja	Strona 120
Gwarancja	Strona 120
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 121
Serwis	Strona 121

Używane ostrzeżenia i symbole

W tej instrukcji i na opakowaniu używane są poniższe ostrzeżenia:

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Napięcie (prąd przemienny)
		 Herc (częstotliwość sieciowa)
		 Wat
	OSTRZEŻENIE! Ten symbol ze słowem „Ostrzeżenie” wskazuje na zagrożenie o średnim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Ten produkt posiada klasę ochronności I i musi być uziemiony.
		 Produkt stosować tylko w pomieszczeniach suchych.
	OSTROŻNIE! Ten symbol ze słowem „Ostrożnie” wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje małe lub umiarkowane obrażenia.	 Niebezpieczeństwo – ryzyko porażenia prądem!
		 Uwaga, gorąca powierzchnia!
	UWAGA! Ten symbol ze słowem ostrzegawczym „Uwaga” wskazuje na możliwość uszkodzenia mienia.	 Bezpieczna żywność Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
	RADA: Ten symbol ze słowem „Rada” zawiera dalsze użyteczne informacje.	 Nadaje się do mycia w zmywarce:  Talerz obrotowy
	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.	 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) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

- Ten produkt jest przeznaczony do podgrzewania i przygotowywania potraw. Nie używać produktu do żadnych innych celów.
- Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie w prywatnych domach i nie może być stosowany do celów medycznych lub komercyjnych.

- Za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

● Zakres dostawy

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

- 1 Kuchenka mikrofalowa
- 1 Talerz obrotowy
- 1 Uchwyt talerza
- 1 Rolka
- 1 Etykieta z wykazem programów
- 1 Instrukcja obsługi
- 1 Skrócona instrukcja obsługi

● Opis części

(Rys. A)

- 1 Komora
- 2 Wykaz programów
- 3 Kabel zasilania z wtyczką sieciową
- 4 Talerz obrotowy z rolką i uchwytem talerza
- 5 Zespół drzwi (uszczelka drzwi)
- 6 Drzwi
- 7 Zamek bezpieczeństwa
- 8 Wyświetlacz
- 9 Przyciski mocy mikrofal
- 10 Przycisk  (moc mikrofal lub program czyszczenia)
- 11 Przycisk  (automatyczne rozmrażanie lub gotowanie)
- 12 Przycisk  (zapisywanie, dodawanie do ulubionych)
- 13 Przycisk **stop**  (zatrzymywanie, usuwanie, kontrola rodzicielska)
- 14 Przycisk  (programator zegarowy, ustawianie czasu)
- 15 Pokrętko (czas, ciężar, program)
- 16 Otwieracz drzwi
- 17 Przycisk **start/+30 sec** (start, szybki start)
- 18 Przycisk **kg** (ciężar)

(Rys. B)

- 19 **AUTO** (gotowanie automatyczne)
- 20  (programator zegarowy)

- 21 (kontrola rodzicielska)
- 22 (program czyszczenia)
- 23 (gramy)
- 24 (opóźnienie procesu gotowania)
- 25 (rozmrzanie)
- 26 Wyświetlacz słupkowy (moc mikrofal)
- 27 (mikrofałe)

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	1100 W
Pobór mocy w trybie gotowości:	0,6 W
Klasa ochronności:	I
Moc wyjściowa:	700 W
Częstotliwość mikrofal:	2450 MHz
Pojemność komory:	20 litrów
Ciężar:	10 kg
Wymiary:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Certyfikat:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Ten produkt spełnia wymagania europejskiej normy EN 55011.
- Produkt jest zaklasyfikowany jako urządzenie grupy 2, klasy B zgodnie z normą.
- Grupa 2 = Produkt generuje energię o wysokiej częstotliwości w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki cieplnej żywności.
- Urządzenie klasy B = produkt nadaje się do użytku domowego.



Instrukcje bezpieczeństwa

**PRZED ROZPOCZĘCIEM
UŻYWANIA PRODUKTU
ZAPOZNAĆ SIĘ ZE
WSZYSTKIMI INSTRUKCJAMI
BEZPIECZEŃSTWA I
INSTRUKCJĄ OBSŁUGI!
PRZEKAZUJĄC PRODUKT
INNEMU OSOBOM, NALEŻY
DOŁĄCZYĆ 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**

- Niniejszy produkt może być używany przez dzieci od lat 8 oraz przez osoby

z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub mentalnymi lub brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały pouczone w kwestii bezpiecznego użycia produktu i rozumieją zagrożenia wynikające z jego stosowania. Dzieci nie mogą bawić się produktem.

Czyszczenia i prace konserwacyjnych nie mogą przeprowadzać dzieci pozostawione bez nadzoru. Dzieci w wieku poniżej lat 8 należy trzymać z dala od produktu i kabla zasilania.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczne jest, aby ktokolwiek inny, poza wyszkoloną osobą, wykonywał jakiegokolwiek prace konserwacyjne lub naprawcze, które wymagają zdjęcia osłony, zapewniającej ochronę

przed ekspozycją na energię mikrofalową.

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Płyny i inne produkty spożywcze nie powinny być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą łatwo eksplodować.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania tego produktu musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego serwis klientowski lub też osobę posiadającą podobne kwalifikacje. Pozwoli to uniknąć zagrożeń.
 - Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie dla personelu zatrudnionego w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach komercyjnych;
 - Gospodarstwa rolne;
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych
 - Obiekty typu Bed & Breakfast.
 - Nad produktem należy pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.

- Można używać tylko naczyń, które nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Metalowe pojemniki na żywność i napoje nie są dozwolone do podgrzewania. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Iskry mogą spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych i papierowych pojemnikach produkt powinien być nadzorowany ze względu na możliwość zapłonu.
- Produkt jest przeznaczony do ogrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych ścierek itp. może spowodować obrażenia, zapłon lub pożar.
- W przypadku wydobywania się dymu należy wyłączyć produkt lub odłączyć go od zasilania i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby stłumić płomienie.
- Podgrzewanie napojów mikrofalami może spowodować opóźnioną erupcję wrzątku, dlatego należy zachować ostrożność przy obchodzeniu się z pojemnikiem.
- Zawartość butelek i słoiczków z odżywkami dla dzieci i niemowląt musi być wymieszana lub wstrząśnięta, a przed użyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.
- Jajka w skorupce lub całe jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po wyłączeniu podgrzewania mikrofalowego.
- Produkt należy regularnie czyścić, a resztki jedzenia usuwać (patrz akapit „Czyszczenie i konserwacja”).
- Brak czystości produktu może prowadzić do zniszczenia powierzchni, co z kolei wpływa na żywotność i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Produktu nie wolno czyścić myjką parową.
- Produkt musi być używany jako urządzenie wolno stojące i nie może być montowany w zabudowie meblowej lub podobnych konstrukcjach.

DODATKOWE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem rodzinnym przed użyciem produktu w celu wykrycia potencjalnego ryzyka.

⚠ OSTRZEŻENIE! Gorąca powierzchnia! Produkt nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykać gorącej powierzchni produktu podczas pracy i bezpośrednio po użyciu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Nie zanurzać produktu w wodzie ani w innych cieczach. Nigdy nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Nie używać uszkodzonego produktu. Odtąć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

- Produktu nie wolno używać, jeśli został upuszczony lub wykazuje widoczne oznaki 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.

Instrukcja instalacji

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

Obsługa

- ⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko pożaru!** Usuwać metalowe zamknięcia z opakowania podgrzewanych produktów.
- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
 - Nigdy nie używać produktu bez nadzoru.
 - Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach

(np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.

- Nie umieszczać łatwopalnych materiałów w pobliżu produktu.
- Ten produkt nie jest przeznaczony do stosowania z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń! Przed czyszczeniem należy odłączyć produkt od sieci.

- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilający i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i rozpryskującą się wodą.
- Zawsze czyścić produkt po użyciu, szczególnie uszczelki drzwi, wgłębienia i przylegające części (więcej szczegółów można znaleźć

w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”).

-  Nie usuwać jasnoszarej osłony mikowej, zamontowanej wewnątrz komory w celu ochrony magnetronu.
- Żarówka wewnątrz produktu musi być wymieniana tylko przez wykwalifikowany personel.

ZAKŁÓCENIA RADIOWE W INNYCH URZĄDZENIACH

Korzystanie z tego produktu może powodować zakłócenia w odbiornikach radiowych, telewizyjnych lub podobnych urządzeniach.

Jeśli takie zakłócenia wystąpią, to należy zastosować następujące środki, aby je ograniczyć lub wyłączyć:

- Wyczyścić drzwiczki i uszczelki drzwiczek produktu.
- Zmienić położenie anteny odbiorczej radioodbiornika lub telewizora.
Upewnić się, że odbiornik i produkt nie stykają się.
- Odsunąć produkt od odbiornika.
- Podłączyć produkt do innego gniazdka zasilania. Produkt

i odbiornik powinny być zasilane z innych gałęzi sieci elektrycznej.

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

- Nigdy nie używać produktu z otwartymi drzwiczkami.

Praca przy otwartych drzwiach może spowodować kontakt ze szkodliwą dawką promieniowania mikrofalowego.

Ważne jest również, aby nie niszczyć ani nie przerabiać blokad bezpieczeństwa.

- Nie klinować niczego drzwiczkami. Upewniać się, że na uszczelkach nie ma resztek jedzenia ani środków czyszczących.

● Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej

- **Czas gotowania:** Zwracać uwagę na czas gotowania. Wybierać najkrótszy czas gotowania i przedłużać go, jeśli to konieczne. Gotowana zbyt długo żywność może zacząć dymić lub zapalić się.
- **Potrawy:** Potrawy należy układać równomiernie. Jeśli to możliwe, potrawy należy kroić na kawałki o tej samej wielkości. Najgrubsze kawałki kłaść blisko krawędzi.
- **Przykrywanie potraw:** Przykrywać potrawy podczas gotowania za pomocą

pokrywy, nadającej się do używania w kuchence mikrofalowej. Pokrywka zapobiega rozpryskiwaniu, a także pomaga równomiernie gotować żywność.

- **Przewracanie potraw:** Podczas gotowania należy jeden raz przewrócić potrawy, takie jak kurczak lub hamburgery, aby przygotować je szybciej. Duże kawałki żywności, takie jak np. pieczeń, należy obrócić co najmniej jeden raz. Małe kawałki potraw, takie jak np. klopsiki, należy przesuwając w całkowicie inne miejsce po upływie połowy czasu gotowania. Klopsiki obracać i przesuwać ze środka talerza do krawędzi.
- **Żywność z łupą/skórą:** Przed rozpoczęciem gotowania nakłuć skórkę ziemniaków, kielbasy i podobnych potraw. W przeciwnym razie mogą eksplodować.
- **Gotowanie z grubą skórką:** Przed gotowaniem przekłuć całe dynie, jabłka, kasztany i podobne produkty.
- **Tłuszcz i olej:** Nie rozmrażać w produkcie zamrożonego tłuszczu lub oleju. Nie smażyć w produkcie. Tłuszcz lub olej może się zapalić.
- **Napoje:** Podgrzewane w produkcie napoje mogą z opóźnieniem przechodzić do stanu wrzenia po zagotowaniu. Dlatego należy zachować ostrożność podczas używania naczyń, aby uniknąć nagłego wrzenia: Jeśli to możliwe, wkładać do cieczy odpowiednią paleczkę szklaną na cały czas podgrzewania. Aby uniknąć niespodziewanego wykipienia płynu, po zakończeniu gotowania naczynie należy zostawić w komorze 1 na 20 sekund.
- **Popcorn:** Można używać jedynie kukurydzy, nadającej się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

● Używanie odpowiednich naczyń

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!

Nigdy nie używać metalowych przedmiotów podczas posługiwania się produktem.

Metal odbija promieniowanie mikrofalowe, powodując iskrzenie. Może to doprowadzić do pożaru i nieodwracalnie uszkodzić produkt!

- Idealnym materiałem do stosowania w kuchenkach mikrofalowych jest materiał przepuszczający mikrofałe przez pojemnik w celu podgrzania jedzenia. Mikrofałe nie są w stanie przenikać przez metal. Z tego powodu nie można używać metalowych pojemników ani metalowych przyborów.
- Używając urządzenia do podgrzewania, nie należy stosować produktów wykonanych z makulatury. Mogą zawierać małe metalowe elementy, generując iskry i/lub ogień.
- Zaleca się raczej stosowanie naczyń okrągłych lub owalnych zamiast kwadratowych lub podłużnych, ponieważ żywność w naczyniach szybciej się gotuje. Poniższy wykaz stanowi ogólną pomoc przy wyborze właściwych naczyń.

Naczynie	Kuchenka mikrofalowa
Szkoło żaroodporne	Tak
Szkoło, które nie jest żaroodporne	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak
Naczynia plastikowe (odpowiednie do kuchenek mikrofalowych)	Tak
Ręczniki papierowe	Tak
Tacki lub talerze metalowe	Nie
Folia aluminiowa i pojemniki z folii aluminiowej	Nie

● Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć opakowanie (w tym płytkę ochronną i taśmę klejącą z komory [1]). Sprawdzić, czy dostawa jest kompletna (patrz akapit „Zakres dostawy”).
2. Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz akapit „Czyszczenie i konserwacja”).

● Ustawianie produktu

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!

Produkt nie jest przeznaczony do stosowania w zabudowach kuchennych. W zamkniętych szafach nie ma zapewnionej wystarczającej wentylacji produktu. Produkt może zostać uszkodzony i istnieje ryzyko pożaru!

- Produkt stawiać na płaskiej powierzchni, zapewniającej wystarczająco dużo miejsca na wentylację.
- Zachować minimalny odstęp wynoszący co najmniej 10 cm między produktem i sąsiednimi ścianami. Drzwi [6] muszą się całkowicie otwierać.
- Nad produktem zachować minimalny prześwit 20 cm.

● Montaż

1. Uchwyt talerza [4] włożyć do komory [1].
2. Rolkę [4] położyć na powierzchni tocznej wewnątrz komory [1].
3. Talerz obrotowy [4] położyć na rolce i uchwycie talerza. Talerz obrotowy musi być poprawnie ułożony na uchwycie talerza.
4. Wtyczkę sieciową [3] włożyć do gniazdka sieciowego. Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik 1:01. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

● Obsługa

ⓘ RADY:

- Podczas pierwszego nagrzewania produktu może powstawać słaby zapach. Upewniać się, że w pobliżu zapewniona jest odpowiednia wentylacja.
- Po naciśnięciu przycisku, który w danej chwili nie pełni żadnej funkcji rozlegnie się podwójny sygnał dźwiękowy.

● Tryb gotowości

- Po podłączeniu do zasilania produkt automatycznie przechodzi do trybu gotowości.
- Jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty przez dłuższy czas, produkt przejdzie automatycznie do trybu gotowości.

- W trybie gotowości na wyświetlaczu [8] pokazywana jest godzina oraz wskaźnik  [20].

● Ustawianie czasu

1. Wtyczkę sieciową [3] włożyć do gniazdka sieciowego. Na wyświetlaczu [8] pojawią się wskaźniki **1:01** i  [20]. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
2. W trybie gotowości: Wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [14]. Wybrany zostanie format 12-godzinny. Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **Hr 12** (**Hr** [„Hour”]: W języku angielskim = „godzina”).
3. Pokrętem [15] wybierz opcję **Hr 12** lub **Hr 24**. Naciśnij przycisk  [14], aby zatwierdzić.

Wskazanie	Znaczenie
Hr 12	12-godzinny format czasu
Hr 24	24-godzinny format czasu

4. Pokrętem [15] ustawić godzinę. Podczas ustawiania cyfry godziny będą migać. Naciśnąć przycisk  [14], aby zatwierdzić wybór.
5. Zaczną migać cyfry minut. Pokrętem [15] ustawić minuty. Naciśnąć przycisk  [14], aby zatwierdzić wybór.
6. Czas został ustawiony.

● Ustawianie programatora zegarowego

❗ RADY:

- Programator zegarowy można ustawiać w zakresie od 10 sekund do 95 minut.
 - Funkcja programatora zegarowego może być używana niezależnie od działania kuchenki mikrofalowej.
 - Podczas odliczania: W dowolnej chwili naciśnięcie przycisk **stop**/ [13], aby wyłączyć programator zegarowy.
1. W trybie gotowości: Naciśnąć przycisk  [14].

Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **00:00**.

2. Pokrętem [15] ustawić żądany czas:

Regulacja czasu (programator zegarowy)	Przyrost czasu
Do 5 minut	W 10-sekundowych krokach
5 do 10 minut	W 30-sekundowych krokach
10 do 30 minut	W 1-minutowych krokach
30 do 95 minut	W 5-minutowych krokach

3. Naciśnięcie przycisk **start/+30 sec** [17], aby zatwierdzić wybór. Rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu. Po upływie ustawionego czasu: Rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.

● Przerywanie lub kończenie procesu wprowadzania danych

- Przerywanie procesu wprowadzania danych: Naciśnięcie przycisk **stop**/ [13]. Produkt przejdzie do trybu gotowości.

● Kontrola rodzicielska

- ❗ **RADA:** Tę funkcję należy włączać, aby zapobiegać niezamierzonemu uruchamianiu produktu przez dzieci i osoby, które nie są zaznajomione z obsługą produktu.
- **Aktywacja funkcji kontroli rodzicielskiej:** W trybie gotowości naciśnięcie i przytrzymanie przycisk **stop**/ [13], aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **SAFE**.
 - Wskaźnik  [21] będzie się świecić.
- **Wyłączenie funkcji kontroli rodzicielskiej:** Naciśnięcie i przytrzymanie przycisk **stop**/ [13], aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Z wyświetlacza [8] zniknie wskaźnik **SAFE**.
 - Wskaźnik  [21] zgaśnie.
 - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

● Gotowanie potraw

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!

Nigdy nie używać metalowych przedmiotów podczas posługiwania się produktem.

Metal odbija promieniowanie mikrofalowe, powodując iskrzenie. Może to doprowadzić do pożaru i nieodwracalnie uszkodzić produkt!

- ❗ **RADA:** Podczas gotowania naciśnięć dowolny przycisk mocy mikrofal [9]. Na wyświetlaczu [8] na kilka sekund pojawi się aktualny poziom mocy.

● Wybór mocy

1. W trybie gotowości naciśnięć odpowiedni przycisk mocy mikrofal [9], aby ustawić moc.

Wyświetlacz	Moc wyjściowa	Zastosowanie
	700 W	Makarony, mrożonki, ryby, ziemniaki, popcorn
	560 W	Napoje, ciepłe mleko, odgrzewanie, ryż, mięso mielone
	420 W	Gulasz, podgrzewanie chleba
	280 W	Rozmrażanie, topienie masła, czekolady lub sera
	140 W	Utrzymywanie ciepła, zmiękczenie lodów

● Ustawianie czasu gotowania

- ❗ **RADA:** Maksymalny czas gotowania dla wszystkich programów ręcznych wynosi 95 minut.
- Po wybraniu programu gotowania:
- Naciśnięć przycisk [14] lub odczekać 3 sekundy, aż na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik 00:00.
 - Pokrętkę [15] przekręcić przeciwnie lub zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić czas od 10 sekund do 95 minut.

Ustawianie czasu (gotowanie)	Przyrost czasu
Do 5 minut	W 10-sekundowych krokach
5 do 10 minut	W 30-sekundowych krokach

- Na wyświetlaczu [8] pojawi wybrana moc mikrofal.
 - Zaświeci się wskaźnik [27] oraz odpowiednia część wyświetlacza słupkowego [26].
2. Naciśnięć przycisk [14] lub odczekać 3 sekundy, aż na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik 00:00.
3. Pokrętkę [15] ustawić czas gotowania. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
4. Uruchamianie gotowania: Naciśnięć przycisk **start/+30 sec** [17].
5. Podczas gotowania naciśnięć przycisk **start/+30 sec** [17], aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

Ustawianie czasu (gotowanie)	Przyrost czasu
10 do 30 minut	W 1-minutowych krokach
30 do 95 minut	W 5-minutowych krokach

● Uruchamianie pieczenia

❗ RADA:

- Po ustawieniu poziomu mocy i czasu gotowania można rozpocząć gotowanie.
- Po rozpoczęciu gotowania w trybie mikrofalówki każde naciśnięć przycisku **start/+30 sec** [17] wydłuża czas gotowania o 30 sekund.

1. Uruchamianie gotowania: Naciśnięć przycisk **start/+30 sec** [17].
- Gotowanie rozpocznie się.
 - Czas będzie odliczany wstecz.

- Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik  [27].
 - 2. Po upływie ustalonego czasu:
 - Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **End**.
 - Rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe.
 - 3. Nacisnąć otwieracz drzwi [16] lub otworzyć drzwi [6]. Produkt przejdzie do trybu gotowości.
- Jeśli żadne działanie nie zostanie podjęte, to po dwóch minutach ponownie rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe jako przypomnienie.

● Szybki start

① RADY:

- Jedno naciśnięcie wydłuża czas gotowania o 30 sekund.
- Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
- W trybie gotowości nacisnąć przycisk **start/+30 sec** [17].
 - Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **00:30**.
 - Zaświeci się wskaźnik  [27] oraz wszystkie 3 części wyświetlacza słupkowego [26].
 - Proces gotowania wskaźnik rozpocznie się z pełną mocą.

● Wstrzymanie/zakończenie procesu gotowania

① **RADA:** Trwający proces gotowania można przerwać lub anulować w dowolnej chwili.

- **Wstrzymanie procesu gotowania:**
Nacisnąć przycisk **stop**  [13] lub otworzyć drzwi [6].
 - Pozostały czas zatrzyma się i zacznie migać.
 - Proces gotowania został wstrzymany.
- **Kontynuowanie procesu pieczenia:**
Nacisnąć przycisk **start/+30 sec** [17].
Odliczanie czasu zostanie wznowione.
- **Zakończenie procesu gotowania:**
Nacisnąć 2 razy przycisk **stop**  [13].
Produkt przejdzie do trybu gotowości.

● Rozmrażanie

① **RADA:** Produkt posiada pokazane w poniższej tabeli 4 programy rozmrażania:

Kod	Zastosowanie
A-01	Rozmrażanie mielonego mięsa
A-02	Rozmrażanie kawałków mięsa
A-03	Rozmrażanie kawałków kurczaka
A-04	Rozmrażanie chleba

① **RADA:** Podczas procesu rozmrażania na wyświetlaczu [8] pojawia się komunikat **turn** (obrócić). Można przerwać proces i obrócić potrawę. Jeśli nie zostanie podjęte żadne działanie, to urządzenie będzie kontynuować pracę aż do upłynięcia czasu rozmrażania.

1. W trybie gotowości nacisnąć jeden raz przycisk  [11].
 - Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **A-01**.
 - Zaświecą się wskaźniki **AUTO** [19] i  [25].
2. Pokrętką [15] wybrać żądany program rozmrażania (od **A-01** do **A-04**).
3. Nacisnąć przycisk **kg** [18] lub poczekać 3 sekundy.
Na wyświetlaczu [8] pojawi się minimalny ciężar w gramach (g).
4. Pokrętką [15] ustawić ciężar mrożonki.
5. Uruchoμίć proces, naciskając przycisk **start/+30 sec** [17].

● Funkcja gotowania opóźnionego

① **RADA:** Produkt posiada funkcję opóźnionego gotowania. Za pomocą tej funkcji można ustawić czas, w którym produkt powinien się włączyć, zgodnie z ustawionym procesem gotowania. Funkcja opóźnienia czasowego nie jest dostępna ani dla funkcji rozmrażania, ani dla funkcji szybkiego gotowania.

1. W trybie gotowości wybrać program oraz czas gotowania.
2. Wcisnąć na 3 sekundy przycisk  [14].

- Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **00:00**.
 - Wskaźnik  [24] świeci się.
3. Pokrętem [15] ustawić godzinę żdanego rozpoczęcia.
 4. Nacisnąć przycisk  [14], aby zatwierdzić.
 5. Pokrętem [15] ustawić minuty żdanego rozpoczęcia.
 6. Rozpoczęcie gotowania z opóźnieniem: Nacisnąć przycisk  [14].
Zaświeci się odpowiedni symbol programu gotowania, czas i wskaźnik  [24].

Anulowanie ustawionego opóźnienia czasowego

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk  [14].
Wyświetli się zaprogramowany czas rozpoczęcia.
2. Nacisnąć przycisk **stop**/ [13]. Ustawienie zostanie usunięte.

RADY:

- ☐ **Zmiana zaprogramowanego czasu:**
Najpierw należy usunąć stare dane.
Następnie zaprogramować nowe czasy.
- ☐ Wszystkie pozostałe funkcje są nieaktywne, dopóki ustawiona jest funkcja opóźnienia czasowego.

● Funkcja pamięci

-  **RADA:** Z funkcji pamięci można korzystać w celu zapisywania ustawień dla ulubionych potraw. W ten sposób te ustawienia możesz przywołać dotknięciem jednego przycisku.

Zapisywanie i nadpisywanie ustawień w pamięci

1. Nacisnąć przycisk  [12].
 - Jeśli wcześniej nie zapisano żadnych ustawień: Na wyświetlaczu [8] pojawi się wskaźnik **00:00**.
 - Jeśli wcześniej zachowano już ustawienia: Na wyświetlaczu [8] pojawią się zachowane ustawienia.
2. Wprowadzić odpowiednie ustawienia (patrz akapit „Wybór mocy”).
3. Nacisnąć przycisk  [12], aby zachować ustawienia lub nadpisać dane w pamięci.

Gotowanie z funkcją pamięci

1. Nacisnąć przycisk  [12].
Na wyświetlaczu [8] pojawią się zachowane ustawienia.
2. Uruchamianie gotowania: Nacisnąć przycisk **start/+30 sec** [17].

● Menu automatyczne

RADY:

- ☐ Programy automatyczne są przeznaczone do świeżej żywności. Mrożonki nie zostaną odpowiednio ugotowane przy użyciu zaprogramowanych czasów gotowania. Jeśli zachodzi potrzeba, zamrożone potrawy należy najpierw rozmrozić (patrz akapit „Rozmrażanie”).
- ☐ W przypadku przygotowywania potraw za pomocą menu automatycznego nie jest konieczne wprowadzanie czasu gotowania i poziomu mocy. Wystarczy określić rodzaj żywności oraz ciężar.

Włączanie menu automatycznego

RADY:

- ☐ Wynik automatycznego procesu gotowania zależy od takich czynników, jak:
 - Kształt i wielkość potrawy
 - Żądany stopień ugotowania poszczególnych potraw
 - Sposób ułożenia potrawy w urządzeniu
 - ☐ Jeśli wynik nie jest zadowalający, należy odpowiednio dostosować czas gotowania (patrz akapit „Rozmrażanie”).
1. W trybie gotowości nacisnąć przycisk  [11].
Zaświeci się wskaźnik **AUTO** [19].
 2. Wybieranie żdanego programu: Pokrętem [15] ustawić wybrany program (**A-05** do **A-12**, patrz poniższa tabela).
 3. Nacisnąć jeden raz przycisk **kg** [18] lub poczekać 3 sekundy.
Na wyświetlaczu [8] pojawi się
 - Minimalny ciężar w gramach (g) lub
 - Minimalna liczba porcji.
 To zależy od wybranego programu.
 4. Ustawianie ciężaru potrawy lub liczby porcji: Użyć pokręta [15].

5. Uruchamianie procesu: Nacisnąć przycisk
start/+30 sec 17.

Wskazanie	Żywność/ funkcja	Ilość/ciężar	Czas trwania (Minuty : Sekundy)	Moc wyjściowa
A-05	Rozgrzewka	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Warzywa	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Ryby	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Mięso	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Makaron	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Ziemniaki	1 sztuka	6:00	100 %
		2 sztuki	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Zupa	1 miska	2:30	100 %
		2 miski	4:00	
		3 miski	6:00	

Pierwszy przykład zastosowań:

Podgrzewanie 200 ml wody:

1. Wybrać program automatyczny **A-05** (podgrzewanie).
2. Pokrętem [15] ustawić ilość **200 g** (1 ml wody = 1 g wody).
3. **Rozpoczynanie podgrzewania:**
Nacisnąć przycisk **start/+30 sec** [17].

Drugi przykład zastosowań:

Aby ugotować 400 g warzyw:

1. Wybrać program automatyczny **A-06** (warzywa).
2. Pokrętem [15] ustawić ciężar **400 g**.

● Przykład stosowania

Nie gotować mrożonek

Potrawa	Ilość	Moc (W)	Czas (min)	Informacja
Filet rybny	400 g	700	10-15	Dodać trochę wody i soku z cytryny.
Warzywa	250 g	560	5-10	Warzywa pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać warzywa.
Ziemniaki	500 g	700	8-10	Ziemniaki pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać ziemniaki.
Deser (np. budyń, babeczka)	100-300 g	560	1-5	Postępować zgodnie z instrukcjami producenta deseru.
Ryż	100 g ryżu 250 ml wody	560	15	Przed gotowaniem ryż wypłukać.
Pieczeń mięsna	600 g	700	23-28	Pieczeń mięsną doprawić, położyć na talerzu i talerz przykryć pokrywką.

Gotowanie mrożonek

Potrawa	Ilość	Moc (W)	Czas (min)
Zupa	400 ml	560	8-10
Gulasz	500 g	700	10-13
Dodatki (np. makaron)	500 g	700	8-10
Warzywa	300 g	560	8-10

3. Uruchamianie gotowania:

Nacisnąć przycisk **start/+30 sec** [17].

Wywoływanie wybranego menu automatycznego

- Po rozpoczęciu procesu gotowania na wyświetlaczu [8] będzie odliczany pozostały czas.
- Po naciśnięciu przycisku ≡ [11] na wyświetlaczu [8] przez 5 sekund wyświetlany jest numer wybranego programu. Następnie wyświetlacz ponownie pokaże pozostały czas.

● 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	Mleka
3 łyżki	Oleju roślinnego
Kilka kropli	Ekstraktu waniliowego lub innego (opcjonalnie)
2 łyżki	Kawałków czekolady, orzechów lub rodzynków (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 jednolita.
4. W razie potrzeby dodać kawałki czekolady, orzechy lub rodzynki. Wymieszać wszystkie składniki.
5. Kubek ustawić na środku talerza obrotowego [4]. 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 [4]. 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.
5. Torbę umieścić na środku talerza obrotowego [4]. Gotować popcorn przez 1 minutę z mocą 700 W. Założyć rękawice

kuchenne, aby wyjąć gorącą torebkę i potrząsnąć.

