

MIKROWELLE/MICROWAVE/FOUR À MICRO-ONDES SMWEDS 900 A1

DE AT CH

MIKROWELLE
Bedienungsanleitung

GB IE

MICROWAVE
User manual

FR BE

FOUR À
MICRO-ONDES
Mode d'emploi

NL BE

MAGNETRON
Gebruiksaanwijzing

PL

KUCHENKA
MIKROFALOWA
Instrukcja obsługi

CZ

MIKROVLNNÁ
TROUBA
Návod na obsluhu

SK

MIKROVLNNÁ RÚRA
Návod na obsluhu

ES

MICROONDAS
Manual de instrucciones

DK

MIKROBØLGEOVN
Betjeningsvejledning

IT

MICROONDE
Istruzioni per l'uso

HU

MIKROHULLÁMÚ
SÜTŐ
Használati útmutató

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
GB/IE	User manual	Page	36
FR/BE	Mode d'emploi	Page	62
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	93
PL	Instrukcja obsługi	Strona	122
CZ	Návod na obsluhu	Strana	151
SK	Návod na obsluhu	Strana	178
ES	Manual de instrucciones	Página	206
DK	Betjeningsvejledning	Side	235
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	262
HU	Használati útmutató	Oldal	291

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

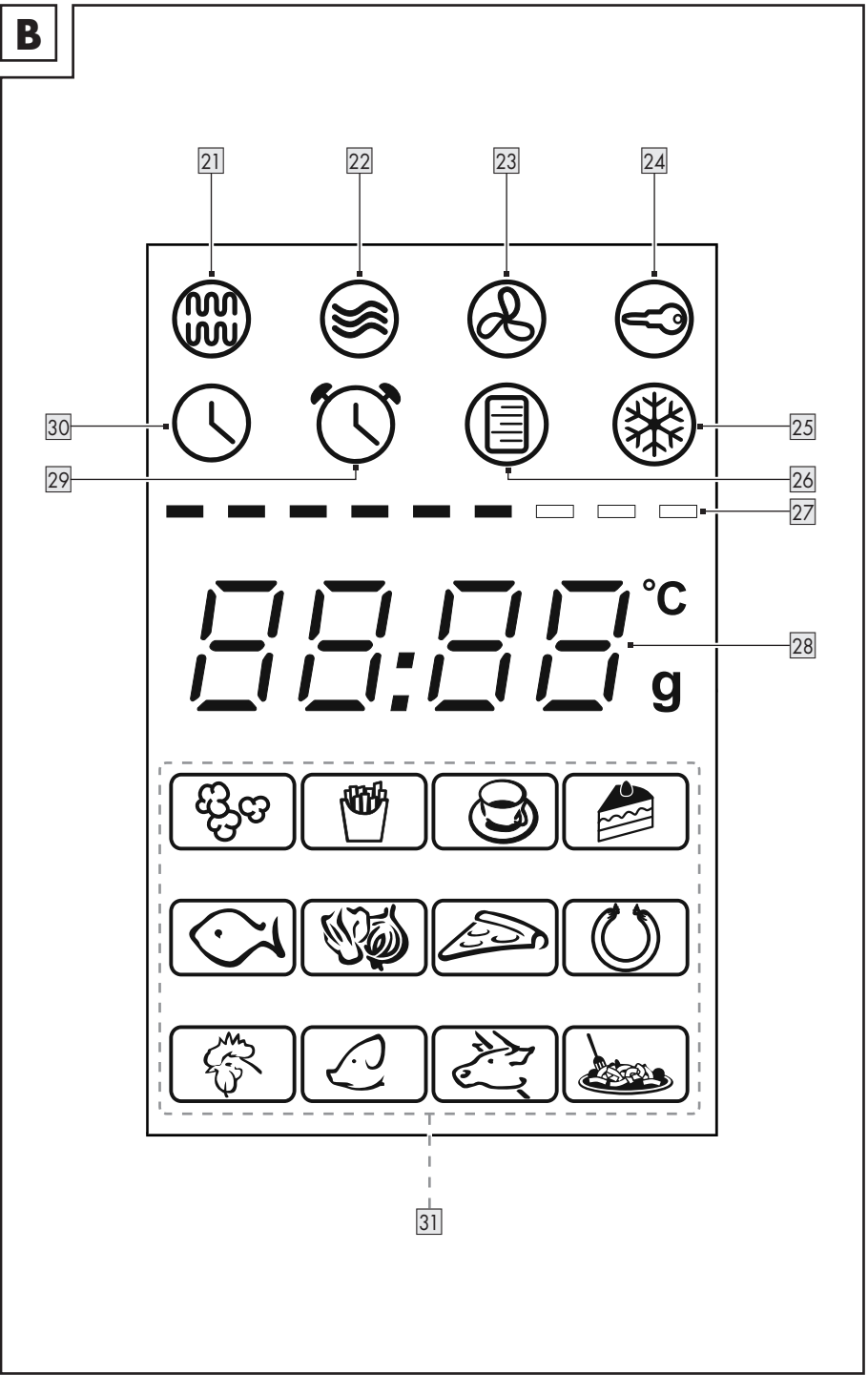
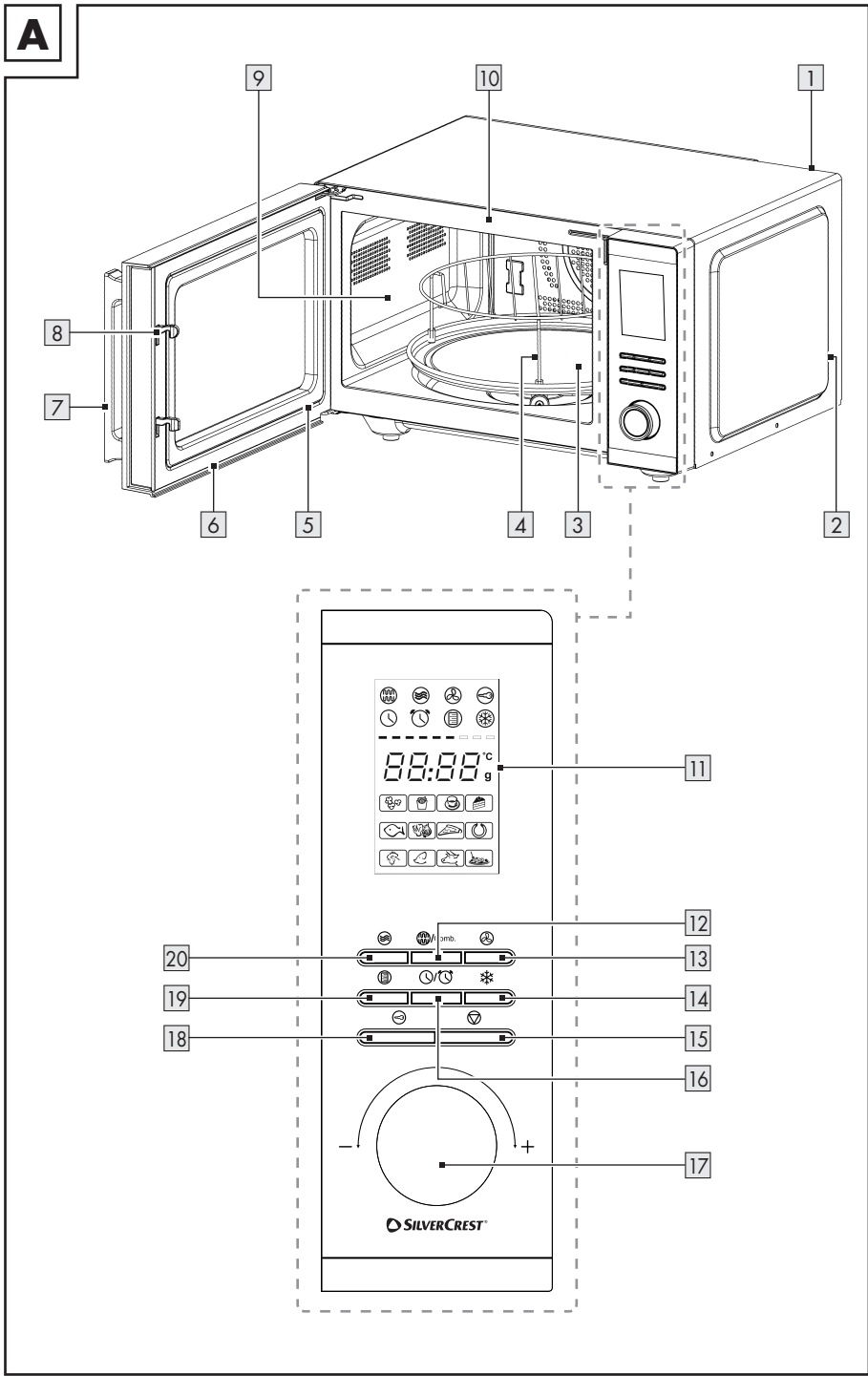
Model No.: HG13300
Version: 08/2025

IAN 486719_2501



IAN 486719_2501





Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	7
Einleitung	Seite	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	8
Lieferumfang	Seite	8
Teilebeschreibung	Seite	8
Technische Daten	Seite	9
Sicherheitshinweise	Seite	9
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite	14
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite	15
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	16
Produkt aufstellen	Seite	16
Montage	Seite	16
Bedienung	Seite	16
Standby-Modus	Seite	17
Uhr einstellen	Seite	17
Küchen-Timer einstellen	Seite	17
Schnellstart-Funktion 1	Seite	18
Schnellstart-Funktion 2	Seite	18
Mikrowellenmodus	Seite	18
Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele	Seite	19
Grillmodus	Seite	19
Kombinationsmodus „Grill“	Seite	19
Heißluftmodus	Seite	20
Kombinationsmodus „Heißluft“	Seite	21
Auftauen nach Zeit	Seite	21
Auftauen nach Gewicht	Seite	22
Kindersicherung	Seite	22
Automatische Garmodi	Seite	23
Mikrowellen-Gartabelle	Seite	25
Gefrorene Lebensmittel erhitzen	Seite	26

Rezepte	Seite	26
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite	26
Karamell-Popcorn	Seite	27
Lachs	Seite	28
Kartoffelgratin	Seite	28
Zucchini-suppe	Seite	29
Grillhähnchen	Seite	29
Salami-Pizza	Seite	30
Makkaroni mit Käse	Seite	30
Pommes frites	Seite	31
Knoblauch-Hähnchenflügel	Seite	32
Reinigung und Pflege	Seite	32
Fehlerbehebung	Seite	33
Entsorgung	Seite	33
Garantie	Seite	34
Abwicklung im Garantiefall	Seite	35
Service	Seite	35

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

MIKROWELLE

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

● **Lieferumfang**

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

- 1 Mikrowelle
- 1 Drehteller
- 1 Grillgestell
- 1 Programmübersichtsaufkleber
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Quick-Start-Guide

● **Teilebeschreibung**

(Abb. A)

- 1 Anschlussleitung mit Netzstecker (nicht abgebildet)
- 2 Lüftungsschlitze (Rückseite)
- 3 Drehteller
- 4 Grillgestell
- 5 Türeinheit (Türdichtung)
- 6 Türrahmen
- 7 Griff
- 8 Verriegelung
- 9 Garraum
- 10 Programmübersicht
- 11 Display
- 12 Taste (Grill/Kombination)
- 13 Taste (Heißluft)
- 14 Taste (Auftauen)
- 15 Taste (Stopp)
- 16 Taste (Uhr/Zeitschaltuhr)
- 17 Drehknopf (Zeit/Gewicht) mit Taste (Start/Schnellstart)
- 18 Taste (Kindersicherung)
- 19 Taste (automatisches Garen)
- 20 Taste (Mikrowelle)

(Abb. B)

- 21 Anzeige (Grill)
- 22 Anzeige (Mikrowelle)
- 23 Anzeige (Heißluft)
- 24 Anzeige (Kindersicherung)
- 25 Anzeige (Auftauen)
- 26 Anzeige (automatisches Garen)
- 27 Betriebsanzeige
- 28 Werteanzeige
- 29 (Zeitschaltuhr)
- 30 (Uhr)
- 31 Menüanzeige (automatisches Garen)

● Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	
- Mikrowelle:	1 600 W
- Grill:	1 750 W
- Heißluft:	2 150 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	0,7 W
Schutzklasse:	I
Mikrowellenleistungsabgabe:	900 W
Mikrowellenfrequenz:	2 450 MHz
Garraumvolumen:	ca. 25 Liter

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



Sicherheitshinweise

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

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

Halten Sie das Produkt und dessen Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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

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

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

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

- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss diese vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit Gefährdungen vermieden werden.
- Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Bereiche.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr genutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Nutzen Sie niemals das Grillgestell oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt.

Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- Wenn Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzt werden, sollte das Produkt im Auge behalten werden, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Dieses Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann das Risiko von Verletzungen, Entzündung oder Bränden in sich bergen.
- Falls Rauch austritt, muss das Produkt ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sowie die Tür geschlossen gehalten werden, um die Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, eruptiven Kochen führen, weshalb bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten ist.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, damit Verbrennungen vermieden werden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Ende des Erhitzens in der Mikrowelle noch explodieren können.
- Das Produkt sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Produkts kann zur Zerstörung der Oberfläche führen, was sich negativ auf die Lebensdauer auswirken kann und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Produkt darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Produkt ist zur freistehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

⚠ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.

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

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder sichtbare Schäden aufweist.

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

Produkt aufstellen

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

Bedienung

- ⚠ GEFAHR! Brandrisiko!** Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse von der Verpackung des Lebensmittels, das erhitzt werden soll.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.

- Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.).
Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produkts.
- Das Produkt ist nicht zum Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Steuerungssystem vorgesehen.
- Wenn die Antihaftbeschichtung des Drehtellers beginnt, sich abzublättern: Verwenden Sie den Drehteller nicht weiter.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.

Wenn die Glimmer-Abdeckplatte verschmort oder beschädigt ist: Verwenden Sie das Produkt nicht weiter. Lassen Sie das Produkt von einem qualifizierten Fachmann reparieren.

Reinigung und Pflege

WARNUNG!

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

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die folgenden Komponenten regelmäßig mit einem feuchten Tuch:
 - Türdichtung und angrenzende Komponenten
 - Türrahmen (beide Seiten)
 - Griff
 - Verriegelung
 - Sichtfenster (beide Seiten)

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

FUNKSTÖRUNGEN MIT ANDEREN GERÄTEN

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

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

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

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu betreiben, während

die Tür geöffnet ist.

Dies kann zum Kontakt mit einer potenziell schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen.

Es ist ebenso wichtig, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.

- Klemmen Sie nichts zwischen die Tür. Achten Sie darauf, dass keine Reste von Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen zurückbleiben.

● **Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle**

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und erhöhen Sie diese nach Bedarf. Zu lange gegarte Nahrungsmittel können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittelstücke gleichmäßig im Produkt an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in etwa gleich große Stücke. Legen Sie die dicksten Stücke in die Nähe der Ränder.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Decken Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel ab. Der Deckel verhindert das Spritzen und trägt dazu bei, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie Nahrungsmittel während des Garvorgangs einmal im Produkt, damit Gerichte wie Hühnchen oder Hamburger schneller gar werden. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden.

Ordnen Sie kleine Nahrungsmittel, wie z. B. Hackbällchen, nach der Hälfte der Garzeit vollständig neu an. Drehen Sie die Hackbällchen und bewegen Sie sie von der Mitte des Tellers zum Rand.

- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Schale von Kartoffeln, Würsten und ähnlichen Lebensmitteln, bevor Sie sie garen. Sie könnten sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Haut/Schale:** Stechen Sie ganze Kürbisse, Äpfel, Kastanien und ähnliche Lebensmittel ein, bevor Sie sie garen.
- **Fett oder Öl:** Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl im Produkt auf. Frittieren Sie nicht im Produkt. Fett oder Öl kann sich entzünden.
- **Getränke:** Beim Erhitzen von Getränken im Produkt kann ein zeitlich verzögertes Sprudeln eintreten, wenn das Getränk kocht. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie mit dem Behälter hantieren. Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
Platzieren Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in der Flüssigkeit, solange diese erwärmt wird.
Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwa 20 Sekunden im Garraum **9** stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Geschirr verwenden

- ⚠ WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals das Grillgestell oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- Das ideale Material zum Einsatz in einem Mikrowellenofen ist mikrowellendurchlässig, sodass die Energie in den Behälter eindringen kann, um die Nahrungsmittel zu erhitzen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallbehälter und Geschirr aus Metall verwendet werden.
 - Wenn Sie das Produkt zum Erwärmen benutzen, sollten keine Produkte aus Recyclingpapier verwendet werden. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, welche Funken und/oder Brände verursachen können.
 - Es empfiehlt sich die Nutzung von rundem/ ovalem Geschirr anstelle von quadratischen oder länglichen Behältern, da Nahrungsmittel in den Eckbereichen zum Überkochen neigen. Die folgende Liste enthält allgemeine Hinweise, welche Ihnen bei der Auswahl des richtigen Geschirrs helfen sollen.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill/Heißluft	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett/-platte, Grillgestell 4	Nein	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

● Vor dem ersten Gebrauch

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

① HINWEISE:

- Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.
- Wenn Sie die Tür **5** öffnen, sehen Sie einen Aufkleber mit der Programmübersicht **10** am Rahmen. Falls kein Aufkleber an dieser Stelle angebracht ist, finden Sie den Aufkleber innerhalb des Garraums **9**. Wählen Sie den Aufkleber mit Ihrer gewünschten Sprache und kleben Sie diesen an die Stelle für die Programmübersicht. Auf den Aufklebern werden die Tastensymbole und die automatischen Garmodi beschrieben.
- 1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Kunststoffbeutel, allen Klebändern sowie Schutzplatten innerhalb des Garraums **9**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- 2. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- 3. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

● Produkt aufstellen

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

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

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

● Montage

1. Stecken Sie den Drehteller **3** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **9**).
2. **Nur im Grillmodus:** Stellen Sie das Grillgestell **4** auf den Drehteller **3**.
3. Stecken Sie den Netzstecker **1** in eine Netzsteckdose.

● Bedienung

① HINWEISE:

- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, zeigt die Werteanzeige **28** „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an und 5 Signaltöne ertönen. 4 Signaltöne ertönen alle 2 Minuten, bis Sie **15** drücken oder die Tür am Griff **7** öffnen.
- Falls Sie eine Taste drücken, die keine verfügbare Funktion hat, ertönt der Summer zweimal.
- Während des Garvorgangs können Sie den Betrieb stoppen, indem Sie die Tür am Griff **7** öffnen oder **15** drücken. Falls Sie **15** einmal drücken, wird das Programm unterbrochen. Drücken Sie den Drehknopf **17**, um das Programm fortzusetzen. Falls Sie **15** zweimal drücken, wird das Programm abgebrochen.
- Das Produkt verfügt über einen Energiesparmodus. Im Standby-Modus wird die Hintergrundbeleuchtung des Displays **11** gedimmt, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Taste drücken oder den Drehknopf **17** nicht drehen. Drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Drehknopf, um das Display zu erhellen.