6. Gorącą kukurydzę karmelową wsyp do pojemnika. Kukurydzę karmelową odstaw na 20 minut do całkowitego ostygnięcia. Rozdrobnij kukurydzę karmelową i delektuj się!

● 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 (rozdrobnionego)

Przygotowanie

1. Plasterki ziemniaków i cebuli włożyć do miski nadającej się do kuchenki mikrofalowej.
2. Ziemniaki i cebulę doprawić solą, pieprzem i solą czosnkową. Wszystko dobrze wymieszać i przykryć miskę.
3. Miskę postawić na środku talerza obrotowego  4. Gotować przyprawione ziemniaki i cebulę przez 9 minut z mocą 700 W lub do momentu, aż ziemniaki będą ugotowane.
4. Dodać ser i gotować przez 1 minutę z mocą 560 W.
5. W celu wyjęcia gorącej miski należy założyć rękawice kuchenne. Delektować się pysznym śniadaniem!

● Pieczeń mięsna

 33–38 min

 × 2–3

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

Składniki (pieczeń mięsna)

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

Składniki (sos)

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

Przygotowanie

1. Wymieszać mieloną wołowinę, cebulę, jajko, bułkę tartą, pieprz i sól.
2. Uformować pieczeń mięsną i położyć na talerzu. Talerz przykryć pokrywką.
3. Talerz postawić na środku talerza obrotowego  4. Gotować pieczeń mięsną przez 18–23 minuty z mocą 700 W.
4. W międzyczasie w małej misce połączyć wodę, musztardę, ketchup pomidorowy, cukier i pietruszkę (opcjonalnie).
5. Gdy pieczeń mięsną będzie ugotowana, polać sosem. Talerz przykryć pokrywką.
6. Pieczeń mięsną z sosem gotować przez 5 minut z mocą 700 W.
7. Podać pieczeń mięsną na stół i delektować się jej smakiem!

● Łososia

 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

1. W razie potrzeby łososia rozmrozić (patrz akapit „Rozmrażanie”).
2. Łososia doprawić pieprzem i solą.
3. Łososia położyć na talerzu. Dodać wodę. Talerz przykryć pokrywką.
4. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [4]. Gotować łososia przez 7 minut z mocą 560 W.
Alternatywnie można wybrać opcję **A-07** (patrz akapit „Menu automatyczne”).
5. Przed podaniem łososia polać sokiem z cytryny.

● Krewetki z cytryną i czosnkiem

 10 min

 × 1–2

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	10 min

Składniki

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

Przygotowanie

1. Krewetki umieścić w naczyniu, nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
2. Dodać czosnek, sok z cytryny, masło, sól i pieprz.
3. Przykryć naczynie i wstawić do kuchenki mikrofalowej. Gotować krewetki z mocą 700 W przez 3–4 minuty, aż będą różowe i ugotowane.

4. Udekorować natką pietruszki i podawać z ryżem lub makaronem.

● Makaron z serem

 20 min

 × 1

Czas przygotowania:	10 min
Czas gotowania:	20 min

Składniki

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

Przygotowanie

1. Przygotowanie makaronu:
 - Makaron z wodą umieścić w misce, nadającej się do kuchenki mikrofalowej.
 - Miszkę położyć na talerzu obrotowym [4].
 - Gotować makaron z mocą 700 W przez 5 do 6 minut i zamieszać w połowie gotowania.
2. Przygotowanie sosu serowego:
 - Masło roztopić, gotując z mocą 430 W przez dwie minuty.
 - Wymieszać mąkę i mleko, aż mieszanina będzie gładka i gęsta.
 - Dodać ser, sól i pieprz.
3. Mieszanie makaronu z sosem: Ugotowany makaron dodać do sosu serowego i mieszać, aż makaron zostanie równomiernie pokryty.
4. Mieszanie i podawanie: Podgrzewać danie w kuchenke mikrofalowej z mocą 700 W przez 5 do 6 minut lub do momentu, aż ser się roztopi i nabierze kremowej konsystencji.

● Risotto

 23 min

 × 1–2

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	23 min

Składniki

200 g	Ryżu Arborio
480 ml	Bulionu drobiowego lub warzywnego
120 ml	Białego wina (opcjonalnie)
60 g	Sera parmezan (startego)
80 g	Posiekanej cebuli
1 ząbek	Czosnku (posiekanego)
15 g	Masła
½ łyżeczki	Soli
¼ łyżeczki	Pieprzu

Przygotowanie

1. Podsmażenie cebuli i czosnku:
 - Posiekaną cebulę, posiekany czosnek i masło połączyć w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
 - Cebulę i czosnek gotować w kuchenie mikrofalowej z mocą 700 W przez 2–3 minuty, aż cebula się zeszkli.
2. Gotowanie ryżu:
 - Ryż Arborio wysypać do miski i wymieszać z masłem.
 - Dodać bulion i białe wino (opcjonalnie).
 - Gotować w kuchenie mikrofalowej z mocą 700 W przez 10 do 12 minut i zamieszać w połowie gotowania.
 - Ryż będzie gotowy, gdy stanie się miękki i kremowy.
3. Dokończenie risotta:
 - Dodać starty parmezan i wymieszać.
 - Podgrzewać risotto w kuchenie mikrofalowej z mocą 700 W przez 2–3 minuty.
 - Doprawić solą i pieprzem.

● Papryka faszerowana

 23 min

 × 1–2

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	23 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
Do smaku	Zioła (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Przygotowanie papryki:
 - Odciąć wierzchołki papryk i usunąć nasiona.
 - Papryki umieścić w naczyniu, nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
2. Przygotowanie nadzienia:
 - Połączyć ugotowany ryż, mielone mięso, sos pomidorowy, posiekaną cebulę i zioła (opcjonalnie) w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
 - Podgrzewać w kuchenie mikrofalowej z mocą 700 W przez 4 do 5 minut lub do momentu, aż mięso będzie ugotowane.
3. Nadziewanie papryki i gotowanie:
 - Papryki napęlić ugotowaną mieszaną.
 - Papryki posypać startym serem.
 - Papryki gotować w kuchenie mikrofalowej z mocą 700 W przez 4–5 minut, aż zmiękną, a ser się roztopi.

● Bakłażan z parmezanem

 20 min

 × 1-2

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	20 min

Składniki

1	Bakłażan (duży, pokrojony w plasterki)
240 ml	Sosu marinara
120 g	Sera mozzarella (rozdrobionego)
60 g	Sera parmezan
60 g	Butki tartej
1	Jajko (roztrzone)
½ łyżeczki	Soli
½ łyżeczki	Pieprzu

Przygotowanie

- Przygotowanie bakłażana:
 - Plastery bakłażana zanurzać w roztrzępym jajku, a następnie obtaczać w bułce tartej.
 - Plastery bakłażana ułożyć w jednej warstwie na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
- Smażenie bakłażana:
 - Plastery bakłażana podgrzewać w kuchenke mikrofalowej z mocą 700 W przez 5 do 6 minut, obracając jeden raz.
 - Plasterki bakłażana będą gotowe, gdy zmiękną, a bułka tarta uzyska złocisty kolor.
- Komponowanie dania:
 - Warstwami ułożyć sos marinara, usmażone plastery bakłażana i startą mozzarellę w naczyniu nadającym się do kuchenki mikrofalowej.
 - Powtarzać warstwy, aż wszystkie składniki zostaną wykorzystane. Na koniec położyć warstwę mozzarelli i parmezanu.
- Podgrzewać danie w kuchenke mikrofalowej z mocą 700 W przez 8 do 10 minut, aż ser się roztopi i zacznie bulgotać.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze odłączaj produkt od źródła zasilania.

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

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

❗ RADY:

- ☐ Produkt czyścić zaraz po ostudzeniu. Gdy resztki potrawy zaschną, nie będą łatwe do usunięcia.
- ☐ Nie używać aerozoli do czyszczenia ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one zostawiać plamy i smugi lub matowieć powierzchnie.
- ☐ Nie używać środków ściernych.
- ☐ **Obudowa:** Obudowę urządzenia czyścić za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.
- ☐ **Komora kuchenki:** Komorę 1 utrzymywać w czystości. Jeśli rozlane płyny lub ciecz przykleją się do ścian produktu, ścierać je wilgotną ściereczką. W razie potrzeby na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki detergentu.
- ☐ **Talerz obrotowy:** Talerz obrotowy 4 myć regularnie w ciepłej wodzie z mydłem. Talerz obrotowy można również myć w zmywarce.
- ☐ **Rozpryski i zanieczyszczenia:** Okresowo usuwać wilgotną ściereczką plamy i zanieczyszczenia z następujących części:
 - Drzwi 6 (z obu stron)
 - Okno podglądu (z obu stron)
 - Uszczelki drzwi 5 i sąsiadujące części
- ☐ **Kondensacja:** Jeśli na zewnątrz lub wokół drzwi 6 pojawi się kondensacja, należy

ją zetrzeć miękką ściereczką. Dzieje się tak wtedy, gdy produkt jest eksploatowany w warunkach wysokiej wilgotności.

- **Zapachy:** Regularnie usuwać zapachy. Do komory [1] włożyć wypełnioną wodą, sokiem i skórką z cytryny głęboką miskę, przeznaczoną do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Podgrzewać mieszaninę przez 5 minut. Wytrzeć dokładnie komorę i osuszyć miękką ściereczką.

● Program czyszczenia komory

- ① **RADA:** Program czyszczący pozwala zmiękczyć rozpryski jedzenia lub rozlane płyny poprzez odparowanie mydlanej wody. Ułatwia to usuwanie takich zanieczyszczeń.

1. Do kubka nadającego się do użytku w kuchenke mikrofalowej dodaj wodę i kilka kropli płynu do mycia naczyń.
2. Do kubka włóż niemetalową łyżkę, aby uniknąć nagłego zagotowania.
3. Kubek ustaw na środku talerza obrotowego [4]. Zamknij drzwi [6].
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk  [10], aż zaświeci się wskaźnik  [22], a wyświetlacz [8] pokaże „5:00”.
5. Naciśnij przycisk start/+30 sec [17], aby rozpocząć program czyszczenia.
6. Po zakończeniu programu: Usłyszysz 4 sygnały dźwiękowe. Wskaźnik  [22] zgaśnie.
7. Wyczyść komorę [1] (patrz akapit „Czyszczenie i konserwacja”).

● Usuwanie usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nic nie widać na wyświetlaczu [8].	Wtyczka sieciowa [3] nie jest podłączona do gniazdka sieciowego.	Sprawdzić wtyczkę sieciową [3].
	Gniazdko sieciowe jest uszkodzone.	Użyć innego gniazdka.
	Uszkodzony wyświetlacz [8].	Zwrócić się o pomoc do serwisu klientowskiego.
Produkt nie reaguje na naciskanie przycisków.	Aktywna funkcja kontroli rodzicielskiej.	Wyłączyć funkcję kontroli rodzicielskiej (patrz akapit „Obsługa”).
Produkt nie uruchamia trybu gotowania.	Drzwi [6] nie są dokładnie zamknięte.	Zamknąć drzwi [6].
Talerz obrotowy [4] kręci się z hałasem.	Talerz obrotowy [4] nie jest poprawnie ułożony na uchwycie talerza.	Talerz obrotowy [4] ułożyć prawidłowo na uchwycie talerza.
	Rolka [4] i/lub dno komory [1] są brudne.	Rolkę [4] ułożyć poprawnie wewnątrz komory [1].
Nie działa oświetlenie wewnątrz produktu.	Lampa jest uszkodzona.	Skontaktować się z obsługą klienta (patrz akapit „Serwis”).

● 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:



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 wykazuje 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. przetłaczników 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 516807_2510/516809_2510/516811_2510) 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

PL

Serwis Polska

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl



Naudojami įspėjamieji nurodymai ir simboliai	Psl 124
Ižanga	Psl 125
Naudojimas pagal paskirtį	Psl 125
Komplektacija	Psl 125
Dalių aprašymas	Psl 125
Techniniai duomenys	Psl 126
Saugos nuorodos	Psl 126
Pagrindiniai maisto ruošimo mikrobangų krosnelėje principai	Psl 130
Naudokite tinkamus indus	Psl 131
Prieš pirmą kartą naudodami	Psl 131
Gaminio pastatymas	Psl 131
Surinkimas	Psl 131
Naudojimas	Psl 131
Budėjimo režimas	Psl 132
Laiko nustatymas	Psl 132
Nustatyti laikmatį	Psl 132
Atšaukti/užbaigti įvesties procesą	Psl 132
Vaikų saugos užraktas	Psl 132
Maisto produktų ruošimas	Psl 133
Galios pasirinkimas	Psl 133
Gaminimo laiko nustatymas	Psl 133
Paleisti gaminimo procesą	Psl 133
Greitasis paleidimas	Psl 134
Gaminimo proceso nutraukimas/užbaigimas	Psl 134
Atitirpinimas	Psl 134
Uždelsto gaminimo funkcija	Psl 134
Atminties funkcija	Psl 135
Automatinis meniu	Psl 135
Naudojimo pavyzdžiai	Psl 137

Receptai	Psl 138
Šokolado pyragas puodelyje	Psl 138
Karameliniai kukurūzų spragėsiai	Psl 138
Pusryčių bulvės	Psl 139
Mėsos pyragas	Psl 139
Lašiša	Psl 140
Krevetės su citrina ir česnakų	Psl 140
Makaronai su sūriu	Psl 140
Rizotas	Psl 141
Įdaryti paprikos	Psl 141
Baklažanai su parmezanu	Psl 141
Valymas ir priežiūra	Psl 142
Gaminimo kameros valymo programa	Psl 143
Sutrikimų šalinimas	Psl 143
Išmetimas	Psl 143
Garantija	Psl 144
Veiksmai norint pasinaudoti garantija	Psl 144
Klientų aptarnavimas	Psl 144

Naudojami įspėjamieji nurodymai ir simboliai

Šioje naudojimo instrukcijoje ir ant pakuotės naudojami šie įspėjamieji nurodymai:

	PAVOJUS! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Pavojus“ nurodo didelės rizikos pavojų, kurio neišvengus įvyks sunkus ar mirtinas sužalojimas.	 Įtampa (kintamoji srovė)
		 Hercas (tinklo dažnis)
		 Vatai
	PERSPĖJIMAS! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Perspėjimas“ nurodo vidutinės rizikos pavojų, kurio neišvengus galimas sunkus ar mirtinas sužalojimas.	 Šis gaminyс priskiriamas I apsaugos klasei ir turi būti prijungtas prie apsauginio žeminimo.
		 Naudokite produktą tik sausose patalpose.
	ATSARGIAI! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Atsargiai“ nurodo mažos rizikos pavojų, kurio neišvengus galimas lengvas ar vidutinio sunkumo sužalojimas.	 Pavojus – elektros šoko rizika!
		 Dėmesio, karštas paviršius!
	DĖMESIO! Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Dėmesio“ rodo pavojų sugadinti materialinį turtą.	 Saugus liestis su maistu Šis produktas nepaveikia maisto kvapo ar skonio.
	PASTABA: Šis simbolis su signaliniu žodžiu „Pastaba“ nurodo papildomą naudingą informaciją.	 Galima plauti indaplovėje:  Sukamasis padėklas
	CE ženklas patvirtina gaminiui galiojančių ES direktyvų atitikimą.	 Saugos nuorodos  Veiksmų nurodymai

MIKROBANGŲ KROSNELĖ

● Įžanga

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



Iš www.lidl-service.com svetainės galite atsisiųsti šį ir daugiau žinynų. Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „lidl“ klientų aptarnavimo puslapį (www.lidl-service.com), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

● Naudojimas pagal paskirtį

- Šis gaminy yra skirtas pašildyti ir paruošti maisto produktus. Nenaudokite produkto kitiems tikslams.
- Gaminy skirtas naudoti tik buitinėje aplinkoje, jo negalima naudoti medicininėje ar komercinėje aplinkoje.
- Žalos, kuri atsiranda dėl netinkamo naudojimo, atveju gamintojas atsakomybės nepriima.

● Komplektacija

Išpakavę produktą patikrinkite, ar komplektas pilnas ir ar visos dalys tinkamos būklės. Prieš naudodami pašalinkite visas pakuotės medžiagas.

- 1 Mikrobangų krosnelė
- 1 Sukamasis padėklas
- 1 Fiksatorius
- 1 Sukamasis žiedas
- 1 Programų apžvalgos etiketė
- 1 Naudojimo instrukcija
- 1 Trumpoji naudojimo instrukcija

● Dalių aprašymas

(A pav.)

- 1 Gaminimo kamera
- 2 Programų apžvalga
- 3 Maitinimo laidas su kištuku
- 4 Sukamasis padėklas su sukamuoju žiedu ir fiksiatoriumi
- 5 Durų blokas (durų sandariklis)
- 6 Dury
- 7 Užraktas
- 8 Ekranas
- 9 Mikrobangų galingumo mygtukai
- 10 Mygtukas (mikrobangų galingumas/valymo programa)
- 11 Mygtukas (automatinis atitirpinimas/gaminimas)
- 12 Mygtukas (atmintis/mėgstamiausi)
- 13 Mygtukas **stop** (sustabdomo/ištrynimo funkcija/vaikų saugos užraktas)
- 14 Mygtukas (laikmatis/laikrodis)
- 15 Sukamasis reguliatorius (laikas/svoris/programa)
- 16 Durų atidavimo mygtukas
- 17 Mygtukas **start/+30 sec** (pradžią/greitis paleidimas)
- 18 Mygtukas **kg** (svoris)

(B pav.)

- 19 **AUTO** (automatinis gaminimas)
- 20 (laikmatis)
- 21 (vaikų saugos užraktas)
- 22 (valymo programa)

- 23 g (gramai)
 24  (gaminimo proceso sulėtinimas)
 25  (atitirpinimas)
 26 Juostinis indikatorius (mikrobangų galia)
 27  (mikrobangų krosnelė)

● Techniniai duomenys

Nominalioji įtampa:	220–240 V~, 50 Hz
Energijos sąnaudos:	1100 W
Energijos sąnaudos budėjimo režimu:	0,6 W
Apsaugos klasė:	I
Galingumas:	700 W
Mikrobangų dažnis:	2450 MHz
Orkaitės tūris:	20 l
Svoris:	10 kg
Matmenys:	446 mm × 241 mm × 338 mm

Sertifikatas:

HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Šis gaminytis atitinka Europos Sąjungos standarto EN 55011 reikalavimus.
- Gaminytis pagal standartus yra 2 grupės B klasės prietaisas.
- 2 grupė = gaminytis tikslingai generuoja aukšto dažnio energiją elektromagnetinių spindulių forma maisto produktams šildyti.
- B klasės prietaisas = gaminytis tinkamas naudoti namuose.



Saugos nuorodos

**PRIEŠ NAUDODAMI
 GAMINĮ SUSIPAŽINKITE SU
 VISOMIS NAUDOJIMO IR
 SAUGOS NUORODOMIS! JEI
 PERDUOSITE GAMINĮ KITAM
 ŽMOGUI, PERDUOKITE IR
 DOKUMENTUS!**

Atsiradus žalai, kai nesilaikoma šios naudojimo instrukcijos, garantija nustoja galioti! Garantija netaikoma pasekminei žalai! Žalos turtui ar asmenims, atsiradusios dėl netinkamo naudojimo arba saugos nuorodų nesilaikymo, atveju atsakomybė neprisiimama!

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE ATEIČIAI

- Šį gaminį gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys su mažesniais fiziniais, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais arba patirties ir žinių stoka, jei yra prižiūrimi arba buvo instruktuoti apie saugų gaminytis naudojimą, ir supranta iš to kylančius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su gaminytiu.

Neprižiūrimiems vaikams neleidžiama prietaiso valyti ir atlikti naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų. Jaunesniems nei 8 metų vaikams gaminys ir jo maitinimo laidas turi būti nepasiekiami.

⚠ PERSPĖJIMAS! Jei durelės arba durelių sandarikliai pažeisti, negalima eksploatuoti gaminio, kol jo nesuremontavo kvalifikuotas asmuo.

⚠ PERSPĖJIMAS! Visiems, išskyrus apmokytą asmenį, pavojinga atlikti bet kokius techninės priežiūros ar remonto darbus, kai reikia nuimti dangtelį, apsaugantį nuo mikrobangų energijos poveikio.

⚠ PERSPĖJIMAS! Skysčių ar kitų maisto produktų negalima šildyti uždaruose induose, nes jie gali sprogti.

■ Jei šio gaminio maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnyba arba kitas panašios kvalifikacijos asmuo.

- Šis produktas skirtas naudoti buitiniuose ir panašiuose įrenginiuose:
 - Darbuotojų virtuvėse
 - parduotuvėse, biuruose ir kitose komercinėse vietovėse;
 - Ūkiuose;
 - Viešbučiuose, moteliuose ir kituose gyvenamuosiuose kompleksuose
 - Pensionatuose su pusryčiais.
- Virš produkto viršaus turi būti palikta mažiausiai 20 cm laisvos erdvės.
- Gali būti naudojami tik indai, tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.
- Šildant gaminyje, negalima dėti metalinių indų maistui ir gėrimams.
Metalai atspindi mikrobangų spindulius, dėl ko susidaro kibirkštys. Dėl kibirkščių gali kilti gaisras ir gaminys gali būti nepataisomai sugadintas!
- Šildant maistą plastikiniuose ir popieriniuose induose, gaminių būtina prižiūrėti dėl galimo užsidegimo.
- Gaminys skirtas maistui ir gėrimams šildyti. Džiovinant maistą ar drabužius ir šildant šildymo pagalvėles, šlepetes, kempines, drėgnus valymo skudurus ir pan., galite

susižaloti, nusideginti arba užsidegti.

- Jei sklinda dūmai, išjunkite arba atjunkite gaminį ir laikykite dureles uždarytas, kad užgesintumėte galinčią kilti liepsną.
- Kaitinant gėrimus mikrobangų krosnelėje, galimas uždelstas užvirimas (uždelstas virimas), todėl naudojant indą patariama būti atsargiems.
- Kūdikių buteliukų ir indų su kūdikių maistu turinį reikia išmaišyti arba papurtyti ir prieš naudojimą patikrinti temperatūrą, kad nebūtų nudegimų.
- Kiaušinių su lukštais arba sveikų kietai virtų kiaušinių negalima kaitinti mikrobangų krosnelėje, nes jie gali sprogti net ir baigus kaitinti mikrobangų krosnelėje.
- Gaminį reikia reguliariai valyti ir pašalinti maisto likučius (žr. „Valymas ir priežiūra“).
- Dėl gaminio nešvarumo gali būti pažeistas paviršius, dėl ko sutrumpės eksploatacijos laikas ir gali įvykti pavojingų situacijų.
- Negalima valyti gaminio valymo garais įrenginiu.
- Gaminys turi būti naudojamas kaip laisvai stovintis gaminys ir negali būti montuojamas

į įmontuojamus baldus ar panašiai.

PAPILDOMOS SAUGOS NUORODOS

- Žmonės, nešiojantys širdies stimuliatorių, prieš naudodami gaminį turėtų pasitarti su savo šeimos gydytoju apie galimą riziką.

⚠ PERSPĖJIMAS! Karštas paviršius! Naudojimo metu gaminys įkaista. Nelieskite karšto produkto paviršiaus jo naudojimo metu arba iškart po jo naudojimo.

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

⚠ PAVOJUS! Elektros šoko pavojus! Nenaudokite pažeisto gaminio. Atjunkite gaminį nuo elektros tinklo ir, jei jis pažeistas, kreipkitės į savo prekybininką.

- Negalima naudoti gaminio, jei jis buvo nukritęs ar yra jo matomų pažeidimų.
- Prieš jungdami gaminį prie maitinimo tinklo, patikrinkite, ar įtampa ir esama srovė atitinka ant gaminio verčių etiketės

nurodytą maitinimo tiekimo informaciją.

- Saugokite maitinimo laidą nuo pažeidimų. Nepalikite jo kabėti ant aštrių kraštų ir nespauskite bei nelankstykite. Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių ir atvirų liepsnų.

Pastatymo nuorodos

- ⚠ **DĖMESIO!** Nestatykite gaminio virš viryklės ar kito šilumą skleidžiančio prietaiso. Įrengus tokioje vietoje, gaminys gali būti sugadintas.

Naudojimas

- ⚠ **PAVOJUS! Gaisro pavojus!** Nuo maisto produktų, kuriuos norite šildyti, pakuočių nuimkite metalines tvirtinimo detales.
- Nebandykite perkelti tuo metu veikiančio gaminio.
- Niekada neeksploatuokite tuščio gaminio.
- Nestatykite gaminio ant įkaistančių paviršių (dujinės, elektrinės kaitlentės, orkaitės ir pan.). Naudokite gaminį padėję ant lygaus, stabilaus, švaraus, karščiui atsparaus ir sauso paviršiaus.
- Nedėkite šalia gaminio jokių degių medžiagų.

- Šio gaminio negalima naudoti su laikmačiu arba išorinio valdymo sistema.

Valymas ir priežiūra

- ⚠ **PERSPĖJIMAS! Pavojus susižeisti!** Prieš valydami gaminį, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Netraukite kištuko iš kištukinio lizdo už maitinimo laido.
- Saugokite gaminį, maitinimo laidą ir kištuką nuo dulkių, tiesioginių saulės spindulių, vandens lašų ir pusrų.
- Po naudojimo visada valykite produktą, ypač durų sandariklius, ertmes ir gretimas dalis (daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“).
-  Nenuimkite šviesiai pilkos blizgančios plokštės, skirtos apsaugoti magnetinio lauko vamzdžius gaminimo kameroje.
- Gaminio viduje esančią lemputę leiskite pakeisti tik kvalifikuotiems specialistams.

KITŲ PRIETAISŲ RADIO RYŠIO TRIKTYS

Gaminio eksploatavimas gali trikdyti radijo, televizoriaus ar panašių prietaisų veikimą. Jei atsiranda tokių trikdžių, galite juos sumažinti arba pašalinti imdamiesi šių priemonių:

- Nuvalykite gaminio dureles ir durelių sandariklį.
- Iš naujo nustatykite radijo ar televizoriaus priėmimo anteną. Laikykite gaminį ir imtuvą atskirose patalpose.
- Atitraukite gaminį nuo imtuvo.
- Gaminį įjunkite į kitą kištukinį lizdą. Gaminys ir imtuvas turi naudoti skirtingas elektros kontūro atšakas.

ATSARGUMO PRIEMONĖS VENGTI PER DIDELIO KONTAKTO SU MIKROBANGŲ KROSNELĖS ENERGIJA

- Nebandykite naudoti gaminio, kai durėlės atidarytos. Eksploatuojant atidarius dureles, galite patirti kenksmingą mikrobangų spinduliuotės dozę. Taip pat labai svarbu nesulaužyti apsauginių užraktų ir jų nekeisti.

- Nesuspauskite daiktų tarp durelių. Įsitikinkite, kad ant sandarinimo paviršių nesikaupia nešvarumų ar valymo priemonių likučių.

● Pagrindiniai maisto ruošimo mikrobangų krosnelėje principai

- **Gaminimo trukmė:** Atkreipkite dėmesį į gaminimo trukmę. Pasirinkite trumpiausią nurodytą gaminimo laiką ir pririnkus padidinkite. Per ilgai ruošiamas maistas gali pradėti rūkti arba užsidegti.
- **Maisto produktai:** Tolygiai paskirstykite maisto produktus. Supjaustykite maisto produktus į maždaug vienodo dydžio gabaliukus. Storiausios dalys dedamos šalia krašto.
- **Maisto produktų uždengimas:** Ruošimo proceso metu uždenkite maisto produktus mikrobangų krosnelei tinkamu dangčiu. Dangtis apsaugo nuo taškymo ir užtikrina, kad patiekalas bus ruošiamas tolygiai.
- **Maisto produkto apvertimas:** Ruošdami maistą gaminyje vieną kartą apverskite, kad patiekalai, tokie kaip vištiena ar mėsainiai, iškeptų greičiau. Didelius maisto produktų gabalus, pvz., kepsnius, reikia apversti mažiausiai vieną kartą. Visiškai perrūšiuokite maisto produktus, pvz., mėsos kukulius, įpusėjus kepimo laikui. Apverskite juos ir dėkite kukulius nuo indo centro iki krašto.
- **Maisto produktai su žieve/luoba:** Prieš gamindami bulves, dešreles ir panašius maisto produktus pradurkite odelę. Kitaip jie gali sprogti.
- **Maisto produktai su stora žieve:** Prieš gamindami nusauskite nepjaustytus moliūgus, obuolius, kaštonus ir panašius maisto produktus.
- **Riebalai ir aliejus:** Neatitirpinkite gaminyje užšalusių riebalų ar aliejaus.

Negruzdinkite gaminyje. Riebalai ar aliejus gali užsidegti.

- ❑ **Gėrimai:** Šildant gaminyje gėrimus praėjus kuriam laikui galimas putojimas, kai gėrimas užverda. Todėl būkite atsargūs su indu, kad išvengtumėte staigaus užvirimo: Jei galima, įdėkite į skystį stiklinį šiaudėlį, kol skystis šildomas.

Pašildę palikite skystį 20 sekundžių gaminimo kameroje [1], kad išvengtumėte netikėto putojimo.

- ❑ **Kukurūzų spragėsiai:** Gaminami kukurūzų spragėsius naudokite tik mikrobangų krosnei tinkamus kukurūzų spragėsius.

● Naudokite tinkamus indus

⚠ **PERSPĖJIMAS! Gaisro pavojus!**

Naudodami gaminį niekada nenaudokite metalinių daiktų. Metalas atspindi mikrobangų spinduliuotę, todėl susidaro kibirkštys. Tai gali sukelti gaisrą ir nepataisomai sugadinti gaminį!

- Ideali medžiaga mikrobangų krosnelėms yra pralaidi mikrobangoms, tai reiškia, kad ji leidžia energijai prasiskverbti pro indą maistui pašildyti. Mikrobangos negali prasiskverbti per metalą. Dėl šios priežasties negalima naudoti metalinių indų ir talpų iš metalo.
- ❑ Šildydami gaminyje nenaudokite perdirbto popieriaus gaminių. Juose gali būti mažyčių metalo fragmentų, dėl kurių gali kilti kibirkštys ir (arba) gaisrai.
- Patartina naudoti apvalius/ovalius indus, o ne kvadratinis/pailgus, nes maistas kampinėje zonoje lengvai perkepa. Žemiau pateiktas sąrašas skirtas kaip bendras vadovas, kaip pasirinkti tinkamus indus.

Gaminimo indai	Mikrobangų krosnelė
Karščiui atsparus stiklas	Taip
Karščiui neatsparus stiklas	Ne
Karščiui atspari keramika	Taip
Plastikiniai indai (tinkami mikrobangų krosnei)	Taip

Gaminimo indai	Mikrobangų krosnelė
Popieriniai rankšluosčiai	Taip
Metalinis padėklas/lėkštė	Ne
Aluminio folija ir indas iš folijos	Ne

● **Prieš pirmą kartą naudodami**

1. Nuimkite pakuotės medžiagas (įskaitant apsauginę plokštę ir lipnią juostelę gaminimo kameroje [1]). Patikrinkite, ar pristatymas visas komplektas (žr. „Komplektacija“).
2. Gaminį ir priedus nuvalykite (žr. „Valymas ir priežiūra“).

● **Gaminio pastatymas**

⚠ **PERSPĖJIMAS! Gaisro pavojus!** Šio gaminio negalima įmontuoti į virtuvės spintelę. Uždarose spintose nepakankamai užtikrinama gaminio ventilacija. Tada gaminys gali būti pažeistas ir kyla gaisro pavojus!

- ❑ Padėkite gaminį ant lygaus paviršiaus, kad būtų pakankamai vietos vėdinimui.
- ❑ Palikite ne mažiau kaip 10 cm tarpą tarp produkto ir gretimų sienų. Durelės [6] turi būti visiškai atidarytos.
- ❑ Palikite ne mažiau kaip 20 cm laisvos erdvės virš gaminio.

● **Surinkimas**

1. Įstatykite fiksatorių [4] į gaminimo kameros [1] vidurį.
2. Uždėkite sukamąjį žiedą [4] ant eigos paviršiaus gaminimo kameroje [1].
3. Uždėkite sukamąjį padėklą [4] ant sukamojo žiedo ir fiksatoriaus. Sukamasis padėklas turi būti ant fiksatoriaus.
4. Prijunkite kištuką [3] prie lizdo. Ekrane [8] užsidega **1:01**. Pasigirsta garso signalas.

● **Naudojimas**

ⓘ **PASTABOS:**

- ❑ Pirmaisiais gaminio naudojimo kartais galite pajusti nežymų kvapą. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų gerai vėdinama.

- Jei paspausite mygtuką, kurio dabartiniai nustatymai neturi jokios funkcijos, išgirsite dvigubą garso signalą.

● Budėjimo režimas

- Gaminys automatiškai persijungia į budėjimo režimą, kai tik yra prijungiamas prie maitinimo šaltinio.
- Jei per ilgesnį laiką nepaspaudžiamas joks mygtukas, prietaisas automatiškai persijungia į budėjimo režimą.
- Budėjimo režimu ekrane [8] rodomas laikas ir [20].

● Laiko nustatymas

1. Prijunkite kištuką [3] prie lizdo. **1:01** ir [20] šviečia ekrane [8]. Pasigirsta garso signalas.
2. Budėjimo režimu: Palaikykite nuspaudę mygtuką [14] 3 sekundes. Pasirinktas 12 valandų formatas. Ekranas [8] rodo **Hr 12** (**Hr** [„Hour“]: Angl. = „valanda“).
3. Naudodami sukimo reguliatorių [15] perjunkite tarp **Hr 12** ir **Hr 24**. Spustelėkite mygtuką [14] norėdami patvirtinti.

Ekranas	Reikšmė
Hr 12	12 val. formatas
Hr 24	24 val. formatas

4. Sukamuoju reguliatoriumi [15] nustatykite valandas. Nustatymo metu mirksi valandų indikatorius.
Paspauskite mygtuką [14], kad patvirtintumėte savo pasirinkimą.
5. Mirksi minučių rodinys. Sukamuoju reguliatoriumi [15] nustatykite minutes. Paspauskite mygtuką [14], kad patvirtintumėte savo pasirinkimą.
6. Laikas nustatytas.

● Nustatyti laikmatį

① PASTABOS:

- Laikmatis gali būti nustatytas į bet kokią vertę nuo 10 sekundžių iki 95 minučių.

- Laikmačio funkcija gali būti naudojama nepriklausomai nuo mikrobangų krosnelės veikimo.
- Atgalinio skaičiavimo metu: Paspauskite mygtuką **stop**/[13], norėdami bet kuriuo metu nutraukti laikmatį.

1. Budėjimo režimu: Paspauskite mygtuką [14]. Ekranas [8] rodo **00:00**.
2. Sukamuoju reguliatoriumi [15] nustatykite norimą laiką:

Nustatomas laikas (laikmatis)	Laiko pakopos
Iki 5 minučių	10 sekundžių pakopos
Nuo 5 iki 10 minučių	30 sekundžių pakopos
Nuo 10 iki 30 minučių	1 minučių pakopos
Nuo 30 iki 95 minučių	5 minučių pakopos

3. Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** [17], kad patvirtintumėte savo pasirinkimą. Eina nustatytas laikas.
Kai laikmatis baigia skaičiuoti: Suskamba 3 signaliniai tonai.

● Atšaukti/užbaigti įvesties procesą

- Atšaukti įvesties procesą: Paspauskite mygtuką **stop**/[13]. Gaminys persijungia į budėjimo režimą.

● Vaikų saugos užraktas

- ① **PASTABA:** Suaktyvinkite šį nustatymą, kad maži vaikai ir kiti žmonės, kurie nėra susipažinę su jo veikimu, nenaudotų gaminio be priežiūros.
- **Vaikų saugos užrakto įjungimas:**
Esant budėjimo režimui, laikykite nuspaudę mygtuką **stop**/[13], kol pasigirs signalinis tonas.
 - Ekranas [8] rodo **SAFE**.
 - [21] šviečia.
- **Vaikų saugos užrakto išjungimas:**
Laikykite nuspaudę mygtuką **stop**/[13], kol pasigirs signalinis tonas.

- Ekranas [8] nebeperodo **SAFE**.
- [21] užgesa.
- Pasigirsta garso signalas.

● Maisto produktų ruošimas

⚠ PERSPĖJIMAS! Gaisro pavojus!

Naudodami gaminį niekada nenaudokite metalinių daiktų. Metalas atspindi mikrobangų spinduliuotę, todėl susidaro kibirkštys. Tai gali sukelti gaisrą ir nepataisomai sugadinti gaminį!

- ❗ **PASTABA:** Gaminimo metu paspauskite bet kurį mikrobangų galingumo mygtuką [9].
 Ekrane [8] kelias sekundes rodomas aktyvintas galios lygis.

● Galios pasirinkimas

1. Esant budėjimo režimui, paspauskite atitinkamą mikrobangų galingumo mygtuką [9], kad pasirinkite norimą mikrobangų galingumą.
 - Ekrane [8] rodomas pasirinktas mikrobangų galingumas.
 - [27] ir atitinkama juostos indikatorius dalis [26] įsižiebia.
2. Paspauskite mygtuką [14] arba palaukite 3 sekundes, kol ekrane pasirodys [8] **00:00**.
3. Naudodami sukamąjį reguliatorių [15], nustatykite kepimo laiką. Maksimali gaminimo trukmė yra 95 minutės.
4. Paleisti gaminimo procesą: Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** [17].
5. Virinimo metu paspauskite mygtuką **start/+30 sec** [17], kad gaminimo laikas būtų pratęstas 30 sekundžių.

Ekranas	Galingumas	Naudojimas
	700 W	Makaronai, šaldyti maisto produktai, žuvis, bulvės, kukurūzų spragėsiai
	560 W	Gėrimai, šiltas pienas, pašildymas, ryžiai, malta mėsa
	420 W	Troškinių, duonos šildymas
	280 W	Atitirpinimas, sviesto/šokolado/sūrio lydymas
	140 W	Šilumos palaikymas, ledų suminkštinimas

● Gaminimo laiko nustatymas

- ❗ **PASTABA:** Maksimalus visų rankinių programų gaminimo laikas yra 95 minutės.
- Pasirinkę gaminimo programą:
- Paspauskite mygtuką [14] arba palaukite 3 sekundes, kol ekrane pasirodys [8] **00:00**.
 - Pasukite reguliavimo rankenėlę [15] pagal arba prieš laikrodžio rodyklę, kad nustatytumėte gaminimo trukmę nuo 10 sekundžių iki 95 minučių.

Nustatomas laikas (gaminimo laikas)	Laiko pakopos
Iki 5 minučių	10 sekundžių pakopos
Nuo 5 iki 10 minučių	30 sekundžių pakopos

Nustatomas laikas (gaminimo laikas)	Laiko pakopos
Nuo 10 iki 30 minučių	1 minučių pakopos
Nuo 30 iki 95 minučių	5 minučių pakopos

● Paleisti gaminimo procesą

❗ PASTABA:

- Nustačius galingumą ir gaminimo laiką, galite pradėti gaminimo procesą.
 - Pradėjus virimo procesą mikrobangų režimu, kiekvienas paspaudimas mygtuko **start/+30 sec** [17] pailgina gaminimo laiką 30 sekundžių.
1. Paleisti gaminimo procesą: Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** [17].
 - Prasideda gaminimo procesas.

- Laikas skaičiuojamas atgal.
 - Ekrane **[8]** rodomas  **[27]**.
2. Pasibaigus nustatytam laikui:
 - Ekrane **[8]** šviečia **End** (pabaiga).
 - Pasigirsta 3 garso signalai.
 3. Paspauskite durų atidavimo mygtuką **[16]** arba atidarykite duris **[6]**. Gaminys persijungia į budėjimo režimą.
Jei nieko nedarysite, vėl skambės 3 signaliniai tonai po 2 minučių kaip priminimas.

● Greitasis paleidimas

① PASTABOS:

- Kiekvienas spaudimas pailgina gaminimo laiką 30 sekundžių.
- Maksimali gaminimo trukmė yra 95 minutės.
- Budėjimo režimu paspauskite mygtuką **start/+30 sec** **[17]**.
 - Ekranas **[8]** rodo **00:30**.
 -  **[27]** ir visų 3 juostų indikatorius **[26]** šviečia.
 - Kepimas prasideda esant maksimaliam galingumui.

● Gaminimo proceso nutraukimas/užbaigimas

① PASTABA: Jūs galite bet kuriuo metu sustabdyti arba nutraukti vykstantį gaminimo procesą.

- **Gaminimo proceso nutraukimas:** Paspauskite mygtuką **stop/** **[13]** arba atidarykite duris **[6]**.
 - Likęs laikas sustoja ir mirksi.
 - Gaminimo procesas nutrūksta.
- **Tęsti gaminimo procesą:** Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** **[17]**. Laikas ir toliau bėga.
- **Gaminimo proceso užbaigimas:** Paspauskite mygtuką **stop/** **[13]** 2x. Gaminys persijungia į budėjimo režimą.

● Atitirpinimas

① PASTABA: Gaminys turi 4 atitirpinimo programas, kaip parodyta šioje lentelėje:

Kodas	Naudojimas
A-01	Maltos mėsos atitirpinimas
A-02	Mėsos gabalų atitirpinimas
A-03	Vištienos gabalų atitirpinimas
A-04	Duonos atitirpinimas

① PASTABA: Atitirpinimo metu ekrane **[8]** pasirodo pranešimas „turn“ (apversti). Galite sustabdyti procesą ir apversti maisto produktą. Jei nesiimama jokių veiksmų, prietaisas toliau veikia iki gaminimo laiko pabaigos.

1. Budėjimo režimu paspauskite mygtuką  **[11]**.
 - Ekranas **[8]** rodo **A-01**.
 - **AUTO** **[19]** ir  **[25]** šviečia.
2. Naudodami sukamojo reguliatoriaus **[15]** nustatykite norimą atitirpinimo programą (nuo **A-01** iki **A-04**).
3. Paspauskite mygtuką **kg** **[18]** arba palaukite 3 sekundes.
Ekrane **[8]** bus rodomas minimalus svoris gramais (g).
4. Pasukite sukamąjį reguliatorių **[15]**, kad nustatytumėte užšaldyto maisto svorį.
5. Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** **[17]**, kad pradėtumėte procesą.

● Uždelsto gaminimo funkcija

① PASTABA: Gaminys turi atidėtos virimo funkciją. Ši funkcija leidžia iš anksto nustatyti laiką, per kurį gaminys pradės iš anksto nustatytą gaminimo procesą. Laiko atidėjimo funkcija nėra prieinama nei atšildymo, nei greito gaminimo funkcijose.

1. Budėjimo režimu pasirinkite gaminimo programą ir laiką.
2. Palaikykite nuspaudę mygtuką  **[14]** 3 sekundes.
 - Ekranas **[8]** rodo **00:00**.
 -  **[24]** šviečia.

3. Sukamuoju regulatoriumi **[15]** nustatykite norimas valandas norimam paleidimo laikui.
4. Paspauskite mygtuką  **[14]**, kad patvirtintumėte nustatymą.
5. Sukamuoju regulatoriumi **[15]** nustatykite norimą paleidimo laiką minutėmis.
6. Pradėkite gaminimą su laiko atidėjimu: Paspauskite mygtuką  **[14]**. Šviečia atitinkamas virimo programos simbolis, laiko rodmuo ir  **[24]**.

Ištrinkite delsos nustatymą

1. Paspauskite ir laikykite nuspaudę mygtuką  **[14]**. Rodomas užprogramuotas pradžios laikas.
2. Paspauskite mygtuką **stop**/ **[13]**. Nustatymas ištrinamas.

PASTABOS:

- ☐ **Pakeiskite užprogramuotą laiką:** Pirmiausia ištrinkite senas įvestis. Tada užprogramuokite naujus laikus.
- ☐ Visos kitos funkcijos išjungiamos tol, kol veikia delsos funkcija.

● Atminties funkcija

-  **PASTABA:** Naudokite atminties funkciją, kad išsaugotumėte mėgstamo patiekalo nustatymus. Tokiu būdu galėsite šiuos nustatymus iškviesti vienu mygtuko paspaudimu.

Nustatymų išsaugojimas/atminties perrašymas

1. Paspauskite mygtuką  **[12]**.
 - Jei anksčiau nesate išsaugoję nustatymų: Ekranas **[8]** rodo **00:00**.
 - Jei anksčiau jau esate išsaugoję nustatymus: Ekranas **[8]** rodomi išsaugoti nustatymai.
2. Įveskite atitinkamus nustatymus (žr. „Galios pasirinkimas“).
3. Paspauskite mygtuką  **[12]**, norėdami išsaugoti nustatymus arba perrašyti atmintį.

Gaminimas su atminties funkcija

1. Paspauskite mygtuką  **[12]**. Ekranas **[8]** rodomi išsaugoti nustatymai.

2. Paleisti gaminimo procesą: Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** **[17]**.

● Automatinis meniu

PASTABOS:

- ☐ Automatinės programos skirtos šviežiams maisto produktui. Užšaldyti maisto produktai neiškeps per nurodytą laiką. Šaldytus maisto produktus prieš tai atitirpinkite naudodami atitirpinimo programą (žr. „Atitirpinimas“).
- ☐ Norint paruošti maistą naudojant automatinį meniu, nereikia įvesti gaminimo laiko ir galios lygio. Pakanka įvesti maisto produkto rūšį ir maisto produkto svorį.

Paleiskite automatinį meniu

PASTABOS:

- ☐ Automatinio kepimo rezultatas priklauso nuo tokių veiksnių kaip:
 - Maisto produktų forma ir dydis
 - Norimas tam tikrų maisto produktų kepimo laipsnis
 - Kaip maisto produktai dedami į gaminį
- ☐ Jei rezultatas nėra patenkinamas, atitinkamai pakoreguokite kepimo laiką (žr. „Atitirpinimas“).

1. Budėjimo režimu paspauskite mygtuką  **[11]**. **AUTO** **[19]** šviečia.
2. Nustatykite pageidaujamą programą: Pasukite sukamąjį regulatorių **[15]** (nuo **A-05** iki **A-12**, žr. toliau pateiktą lentelę).
3. Paspauskite mygtuką **kg** **[18]** arba palaukite 3 sekundes. Ekranas **[8]** bus rodomas
 - Minimalus svoris gramais (g) arba
 - Mažiausias porcijų skaičius.
 Tai priklauso nuo pasirinktos programos.
4. Nustatyti maisto produktų svorį arba porcijų skaičių: Pasukite reguliavimo rankenėlę **[15]**.
5. Proceso pradėjimas: Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** **[17]**.

Ekranas	Maistas/funkcija	Kiekis/ svoris	Trukmė (Minutės : Sekundės)	Galingumas
A-05	Apšilimas	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Daržovės	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Žuvis	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Mėsa	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Makaronai	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Bulvės	1 vnt.	6:00	100 %
		2 vnt.	9:00	
A-11	Pica	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Sriuba	1 dubuo	2:30	100 %
		2 dubenys	4:00	
		3 dubenys	6:00	

1 naudojimo pavyzdys:

Pašildykite 200 ml vandens:

1. Pasirinkite automatinę programą **A-05** (Šildymas).

2. Sukamuoju regulatoriumi **15** nustatykite kiekį **200 g** (1 ml vandens = 1 g vandens).

3. **Pradėti pašildymą:**
Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** **17**.

2 naudojimo pavyzdys:

400 g daržovių gaminimas:

1. Pasirinkite automatinę programą **A-06** (daržovės).
2. Sukamuoju regulatoriumi [15] nustatykite svorį **400 g**.
3. **Paleisti gaminimo procesą:**
Paspauskite mygtuką **start/+30 sec** [17].

● Naudojimo pavyzdžiai

Negaminkite šaldytų maisto produktų

Maisto produktai	Kiekis	Galia (W)	Laikas (min)	Informacija
Žuvies filė	400 g	700	10–15	Įpilkite šiek tiek vandens ir citrinos sulčių.
Daržovės	250 g	560	5–10	Daržoves supjaustykite gabalėliais. Įpilkite šiek tiek vandens. Kartais pamaišykite daržoves.
Bulvės	500 g	700	8–10	Bulves supjaustykite gabalėliais. Įpilkite šiek tiek vandens. Kartais pamaišykite bulves.
Desertas (pvz., pudingas, keksiukas)	100–300 g	560	1–5	Vykdykite desertų gamintojo nurodymus.
Ryžiai	100 g ryžių 250 ml vandens	560	15	Prieš virdami ryžius nuplaukite.
Mėsos pyragas	600 g	700	23–28	Mėsos pyragą pagardinkite, padėkite į lėkštę ir uždenkite lėkštę dangčiu.

Gaminkite šaldytus maisto produktus

Maisto produktai	Kiekis	Galia (W)	Laikas (min)
Sriuba	400 ml	560	8–10
Troškiny	500 g	700	10–13
Garnyrai (pvz., makaronai)	500 g	700	8–10
Daržovės	300 g	560	8–10

Atsidaryti pasirinktą automatinį meniu

- Pradėjus gaminimo procesą, likęs laikas rodomas ekrane [8].
- Jei paspausiate mygtuką [11], ekrane [8] 5 sekundes rodomas pasirinktos programos numeris. Po to ekrane vėl bus rodomas likęs laikas.

● Receptai

● Šokolado pyragas puodelyje

 7 min

 x 1

Paruošimo laikas:	5 min
Gaminimo trukmė:	2 min

Ingredientai

4 šaukštai	Miltų
¼ šaukšto	Kepimo miltelių
4 šaukštai	Miltelinio cukraus
2 šaukštai	Kakavos miltelių
1	Kiaušinis
3 šaukštai	Pieno
3 šaukštai	Augalinio aliejaus
Keli lašai	Vanilės ekstrakto arba kito ekstrakto (nebūtina)
2 šaukštai	Šokolado drožlių, riešutų arba razinų (nebūtina)

Paruošimas

1. Miltus, kepimo miltelius, miltelinį cukrų ir kakavos miltelius suberkite į didelį puodelį, tinkantį naudoti mikrobangų krosnelėje. Sumaišykite visus ingredientus kartu.
2. Įmuškite kiaušinį ir sumaišykite visus ingredientus.
3. Įpilkite pieno ir augalinio aliejaus. Jei norite, įpilkite vanilės ekstrakto ar kito ekstrakto. Sumaišykite visus ingredientus iki vientisos masės.
4. Jei norite, pridėkite šokolado drožlių, riešutų ar razinų. Sumaišykite visus ingredientus kartu.
5. Padėkite puodelį sukamajame padėkle  centre. Kepkite pyragą 700 W galia 2 minutes arba tol, kol pyragas nustos kilti ir sustings.
6. Norėdami išimti karštą puodelį, mūvėkite orkaitės pirštines. Mėgaukitės gardžiu pyragu!

● Karameliniai kukurūzų spragėsiai

 24 min

 x 8

Paruošimo laikas:	20 min
Gaminimo trukmė:	4 min

Ingredientai

60 g	Kukurūzų
240 g	Rudojo cukraus
60 ml	Kukurūzų sirupas
3 šaukštai	Nesūdyto sviesto
½ šaukštelio	Druskos
1 šaukštelis	Vanilės ekstrakto
¼ šaukštelio	Sodos
Keli lašai	Augalinio aliejaus (nebūtina)

Paruošimas

1. Kukurūzų grūdelius sudėkite į popierinį maišelį. Jei norite, įlašinkite kelis lašus augalinio aliejaus. Kelis kartus sulenkite maišelio viršų, kad jis būtų sandarus.
2. Padėkite maišelį sukamajame padėkle  centre. Kukurūzus gaminkite 700 W galia 4 minutes arba tol, kol nebegirdėsite „pokšničio“ garso.
3. Paruoškite karamelę: Sudėkite cukrų, kukurūzų sirupą, sviestą ir druską į didelį dubenį, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Mišinį gaminkite 700 W galia 2 minutes. Išmaišykite mišinį ir gaminkite 700 W galioje dar 2 minutes, kol susidarys daug burbuliukų.
4. Į karamelės mišinį įpilkite vanilės ekstrakto ir sodos ir gerai išmaišykite. Nedelsdami užpilkite trečdalį karštos karamelės ant maišelio kukurūzų spragėsių. Uždarykite maišelį ir suplakite, kad pasidengtų spragėsiai. Dar trečdalį karamelės užpilkite ant spragėsių. Uždarykite maišelį ir suplakite. Likusią karamelę užpilkite ant kukurūzų spragėsių ir paskutinį kartą pakratykite maišelį.

- Padėkite maišelį sukamajame padėkle **4** centre. Kukurūzų spragėsius gaminkite 700 W galia 1 minutę. Dėvėkite orkaitės pirštines, kad išimtumėte ir pakratytumėte karštą maišelį.
- Supilkite karštus karamelinus kukurūzus į indą. Palikite karamelinus kukurūzus visiškai atvėsti 20 minučių. Laužykite karamelinus kukurūzus ir mėgaukitės!

● Pusryčių bulvės

 25 min

 × 2

Paruošimo laikas:	15 min
Gaminimo trukmė:	10 min

Ingredientai

2	Vidutinio dydžio bulvės (nuluptos ir supjaustytos griežinėliais)
½	Svogūno (supjaustyto griežinėliais)
¼ šaukštelio	Druskos
⅓ šaukštelio	Pipirų
¼ šaukštelio	Česnakinės druskos
60 g	Čederio sūrio (tarkuoto)

Paruošimas

- Bulvių ir svogūnų griežinėlius sudėkite į mikrobangų krosnelei tinkamą dubenį.
- Bulves ir svogūnus pagardinkite druska, pipirais ir česnakine druska. Viską gerai išmaišykite ir uždenkite dubenį.
- Padėkite dubenį sukamajame padėkle **4** centre. Pagardintas bulves ir svogūnus kepkite 700 W galioje 9 minutes arba tol, kol bulvės iškeps.
- Suberkite sūrį ir gaminkite 560 W 1 minutę.
- Norėdami išimti karštą dubenį, mūvėkite orkaitės pirštines. Mėgaukitės skaniais pusryčiais!

● Mėsos pyragas

 33–38 min

 × 2–3

Paruošimo laikas:	10 min
Gaminimo trukmė:	23–28 min

Ingredientai (mėsos pyragas)

500 g	Jautienos faršo
½	Svogūno (supjaustyto kubeliais)
1	Kiaušinis (suplaktas)
100 g	Duonos trupinių
¼ šaukštelio	Pipirų
¼ šaukštelio	Druskos

Ingredientai (padažas)

75 ml	Vandens
1 šaukštas	Garstyčių
2 šaukštai	Pomidorų padažo
1 šaukštelis	Cukraus
Pagal skonį	Petražolės (nebūtina)

Paruošimas

- Sumaišykite maltą jautieną, svogūną, kiaušinį, džiovėsius, pipirus ir druską.
- Suformuokite mėsos pyragą ir padėkite ant lėkštės. Uždenkite lėkštę dangteliu.
- Padėkite lėkštę sukamajame padėkle **4** centre. Kepkite kotletą 700 W galingumu 18–23 minutes.
- Tuo tarpu mažame dubenyje sumaišykite vandenį, garstyčias, pomidorų padažą, cukrų ir petražoles (nebūtina).
- Kai mėsos pyragas iškeps, apšlakstykite jį padažu. Uždenkite lėkštę dangteliu.
- Mėsos pyragą su padažu kepkite 700 W galia 5 minutes.
- Patiekite ir mėgaukitės mėsos pyragu!

● Lašiša

🕒 28 min

👤 × 1

Paruošimo laikas:	5 min
Gaminimo trukmė:	23 min

Ingredientai

400 g	Lašiša
½ šaukštelio	Pipirų
½ šaukštelio	Druskos
2 šaukšteliai	Vandens
¼	Citrinos

Paruošimas

1. Jei reikia, lašišą atšildykite (žr. „Atitirpinimas“).
2. Lašišą pagardinkite pipirais ir druska.
3. Lašišą dėkite į lėkštę. Įpilkite vandens. Uždenkite lėkštę dangteliu.
4. Padėkite lėkštę sukamajame padėkle **4** centre. Lašišą kepkite 560 W galia 7 minutes. Arba pasirinkite automatinį meniu **A-07** (žr. „Automatinis meniu“).
5. Prieš patiekdami lašišą, įpilkite šiek tiek citrinos sulčių.

● Krevetės su citrina ir česnakų

🕒 10 min

👤 × 1–2

Paruošimo laikas:	5 min
Gaminimo trukmė:	10 min

Ingredientai

200 g	Krevetės (nuluptos ir išdarinėtos)
2 skiltelių	Česnako (smulkiai supjaustyto)
1	Citrina (sultys)
30 g	Sviesto
1 šaukštelis	Petražolės (susmulkintos)
Pagal skonį	Druskos ir pipirų

Paruošimas

1. Krevetės sudėkite į mikrobangų krosnelei tinkamą indą.
2. Pridėkite česnako, citrinos sulčių, sviesto, druskos ir pipirų.
3. Indą uždenkite ir įdėkite į mikrobangų krosnelę. Kepkite krevetės 700 W galingumu 3–4 minutes, kol taps rausvos ir iškepusios.
4. Papuoškite petražolėmis ir patiekite su ryžiais arba makaronais.

● Makaronai su sūriu

🕒 20 min

👤 × 1

Paruošimo laikas:	10 min
Gaminimo trukmė:	20 min

Ingredientai

100 g	Miltiniai makaronai
120 ml	Vandens
60 ml	Pieno
20 g	Universalių miltų
20 g	Sviesto
60 g	Čederio ir mocarelos sūriai
½ šaukštelio	Druskos
¼ šaukštelio	Pipirų

Paruošimas

1. Makaronų gaminimas:
 - Makaronus kartu su vandeniu sudėkite į mikrobangų krosnelei tinkamą indą.
 - Indą pastatykite ant sukamojo padėklo **4**.
 - Makaronų gaminimą pradėkite 700 W galingumu, trynę 5–6 minutes, o po pusės laiko pamaišykite.
2. Paruoškite sūrio padažą:
 - Sviestą lydykite 430 W galingumu 2 minutes.
 - Įmaišykite miltus ir pieną, kol mišinys taps glotnus ir tirštas.
 - Įmaišykite sūrį, druską ir pipirus.
3. Sumaišykite makaronus ir padažą: Į sūrio padažą įpilkite virtus makaronus ir maišykite, kol makaronai bus tolygiai padengti padažu.

4. Sumaišykite ir patiekite: Šildykite patiekalą mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 5–6 minutes, kol sūris išsilydys ir taps kreminis.

● Rizotas

 23 min

 × 1–2

Paruošimo laikas:	5 min
Gaminimo trukmė:	23 min

Ingredientai

200 g	Arborio ryžiai
480 ml	Vištienos arba daržovių sultinys
120 ml	Baltojo vyno (pasirinktinai)
60 g	Parmezano sūris (tarkuotas)
80 g	Svogūnas (susmulkintas)
1 skiltelė	Česnako (smulkiai supjaustyto)
15 g	Sviesto
½ šaukštelio	Druskos
¼ šaukštelio	Pipirų

Paruošimas

1. Svogūno ir česnako gaminimas:
 - Susmulkintą svogūną, susmulkintą česnaką ir sviestą sumaišykite mikrobangų krosnelėje tinkamoje dubenyje.
 - Kepkite svogūną ir česnaką mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 2–3 minutes, kol svogūnas taps skaidrus.
2. Ryžių virimas:
 - Įdėkite Arborio ryžius į indą ir sumaišykite su sviesto mišiniu.
 - Pridėkite sultinį ir baltąjį vyną (jei naudojate).
 - Ryžių gaminimas mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 10–12 minučių, o po pusės laiko ryžius pamaišykite.
 - Ryžiai bus paruošti, kai taps minkšti ir kreminiai.
3. Rizoto užbaigimas:
 - Įmaišykite tarkuotą parmezano sūrį.
 - Rizotą kaitinkite mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 2–3 minutes.
 - Paskaninkite druska ir pipirais.

● Įdaryti paprikos

 23 min

 × 1–2

Paruošimo laikas:	5 min
Gaminimo trukmė:	23 min

Ingredientai

2	Paprikos
120 g	Ryžiai (virtiniai)
120 g	Jautienos arba kalakutienos faršas
120 ml	Pomidorų padažas
30 g	Čederio ir mocarelos sūriai (tarkuoti)
40 g	Svogūnas (susmulkintas)
½ šaukštelio	Druskos
½ šaukštelio	Pipirų
Pagal skonį	Žolelės (pasirinktinai)

Paruošimas

1. Paprikų paruošimas:
 - Nupjaukite paprikų viršūnėles ir pašalinkite sėklas.
 - Paprikas sudėkite į mikrobangų krosnelę tinkamą indą.
2. Paruoškite įdarą:
 - Sumaišykite virtą ryžį, maltą mėsą, pomidorų padažą, susmulkintą svogūną ir žoleles (pasirinktinai) mikrobangų krosnelėje tinkamoje dubenyje.
 - Gaminimas mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 4–5 minutes, kol mėsa bus iškepusi.
3. Paprikų įdaras ir kepimas:
 - Paprikas įdarykite paruoštu įdaru.
 - Paprikas pabarstykite tarkuotu sūriu.
 - Kepkite paprikas mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 4–5 minutes, kol paprikos suminkštės, o sūris išsilydys.