- Nachdem ein Garprogramm mit einer Gardauer von >2 Minuten beendet wurde, läuft der Ventilator 3 Minuten lang, um den Garraum [9] herunterzukühlen. Die Werteanzeige [28] zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Während der Abkühlphase: Drücken Sie [15], um den Ventilator anzuhalten. Wir empfehlen zu warten, bis der Ventilator vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Produkt weiter verwenden. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer des Produkts.
- Die maximale Garzeit für alle manuellen Programme beträgt 95 Minuten. Drehen Sie den Drehknopf [17] im Uhrzeigersinn, um die Zeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen.

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

- Die Betriebsanzeige [27] zeigt die verschiedenen Betriebszustände an:

Betriebsanzeige [27]	Bedeutung
Leuchtet vollständig	Betrieb beendet
Fortlaufend	Betrieb läuft
Aus	Kein Betrieb (im Standby-Modus und während der Programmauswahl)

● Standby-Modus

- Wenn das Produkt zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden ist, ertönt ein Signalton. Nach 5 Sekunden ohne jegliche Aktion wird das Display [11] gedimmt. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus. Die Werteanzeige [28] zeigt „1:01“ (bzw. die aktuelle Uhrzeit, nachdem die Uhr eingestellt wurde) an. [30] leuchtet.

- Falls im Programmauswahlmodus 30 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Produkt in den Standby-Modus.
- Drücken Sie während des Garvorgangs [15] zweimal, um den Garvorgang zu beenden und in den Standby-Modus zu wechseln.

● Uhr einstellen

1. Wenn das Produkt zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden ist: Die Werteanzeige [28] zeigt „1:01“ an. [30] leuchtet.
2. Halten Sie [16] 3 Sekunden lang gedrückt. Das 12-Stunden-Format ist ausgewählt. Die Werteanzeige [28] zeigt „Hr12“ an.
3. Drehen Sie den Drehknopf [17], um das 12- oder 24-Stunden-Format auszuwählen.
Hr12: 12-Stunden-Format
Hr24: 24-Stunden-Format
4. Drücken Sie den Drehknopf [17] zur Bestätigung.
5. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Stunden einzustellen.
6. Drücken Sie den Drehknopf [17] zur Bestätigung.
7. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Minuten einzustellen.
8. Drücken Sie den Drehknopf [17] zur Bestätigung.
Die Uhr ist jetzt eingestellt.

● Küchen-Timer einstellen

- ① **HINWEIS:** Sie können den Küchen-Timer unabhängig vom Mikrowellenbetrieb verwenden.
- 1. Wenn sich das Produkt im Standby-Modus befindet: Drücken Sie [16]. Die Werteanzeige [28] zeigt „0:00“ an. [29] leuchtet.
- 2. Drehen Sie den Drehknopf [17] im Uhrzeigersinn, um die Zeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen.

3. Drücken Sie den Drehknopf **17** zur Bestätigung. Ein Signalton ertönt. Die Zeit zählt rückwärts herunter. Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Werteanzeige **28** die aktuelle Uhrzeit wieder an. Der Küchen-Timer läuft im Hintergrund weiter.
4. Fortschritt des Küchen-Timers überprüfen: Drücken Sie **16**. Die Werteanzeige **28** zeigt den Küchen-Timer kurz an.
5. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Ein langer Signalton ertönt.

● Schnellstart-Funktion 1

1. Drehen Sie im Standby-Modus den Drehknopf **17**, um die Garzeit einzustellen.
2. Drücken Sie den Drehknopf **17**, um den Garvorgang bei 900 W zu starten.

● Schnellstart-Funktion 2

- ① HINWEIS:** Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang sofort für 30 Sekunden (oder länger, bis zu 95 Minuten) bei 900 W starten.
1. Drücken Sie den Drehknopf **17**. Die Werteanzeige **28** zeigt „0:30“ an. **22** leuchtet. Der Garvorgang startet mit einer Garzeit von 30 Sekunden. Die Zeit zählt rückwärts herunter.
 2. Falls Sie die Garzeit erhöhen möchten: Drücken Sie wiederholt den Drehknopf **17**, bis die gewünschte Garzeit erreicht ist. Jeder Tastendruck erhöht die Garzeit um den in der folgenden Tabelle angegebenen Intervall:

Garzeit	Intervall
30 Sekunden bis 5 Minuten	30 Sekunden
5 Minuten bis 95 Minuten	1 Minute

● Mikrowellenmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller **3**

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

- ① HINWEIS:** Während des Garvorgangs können Sie die Leistungsstufe überprüfen, indem Sie **20** drücken. Die Werteanzeige **28** zeigt kurz die Leistungsstufe an.

1. Drücken Sie im Standby-Modus **20**. Die Werteanzeige **28** zeigt „P900“ an. **22** leuchtet.
2. Drücken Sie wiederholt **20**, um eine andere Leistungsstufe von „P900“ bis „P100“ auszuwählen (siehe „Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele“).
3. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie den Drehknopf **17** zur Bestätigung. Die Zeit zählt rückwärts herunter.

● Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele

Anzeige	Ausgangsleistung	Anwendung
P900	900 W	Schnell aufwärmen, Hähnchen
P800	800 W	Schweinefleisch, Hackfleisch, Hackbraten, Tiefkühlkost
P700	700 W	Fisch, Kartoffeln, Popcorn, Kuchen, Nudeln
P600	600 W	Getränke, Milch erhitzen, Wiederaufwärmen, Reis
P500	500 W	Gemüse, Eintopf, Eiercreme
P400	400 W	Suppe, Brot aufwärmen
P300	300 W	Fleisch auftauen, Butter/Schokolade/Käse schmelzen
P200	200 W	Gemüse auftauen, Warmhalten
P100	100 W	Eiscreme antauen, Erwärmen

● Grillmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller [3] + **Grillgestell** [4]

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Verwenden Sie im Grillmodus keine Abdeckungen oder Kochgeschirre, die nicht hitzebeständig sind, da diese schmelzen oder in Brand geraten können.

① HINWEIS: Stellen Sie im Grillmodus das Grillgestell [4] immer auf den Drehteller [3]. Auf diese Weise erzielen Sie optimale Grillergebnisse.

■ Die folgenden 3 Grillmodi sind verfügbar:

Modus	Beschreibung
Gr-1  [21]	■ Nur der obere Grill ist aktiviert. ■ Dieser Modus eignet sich für überbackene Sandwiches und Aufläufe.
Gr-2  [21]	■ Nur der untere Grill ist aktiviert. ■ Dieser Modus eignet sich für Gerichte oder Lebensmittel, die von unten gegart/gegrillt werden müssen.
Gr-3  [21]	■ Der obere und der untere Grill sind aktiviert. ■ Dieser Modus eignet sich für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Frikadellen, Würstchen oder Hähnchenteile.

1. Drücken Sie im Standby-Modus /Comb. [12]. Die Werteanzeige [28] zeigt „Gr-1“ an.  [21] leuchtet.
2. Drücken Sie /Comb. [12] wiederholt, um den Grillmodus von „Gr-1“ bis „Gr-3“ auszuwählen (siehe Tabelle oben).
3. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Grillzeit einzustellen. Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie den Drehknopf [17], um den Grillvorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.
5. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Die Werteanzeige [28] zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Ein paar Signaltöne ertönen.

● Kombinationsmodus „Grill“

Verwendetes Zubehör:

Drehteller [3]

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals das Grillgestell oder andere metallische Gegenstände im Kombinationsmodus „Grill“. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen! Verwenden Sie im Kombinationsmodus „Grill“ keine Abdeckungen oder Kochgeschirre, die nicht hitzebeständig sind, da diese schmelzen oder in Brand geraten können.

- ① **HINWEIS:** Der Kombinationsmodus „Grill“ kombiniert die Grillfunktion mit dem normalen Mikrowellenbetrieb. Das Produkt läuft zuerst im Mikrowellenbetrieb für eine bestimmte Zeit. Direkt im Anschluss wechselt das Produkt

automatisch für eine bestimmte Zeit in den Grillmodus. Das Produkt läuft in beiden Modi in einem sich wiederholenden Zyklus, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

- Die folgenden 4 Kombinationen sind verfügbar:

Modus (Werteanzeige [28])	Mikrowellen- modus (P900)	Grillmodus	Geeignet für
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (Oberhitze)	■ Nudeln ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (Oberhitze)	■ Gratin ■ Fisch
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (Ober- und Unterhitze)	■ Kartoffeln ■ Steak
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (Ober- und Unterhitze)	■ Geflügel ■ Kuchen

- Drücken Sie im Standby-Modus wiederholt /Comb. [12], um den Modus „Co-1“ bis „Co-4“ auszuwählen. Wenn Sie den Modus „Co-1“ auswählen, zeigt die Werteanzeige [28] abwechselnd „Co-1“ und „30:70“ (30 % Mikrowelle, 70 % Grill) an.  [22] und  [21] leuchten.
- Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie den Drehknopf [17], um den Garvorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Die Werteanzeige [28] zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Ein paar Signaltöne ertönen.

● Heißluftmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller [3]

- ① **HINWEIS:** Im Heißluftmodus zirkuliert heiße Luft im Garraum [9]. Der Heißluftmodus empfiehlt sich insbesondere zur Zubereitung von Aufläufen oder knusprigen Gerichten.

- Drücken Sie im Standby-Modus  [13]. Die Werteanzeige [28] zeigt „200 °C“ an.  [23] leuchtet.
- Drücken Sie wiederholt  [13], um die Temperatur von 200 °C bis 110 °C einzustellen.
- Vorheizen: Drücken Sie den Drehknopf [17], nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben. Das Produkt beginnt 30 Minuten lang vorzuheizen. Sobald das Produkt die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönen ein paar Signaltöne. Öffnen Sie die Tür am Griff [7], um das Vorheizen zu stoppen. Legen Sie die Lebensmittel in das Produkt. Falls Sie keine Aktion durchgeführt haben, heizt das Produkt weiterhin 30 Minuten lang vor.
- Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie den Drehknopf [17], um den Garvorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Die Werteanzeige [28] zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Ein paar Signaltöne ertönen.

● Kombinationsmodus „Heißluft“

Verwendetes Zubehör:

Drehteller 3

WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen

Sie niemals das Grillgestell oder andere metallische Gegenstände im Kombinationsmodus „Heißluft“. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung,

was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

-  **HINWEIS:** Der Kombinationsmodus „Heißluft“ kombiniert die Heißluftfunktion mit dem normalen Mikrowellenbetrieb. Sie können diesen Modus zum Beispiel verwenden, um Fleisch so zu garen, dass es saftig und zart, aber trotzdem knusprig, wird.

- Die folgenden 4 Kombinationen sind verfügbar:

Modus (Werteanzeige  28)	Mikrowellenmodus	Heißluftmodus	Geeignet für
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Fleisch ■ Fisch
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Gemüse ■ Kuchen
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Garnelen ■ Hähnchenschenkel
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Hausgemachte Pommes - Frites

1. Drücken Sie im Standby-Modus wiederholt /Comb.  12, bis die Werteanzeige  28 „110 °C“ und „70:30“ abwechselnd anzeigt.  23 und  22 leuchten.
2. Drücken Sie weiterhin wiederholt /Comb.  12, um eine Temperatur von 110 °C, 140 °C, 170 °C oder 200 °C auszuwählen.
3. Drehen Sie den Drehknopf  17, um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie den Drehknopf  17, um den Garvorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.
5. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Die Werteanzeige  28 zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Ein paar Signaltöne ertönen.

● Auftauen nach Zeit

HINWEIS:

- Nachdem beim Auftauen die Hälfte der Zeit abgelaufen ist, zeigt die Werteanzeige  28 „turn“ (wenden) an und 2 Signaltöne ertönen. Dies ist eine Erinnerung daran, das Lebensmittel zu wenden. Falls Sie das Lebensmittel nicht wenden, wird der Vorgang fortlaufen, bis die Zeit abgelaufen ist.
 - Zum Auftauen von 500 g Hackfleisch empfiehlt sich eine Auftaudauer von 10 Minuten.
1. Drücken Sie im Standby-Modus  14. Die Werteanzeige  28 zeigt „0:00“ an.  25 leuchtet.
 2. Drehen Sie den Drehknopf  17, um die Auftaudauer einzustellen. Die maximale Auftaudauer beträgt 95 Minuten.
 3. Drücken Sie den Drehknopf  17, um den Vorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.

- Nachdem beim Auftauen die Hälfte der Zeit abgelaufen ist, zeigt die Werteanzeige **28** „turn“ (wenden) an und 2 Signaltöne ertönen. Öffnen Sie die Tür am Griff **7**. Die Zeit in der Werteanzeige **28** wird angehalten.
- Wenden Sie das Lebensmittel. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, da das Lebensmittel heiß wird.
- Schließen Sie die Tür am Griff **7**.
- Drücken Sie den Drehknopf **17**, um mit dem Vorgang fortzufahren.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Die Werteanzeige **28** zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Ein paar Signaltöne ertönen.

● Auftauen nach Gewicht

① HINWEISE:

- Die Auftaudauer und Auftauleistung werden automatisch eingestellt, sobald Sie das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels eingegeben haben.
 - Nachdem beim Auftauen $\frac{2}{5}$ der Zeit abgelaufen sind, zeigt die Werteanzeige **28** „turn“ (wenden) an und 2 Signaltöne ertönen. Dies ist eine Erinnerung daran, das Lebensmittel zu wenden. Falls Sie das Lebensmittel nicht wenden, wird der Vorgang fortlaufen, bis die Zeit abgelaufen ist.
- Drücken Sie im Standby-Modus zweimal **14**. Die Werteanzeige **28** zeigt „100 g“ an. **25** leuchtet.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels in einem Bereich von 100 bis 1 800 g einzustellen.
 - Drücken Sie den Drehknopf **17**, um den Vorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.
 - Nachdem beim Auftauen $\frac{2}{5}$ der Zeit abgelaufen sind, zeigt die Werteanzeige **28** „turn“ (wenden) an und 2 Signaltöne ertönen. Öffnen Sie die Tür am Griff **7**. Die Zeit in der Werteanzeige **28** wird angehalten.
 - Wenden Sie das Lebensmittel. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, da das Lebensmittel heiß wird.

- Schließen Sie die Tür am Griff **7**.
- Drücken Sie den Drehknopf **17**, um mit dem Vorgang fortzufahren.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Die Werteanzeige **28** zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Ein paar Signaltöne ertönen.

Auftaugewicht	Auftauzeit
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1 000 g	45 min
1 100 g	49 min
1 200 g	53 min
1 300 g	57 min
1 400 g	61 min
1 500 g	65 min
1 600 g	69 min
1 700 g	73 min
1 800 g	77 min

● Kindersicherung

① HINWEISE:

- Diese Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sich das Produkt im Standby-Modus befindet.
- Verwenden Sie diese Funktion, um den Betrieb des Produkts durch unbeaufsichtigte Kinder oder andere Personen, die nicht mit der Bedienung des Produkts vertraut sind, zu verhindern. Wenn Sie diese Funktion aktivieren, sind alle Tasten sowie der Drehknopf **17** deaktiviert.
- Aktivieren:** Halten Sie **18** gedrückt, bis ein Signalton ertönt und **24** leuchtet.
- Deaktivieren:** Halten Sie **18** gedrückt, bis ein Signalton ertönt und **24** erlischt.

● Automatische Garmodi

① **HINWEIS:** Das Ergebnis des automatischen Garvorgangs ist abhängig von Faktoren wie der Form und Größe des Lebensmittels, dem gewünschten Gargrad bestimmter Lebensmittel und davon, wie Sie das Lebensmittel im Produkt platzieren.

1. Drücken Sie im Standby-Modus  **19**, um das Menü auszuwählen (siehe folgende Tabelle). Die Werteanzeige **28** zeigt „A-01“ an.  **26** leuchtet. Die entsprechende Menüanzeige **31** blinkt.
2. Drücken Sie wiederholt  **19**, um die gewünschte Einstellung von „A-01“ bis „A-12“ auszuwählen.

3. Nur für Code A-07 (Pizza):

- Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Temperatur der Pizza auszuwählen.

Anzeige	Geeignet für
-20 °C	Tiefgekühlte Pizza
03 °C	Gekühlte Pizza
20 °C	Frische Pizza

- Drücken Sie  **19** zur Bestätigung.
4. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das Gewicht des Lebensmittels oder die Anzahl der Portionen einzustellen.
 5. Drücken Sie den Drehknopf **17**, um den Vorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.
 6. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist: Die Werteanzeige **28** zeigt „End“ (Ende) und „Hot“ (Heiß) abwechselnd an. Ein paar Signaltöne ertönen.

Code	Lebensmittel	Gewicht/ Portionen	Garzeit	Modus
A-01	Popcorn*	100 g	1:50 min	Mikrowelle (P900)
A-02	Pommes frites (-18 °C)	200 g	25:00 min	Heißluft (200 °C)
A-03	Flüssigkeiten	1 Tasse	1:30 min	Mikrowelle (P900)
		2 Tassen	2:40 min	
		3 Tassen	3:50 min	
A-04	Kuchen	475 g	45:00 min	Heißluft (160 °C)
A-05	Fisch	200 g	12:00 min**	Kombination aus Mikrowellen- und Heißluftmodus in einem sich wiederholenden Zyklus: ■ Mikrowelle (P900) für 10 s ■ Heißluft (200 °C) für 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	

* Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Popcorn. Stellen Sie einen Teller auf den Drehteller **3**. Legen Sie eine Tüte Popcorn auf den Teller. Auf diese Weise erzielen Sie ein besseres Ergebnis.

** Wenden Sie das Lebensmittel, nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind.

Code	Lebensmittel	Gewicht/ Portionen	Garzeit	Modus
A-06	Gemüse	200 g	3:00 min	Mikrowelle (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	
A-07	Tiefgekühlte Pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Mikrowelle + unterer Grill für 3:00 min ■ Oberer und unterer Grill für 4:00 min ■ Oberer Grill für 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Mikrowelle + unterer Grill für 3:00 min ■ Oberer und unterer Grill für 5:00 min ■ Oberer Grill für 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Mikrowelle + unterer Grill für 3:00 min ■ Oberer und unterer Grill für 6:00 min ■ Oberer Grill für 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Mikrowelle + unterer Grill für 3:30 min ■ Oberer und unterer Grill für 10:00 min ■ Oberer Grill für 8:30 min
	Gekühlte Pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Kombinationsmodus 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Frische Pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Kombinationsmodus 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	
A-08	Würstchen	100 g	5:00 min*	Kombination aus Mikrowellen- und Heißluftmodus in einem sich wiederholenden Zyklus: ■ Mikrowelle (P900) für 10 s ■ Heißluft (200 °C) für 23 s
		200 g	6:00 min*	
		300 g	7:00 min*	
		400 g	8:00 min*	
		500 g	9:00 min*	

* Wenden Sie das Lebensmittel, nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind.