● Baklažanai su parmezanu

 20 min

 × 1–2

Paruošimo laikas:	5 min
Gaminimo trukmė:	20 min

Ingredientai

1	Baklažanas (didelis, supjaustytas griežinėliais)
240 ml	Marinara padažas
120 g	Mocarelos sūrio (tarkuoto)
60 g	Parmezano sūris
60 g	Duonos trupinių
1	Kiaušinis (plaktas)
½ šaukštelio	Druskos
½ šaukštelio	Pipirų

Paruošimas

1. Paruoškite baklažaną:
 - Pamerkti baklažano griežinėlius į išplaktą kiaušinį ir apvolioti džiovėseliais.
 - Sudėkite baklažanų griežinėlius vienu sluoksniu ant mikrobangų krosnelėje naudoti tinkamo indo.
2. Baklažanų kepimas:
 - Kepkite baklažanų griežinėlius mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 5–6 minutes, vieną kartą juos apversdami.
 - Baklažanų griežinėliai bus paruošti, kai suminkštės, o džiovėsiai taps auksinės spalvos.
3. Patiekalo paruošimas:
 - Mikrobangų krosnelėje naudoti tinkamame dubenyje sluoksniais sudėkite marinara padažą, virtas baklažanų riekes ir tarkuotą mocarelos sūrį.
 - Kartokite sluoksnius, kol baigsis visi ingredientai. Baikite mocarelos ir parmezano sūrio sluoksniu.
4. Gaminimas patiekalo mikrobangų krosnelėje 700 W galingumu 8–10 minučių, kol sūris išsilydys ir pradės burbuliuoti.

● Valymas ir priežiūra

⚠ PAVOJUS! Elektros šoko pavojus!

Prieš valymą: Visada atjunkite gaminį nuo kištukinio lizdo.

⚠ PAVOJUS! Nudėgimo rizika!

Nevalykite gaminio iš karto po naudojimo. Palaukite, kol gaminys atvės.

⚠ PERSPĖJIMAS! Nenardinkite elektrinių gaminio dalių į vandenį ar kitus skysčius. Niekada nelaikykite gaminio po tekančiu vandeniu.

❗ PASTABOS:

- ❑ Valykite gaminį iš karto jam atvėsus. Pridžiuvusius maisto likučius sunku nuvalyti.
- ❑ Nenaudokite valymo purškiklių ar kitų abrazyvinių valiklių, nes jie gali sukelti dėmių, dryžių ar paviršių drumstumą.
- ❑ Nenaudokite šveistukų.
- ❑ **Korpusas:** Valykite gaminio korpusą drėgna šluoste.
- ❑ **Gaminio kamera:** Gaminimo kamera **1** visada turi būti švari. Jei ant gaminio sienelių ištryšksta maisto ar išbėga skysčių, nuvalykite juos drėgna šluoste. Jei reikia, naudokite švelnų indų ploviklį. Drėgnu skudurėliu nuvalykite visus indų ploviklio likučius nuo orkaitės paviršių.
- ❑ **Sukamasis padėklas:** Reguliariai valykite sukamąjį padėklą **4** šiltu muilinu vandeniu. Galite plauti sukamąjį padėklą indaplovėje.
- ❑ **Purslai ir užteršimas:** Reguliariai drėgna šluoste nuvalykite purslus ir užteršimą nuo šių dalių:
 - Durelės **6** (iš abiejų pusių)
 - Langas (iš abiejų pusių)
 - Durų sandarikliai **5** ir gretimos dalys
- ❑ **Kondensatas:** Jei ant durelių **6** ir aplink jų išorinę pusę susikaupia kondensato, nuvalykite jį minkšta šluoste. Taip atsitinka, kai gaminys yra naudojamas didelės drėgmės sąlygomis.
- ❑ **Kvapai:** Reguliariai pašalinkite kvapus. Įdėkite į gaminimo kamerą **1** gilų mikrobangų krosnelės dubenį, pripildytą puodeliu vandens ir vienos citrinos sultimis bei žievele. Leiskite mišiniui 5 minutes garuoti. Išvalykite gaminimo kamerą ir išsausinkite trindami minkšta šluoste.

● Gaminimo kameros valymo programa

❗ **PASTABA:** Valymo programa leidžia suminkštinti maisto likučius arba išsiliejusius skysčius garinant muiluotą vandenį. Taip lengviau pašalinsite nešvarumus.

1. Į mikrobangų krosnelėje saugų naudoti puodelį įpilkite vandens ir įspauskite kelis ploviklio lašus.
2. Į puodelį įdėkite nemetalinį šaukštą, kad išvengtumėte staigaus vandens užvirimo.

3. Padėkite puodelį sukamajame padėkle [4] centre. Uždarykite dureles [6].
4. Paspauskite ir laikykite nuspaudę ⏻ [10], kol [22] užsidegs, o ekrane [8] bus rodoma „5:00“.
5. Paspauskite mygtuką start/+30 sec [17], kad paleistumėte valymo programą.
6. Kai programa bus baigta: suskambės 4 pyptelėjimai. [22] užges.
7. Išvalykite gaminimo kamerą [1] (žr. „Valymas ir priežiūra“).

● Sutrikimų šalinimas

Problema	Galima priežastis	Galimi sprendimai
Ekrane [8] nieko nerodoma.	Maitinimo kištukas [3] neįkištas į maitinimo lizdą.	Patikrinkite maitinimo kištuką [3].
	Maitinimo lizdas yra sugedęs.	Išbandykite kitą maitinimo lizdą.
	Ekranas [8] yra sugedęs.	Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
Gaminys nereaguoja į mygtukų paspaudimus.	Ijungtas vaikų saugos užraktas.	Išjunkite vaikų saugos užraktą (žr. „Naudojimas“).
Gaminys pradeda gaminimo procesą.	Netinkamai uždarytos durelės [6].	Uždarykite dureles [6].
Sukamasis padėklas [4] sukdamasis skleidžia didelį garsą.	Sukamasis padėklas [4] nėra tinkamai užfiksuotas ant fiksatoriaus.	Tinkamai užfiksuokite sukamąjį padėklą [4] ant fiksatoriaus.
	Sukamasis žiedas [4] ir/arba gaminimo kameros [1] dugnas užteršti.	Nuvalykite sukamąjį žiedą [4] ir gaminimo kameros [1] dugną.
Neįsijungia šviesa gaminio viduje.	Sugedo lempa.	Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių (žr. „Techninė priežiūra“).

● Išmetimas

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



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

Produktas:



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



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

● Garantija

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

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

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

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

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

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

● Veiksmai norint pasinaudoti garantija

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

Kreipdamiesi kokių nors klausimų dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510).

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

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

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

● Klientų aptarnavimas

LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva

Tel.: 080033144

El. paštas: owim@lidl.lt



Kasutatud hoiatused ja sümbolid	Lehekülg	147
Sissejuhatus	Lehekülg	148
Otstarbekohane kasutamine	Lehekülg	148
Tarnekomplekt	Lehekülg	148
Osade kirjeldus	Lehekülg	148
Tehnilised andmed	Lehekülg	149
Ohutusjuhised	Lehekülg	149
Mikrolaineahjus küpsetamise peamised põhimõtted	Lehekülg	153
Sobivate kööginõude kasutamine	Lehekülg	154
Enne esmakordset kasutamist	Lehekülg	154
Toote ülesseadmine	Lehekülg	154
Kokkupanek	Lehekülg	154
Kasutamine	Lehekülg	154
Ooterežiim	Lehekülg	154
Kella seadistamine	Lehekülg	155
Taimeri seadistamine	Lehekülg	155
Sisestuse katkestamine/lõpetamine	Lehekülg	155
Lapselukk	Lehekülg	155
Toiduainete küpsetamine	Lehekülg	155
Võimsuse valimine	Lehekülg	155
Küpsetusaja seadistamine	Lehekülg	156
Toiduvalmistamisega alustamine	Lehekülg	156
Kiirkäivitus	Lehekülg	156
Küpsetusprotsessi katkestamine/lõpetamine	Lehekülg	157
Sulatamine	Lehekülg	157
Viivitusega küpsetusfunktsioon	Lehekülg	157
Salvestusfunktsioon	Lehekülg	157
Automaatse töörežiimi menüü	Lehekülg	158
Kasutamise näited	Lehekülg	160

Retseptid	Lehekülg	160
Šokolaadi-tassikoogid	Lehekülg	160
Karamell-popcorn	Lehekülg	161
Hommikusöögi kartulid	Lehekülg	161
Pikkpoiss	Lehekülg	162
Lõhe	Lehekülg	162
Sidruni-küüslaugu krevetid	Lehekülg	162
Makaronid juustuga	Lehekülg	163
Risoto	Lehekülg	163
Täidetud paprika	Lehekülg	164
Baklažaanid parmesaniga	Lehekülg	164
Puhastamine ja hooldus	Lehekülg	164
Küpsetusruumi puhastusprogramm	Lehekülg	165
Veakõrvaldus	Lehekülg	165
Jäätmekäitlus	Lehekülg	166
Garantii	Lehekülg	166
Garantii käsitlemine	Lehekülg	166
Teenindus	Lehekülg	167

Kasutatud hoiatused ja sümbolid

Selles kasutusjuhendis ja pakendil kasutatakse järgmisi hoiatusi:

	OHT! See sümbol koos tunnussõnaga „Oht“ tähistab suure riskiteguriga ohtu, mille tagajärg on vältimata jätmise korral raske vigastus või surm.	 Pinge (vahelduvvool)
		 Hertsid (võrgusagedus)
		 Vatid
	HOIATUS! See sümbol koos tunnussõnaga „Hoiatus“ tähistab keskmise riskiteguriga ohtu, mille tagajärg võib vältimata jätmise korral olla raske vigastus või surm.	 Toode kuulub kaitseklassi I ja tuleb maandada.
		 Kasutage seadet ainult kuivades siseruumides.
	ETTEVAATUST! See sümbol koos tunnussõnaga „Ettevaatust“ tähistab väikese riskiteguriga ohtu, mille tagajärg võib vältimata jätmise korral olla kerge või keskmise raskusega vigastus.	 Oht – elektrilöögi oht!
		 Tähelepanu, pind on kuum!
	TÄHELEPANU! Sümbol tunnussõnaga „Tähelepanu“ hoiatab võimaliku varalise kahju eest.	 Sobib kasutamiseks toiduainetega See toode ei mõjuta negatiivselt toiduainete maitset ega lõhna.
	MÄRKUS: See sümbol koos tunnussõnaga „Märkus“ pakub kasulikku lisateavet.	 Sobib nõudepesumasinasse:  Pöördtaldrik
	CE-märgis kinnitab, et toode vastab asjakohastele EL-i direktiividele.	 Ohutusjuhised  Tegevusjuhised

MIKROLAINEAHI

● Sissejuhatus

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



Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt www.lidl-service.com. Selle QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidl'i klienditeeninduse veebilehele (www.lidl-service.com), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbrit (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Otstarbekohane kasutamine

- Toode on mõeldud toiduainete soojendamiseks ja valmistamiseks. Ärge kasutage toodet muudel eesmärkidel.
- Toode on mõeldud ainult erakasutuseks kodumajapidamistes ja seda ei tohi kasutada meditsiini või äriga seotud valdkondades.
- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad mittenouetekohasest kasutamisest.

● Tarnekomplekt

Kontrollige pärast toote lahtipakkimist, kas tarnekomplekt on terviklik ja kas kõik detailid on nõuetekohases seisukorras. Eemaldage enne kasutamist kõik pakendiosad.

- 1 Mikrolaineahi
- 1 Pöördtaldrik
- 1 Fiksaator
- 1 Pöödrõngas
- 1 Programmi ülevaate silt
- 1 Kasutusjuhend
- 1 Kiirülevaade

● Osade kirjeldus

(Joon. A)

- 1 Küpsetusruum
- 2 Programmi ülevaade
- 3 Pistikuga toitejuhe
- 4 Pöördtaldrik pöödrõnga ja fiksaatoriga
- 5 Uks (uksetihend)
- 6 Uks
- 7 Lukusti
- 8 Ekraan
- 9 Mikrolaine võimsuse nupud
- 10 Nupp  (mikrolaine võimsus/ puhastusprogramm)
- 11 Nupp  (automaatne sulatamine/ küpsetamine)
- 12 Nupp  (mälu/lemmik)
- 13 Nupp **stop**  (peatamise/kustutamise funktsioon/lapselukk)
- 14 Nupp  (taimer/kell)
- 15 Pöördnupp (aeg/kaal/programm)
- 16 Ukseavaja
- 17 Nupp **start/+30 sec** (käivitus/kiirkäivitus)
- 18 Nupp **kg** (kaal)

(Joon. B)

- 19 **AUTO** (automaatne küpsetamine)
- 20  (taimer)
- 21  (lapselukk)
- 22  (puhastusprogramm)
- 23 **g** (grammid)

- 24 (viitajaga küpsetamine)
 25 (sulatamine)
 26 (mikrolaine võimsus)
 27 (mikrolaine)

● Tehnilised andmed

Nimipinge:	220–240 V~, 50 Hz
Võimsustarve:	1100 W
Voolutarve ooterežiimis:	0,6 W
Kaitseklass:	I
Võimsus:	700 W
Mikrolaine sagedus:	2450 MHz
Küpsetusruumi maht:	20 liitrit
Kaal:	10 kg
Mõõtmed:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Sertifikatsioon:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	–
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	–

- See toode vastab Euroopa standardi EN 55011 nõuetele.
- Toode on klassifitseeritud vastavalt standardile grupi 2, klassi B seadmena.
- Grupp 2 = toode tekitab otstarbekohaselt kasutamisel kõrgsageduslikku energiat elektromagnetkiirguse näol toiduainete kuumtöötlemiseks.
- B-klassi seade = toode sobib kasutamiseks kodumajapidamises.



Ohutusjuhised

LUGEGE ENNE TOOTE KASUTAMIST OHUTUSJUHISEID JA KASUTUSJUHEND LÄBI! KUI ANNATE SELLE TOOTE TEISTELE EDASI, SIIS ANDKE EDASI KA KÕIK DOKUMENDID!

Kui esineb kahjustusi, mis tulenevad selle kasutusjuhendi eiramisest, muutub garantii kehtetuks! Tootja ei vastuta kaasnevate kahjude eest! Me ei vastuta varalise kahju või vigastuste puhul, mis tulenevad kasutamisevigadest või ohutusjuhiste eiramisest!

OLULISED OHUTUSJUHISEID LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKA EDASISEKS KASUTAMISEK SALLES

- Lapsed alates 8. eluaastast ning inimesed, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on piiratud või kellel on liiga vähe kogemusi või teadmisi, tohivad seda toodet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või kui neid on õpetatud toodet ohutult kasutama ja nad mõistavad kasutamiseiga seonduvaid ohtusid.

Lapsed ei tohi tootega mängida.

Lapsed ei tohi toodet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

Lapsed, kes on nooremad kui 8 aastat, ei tohi toote ja toitejuhtme juures viibida.

⚠ HOIATUS! Kui üks või uksetihend on kahjustatud, ei tohi toodet kasutada, kuni see on selleks koolitatud isiku poolt remonditud.

⚠ HOIATUS! Mis tahes hooldus- või remonditööde tegemine, mis nõuab mikrolaineenergia kiirguse eest kaitsva katte eemaldamist, on ohtlik muude isikute jaoks, peale selleks koolitatud isikute.

⚠ HOIATUS! Vedelikke või muid toiduaineid ei tohi soojendada suletud mahutiites, kuna need võivad pahvatada.

- Kui toote toitekaabel saab kahjustada, peab selle välja vahetama tootja, tema klienditeenindus või mõni sarnaste kvalifikatsioonidega isik, et vältida ohtusid.
- See toode on ette nähtud kasutamiseks koduses

majapidamises ja sarnastes keskkondades, nagu näiteks:

- Poodide, büroode ja muude ettevõtete töötajate köögid;
 - Põllumajandusettevõtted;
 - Klientide jaoks hotellides, motellides ja muudes majutusasutustes
 - Hommikusöögiga pansionaatides.
- Tootte ülakülje kohal peab olema vähemalt 20 cm vaba ruumi.
 - Kasutada tohib ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.
 - Toidu ja jookide soojendamisel tootes ei tohi kasutada metallist anumaid.
Metallid peegeldavad mikrolainekiirgust, mis põhjustab sädemete tekkimist. Sädemed võivad põhjustada tulekahju ja toodet pöördumatult kahjustada!
 - Toiduainete soojendamisel plastik- ja paberanumates tuleb toodet süttimisvõimaluse tõttu jälgida.
 - Toode on mõeldud toitute ja jookide soojendamiseks. Toiduainete või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, svammide, niiskete

- puhastuslappide ja muude sarnaste esemete soojendamine võib põhjustada süttimist või tulekahju.
- Kui tekib suits, tuleb toode välja lülitada või pistik pistikupesast välja tõmmata ja uks suletuna hoida, et summutada võimalikud leegid.
 - Jookide soojendamine mikrolaineahjus võib põhjustada viivitusega keemahakkamist, seetõttu tuleb mahuteid käsitseda ettevaatlikult.
 - Lutipudelite ja väikelaste toiduga purkide sisu tuleb segada või raputada ning enne kasutamist tuleb kontrollida temperatuuri, vältimaks põletusi.
 - Koorega mune või keedetud mune ei tohi mikrolaineahjus soojendada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolaineahjus soojendamise lõpetamist.
 - Toodet tuleb regulaarselt puhastada ja toidujäätmed eemaldada (vt „Puhastamine ja hooldus“).
 - Toote ebapiisav puhtus võib põhjustada pealispinna purunemist, mis mõjutab negatiivselt selle kasutusega ja põhjustab ohtlikke olukordi.

- Toodet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.
- Toodet tuleb kasutada eraldiseisva tootena ja seda ei tohi paigaldada integreeritava mööbli ega sarnaste kappide sisse.

TÄIENDAVAD OHUTUSJUHISED

- Südamestimulaatorit kandvad inimesed peaksid enne toote kasutuselevõtmist pidama nõu oma arstiga.

⚠ HOIATUS! Kuum pind!

Toode kuumeneb kasutamise ajal. Ärge puudutage toote kuuma pinda kasutamise ajal või vahetult pärast seda.

⚠ OHT! Elektrilöögi oht!

Ärge asetage toodet vette ega teistesse vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

⚠ OHT! Elektrilöögi oht!

Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustatud. Kui seade on kahjustatud, lahutage see vooluvõrgust ja võtke ühendust edasimüüjaga.

- Toodet ei tohi kasutada, kui see on maha kukkunud või kui see on nähtavalt kahjustatud.
- Enne, kui ühendate toote vooluvõrku, kontrollige, kas

vooluvõrgu pingele ja nimivool sobivad toote tüübisildil olevate vooluvarustuse andmetega.

- Kaitske toitejuhet kahjustuste eest. Ärge laske sellel rippuda üle teravate servade ja ärge muljuge ega painutage seda. Toitejuhe ei tohi olla kuumade pindade ega lahtise leegi lähedal.

Paigaldusjuhised

- ⚠ TÄHELEPANU!** Ärge paigutage seadet elektripliidi või muu soojust kiirgava seadme kohale. Sellisesse kohta paigutamine võib põhjustada toote kahjustamist.

Kasutamine

- ⚠ OHT! Tulekahju tekkimise**

oht! Eemaldage metallist kinnitused toiduainetelt, mida soovite soojendada.

- Ärge liigutage töötavat toodet.
- Ärge käituge toodet kunagi tühjalt.
- Ärge asetage toodet kuumadele pindadele (gaasipliit, elektripliit, ahi jne). Kasutage toodet tasapinnalises, stabiilsel, puhtal, kuumakindlal ja kuival pinnal.
- Ärge asetage toote lähedusse süttivaid materjale.

- Toode ei sobi kasutamiseks välise taimeriga ega ka eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.

Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS! Vigastuste

oht! Enne toote puhastamist lahutage see alati vooluvõrgust.

- Kui lahutate pistiku pistikupesast, ärge tõmmake seda toitejuhtmest.
- Kaitske toodet, toitejuhet ja pistikut tolmu, otsese päikesevalguse ning veetilkade ja veepritsmete eest.
- Puhastage toodet iga kord pärast kasutamist, eriti uksetihendeid, õõnsusi ja näidatud osi (vt „Puhastamine ja hooldus“).

-  Ärge eemaldage helehalli vilgukivist katteplaati, mis on paigaldatud magnetvälja torude kaitsmiseks küpsetusruumis.
- Laske valgusteid toote sees vahetada kvalifitseeritud spetsialistil.

RAADIOHÄIRED TEISTEL SEADMETEL

Toote kasutamine võib põhjustada raadio, teleri või muude sarnaste seadmete häireid.

Kui tekivad sellised häired, saab neid järgmiste meetmete abil vähendada või kõrvaldada:

- Puhastage toote uks ja uksetihend.
- Suunake raadio või teleri vastuvõtuantenn ümber. Hoidke toode ja vastuvõtja eraldi ruumides.
- Eemaldage toode vastuvõtjast.
- Ühendage toode mõnda teise pistikupessa. Toode ja vastuvõtja peavad olema ühendatud vooluringi eraldi ahelatesse.

ETTEVAATUSABINÕUD LIIGSE KOKKUPUUTE VÄLTIMISEKS MIKROLAINEENERGIAGA

- Ärge üritage toodet käitada avatud uksega. Avatud uksega käitamise korral võib tekkida kokkupuude kahjuliku mikrolainekiirgusega. Samuti on oluline, et kaitselukustust ei purustataks ega modifitseeritaks.
- Ärge kiiluge mingeid esemeid ukse vahele. Tagage, et mustus või puhastusvahendi jäägid ei koguneks tihendpindadele.

● Mikrolaineahjus küpsetamise peamised põhimõtted

- **Küpsetusaeg:** Jälgige küpsetusaega. Valige lühim märgitud küpsetusaeg ja pikendage seda vastavalt vajadusele. Liiga pikalt küpsetatud toiduained võivad hakata suitsema või süttida.
- **Toiduained:** Paigutage toiduained tootes ühtlaselt. Lõigake toiduained võimalikult ühesuurusteks tükkideks. Asetage kõige paksemad tükid serva lähedale.
- **Toiduainete kinnikattmine:** Katke toiduained küpsetamise ajal mikrolaineahju jaoks mõeldud kaanega kinni. Kaas takistab pritsmete teket ja aitab kaasa toiduainete ühtlasele küpsemisele.
- **Toiduainete keeramine:** Keerake toiduaineid tootes üks kord küpsetamise ajal, et sellised toiduained nagu kanaliha või hamburger kiiremini läbi küpseks. Suuri toitusid, nagu nt praadi, tuleb vähemalt üks kord keerata. Paigutage sellised toiduained, nagu nt lihapallid, poole küpsetusaja möödumise järel täielikult ümber. Keerake lihapalle ja asetage need nõu keskelt servale.
- **Koore/nahaga toiduained:** Torgake kartulite, vorstikeste ja sarnaste toiduainete koor enne küpsetamist läbi. Vastasel juhul võivad need plahvatada.
- **Paksu koorega toiduained:** Torgake terved kõrvitsad, õunad ja kastanid ning sarnased toiduained enne küpsetamist läbi.
- **Rasv ja õli:** Ärge sulatage tootes külmutatud rasva või õli. Ärge frittige tootes. Rasv või õli võib süttida.
- **Joogid:** Jookide kuumutamisel tootes võib tekkida viivitusega mullitamine, kui jook keeb. Seepärast olge nõu käsitsemisel ettevaatlik, vältimaks järsku keemaminekut: Võimaluse korral asetage kuumutamise ajaks vedeliku sisse sobiv klaaspulk. Laske vedelikul pärast kuumutamist umbes 20 sekundit küpsetusruumis **1** seista, vältimaks ootamatut väljapurskumist.

- ❑ **Popcorn:** Kasutage popcorni valmistamiseks ainult mikrolaineahju jaoks mõeldud popcorni.

● Sobivate kööginõude kasutamine

⚠ **HOIATUS! Tulekahju tekkimise oht!**

Ärge kunagi kasutage toote sees metallist esemeid. Metall peegeldab mikrolainekiirgus ja põhjustab seetõttu sädemete tekkimist. See võib põhjustada tulekahju ja toodet pöördumatult kahjustada!

- Ideaalne materjal mikrolaineahju jaoks on mikrolaineid läbilaskev, seega laseb energiat mahutist läbi, et toiduaineid soojendada. Mikrolainekiirgus ei suuda tungida läbi metalli. Seetõttu ei tohi kasutada metallanumeid ega metallist nõusid.
- ❑ Ärge kasutage toidu soojendamisel tootes ringlussevõetud paberist tooteid. Need võivad sisaldada pisikesi metallosakesi, mis võivad tekitada sädemeid ja/või tulekahju.
- Soovitav on kasutada ümarat/ovaalset nõu kandilise/pikliku nõu asemel, kuna toiduained lähevad nirkades kergesti keema. Allpool toodud loend on üldine abivahend õige nõu valimiseks.

Küpsetusnõud	Mikrolaineahi
Kuumakindel klaas	Jah
Mittekuumakindel klaas	Ei
Kuumakindel keraamika	Jah
Plastiknõud (mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad)	Jah
Köögipaber	Jah
Metallkandik/-taldrik	Ei
Alumiiniumfoolium ja fooliumist mahuti	Ei

● Enne esmakordset kasutamist

1. Eemaldage pakendimaterjal (sh kaitseplaat ja kleeplint küpsetusruumis [1]). Kontrollige, kas tarnekomplekt on terviklik (vt „Tarnekomplekt“).

2. Puhastage toodet ja tarvikuid (vt „Puhastamine ja hooldus“).

● Toote ülesseadmine

⚠ **HOIATUS! Tulekahju tekkimise oht!**

See toode ei sobi köögikapi sisse paigaldamiseks. Suletud kappides pole tagatud toote piisav õhutus. Toode võib kahjustada saada ja valitseb tulekahju oht!

- ❑ Pange toode tasasele pinnale, seinadest eemale, et oleks tagatud õhutus.
- ❑ Jätke toote ja piirnevate seinte vahele vähemalt 10 cm vaba ruumi. Uks [6] peab olema võimalik täielikult avada.
- ❑ Jätke toote kohale vähemalt 20 cm vaba ruumi.

● Kokkupanek

1. Pange fiksaator [4] küpsetusruumi [1] keskele.
2. Asetage pöördrõngas [4] küpsetusruumi [1] pöördpinna.
3. Pange pöördtaldrik [4] pöördrõnga ja fiksaatori peale. Pöördtaldrik peab õigesti fiksaatori peal asuma.
4. Ühendage võrgupistik pistikupessa [3]. Ekraanil [8] süttib **1:01**. Kõlab signaaltoon.

● Kasutamine

ⓘ **MÄRKUSED:**

- ❑ Toote esmakordsel kasutamisel võib tekkida nõrk lõhn. Jälgige ümbritseva ala piisavat õhutust.
- ❑ Kui vajutate nuppu, millel hetkel puudub funktsioon, kostab topelt-signaaltoon.

● Ooterežiim

- Toode lülitub automaatselt ooterežiimile, niipea kui see ühendatakse vooluvõrku.
- Kui pikema aja jooksul ei vajutata ühtegi nuppu, siis lülitub toode automaatselt ooterežiimi.
- Ooterežiimil kuvatakse ekraanil [8] kellaeg ja [20].

● Kella seadistamine

1. Ühendage võrgupistik pistikupessa [3].
Ekraanil [8] põleb **1:01** ja [20].
Kõlab signaaltoon.
2. Ooterežiimil: Hoidke nuppu [14] 3 sekundit all. 12-tunni formaat on valitud. Ekraanil [8] kuvatakse **Hr 12 (Hr [„hour“]: inglise k = „tund“)**.
3. Vahetage pöördnupu [15] abil **Hr 12** ja **Hr 24** vahel. Vajutage kinnitamiseks nuppu [14].

Näidik	Tähendus
Hr 12	12-tunni režiim
Hr 24	24-tunni režiim

4. Seadistage pöördnupu [15] abil tunnid.
Tunninäidik vilgub seadistamise ajal.
Oma valiku kinnitamiseks vajutage nuppu [14].
5. Ekraanil vilguvad minutinumbrid. Seadistage pöördnupu [15] abil minutid.
Oma valiku kinnitamiseks vajutage nuppu [14].
6. Kellaaeg on nüüd seadistatud.

● Taimeri seadistamine

① MÄRKUSED:

- Taimeri saab seadistada mis tahes ajale vahemikus 10 sekundit ja 95 minutit.
 - Taimeri funktsiooni saab kasutada sõltumatult mikrolainerežiimist.
 - Pöördloenduse ajal: Vajutage nuppu **stop/** [13], et taimerit mis tahes ajal katkestada.
1. Ooterežiimil: Vajutage nuppu [14].
Ekraanil [8] kuvatakse **00:00**.
 2. Seadistage pöördnupu [15] abil soovitud aeg:

Seadistatav aeg (taimer)	Ajaastmed
Kuni 5 minutit	10 sekundi sammud
5 kuni 10 minutit	30 sekundi sammud
10 kuni 30 minutit	1 minuti sammud
30 kuni 95 minutit	5 minuti sammud

3. Oma valiku kinnitamiseks vajutage nuppu **start/+30 sec** [17]. Seadistatud aeg hakkab jooksmas.
Kui taimeri aeg on läbi: Kõlab 3 signaaltooni.

● Sisestuse katkestamine/lõpetamine

- Sisestuse katkestamine: Vajutage nuppu **stop/** [13]. Toode lülitub ooterežiimi.

● Lapselukk

- ① **MÄRKUS:** Aktiveerige see seadistus, takistamaks toote järelevalveta kasutamist väikeste laste ja teiste isikute poolt, kes ei tunne toote kasutamist.