Code	Lebensmittel	Gewicht/ Portionen	Garzeit	Modus
A-09	Hähnchen	800 g	31:00 min*	Kombinationsmodus „Heißluft“ (170 °C)
		1,000 g	34:00 min*	
		1,200 g	37:00 min*	
		1,400 g	40:00 min*	
A-10	Fleisch	200 g	12:00 min*	Kombination aus Mikrowellen- und Heißluftmodus in einem sich wiederholenden Zyklus: ■ Mikrowelle (P900) für 10 s ■ Heißluft (200 °C) für 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-11	Rind	200 g	12:00 min*	Kombination aus Mikrowellen- und Heißluftmodus in einem sich wiederholenden Zyklus: ■ Mikrowelle (P900) für 10 s ■ Heißluft (200 °C) für 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-12	Nudeln	100 g	20:00 min	Mikrowelle (P700) ❗ HINWEISE: ☐ Verwenden Sie Wasser bei Raumtemperatur. ☐ Multiplizieren Sie das Gewicht der Nudeln (Einheit: g) mit dem Faktor 8, um die benötigte Menge an Wasser (Einheit: ml) zu errechnen.
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Mikrowellen-Gartabelle

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Information
Fischfilet	400 g	700 W	10–15 min	Geben Sie etwas Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	600 W	5–10 min	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Information
Kartoffeln	500 g	800 W	8–10 min	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.
Nachtisch (z. B. Pudding, Cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Nachtischs.
Reis	100 g Reis 250 ml Wasser	700 W	15 min	Spülen Sie den Reis vor dem Garen.
Eiercreme	750 g	500 W	10–15 min	Geben Sie die Eiercreme auf einen großen Teller.
Kekse	400 g	600 W	8–10 min	Geben Sie die Kekse auf einen großen Teller.
Hackbraten	500 g	600 W	23–28 min	Geben Sie den gewürzten Hackbraten auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
Gratin	500–1 000 g	900 W	5–10 min	Bereiten Sie das Gratin in einer Schale vor. Decken Sie die Schale mit einem Deckel ab.

● Gefrorene Lebensmittel erhitzen

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

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 8 min

 × 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	3 min

Zutaten

4 EL	Mehl
¼ EL	Backpulver
4 EL	Streuzucker
2 EL	Kakaopulver
1	Ei
3 EL	Milch

3 EL	Pflanzenöl
Ein paar Tropfen	Vanilleextrakt oder anderes Extrakt (optional)
2 EL	Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen (optional)

Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Backpulver, Streuzucker und Kakaopulver in eine große, mikrowellengeeignete Tasse. Vermischen Sie alle Zutaten.
2. Geben Sie ein Ei hinzu und vermischen Sie alle Zutaten.
3. Geben Sie Milch und Pflanzenöl hinzu. Falls gewünscht, geben Sie Vanilleextrakt oder ein anderes Extrakt hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten, bis die Mischung glatt ist.
4. Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
5. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers [3]. Garen Sie den Kuchen 3 Minuten lang mit 600 W oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
6. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

● Karamell-Popcorn

 ca. 27 min

 x 8

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	ca. 7 min

Zutaten

60 g	Maiskörner
240 g	Brauner Zucker
60 ml	Maissirup
3 EL	Ungesalzene Butter
½ TL	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
¼ TL	Natron

Ein paar Tropfen	Pflanzenöl (optional)
------------------	-----------------------

Zubereitung

1. Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.
2. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers [3]. Drücken Sie  [19], um das Automatik-Menü **A-01** für Popcorn auszuwählen. Drücken Sie den Drehknopf [17], um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören, können Sie den Garvorgang auch vor Ablauf des Programms stoppen.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung 2 Minuten lang mit 700 W. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie weitere 2 Minuten lang mit 700 W, bis viele Blasen aufsprudeln.
4. Geben Sie Vanilleextrakt und Natron in die Karamelmischung und rühren Sie sie gut durch. Geben Sie sofort ein Drittel des heißen Karamells über das Popcorn in der Tüte. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie, um das Popcorn zu ummanteln. Geben Sie ein weiteres Drittel des Karamells über das Popcorn. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie. Geben Sie das restliche Karamell über das Popcorn und schütteln Sie die Tüte ein letztes Mal.
5. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers [3]. Garen Sie das Popcorn 1 Minute lang mit 700 W. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
6. Schütten Sie das heiße Karamell-Popcorn in einen Behälter. Lassen Sie das Karamell-Popcorn ca. 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerbrechen Sie das Karamell-Popcorn in Stücke und lassen Sie es sich schmecken!

● Lachs

 11–23 min

 × 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	6–18 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Falls nötig, tauen Sie den Lachs auf (siehe „Auftauen nach Zeit“).
2. Würzen Sie den Lachs mit Pfeffer und Salz.
3. Legen Sie den Lachs auf einen Teller. Geben Sie Wasser hinzu. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
4. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Lachs 6 Minuten lang mit 700 W. Wählen Sie alternativ den Code **A-05** (siehe „Automatische Garmodi“).
5. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, bevor Sie den Lachs servieren.

● Kartoffelgratin

 27–45 min

 × 3

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	12–30 min

Zutaten

750 g	Festkochende Kartoffeln (geschält)
300 g	Sahne
100 g	Käse (gerieben) mit einem Fettgehalt von 25 % bis 30 % Fett in der Trockenmasse
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Empfohlenes Kochgeschirr

- Runde, mikrowellengeeignete Auflaufform mit Deckel
- Höhe: 5–6 cm
- Durchmesser: ca. 22 cm

Zubereitung

HINWEISE:

- Vorheizen ist nicht erforderlich.
- Sie erzielen das beste Ergebnis, indem Sie den Mikrowellenmodus und den Heißluftmodus abwechselnd anwenden. Warten Sie jeweils, bis der eingestellte Garvorgang beendet ist. Stellen Sie dann den nächsten Garvorgang ein.

1. Schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben mit einer Dicke von ca. 3–4 mm.
2. Legen Sie die Hälfte der Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Auflaufform.
3. Bestreuen Sie die Kartoffelscheiben mit der Hälfte des Käses.
4. Würzen Sie die Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer.
5. Geben Sie die Hälfte der Sahne hinzu.
6. Legen Sie die restlichen Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Auflaufform.
7. Bestreuen Sie die Kartoffelscheiben mit dem restlichen Käse.
8. Geben Sie die restliche Sahne hinzu.
9. Würzen Sie das Gratin mit Salz und Pfeffer.
10. Decken Sie die Auflaufform mit einem Deckel ab.
11. Stellen Sie die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers .
12. Wir empfehlen die nachstehenden Zubereitungsarten, um das Gratin wie gewünscht zuzubereiten:

Zweck	Modus	Zeit
Schnelles Garen	Mikrowellenmodus bei 900 W	12 min
Gratin mit knuspriger Oberfläche	Kombinationsmodus „Heißluft“ bei 170 °C	25 min
Gratin mit goldbrauner Oberfläche	Kombinationsmodus „Grill“ mit der Kombination 2 (Co-2)	30 min

13. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Auflaufform zu entnehmen. Genießen Sie das köstliche Gratin!

● Zucchini-suppe

 31 min

 × 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	16 min

Zutaten

1	Zucchini (fein gewürfelt, ca. 250 g)
500 ml	Wasser
2 TL	Gemüsebrühepulver
150 g	Schmelzkäse (mit Kräutern)
100 ml	Sahne

Zubereitung

- ① **HINWEIS:** Sie können die Suppe vor dem Servieren mit einem Stabmixer pürieren. So erhält die Suppe eine cremige Konsistenz.
1. Geben Sie Zucchiniwürfel, Wasser und Gemüsebrühepulver in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
2. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers . Kochen Sie die Suppe 6 Minuten lang mit 900 W.
3. Geben Sie Schmelzkäse und Sahne hinzu.
4. Kochen Sie die Suppe 10 Minuten lang mit 600 W.
5. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Schüssel zu entnehmen. Genießen Sie die köstliche Suppe!

● Grillhähnchen

 135 min

 × 2-3

Vorbereitungszeit:	75 min
Garzeit:	60 min

Zutaten

1	Ganzes Hähnchen (800-1 400 g)
60 ml	Olivenöl
30 ml	Zitronensaft
4	Knoblauchzehen (fein gehackt)
1 EL	Frischer Rosmarin (gehackt)
1 EL	Frische Thymian (gehackt)
1 TL	Paprikapulver
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Hähnchen zubereiten: Spülen Sie das Hähnchen unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Küchentüchern ab. Entnehmen Sie jegliche Innereien, falls nötig.
2. Hähnchen marinieren: Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Reiben Sie mit dieser Mischung das Hähnchen komplett ein, auch unter der Haut und von innen. Lassen Sie das Hähnchen mindestens 1 Stunde lang, oder am besten über Nacht, im Kühlschrank marinieren.
3. Hähnchen grillen: Legen Sie das Hähnchen auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers . Drücken Sie wiederholt  , um das Automatik-Menü **A-09** für Hähnchen auszuwählen. Wählen Sie das entsprechende Gewicht des Hähnchens. Drücken Sie den Drehknopf , um den Garvorgang zu starten.
4. Hähnchen wenden: Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind und ein paar Signaltöne ertönen, öffnen Sie die Tür  und wenden Sie das Hähnchen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie den Drehknopf , um mit dem Garvorgang fortzufahren.

5. Ruhen lassen und servieren: Entnehmen Sie das Hähnchen aus dem Produkt. Lassen Sie das Hähnchen vor dem Tranchieren 10–15 Minuten lang ruhen. So kann sich der Fleischsaft verteilen und das Hähnchen wird zarter und schmackhafter.

● Salami-Pizza

 30 min

 × 2–3

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	15 min

Zutaten

1	Pizza-Teig (gekauft oder selbst hergestellt)
120 ml	Pizza-Soße
120 g	Mozzarella-Käse (gerieben)
60 g	Salami (in Scheiben geschnitten)
30 g	Schwarze Oliven (in Scheiben geschnitten) (optional)
30 g	Rote Zwiebeln (in Scheiben geschnitten) (optional)
1 TL	Getrockneter Oregano
Zum Garnieren	Frische Basilikumblätter (optional)

Zubereitung

1. Teig vorbereiten: Rollen Sie den Pizza-Teig auf einer leicht bemehlten Fläche auf die gewünschte Dicke aus.
2. Soße hinzugeben: Bestreichen Sie den Pizza-Teig gleichmäßig mit der Pizza-Soße und lassen Sie außen einen kleinen Rand frei.
3. Garnierung hinzugeben: Streuen Sie den geriebenen Mozzarella-Käse über die Soße. Legen Sie die Salami-Scheiben in gleichmäßigen Abständen auf den Käse. Geben Sie, falls gewünscht, die schwarzen Oliven und roten Zwiebeln hinzu. Streuen Sie den getrockneten Oregano darüber.

4. Pizza grillen: Abhängig vom gewünschten Grillergebnis werden 2 Programme empfohlen.
 - Für eine knusprige und goldbraune Pizza: Legen Sie die Pizza vorsichtig auf das Grillgestell  4. Stellen Sie das Grillgestell in die Mitte des Drehtellers  3. Drücken Sie /Comb.  12, um **Gr-3** im Grillmodus auszuwählen. Stellen Sie eine Garzeit von 15 Minuten ein oder garen Sie die Pizza, bis die Oberfläche goldbraun wird.
 - Für schnelles Grillen der Pizza: Legen Sie die Pizza auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers  3. Drücken Sie wiederholt  19, um das Automatik-Menü **A-07** für Pizza auszuwählen. Drehen Sie den Drehknopf  17, um **20 °C** für frische Pizza auszuwählen. Drücken Sie  zur Bestätigung. Wählen Sie das entsprechende Gewicht der Pizza. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.
5. Garnieren und servieren: Entnehmen Sie die Pizza und lassen Sie sie ein paar Minuten lang abkühlen. Garnieren Sie die Pizza mit frischen Basilikumblättern, falls gewünscht. Schneiden Sie die Pizza in Stücke und servieren Sie sie warm.

● Makkaroni mit Käse

 50 min

 × 2

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	40 min

Zutaten

300 g	Ellenbogen-Makkaroni
60 g	Butter
60 g	Allzweckmehl
480 ml	Milch
200 g	Cheddar-Käse (gerieben)
½ TL	Salz
¼ TL	Schwarzer Pfeffer

¼ TL	Paprikapulver (optional)
30 g	Parmesan-Käse (gerieben) (optional)

Zubereitung

1. Nudeln kochen: Geben Sie die Ellenbogen-Makkaroni in einen großen, mikrowellengeeigneten, mit gesalzenem Wasser gefüllten Topf. Stellen Sie den Topf in die Mitte des Drehtellers **[3]**. Drücken Sie wiederholt **[19]**, um das Automatik-Menü **A-12** für Nudeln auszuwählen. Wählen Sie 300 g und drücken Sie den Drehknopf **[17]**, um den Garvorgang zu starten. Sobald die Nudeln gekocht sind, gießen Sie das Wasser ab und stellen Sie den Topf beiseite.
2. Käsesoße zubereiten: Bringen Sie die Butter in einer mittelgroßen Kasserolle über mittlerer Hitze zum Schmelzen. Rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie es ca. 1 Minuten lang simmern, bis eine glatte Paste entsteht. Verquirlen Sie nach und nach die Milch so lange, bis die Mischung glatt und eingedickt ist.
3. Käse hinzugeben: Entnehmen Sie die Kasserolle vom Herd und rühren Sie den geriebenen Cheddar-Käse ein, bis er geschmolzen und glatt ist. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver, falls gewünscht.
4. Nudeln und Soße kombinieren: Geben Sie die gekochten Makkaroni in die Käsesoße und rühren Sie, bis die Nudeln gleichmäßig überzogen sind.
5. Goldene Oberfläche erzeugen: Geben Sie die Makkaroni und Käse in eine mikrowellengeeignete Auflaufform. Streuen Sie geriebenen Parmesan-Käse über die Makkaroni mit Käse. Stellen Sie die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers **[3]**. Drücken Sie **[Comb.]** **[12]**, um **Gr-1** im Grillmodus auszuwählen. Stellen Sie eine Garzeit von 10 Minuten ein oder grillen Sie, bis die Oberfläche goldgelb ist und Blasen wirft.

6. Servieren und genießen Sie die köstlichen Makkaroni mit Käse!

● Pommes frites

 40 min

 × 2

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	20 min

Zutaten

1 EL	Pflanzenöl
1	Süßkartoffel (geschält und in Streifen geschnitten)
1	Kartoffel (geschält und in Streifen geschnitten)
Nach Geschmack	Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver oder andere bevorzugte Gewürze (optional)

Zubereitung

1. Kartoffeln vorbereiten: Waschen und schälen Sie die Kartoffeln. Schneiden Sie die Kartoffeln in ca. 0,5–1 cm dicke Streifen.
2. Kartoffeln würzen: Geben Sie die geschnittenen Kartoffeln in eine mittelgroße Schüssel. Geben Sie Öl und Gewürze hinzu und vermischen Sie alles gut miteinander.
3. Pommes frites backen: Legen Sie die Kartoffeln gleichmäßig in einer Schicht auf einen mikrowellengeeigneten und hitzeresistenten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers **[3]**. Drücken Sie wiederholt **[Comb.]** **[12]**, um den Kombinationsmodus „Heißluft“ auszuwählen, bis die Werteanzeige **[28]** „200 °C“ und „30:70“ abwechselnd anzeigt. Backen Sie die Pommes frites 20 Minuten lang.
4. Pommes frites wenden: Öffnen Sie nach 12 Minuten die Tür **[5]** und wenden Sie die Pommes frites.
5. Servieren und genießen: Wenn die Zeit abgelaufen ist, entnehmen Sie den Teller. Würzen Sie die Pommes frites nach Belieben (oder falls nötig) und genießen Sie sie.

● Knoblauch-Hähnchenflügel

 90 min

 x 2

Vorbereitungszeit:	60 min
Garzeit:	30 min

Zutaten

8	Hähnchenflügel
1 TL	Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver zum Würzen
1 EL	Backpulver
4	Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 EL	Olivöl

Zubereitung

① HINWEIS: Falls die Hähnchenflügel gefroren sind, tauen Sie sie zuerst gemäß der Beschreibung unter „Auftauen nach Gewicht“ oder „Auftauen nach Zeit“ auf.

1. Hähnchenflügel würzen: Vermischen Sie in einer großen Schüssel Salz, schwarzen Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Backpulver. Schwenken Sie die Hähnchenflügel in der Gewürzmischung und lassen Sie sie mindestens 1 Stunde lang, oder am besten über Nacht, im Kühlschrank marinieren.
2. Knoblauchöl zubereiten: Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel den fein gehackten Knoblauch mit dem Olivenöl.
3. Hähnchenflügel garen: Legen Sie die Hähnchenflügel auf den Drehteller **[3]**. Lassen Sie etwas Abstand zwischen den Hähnchenflügeln. Drücken Sie wiederholt **[13]**, um 180 °C im Heißluftmodus auszuwählen. Stellen Sie eine Garzeit von 30 Minuten ein und starten Sie den Garvorgang.
4. Hähnchenflügel wenden: Wenden Sie die Hähnchenflügel, nachdem die Hälfte der Garzeit abgelaufen ist. Garen Sie die Hähnchenflügel weiter, bis sie goldbraun und knusprig sind.

5. Knoblauchgeschmack hinzugeben: Bestreichen Sie in den letzten 5 Minuten des Garvorgangs die Hähnchenflügel mit der Knoblauch-Öl-Mischung, um ihnen einen kräftigen Knoblauchgeschmack zu verleihen.
6. Hähnchenflügel servieren: Entnehmen Sie die Hähnchenflügel und lassen Sie sie ein paar Minuten lang ruhen. Servieren Sie die Hähnchenflügel mit Ihrer Lieblingssoße zum Dippen.

● Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!

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

⚠ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen!