- **Lapseluku aktiveerimine:** Hoidke ooterežiimi nuppu **stop/** [13] all, kuni kostab signaaltoon.
 - Ekraanil [8] kuvatakse **SAFE**.
 - [21] põleb.
- **Lapseluku inaktiveerimine:** Hoidke nuppu **stop/** [13] all, kuni kostab signaaltoon.
 - Ekraanil [8] ei kuvata enam **SAFE**.
 - [21] kustub.
 - Kõlab signaaltoon.

● Toiduainete küpsetamine

⚠ HOIATUS! Tulekahju tekkimise oht!

Ärge kunagi kasutage toote sees metallist esemeid. Metall peegeldab mikrolainekiirgus ja põhjustab seetõttu sädemete tekkimist. See võib põhjustada tulekahju ja toodet pöördumatult kahjustada!

- ① **MÄRKUS:** Vajutage küpsetamise ajal mis tahes mikrolaine võimsuse nuppu [9].
Ekraanil [8] kuvatakse mõne sekundi jooksul aktiveeritud võimsusaste.

● Võimsuse valimine

1. Vajutage ooterežiimil vastavat mikrolaine võimsuse nuppu [9], et valida soovitud mikrolaine võimsus.
 - Ekraan [8] näitab valitud mikrolaine võimsust.

- Põleb sümbol  27 ja vastav tulpnäidiku 26 osa.
- 2. Vajutage nuppu  14 või oodake 3 sekundit, kuni ekraanil  kuvatakse **00:00**.
- 3. Seadistage pöördnupu  15 abil küpsetusaeg. Maksimaalne küpsetusaeg on ca 95 minutit.

4. Küpsetamise käivitamine: Vajutage nuppu **start/+30 sec**  17.
5. Vajutage küpsetamise ajal nuppu **start/+30 sec**  17, et küpsetusaega 30 sekundi võrra pikendada.

Ekraan	Võimsus	Kasutamine
	700 W	Nuudlid, külmutatud toiduained, kala, kartulid, popcorn
	560 W	Joogid, soe piim, taassoojendamine, riis, hakkliha
	420 W	Hautis, leiva soojendamine
	280 W	Sulatamine, või/šokolaadi/juustu sulatamine
	140 W	Soojashoidmine, jäätise pehmenemine

● Küpsetusaja seadistamine

- ① MÄRKUS:** Kõikide manuaalsete programmide maksimaalne küpsetusaeg on 95 minutit.
- ☐ Kui olete küpsetusprogrammi välja valinud:
 - Vajutage nuppu  14 või oodake 3 sekundit, kuni ekraanil  kuvatakse **00:00**.
 - Keerake pöördnupu  15 päri- või vastupäeva, et seadistada küpsetusaeg 10 sekundit kuni 95 minutit.

Seadistatav aeg (küpsetusaeg)	Ajaastmed
Kuni 5 minutit	10 sekundi sammud
5 kuni 10 minutit	30 sekundi sammud
10 kuni 30 minutit	1 minuti sammud
30 kuni 95 minutit	5 minuti sammud

● Toiduvalmistamisega alustamine

- ① MÄRKUS:**
- Kui olete võimsuse ja küpsetusaja seadistanud, saate küpsetusprotsessi käivitada.
 - Pärast küpsetusprotsessi käivitamist mikrolaineahju režiimil pikeneb küpsetusaega iga kord nupu **start/+30 sec**  17 vajutamisel 30 sekundi võrra.

1. Küpsetamise käivitamine: Vajutage nuppu **start/+30 sec**  17.
 - Küpsetusprotsess algab.
 - Aja pöördloendus käivitub.
 - Ekraanil  kuvatakse  27.
2. Pärast seadistatud aja möödumist:
 - **End** süttib ekraanil  8.
 - Kõlab 3 signaaltooni.
3. Vajutage ukseavajat  16 või avage uks  6. Toode lülitub ooterežiimi. Kui te midagi ette ei võta, kostab meeldetuletuseks 3 signaaltooni 2 minuti pärast uuesti.

● Kiirkäivitus

- ① MÄRKUSED:**
- ☐ Iga vajutus pikendab küpsetusaega 30 sekundi võrra.
 - ☐ Maksimaalne küpsetusaeg on ca 95 minutit.
 - ☐ Vajutage ooterežiimil nuppu **start/+30 sec**  17.
 - Ekraanil  kuvatakse **00:30**.
 - Põleb sümbol  27 ja tulpnäidiku 26 kõik 3 osa.
 - Küpsetusprotsess algab täisvõimsusel.

● Kõpsetusprotsessi katkestamine/lõpetamine

① **MÄRKUS:** Käimasolevat kõpsetusprotsessi saate igal ajal katkestada.

- **Kõpsetusprotsessi katkestamine:**
Vajutage nuppu **stop**  **13** või avage üks **6**.
 - Järelejäänud aeg peatub ja vilgub.
 - Kõpsetusprotsess on katkestatud.
- **Kõpsetusprotsessi jätkamiseks:**
Vajutage nuppu **start/+30 sec** **17**. Aja pöördloendus jätkub.
- **Kõpsetusprotsessi lõpetamine:**
Vajutage nuppu **stop**  **13** 2x. Toode lülitub ooterežiimi.

● Sulatamine

① **MÄRKUS:** Tootel on 4 sulatusprogrammi, mis on loetletud järgnevas tabelis:

Kood	Kasutamine
A-01	Hakkliha sulatamine
A-02	Lihatükide sulatamine
A-03	Kanatükide sulatamine
A-04	Leiva sulatamine

① **MÄRKUS:** Sulatamise ajal kuvatakse ekraanil **8** teade **turn**. Saate protsessi katkestada ja toiduaineid pöörata. Kui te midagi ette ei võta, töötab seade kuni kõpsetusaja lõppemiseni edasi.

1. Vajutage ooterežiimil nuppu  **11**.
 - Ekraanil **8** kuvatakse **A-01**.
 - Sümbol **AUTO** **19** ja  **25** põleb.
2. Seadistage pöördnupu **15** abil soovitud sulatusprogramm (**A-01** kuni **A-04**).
3. Vajutage nuppu **kg** **18** või oodake 3 sekundit.
Ekraanil **8** kuvatakse miinimumkaal grammides (g).
4. Seadistage pöördnupu **15** abil külmutatud toiduaine kaal.
5. Protsessi käivitamiseks vajutage nuppu **start/+30 sec** **17**.

● Viivitusega kõpsetusfunktsioon

① **MÄRKUS:** Tootel on viivitusega kõpsetusfunktsioon. Selle funktsiooni abil saate eelseadistada kellaega, mil toode peab alustama eelseadistatud kõpsetusprotsessi. Viitaja funktsioon pole saadaval sulatusfunktsiooni ega kiirkõpsetusfunktsiooni korral.

1. Valige ooterežiimil kõpsetusprogramm ja -aeg.
2. Hoidke nuppu  **14** 3 sekundit all.
 - Ekraanil **8** kuvatakse **00:00**.
 -  **24** põleb.
3. Seadistage pöördnupu **15** abil soovitud käivitusaaja tunnid.
4. Seadistuse kinnitamiseks vajutage nuppu  **14**.
5. Seadistage pöördnupu **15** abil soovitud käivitusaaja minutid.
6. Viitajaga kõpsetamise alustamine: Vajutage nuppu  **14**.
Põleb vastav kõpsetusprogrammi sümbol, ajanäidik ja  **24**.

Viitaja seadistuse kustutamine

1. Vajutage ja hoidke all nuppu  **14**.
Kuvatakse programmeeritud käivitusaeg.
2. Vajutage nuppu **stop**  **13**. Seadistus kustutatakse.

① MÄRKUSED:

- **Programmeeritud kellaaja muutmine:** Kustutage esmalt vanad sisestused. Seejärel programmeerige uued ajad.
- Kõik muud funktsioonid on inaktiveeritud, kuni viitaja funktsioon on aktiveeritud.

● Salvestusfunktsioon

① **MÄRKUS:** Kasutage salvestusfunktsiooni, et salvestada seadistused oma lemmiktoitude valmistamiseks. Nii saate neid seadistusi nupuvajutusega aktiveerida.

Seadistuste salvestamine/mälu ülekirjutamine

- Vajutage nuppu  **12**.
 - Kui varasemalt pole mingeid seadistusi salvestatud: Ekraanil **8** kuvatakse **00:00**.
 - Kui varasemalt on juba seadistusi salvestatud: Ekraan **8** kuvab salvestatud seadistusi.
- Sisestage vastavad seadistused (vt „Võimsuse valimine”).
- Vajutage nuppu  **12**, et seadistused salvestada või mälu üle kirjutada.

Mälufunktsiooni abil küpsetamine

- Vajutage nuppu  **12**.
Ekraan **8** kuvab salvestatud seadistusi.
- Küpsetamise käivitamine: Vajutage nuppu **start/+30 sec** **17**.

● Automaatse töörežiimi menüü

① MÄRKUSED:

- Automaatsed programmid on mõeldud värske toiduainete jaoks. Sügavkülmutatud toiduained ei valmi etteantud küpsetusaja jooksul. Sulatage sügavkülmutatud toiduained eelnevalt sulatusprogrammi abil (vt „Sulatamine”).
- Automaatse töörežiimi menüüde abil valmistatavad toiduainete puhul pole

tarvis sisestada küpsetusprotsessi aega ja võimsusastet. Piisab toiduaine tüübi ja kaalu sisestamisest.

Automaatse töörežiimi menüü käivitamine

① MÄRKUSED:

- Automaatse küpsetusprotsessi tulemus sõltub järgmistest teguritest:
 - Toiduainete kuju ja suurus
 - Teatud toiduainete soovitud küpsetusaste
 - Toiduainete tootesse asetamise viis
 - Kui tulemus pole rahuldav, kohandage küpsetusaega vastavalt (vt „Sulatamine”).
- Vajutage ooterežiimil nuppu  **11**.
AUTO **19** põleb.
 - Soovitud programmi seadistamine: Keerake pöördnuppu **15** (**A-05** kuni **A-12**, vt järgnevat tabelit).
 - Vajutage nuppu **kg** **18** või oodake 3 sekundit.
Ekraanil **8** kuvatakse kas
 - Miinumumkaal grammides (g) või
 - Miinumumarv portsjonites.
 See sõltub valitud programmist.
 - Toiduainete kaalu või portsjonite arvu seadistamine: Keerake pöördnuppu **15**.
 - Protsessi käivitamine: Vajutage nuppu **start/+30 sec** **17**.

Näidik	Toiduaine/funktsioon	Kogus/kaal	Kestus (minutid:sekundid)	Võimsus
A-05	Soojendamine	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Köögiviljad	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	

Näidik	Toiduaine/funktsioon	Kogus/kaal	Kestus (minutid:sekundid)	Võimsus
A-07	Kala	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Liha	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Nuudlid	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Kartulit	1 tükk	6:00	100 %
		2 tükki	9:00	
A-11	Pitsa	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Supp	1 kauss	2:30	100 %
		2 kaussi	4:00	
		3 kaussi	6:00	

Kasutusnäide 1:

200 ml vee kuumutamine:

1. Valige automaatne programm **A-05** (soojendamine).
2. Seadistage pöördnupu [15] abil kogus **200 g** (1 ml vett = 1 g vett).
3. **Kuumutamise käivitamine:**
Vajutage nuppu **start/+30 sec** [17].

Kasutusnäide 2:

400 g köögivilja küpsetamine:

1. Valige automaatne programm **A-06** (köögivili).
2. Seadistage pöördnupu [15] abil kaal **400 g**.
3. **Küpsetamise käivitamine:**
Vajutage nuppu **start/+30 sec** [17].

Valitud automaatse töörežiimi menüü avamine

- Pärast küpsetusprotsessi käivitamist kuvatakse ekraanil [8] järelejäänud aja pöördloendus.
- Kui vajutate nuppu [11], kuvatakse ekraanil [8] 5 sekundi jooksul valitud programmi number. Seejärel kuvatakse ekraanil taas järelejäänud aeg.

● Kasutamise näited

Külmutamata toiduainete küpsetamine

Toiduaine	Kogus	Võimsus (W)	Aeg (min)	Teave
Kalafilee	400 g	700	10–15	Lisage veidi vett ja sidrunimahla.
Köögiviljad	250 g	560	5–10	Lõigake köögiviljad tükkideks. Lisage veidi vett. Segage köögivilju aeg-ajalt.
Kartulit	500 g	700	8–10	Lõigake kartulid tükkideks. Lisage veidi vett. Segage kartuleid aeg-ajalt.
Dessert (nt puding, muffin)	100–300 g	560	1–5	Järgige desserti tootja juhiseid.
Riis	100 g riisi 250 ml vett	560	15	Loputage riisi enne keetmist.
Pikkpoiss	600 g	700	23–28	Maitsestage pikkpoissi, asetage see taldrikule ja katke taldrik kaanega.

Külmutatud toiduainete küpsetamine

Toiduaine	Kogus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Supp	400 ml	560	8–10
Hautis	500 g	700	10–13
Lisandid (nt nuudlid)	500 g	700	8–10
Köögiviljad	300 g	560	8–10

● Retseptid

● Šokolaadi-tassikoogid

 7 min

 × 1

Ettevalmistusaeg:	5 min
Küpsetusaeg:	2 min

Koostisosad

4 spl	Jahu
¼ spl	Küpsetuspulbrit
4 spl	Peensuhkrut

2 spl	Kakaopulbrit
1	Muna
3 spl	Piima
3 spl	Taimeõli
Paar tilka	Vanilje ekstrakti või muud ekstrakti (soovi korral)
2 spl	Šokolaaditükke, pähkleid või rosinaid (soovi korral)

Valmistamine

1. Puistake jahu, küpsetuspulber, peensuhkur ja kakaopulber suurde, mikrolaineahju jaoks sobivasse kaussi. Segage kõik koostisosad.
2. Lisage muna ja segage kõik koostisosad.
3. Lisage piim ja taimeõli. Soovi korral lisage vanilje ekstrakti või muud ekstrakti. Segage kõik koostisosad, kuni segu on sile.
4. Soovi korral lisage šokolaaditükke, pähkleid või rosinaid. Segage kõik koostisosad.
5. Asetage tass pöördtaldriku [4] keskele. Küpsetage kooki võimsusel 700 W 2 minuti jooksul või kuni kook enam ei kerki ja on tahenenud.
6. Pange kätte pajakindad, et kuum tass välja võtta. Nautige maitsvat kooki!

Karamell-popcorn

 24 min

 × 8

Ettevalmistusaeg:	20 min
Küpsetusaeg:	4 min

Koostisosad

60 g	Maisiterasid
240 g	Pruuni suhkrut
60 ml	Maisisiirupit
3 spl	Soolamata võid
½ tl	Soola
1 tl	Vaniljeekstrakti
¼ tl	Söögisoodat
Paar tilka	Taimeõli (soovi korral)

Valmistamine

1. Pange maisiterad paberkotti. Soovi korral lisage paar tilka taimeõli. Voltige koti ülaserv paar korda kokku, et see sulgeda.
2. Pange kott pöördtaldriku [4] keskele. Küpsetage maisi võimsusel 700 W 4 minuti jooksul või kuni klõpsatsi pole enam kuulda.
3. Karamelli valmistamine: Pange suhkur, maisisiirup, või ja sool suurde, mikrolaineahju jaoks sobivasse kaussi. Küpsetage segu võimsusel 700 W 2 minutit. Segage segu läbi

ja küpsetage võimsusel 700 W veel 2 minutit, kuni see hakkab mullitama.

4. Lisage vanilje ekstrakt ja söögisooda karamellisegusse ning segage hästi läbi. Valage kohe üks kolmandik karamellist popcorni peale paberkotis. Sulgege kott ja raputage seda, et popcorn karamelliga katta. Valage veel kolmandik karamellist popcorni peale. Sulgege kott ja raputage seda. Valage ülejäänud karameel popcorni peale ja raputage kotti viimast korda.
5. Pange kott pöördtaldriku [4] keskele. Küpsetage popcorni võimsusel 700 W 1 minuti jooksul. Pange kätte pajakindad, et kuum kott välja võtta ja seda raputada.
6. Puistake karamelliseeritud mais mahutisse. Laske karamelliseeritud maisil 20 minuti jooksul täielikult jahtuda. Eraldage karamelliseeritud maisi tükid ja nautige!

Hommikusöögi kartulid

 25 min

 × 2

Ettevalmistusaeg:	15 min
Küpsetusaeg:	10 min

Koostisosad

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

Valmistamine

1. Pange kartuli- ja sibulaviilud mikrolaineahju jaoks sobivasse kaussi.
2. Maitsestage kartulid ja sibulad soola, pipra ja küüslaugusoolaga. Segage kõik hästi läbi ja katke kauss kinni.
3. Asetage kauss pöördtaldriku [4] keskele. Küpsetage maitsestatud kartuleid ja sibulaid võimsusel 700 W 9 minutit või kuni kartulid on küpsed.

4. Lisage juust ja küpsetage võimsusel 560 W 1 minuti jooksul.
5. Pange kätte pajakindad, et kuum kauss välja võtta. Nautige maitavat hommikusööki!

Pikkpoiss

 33–38 min

 × 2–3

Ettevalmistusaeg:	10 min
Küpsetusaeg:	23–28 min

Koostisosad (pikkpoiss)

500 g	Veisehakkliha
½	Sibulat (tükeldatud)
1	Muna (lahtiklopitud)
100 g	Paneerimisjahu
¼ tl	Pipart
¼ tl	Soola

Koostisained (kaste)

75 ml	Vett
1 spl	Sinipit
2 spl	Tomatiketšupit
1 tl	Suhkrut
Maitse järgi	Peterselli (soovi korral)

Valmistamine

1. Segage läbi veisehakkliha, sibul, muna, paneerimisjahu, pipar ja sool.
2. Vormige pikkpoiss ja pange see taldrikule. Katke taldrik kaanega kinni.
3. Asetage taldrik pöördtaldriku  keskele. Küpsetage pikkpoissi võimsusel 700 W 18–23 minutit.
4. Segage vahepeal väikeses kausis kokku vesi, sinip, tomatiketšup, suhkur ja petersell (soovi korral).
5. Niipea kui pikkpoiss on valmis, valage kaste pikkpoisi peale. Katke taldrik kaanega kinni.
6. Küpsetage pikkpoissi koos kastmega võimsusel 700 W veel 5 minutit.
7. Serveerige ja nautige pikkpoissi!

Lõhe

 28 min

 × 1

Ettevalmistusaeg:	5 min
Küpsetusaeg:	23 min

Koostisosad

400 g	Lõhet
½ tl	Pipart
½ tl	Soola
2 tl	Vett
¼	Sidrunit

Valmistamine

1. Vajadusel sulatage lõhe (vt „Sulatamine”).
2. Maitsestage lõhet pipra ja soolaga.
3. Pange lõhe taldrikule. Lisage vett. Katke taldrik kaanega kinni.
4. Asetage taldrik pöördtaldriku  keskele. Küpsetage lõhet võimsusel 560 W 7 minutit. Alternatiivselt valiga automaatse töörežiimi menüü **A-07** (vt „Automaatse töörežiimi menüü”).
5. Enne lõhe serveerimist lisage veidi sidrunimahla.

Sidruni-küüslaugu krevetid

 10 min

 × 1–2

Ettevalmistusaeg:	5 min
Küpsetusaeg:	10 min

Koostisosad

200 g	Krevetid (kooritud ja roogitud)
2 küünt	Küüslauku (hakitud)
1	Sidrun (mahl)
30 g	Võid
1 tl	Peterselli (hakitud)
Maitse järgi	Soola ja pipart

Valmistamine

1. Pange krevetid mikrolaineahju jaoks sobivasse kaussi.
2. Lisage küüslauk, sidrunimahl, või, sool ja pipar.
3. Katke kauss kinni ja pange see mikrolaineahju. Küpsetage krevette võimsusel 700 W 3 kuni 4 minutit, kuni need on roosad ja läbi küpsenud.
4. Garneerige peterselliga ja serveerige roog koos riisi või nuudlitega.

● Makaronid juustuga

 20 min

 × 1

Ettevalmistusaeg:	10 min
Küpsetusaeg:	20 min

Koostisosad

100 g	Makaronisarvekesi
120 ml	Vett
60 ml	Piima
20 g	Universaalset jahu
20 g	Võid
60 g	Cheddari ja mozzarella juustu
½ tl	Soola
¼ tl	Pipart

Valmistamine

1. Makaronide valmistamine:
 - Pange makaronid koos veega mikrolaineahju jaoks sobivasse kaussi.
 - Asetage kauss pöördtaldrikule [4].
 - Keetke makarone võimsusel 700 W 5 kuni 6 minutit ja segage neid poole küpsetusaja möödumise järel.
2. Juustukastme valmistamine:
 - Sulatage võid võimsusel 430 W 2 minuti jooksul.
 - Segage omavahel või ja jahu, kuni segu on ühtlane ja paks.
 - Lisage juust, sool ja pipar ning segage läbi.
3. Makaronide ja kastme kokkusegamine: Lisage keedetud makaronid juustukastmele ja segage

läbi, kuni makaronid on ühtlaselt kastmega kaetud.

4. Segamine ja serveerimine: Kuumatage rooga võimsusel 700 W 5 kuni 6 minuti jooksul mikrolaineahjus, kuni juust on sulanud ja kreemjas.

● Risoto

 23 min

 × 1–2

Ettevalmistusaeg:	5 min
Küpsetusaeg:	23 min

Koostisosad

200 g	Arborio riisi
480 ml	Kana- või köögiviljapuljongit
120 ml	Valget veini (soovi korral)
60 g	Parmesani juustu (riivitud)
80 g	Sibulat (hakitud)
1 küüs	Küüslauku (hakitud)
15 g	Võid
½ tl	Soola
¼ tl	Pipart

Valmistamine

1. Sibula ja küüslauku küpsetamine:
 - Segage hakitud sibul, hakitud küüslauk ja või mikrolaineahju jaoks sobivas kausis.
 - Küpsetage sibulat ja küüslauku võimsusel 700 W 2 kuni 3 minuti jooksul mikrolaineahjus, kuni küüslauk on klaasjas.
2. Riisi keetmine:
 - Pange Arborio riis kaussi ja segage võiseguga läbi.
 - Lisage puljong ja valge vein (soovi korral).
 - Keetke riisi mikrolaineahjus võimsusel 700 W 10 kuni 12 minutit ja segage riisi poole küpsetusaja möödumise järel.
 - Riis on valmis, kui see on pehme ja kreemjas.
3. Risoto valmistamine:
 - Segage hulka riivitud parmesani juust.
 - Kuumatage risotot mikrolaineahjus võimsusel 700 W 2 kuni 3 minuti jooksul.
 - Maitsestage soola ja pipraga.

● Täidetud paprika

🕒 23 min

👤 × 1–2

Ettevalmistusaeg:	5 min
Küpsetusaeg:	23 min

Koostisosad

2	Paprikat
120 g	Riisi (keedetud)
120 g	Veise- või kalkunihakkliha
120 ml	Tomatikastet
30 g	Cheddari ja mozzarella juustu (riivitud)
40 g	Sibulat (hakitud)
½ tl	Soola
½ tl	Pipart
Maitse järgi	Ürte (soovi korral)

Valmistamine

1. Paprika ettevalmistamine:
 - Lõigake paprikate otsad maha ja eemaldage sisu.
 - Pange paprikad mikrolaineahju jaoks sobivasse kaussi.
2. Täidise valmistamine:
 - Segage keedetud riis, hakkliha, tomatikaste, hakitud sibul ja ürdid (soovi korral) mikrolaineahju jaoks sobivas kausis kokku.
 - Küpsetage mikrolaineahjus võimsusel 700 W 4 kuni 5 minutit, kuni liha on hästi läbi küpsenud.
3. Paprika täitmine ja küpsetamine:
 - Täitke paprikad keedetud seguga.
 - Puistake täidetud paprikatele riivitud juustu.
 - Küpsetage paprikat mikrolaineahjus võimsusel 700 W 4 kuni 5 minutit, kuni paprikad on pehmed ja juust sulanud.

● Baklažaanid parmesaniga

🕒 20 min

👤 × 1–2

Ettevalmistusaeg:	5 min
Küpsetusaeg:	20 min

Koostisosad

1	Baklažaan (suur, viiludeks lõigatud)
240 ml	Marinara-kastet
120 g	Mozzarella-juustu (riivitud)
60 g	Parmesani juustu
60 g	Paneerimisjahu
1	Muna (lahtiklopitud)
½ tl	Soola
½ tl	Pipart

Valmistamine

1. Baklažaanide ettevalmistamine:
 - Kastke baklažaaniviilud lahtiklopitud muna sisse ja paneerige seejärel paneerimisjahus.
 - Pange baklažaaniviilud ühe kihina mikrolaineahju jaoks sobivale taldrikule.
2. Baklažaanide küpsetamine:
 - Küpsetage baklažaaniviilusid võimsusel 700 W 5 kuni 6 minuti jooksul mikrolaineahjus, seejuures pöörake neid üks kord.
 - Baklažaaniviilud on valmis, kui need on pehmed ja paneerimisjahu on kuldpruun.
3. Roa valmistamine:
 - Pange Marinara kaste, keedetud baklažaaniviilud ja riivitud mozzarella juust kihiti mikrolaineahju jaoks sobivasse kaussi.
 - Korra kihte, kuni kõik koostisosad on ära kasutatud. Lõpetage mozzarella ja parmesani juustu kihiga.
4. Küpsetage rooga võimsusel 700 W 8 kuni 10 minuti jooksul mikrolaineahjus, kuni juust on sulanud ja mullitab.

● Puhastamine ja hooldus

⚠️ **OHT! Elektrilöögi oht!** Enne puhastamist: Lahutage toode alati vooluvõrgust.

⚠️ **OHT! Põletusvigastuste oht!** Ärge puhastage toodet vahetult pärast kasutamist. Laske tootel enne jahtuda.

⚠️ **HOIATUS!** Ärge kastke toote elektrikomponente vette ega muudesse

vedelikesse. Ärge kunagi hoidke toodet voolava vee all.

❶ MÄRKUSED:

- ❑ Puhastage toodet kohe pärast jahtumist. Kui toiduainete jäägid on kuivanud, on neid palju raskem eemaldada.
- ❑ Ärge kasutage puhastusspreid ja muid agressiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinnale jätta plekid, triibud või hägususe.
- ❑ Ärge kasutage küürimisvahendeid.
- ❑ **Korpus:** Puhastage toote korpust niisutatud lapiga.
- ❑ **Küpsetusruum:** Hoidke küpsetusruum ❶ alati puhtana. Kui toiduainete pritsmed või väljavoolanud vedelikud toote seinte külge kinni jäävad, pühkige need niisutatud lapiga ära.
Vajaduse korral kandke lapile kerge pesuaine. Seejärel pühkige üle niiske lapiga, et eemaldada võimalikud puhastusvahendite jäägid.
- ❑ **Pöördtaldrik:** Peske pöördtaldrikut ❷ regulaarselt sooja seebiveega. Te võite pöördtaldrikut ka nõudepesumasinas pesta.
- ❑ **Pritsmed ja mustus:** Eemaldage regulaarselt pritsmed ja mustus niiske lapi abil järgmistelt osadelt:
 - Uks ❸ (mõlemalt küljelt)
 - Vaateaken (mõlemalt küljelt)
 - Uksetihendid ❹ ja külgnevad osad

- ❑ **Kondensvesi:** Kui ukse ❸ välisküljele koguneb kondensaat, pühkige see pehme lapiga ära. See võib juhtuda, kui toodet kasutatakse suure niiskusega keskkonnas.
- ❑ **Lõhnad:** Eemaldage regulaarselt lõhnad. Asetage küpsetusruumi ❶ sügav, mikrolaineahju jaoks sobiv kauss – täidetuna tassi veega, millele on lisatud ühe sidruni mahl ja koored. Laske segul 5 minutit küpseda. Pühkige küpsetusruum puhtaks ja hõõruge see pehme lapiga kuivaks.

● Küpsetusruumi puhastusprogramm

- ❶ **MÄRKUS:** Puhastusprogramm võimaldab pehmenendada toidu- või vedelikupritseid, aurustades seebivett. See teeb mustuse eemaldamise lihtsamaks.
- 1. Valage vesi ja mõned tilgad nõudepesuvahendit mikrolaineahju jaoks sobivasse tassi.
- 2. Asetage mittemetallist lusikas tassi, et takistada järsku keemahakkamist.
- 3. Asetage tass pöördtaldriku ❷ keskele. Sulgege uks ❸.
- 4. Vajutage ja hoidke all ❸ ❶ ❷, kuni süttib ❸ ❷ ja ekraanil ❸ kuvatakse „5:00”.
- 5. Vajutage nuppu start/+30 sec ❸ ❷, et käivitada puhastusprogramm.
- 6. Kui programm on lõpule jõudnud: Kostab 4 piiksu. ❸ ❷ kustub.
- 7. Puhastage küpsetusruum ❶ (vt „Puhastamine ja hooldus”).

● Veakõrvaldus

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalikud lahendused
Ekraanil ❸ ei kuvata midagi.	Pistik ❸ ei ole pistikupesas.	Kontrollige pistikut ❸.
	Pistikupesa on defektne.	Proovige mõnda muud pistikupesa.
	Ekraan ❸ on defektne.	Võtke ühendust klienditeenindusega.
Toode ei reageeri nupuvajutustele.	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk (vt „Kasutamine”).

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalikud lahendused
Toode ei käivita küpsetusprotsessi.	Uks [6] pole korralikult suletud.	Sulgege uks [6].
Pöördtaldrik [4] teeb pöörlemisel valju müra.	Pöördtaldrik [4] pole korralikult fiksaatori peal.	Pange pöördtaldrik [4] õigesti fiksaatori peale.
	Pöödrõngas [4] ja/või küpsetusruumi [1] põhi on määrdunud.	Puhastage pöödrõngas [4] ja küpsetusruumi [1] põhi.
Valgustus toote sees ei tööta.	Valgusti on rikkis.	Pöörduge klienditeeninduse poole (vt „Teenindus“).

● Jäätmekäitus

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



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

Toode:



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



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

● Garantii

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

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

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

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

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

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapäraselt kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lüliid või klaasist osad.

● Garantii käsitlemine

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510).