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

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

① HINWEISE:

- ☐ Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- ☐ Benutzen Sie keine Reinigungssprays oder andere aggressiven Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen an der Oberfläche verursachen können.
- ☐ Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- ☐ Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- ☐ Garraum: Halten Sie den Garraum **[9]** stets sauber. Falls Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf dem Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

- Drehteller und Grillgestell: Reinigen Sie den Drehteller [3] und das Grillgestell [4] regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller und das Grillgestell sind für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Türdichtung [5] und angrenzende Komponenten
 - Türrahmen [6] (beide Seiten)
 - Griff [7]
 - Verriegelung [8]
 - Sichtfenster (beide Seiten)
- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone – in den Garraum [9]. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller [3] macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller [3] ist nicht richtig auf dem Drehtellerantrieb positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller [3] korrekt im Garraum [9].
	Der Drehtellerantrieb und/oder der Boden des Garraums [9] sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Drehtellerantrieb und den Boden des Garraums [9].
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

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

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 486719_2501) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Warnings and symbols used	Page 38
Introduction	Page 39
Intended use	Page 39
Scope of delivery	Page 39
Description of parts	Page 39
Technical data	Page 39
Safety instructions	Page 40
Basic principles of microwave cookery	Page 44
Using suitable cookware	Page 45
Before first use	Page 45
Positioning the product	Page 45
Assembly	Page 46
Operation	Page 46
Standby mode	Page 46
Setting the clock	Page 46
Setting the kitchen timer	Page 47
Quick start function 1	Page 47
Quick start function 2	Page 47
Microwave mode	Page 47
Microwave mode – Examples of use	Page 47
Grill mode	Page 48
Combination mode “Grill”	Page 48
Convection mode	Page 49
Combination mode “Convection”	Page 49
Defrosting by time	Page 50
Defrosting by weight	Page 50
Child-proof lock	Page 51
Automatic cooking modes	Page 51
Microwave cooking table	Page 53
Heating frozen food	Page 54

Recipes Page 54

Chocolate mug cake Page 54

Caramel corn Page 55

Salmon Page 55

Potato gratin Page 56

Courgette soup Page 56

Grilled chicken Page 57

Salami pizza Page 57

Mac and cheese Page 58

Potato chips Page 58

Garlic chicken wings Page 59

Cleaning and care Page 59

Troubleshooting Page 60

Disposal Page 60

Warranty Page 61

Warranty claim procedure Page 61

Service Page 61

Warnings and symbols used

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

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented will result in death or serious injury.		Alternating current/voltage
		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.		Symbol for protective earth
			Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			Caution – hot surface!
	ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
	NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.		Suitable for dishwashers (only turntable  and grill stand )
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Scan to get the online manual.
	Safety information		
	Instructions for use		

MICROWAVE

● Introduction

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

● Intended use

- This product is intended for heating and preparing food. Do not use the product for any other purpose.
- The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.
- The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

● Scope of delivery

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

- 1 Microwave
- 1 Turntable
- 1 Grill stand
- 1 Programme overview label
- 1 User manual
- 1 Quick start guide

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Mains cord with mains plug (not illustrated)
- 2 Ventilation slots (rear side)
- 3 Turntable
- 4 Grill stand
- 5 Door assembly (door seal)
- 6 Door frame
- 7 Handle

- 8 Catch
- 9 Cooking chamber
- 10 Program overview
- 11 Display
- 12 button (grill/combination)
- 13 button (convection)
- 14 button (defrost)
- 15 button (stop)
- 16 button (clock/timer)
- 17 Rotary knob (time/weight) with button (start/quick start)
- 18 button (child-proof lock)
- 19 button (automatic cooking)
- 20 button (microwave)

(Fig. B)

- 21 indicator (grill)
- 22 indicator (microwave)
- 23 indicator (convection)
- 24 indicator (child-proof lock)
- 25 indicator (defrost)
- 26 indicator (automatic cooking)
- 27 Operation display
- 28 Value display
- 29 (timer)
- 30 (clock)
- 31 Menu display (automatic cooking)

● Technical data

Nominal voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Power consumption:	
- Microwave:	1,600 W
- Grill:	1,750 W
- Convection:	2,150 W
Standby power consumption:	0.7 W
Protection class:	I
Microwave power output:	900 W
Microwave frequency:	2,450 MHz
Cooking chamber volume:	approx. 25 litres

- This product fulfils the requirement of the European standard EN 55011.

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



Safety instructions

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

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

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

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Never use the grill stand or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the product due to the possibility of ignition.
- The product is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the product and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The product should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the product in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The product is intended to be used freestanding. It must not be placed in a cabinet or in a similar environment.

ADDITIONAL SAFETY ADVICE

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

⚠ DANGER! Risk of burns!

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

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ DANGER! Risk of electric shock! Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

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

Positioning the product

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

Operation

DANGER! Risk of fire!

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

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

Cleaning and care

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

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.

- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.

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

If the mica cover plate is scorched or damaged: Stop using the product. Have the product repaired by a qualified specialist.

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

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 [9] for about 20 seconds after heating.

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

● Using suitable cookware

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

- The ideal material for use in a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwaves cannot penetrate metal. For this reason, metal containers and cookware should not be used.
- When using the product for heating, products made of recycled paper should not be used. These can contain minute fragments of metal, which can generate sparks and/or fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list provides general hints to assist you in selecting the correct cookware.

Cookware	Microwave	Grill/convection	Combination
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray/plate, grill stand [4]	No	Yes	No
Aluminium foil and foil containers	No	Yes	No

● Before first use

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

① NOTES:

- ❑ There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.
- ❑ When you open the door [5] you can see a sticker with the program overview [10] on the frame. If no sticker is affixed at this position, you can find the sticker inside the cooking chamber [9]. Select the sticker with your preferred language and stick it in the place for the program overview. The key symbols and the automatic cooking modes are described on the stickers.

1. Remove the packaging material (including polybag, all tapes and protection boards inside the cooking chamber [9]). Check if all parts are complete.
2. Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
3. Clean the surface with a dry cloth to remove water or dust.

● Positioning the product

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

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

● Assembly

1. Insert the turntable [3] on the turntable drive (inside the cooking chamber [9]).
2. **Grill mode only:** Place the grill stand [4] on the turntable [3].
3. Connect the mains plug [1] with a mains outlet.

● Operation

① NOTES:

- After cooking has ended, the value display [28] shows "End" and "Hot" alternately and 5 beeps sound. 4 beeps sound every 2 minutes until you press ⏻ [15] or open the door by its handle [7].
- If you press a button that has no available function, the buzzer rings twice.
- During cooking, you can stop the operation by opening the door by its handle [7] or by pressing ⏻ [15].
If you press ⏻ once, the program will be paused. Press the rotary knob [17] to resume the program. If you press ⏻ twice, the program will be cancelled.
- The product has an energy saving mode. In standby mode the backlight of the display [11] will be dimmed, if you do not press any button or rotate the rotary knob [17] within 5 seconds. Press any button or rotate the rotary knob to brighten the backlight.
- After a cooking programme with a cooking time >2 minutes has ended, the fan keeps operating for 3 minutes to cool down the cooking chamber [9]. The value display [28] shows "End" and "Hot" alternately.

During the cooling down phase: Press ⏻ [15] to stop the fan. We suggest to wait until the fan has come to a complete stop before you continue to use the product. This will prolong the product's lifetime.

- The maximum cooking time for all manual programs is 95 minutes. Rotate the rotary knob [17] clockwise to set the time from 10 seconds to 95 minutes.

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

- The operation display [27] indicates the different operational states:

Operation display [27]	Meaning
Lights up fully	Operation finished
Running	Operation in progress
Off	No operation (during standby mode and program selection)

● Standby mode

- When the product is first plugged in, a beep sounds. After 5 seconds without any action the display [11] becomes dimmed. The product enters the standby mode. The value display [28] shows "1:01" (or the current time after setting the clock). ⏻ [30] lights up.
- If no button is pressed for 30 seconds in program selection mode, the product switches to standby mode.
- During cooking, press ⏻ [15] twice to stop cooking and enter standby mode.

● Setting the clock

1. When the product is first plugged in: The value display [28] shows "1:01". ⏻ [30] lights up.
2. Press and hold ⏻/⌚ [16] for 3 seconds. The 12 hour format is selected. The value display [28] shows "Hr12".

3. Rotate the rotary knob **17** to select 12 or 24 hour format.
Hr12: 12 hour format
Hr24: 24 hour format
4. Press the rotary knob **17** to confirm.
5. Rotate the rotary knob **17** to set the hours.
6. Press the rotary knob **17** to confirm.
7. Rotate the rotary knob **17** to set the minutes.
8. Press the rotary knob **17** to confirm.
The clock is now set.

● Setting the kitchen timer

① **NOTE:** You can use the kitchen timer independently of the microwave operation.

1. When the product is in standby mode: Press **16**. The value display **28** shows "0:00". **29** lights up.
2. Rotate the rotary knob **17** clockwise to set the time from 10 seconds to 95 minutes.
3. Press the rotary knob **17** to confirm. A beep sounds. The time starts counting down. After approx. 5 seconds the value display **28** shows the time of day again. The kitchen timer continues to run in the background.
4. Checking the progress of the kitchen timer: Press **16**. The value display **28** briefly shows the kitchen timer.
5. Once the set time has elapsed: A long beep sounds.

● Quick start function 1

1. In standby mode, rotate the rotary knob **17** to set the cooking time.
2. Press the rotary knob **17** to start cooking at 900 W.

● Quick start function 2

① **NOTE:** With this function, you can start cooking immediately for 30 seconds (or longer, up to 95 minutes) at 900 W.

● Microwave mode – Examples of use

Display	Output power	Application
P900	900 W	Heating up quickly, chicken
P800	800 W	Pork, ground meat, meat loaf, frozen food

1. Press the rotary knob **17**. The value display **28** shows "0:30". **22** lights up. The cooking process starts with a cooking time of 30 seconds. The time starts counting down.
2. If you wish to increase the cooking time: Press the rotary knob **17** repeatedly until the desired cooking time is reached. Each press increases the cooking time by the interval shown in the following table:

Cooking time	Interval
30 seconds to 5 minutes	30 seconds
5 minutes to 95 minutes	1 minute

● Microwave mode

Accessory used:

Turntable **3**

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

① **NOTE:** During cooking, you can check the power level by pressing **20**. The value display **28** briefly shows the power level.

1. In standby mode, press **20**. The value display **28** shows "P900". **22** lights up.
2. Press **20** repeatedly to select another power level from "P900" to "P100" (see "Microwave mode – Examples of use").
3. Rotate the rotary knob **17** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
4. Press the rotary knob **17** to confirm. The time starts counting down.

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

● Grill mode

Accessory used:

Turntable  + grill stand 

⚠ WARNING! Risk of fire! Do not use any lid or cookware that is not heat-resistant in grill mode, as these could melt or catch fire.

① NOTE: Always place the grill stand  on the turntable  in grill mode. In this way you achieve optimal grilling results.

■ The following 3 grill modes are available:

Mode	Description
Gr-1   	- Only the upper grill is activated. - This mode is suitable for gratinated sandwiches and gratins.
Gr-2  	- Only the lower grill is activated. - This mode is suitable for dishes or food that need to be cooked/grilled from below.
Gr-3   	- Upper and lower grill are activated. - This mode is suitable for thin slices of meat, steaks, rissoles, sausages or chicken pieces.

1. In standby mode, press /Comb. . The value display  shows "Gr-1".   lights up.
2. Press /Comb.  repeatedly to select the grill mode from "Gr-1" to "Gr-3" (see above table).
3. Rotate the rotary knob  to set the grilling time. The max. grilling time is 95 minutes.
4. Press the rotary knob  to start the grilling process. The time starts counting down.

5. Once the set time has elapsed: The value display  shows "End" and "Hot" alternately. A few beeps sound.

● Combination mode "Grill"

Accessory used:

Turntable 

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use the grill stand or other metallic objects in combination mode "Grill". Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product! Do not use any lid or cookware that is not heat-resistant in combination mode "grill", as these could melt or catch fire.

① NOTE: The combination mode "Grill" combines the grill function with the normal microwave operation. First the product operates in microwave mode for a certain amount of time. Immediately afterwards the product automatically switches to grill mode for a certain amount of time. The product operates in both modes in a repeating cycle until the set time has elapsed.

- The following 4 combinations are available:

Mode (value display 28)	Microwave mode (P900)	Grill mode	Suitable for
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (Top heat)	■ Pasta ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (Top heat)	■ Gratin ■ Fish
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (Top and bottom heat)	■ Potatoes ■ Steak
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (Top and bottom heat)	■ Poultry ■ Cake

1. In standby mode, press /Comb. **12** repeatedly to select the mode from "Co-1" to "Co-4". If you select the mode "Co-1", the value display **28** shows "Co-1" and "30:70" (30 % microwave, 70 % grill) alternately.  **22** and  **21** light up.
2. Rotate the rotary knob **17** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
3. Press the rotary knob **17** to start the cooking process. The time starts counting down.
4. Once the set time has elapsed: The value display **28** shows "End" and "Hot" alternately. A few beeps sound.

● Convection mode

Accessory used:

Turntable **3**

- ① NOTE:** In convection mode, hot air circulates in the cooking chamber **9**. Convection mode is especially recommended for cooking gratins or crispy dishes.

1. In standby mode, press  **13**. The value display **28** shows "200 °C".  **23** lights up.
2. Press  **13** repeatedly to set the temperature from 200 °C to 110 °C.
3. Preheating: Press the rotary knob **17** after setting the temperature. The product starts to preheat for 30 minutes. Once the product reaches the set temperature, a few beeps sound. Open the door by its handle **7** to stop preheating. Place the food in the product.

If no action was made, the product continues preheating for 30 minutes.

4. Rotate the rotary knob **17** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
5. Press the rotary knob **17** to start the cooking process. The time starts counting down.
6. Once the set time has elapsed: The value display **28** shows "End" and "Hot" alternately. A few beeps sound.

● Combination mode "Convection"

Accessory used:

Turntable **3**

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand or other metallic objects in combination mode "Convection". 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:** The combination mode "Convection" combines the convection function with the normal microwave operation. For example, you can use this mode to cook meat so that it becomes juicy and tender, but still crisp.

- The following 4 combinations are available:

Mode (value display 28)	Microwave mode	Convection mode	Suitable for
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Meat ■ Fish
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Vegetables ■ Cakes
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Shrimps ■ Drumsticks
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Home-made fries

1. In standby mode, press /Comb. **12** repeatedly until the value display **28** shows "110 °C" and "70:30" alternately.  **23** and  **22** light up.
2. Keep pressing /Comb. **12** repeatedly to select a temperature of 110 °C, 140 °C, 170 °C, or 200 °C.
3. Rotate the rotary knob **17** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
4. Press the rotary knob **17** to start the cooking process. The time starts counting down.
5. Once the set time has elapsed: The value display **28** shows "End" and "Hot" alternately. A few beeps sound.

● Defrosting by time

① NOTES:

- During defrosting, the value display **28** shows "turn" after half of the time has passed and 2 beeps sound. This is a reminder to turn the food over. If you do not turn the food over, the process will continue until the time has elapsed.
 - To defrost 500 g of minced meat, a defrosting time of 10 minutes is recommended.
1. In standby mode, press  **14**. The value display **28** shows "0:00".  **25** lights up.
 2. Rotate the rotary knob **17** to set the defrosting time. The max. defrosting time is 95 minutes.
 3. Press the rotary knob **17** to start the process. The time starts counting down.
 4. During defrosting, the value display **28** shows "turn" after half of the time has passed and 2 beeps sound.

Open the door by its handle **7**. The time on the value display **28** is stopped.

5. Turn the food over. Always use oven gloves or pot holders because the food becomes hot.
6. Close the door by its handle **7**.
7. Press the rotary knob **17** to continue the process.
8. Once the set time has elapsed: The value display **28** shows "End" and "Hot". A few beeps sound.

● Defrosting by weight

① NOTES:

- The time and the defrosting power are adjusted automatically once you entered the weight of the food to be defrosted.
- During defrosting, the value display **28** shows "turn" after $\frac{2}{5}$ of the time has passed and 2 beeps sound. This is a reminder to turn the food over. If you do not turn the food over, the process will continue until the time has elapsed.

1. In standby mode, press  **14** twice. The value display **28** shows "100 g".  **25** lights up.
2. Rotate the rotary knob **17** to set the weight of the food to be defrosted within a range of 100 to 1,800 g.
3. Press the rotary knob **17** to start the process. The time starts counting down.
4. During defrosting, the value display **28** shows "turn" after $\frac{2}{5}$ of the time has passed and 2 beeps sound.
Open the door by its handle **7**. The time on the value display **28** is stopped.

5. Turn the food over. Always use oven gloves or pot holders because the food becomes hot.
6. Close the door by its handle [7].
7. Press the rotary knob [17] to continue the process.
8. Once the set time has elapsed: The value display [28] shows "End" and "Hot". A few beeps sound.

Defrost weight	Defrost time
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1,000 g	45 min
1,100 g	49 min
1,200 g	53 min
1,300 g	57 min
1,400 g	61 min
1,500 g	65 min
1,600 g	69 min
1,700 g	73 min
1,800 g	77 min

● Child-proof lock

① NOTES:

- This feature only can be activated when the product is in standby mode.
- Use this feature to prevent unsupervised operation of the product by children or other persons who are not familiar with the operation of the product. When you activate this feature, all buttons and the rotary knob [17] are deactivated.
- **Activating:** Press and hold ☹ [18] until a beep sounds and ☹ [24] lights up.
- **Deactivating:** Press and hold ☹ [18] until a beep sounds and ☹ [24] goes off.

● Automatic cooking modes

① **NOTE:** The result of automatic cooking depends on factors such as the shape and size of food, the desired degree of doneness of certain foods and how you place the food in the product.

1. In standby mode, press ⏻ [19] to select the menu (see following table). The value display [28] shows "A-01". ⏻ [26] lights up. The corresponding menu display [31] flashes.
2. Press ⏻ [19] repeatedly to select the required setting from "A-01" to "A-12".
3. **Only for code A-07 (Pizza):**
 - Rotate the rotary knob [17] to select the temperature of the pizza.

Display	Suitable for
-20 °C	Deep-frozen pizza
03 °C	Refrigerated pizza
20 °C	Fresh pizza

- Press ⏻ [19] to confirm.
- 4. Rotate the rotary knob [17] to set the weight of the food or the number of servings.
- 5. Press the rotary knob [17] to start the process. The time starts counting down.
- 6. Once the set time has elapsed: The value display [28] shows "End" and "Hot". A few beeps sound.

Code	Food	Weight/ servings	Cooking time	Mode
A-01	Popcorn*	100 g	1:50 min	Microwave (P900)
A-02	French fries (-18 °C)	200 g	25:00 min	Convection (200 °C)
A-03	Liquids	1 cup	1:30 min	Microwave (P900)
		2 cups	2:40 min	
		3 cups	3:50 min	
A-04	Cake	475 g	45:00 min	Convection (160 °C)
A-05	Fish	200 g	12:00 min**	Combination of microwave and convection mode in a repeating cycle: ■ Microwave (P900) for 10 s ■ Convection (200 °C) for 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-06	Vegetables	200 g	3:00 min	Microwave (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	
A-07	Frozen pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Microwave + lower grill for 3:00 min ■ Upper and lower grill for 4:00 min ■ Upper grill for 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Microwave + lower grill for 3:00 min ■ Upper and lower grill for 5:00 min ■ Upper grill for 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Microwave + lower grill for 3:00 min ■ Upper and lower grill for 6:00 min ■ Upper grill for 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Microwave + lower grill for 3:30 min ■ Upper and lower grill for 10:00 min ■ Upper grill for 8:30 min
	Refrigerated pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Combination mode 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Fresh pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Combination mode 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	

* Only use popcorn which is suitable for microwave. Place a dish on the turntable **3**. Place a bag of popcorn on the dish. In this way you will achieve a better result.

** Turn the food over after $\frac{2}{3}$ of the time has passed.

Code	Food	Weight/ servings	Cooking time	Mode
A-08	Sausages	100 g	5:00 min*	Combination of microwave and convection mode in a repeating cycle: ■ Microwave (P900) for 10 s ■ Convection (200 °C) for 23 s
		200 g	6:00 min*	
		300 g	7:00 min*	
		400 g	8:00 min*	
		500 g	9:00 min*	
A-09	Chicken	800 g	31:00 min*	Combination mode "Convection" (170 °C)
		1,000 g	34:00 min*	
		1,200 g	37:00 min*	
		1,400 g	40:00 min*	
A-10	Meat	200 g	12:00 min*	Combination of microwave and convection mode in a repeating cycle: ■ Microwave (P900) for 10 s ■ Convection (200 °C) for 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-11	Beef	200 g	12:00 min*	Combination of microwave and convection mode in a repeating cycle: ■ Microwave (P900) for 10 s ■ Convection (200 °C) for 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-12	Pasta	100 g	20:00 min	Microwave (P700) ① NOTES: ☐ Use water at room temperature. ☐ Multiply the weight of the pasta (unit: g) by a factor of 8 to calculate the required amount of water (unit: ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Microwave cooking table

Food	Amount	Power	Time	Information
Fish fillet	400 g	700 W	10–15 min	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	600 W	5–10 min	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir occasionally.
Potatoes	500 g	800 W	8–10 min	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir occasionally.