Toote numbrileiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmnesh, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

● **Teenindus**

Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee



Izmantotie brīdinājumi un simboli	Lpp. 170
Ievads	Lpp. 171
Paredzētais lietojums	Lpp. 171
Piegādes komplekts	Lpp. 171
Daļu apraksts	Lpp. 171
Tehniskie parametri	Lpp. 172
Drošības norādījumi	Lpp. 172
Pamatprincipi gatavošanai mikroviļņu krāsnī	Lpp. 176
Lietojiet atbilstošus traukus	Lpp. 177
Pirms pirmās izmantošanas	Lpp. 177
Izstrādājuma uzstādīšana	Lpp. 177
Montāža	Lpp. 178
Lietošana	Lpp. 178
Gaidstāves režīms	Lpp. 178
Pulksteņa iestatīšana	Lpp. 178
Taimera iestatīšana	Lpp. 178
Ievades procesa atcelšana/pabeigšana	Lpp. 178
Bērn drošības slēdzis	Lpp. 179
Pārtikas produktu gatavošana	Lpp. 179
Jaudas izvēle	Lpp. 179
Gatavošanas laika iestatīšana	Lpp. 179
Gatavošanas procesa sākšana	Lpp. 180
Ātrā palaide	Lpp. 180
Gatavošanas procesa pārtraukšana/pabeigšana	Lpp. 180
Atkausēšana	Lpp. 180
Aizkavēta gatavošanas funkcija	Lpp. 180
Atmiņas funkcija	Lpp. 181
Automātikas izvēle	Lpp. 181
Lietošanas piemēri	Lpp. 183

Receptes	Lpp. 184
Šokolādes kūka krūzē	Lpp. 184
Karameļu popkorns	Lpp. 184
Brokastu kartupeļi	Lpp. 185
Viltotais zaķis	Lpp. 185
Lasis	Lpp. 185
Garneles ar citronu un ķiplokiem	Lpp. 186
Makaroni ar sieru	Lpp. 186
Risoto	Lpp. 186
Pildītas paprikas	Lpp. 187
Baklažāni ar parmezānu	Lpp. 187
Tīrīšana un kopšana	Lpp. 188
Tīrīšanas programma gatavošanas nodalījumam	Lpp. 188
Kļūdu novēršana	Lpp. 189
Utilizācija	Lpp. 189
Garantija	Lpp. 190
Rīcība garantijas gadījumā	Lpp. 190
Serviss	Lpp. 190

Izmantotie brīdinājumi un simboli

Lietošanas instrukcijā un uz iepakojuma tiek izmantoti tālāk norādītie brīdinājumi:

	BĪSTAMI! Šis simbols kopā ar signālvārdu "Bīstami" norāda uz augstas riska pakāpes apdraudējumu, un, ja tas netiek novērsts, rodas smaga trauma vai iestājas nāve.	 Spriegums (maiņstrāva)
		 Herci (tikla frekvence)
		 Vati
	BRĪDINĀJUMS! Šis simbols kopā ar signālvārdu "Brīdinājums" norāda uz vidējas riska pakāpes apdraudējumu, kura neievērošanas dēļ var rasties smaga trauma vai iestāties nāve.	 Šis izstrādājums ir klasificēts I aizsardzības klasē un ir jāsazemē.
		 Izmantojiet izstrādājumu tikai sausās iekšējās telpās.
	PIESARDZĪBU! Šis simbols kopā ar signālvārdu "Piesardzību" norāda uz zemas riska pakāpes apdraudējumu, kura neievērošanas dēļ var rasties neliela vai vidēji smaga trauma.	 Bīstami – strāvas trieciena risks!
		 Uzmanību, karsta virsma!
	UZMANĪBU! Šis simbols kopā ar signālvārdu "Uzmanību" norāda uz iespējamu mantas bojājuma risku.	 Pārtikai nekaitīga Izstrādājums neietekmē garšu vai smaržu.
	NORĀDE: Šis simbols kopā ar signālvārdu "Norāde" norāda uz noderīgu papildinformāciju.	 Piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā:  Rotējošs šķivis
	CE zīme apstiprina atbilstību ES direktīvām, kas piemērojamas izstrādājumam.	 Drošības norādījumi  Rīcības norādījumi

MIKROVIĻŅU KRĀSNS

● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlējis augstas kvalitātes izstrādājumu. Lietošanas instrukcija ir šī izstrādājuma sastāvdaļa. Tā ietver svarīgas norādes attiecībā uz drošību, lietošanu un utilizāciju. Pirms izstrādājuma lietošanas iepazīstieties ar visiem lietošanas un drošības norādījumiem. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzī arī visu dokumentāciju.



Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē www.lidl-service.com. Noskenējot šo kvadrātkodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne (www.lidl-service.com), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Paredzētais lietojums

- Šis izstrādājums ir paredzēts ēdianu uzsildīšanai un pagatavošanai. Neizmantojiet izstrādājumu citiem mērķiem.
- Izstrādājums ir piemērots tikai lietošanai privātās māsaimniecībās, un to nedrīkst izmantot medicīniskās vai komerciālās telpās.
- Ražotājs neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kas radušies neatbilstošas lietošanas dēļ.

● Piegādes komplekts

Pēc izstrādājuma izņemšanas no iepakojuma pārbaudiet, vai ir piegādātas visas daļas un vai tās nav bojātas. Pirms lietošanas noņemiet visus iepakojuma materiālus.

- 1 Mikroviļņu krāsns
- 1 Rotējošs šķivis
- 1 Bloķēšanas mehānisms
- 1 Rotācijas balsts
- 1 Programmu pārskata uzlīme
- 1 Lietošanas instrukcija
- 1 Īsā lietotāja rokasgrāmata

● Detaļu apraksts

(A att.)

- 1 Gatavošanas nodaļums
- 2 Programmu pārskats
- 3 Pieslēguma vads ar kontaktdakšu
- 4 Rotējošs šķivis ar rotācijas balstu un bloķēšanas mehānismu
- 5 Durvju bloks (durvju blīve)
- 6 Durvis
- 7 Fiksators
- 8 Displejs
- 9 Mikroviļņu jaudas taustiņi
- 10 Taustiņš  (mikroviļņu jauda/tīrīšanas programma)
- 11 Taustiņš  (automātiska atkausēšana/gatavošana)
- 12 Taustiņš  (atmiņa/izlase)
- 13 Taustiņš **stop**  (apturēšanas/dzēšanas funkcija/bērnu drošības slēdzis)
- 14 Taustiņš  (taimeris/pulkstenis)
- 15 Grozāmais regulators (laiks/svars/programma)
- 16 Durvju atvērējs
- 17 Taustiņš **start/+30 sec** (palaide/ātrā palaide)
- 18 Taustiņš **kg** (svars)

(B att.)

- 19 **AUTO** (automātiska gatavošana)
- 20  (taimeris)
- 21  (bērnu drošības slēdzis)
- 22  (tīrīšanas programma)
- 23 **g** (grami)

- 24  (gatavošanas procesa aizkave)
 25  (atkausēšana)
 26 Stabiņu indikators (mikroviļņu jauda)
 27  (mikroviļņi)

● Tehniskie parametri

Nominālais spriegums:	220–240 V~, 50 Hz
Enerģijas patēriņš:	1100 W
Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā:	0,6 W
Aizsardzības klase:	I
Izejas jauda:	700 W
Mikroviļņu frekvence:	2450 MHz
Gatavošanas nodalījuma tilpums:	20 litri
Svars:	10 kg
Izmēri:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Sertifikācija:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Šis izstrādājums atbilst Eiropas standartu EN 55011 prasībām.
- Saskaņā ar standartu izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas, B klases ierīce.
- 2. grupa = izstrādājums mērķtiecīgi rada augstfrekvences enerģiju elektromagnētisko staru formā pārtikas produktu termiskai apstrādei.
- B klases ierīce = izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājās apstākļos.



Drošības norādījumi

**PIRMS IZSTRĀDĀJUMA
LIETOŠANAS IEPAZĪSTIETIES
AR VISIEM DROŠĪBAS
UN EKSPLOATĀCIJAS
NORĀDĪJUMIEM! NODODOT
ŠO IZSTRĀDĀJUMU TĀLĀK
CITĀM PERSONĀM,
DODIET LĪDZI ARĪ VISUS
DOKUMENTUS!**

Ja zaudējumi radušies lietošanas instrukcijas neievērošanas dēļ, garantija zaudē spēku!
 Ražotājs neuzņemas atbildību par turpmākiem zaudējumiem!
 Ražotājs neuzņemas atbildību par materiālajiem zaudējumiem vai personai nodarītu kaitējumu, kas radies neatbilstošas lietošanas vai drošības norādījumu neievērošanas dēļ!

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI UZZIŅAI

- Šo izstrādājumu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un vecāki, kā arī cilvēki ar samazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai pieredzes un zināšanu

trūkumu, ja viņi ir uzraudzīti vai viņiem ir sniegti norādījumi par drošu izstrādājuma lietošanu un viņi saprot no tā izrietošos apdraudējumus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar izstrādājumu.

Bērni tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bez pieaugušo uzraudzības.

Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst lietot izstrādājumu un pieslēguma vadu.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, izstrādājumu nedrīkst lietot, kamēr šim nolūkam apmācīta persona to nav salabojusi.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Visām personām, izņemot šim nolūkam apmācītu personu, ir bīstami veikt jebkādas apkopes vai remonta darbus, kuros jānoņem pārsegs, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas radīto starojumu.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Šķidrumus vai citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var viegli eksplodēt.

■ Ja izstrādājuma strāvas pieslēguma vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējumiem,

tas ir jānomaina ražotājam vai tā klientu apkalpošanas dienestam vai līdzīgi kvalificētai personai.

■ Šis izstrādājums ir paredzēts lietošanai mājsaimniecībā un līdzīgos nolūkos, piemēram:

- Veikalu, biroju un citu komerciālo telpu virtuvēs darbiniekiem;
- Lauku saimniecībās;
- Viesnīcu, moteļu un citu naktsmītņu klientiem
- Pansijās.

■ Virs izstrādājuma jāatstāj vismaz 20 cm brīvas vietas.

■ Drīkst izmantot tikai traukus, kas ir paredzēti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

■ Ēdienu un dzērienu uzsildīšanai izstrādājumā nav pieļaujami metāla trauki.

Metāli atstaro mikroviļņu starojumu, tādējādi izraisot dzirksteļu veidošanos.

Dzirksteles var izraisīt ugunsgrēku un nenovēršamus izstrādājuma bojājumus!

■ Uzsildot ēdienus plastmasas un papīra traukos, izstrādājums jāuzrauga aizdegšanās riska dēļ.

■ Izstrādājums ir paredzēts ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Ēdienu vai apģērba žāvēšana

- un sildīšanas spilvenu, čību, sūkļu, mitru tīrīšanas lupatu un līdzīgu priekšmetu sildīšana var izraisīt savainojumus, aizdegšanos vai ugunsgrēku.
- Ja rodas dūmi, izslēdziet izstrādājumu vai izvelciet kontaktdakšu un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.
- Dzērienu sildīšana ar mikroviļņiem var izraisīt novēlotu vārīšanos (vārīšanās aizkavēšanos), tāpēc ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.
- Zīdaiņu barošanas pudelītes un trauki ar bērnu pārtiku ir jāsamaisa vai jāsakrata, un pirms lietošanas ir jāpārbauda to temperatūra, lai novērstu apdegumu risku.
- Olas ar čaumalu vai cieti vārītas olas nedrīkst uzsildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var uzsprāgt, pat ja sildīšana ar mikroviļņiem jau ir pabeigta.
- Izstrādājums regulāri jātīra un jāaizvāc pārtikas produktu atliekas (skatīt "Tīrīšana un kopšana").
- Neīeram izstrādājumam var rasties virsmas bojājumi, kas samazina izstrādājuma darbību un var izraisīt bīstamas situācijas.

- Izstrādājumu nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.
- Izstrādājums jāizmanto brīvi novietotā veidā, un to nedrīkst iebūvēt iebūvējamās mēbelēs vai tamlīdzīgi.

PAPILDU DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Personām, kas lieto kardiostimulatoru, pirms izstrādājuma lietošanas sākšanas jākonsultējas ar savu ģimenes ārstu par iespējamajiem riskiem.

⚠️ BRĪDINĀJUMS! Karsta virsma! Izstrādājums izmantošanas laikā kļūst karsts. Nepieskarieties izstrādājuma karstajai virsmai izmantošanas laikā vai tūlīt pēc tās.

⚠️ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Neiegremdējiet izstrādājumu ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

⚠️ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Nelietojiet bojātu izstrādājumu. Ja izstrādājums ir bojāts, atvienojiet to no elektrotīkla un vērsieties pie tirgotāja.

- Aizliegts lietot izstrādājumu, ja tas ir nokritis vai tam ir redzami bojājumi.
- Pirms pievienojat izstrādājumu barošanas avotam, pārļiecinieties, vai avota spriegums un nominālā strāva atbilst izstrādājuma datu plāksnītē norādītajai energoapgādes informācijai.
- Sargiet pieslēguma vadu no bojājumiem. Raugieties, lai tas neatrastos uz asām šķautnēm, netiktu saspiests vai saliekts. Raugiet, lai pieslēguma vads neatrastos karstu virsmu un atklātas liesmas tuvumā.

Uzstādīšanas norādes

- ⚠ UZMANĪBU!** Nenovietojiet izstrādājumu uz plīts vai citas siltumu radošas ierīces. Uzstādīšana šādā vietā varētu izraisīt izstrādājuma bojājumus.

Lietošana

- ⚠ BĪSTAMI! Ugunsgrēka risks!** Noņemiet metāla aizvarus no pārtikas produktu iepakojumiem, kurus vēlaties sildīt.
- Nekustiniet izstrādājumu, kamēr tas darbojas.
 - Nekad nelietojiet izstrādājumu tukšu.

- Nenovietojiet izstrādājumu uz karstām virsmām (gāzes plīts, elektriskās plīts, krāsns u. c.). Lietojiet izstrādājumu uz līdzenas, stabilas, tīras, karstumizturīgas un sausas virsmas.
- Nenovietojiet izstrādājuma tuvumā viegli uzliesmojošus materiālus.
- Izstrādājums nav paredzēts lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu attālinātas darbības sistēmu.

Tīrīšana un kopšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Traumu

risks! Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no elektrotīkla, pirms to tīrāt.

- Nevelciet kontaktdakšu aiz pieslēguma vada, lai to atvienotu no kontaktligzdas.
- Sargājiet izstrādājumu, pieslēguma vadu un kontaktdakšu no putekļiem, tiešiem saules stariem, pilieniem un šļakatām.
- Vienmēr pēc lietošanas iztīriet izstrādājumu, it īpaši durvju blīves, dobumus un blakus esošās daļas (papildus skatīt "Tīrīšana un kopšana").

-  Nenoņemiet gaiši pelēko vizlas pārsegplāksni, kas gatavošanas nodalījumā ir uzstādīta, lai nodrošinātu aizsardzību magnetrona caurulītēm.
- Spuldzi izstrādājuma iekšpusē uzticiet nomainīt tikai kvalificētam speciālistam.

TRAUCĒJUMI CITU IERĪČU DARBĪBAI

Izstrādājuma lietošana var radīt traucējumus radio, televizoru vai līdzīgu ierīču darbībā.

Ja rodas šādi traucējumi, tos var samazināt vai izslēgt ar šādiem pasākumiem:

- Notīriet izstrādājuma durvis un durvju blīvi.
- No jauna noregulējiet radio vai televizora uztveršanas antenu. Izstrādājumu un uztvērēju novietojiet dažādās telpās.
- Noņemiet izstrādājumu no uztvērēja.
- Savienojiet izstrādājumu ar citu kontaktligzdu. Izstrādājumam un uztvērējam vajadzētu izmantot dažādus strāvas ķēdes atzarus.

DROŠĪBAS PASĀKUMI PĀRMĒRĪGAS SASKARES AR MIKROVIĻŅU ENERĢIJU NOVĒRŠANAI

- Nemēģiniet lietot izstrādājumu ar atvērtām durvīm. Lietošana ar atvērtām durvīm var izraisīt saskari ar kaitīgu mikroviļņu starojuma devu. Tikpat būtiski ir nenoņemt un nepārveidot drošības fiksatorus.
- Neiespiediet nekādus priekšmetus starp durvīm. Raugiet, lai uz blīvju virsmām neuzkrātos netīrumi vai tīrīšanas līdzekļu atliekas.

● Pamatprincipi gatavošanai mikroviļņu krāsnī

- **Gatavošanas laiks:** Sekojiet līdz gatavošanas laikam. Izvēlieties īsāko norādīto gatavošanas laiku un pēc tam palieliniet to, ja nepieciešams. Pārāk ilgi gatavoti pārtikas produkti var sākt dūmot vai aizdegties.
- **Pārtikas produkti:** Izkārtējiet pārtikas produktus vienmērīgi. Sagrieziet pārtikas produktus pēc iespējas vienādos gabaliņos. Biezākās vietas ir malas tuvumā.
- **Pārtikas produktu apklāšana:** Gatavošanas procesa laikā apklājiet pārtikas produktus tikai ar lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu vāku. Vāks novērš šļakatas un arī nodrošina, ka ēdiens tiek vienmērīgi pagatavots.
- **Pārtikas produktu apgrīšana:** Apgrīziet pārtikas produktus izstrādājumā vienu reizi gatavošanas laikā, lai ātrāk pagatavotos tādi ēdieni kā vista vai hamburgers. Lielī pārtikas produktu gabali, piemēram, cepeši, jāapgrīz vismaz vienu reizi.

Pārtikas produktu daļas, piemēram, maltās gaļas bumbiņas, pilnībā pārkārtojiet pēc tam, kad pagājuši puse no gatavošanas laika. Apgrīziet un pārvietojiet bumbiņas no trauka vidus uz malu.

- ❑ **Pārtikas produkti ar mizu/apvalku/čaumalu:** Sadurstiet kartupeļu mizu, desiņu apvalku un līdzīgu pārtikas produktu virsmu pirms gatavošanas. Pretējā gadījumā tie var uzsprāgt.
- ❑ **Pārtikas produkti ar biezu mizu/apvalku/čaumalu:** Pirms gatavošanas sadurstiet veselus ķirbjus, ābolus un kastaņus vai līdzīgu pārtikas produktus.
- ❑ **Tauki un eļļa:** Neizmantojiet izstrādājumu, lai atkausētu sasaldētus taukus vai eļļu. Izstrādājumu nelietojiet fritēšanai. Tauki vai eļļa var aizdegties.
- ❑ **Dzērieni:** Sildot dzērienus izstrādājumā, var rasties aizkavēta burbuļošana, ja dzēriens tiek uzvārīts. Tāpēc vienmēr uzmanīgi rīkojieties ar trauku, lai izvairītos no pēkšņas vārīšanās: Ja iespējams, sildīšanas laikā ielieciet šķidrumā šim nolūkam paredzētu stikla stieni. Pēc uzsildīšanas ļaujiet šķidrumam 20 sekundes pastāvēt gatavošanas nodalījumā **[1]**, lai novērstu pēkšņu burbuļošanu.
- ❑ **Popkorns:** Popkora pagatavošanai izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotu popkornu.

● Lietojiet atbilstošus traukus

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks!**

Izstrādājuma lietošanas laikā nekad neizmantojiet metāla priekšmetus. Metāls atstaro mikroviļņu starojumu un tādējādi izraisa dzirksteles. Tas var izraisīt ugunsgrēku un nenovēršamus izstrādājuma bojājumus!

- Ideālais materiāls mikroviļņu krāsnij laiž cauri mikroviļņus, tātad laiž enerģiju cauri traukam, lai sasildītu pārtikas produktus. Mikroviļņi nespēj izlauzties cauri metālam. Tādēļ nedrīkst lietot metāla tvertnes un metāla traukus.
- ❑ Sildot mikroviļņu krāsnī, neizmantojiet ražojumus no pārstrādāta papīra. Tie var

saturēt nelielas metāla daļiņas, kas var izraisīt dzirksteles un/vai ugunsgrēku.

- Ieteicams izmantot apaļu/ovālu trauku, nevis kantainu/garenisku trauku, jo pārtikas produkti stūru zonā viegli pārvārās. Tālāk sniegtais saraksts vispārīgi palīdz izvēlēties pareizo trauku.

Gatavošanas trauks	Mikroviļņu krāsns
Siltumizturīgs stikls	Jā
Siltumneizturīgs stikls	Nē
Siltumizturīga keramika	Jā
Plastmasas trauki (paredzēti mikroviļņu krāsnīm)	Jā
Virtuves papīra dvieļi	Jā
Metāla pamatne/plāksne	Nē
Alumīnija folija un folijas tvertnes	Nē

● Pirms pirmās izmantošanas

1. Noņemiet iepakojuma materiālus (tostarp gatavošanas nodalījumā **[1]** esošo aizsargplāksni un limlenti). Pārbaudiet, vai ir piegādātas visas daļas un vai tās ir pilnīgas (skatīt "Piegādes komplekts").
2. Noīrīet izstrādājumu un papildu detaļas (skatīt "Tīrīšana un kopšana").

● Izstrādājuma uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks!**

Šis izstrādājums nav paredzēts iebūvēšanai virtuves skapīti. Noslēgtos skapjos nav iespējams nodrošināt pietiekamu izstrādājuma vēdināšanu. Izstrādājums var tikt bojāts un rodas ugunsgrēka risks!

- ❑ Novietojiet izstrādājumu uz līdzenas virsmas, kas atrodas pietiekamā attālumā ventilācijai un atgaisošanai.
- ❑ Starp izstrādājumu un blakus esošajām sienām ievērojiet brīvu telpu vismaz 10 cm. Durvis **[6]** jāatstāj pilnībā atvērtas.
- ❑ Virs izstrādājuma ievērojiet brīvu telpu vismaz 20 cm.

● Montāža

1. Ievietojiet bloķēšanas mehānismu **[4]** gatavošanas nodaļējuma centrā **[1]**.
2. Novietojiet rotācijas balstu **[4]** uz skrejas gatavošanas nodaļējumā **[1]**.
3. Novietojiet rotējošo šķīvi **[4]** uz rotācijas balsta un bloķēšanas mehānisma. Rotējošajam šķīvim ir pareizi jāatbalstās uz bloķēšanas mehānisma.
4. Pievienojiet kontaktdakšu **[3]** kontaktligzdai. Displejā **[8]** mirdz **1:01**. Atskan signāls.

● Lietošana

① NORĀDES:

- Pirmajā izstrādājuma lietošanas reizē var rasties vāja smarža. Nodrošiniet pietiekamu zonas ventilāciju.
- Nospiežot taustiņu, kuram pašreizējā iestatījumā nav funkcijas, atskan dubults signāls.

● Gaidstāves režīms

- Izstrādājums automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā, tiklīdz tas ir pievienots elektrotilklam.
- Ja ilgāku laiku netiek nospiests neviens taustiņš, izstrādājums automātiski pārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Gaidstāves režīmā displejā **[8]** ir redzams pulksteņa laiks un **[20]**.

● Pulksteņa iestatīšana

1. Pievienojiet kontaktdakšu **[3]** kontaktligzdai. **1:01** un **[20]** mirdz displejā **[8]**. Atskan signāls.
2. Gaidstāves režīmā: 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu **[14]**. Ir atlasīt 12 stundu formāts. Displejā **[8]** rāda **Hr 12** (**Hr** ["Hour"]: Angliski = "stunda").
3. Ar grozāmo regulatoru **[15]** atlasiet starp **Hr 12** un **Hr 24**. Lai apstiprinātu, nospiediet taustiņu **[14]**.

Rādījums	Nozīme
Hr 12	12 stundu režīms
Hr 24	24 stundu režīms

4. Ar grozāmo regulatoru **[15]** iestatiet stundu. Iestatīšanas laikā stundu rādījums mirgo. Nospiediet taustiņu **[14]**, lai apstiprinātu izvēli.
5. Mirgo minūtes displejs. Ar grozāmo regulatoru **[15]** iestatiet minūtes. Nospiediet taustiņu **[14]**, lai apstiprinātu izvēli.
6. Tagad laiks ir iestatīts.

● Taimera iestatīšana

① NORĀDES:

- Taimeri var iestatīt uz jebkuru vērtību no 10 sekundēm līdz 95 minūtēm.
 - Taimera funkciju var izmantot neatkarīgi no mikroviļņu režīma.
 - Atpakaļskaitīšanas laikā: Nospiediet taustiņu **stop/** **[13]**, lai jebkurā laikā atceltu taimeri.
1. Gaidstāves režīmā: Nospiediet taustiņu **[14]**. Displejā **[8]** rāda **00:00**.
 2. Ar grozāmo regulatoru **[15]** iestatiet vajadzīgo laiku:

Iestatāmais laiks (taimeris)	Laika pakāpes
Līdz 5 minūtēm	10 sekunžu solis
No 5 līdz 10 minūtēm	30 sekunžu solis
No 10 līdz 30 minūtēm	1 minūtes solis
No 30 līdz 95 minūtēm	5 minūšu solis

3. Nospiediet taustiņu **start/+30 sec** **[17]**, lai apstiprinātu izvēli. Rit iestatītais laiks. Kad taimers ir beidzies: Atskan 3 signāli.

● Ievades procesa atcelšana/pabeigšana

- Ievades procesa atcelšana: Nospiediet taustiņu **stop/** **[13]**. Izstrādājums pārslēdzas gaidstāves režīmā.

● Bēnu drošības slēdzis

❗ **NORĀDE:** Aktivizējiet šo iestatījumu, lai novērstu izstrādājuma neuzraudzītu lietošanu no mazu bērnu un citu personu, kurām nav paredzēts lietot izstrādājumu, puses.

□ Bēnu drošības slēdža aktivizēšana:

Gaidstāves režīmā turiet nospiestu taustiņu

stop/ **13**, līdz atskan signāls.

– Displejā **8** rāda **SAFE**.

–  **21** mirdz.

□ Bēnu drošības slēdža

deaktivizēšana: Turiet nospiestu taustiņu

stop/ **13**, līdz atskan signāls.

– Displejā **8** vairs nerāda **SAFE**.

–  **21** nodziest.

– Atskan signāls.

● Pārtikas produktu gatavošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka risks!**

Izstrādājuma lietošanas laikā neizmantojiet metāla priekšmetus. Metāls atstāro mikroviļņu starojumu un tādējādi

izraisa dzirksteles. Tas var izraisīt ugunsgrēku un nenovēršamus izstrādājuma bojājumus!

❗ **NORĀDE:** Gatavošanas laikā nospiediet jebkuru mikroviļņu jaudas taustiņu **9**. Displejā **8** dažas sekundes ir redzama aktivizētā jaudas pakāpe.

● Jaudas izvēle

1. Gaidstāves režīmā nospiediet attiecīgo mikroviļņu jaudas taustiņu **9**, lai izvēlētos vajadzīgo mikroviļņu jaudu.
 - Displejs **8** parāda izvēlēto mikroviļņu jaudu.
 - Mirdz  **27** un attiecīgā stabiņu indikatora **26** sadaļa.
2. Nospiediet taustiņu  **14** vai gaidiet 3 sekundes, līdz displejā **8** rāda **00:00**.
3. Ar grozāmo regulatoru **15** iestatiet gatavošanas laiku. Maksimālais gatavošanas laiks ir 95 minūtes.
4. Gatavošanas procesa sākšana: Nospiediet taustiņu **start/+30 sec** **17**.
5. Gatavošanas laikā nospiediet taustiņu **start/+30 sec** **17**, lai attiecīgi pagarinātu gatavošanas laiku par 30 sekundēm.

Displejs	Izejas jauda	Lietošana
	700 W	Nūdeles, saldēti pārtikas produkti, zivis, kartupeļi, popkorns
	560 W	Dzērieni, silts piens, atkārtota sildīšana, risi, maltā gaļa
	420 W	Sacepums, maizes uzsildīšana
	280 W	Atkausēšana, sviesta/šokolādes/siera kausēšana
	140 W	Siltuma uzturēšana, saldējuma mikstināšana

● Gatavošanas laika iestatīšana

❗ **NORĀDE:** Maksimālais gatavošanas laiks visās manuālajām programmām ir 95 minūtes.

□ Pēc gatavošanas programmas izvēles:

- Nospiediet taustiņu  **14** vai gaidiet 3 sekundes, līdz displejā **8** rāda **00:00**.
- Pagrieziet grozāmo regulatoru **15** pulksteņrādītāja virzienā vai pretēji tam, lai iestatītu gatavošanas laiku no 10 sekundēm līdz 95 minūtēm.

Iestatāmais laiks (gatavošanas laiks)	Laika pakāpes
Līdz 5 minūtēm	10 sekunžu solis
No 5 līdz 10 minūtēm	30 sekunžu solis
No 10 līdz 30 minūtēm	1 minūtes solis
No 30 līdz 95 minūtēm	5 minūšu solis

1. Gaidstāves režīmā izvēlieties gatavošanas programmu un laiku.
2. 3 sekundes turiet nospiestu taustiņu  **14**.
 - Displejā **8** rāda **00:00**.
 -  **24** mirdz.
3. Ar grozāmo regulatoru **15** iestatiet stundas vajadzīgajam sākuma laikam.
4. Nospiediet taustiņu  **14**, lai apstiprinātu iestatījumus.
5. Ar grozāmo regulatoru **15** iestatiet minūtes vajadzīgajam sākuma laikam.
6. Aizkavētas gatavošanas sākšana: Nospiediet taustiņu  **14**.
Mirdz atbilstošais simbols gatavošanas programmai, laika rādītums un  **24**.

Aizkaves iestatījuma dzēšana

1. Nospiediet un turiet taustiņu  **14**. Ir redzams ieprogrammētais sākuma laiks.
2. Nospiediet taustiņu **stop**/ **13**. Iestatījums tiek dzēsts.

NORĀDES:

- ☐ **Ieprogrammētā pulksteņa laika maiņa:** Vispirms izdzēsiet vecās ievades. Tad ieprogrammējiet jaunus laikus.
- ☐ Visas pārējās funkcijas ir deaktivizētas, kamēr ir aktīva aizkaves funkcija.

● **Atmiņas funkcija**

-  **NORĀDE:** Izmantojiet atmiņas funkciju, lai saglabātu iestatījumus jūsu iecienītajam ēdienam. Nospiežot taustiņu, šos iestatījumus var atcelt.

Iestatījumu saglabāšana/atmiņas pārrakstīšana

1. Nospiediet taustiņu  **12**.
 - Ja iepriekš netika saglabāti nekādi iestatījumi: Displejā **8** rāda **00:00**.
 - Ja iepriekš jau tika saglabāti kādi iestatījumi: Displejs **8** rāda saglabātos iestatījumus.
2. Ievadiet attiecīgos iestatījumus (skatīt "Jaudas izvēle").
3. Nospiediet taustiņu  **12**, lai saglabātu iestatījumus vai pārrakstītu atmiņu.