* Turn the food over after $\frac{2}{3}$ of the time has passed.

Food	Amount	Power	Time	Information
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Follow the instructions on the packaging of the dessert.
Rice	100 g rice 250 ml water	700 W	15 min	Rinse the rice before cooking.
Custard	750 g	500 W	10–15 min	Put the custard on a large plate.
Biscuits	400 g	600 W	8–10 min	Put the biscuits on a large plate.
Meat loaf	500 g	600 W	23–28 min	Put the seasoned meat loaf on a plate. Cover the plate with a lid.
Gratin	500–1,000 g	900 W	5–10 min	Prepare the gratin in a bowl. Cover the bowl with a lid.

● Heating frozen food

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

● Recipes

● Chocolate mug cake

 8 min

 × 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	3 min

3 tbsp	Vegetable oil
A few drops	Vanilla extract or another extract (optional)
2 tbsp	Chocolate chips, nuts, or raisins (optional)

Ingredients

4 tbsp	Flour
¼ tbsp	Baking powder
4 tbsp	Caster sugar
2 tbsp	Cocoa powder
1	Egg
3 tbsp	Milk

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.

- Place the mug on the centre of the turntable [3]. Cook the cake at 600 W for 3 minutes or until the cake stops rising and becomes firm.
- Wear oven mitts to remove the hot mug. Enjoy the tasty cake!

● Caramel corn

 approx. 27 min

 × 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	approx. 7 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

- 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.
- Place the bag on the centre of the turntable [3]. Press  [19] to select auto menu **A-01** for popcorn. Press the rotary knob [17] to start cooking. If you do not hear the “pop” sound anymore, you can also stop the cooking process before the programme has finished.
- 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.

- 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.
- Place the bag on the centre of the turntable [3]. Cook the popcorn at 700 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
- Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for approx. 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Salmon

 11–23 min

 × 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	6–18 min

Ingredients

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

Preparation

- If necessary, defrost the salmon (see “Defrosting by weight”).
- Season the salmon with pepper and salt.
- Place the salmon on a dish. Add water. Cover the dish with a lid.
- Place the dish on the centre of the turntable [3]. Cook the salmon at 700 W for 6 minutes. Alternatively, select code **A-05** (see “Automatic cooking modes”).
- Add a little lemon juice before serving the salmon.

● Potato gratin

 27–45 min

 × 3

Preparation time:	15 min
Cooking time:	12–30 min

Ingredients

750 g	Waxy potatoes (peeled)
300 g	Cream
100 g	Cheese (grated) with a fat content of 25 % to 30 % in dry measure
To taste	Salt and pepper

Recommended cookware

- Round, microwave-safe casserole dish with lid
- Height: 5–6 cm
- Diameter: approx. 22 cm

Preparation

① NOTES:

- Preheating is not required.
 - You will get the best result if you use the microwave and convection modes alternately. Wait until each set cooking process is finished. Then set the next cooking process.
1. Cut the potatoes into slices with a thickness of approx. 3–4 mm.
 2. Lay half of the potato slices in the casserole dish in the style of roof tiles.
 3. Sprinkle the potato slices with half of the cheese.
 4. Season the potato slices with salt and pepper.
 5. Add half of the cream.
 6. Lay the remaining potato slices in the casserole dish in the style of roof tiles.
 7. Sprinkle the potato slices with the remaining cheese.
 8. Add the remaining cream.
 9. Season the gratin with salt and pepper.
 10. Cover the casserole dish with a lid.
 11. Place the casserole dish on the centre of the turntable **[3]**.
 12. We recommend the following cooking modes to prepare the gratin as desired:

Purpose	Mode	Time
Fast cooking	Microwave mode at 900 W	12 min
Gratin with a crispy surface	Combination mode "Convection" at 170 °C	25 min
Gratin with a golden surface	Combination mode "Grill" with combination 2 (Co-2)	30 min

13. Wear oven mitts to remove the hot casserole dish. Enjoy the tasty gratin!

● Courgette soup

 31 min

 × 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	16 min

Ingredients

1	Courgette (finely diced, approx. 250 g)
500 ml	Water
2 tsp	Powdered vegetable stock
150 g	Processed cheese (with herbs)
100 ml	Cream

Preparation

- ① **NOTE:** You can purée the soup with a hand blender before serving. This gives the soup a creamy texture.

1. Add courgette dice, water and powdered vegetable stock in a microwave-safe bowl.
2. Place the bowl on the centre of the turntable **[3]**. Cook the soup at 900 W for 6 minutes.
3. Add the processed cheese and cream.
4. Cook the soup at 600 W for 10 minutes.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty soup!

● Grilled chicken

 135 min

 × 2–3

Preparation time:	75 min
Cooking time:	60 min

Ingredients

1	Whole chicken (800–1,400 g)
60 ml	Olive oil
30 ml	Lemon juice
4	Garlic cloves (minced)
1 tbsp	Fresh rosemary (chopped)
1 tbsp	Fresh thyme (chopped)
1 tsp	Paprika
To taste	Salt and pepper

Preparation

1. Prepare the chicken: Rinse the chicken under cold water and pat it dry with paper towels. Remove any giblets if necessary.
2. Marinate the chicken: In a small bowl, mix the olive oil, lemon juice, garlic, rosemary, thyme, paprika, salt, and pepper. Rub this mixture all over the chicken, including under the skin and inside the cavity. Let the chicken marinate for at least 1 hour, or overnight in the refrigerator for best results.
3. Grill the chicken: Place the chicken on a microwave-safe dish. Place the dish on the centre of the turntable **[3]**. Press **[19]** repeatedly to select auto menu **A-09** for chicken. Select the corresponding weight of the chicken. Press the rotary knob **[17]** to start cooking.
4. Turn the chicken: After $\frac{2}{3}$ of the time has passed and few beeps sound, open the door **[5]** and turn the chicken over. Close the door and press rotary knob **[17]** to continue the cooking process.
5. Allow to rest and serve: Remove the chicken from the product. Let the chicken rest for 10–15 minutes before carving. This allows the juices to redistribute, making the chicken more tender and flavourful.

● Salami pizza

 30 min

 × 2–3

Preparation time:	15 min
Cooking time:	15 min

Ingredients

1	Pizza dough (store-bought or homemade)
120 ml	Pizza sauce
120 g	Mozzarella cheese (shredded)
60 g	Salami (sliced)
30 g	Black olives (sliced) (optional)
30 g	Red onions (sliced) (optional)
1 tsp	Dried oregano
For garnish	Fresh basil leaves (optional)

Preparation

1. Prepare the dough: Roll out the pizza dough on a lightly floured surface to your desired thickness.
2. Add the sauce: Spread the pizza sauce evenly over the dough, leaving a small border around the edges.
3. Add toppings: Sprinkle the shredded mozzarella cheese over the sauce. Arrange the salami slices evenly on top of the cheese. Add the black olives and red onions if desired. Sprinkle the dried oregano over the top.
4. Grill the pizza: 2 programmes are suggested depending on the desired grilling result.
 - For a crispy and golden brown pizza: Carefully transfer the pizza to the grill stand **[4]**. Place the grill stand on the centre of the turntable **[3]**. Press **[Comb.]** **[12]** to select **Gr-3** in grill mode. Set a cooking time of 15 minutes or cook until the surface of the pizza becomes golden brown.
 - For fast grilling the pizza: Place the pizza on a microwave-safe dish. Place the dish on the centre of the turntable **[3]**. Press **[19]** repeatedly to select auto menu **A-07** for pizza. Rotate the rotary knob **[17]**

to select **20 °C** for fresh pizza. Press  to confirm. Select the corresponding weight of the pizza. Press the rotary knob to start cooking.

- Garnish and serve: Remove the pizza and let it cool for a couple of minutes. Garnish the pizza with fresh basil leaves if desired. Slice the pizza and serve it warm.

● Mac and cheese

 50 min

 × 2

Preparation time:	10 min
Cooking time:	40 min

Ingredients

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

Preparation

- Cook the pasta: Add the elbow macaroni in a large microwave-safe pot filled with salted water. Place the pot on the centre of the turntable  . Press   repeatedly to select auto menu **A-12** for pasta. Select 300 g and press the rotary knob  to start cooking. Once the pasta is cooked, drain the water and set the pot aside.
- Prepare the cheese sauce: In a medium-sized saucepan, melt the butter over medium heat. Stir in the flour and cook for about 1 minute, until it forms a smooth paste. Gradually whisk in the milk, continuing to whisk until the mixture is smooth and thickened.

- Add the cheese: Remove the saucepan from the stove and stir in the shredded cheddar cheese until melted and smooth. Season with salt, pepper, and paprika if desired.
- Combine pasta and sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the pasta is evenly coated.
- Create the golden top: Transfer the mac and cheese to a microwave-safe baking dish. Sprinkle the mac and cheese with grated Parmesan cheese. Place the baking dish on the centre of the turntable  . Press   to select **Gr-1** in grill mode. Set a cooking time of 10 minutes or grill until the top is golden and bubbly.
- Serve and enjoy the tasty mac and cheese!

● Potato chips

 40 min

 × 2

Preparation time:	20 min
Cooking time:	20 min

Ingredients

1 tbsp	Vegetable oil
1	Sweet potato (peeled and sliced into strips)
1	Potato (peeled and sliced into strips)
To taste	Salt, pepper, paprika, garlic powder, or any other preferred seasoning (optional)

Preparation

- Prepare the potatoes: Wash and peel the potatoes. Cut the potatoes into thin strips, about 0.5–1 cm thick.
- Season the potatoes: Place the cut potatoes into a medium-sized bowl. Add oil and seasoning and mix everything well.
- Bake the potato chips: Arrange the potatoes evenly in one layer on a microwave-safe and heat-proof dish. Place the dish on the centre of the turntable  . Press   repeatedly to select combination mode

"Convection" until the value display **[28]** shows "200 °C" and "30:70" alternately. Bake the potato chips for 20 minutes.

4. Turn the potato chips: After 12 minutes, open the door **[5]** and turn the potato chips.
5. Serve and enjoy: When time is up, take out the dish. Season the potato chips as desired (or if needed) and enjoy.

● Garlic chicken wings

 90 min

 × 2

Preparation time:	60 min
Cooking time:	30 min

Ingredients

8	Chicken wings
1 tsp	Salt, black pepper, garlic powder, onion powder for seasoning
1 tbsp	Baking powder
4	Garlic cloves (minced)
2 tbsp	Olive oil

Preparation

- ① **NOTE:** If the chicken wings are frozen, defrost them by following the instructions in "Defrosting by weight" or "Defrosting by time" first.
1. Season the chicken wings: In a large bowl, mix salt, black pepper, garlic powder, onion powder, and baking powder. Toss the chicken wings in the seasoning mixture and let them marinate for at least 1 hour, or overnight in the refrigerator for best results.
2. Prepare the garlic oil: In a small bowl, mix the minced garlic with the olive oil.
3. Cook the chicken wings: Place the chicken wings on the turntable **[3]**. Keep some distance between the chicken wings. Press  **[13]** repeatedly to select 180 °C in convection mode. Set a cooking time of 30 minutes and start cooking.

4. Turn the chicken wings: Turn the chicken wings over halfway through the cooking time. Continue to cook the chicken wings until they are golden brown and crispy.
5. Add garlic flavour: In the last 5 minutes of cooking, brush the chicken wings with the garlic oil mixture to infuse them with a rich garlic flavour.
6. Serve the chicken wings: Remove the chicken wings and let them rest for a few minutes. Serve the chicken wings with your favourite dipping sauce.

● 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 immediately 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 **[9]** clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.

- Turntable and grill stand: Clean the turntable [3] and the grill stand [4] regularly with warm, soapy water. The turntable and the grill stand are suitable for dishwashers.
- Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door seal [5] and adjacent components
 - Door frame [6] (both sides)
 - Handle [7]
 - Catch [8]
 - Viewing window (both sides)
- 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 [9]. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The product does not start cooking.	The door is not properly closed.	Close the door.
The turntable [3] makes a loud noise when turning.	The turntable [3] is not correctly positioned on the turntable drive.	Place the turntable [3] correctly in the cooking chamber [9].
	The turntable drive and/or the floor of the cooking chamber [9] are unclean.	Clean the turntable drive and the floor of the cooking chamber [9].
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.

● 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:



FR Cet appareil et ses accessoires se recyclent



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

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

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

The Triman logo is valid in France only.



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 486719_2501) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page 64
Introduction	Page 65
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 65
Contenu de l'emballage	Page 65
Description des pièces	Page 65
Données techniques	Page 65
Consignes de sécurité	Page 66
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes	Page 71
Utilisation de récipients appropriés	Page 72
Avant la première utilisation	Page 72
Positionnement du produit	Page 73
Montage	Page 73
Fonctionnement	Page 73
Mode veille	Page 74
Réglage de l'heure	Page 74
Réglage du minuteur de cuisine	Page 74
Fonction de démarrage rapide 1	Page 74
Fonction de démarrage rapide 2	Page 75
Mode micro-ondes	Page 75
Mode micro-ondes – exemples d'utilisation	Page 75
Mode gril	Page 76
Mode combiné « gril »	Page 76
Mode air chaud	Page 77
Mode combiné « air chaud »	Page 77
Décongélation en fonction du temps	Page 78
Décongélation en fonction du poids	Page 79
Sécurité enfants	Page 79
Modes de cuisson automatiques	Page 79
Tableau de cuisson au micro-ondes	Page 83
Chauffer des aliments congelés	Page 83

Recettes	Page	84
Mug cake au chocolat	Page	84
Popcorn au caramel	Page	84
Saumon	Page	85
Gratin dauphinois	Page	85
Soupe de courgettes	Page	86
Poulet grillé	Page	86
Pizza au salami	Page	87
Macaronis au fromage	Page	87
Frites	Page	88
Ailes de poulet à l'ail	Page	89
Nettoyage et entretien	Page	89
Dépannage	Page	90
Mise au rebut	Page	90
Garantie	Page	91
Faire valoir sa garantie	Page	92
Service après-vente	Page	92

Avertissements et symboles utilisés

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

 DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Courant alternatif/tension alternative
	 Hertz (fréquence du secteur)
	 Watt
 AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important d'« Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Symbole pour terre de protection
	 Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.
 PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.	 Danger - risque d'électrocution !
	 Attention, surface chaude !
 ATTENTION ! Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.	 Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.
 REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.	 Peuvent être lavés au lave-vaisselle (uniquement plateau tournant 3 et support de gril 4)
 Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.	 Scanner pour obtenir le guide en ligne.
 Consignes de sécurité  Instructions de manipulation	

FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Four à micro-ondes
- 1 Plateau tournant
- 1 Support de gril
- 1 Autocollant récapitulatif des programmes
- 1 Mode d'emploi
- 1 Guide de démarrage rapide

● Description des pièces

(Fig. A)

- 1 Cordon d'alimentation avec fiche secteur (non illustré)

- 2 Fentes d'aération au dos
- 3 Plateau tournant
- 4 Support de gril
- 5 Élément de porte (joint de porte)
- 6 Cadre de porte
- 7 Poignée
- 8 Verrouillage
- 9 Espace de cuisson
- 10 Aperçu des programmes
- 11 Écran
- 12 Touche  Comb. (gril/combinaison)
- 13 Touche  (air chaud)
- 14 Touche  (décongélation)
- 15 Touche  (stop)
- 16 Touche  (heure/minuterie)
- 17 Bouton rotatif (temps/poids) avec touche (démarrage/démarrage rapide)
- 18 Touche  (sécurité enfants)
- 19 Touche  (cuisson automatique)
- 20 Touche  (micro-ondes)

(Fig. B)

- 21 Affichage  (gril)
- 22 Affichage  (micro-ondes)
- 23 Affichage  (air chaud)
- 24 Affichage  (sécurité enfants)
- 25 Affichage  (mode pour coins)
- 26 Affichage  (cuisson automatique)
- 27 Voyant de fonctionnement
- 28 Affichage de valeurs
- 29  (minuterie)
- 30  (heure)
- 31 Affichage du menu (cuisson automatique)

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	
- Four à micro-ondes :	1600 W
- Gril :	1750 W
- Air chaud :	2150 W
Puissance absorbée en mode veille :	0,7 W
Classe de protection :	I
Puissance délivrée par les micro-ondes :	900 W

Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	env. 25 litres

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



Consignes de sécurité

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

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

sation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le produit ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'une personne qualifiée ait effectué les réparations.

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

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

■ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Ce produit a été prévu pour une utilisation domestique et des applications similaires, comme par ex. dans des :
 - Espaces cuisines dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Propriétés agricoles ;
 - Hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour les clients ;
 - Chambres d'hôtes et autres endroits similaires.
- Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.
- Seulement des ustensiles appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes doivent être utilisés.
- N'utilisez jamais le support de gril ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !
- Si des aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou papier, le produit doit être

surveillé car il existe un risque de départ de feu.

- Ce produit est destiné à réchauffer des produits alimentaires et boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et objets similaires peut présenter un risque de blessure, de départ de feu ou d'incendie.
- Si de la fumée s'échappe, le produit doit être éteint ou débranché du réseau électrique et la porte doit rester fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le chauffage de boissons au four à micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Pour éviter des brûlures, le contenu des biberons et des pots contenant des aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant toute consommation.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent encore exploser

même une fois le chauffage au micro-ondes terminé.

- Le produit doit être nettoyé régulièrement et les restes de nourriture doivent être enlevés.
- Une mauvaise propreté du produit peut détruire la surface, ce qui peut avoir un impact négatif sur la durée de vie et éventuellement conduire à des situations dangereuses.
- Le produit ne doit pas être nettoyé avec un appareil à vapeur.
- Le produit est prévu pour fonctionner à l'air libre. Il ne doit pas être placé dans un placard ou tout autre encastrement similaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

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

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

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

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution ! N'utilisez jamais un produit endommagé. Débranchez le produit endommagé du réseau électrique et adressez-vous à votre commerçant.

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

Positionnement du produit

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

Fonctionnement

- ⚠ DANGER ! Risque d'incendie !** Retirez toutes les pièces métalliques de l'emballage des aliments à chauffer.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
 - Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.
 - Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
 - Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit.
 - Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec un programmeur externe ou un système de télécommande séparé.

- Lorsque le revêtement antiadhésif du plateau tournant commence à s'écailler : N'utilisez plus le plateau tournant.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

- Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct ainsi que les projections et l'égouttement d'eau.
-  Ne retirez pas la plaque en mica gris clair placé dans le four servant à protéger le magnétron dans l'espace de cuisson.

Si la plaque de recouvrement en mica est brûlée ou endommagée : N'utilisez plus le produit. Faire réparer le produit par une main-d'œuvre qualifiée.

- Si l'éclairage à l'intérieur du produit doit être remplacé, faites-le faire par un technicien spécialisé et qualifié.
- Essayez régulièrement les composants suivants avec un chiffon humide :
 - Joint de porte et toutes les pièces adjacentes
 - Cadre de porte (des deux côtés)
 - Poignée
 - Verrouillage
 - Hublot (des deux côtés)
- Nettoyez le produit et ses accessoires conformément à la description du chapitre « Nettoyage et entretien ».

INTERFÉRENCES RADIO AVEC D'AUTRES APPAREILS

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

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

- Nettoyer la porte et les joints de la porte du produit.
- Nouvelle orientation de l'antenne de votre radio ou télévision.

Changement de place du produit et du récepteur.

- Éloigner le produit du récepteur.
- Brancher le produit sur une autre prise de courant. Le produit et le récepteur doivent être raccordés à des circuits différents.

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

- N'essayez pas de faire fonctionner le produit lorsque la porte est ouverte. Cela peut entraîner un contact avec une dose potentiellement nocive de rayonnement micro-ondes. Il est également important de ne pas casser ou manipuler les verrouillages de sécurité.
- Il est interdit de coincer quelque chose dans la porte. Assurez-vous qu'aucun reste d'aliment ou de produit de nettoyage ne soit collé ou étalé sur les surfaces d'étanchéité.

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

- **Temps de cuisson :** Faites attention au temps de cuisson. Choisissez le temps de cuisson indiqué le plus court et augmentez-le si nécessaire. Des aliments beaucoup trop cuits peuvent commencer à fumer ou même prendre feu.
- **Aliments :** Disposer les morceaux de nourriture uniformément dans le produit. Si possible, coupez les aliments en morceaux de la même taille. Mettez les morceaux les plus épais à proximité des bords.
- **Couvrir les aliments :** Couvrez les aliments durant la cuisson avec un couvercle spécial micro-ondes. Le couvercle empêche les éclaboussures et aide à assurer une cuisson uniforme des aliments.
- **Tourner les aliments :** Pendant la cuisson, retournez les aliments une fois dans le produit afin que les aliments tels que le poulet ou les hamburgers cuisent plus rapidement. Les gros morceaux de nourriture, tels que un rôti, doivent être tournés au moins une fois. Remuez les petits aliments, tels que les boulettes de viande, complètement à la moitié du temps de cuisson afin d'obtenir un autre positionnement de la nourriture. Tournez les boulettes de viande et déplacez-les du milieu de l'assiette vers le bord.
- **Aliments avec peau/écorce :** Percez la peau des pommes de terre, des saucisses et des aliments semblables avant de les faire cuire. Sinon, ils peuvent exploser.
- **Aliments à peau/écorce épaisse :** Percez les citrouilles entières, pommes, châtaignes et autres aliments semblables avant de les faire cuire.
- **Graisse ou huile :** Ne décongelez jamais de graisse ou d'huile congelée dans le produit. Il est interdit de faire frire dans le produit. La graisse ou l'huile peut s'enflammer.
- **Boissons :** Réchauffer des boissons dans le produit entraîne leur entrée en ébullition et peut provoquer un jaillissement retardé du liquide. Soyez donc prudent lors de

la manipulation du récipient. Pour éviter l'ébullition soudaine :

Si possible, placez une tige en verre appropriée dans le liquide tant qu'il est en train de chauffer.

Après le réchauffage, laissez le liquide reposer dans l'espace de cuisson [9] pendant 20 secondes afin d'éviter un bouillonnement inattendu.

- ❑ **Popcorn :** Utilisez uniquement du popcorn spécial micro-ondes.

● Utilisation de récipients appropriés

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

N'utilisez jamais le support de gril ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et

endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

- Le matériau idéal pour une utilisation dans un four à micro-ondes est perméable aux micro-ondes permettant ainsi que l'énergie puisse pénétrer dans le récipient afin de chauffer les aliments. Les micro-ondes ne sont pas en mesure de pénétrer le métal. Pour cette raison, les récipients et plats en métal ne doivent pas être utilisés.
- Si vous utilisez le produit pour réchauffer, il ne faut pas utiliser de produits en papier recyclé. Ceux-ci peuvent contenir des fragments métalliques minuscules qui peuvent produire des étincelles et/ou déclencher un feu.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients ronds/ovales au lieu de ceux carrés ou allongés, car les aliments dans les coins ont tendance à cuire plus intensément. La liste suivante contient des remarques générales qui devraient vous aider à choisir les bons récipients.

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes	Gril/air chaud	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Vaisselle en matière plastique (spéciale micro-ondes)	Oui	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non
Tablette/plateau métallique, support de gril [4]	Non	Oui	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'aluminium	Non	Oui	Non

● Avant la première utilisation

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

Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.

① **REMARQUES :**

- ❑ Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Veillez à une bonne ventilation de l'endroit.

- ❑ Lorsque vous ouvrez la porte [5], vous voyez un autocollant avec l'aperçu des programmes [10] sur le cadre. Si aucun autocollant n'est apposé à cet endroit, vous trouverez l'autocollant à l'intérieur de l'espace de cuisson [9]. Sélectionnez l'autocollant dans la langue souhaitée et collez-le à l'endroit de l'aperçu des programmes. Les

symboles des touches et les modes de cuisson automatiques sont décrits sur les autocollants.

1. Retirez le matériel d'emballage (y compris les sacs en plastique, tous les rubans adhésifs ainsi que les plaques de protection à l'intérieur de l'espace de cuisson [9]). Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Nettoyez le produit et tous ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
3. Nettoyez la surface avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'eau ou la poussière.

● Positionnement du produit

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

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

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

● Montage

1. Placez le plateau tournant [3] sur l'axe du plateau tournant (dans l'espace de cuisson [9]).
2. **Uniquement en mode gril :** Placez le support de gril [4] sur le plateau tournant [3].
3. Branchez la fiche secteur [1] sur une prise de courant.

● Fonctionnement

① **REMARQUES :**

- Une fois la cuisson terminée, l'affichage de valeur [28] affiche alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud) et 5 signaux sonores retentissent. 4 signaux sonores retentissent

toutes les 2 minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur [15] ou que vous ouvriez la porte avec la poignée [7].

- Si vous appuyez sur une touche qui n'a pas de fonction disponible, le buzzer retentit deux fois.
- Pendant la cuisson, vous pouvez arrêter le fonctionnement en ouvrant la porte à l'aide de la poignée [7] ou en appuyant sur [15]. Si vous appuyez une fois sur [15] le programme s'arrête. Appuyez sur le bouton rotatif [17], pour poursuivre le programme. Si vous appuyez deux fois sur [15] le programme s'arrête.
- Le produit dispose d'un mode économie d'énergie. En mode veille, le rétroéclairage de l'écran [11] est atténué lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes ou que vous ne tournez pas le bouton rotatif [17]. Appuyez sur une touche au choix ou tournez le bouton rotatif, pour allumer l'écran.
- Lorsqu'un programme de cuisson d'une durée > 2 minutes est terminé, le ventilateur fonctionne encore pendant 3 minutes pour refroidir l'espace de cuisson [9]. L'affichage des valeurs [28] indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Pendant la phase de refroidissement : Appuyez sur [15] pour arrêter le ventilateur. Nous recommandons d'attendre l'arrêt complet du ventilateur avant de continuer à utiliser le produit. Cela permet d'augmenter la durée de vie du produit.
- Le temps de cuisson maximum pour tous les programmes manuels est de 95 minutes. Tournez le bouton rotatif [17] dans le sens horaire pour régler le temps de 10 secondes à 95 minutes.

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

- Le voyant de fonctionnement **[27]** indique les différents états de fonctionnement :

Voyant de fonctionnement [27]	Signification
S'allume complètement	Opération terminée
En continu	Fonctionnement en cours
Arrêt	Pas de fonctionnement (en mode veille et pendant la sélection du programme)

● Mode veille

- Lorsque le produit est raccordé pour la première fois à l'alimentation électrique, un signal sonore retentit. Après 5 secondes sans aucune action, l'écran **[11]** s'assombrit. Le produit se trouve en mode veille. L'affichage des valeurs **[28]** indique « 1:01 » (ou l'heure actuelle, après le réglage de l'horloge). **[30]** s'allume.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche durant 30 secondes dans le programme de mode de sélection, le produit passe automatiquement en mode veille.
- Pendant la cuisson, appuyez deux fois sur **[15]** pour arrêter la cuisson et passer en mode veille.

● Réglage de l'heure

1. Lorsque le produit est raccordé pour la première fois à l'alimentation électrique : L'affichage de valeurs **[28]** indique « 1:01 ». **[30]** s'allume.
2. Maintenez la touche **[16]** appuyée pendant 3 secondes. Le format de 12 heures est sélectionné. L'affichage de valeurs **[28]** indique « Hr12 ».
3. Tournez le bouton rotatif **[17]**, pour sélectionner le format 12 ou 24 heures.
Hr12 : Format 12 heures
Hr24 : Format 24 heures
4. Appuyez sur le bouton rotatif **[17]** pour confirmer.

5. Tournez le bouton rotatif **[17]**, pour régler les heures.
6. Appuyez sur le bouton rotatif **[17]** pour confirmer.
7. Tournez le bouton rotatif **[17]**, pour régler les minutes.
8. Appuyez sur le bouton rotatif **[17]** pour confirmer.
L'horloge est maintenant réglée.

● Réglage du minuteur de cuisine

REMARQUE : Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine indépendamment du fonctionnement du micro-ondes.

1. Lorsque le produit est en mode veille : Appuyez sur **[16]**. L'affichage de valeurs **[28]** indique « 0:00 ». **[29]** s'allume.
2. Tournez le bouton rotatif **[17]** dans le sens horaire pour régler le temps de 10 secondes à 95 minutes.
3. Appuyez sur le bouton rotatif **[17]** pour confirmer. Un signal sonore retentit. Le compte à rebours défile.
Après environ 5 secondes, l'affichage des valeurs **[28]** indique à nouveau l'heure actuelle. La minuterie de cuisine continue de fonctionner en arrière-plan.
4. Vérifier la progression du minuteur de cuisine : Appuyez sur **[16]**. L'affichage des valeurs **[28]** indique brièvement la minuterie de cuisine.
5. Après que la durée réglée se soit écoulée : Un long signal sonore retentit.

● Fonction de démarrage rapide 1

1. En mode veille, tournez le bouton rotatif **[17]** pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton rotatif **[17]** pour démarrer la cuisson à 900 W.

● Fonction de démarrage rapide 2

- ① **REMARQUE :** Cette fonction vous permet de démarrer immédiatement la cuisson pendant 30 secondes (ou plus, jusqu'à 95 minutes) à 900 W.
- Appuyez sur le bouton rotatif [17]. L'affichage de valeurs [28] indique « 0:30 ». [22] s'allume. Le processus de cuisson démarre avec un temps de cuisson de 30 secondes. Le compte à rebours défile.
 - Si vous souhaitez augmenter le temps de cuisson : Appuyez plusieurs fois sur le bouton rotatif [17] jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité soit atteint. Chaque pression sur une touche augmente le temps de cuisson de l'intervalle indiqué dans le tableau ci-dessous :

Temps de cuisson	Intervalle
de 30 secondes à 5 minutes	30 secondes
5 minutes à 95 minutes	1 minute

● Mode micro-ondes

Accessoires utilisés :

Plateau tournant [3]

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

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

- ① **REMARQUE :** Durant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance en appuyant sur [20]. L'affichage des valeurs [28] indique brièvement le niveau de puissance.

- En mode veille, appuyez sur [20]. L'affichage de valeurs [28] indique « P900 ». [22] s'allume.
- Appuyez plusieurs fois sur [20] pour sélectionner un autre niveau de puissance de « P900 » à « P100 » (voir « Mode micro-ondes – exemples d'utilisation »).
- Tournez le bouton rotatif [17] pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
- Appuyez sur le bouton rotatif [17] pour confirmer. Le compte à rebours défile.

● Mode micro-ondes – exemples d'utilisation

Affichage	Puissance de sortie	Utilisation
P900	900 W	Réchauffer rapidement, poulet
P800	800 W	Viande de porc, viande hachée, pain de viande, produits surgelés
P700	700 W	Poisson, pommes de terre, pop-corn, gâteaux, pâtes
P600	600 W	Boissons, chauffer du lait, réchauffer, riz
P500	500 W	Légumes, ragoût, crème aux œufs
P400	400 W	Soupe, réchauffer le pain
P300	300 W	Décongeler la viande, faire fondre le beurre/chocolat/fromage
P200	200 W	Décongélation des légumes, maintien au chaud
P100	100 W	Décongélation de la crème glacée, réchauffage

● Mode gril

Accessoires utilisés :

Plateau tournant [3] + **support de gril** [4]

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

En mode gril, n'utilisez pas de couvercles ou d'ustensiles de cuisson qui ne résistent pas à la chaleur, car ils pourraient fondre ou prendre feu.

① **REMARQUE :** En mode gril, placez toujours le support de gril [4] sur le plateau tournant [3]. De cette manière, vous obtiendrez des résultats de grillade optimaux.

- Les 3 modes de cuisson suivants sont disponibles :

Mode	Description
Gr-1  [21]	■ Seul le gril supérieur est activé. ■ Ce mode convient aux sandwichs gratinés et aux soufflés.
Gr-2  [21]	■ Seul le gril inférieur est activé. ■ Ce mode convient aux plats ou aux aliments qui doivent être cuits/grillés par le bas.
Gr-3  [21]	■ Les grils supérieur et inférieur sont activés. ■ Ce mode convient aux fines tranches de viande, aux steaks, aux boulettes de viande, aux saucisses ou aux morceaux de poulet.

1. En mode veille, appuyez sur /Comb. [12]. L'affichage de valeurs [28] indique « Gr- 1 ».  [21] s'allume.
2. Appuyez plusieurs fois sur /Comb. [12] pour sélectionner le mode de cuisson au gril de « Gr- 1 » à « Gr-3 » (voir tableau ci-dessus).
3. Tournez le bouton rotatif [17] pour régler la durée de cuisson au gril. Le temps de cuisson au gril maximal est de 95 minutes.
4. Appuyez sur le bouton rotatif [17] pour démarrer le gril. Le compte à rebours défile.

5. Après que la durée réglée se soit écoulée : L'affichage des valeurs [28] indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Quelques signaux sonores retentissent.

● Mode combiné « gril »

Accessoires utilisés :

Plateau tournant [3]

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

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

En mode combiné « gril », n'utilisez pas de couvercles ou d'ustensiles de cuisson qui ne résistent pas à la chaleur, car ils pourraient fondre ou prendre feu.

① **REMARQUE :** Le mode combiné « gril » combine la fonction gril avec le fonctionnement normal des micro-ondes. Le produit fonctionne d'abord en mode micro-ondes pendant un certain temps. Juste après, le produit passe automatiquement en mode gril pour une durée déterminée. Dans les deux modes, le produit fonctionne selon un cycle répétitif jusqu'à ce que le temps défini soit écoulé.

- Les 4 combinaisons suivantes sont disponibles :

Mode (affichage des valeurs [28])	Mode micro-ondes (P900)	Mode gril	Convient pour
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (chaleur de voûte)	■ Pâtes ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (chaleur de voûte)	■ Gratin ■ Poisson
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (chaleur de voûte et de sole)	■ Pommes de terre ■ Steak
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (chaleur de voûte et de sole)	■ Volailles ■ Gâteau

- En mode veille, appuyez plusieurs fois sur  Comb. [12] pour sélectionner le mode « Co-1 » à « Co-4 ». Si vous sélectionnez le mode « Co-1 », l'affichage des valeurs [28] indique alternativement « Co-1 » et « 30:70 » (30 % micro-ondes, 70 % gril).  [22] et  [21] s'allument.
- Tournez le bouton rotatif [17] pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
- Appuyez sur le bouton rotatif [17] pour interrompre le processus de cuisson. Le compte à rebours défile.
- Après que la durée réglée se soit écoulée : L'affichage des valeurs [28] indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Quelques signaux sonores retentissent.
- Préchauffage : Appuyez sur le bouton rotatif [17] après avoir réglé la température. Le produit commence à préchauffer pendant 30 minutes. Dès que le produit atteint la température réglée, quelques signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte à l'aide de la poignée [7] pour arrêter le préchauffage. Placez les aliments dans le produit. Si vous n'avez effectué aucune action, le produit continue à préchauffer pendant 30 minutes.
- Tournez le bouton rotatif [17] pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
- Appuyez sur le bouton rotatif [17] pour interrompre le processus de cuisson. Le compte à rebours défile.
- Après que la durée réglée se soit écoulée : L'affichage des valeurs [28] indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Quelques signaux sonores retentissent.

● Mode air chaud

Accessoires utilisés :

Plateau tournant [3]

- ① **REMARQUE :** En mode air chaud, de l'air chaud circule dans l'espace de cuisson [9]. Le mode air chaud est particulièrement recommandé pour la préparation de soufflés ou de plats croustillants.
- En mode veille, appuyez sur  [13]. L'affichage de valeurs [28] indique « 200 °C ».  [23] s'allume.
 - Appuyez plusieurs fois sur  [13] pour régler la température de 200 °C à 110 °C.

● Mode combiné « air chaud »

Accessoires utilisés :

Plateau tournant [3]

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

N'utilisez jamais le support de gril ou d'autres objets métalliques en mode combiné « air chaud ». Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et

endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

- ❶ **REMARQUE :** Le mode combiné « air chaud » combine la fonction air chaud avec le fonctionnement normal des micro-ondes.

Vous pouvez par exemple utiliser ce mode pour cuire la viande de manière à ce qu'elle soit juteuse et tendre, tout en restant croustillante.

- Les 4 combinaisons suivantes sont disponibles :

Mode (affichage des valeurs [28])	Mode micro-ondes	Mode air chaud	Convient pour
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Viande ■ Poisson
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Légumes ■ Gâteau
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Crevettes ■ Pilon de poulet
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Frites maison

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur /Comb. [12] jusqu'à ce que l'affichage des valeurs [28] indique alternativement « 110 °C » et « 70:30 ».  [23] et  [22] s'allument.
2. Appuyez plusieurs fois sur /Comb. [12] pour sélectionner une température de 110 °C, 140 °C, 170 °C ou 200 °C.
3. Tournez le bouton rotatif [17] pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
4. Appuyez sur le bouton rotatif [17] pour interrompre le processus de cuisson. Le compte à rebours défile.
5. Après que la durée réglée se soit écoulée : L'affichage des valeurs [28] indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Quelques signaux sonores retentissent.

● Décongélation en fonction du temps

❶ REMARQUES :

- Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, l'affichage de valeur [28] affiche « turn » (retourner) et 2 signaux sonores retentissent. C'est un rappel indiquant que l'aliment doit être retourné. Si vous ne

retournez pas l'aliment, l'opération se poursuit jusqu'à expiration du temps.

- Pour décongeler 500 g de viande hachée, nous recommandons une durée de décongélation de 10 minutes.