Gatavošana ar atmiņas funkciju

1. Nospiediet taustiņu  **12**.
Displejs **8** rāda saglabātos iestatījumus.
2. Gatavošanas procesa sākšana: Nospiediet taustiņu **start/+30 sec** **17**.

● **Automātikas izvēlne**

NORĀDES:

- ☐ Automātiskās programmas ir paredzētas svaigiem pārtikas produktiem. Sasaldēti pārtikas produkti norādītajos laikos nebūs gatavi. Pirms tam atkausējiet sasaldētus pārtikas produktus ar atkausēšanas programmu (skatīt "Atkausēšana").
- ☐ Pārtikas produktiem, kas jāpagatavo ar automātikas izvēlni, nav jāievada gatavošanas ilgums un jaudas pakāpe. Pietiek ievadīt pārtikas produkta veidu un svaru.

Automātikas izvēlnes palaide

NORĀDES:

- ☐ Automātiskās pagatavošanas rezultāts ir atkarīgs no šādiem faktoriem:
 - Pārtikas produktu forma un izmērs
 - Noteiktiem pārtikas produktu vajadzīgā gatavības pakāpe
 - Tas, kā pārtikas produkti tiek ievietoti izstrādājumā
 - ☐ Ja rezultāts nav apmierinošs, atbilstoši pielāgojiet gatavošanas laiku (skatīt "Atkausēšana").
1. Gaidstāves režīmā nospiediet taustiņu  **11**.
Mirdz **AUTO** **19**.
 2. Vajadzīgās programmas iestatīšana: Pagrieziet grozāmo regulatoru **15** (**A-05** līdz **A-12**, skatīt šo tabulu).
 3. Nospiediet taustiņu **kg** **18** vai gaidiet 3 sekundes.
Displejā **8** ir redzams vai nu
 - Minimālais svars gramos (g), vai
 - Minimālais porciju skaits.
 Tas ir atkarīgs no izvēlētas programmas.
 4. Pārtikas produktu svara vai porciju skaita iestatīšana: Pagrieziet grozāmo regulatoru **15**.
 5. Sāciet procesu: Nospiediet taustiņu **start/+30 sec** **17**.

Rādījums	Pārtikas produkts/ funkcija	Daudzums/ svars	Ilgums (Minūtes : Sekundes)	Izejas jauda
A-05	Uzsildīšana	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Dārzeni	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Zivs	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Gaļa	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Nūdeles	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Kartupeļi	1 gab.	6:00	100 %
		2 gab.	9:00	
A-11	Pica	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Zupa	1 bļoda	2:30	100 %
		2 bļodas	4:00	
		3 bļodas	6:00	

Lietošanas piemērs 1:

200 ml ūdens uzkaršēšana:

1. Izvēlieties automātisko programmu **A-05** (Uzsildīšana).
2. Ar grozāmo regulatoru [15] iestatiet daudzumu **200 g** (1 ml ūdens = 1 g ūdens).
3. **Sāciet uzkaršēšanu:**
Nospiediet taustiņu **start/+30 sec** [17].

Lietošanas piemērs 2:

400 g dārzeņu gatavošana:

1. Izvēlieties automātisko programmu **A-06** (Dārzeņi).

2. Ar grozāmo regulatoru [15] iestatiet svaru **400 g**.
3. **Gatavošanas procesa sākšana:**
Nospiediet taustiņu **start/+30 sec** [17].

Izvēlētās automātikas izvēlnes atvēršana

- Pēc gatavošanas procesa sākšanas atlikušais laiks displejā [8] tiek skaitīts atpakaļ.
- Nospiežot taustiņu [11], displejā [8] 5 sekundes ir redzams izvēlētās programmas numurs. Pēc tam displejs atkal rāda atlikušo laiku.

● Lietošanas piemēri

Nesasaldētu pārtikas produktu gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums	Jauda (W)	Laiks (min)	Informācija
Zivs fileja	400 g	700	10–15	Pievienojiet nedaudz ūdens un citrona sulas.
Dārzeņi	250 g	560	5–10	Sagrieziet dārzeņus gabaliņos. Pievienojiet nedaudz ūdens. Ik pa laikam apmaisiet dārzeņus.
Kartupeļi	500 g	700	8–10	Sagrieziet kartupeļus gabaliņos. Pievienojiet nedaudz ūdens. Ik pa laikam apmaisiet kartupeļus.
Deserts (piemēram, pudiņš, kūkss)	100–300 g	560	1–5	Ievērojiet deserta ražotāja norādījumus.
Rīsi	100 g rīsi 250 ml ūdens	560	15	Pirms gatavošanas noskalojiet rīsus.
Viltotais zaķis	600 g	700	23–28	Pievienojiet viltotajam zaķim garšvielas, novietojiet uz šķīvja un pārklājiet šķīvi ar vāku.

Sasaldētu pārtikas produktu gatavošana

Pārtikas produkts	Daudzums	Jauda (W)	Laiks (min)
Zupa	400 ml	560	8–10
Sautējums	500 g	700	10–13
Piedevas (piem., nūdeles)	500 g	700	8–10
Dārzeņi	300 g	560	8–10

● Receptes

● Šokolādes kūka krūzē

🕒 7 min

👤 × 1

Sagatavošanas laiks:	5 min
Gatavošanas laiks:	2 min

Sastāvdaļas

4 ēdamkarotes	Milti
¼ ēdamkarotes	Cepamais pulveris
4 ēdamkarotes	Pūdercukurs
2 ēdamkarotes	Kakao pulvera
1	Ola
3 ēdamkarotes	Piena
3 ēdamkarotes	Augu eļļa
Daži pilieni	Vanīļas ekstrakts vai cits ekstrakts (pēc izvēles)
2 ēdamkarotes	Šokolādes skaidiņas, rieksti vai rozīnes (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Ieberiet miltus, cepamo pulveri, pūdercukuru un kakao pulveri lielā mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā. Samaisiet visas sastāvdaļas.
2. Pievienojiet olu un samaisiet visas sastāvdaļas.
3. Pievienojiet pienu un augu eļļu. Ja vēlaties, pievienojiet vanīļas ekstraktu vai citu ekstraktu. Samaisiet visas sastāvdaļas, līdz maisījums ir viendabīgs.
4. Ja vēlaties, pievienojiet šokolādes skaidiņas, riekstus vai rozīnes. Samaisiet visas sastāvdaļas.
5. Novietojiet krūzīti rotējošā šķīvja [4] vidū. Cepiet kūku 2 minūtes 700 W vai līdz brīdim, kad kūka pārstāj celties un kļūst cieta.
6. Lai izņemtu karsto krūzīti, uzvelciet virtuves cimdus. Izbaudiet gardo kūku!

● Karameļu popkorns

🕒 24 min

👤 × 8

Sagatavošanas laiks:	20 min
Gatavošanas laiks:	4 min

Sastāvdaļas

60 g	Kukurūzas graudi
240 g	Brūnais cukurs
60 ml	Kukurūzas sīrups
3 ēdamkarotes	Nesālīts sviests
½ tējkarotes	Sāls
1 tējkarote	Vanīļas ekstrakta
¼ tējkarotes	Cepamā soda
Daži pilieni	Augu eļļas (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Ielieciet kukurūzas graudus papīra maisiņā. Ja vēlaties, pievienojiet dažus pilienus augu eļļas. Pāris reizes salociet maisiņa augšdaļu, lai to aiztaisītu.
2. Novietojiet maisiņu rotējošā šķīvja [4] vidū. Gatavojiet kukurūzu 4 minūtes 700 W vai tik ilgi, līdz vairs nav dzirdama "pop" skaņa.
3. Karameles pagatavošana: leviotojiet cukuru, kukurūzas sīrupu, sviestu un sāli lielā, mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā. Gatavojiet maisījumu 2 minūtes 700 W. Izmaisiet maisījumu un vāriet pie 700 W vēl 2 minūtes, līdz parādās daudz burbuļu.
4. Karameļu maisījumam pievienojiet vanīļas ekstraktu un cepamo sodu un labi samaisiet. Uzreiz pārlejiet trešdaļu karstās karameles popkornam maisiņā. Aizveriet maisiņu un sakratiet to, lai pārklātu popkornu. Pārlej popkornu ar vēl vienu trešdaļu karameles. Aizveriet maisiņu un sakratiet to. Pārlejiet popkornu ar atlikušo karameli un pēdējo reizi sakratiet maisiņu.
5. Novietojiet maisiņu rotējošā šķīvja [4] vidū. Gatavojiet popkornu 1 minūti 700 W. Lai izņemtu un sakratītu karsto maisiņu, uzvelciet virtuves cimdus.

6. Ielejiet karsto karameles kukurūzu traukā. Ļaujiet karameles kukurūzai pilnībā atdzist 20 minūtes. Sadaliet karameles kukurūzu un izbaudiet!

● Brokastu kartupeļi

 25 min

 × 2

Sagatavošanas laiks:	15 min
Gatavošanas laiks:	10 min

Sastāvdaļas

2	Vidēja lieluma kartupeļi (nomizoti un sagriezti šķēlītēs)
½	Sīpoli (sagriezti šķēlēs)
¼ tējkarotes	Sāls
⅛ tējkarotes	Pipari
¼ tējkarotes	Ķiploku sāls
60 g	Čedaras siers (sarīvēts)

Pagatavošana

- Ielieciet kartupeļu un sīpolu šķēles mikroviļņu krāsnij piemērotā bļodā.
- Pievienojiet kartupeļiem un sīpoliem sāli, piparus un ķiploku sāli. Visu labi samaisiet un pārklājiet bļodu.
- Novietojiet bļodu rotējošā šķīvja **4** vidū. Kartupeļus ar garšvielām un sīpolus gatavojiet 9 minūtes 700 W vai līdz kartupeļi ir gatavi.
- Pievienojiet sieru un gatavojiet 1 minūti 560 W.
- Lai izņemtu karsto bļodu, uzvelciet virtuves cimdus. Izbaudiet gardās brokastis!

● Viltotais zaķis

 33–38 min

 × 2–3

Sagatavošanas laiks:	10 min
Gatavošanas laiks:	23–28 min

Sastāvdaļas (viltotais zaķis)

500 g	Malta liellopu gaļa
½	Sīpols (sagriezts kubiņos)

1	Ola (saputota)
100 g	Rīvmaize
¼ tējkarotes	Pipari
¼ tējkarotes	Sāls

Piedevas (mērce)

75 ml	Ūdens
1 ēdamkarote	Sinepes
2 ēdamkarotes	Tomātu kečups
1 tējkarote	Cukura
Pēc garšas	Pētersīļi (pēc izvēles)

Pagatavošana

- Sajauciet liellopu malto gaļu, sīpolus, olu, rīvmaizi, piparus un sāli.
- Izveidojiet viltoto zaķi un novietojiet to uz šķīvja. Nosedziet šķīvi ar vāku.
- Novietojiet šķīvi rotējošā šķīvja **4** vidū. Gatavojiet viltoto zaķi 18–23 minūtes 700 W.
- Pa šo laiku sajauciet bļodiņā ūdeni, sinepes, tomātu kečupu, cukuru un pētersīļus (pēc izvēles).
- Tiklīdz viltotais zaķis ir gatavs, pārlejiet mērci viltotajam zaķim. Nosedziet šķīvi ar vāku.
- Gatavojiet viltoto zaķi ar mērci vēl 5 minūtes 700 W.
- Pasniedziet un izbaudiet viltoto zaķi!

● Lasis

 28 min

 × 1

Sagatavošanas laiks:	5 min
Gatavošanas laiks:	23 min

Sastāvdaļas

400 g	Lasis
½ tējkarotes	Pipari
½ tējkarotes	Sāls
2 tējkarotes	Ūdens
¼	Citrona

Pagatavošana

1. Ja nepieciešams, atkausējiet lasi (skatīt "Atkausēšana").
2. Apkaisiet lasi ar pipariem un sāli.
3. Nolieciet lasi uz šķīvja. Pievienojiet ūdeni. Nosedziet šķīvi ar vāku.
4. Novietojiet šķīvi rotējošā šķīvja [4] vidū. Gatavojiet lasi 7 minūtes 560 W. Alternatīvi izvēlieties automātikas izvēlni **A-07** (skatīt "Automātikas izvēlne").
5. Pirms laša pasniegšanas pievienojiet nelielu citrona sulas.

Garneles ar citronu un ķiplokiem

10 min

1-2

Sagatavošanas laiks:	5 min
Gatavošanas laiks:	10 min

Sastāvdaļas

200 g	Garneles (atčaulotas un attīrītas)
2 daiviņas	Ķiploks (sasmalcināts)
1	Citrons (sula)
30 g	Sviests
1 tējkarote	Pētersīļi (sasmalcināti)
Pēc garšas	Sāls un pipari

Pagatavošana

1. Ievietojiet garneles bļodā, kas piemērota mikroviļņu krāsnij.
2. Pievienojiet ķiplokus, citronu sulu, sviestu, sāli un piparus.
3. Nosedziet bļodu un ielieciet mikroviļņu krāsnī. Gatavojiet garneles ar 700 W jaudu 3 līdz 4 minūtes, līdz tās kļūst rozā krāsā un ir gatavas.
4. Izrotājiet ar pētersīļiem un pasniedziet ēdienu ar risiem vai nūdelēm.

Makaroni ar sieru

20 min

1

Sagatavošanas laiks:	10 min
Gatavošanas laiks:	20 min

Sastāvdaļas

100 g	Spirālveida makaroni
120 ml	Ūdens
60 ml	Piena
20 g	Universālie milti
20 g	Sviests
60 g	Čedaras un mocarellas siers
1/2 tējkarotes	Sāls
1/4 tējkarotes	Pipari

Pagatavošana

1. Pagatavojiet makaronus:
 - Kopā ar ūdeni ielejiet makaronus mikroviļņiem piemērotā bļodā.
 - Novietojiet bļodu uz rotējošā šķīvja [4].
 - Gatavojiet makaronus ar 700 W jaudu 5 līdz 6 minūtes un samaisiet, kad ir pagājusi puse no šā laika.
2. Pagatavojiet siera mērci:
 - Izkausējiet sviestu ar 430 W jaudu 2 minūtes.
 - Samaisiet miltus un pienu, līdz maisījums ir gluds un viskozs.
 - Samaisiet sieru, sāli un piparus.
3. Sajauciet makaronus un mērci: leberiet makaronus siera mērcē un samaisiet, līdz makaroni ir vienmērīgi pārklāti ar mērci.
4. Sajauciet un pasniedziet: Karsējiet ēdienu ar 700 W jaudu 5 līdz 6 minūtes mikroviļņu krāsnī, līdz siers ir izkusis un kļuvis krēmīgs.

Risoto

23 min

1-2

Sagatavošanas laiks:	5 min
Gatavošanas laiks:	23 min

Sastāvdaļas

200 g	Arborio rīsi
480 ml	Visas vai dārzeņu buljons
120 ml	Baltvīns (pēc izvēles)
60 g	Parmezāna siers (sarīvēts)
80 g	Sīpoli (sakapāti)
1 ķiploku daiviņa	Ķiploks (sasmalcināts)
15 g	Sviests
½ tējkarotes	Sāls
¼ tējkarotes	Pipari

Pagatavošana

1. Pagatavojiet sīpolus un ķiplokus:
 - Sajauciet sasmalcinātus sīpolus, ķiplokus un sviestu blodā, kas piemērota mikroviļņu krāsnij.
 - Gatavojiet sīpolus un ķiplokus ar 700 W jaudu 2 līdz 3 minūtes mikroviļņu krāsnī, līdz sīpoli ir gatavi.
2. Rīsu vārīšana:
 - Ieberiet blodā arborio rīsus un sajauciet ar sviesta maisījumu.
 - Pievienojiet buljonu un baltvīnu (ja to izmantosiet).
 - Gatavojiet rīsus ar 700 W jaudu 10 līdz 12 minūtes mikroviļņu krāsnī un samaisiet rīsus, kad ir pagājusi puse no šā laika.
 - Rīsi ir gatavi, kad tie ir miksti un krēmīgi.
3. Risoto pagatavošana:
 - Iemaisiet sarīvētu parmezāna sieru.
 - Karsējiet risoto ar 700 W jaudu 2 līdz 3 minūtes mikroviļņu krāsnī.
 - Pievienojiet sāli un piparus.

● Pildītas paprikas

 23 min

 × 1–2

Sagatavošanas laiks:	5 min
Gatavošanas laiks:	23 min

Sastāvdaļas

2	Paprika
120 g	Rīsi (vārīti)
120 g	Liellopu vai ūdētāja maltā gaļa
120 ml	Tomātu mērce
30 g	Čedaras un mocarellas siers (sarīvēts)
40 g	Sīpoli (sakapāti)
½ tējkarotes	Sāls
½ tējkarotes	Pipari
Pēc garšas	Garšaugi (pēc izvēles)

Pagatavošana

1. Sagatavojiet papriku:
 - Nogrieziet papriku galus un izņemiet serdes.
 - Ievietojiet paprikas blodā, kas piemērota mikroviļņu krāsnij.
2. Pagatavojiet pildījumu:
 - Sajauciet vārītus rīsus, malto gaļu, tomātu mērci, sasmalcinātus sīpolus un garšaugus (pēc izvēles) blodā, kas piemērota mikroviļņu krāsnij.
 - Gatavojiet ar 700 W jaudu 4 līdz 5 minūtes mikroviļņu krāsnī, līdz gaļa ir gatava.
3. Piepildiet un pagatavojiet papriku:
 - Piepildiet paprikas ar uzvārīto maisījumu.
 - Apkaisiet paprikas ar sarīvētu sieru.
 - Gatavojiet papriku ar 700 W jaudu 4 līdz 5 minūtes mikroviļņu krāsnī, līdz paprikas ir mikstas un siers ir izkusis.

● Baklažāni ar parmezānu

 20 min

 × 1–2

Sagatavošanas laiks:	5 min
Gatavošanas laiks:	20 min

Sastāvdaļas

1	Baklažāns (liels, sagriezts šķēlēs)
240 ml	Marinara mērce
120 g	Mozzarella siera (sarīvēts)

60 g	Parmezāna siers
60 g	Rīvmaize
1	Ola (sakulta)
½ tējkarotes	Sāls
½ tējkarotes	Pipari

Pagatavošana

- Sagatavojiet baklažānu:
 - Apmērcējiet baklažāna šķēles sakultā olā un pēc tam panēijiet ar rīvmaizi.
 - Vienā slānī uzlieciet baklažāna šķēles uz šķīvja, kas piemērots mikroviļņu krāsnij.
- Pagatavojiet baklažānu:
 - Gatavojiet baklažāna šķēles ar 700 W jaudu 5 līdz 6 minūtes mikroviļņu krāsnī, vienreiz tās apgriežot.
 - Baklažāna šķēles ir gatavas, kad tās ir mīkstas un rīvmaize ir zeltaini brūna.
- Pagatavojiet ēdienu:
 - Marinara mērci, pagatvotās baklažāna šķēles un sarīvētu mocarellas sieru ielieciet slāņos bļodā, kas piemērota mikroviļņu krāsnij.
 - Atkārtojiet slāņus, līdz ir izlietotas visas sastāvdaļas. Pabeidziet ar mocarellas slāni un parmezāna sieru.
- Gatavojiet ēdienu ar 700 W jaudu 8 līdz 10 minūtes mikroviļņu krāsnī, līdz siers ir izkusis un ir redzami burbuļi.

● Tīršana un kopšana

⚠ BĪSTAMI! Elektriskās strāvas trieciena risks! Pirms tīršanas: Vienmēr atvienojiet izstrādājumu no elektroapgādes.

⚠ BĪSTAMI! Adegumu risks! Netīriet izstrādājumu uzreiz pēc lietošanas. Vispirms ļaujiet izstrādājumam atdzist.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Negremdējiet izstrādājuma elektriskās daļas ūdenī vai citos šķidrumos. Nekad neturiet izstrādājumu zem tekoša ūdens.

❗ **NORĀDES:**

- ❑ Tīriet izstrādājumu uzreiz pēc tā atdzišanas. Tiklīdz pārtikas produktu atliekas ir piekaltušas, tās nav viegli noņemt.
- ❑ Nelietojiet tīršanas aerosolus un citus abrazīvus tīršanas līdzekļus, jo tie var izraisīt traipus, svītras vai virsmu apduļķošanu.
- ❑ Nelietojiet abrazīvus līdzekļus.
- ❑ **Korpuss:** Izstrādājuma korpusu tīriet ar samitrinātu drānu.
- ❑ **Gatavošanas nodaļums:** Vienmēr uzturiet gatavošanas nodaļumu **[1]** tīru. Ja pie izstrādājuma sienām ir pielipušas pārtikas produktu šlakatas vai pārskrējuši šķidrums, noslaukiet tās ar samitrinātu drānu. Ja nepieciešams, samitriniet drānu ar maigu mazgāšanas līdzekli. Pēc tam noslaukiet ar mitru drānu, lai noņemtu mazgāšanas līdzekļa atlikumus.
- ❑ **Rotējošs šķīvis:** Regulāri noskalojiet rotējošo šķīvi **[4]** ar siltu ziepjūdeni. Jūs varat mazgāt rotējošo šķīvi arī trauku mašīnā.
- ❑ **Šlakatas un netīrumi:** Regulāri notīriet šlakatas un netīrumus ar samitrinātu drānu no šādām daļām:
 - Durvis **[6]** (abās pusēs)
 - Skatīšanās logs (abās pusēs)
 - Durvju blīves **[5]** un blakus esošās daļas
- ❑ **Tvaiki:** Ja uz durvīm **[6]** vai apkārt tām ir uzkrājies kondensāts, notīriet to ar mikstu drānu. It īpaši tad, ja izstrādājums tiek lietots augsta mitruma apstākļos.
- ❑ **Smakas:** Regulāri likvidējiet smakas. Ievietojiet dziļu mikroviļņu krāsnij piemērotu bļodu – uzpildītu ar glāzi ūdens un viena citrona mizu un sulu – gatavošanas nodaļumā **[1]**. Ļaujiet maisījumam karsēties 5 minūtes. Izslaukiet gatavošanas nodaļumu un nosusiniet ar mikstu drānu.

● **Tīršanas programma gatavošanas nodaļumam**

❗ **PIEZĪME:** Tīršanas programma ļauj mīkstināt pārtikas šlakatas vai izlietus šķidrumus, iztvaicējot ziepjūdeni. Tas ļauj vieglāk notīrīt šādu piesārņojumu.

1. Ielejiet ūdeni un dažus pilienus mazgāšanas šķidruma mikroviļņu krāsnij piemērotā krūzē.
2. Ielieciet krūzē nemetāla karoti, lai nepieļautu pēkšņu vārīšanos.
3. Nolieciet krūzi rotējošā šķīvja [4] centrā. Aizveriet durvis [6].
4. Nospiediet un turiet  [10], līdz iemirdzas  [22] un displejs [8] rāda "5:00".
5. Nospiediet taustiņu start/+30 sec [17], lai sāktu tīrīšanas programmu.
6. Kad programma ir pabeigta: Atskan 4 signāli.  [22] nodzīst.
7. Izlīriet gatavošanas nodaļījumu [1] (skat. "Tīrīšana un kopšana").

● Klūdu novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Iespējamie risinājumi
Displejā [8] neko nerāda.	Kontaktdakša [3] nav pievienota kontaktligzdai.	Pārbaudiet kontaktdakšu [3].
	Kontaktligzda ir bojāta.	Pamēģiniet izmantot citu kontaktligzdu.
	Displejs [8] ir bojāts.	Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.
Izstrādājums nereaģē uz taustiņu nospiešanu.	Ir aktivizēts bērnu drošības slēdzis.	Deaktivizējiet bērnu drošības slēdzi (skatīt "Lietošana").
Izstrādājums nesāk gatavošanas procesu.	Durvis [6] nav pareizi aizvērtas.	Aizveriet durvis [6].
Griešanās laikā rotējošais šķivis [4] rada skaļu troksni.	Rotējošais šķivis [4] nav pareizi novietots uz bloķēšanas mehānisma.	Pareizi novietojiet rotējošo šķivi [4] uz bloķēšanas mehānisma.
	Rotācijas balsts [4] un/vai gatavošanas nodaļījuma [1] pamatne ir netīra.	Notīriet rotācijas balstu [4] un gatavošanas nodaļījuma [1] pamatni.
Izstrādājuma iekšpusē nedarbojas apgaismojums.	Apgaismes līdzeklis ir bojāts.	Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu (skatīt "Serviss").

● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.



Šķirotot atkritumus, ievērojiet marķējumus uz iepakojuma materiāliem, kas ir apzīmēti ar saīsinājumiem (a) un numuriem (b) ar šādu nozīmi: 1–7: plastmasas/20–22: papīrs un kartons/80–98: saistvielas.



Kad izstrādājums ir nolietots, vides aizsardzības nolūkā neizmetiet to sadzīves atkritumos, bet gan veiciet pienācīgu utilizāciju. Informāciju par atkritumu nodošanas vietām un to darbalaikiem varat saņemt savā pašvaldībā.

Izstrādājums



Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

● **Garantija**

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarišanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarišanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarišanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarišanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopots.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kārtīdži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

● **Rīcība garantijas gadījumā**

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes:

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

● **Serviss**

Serviss Latvijā

Tālr.: 8000 5808

E-pasts: owim@lidl.lv



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 193
Einleitung	Seite 194
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 194
Lieferumfang	Seite 194
Teilebeschreibung	Seite 194
Technische Daten	Seite 195
Sicherheitshinweise	Seite 195
Grundprinzipien beim Garen in der Mikrowelle	Seite 200
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	Seite 201
Vor der ersten Verwendung	Seite 201
Produkt aufstellen	Seite 201
Zusammenbau	Seite 201
Bedienung	Seite 202
Standby-Modus	Seite 202
Uhr einstellen	Seite 202
Timer einstellen	Seite 202
Eingabevorgang abbrechen/beenden	Seite 202
Kindersicherung	Seite 203
Nahrungsmittel garen	Seite 203
Leistung auswählen	Seite 203
Garzeit einstellen	Seite 203
Garvorgang starten	Seite 204
Schnellstart	Seite 204
Garvorgang unterbrechen/beenden	Seite 204
Auftauen	Seite 204
Verzögerte Garfunktion	Seite 205
Speicherfunktion	Seite 205
Automatik-Menü	Seite 205
Anwendungsbeispiele	Seite 207

Rezepte	Seite 208
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite 208
Karamell-Popcorn	Seite 209
Frühstücks-Kartoffeln	Seite 209
Hackbraten	Seite 210
Lachs	Seite 210
Zitronen-Knoblauch-Garnelen	Seite 210
Makkaroni mit Käse	Seite 211
Risotto	Seite 211
Gefüllte Paprikaschoten	Seite 212
Auberginen mit Parmesan	Seite 212
Reinigung und Pflege	Seite 213
Reinigungsprogramm für den Garraum	Seite 213
Fehlerbehebung	Seite 214
Entsorgung	Seite 214
Garantie	Seite 215
Abwicklung im Garantiefall	Seite 215
Service	Seite 216

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung 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.	V~	Spannung (Wechselstrom)
		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.		Dieses Produkt ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.
			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.		Für die Spülmaschine geeignet:  Drehteller
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLE

● Einleitung

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt und darf nicht in medizinischen oder kommerziellen Bereichen verwendet werden.

- Für Schäden, die durch unsachgemäße Anwendung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Mikrowelle
- 1 Drehteller
- 1 Arretierung
- 1 Laufring
- 1 Programmübersicht-Label
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Quick-Start-Guide

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Garraum
- 2 Programm-Übersicht
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 5 Türeinheit (Türdichtung)
- 6 Tür
- 7 Verriegelung
- 8 Display
- 9 Mikrowellen-Leistungstasten
- 10 Taste  (Mikrowellenleistung/Reinigungsprogramm)
- 11 Taste  (Automatisches Auftauen/Garen)
- 12 Taste  (Speicher/Favorit)
- 13 Taste **stop**  (Stopp-/Lösch-Funktion/Kindersicherung)
- 14 Taste  (Timer/Uhr)
- 15 Drehregler (Zeit/Gewicht/Programm)
- 16 Türöffner
- 17 Taste **start/+30 sec** (Start/Schnellstart)
- 18 Taste **kg** (Gewicht)

(Abb. B)

- 19 **AUTO** (Automatisches Garen)
- 20  (Timer)
- 21  (Kindersicherung)
- 22  (Reinigungsprogramm)

- 23 g (Gramm)
 24 ⌚ (Verzögerung des Garvorgangs)
 25 ☀ (Auftauen)
 26 Balkenanzeige (Mikrowellenleistung)
 27 🌀 (Mikrowelle)

● Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 100 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	0,6 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2 450 MHz
Garraumvolumen:	20 Liter
Gewicht:	10 kg
Abmessungen:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Zertifizierung:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011.
- Das Produkt ist standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
- Gruppe 2 = Das Produkt erzeugt zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Nahrungsmitteln.
- Gerät der Klasse B = Das Produkt ist für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet.



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! 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 einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

**WICHTIGE
SICHERHEITSANWEISUNGEN
SORGFÄLTIG LESEN UND
FÜR DEN WEITEREN
GEBRAUCH AUFBEWAHREN**

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- ⚠️ WARNUNG!** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Produkt nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

- ⚠️ WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

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

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;

- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm freier Raum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Beim Erwärmen im Produkt sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Funken können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- und Papierbehältern muss das Produkt wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Produkt ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Produkt abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Das Produkt sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Mangelhafte Sauberkeit des Produkts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche

führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

- Das Produkt darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Produkt ist als freistehendes Produkt zu verwenden und darf nicht in Einbaumöbeln oder Ähnlichem eingebaut werden.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vor Inbetriebnahme des Produkts bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren.

⚠️ WARNUNG! Heiße Oberfläche! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heiße Oberfläche des Produkts nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein 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 wenn es 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 Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Aufstellhinweise

⚠️ ACHTUNG! Stellen Sie das Produkt nicht über einem Küchenherd oder einem sonstigen Hitze erzeugenden Gerät auf. Eine Aufstellung an einem solchen Ort könnte zur

Beschädigung des Produkts führen.

Bedienung

GEFAHR! Brandrisiko!

Entfernen Sie metallische Verschlüsse von den Verpackungen der Nahrungsmitteln, die Sie erhitzen wollen.

- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Produkt niemals im Leerzustand.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produkts auf.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Reinigen Sie das Produkt stets nach der Verwendung, insbesondere die Türdichtungen, Hohlräume und angrenzenden Teile (siehe „Reinigung und Pflege“ für weitere Details).
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Lassen Sie das Leuchtmittel im Inneren des Produkts nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen.

FUNKSTÖRUNGEN BEI ANDEREN GERÄTEN

Der Betrieb des Produkts kann Störungen bei Ihrem Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten hervorrufen.

Falls solche Interferenzen auftreten sollten, lassen sie sich mit den folgenden Maßnahmen verringern oder ausschalten:

- Tür und Türdichtung des Produkts säubern.
- Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten. Produkt und den Empfänger räumlich trennen.
- Entfernen Sie das Produkt vom Empfänger.
- Stecken Sie das Produkt in eine andere Steckdose ein. Produkt und Empfänger sollten einen unterschiedlichen Zweig des Stromkreises in Anspruch nehmen.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENENERGIE

- Versuchen Sie nicht, das Produkt bei geöffneter Tür zu betreiben.
Der Betrieb bei geöffneter Tür kann zum Kontakt mit einer schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen.
Wichtig ist hierbei auch, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.

- Klemmen Sie keine Objekte zwischen die Tür. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.

● Grundprinzipien beim Garen in der Mikrowelle

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie diese bei Bedarf. Massiv zu lange gekochte Nahrungsmittel können beginnen zu rauchen oder sich zu entzünden.
- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittel gleichmäßig an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in möglichst gleich große Stücke. Die dicksten Stellen kommen in Randnähe.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Bedecken Sie die Nahrungsmittel während des Garens mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel. Der Deckel verhindert ein Spritzen und trägt außerdem dazu bei, dass Nahrungsmittel gleichmäßig gar werden.
- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie die Nahrungsmittel im Produkt einmal während der Zubereitung, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller durchgegart sind. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden. Sortieren Sie Nahrungsmittelteile, wie z. B. Hackbällchen, nach der halben Garzeit komplett um. Wenden Sie sie und platzieren Sie die Bällchen von der Mitte des Geschirrs an den Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Haut von Kartoffeln, Würstchen und ähnlichen Nahrungsmittel vor dem Kochen. Sie können sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Schale:** Ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien und ähnliche Nahrungsmittel vor dem Kochen einstechen.

- ❑ **Fett und 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 mit dem Produkt kann es zu einem zeitlich verzögerten Sprudeln kommen, wenn das Getränk kocht. Seien Sie deshalb vorsichtig beim Hantieren mit dem Gefäß, um plötzliches Sieden zu vermeiden:
Stellen Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in die Flüssigkeit, solange sie erhitzt wird.
Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen 20 Sekunden im Garraum **1** stehen, um unerwartetes Aufbrodeln zu vermeiden.
- ❑ **Popcorn:** Benutzen Sie zur Herstellung von Popcorn nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Kochgeschirr verwenden

- ⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Benutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- Das ideale Material für Mikrowellenherde ist mikrowellendurchlässig, lässt also die Energie durch den Behälter hindurch, um die Nahrungsmittel zu erwärmen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund dürfen keine Metallgefäße und kein Metallgeschirr verwendet werden.
- ❑ Verwenden Sie beim Erhitzen im Produkt keine Erzeugnisse aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Brände erzeugen können.
- Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Nahrungsmittel im Eckbereich leicht verkochen. Die nachstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirrs.

Kochgeschirr	Mikrowelle
Hitzebeständiges Glas	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja
Küchenpapier	Ja
Metallblech/-platte	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein

● Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (inklusive Schutzplatte und Klebeband im Garraum **1**). Überprüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
2. Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Produkt aufstellen

- ⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Dieses Produkt ist nicht für den Einbau in einen Küchenschrank geeignet. In geschlossenen Schränken ist die Belüftung des Produkts nicht ausreichend gewährleistet. Das Produkt kann beschädigt werden und es besteht Brandgefahr!
- ❑ Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche, die genug Abstand für die Be- und Entlüftung lässt.
- ❑ Halten Sie zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden einen Freiraum von mindestens 10 cm ein. Die Tür **6** muss sich vollständig öffnen lassen.
- ❑ Halten Sie über dem Produkt einen Freiraum von mindestens 20 cm ein.

● Zusammenbau

1. Setzen Sie die Arretierung **4** in der Mitte des Garraums **1** ein.
2. Legen Sie den Laufring **4** auf die Lauffläche im Garraum **1**.

- Legen Sie den Drehteller **4** auf den Laufring und die Arretierung. Der Drehteller muss richtig auf der Arretierung aufliegen.
- Verbinden Sie den Netzstecker **3** mit einer Steckdose. Im Display **8** leuchtet **1:01**. Ein Signalton ertönt.

● Bedienung

① HINWEISE:

- Bei der ersten Benutzung des Produkts kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung des Bereichs.
- Falls Sie eine Taste drücken, die bei der aktuellen Einstellung keine Funktion hat, ertönt ein doppelter Signalton.

● Standby-Modus

- Das Produkt schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald es an das Stromnetz angeschlossen wird.
- Wenn längere Zeit keine Taste gedrückt wird, schaltet das Produkt automatisch in den Standby-Modus.
- Im Standby-Modus werden im Display **8** die Uhrzeit und  **20** angezeigt.

● Uhr einstellen

- Verbinden Sie den Netzstecker **3** mit einer Steckdose. **1:01** und  **20** leuchten im Display **8**. Ein Signalton ertönt.
- Im Standby-Modus: Halten Sie die Taste  **14** 3 Sekunden lang gedrückt. Das 12-Stunden-Format ist ausgewählt. Das Display **8** zeigt **Hr 12 (Hr [„Hour“])**: Englisch = „Stunde“).
- Wechseln Sie mit dem Drehregler **15** zwischen **Hr 12** und **Hr 24**. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste  **14**.

Anzeige	Bedeutung
Hr 12	12-Stunden-Modus
Hr 24	24-Stunden-Modus

- Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Stunde ein. Die Stundenanzeige blinkt während der Einstellung. Drücken Sie die Taste  **14**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Minutenanzeige blinkt. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Minuten ein. Drücken Sie die Taste  **14**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

● Timer einstellen

① HINWEISE:

- Der Timer kann auf einen beliebigen Wert zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten eingestellt werden.
 - Die Timer-Funktion kann unabhängig vom Mikrowellenbetrieb verwendet werden.
 - Während des Countdowns: Drücken Sie die Taste **stop/** **13**, um den Timer jederzeit abzubrechen.
- Im Standby-Modus: Drücken Sie die Taste  **14**. Das Display **8** zeigt **00:00** an.
 - Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die gewünschte Zeit ein:

Einstellbare Zeit (Timer)	Zeitstufen
bis 5 Minuten	10-Sekunden-Schritte
von 5 bis 10 Minuten	30-Sekunden-Schritte
von 10 bis 30 Minuten	1-Minuten-Schritte
von 30 bis 95 Minuten	5-Minuten-Schritte

- Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die eingestellte Zeit läuft ab. Wenn der Timer abgelaufen ist: 3 Signaltöne ertönen.

● Eingabevorgang abbrechen/ beenden

- Eingabevorgang abbrechen: Drücken Sie die Taste **stop/** **13**. Das Produkt schaltet in den Standby-Modus.

Kindersicherung

HINWEIS: Aktivieren Sie diese Einstellung, um eine unbeaufsichtigte Inbetriebnahme des Produkts durch Kleinkinder und andere, nicht mit der Bedienung vertraute Personen, zu verhindern.

- ☐ **Kindersicherung aktivieren:** Halten Sie im Standby-Modus die Taste **stop/**  **13** gedrückt, bis ein Signalton ertönt.
 - Das Display **8** zeigt **SAFE** an.
 -  **21** leuchtet.
- ☐ **Kindersicherung deaktivieren:** Halten Sie die Taste **stop/**  **13** gedrückt, bis ein Signalton ertönt.
 - Das Display **8** zeigt nicht mehr **SAFE** an.
 -  **21** erlischt.
 - Ein Signalton ertönt.

Nahrungsmittel garen

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Benutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Produkt irreparabel beschädigen!

HINWEIS: Drücken Sie während des Garvorgangs eine beliebige Mikrowellen-Leistungstaste **9**. Das Display **8** zeigt einige Sekunden lang die aktivierte Leistungsstufe an.

Leistung auswählen

1. Drücken Sie im Standby-Modus die entsprechende Mikrowellen-Leistungstaste **9**, um die gewünschte Mikrowellenleistung auszuwählen.
 - Das Display **8** zeigt die ausgewählte Mikrowellenleistung an.
 -  **27** und der entsprechende Abschnitt der Balkenanzeige **26** leuchten.
2. Drücken Sie die Taste  **14** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis das Display **8** **00:00** anzeigt.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
4. Garvorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.
5. Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **start/+30 sec** **17**, um die Garzeit jeweils um 30 Sekunden zu verlängern.

Display	Leistungs- abgabe	Anwendung
	700 W	Nudeln, gefrorene Nahrungsmittel, Fisch, Kartoffeln, Popcorn
	560 W	Getränke, warme Milch, Wiederaufwärmen, Reis, Hackfleisch
	420 W	Eintopf, Brot aufwärmen
	280 W	Auftauen, Butter/Schokolade/Käse schmelzen
	140 W	Warmhalten, Speiseeis weichmachen

Garzeit einstellen

HINWEIS: Die maximale Garzeit für alle manuellen Programme beträgt 95 Minuten.

- ☐ Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben:
 - Drücken Sie die Taste  **14** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis das Display **8** **00:00** anzeigt.

- Drehen Sie den Drehregler **15** im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Garzeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen.

Einstellbare Zeit (Garzeit)	Zeitstufen
bis 5 Minuten	10-Sekunden-Schritte
von 5 bis 10 Minuten	30-Sekunden-Schritte

Einstellbare Zeit (Garzeit)	Zeitstufen
von 10 bis 30 Minuten	1-Minuten-Schritte
von 30 bis 95 Minuten	5-Minuten-Schritte

● Garvorgang starten

① HINWEIS:

- Wenn Sie die Leistung und die Garzeit eingestellt haben, können Sie den Garvorgang starten.
- Nach dem Start des Garvorgangs im Mikrowellenmodus erhöht jeder Druck auf die Taste **start/+30 sec** [17] die Garzeit um 30 Sekunden.

1. Garvorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** [17].
 - Der Garvorgang beginnt.
 - Die Zeit zählt rückwärts herunter.
 - Das Display [8] zeigt  [27] an.
2. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - **End** leuchtet im Display [8].
 - 3 Signaltöne ertönen.
3. Drücken Sie den Türöffner [16] oder öffnen Sie die Tür [6]. Das Produkt schaltet in den Standby-Modus.
Falls Sie nichts unternehmen, ertönen die 3 Signaltöne nach 2 Minuten erneut als Erinnerung.

● Schnellstart

① HINWEIS:

- Jeder Druck erhöht die Garzeit um 30 Sekunden.
- Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste **start/+30 sec** [17].
 - Das Display [8] zeigt **00:30** an.
 -  [27] und alle 3 Abschnitte der Balken-anzeige [26] leuchten.
 - Der Garvorgang beginnt bei voller Leistung.

● Garvorgang unterbrechen/beenden

- ① **HINWEIS:** Sie können einen laufenden Garvorgang jederzeit unterbrechen oder abbrechen.
 - **Garvorgang unterbrechen:** Drücken Sie die Taste **stop**/ [13] oder öffnen Sie die Tür [6].
 - Die noch verbleibende Zeit stoppt und blinkt.
 - Der Garvorgang ist unterbrochen.
 - **Garvorgang fortsetzen:** Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** [17]. Die Zeit läuft weiter ab.
 - **Garvorgang beenden:** Drücken Sie die Taste **stop**/ [13] 2×. Das Produkt schaltet in den Standby-Modus.

● Auftauen

- ① **HINWEIS:** Das Produkt verfügt über 4 Auftauprogramme, wie in der folgenden Tabelle dargestellt:

Code	Anwendung
A-01	Auftauen von Hackfleisch
A-02	Auftauen von Fleischstücken
A-03	Auftauen von Hähnchenteilen
A-04	Auftauen von Brot

- ① **HINWEIS:** Während des Auftauvorgangs erscheint im Display [8] die Meldung **turn**. Sie können den Vorgang unterbrechen und das Lebensmittel wenden. Erfolgt keine Aktion, läuft das Gerät bis zum Ablauf der Garzeit weiter.

1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  [11].
 - Das Display [8] zeigt **A-01** an.
 - **AUTO** [19] und  [25] leuchten.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler [15] das gewünschte Auftauprogramm (**A-01** bis **A-04**) ein.
3. Drücken Sie die Taste **kg** [18] oder warten Sie 3 Sekunden lang.

Das Display **8** zeigt das Mindestgewicht in Gramm (g) an.

4. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** das Gewicht des gefrorenen Lebensmittels ein.
5. Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**, um den Vorgang zu starten.

● Verzögerte Garfunktion

① HINWEIS: Das Produkt verfügt über eine verzögerte Garfunktion. Mit dieser Funktion können Sie eine Uhrzeit voreinstellen, zu der das Produkt mit einem voreingestellten Garvorgang beginnen soll. Die Zeitverzögerungs-Funktion ist weder bei der Auftaufunktion noch bei der Express-Garfunktion verfügbar.

1. Wählen Sie im Standby-Modus ein Garprogramm und eine Zeit aus.
2. Halten Sie die Taste  **14** 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Das Display **8** zeigt **00:00** an.
 -  **24** leuchtet.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Stunden für die gewünschte Startzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste  **14**, um die Einstellung zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Minuten für die gewünschte Startzeit ein.
6. Zeitverzögertes Garen starten: Drücken Sie die Taste  **14**.
Das entsprechende Symbol für das Kochprogramm, die Zeitanzeige und  **24** leuchten.

Zeitverzögerungs-Einstellung löschen

1. Drücken und halten Sie die Taste  **14**. Die programmierte Startzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste **stop/C** **13**. Die Einstellung wird gelöscht.

① HINWEISE:

- ☐ **Programmierte Uhrzeit ändern:**
Löschen Sie zunächst die alten Eingaben. Programmieren Sie dann die neuen Zeiten.
- ☐ Alle anderen Funktionen sind deaktiviert, solange die Zeitverzögerungs-Funktion aktiv ist.

● Speicherfunktion

① HINWEIS: Verwenden Sie die Speicherfunktion, um die Einstellungen für Ihr Lieblingsgericht zu speichern. So können Sie diese Einstellungen auf Tastendruck abrufen.

Einstellungen speichern/Speicher überschreiben

1. Drücken Sie die Taste  **12**.
 - Wenn Sie zuvor keine Einstellungen gespeichert haben: Das Display **8** zeigt **00:00** an.
 - Wenn Sie zuvor bereits Einstellungen gespeichert haben: Das Display **8** zeigt die gespeicherten Einstellungen an.
2. Geben Sie die entsprechenden Einstellungen ein (siehe „Leistung auswählen“).
3. Drücken Sie die Taste  **12**, um die Einstellungen zu speichern oder um den Speicher zu überschreiben.

Garen mit der Speicherfunktion

1. Drücken Sie die Taste  **12**.
Das Display **8** zeigt die gespeicherten Einstellungen an.
2. Garvorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.

● Automatik-Menü

① HINWEISE:

- ☐ Die Automatikprogramme sind für frische Nahrungsmittel vorgesehen. Tiefgekühlte Nahrungsmittel werden mit den vorgegebenen Zeiten nicht gar. Tauen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel vorher mit dem Auftau-Programm auf (siehe „Auftauen“).
- ☐ Für Nahrungsmittel, die mit den Automatik-Menüs zubereitet werden sollen, ist es nicht notwendig, die Dauer des Garvorgangs und die Leistungsstufe einzugeben. Die Eingabe des Nahrungsmitteltyps und das Gewicht des Nahrungsmittels sind ausreichend.

Automatik-Menü starten

i HINWEISE:

- Das Ergebnis des automatischen Garvorgangs hängt von Faktoren wie den folgenden ab:
 - Form und Größe der Lebensmittel
 - gewünschter Gargrad bestimmter Lebensmittel
 - wie Sie die Lebensmittel in das Produkt legen
 - Wenn das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, passen Sie die Garzeit entsprechend an (siehe „Auftauen“).
1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  **11**.

AUTO  leuchtet.

2. Gewünschtes Programm einstellen: Drehen Sie den Drehregler **15** (**A-05** bis **A-12**, siehe folgende Tabelle).
3. Drücken Sie die Taste **kg** **18** oder warten Sie 3 Sekunden lang.
Das Display **8** zeigt entweder
 - das Mindestgewicht in Gramm (g) oder
 - die Mindestanzahl an Portionen an.
 Das hängt vom ausgewählten Programm ab.
4. Gewicht der Lebensmittel oder die Anzahl der Portionen einstellen: Drehen Sie den Drehregler **15**.
5. Vorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.

Anzeige	Nahrungsmittel/ Funktion	Menge/ Gewicht	Dauer (Minuten : Sekunden)	Leistungs- abgabe
A-05	Aufwärmen	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Gemüse	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Fisch	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Fleisch	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	

Anzeige	Nahrungsmittel/ Funktion	Menge/ Gewicht	Dauer (Minuten : Sekunden)	Leistungs- abgabe
A-09	Nudeln	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Kartoffeln	1 Stück	6:00	100 %
		2 Stücke	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Suppe	1 Schale	2:30	100 %
		2 Schalen	4:00	
		3 Schalen	6:00	

Anwendungsbeispiel 1:

200 ml Wasser erhitzen:

1. Wählen Sie das automatische Programm **A-05** (Aufwärmen) aus.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Menge **200 g** ein (1 ml Wasser = 1 g Wasser).
3. **Erhitzen starten:**
Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.

Anwendungsbeispiel 2:

400 g Gemüse garen:

1. Wählen Sie das automatische Programm **A-06** (Gemüse) aus.

2. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** das Gewicht **400 g** ein.
3. **Garvorgang starten:**
Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.

Gewähltes Automatik-Menü aufrufen

- Nach Beginn des Garvorgangs wird die verbleibende Zeit im Display **8** heruntergezählt.
- Wenn Sie die Taste **≡** **11** drücken, zeigt das Display **8** die Nummer des ausgewählten Programms 5 Sekunden lang an. Danach zeigt das Display wieder die verbleibende Zeit an.

● Anwendungsbeispiele

Nicht gefrorene Nahrungsmittel garen

Nahrungs- mittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (min)	Information
Fischfilet	400 g	700	10–15	Geben Sie etwas Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	560	5–10	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie das Gemüse gelegentlich um.

Nahrungsmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (min)	Information
Kartoffeln	500 g	700	8–10	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie die Kartoffeln gelegentlich um.
Dessert (z. B. Pudding, Cupcake)	100–300 g	560	1–5	Folgen Sie den Anweisungen des Dessert-Herstellers.
Reis	100 g Reis 250 ml Wasser	560	15	Waschen Sie den Reis vor dem Garen.
Hackbraten	600 g	700	23–28	Würzen Sie den Hackbraten, legen Sie ihn auf einen Teller und decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.

Gefrorene Nahrungsmittel garen

Nahrungsmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (min)
Suppe	400 ml	560	8–10
Eintopf	500 g	700	10–13
Beilagen (z. B. Nudeln)	500 g	700	8–10
Gemüse	300 g	560	8–10

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

4 EL	Mehl
¼ EL	Backpulver
4 EL	Streuzucker
2 EL	Kakaopulver
1	Ei
3 EL	Milch

3 EL	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.

- Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
- Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Kuchen bei 700 W für 2 Minuten oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

● Karamell-Popcorn

 24 min

 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

- Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.
- Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Mais bei 700 W für 4 Minuten oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
- Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung bei 700 W für 2 Minuten. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie bei 700 W für weitere 2 Minuten, bis viele Blasen aufsprudeln.

- Geben Sie Vanilleextrakt und Natron in die Karamelmischung und rühren Sie sie gut durch. Geben Sie sofort ein Drittel des heißen Karamells über das Popcorn in der Tüte. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie, um das Popcorn zu ummanteln. Geben Sie ein weiteres Drittel des Karamells über das Popcorn. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie. Geben Sie das restliche Karamell über das Popcorn und schütteln Sie die Tüte ein letztes Mal.
- Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie das Popcorn bei 700 W für 1 Minute. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
- Gießen Sie das heiße Karamell-Popcorn in ein Gefäß. Lassen Sie das Karamell-Popcorn 20 Minuten vollständig abkühlen. Brechen Sie das Karamell-Popcorn auseinander und genießen Sie es!

● Frühstücks-Kartoffeln

 25 min

 x 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min

Zutaten

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

Zubereitung

- Geben Sie die Kartoffel- und Zwiebelscheiben in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
- Würzen Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz. Mischen Sie alles gut durch und decken Sie die Schüssel ab.

- Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie die gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln bei 700 W für 9 Minuten oder bis die Kartoffeln gar sind.
- Geben Sie den Käse hinzu und garen Sie bei 560 W für 1 Minute.
- 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 **4**. Garen Sie den Hackbraten bei 700 W für 18–23 Minuten.
- 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 bei 700 W für weitere 5 Minuten.
- 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

- Falls nötig, tauen Sie den Lachs auf (siehe „Auftauen“).
- Würzen Sie den Lachs mit Pfeffer und Salz.
- Legen Sie den Lachs auf einen Teller. Geben Sie Wasser hinzu. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Lachs bei 560 W für 7 Minuten.
Wählen Sie alternativ das Automatik-Menü **A-07** (siehe „Automatik-Menü“).
- Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, bevor Sie den Lachs servieren.

● Zitronen-Knoblauch-Garnelen

 10 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	10 min

Zutaten

200 g	Garnelen (geschält und entdarmt)
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
1	Zitrone (Saft)
30 g	Butter
1 TL	Petersilie (gehackt)

Nach Geschmack	Salz und Pfeffer
----------------	------------------

Zubereitung

1. Geben Sie die Garnelen in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
2. Fügen Sie Knoblauch, Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer hinzu.
3. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie in die Mikrowelle. Garen Sie die Garnelen bei 700 W 3 bis 4 Minuten lang, bis sie rosa und durchgegart sind.
4. Garnieren Sie mit Petersilie und servieren Sie das Gericht mit Reis oder Nudeln.

● Makkaroni mit Käse

 20 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	20 min

Zutaten

100 g	Ellbogen-Makkaroni
120 ml	Wasser
60 ml	Milch
20 g	Allzweckmehl
20 g	Butter
60 g	Cheddar- und Mozzarella-Käse
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Makkaroni zubereiten:
 - Geben Sie die Makkaroni zusammen mit dem Wasser in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
 - Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller **4**.
 - Garen Sie die Makkaroni bei 700 W 5 bis 6 Minuten lang und rühren Sie sie nach der Hälfte der Zeit um.
2. Käsesauce zubereiten:
 - Lassen Sie die Butter bei 430 W 2 Minuten lang schmelzen.

- Rühren Sie Mehl und Milch unter, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.
 - Rühren Sie Käse, Salz und Pfeffer unter.
3. Pasta und Soße vermengen: Geben Sie die gekochten Makkaroni zur Käsesoße und rühren Sie um, bis die Pasta gleichmäßig mit Soße überzogen ist.
 4. Vermischen und servieren: Erhitzen Sie das Gericht bei 700 W 5 bis 6 Minuten lang in der Mikrowelle, bis der Käse geschmolzen und cremig ist.

● Risotto

 23 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

200 g	Arborio-Reis
480 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
120 ml	Weißwein (optional)
60 g	Parmesan-Käse (gerieben)
80 g	Zwiebel (gehackt)
1 Zehe	Knoblauch (gehackt)
15 g	Butter
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch garen:
 - Vermengen Sie die gehackte Zwiebel, den gehackten Knoblauch und die Butter in einer mikrowellengeeigneten Schüssel.
 - Garen Sie die Zwiebel und den Knoblauch bei 700 W 2 bis 3 Minuten lang in der Mikrowelle, bis die Zwiebel glasig ist.
2. Reis kochen:
 - Geben Sie den Arborio-Reis in die Schüssel und vermengen Sie ihn mit der Buttermischung.
 - Fügen Sie Brühe und Weißwein (falls verwendet) hinzu.

- Garen Sie den Reis bei 700 W 10 bis 12 Minuten lang in der Mikrowelle und rühren Sie dabei den Reis nach der Hälfte der Zeit um.
 - Der Reis ist fertig, wenn er weich und cremig ist.
3. Risotto fertigstellen:
- Rühren Sie den geriebenen Parmesankäse unter.
 - Erhitzen Sie das Risotto bei 700 W 2 bis 3 Minuten lang in der Mikrowelle.
 - Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

● Gefüllte Paprikaschoten

 23 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

2	Paprika
120 g	Reis (gekocht)
120 g	Rinder- oder Putenhackfleisch
120 ml	Tomatensauce
30 g	Cheddar- und Mozzarella-Käse (gerieben)
40 g	Zwiebel (gehackt)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
Nach Geschmack	Kräuter (optional)

Zubereitung

1. Paprika vorbereiten:
 - Schneiden Sie die Spitzen der Paprikaschoten ab und entfernen Sie die Kerne.
 - Legen Sie die Paprikaschoten in eine mikrowellengeeignete Schüssel.

2. Füllung zubereiten:
 - Vermengen Sie den gekochten Reis, das Hackfleisch, die Tomatensauce, die gehackte Zwiebel und die Kräuter (optional) in einer mikrowellengeeigneten Schüssel.
 - Garen Sie bei 700 W 4 bis 5 Minuten lang in der Mikrowelle, bis das Fleisch durchgebraten ist.
3. Paprika füllen und garen:
 - Füllen Sie die Paprikaschoten mit der gekochten Mischung.
 - Bestreuen Sie die Paprikaschoten mit geriebenem Käse.
 - Garen Sie den Paprika bei 700 W 4 bis 5 Minuten lang in der Mikrowelle, bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen ist.

● Auberginen mit Parmesan

 20 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	20 min

Zutaten

1	Aubergine (groß, in Scheiben geschnitten)
240 ml	Marinara-Sauce
120 g	Mozzarella-Käse (gerieben)
60 g	Parmesan-Käse
60 g	Paniermehl
1	Ei (geschlagen)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Aubergine vorbereiten:
 - Tauchen Sie die Auberginenscheiben in das geschlagene Ei und panieren Sie diese anschließend mit Paniermehl.
 - Legen Sie die Auberginenscheiben in einer einzigen Schicht auf einen mikrowellengeeigneten Teller.

2. Aubergine garen:
 - Garen Sie die Auberginenscheiben bei 700 W 5 bis 6 Minuten lang in der Mikrowelle, wenden Sie diese dabei einmal.
 - Die Auberginenscheiben sind fertig, wenn sie weich sind und das Paniermehl goldbraun ist.
3. Gericht zubereiten:
 - Schichten Sie die Marinara-Sauce, die gekochten Auberginenscheiben und den geriebenen Mozzarella-Käse in einer mikrowellengeeigneten Schüssel.
 - Wiederholen Sie die Schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Enden Sie mit einer Schicht Mozzarella und Parmesankäse.
4. Garen Sie das Gericht bei 700 W für 8 bis 10 Minuten in der Mikrowelle, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen wirft.

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! 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 ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

❗ **HINWEISE:**

- Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Nahrungsmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.
- Benutzen Sie keine Reinigungssprays und andere scharfe Putzmittel, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Oberflächen hervorrufen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- **Gehäuse:** Säubern Sie das Gehäuse des Produkts mit einem angefeuchteten Tuch.

- **Garraum:** Halten Sie den Garraum **1** stets sauber. Sollten Nahrungsmittelspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem angefeuchteten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- **Drehteller:** Spülen Sie den Drehteller **4** regelmäßig in warmer Seifenlauge. Sie können den Drehteller auch in einer Spülmaschine reinigen.
- **Spritzer und Verunreinigungen:** Entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Verunreinigungen mit einem angefeuchteten Tuch von den folgenden Teilen:
 - Tür **6** (beidseitig)
 - Sichtfenster (beidseitig)
 - Türdichtungen **5** und benachbarte Teile
- **Dunst:** Sollte sich in oder um die Außenseite der Tür **6** Dunst ablagern, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Hierzu kommt es, wenn das Produkt unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird.
- **Gerüche:** Beseitigen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser und dem Saft sowie der Schale einer Zitrone – in den Garraum **1**. Lassen Sie die Mischung 5 Minuten lang garen. Wischen Sie den Garraum aus und reiben Sie ihn mit einem weichen Lappen trocken.

● Reinigungsprogramm für den Garraum

- ❗ **HINWEIS:** Das Reinigungsprogramm ermöglicht es Ihnen, Lebensmittelspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten durch Verdampfen von Seifenwasser aufzuweichen. So lassen sich solche Verunreinigungen leichter entfernen.
1. Geben Sie Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in eine mikrowellengeeignete Tasse.
 2. Legen Sie einen nichtmetallischen Löffel in die Tasse, um plötzliches Aufkochen zu verhindern.

- Platzieren Sie die Tasse in der Mitte des Drehtellers **[4]**. Schließen Sie die Tür **[6]**.
- Halten Sie **[10]** gedrückt, bis **[22]** aufleuchtet und das Display **[8]** „5:00“ anzeigt.
- Drücken Sie die Taste start/+30 sec **[17]**, um das Reinigungsprogramm zu starten.
- Wenn das Programm beendet ist: 4 Signaltöne ertönen. **[22]** erlischt.
- Reinigen Sie den Garraum **[1]** (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
Das Display [8] zeigt nichts an.	Der Netzstecker [3] steckt nicht in der Netzsteckdose.	Kontrollieren Sie den Netzstecker [3] .
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Probieren Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Display [8] ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Produkt reagiert nicht auf das Drücken von Tasten.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe „Bedienung“).
Das Produkt startet den Garvorgang nicht.	Die Tür [6] ist nicht richtig verschlossen.	Schließen Sie die Tür [6] .
Der Drehteller [4] erzeugt beim Drehen laute Geräusche.	Der Drehteller [4] liegt nicht richtig auf der Arretierung.	Legen Sie den Drehteller [4] richtig auf die Arretierung.
	Der Laufring [4] und/oder der Boden des Garraums [1] sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring [4] und den Boden des Garraums [1] .
Die Beleuchtung im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und

Elektronikgeräten sowie Verteiler von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● Garantie

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

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

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, 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 516807_2510/ 516809_2510/516811_2510) 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-Adresse zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● **Service**

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

(BE) Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14269
 HG14270
 HG14271

Version: 04/2026

IAN 516807_2510

IAN 516809_2510

IAN 516811_2510