1. En mode veille, appuyez sur  [14]. L'affichage de valeurs [28] indique « 0:00 ».  [25] s'allume.
2. Tournez le bouton rotatif [17] pour régler la durée de décongélation. Le temps de décongélation maximal est de 95 minutes.
3. Appuyez sur le bouton rotatif [17], pour démarrer l'opération. Le compte à rebours défile.
4. Lorsque la moitié du temps de décongélation s'est écoulée, l'affichage de valeur [28] affiche « turn » (retourner) et 2 signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte en utilisant la poignée [7]. Le temps affiché sur l'affichage des valeurs [28] s'arrête.
5. Retournez l'aliment. Utilisez toujours des gants ou des maniques car l'aliment chauffe.
6. Fermez la porte par la poignée [7].
7. Appuyez sur le bouton rotatif [17], pour poursuivre l'opération.

8. Après que la durée réglée se soit écoulée : L'affichage des valeurs [28] indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Quelques signaux sonores retentissent.

● Décongélation en fonction du poids

❶ REMARQUES :

- Le temps et la puissance de décongélation sont réglés automatiquement dès que vous avez réglé le poids de l'aliment à décongeler.
- Lorsque $\frac{2}{5}$ du temps de décongélation est écoulé, l'affichage des valeurs [28] indique « turn » (retourner) et 2 signaux sonores retentissent. C'est un rappel indiquant que l'aliment doit être retourné. Si vous ne retournez pas l'aliment, l'opération se poursuit jusqu'à expiration du temps.

1. En mode veille, appuyez deux fois sur  [14]. L'affichage des valeurs [28] indique « 100 g ».  [25] s'allume.
2. Tournez le bouton rotatif [17], pour régler le poids de l'aliment à décongeler dans une plage de 100 à 1800 g.
3. Appuyez sur le bouton rotatif [17], pour démarrer l'opération. Le compte à rebours défile.
4. Lorsque $\frac{2}{5}$ du temps de décongélation est écoulé, l'affichage des valeurs [28] indique « turn » (retourner) et 2 signaux sonores retentissent.
Ouvrez la porte en utilisant la poignée [7]. Le temps affiché sur l'affichage des valeurs [28] s'arrête.
5. Retournez l'aliment. Utilisez toujours des gants ou des maniques car l'aliment chauffe.
6. Fermez la porte par la poignée [7].
7. Appuyez sur le bouton rotatif [17], pour poursuivre l'opération.
8. Après que la durée réglée se soit écoulée : L'affichage des valeurs [28] indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Quelques signaux sonores retentissent.

Poids à décongeler	Temps de décongélation
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Sécurité enfants

❶ REMARQUES :

- Cette fonction ne peut être activée que lorsque le produit est en mode veille.
- Utilisez cette fonction pour empêcher l'utilisation du produit par des enfants sans surveillance ou d'autres personnes qui ne sont pas familiarisées avec l'utilisation du produit. Si vous activez cette fonction, toutes les touches ainsi que le bouton rotatif [17] sont désactivés.
- **Activer :** Maintenez  [18] enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore et que  [24] s'allume.
- **Désactiver :** Maintenez  [18] enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore et que  [24] s'éteigne.

● Modes de cuisson automatiques

- ❶ **REMARQUE :** Le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs comme la forme et la taille de l'aliment, le degré de

cuisson souhaité de l'aliment en question et de la manière dont vous placez l'aliment dans le produit.

1. En mode veille, appuyez sur  **19** pour sélectionner le menu (voir tableau ci-dessous). L'affichage de valeurs **28** indique « A-01 ».  **26** s'allume. L'affichage de menu **31** correspondant clignote.
2. Appuyez plusieurs fois sur  **19** pour sélectionner le réglage souhaité de « A-01 » à « A-12 ».
3. **Uniquement pour le code A-07 (pizza) :**
 - Tournez le bouton rotatif **17** pour sélectionner la température de la pizza.

Affichage	Convient pour
-20 °C	Pizza surgelée
03 °C	Pizza réfrigérée
20 °C	Pizza fraîche

- Appuyez sur  **19** pour confirmer.
4. Tournez le bouton rotatif **17**, pour régler le poids de l'aliment ou le nombre de portions.
 5. Appuyez sur le bouton rotatif **17**, pour démarrer l'opération. Le compte à rebours défile.
 6. Après que la durée réglée se soit écoulée : L'affichage des valeurs **28** indique alternativement « End » (fin) et « Hot » (chaud). Quelques signaux sonores retentissent.

Code	Aliments	Poids/portions	Temps de cuisson	Mode
A-01	Popcorn*	100 g	1:50 min	Micro-ondes (P900)
A-02	Pommes frites (-18 °C)	200 g	25:00 min	Air chaud (200 °C)
A-03	Liquides	1 tasse	1:30 min	Micro-ondes (P900)
		2 tasses	2:40 min	
		3 tasses	3:50 min	
A-04	Gâteau	475 g	45:00 min	Air chaud (160 °C)
A-05	Poisson	200 g	12:00 min**	Combinaison des modes micro-ondes et air chaud dans un cycle répétitif : ■ Micro-ondes (P900) pendant 10 s ■ Air chaud (200 °C) pendant 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-06	Légumes	200 g	3:00 min	Micro-ondes (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	

* Utilisez uniquement du pop-corn adapté au four à micro-ondes. Placez une assiette sur le plateau tournant **3**. Placez un sachet de pop-corn sur l'assiette. De cette manière, vous obtiendrez un meilleur résultat.

** Retourner l'aliment une fois $\frac{2}{3}$ du temps écoulé.

Code	Aliments	Poids/portions	Temps de cuisson	Mode
A-07	Pizza surgelée (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Micro-ondes + gril inférieur pendant 3:00 min ■ Gril supérieur et inférieur pendant 4:00 min ■ Gril supérieur pendant 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Micro-ondes + gril inférieur pendant 3:00 min ■ Gril supérieur et inférieur pendant 5:00 min ■ Gril supérieur pendant 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Micro-ondes + gril inférieur pendant 3:00 min ■ Gril supérieur et inférieur pendant 6:00 min ■ Gril supérieur pendant 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Micro-ondes + gril inférieur pendant 3:30 min ■ Gril supérieur et inférieur pendant 10:00 min ■ Gril supérieur pendant 8:30 min
	Pizza réfrigérée (03 °C)	200 g	9:00 min	Mode combiné 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Pizza fraîche (20 °C)	200 g	8:00 min	Mode combiné 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	

Code	Aliments	Poids/portions	Temps de cuisson	Mode
A-08	Saucisses	100 g	5:00 min *	Combinaison des modes micro-ondes et air chaud dans un cycle répétitif : ■ Micro-ondes (P900) pendant 10 s ■ Air chaud (200 °C) pendant 23 s
		200 g	6:00 min *	
		300 g	7:00 min *	
		400 g	8:00 min *	
		500 g	9:00 min *	
A-09	Poulet	800 g	31:00 min *	Mode combiné « air chaud » (170 °C)
		1,000 g	34:00 min *	
		1,200 g	37:00 min *	
		1,400 g	40:00 min *	
A-10	Viande	200 g	12:00 min *	Combinaison des modes micro-ondes et air chaud dans un cycle répétitif : ■ Micro-ondes (P900) pendant 10 s ■ Air chaud (200 °C) pendant 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-11	Bœuf	200 g	12:00 min *	Combinaison des modes micro-ondes et air chaud dans un cycle répétitif : ■ Micro-ondes (P900) pendant 10 s ■ Air chaud (200 °C) pendant 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-12	Pâtes	100 g	20:00 min	Micro-ondes (P700) ❗ REMARQUES : ☐ Utilisez de l'eau à température ambiante. ☐ Multipliez le poids des pâtes (unité : g) par 8 pour calculer la quantité d'eau nécessaire (unité : ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

* Retourner l'aliment une fois $\frac{2}{3}$ du temps écoulé.

● Tableau de cuisson au micro-ondes

Aliments	Quantité	Puissance	Durée	Information
Filet de poisson	400 g	700 W	10–15 min	Ajoutez un peu d'eau et de jus de citron.
Légumes	250 g	600 W	5–10 min	Coupez les légumes en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.
Pommes de terre	500 g	800 W	8–10 min	Coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.
Dessert (par ex. pudding, cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Suivez les instructions sur l'emballage du dessert.
Riz	100 g de riz 250 ml d'eau	700 W	15 min	Lavez le riz avant de le faire cuire.
Crème aux oeufs	750 g	500 W	10–15 min	Versez la crème aux œufs sur une grande assiette.
Biscuits	400 g	600 W	8–10 min	Mettez les biscuits sur une grande assiette.
Pain de viande	500 g	600 W	23–28 min	Placez le pain de viande assaisonné sur une assiette. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
Gratin	500–1000 g	900 W	5–10 min	Préparez le gratin dans un plat. Couvrez le plat avec un couvercle.

● Chauffer des aliments congelés

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

● Recettes

● Mug cake au chocolat

 8 min

 × 1

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	3 min

Ingrédients

4 c. à s.	Farine
¼ c. à s.	Levure en poudre
4 c. à s.	Sucre cristallisé
2 c. à s.	Poudre de cacao
1	Œuf
3 c. à s.	Lait
3 c. à s.	Huile végétale
Quelques gouttes	Extrait de vanille ou autre extrait (facultatif)
2 c. à s.	Pépites de chocolat, noix ou raisins secs (facultatif)

Préparation

1. Mettez la farine, la levure chimique, le sucre granulé et la poudre de cacao dans une grande tasse qui va au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients.
2. Ajoutez un œuf et mélangez tous les ingrédients.
3. Ajoutez le lait et l'huile végétale. Si vous le souhaitez, ajoutez de l'extrait de vanille ou un autre extrait. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
4. Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des noix ou des raisins secs. Mélangez tous les ingrédients.
5. Placez la tasse au centre du plateau tournant [3]. Faites cuire le gâteau à 600 W pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau cesse de monter et soit cuit.
6. Pour retirer la tasse chaude, portez des gants de cuisine. Savourez ce délicieux gâteau !

● Popcorn au caramel

 env. 27 min

 × 8

Temps de préparation :	20 min
Temps de cuisson :	env. 7 min

Ingrédients

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

Préparation

1. Mettez les grains de maïs dans un sac en papier. Si vous le souhaitez, ajoutez quelques gouttes d'huile végétale. Pour fermer le haut du sac, pliez-le plusieurs fois.
2. Placez le sac au centre du plateau tournant [3]. Appuyez sur [19] pour sélectionner le menu automatique **A-01** pour le pop-corn. Appuyez sur le bouton rotatif [17] pour interrompre le processus de cuisson. Si vous n'entendez plus le bruit des « pops », vous pouvez aussi arrêter la cuisson avant la fin du programme.
3. Préparation du caramel : Mettez le sucre, le sirop de maïs, le beurre et le sel dans un grand saladier allant au micro-ondes. Faites cuire le mélange pendant 2 minutes à 700 W. Remuez le mélange et faites-le cuire à 700 W pendant 2 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que de nombreuses bulles apparaissent.
4. Dans le mélange de caramel, ajoutez l'extrait de vanille et le bicarbonate alimentaire et ensuite, mélangez bien. Versez immédiatement un tiers du caramel chaud sur le pop-corn dans le sac. Pour enrober le pop-corn, fermez le sac et secouez-le. Versez

un autre tiers du caramel sur le pop-corn.
Fermez le sac en papier et secouez-le. Versez le reste du caramel sur le pop-corn et secouez le sac une dernière fois.

5. Placez le sac au centre du plateau tournant [3]. Faites cuire le pop-corn pendant 1 minute à 700 W. Portez des gants de four pour retirer le sachet chaud et le secouer.
6. Renversez le popcorn au caramel chaud dans un récipient. Laissez le popcorn au caramel refroidir complètement pendant environ 20 minutes. Cassez le pop-corn au caramel en morceaux et régalez-vous !

● Saumon

 11–23 min

 × 1

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	6–18 min

Ingrédients

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

Préparation

1. Si nécessaire, décongelez le saumon (voir « Décongélation en fonction du temps »).
2. Poivrez et salez le saumon.
3. Placez le saumon sur une assiette. Ajoutez de l'eau. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
4. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [3]. Faites cuire le saumon à 700 W pendant 6 minutes.
Choisissez alternativement le code **A-05** (voir « Modes de cuisson automatiques »).
5. Ajoutez un peu de jus de citron avant de servir le saumon.

● Gratin dauphinois

 27–45 min

 × 3

Temps de préparation :	15 min
Temps de cuisson :	12–30 min

Ingrédients

750 g	Pommes de terre à chair ferme (épluchées)
300 g	Crème
100 g	Fromage (râpé) d'une teneur en matières grasses de 25 % à 30 % de la matière sèche
Selon les goûts	Sel et poivre

Ustensiles de cuisine recommandés

- Plat à four rond avec couvercle, adapté au micro-ondes
- Altitude : 5–6 cm
- Diamètre : env. 22 cm

Préparation

❗ REMARQUES :

- Le préchauffage n'est pas nécessaire.
 - Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant alternativement le mode micro-ondes et le mode air chaud. Attendez à chaque fois que le mode de cuisson réglé soit terminé. Réglez ensuite la cuisson suivante.
1. Coupez les pommes de terre en tranches d'environ 3–4 mm d'épaisseur.
 2. Disposez la moitié des tranches de pommes de terre en tuiles dans le plat allant au four.
 3. Saupoudrez les tranches de pommes de terre avec la moitié du fromage.
 4. Salez et poivrez les tranches de pommes de terre.
 5. Ajoutez la moitié de la crème.
 6. Disposez le reste des tranches de pommes de terre en tuiles dans le plat allant au four.
 7. Saupoudrez les tranches de pommes de terre avec le reste du fromage.
 8. Ajoutez le reste de la crème.

9. Salez et poivrez le gratin.
10. Couvrez le moule à gratin avec un couvercle.
11. Placez le moule à gratin au centre du plateau tournant [3].
12. Nous recommandons les modes de préparation suivants pour préparer le gratin comme vous le souhaitez :

But	Mode	Durée
Cuisson rapide	Mode micro-ondes à 900 W	12 min
Gratin avec surface croustillante	Mode combiné « air chaud » à 170 °C	25 min
Gratin à la surface dorée	Mode combiné « gril » avec la combinaison 2 (Co-2)	30 min

13. Pour retirer le moule à gratin chaud, portez des gants de cuisine. Savourez ce délicieux gratin !

● Soupe de courgettes

 31 min

 x 2

Temps de préparation :	15 min
Temps de cuisson :	16 min

Ingrédients

1	Courgettes (coupées en petits dés, env. 250 g)
500 ml	Eau
2 c. à c.	Bouillon de légumes en poudre
150 g	Fromage fondu (aux fines herbes)
100 ml	Crème

Préparation

- ① **REMARQUE :** Vous pouvez réduire la soupe en purée avant de la servir à l'aide d'un mixeur-plongeur. Cela donne à la soupe une consistance crémeuse.
1. Mettez les cubes de courgettes, l'eau et le bouillon de légumes en poudre dans un récipient adapté au micro-ondes.

2. Placez le saladier au centre du plateau tournant [3]. Faites mijoter la soupe pendant 6 minutes à 900 W.
3. Ajoutez le fromage fondu et la crème.
4. Faites mijoter la soupe pendant 10 minutes à 600 W.
5. Pour retirer le saladier chaud, portez des gants de cuisine. Savourez cette délicieuse soupe !

● Poulet grillé

 135 min

 x 2-3

Temps de préparation :	75 min
Temps de cuisson :	60 min

Ingrédients

1	Poulet entier (800-1400 g)
60 ml	D'huile d'olive
30 ml	Jus de citron
4	Ail (haché finement)
1 c. à s.	Romarin frais (haché)
1 c. à s.	Thym frais (haché)
1 c. à c.	Paprika en poudre
Selon les goûts	Sel et poivre

Préparation

1. Préparer le poulet : Rincez le poulet sous l'eau froide et séchez-le avec du papier absorbant. Retirez tous les abats, si nécessaire.
2. Faire mariner le poulet : Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, le romarin, le thym, le paprika en poudre, le sel et le poivre. Frottez entièrement le poulet avec ce mélange, même sous la peau et à l'intérieur. Laissez mariner le poulet au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, ou de préférence toute la nuit.
3. Faire griller le poulet : Placez le poulet sur une assiette adaptée au four à micro-ondes. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [3]. Appuyez plusieurs fois sur  [19] pour sélectionner le menu automatique

A-09 pour le poulet. Choisissez le poids correspondant du poulet. Appuyez sur le bouton rotatif [17] pour interrompre le processus de cuisson.

4. Retourner le poulet : Une fois que $\frac{2}{3}$ du temps se sont écoulés et que quelques signaux sonores ont retenti, ouvrez la porte [5] et retournez le poulet. Fermez la porte et appuyez sur le bouton rotatif [17] pour poursuivre la cuisson.
5. Laisser reposer et servir : Retirez le poulet du produit. Laissez reposer le poulet pendant 10 à 15 minutes avant de le découper. Ainsi, le jus de viande peut se répartir et le poulet est plus tendre et plus savoureux.

● Pizza au salami

 30 min

 × 2-3

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

Ingrédients

1	Pâte à pizza (achetée ou faite maison)
120 ml	Sauce pour pizza
120 g	Mozzarella (râpée)
60 g	Salami (coupé en tranches)
30 g	Olives noires (coupées en rondelles) (facultatif)
30 g	Oignons rouges (émincés) (facultatif)
1 c. à c.	Origan séché
Pour garnir	Feuilles de basilic fraîches (facultatif)

Préparation

1. Préparer la pâte : Étalez la pâte à pizza sur une surface légèrement farinée jusqu'à l'épaisseur souhaitée.
2. Ajouter la sauce : Tartinez uniformément la pâte à pizza avec la sauce à pizza en laissant un petit bord libre.

3. Ajouter la garniture : Parsemez la sauce de fromage mozzarella râpé. Placez les tranches de salami sur le fromage en les espaçant régulièrement. Ajoutez, si vous le souhaitez, les olives noires et les oignons rouges.

Saupoudrez d'origan séché.

4. Griller la pizza : En fonction du résultat de grillade souhaité, 2 programmes sont recommandés.
 - Pour une pizza croustillante et dorée : Posez délicatement la pizza sur le support de gril [4]. Placez le support de gril au centre du plateau tournant [3]. Appuyez sur /Comb. [12] pour sélectionner **Gr-3** en mode gril. Réglez un temps de cuisson de 15 minutes ou faites cuire la pizza jusqu'à ce que la surface soit dorée.
 - Pour griller rapidement la pizza : Placez la pizza sur une assiette adaptée au four à micro-ondes. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [3]. Appuyez plusieurs fois sur  [19] pour sélectionner le menu automatique **A-07** pour pizza. Tournez le bouton rotatif [17] de **20 °C** pour sélectionner la pizza fraîche. Appuyez sur  pour confirmer. Choisissez le poids correspondant de la pizza. Appuyez sur le bouton rotatif pour interrompre le processus de cuisson.
5. Garnir et servir : Retirez la pizza et laissez-la refroidir pendant quelques minutes. Garnissez la pizza de feuilles de basilic fraîches si vous le souhaitez. Coupez la pizza en morceaux et servez-la chaude.

● Macaronis au fromage

 50 min

 × 2

Temps de préparation :	10 min
Temps de cuisson :	40 min

Ingrédients

300 g	Coquillettes
60 g	Beurre
60 g	Farine universelle

480 ml	Lait
200 g	Fromage cheddar (râpé)
½ c. à c.	Sel
¼ c. à c.	Poivre noir
¼ c. à c.	Paprika en poudre (facultatif)
30 g	Fromage parmesan (râpé) (facultatif)

Préparation

1. Faire cuire les pâtes : Placez les coquillettes dans un grand récipient adapté au micro-ondes et rempli d'eau salée. Placez le récipient au centre du plateau tournant [3]. Appuyez plusieurs fois sur  [19] pour sélectionner le menu automatique **A-12** pour pâtes. Sélectionnez 300 g et appuyez sur le bouton rotatif [17] pour démarrer la cuisson. Une fois que les pâtes sont cuites, égouttez l'eau et mettez le récipient de côté.
2. Préparer la sauce au fromage : Faites fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne sur feu moyen. Incorporez la farine et laissez mijoter pendant environ 1 minute jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez peu à peu le lait en le battant au fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épaissi.
3. Ajouter le fromage : Retirez la casserole du feu et ajoutez le cheddar râpé jusqu'à ce qu'il soit fondu et lisse. Salez, poivrez et ajoutez du paprika en poudre si vous le souhaitez.
4. Mélanger les pâtes et la sauce : Ajoutez les macaronis cuits à la sauce au fromage et remuez jusqu'à ce que les pâtes soient uniformément recouvertes.
5. Faire dorer : Mettez les macaronis et le fromage dans un plat allant au micro-ondes. Parsemez les macaronis au fromage de parmesan râpé. Placez le moule à gratin au centre du plateau tournant [3]. Appuyez sur /Comb. [12] pour sélectionner **Gr-1** en mode grill. Réglez un temps de cuisson de 10 minutes ou faites griller jusqu'à ce que la surface soit dorée et fasse des bulles.
6. Servez et savourez ces délicieux macaronis au fromage !

Frites



40 min



× 2

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

Ingrédients

1 c. à s.	Huile végétale
1	Patate douce (pelée et coupée en lamelles)
1	Pomme de terre (épluchée et coupée en lamelles)
Selon les goûts	Sel, poivre, paprika, ail en poudre ou autres épices (facultatif)

Préparation

1. Préparer les pommes de terre : Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez les pommes de terre en lamelles d'environ 0,5 à 1 cm d'épaisseur.
2. Assaisonner les pommes de terre : Mettez les pommes de terre coupées en morceaux dans un bol de taille moyenne. Ajoutez l'huile et les épices et mélangez bien le tout.
3. Cuire les frites au four : Placez les pommes de terre uniformément en une seule couche sur une assiette adaptée au four à micro-ondes et résistante à la chaleur. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [3]. Appuyez plusieurs fois sur /Comb. [12] pour sélectionner le mode combiné « air chaud » jusqu'à ce que l'affichage des valeurs [28] indique alternativement « 200 °C » et « 30:70 ». Faites cuire les frites pendant 20 minutes.
4. Retourner les frites : Au bout de 12 minutes, ouvrez la porte [5] et retournez les frites.
5. Servir et savourer : Une fois le temps écoulé, retirez l'assiette. Assaisonnez les frites à votre convenance (ou si nécessaire) et dégustez-les.

● Ailes de poulet à l'ail

🕒 90 min

👤 × 2

Temps de préparation :	60 min
Temps de cuisson :	30 min

Ingrédients

8	Ailes de poulet
1 c. à c.	Sel, poivre noir, ail en poudre, oignon en poudre pour l'assaisonnement
1 c. à s.	Levure en poudre
4	Ail (haché finement)
2 c. à s.	D'huile d'olive

Préparation

① **REMARQUE :** Si les ailes de poulet sont congelées, décongelez-les d'abord selon la description sous « Décongélation en fonction du poids » ou « Décongélation en fonction du temps ».

1. Assaisonner les ailes de poulet : Dans un grand bol, mélangez le sel, le poivre noir, l'ail en poudre, l'oignon en poudre et la levure chimique. Passez les ailes de poulet dans le mélange d'épices et faites-les mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, ou de préférence toute la nuit.
2. Préparer l'huile à l'ail : Dans un petit bol, mélangez l'ail finement haché et l'huile d'olive.
3. Cuire les ailes de poulet : Placez les ailes de poulet sur le plateau tournant [3]. Laissez un peu d'espace entre les ailes de poulet. Appuyez plusieurs fois sur [13] pour sélectionner 180 °C en mode air chaud. Réglez un temps de cuisson de 30 minutes et démarrez la cuisson.
4. Retourner les ailes de poulet : Retournez les ailes de poulet une fois la moitié du temps de cuisson écoulée. Poursuivez la cuisson des ailes de poulet jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

5. Ajouter le goût de l'ail : Pour les 5 dernières minutes de cuisson, badigeonnez les ailes de poulet avec le mélange d'ail et d'huile pour leur donner un goût d'ail prononcé.
6. Servir les ailes de poulet : Retirez les ailes de poulet et laissez-les reposer quelques minutes. Servez les ailes de poulet avec votre dip préféré.

● Nettoyage et entretien

⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

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

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

① **REMARQUES :**

- Nettoyez le produit après qu'il soit refroidi. Les résidus d'aliments séchés ne peuvent pas être facilement enlevés.
- N'utilisez pas de nettoyants en aérosol ou d'autres produits de nettoyage agressifs car ils peuvent provoquer des taches, des traînées ou un voile sur la surface.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- Carcasse : Nettoyez le boîtier du produit avec un chiffon légèrement humidifié.
- Espace de cuisson : Conservez toujours l'espace de cuisson [9] propre. Si des aliments ont éclaboussé ou des liquides se sont renversés et collent sur les parois du produit, essuyez-les avec une lavette humide. Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux sur une lavette. Essuyez ensuite avec un chiffon imbibé d'eau claire afin d'éliminer tous les restes de détergent.
- Plateau tournant et support de gril : Nettoyez le plateau tournant [3] et le support de gril [4] régulièrement à l'eau savonneuse chaude. Le plateau tournant et le support de gril sont adaptés au lave-vaisselle.

- Éclaboussures et saletés : Utilisez un chiffon humide pour éliminer régulièrement les éclaboussures et la saleté des pièces suivantes :
 - Joint de porte [5] et toutes les pièces adjacentes
 - Cadre de porte [6] (des deux côtés)
 - Poignée [7]
 - Verrouillage [8]
 - Hublot (des deux côtés)
- Eau de condensation : Si de la condensation s'accumule sur ou autour de l'extérieur de la

porte, essuyez-la avec un torchon doux. Cela peut se produire si le produit est utilisé dans des conditions extrêmement humides.

- Odeurs : Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un plat à micro-ondes profond rempli avec la valeur d'une tasse d'eau, additionnée d'un jus et du zeste d'un citron dans l'espace de cuisson [9]. Chauffez le mélange pendant 5 minutes. Essuyez d'abord l'espace de cuisson et séchez-le bien avec un chiffon doux.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions possible
Le produit ne démarre pas la cuisson.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte.
Le plateau tournant [3] fait un drôle de bruit en tournant.	Le plateau tournant [3] n'est pas correctement positionné sur l'axe du plateau tournant.	Placez le plateau tournant [3] correctement dans l'espace de cuisson [9].
	L'axe du plateau tournant et/ou le fond de l'espace de cuisson [9] sont sales.	Nettoyez l'axe du plateau tournant et le fond de l'espace de cuisson [9].
L'éclairage à l'intérieur du produit ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au service après-vente.

● Mise au rebut

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



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

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

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

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



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



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

Produit :



FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE + NOTICE



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON
OU
À DÉPOSER EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 486719_2501) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 95
Inleiding	Pagina 96
Beoogd gebruik	Pagina 96
Leveringsomvang	Pagina 96
Onderdelenbeschrijving	Pagina 96
Technische gegevens	Pagina 96
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina 97
Grondbeginselen voor garen in de magnetron	Pagina 102
Gebruik geschikt serviesgoed	Pagina 102
Voor het eerste gebruik	Pagina 103
Product neerzetten	Pagina 103
Installatie	Pagina 103
Bediening	Pagina 104
Stand-by-modus	Pagina 104
Tijd instellen	Pagina 104
Keukentimer instellen	Pagina 105
Snelstartfunctie 1	Pagina 105
Snelstartfunctie 2	Pagina 105
Magnetronstand	Pagina 105
Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden	Pagina 106
Grillstand	Pagina 106
Combinatiemodus “grill”	Pagina 106
Heteluchtmodus	Pagina 107
Combinatiemodus “hete lucht”	Pagina 108
Ontdooien op tijd	Pagina 108
Ontdooien op gewicht	Pagina 109
Kinderbeveiliging	Pagina 109
Automatische gaarstanden	Pagina 110
Magnetron-garingstabel	Pagina 112
Bevroren voedsel verwarmen	Pagina 113

Recepten	Pagina 113
Chocolade cupcake	Pagina 113
Karamel popcorn	Pagina 113
Zalm	Pagina 114
Aardappelgratin	Pagina 114
Courgettesoep	Pagina 115
Gegrilde kip	Pagina 116
Salami pizza	Pagina 116
Macaroni met kaas	Pagina 117
Patat friet	Pagina 117
Knoflook kippenvleugels	Pagina 118
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 118
Probleemoplossing	Pagina 119
Afvoer	Pagina 119
Garantie	Pagina 120
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 120
Service	Pagina 121

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

 GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Wisselstroom/-spanning
	 Hertz (netfrequentie)
	 Watt
 WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	 Symbool voor aardverbinding
	 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
 VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.	 Gevaar – kans op elektrische schokken!
	 Opgelet, heet oppervlak!
 OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.	 Geschikt voor voedsel Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
 TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.	 Geschikt voor de vaatwasmachine (alleen draaiplateau 3 en grillrooster 4)
 Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 Scannen om de online handleiding te ontvangen.
 Veiligheidsaankwijzingen  Aankwijzingen voor het gebruik	

MAGNETRON

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

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

● Leveringsomvang

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

- 1 Magnetron
- 1 Draaiplateau
- 1 Grillrooster
- 1 Programmaoverzichtsticker
- 1 Gebruiksaanwijzing
- 1 Quick-Start-Guide

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

- 1 Aansluitsnoer met netstekker (niet afgebeeld)
- 2 Ventilatiesleuf (achterkant)
- 3 Draaiplateau
- 4 Grillrooster

- 5 Deureenheid (deurafdichting)
- 6 Deurframe
- 7 Greep
- 8 Vergrendeling
- 9 Gaarruimte
- 10 Programmaoverzicht
- 11 Beeldscherm
- 12 Toets /Comb. (grill/combinatie)
- 13 Toets (hete lucht)
- 14 Toets (ontdooien)
- 15 Toets (stop)
- 16 Toets (tijd/tijdklok)
- 17 Draaiknop (tijd/gewicht) met toets (start/snelstart)
- 18 Toets (kinderbeveiliging)
- 19 Toets (automatisch garen)
- 20 Toets (magnetron)

(Afb. B)

- 21 Indicator (grill)
- 22 Indicator (magnetron)
- 23 Indicator (hete lucht)
- 24 Indicator (kinderbeveiliging)
- 25 Indicator (ontdooien)
- 26 Indicator (automatisch garen)
- 27 Controlelampje
- 28 Waardeaanduiding
- 29 (tijdklok)
- 30 (tijd)
- 31 Menuaanduiding (automatisch garen)

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	
- Magnetron:	1600 W
- Grill:	1750 W
- Hete lucht:	2150 W
Opgenomen vermogen in de stand-by-modus:	0,7 W
Beschermingsklasse:	I
Magnetronvermogen:	900 W
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Volume gaarruimte:	ong. 25 liter

- Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011.

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



Veiligheids- aanwijzingen

MAAK U VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSinFORMATIE EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK, VOORDAT U HET PRODUCT GEBRUIKT! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEEFT, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPS ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR LATER GEBRUIK BEWAREN

- Dit product mag allen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder persoonlijk toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het product en inzicht hebben in de daaraan verbonden gevaren. Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd. Houdt het product en het aansluitsnoer hiervan buiten het bereik van kinderen van minder dan 8 jaar.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING! Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in gesloten containers worden opgewarmd omdat deze gemakkelijk kunnen ontploffen.

- Als het aansluitsnoer is beschadigd, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te vermijden.
- Dit product is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkplekken;

- Boerderijen;
- Voor gasten in hotels, motels en andere huisvesting;
- Pensions voor logies en ontbijt en dergelijke.

- Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.
- Er mag alleen serviesgoed worden gebruikt, dat geschikt is voor gebruik in magnetron.
- Gebruik nooit het grillrooster of andere metalen voorwerpen in de magnetron- of combinatiestand. Metaal reflecteert de magnetronstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!
- Als voedsel in kunststof of papieren bakjes worden verhit, moet het product in de gaten worden gehouden, omdat het mogelijk is dat deze ontbranden.
- Dit product bestemd voor het verhitten van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding, alsmede het opwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan het

risico op letsel, ontbranden of branden inhouden.

- Als er rook uit het product komt, moet het worden uitgeschakeld, worden ontkoppeld van het lichtnet en moet de deur gesloten worden gehouden, om de vlammen te doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd, eruptief koken en daarom is voorzichtigheid geboden bij het behandelen van de kom.
- De inhoud van babyflessen en glazen met babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de dop en hele, hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verhit, omdat deze ook na het beëindigen van het verhitten in de magnetron nog kunnen exploderen.
- Het product moet regelmatig worden gereinigd en restanten van voedsel moeten worden verwijderd.
- Ontoereikend schoonhouden van het product kan leiden tot vernietiging van het oppervlak,

wat de levensduur negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties tot gevolg heeft.

- Het product mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
- Het product is bestemd voor vrijstaande gebruik. Het mag niet in een kast en dergelijke worden geplaatst.

EXTRA VEILIGHEIDSTIPS

- Personen met een pacemaker moeten bij hun huisarts informeren over mogelijke risico's, voordat het product in gebruik wordt genomen.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product niet aan tijdens het gebruik of onmiddellijk na het gebruik.

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken! Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ GEVAAR! Kans op elektrische schokken! Gebruik een beschadigd product nooit. Koppel het product los van het

elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

- Het product mag niet worden gebruikt, als het is gevallen of zichtbare schade vertoont.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Product neerzetten

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

Bediening

- ⚠ **GEVAAR! Brandgevaar!** Verwijder alle metaalachtige sluitingen van de verpakking van het voedsel dat moeten worden verhit.

- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product nooit als het leeg is.
- Plaats het product niet op hete oppervlakken (gasfornuis, elektrisch fornuis, oven enz.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van het product.
- Het product is niet bestemd voor gebruik met een externe schakelklok of een afzonderlijk besturingssysteem.
- Als de anti-aanbaklaag van het draaiplateau begint af te bladderen: Gebruik het draaiplateau niet meer.

Schoonmaken en onderhoud

- ⚠ **WAARSCHUWING! Risico op letsel!** Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.

- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, druppels zowel als spatwater.

-  Verwijder de lichtgrijze mica afdekplaat niet, die is aangebracht in de gaarruimte ter bescherming tegen de microgolven.

Als de mica afdekplaat verschroeid of beschadigd is: Gebruik het product niet meer. Laat het product door een gekwalificeerde vakman repareren.

- Als de lamp in het product moet worden vervangen, laat dit dan uitvoeren door een gekwalificeerde vakman.
- Reinig de volgende onderdelen regelmatig met een vochtige doek:
 - Deurafdichting en aanliggende componenten
 - Deurframe (beide kanten)
 - Greep
 - Vergrendeling
 - Zichtvenster (beide kanten)
- Reinig het product en de accessoires volgens de beschrijving in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".

INTERFERENTIE MET ANDERE APPARATEN

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

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

- Maak de deur en de deurafdichtingen van het product schoon.
- Richt de antenne van uw radio of tv opnieuw. Houd het product en de ontvangers ruimtelijk gescheiden.
- Vergroot de afstand tussen product en ontvangers.
- Sluit het product aan op een ander stopcontact. Het product en de ontvangers moeten op verschillende stroomkringen zijn aangesloten.

VEILIGHEIDSMATREGELEN OM OVERMATIG CONTACT MET MAGNETRONSTRALING TE VERMIJDEN

- Probeer het product niet te gebruiken als de deur is geopend.

Dit kan leiden tot contact met een potentieel schadelijke dosis magnetronstraling.

Het is ook belangrijk om de veiligheidsvergrendelingen niet open te breken of te manipuleren.

- **Klem niets tussen de deur.** Let erop dat er geen resten van voedsel of reinigingsmiddelen op den afdichtingen achterblijven.

● **Grondbeginselen voor garen in de magnetron**

- **Gaartijd:** Let op de gaartijd. Kies de kortste aangegeven gaartijd en verleng deze naar behoefte. Te lang gegaarde voedingsmiddelen kunnen beginnen te roken of ontbranden.
- **Voedingsmiddelen:** Spreid de voedingsmiddelen in het product gelijkmatig uit. Snijd de voedingsmiddelen in stukken van ongeveer gelijke grootte. Leg de dikste stukken in de buurt de randen.
- **Voedingsmiddelen afdekken:** Bedek de voedingsmiddelen tijdens het garen met een voor de magnetron geschikt deksel. Het deksel voorkomt spatten en draagt eraan bij dat de gerechten gelijkmatig gaar worden.
- **Voedsel omkeren:** Keer het voedsel in het product tijdens het garen eenmaal om, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller gaar worden. Grote stukken voedsel, zoals braadstukken, moeten ten minste eenmaal worden gekeerd.
Verdeel klein voedsel, zoals gehaktballetjes, na de helft van de gaartijd volledig opnieuw. Draai de gehaktballetjes en verplaats deze van het midden van het bord naar de rand.

- **Voedsel met vel/schaal:** Maak gaatjes in de schil van aardappelen, het vel van worsten en vergelijkbaar voedsel, voordat u deze gaart. Anders kunnen deze exploderen.
- **Voedsel met een dik vel/dikke schil:** Prik in hele pompoenen, appels, kastanjes en vergelijkbaar voedsel, voordat u deze gaart.
- **Vet of olie:** Ontdooi geen gestold vet of olie in dit product. U kunt in dit product niet frituren. Vet en olie kunnen in brand vliegen.
- **Dranken:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kan kookvertraging optreden als de drank de kooktemperatuur heeft bereikt. Wees daarom voorzichtig als u de kom beetpakt. Om plotseling koken te voorkomen:
Plaats, indien mogelijk, een geschikt glasstaafje in de vloeistof, zolang deze wordt verwarmd.
Laat de vloeistof na het verwarmen ongeveer 20 seconden in de gaarruimte  staan om onverwachts opborrelen te voorkomen.
- **Popcorn:** Gebruik alleen popcorn die geschikt is voor de magnetron.

● **Gebruik geschikt serviesgoed**

WAARSCHUWING! Brandgevaar!

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

- Het ideale materiaal voor gebruik in een magnetron laat microgolven door, zodat de energie kan binnendringen in de schaal, om het voedsel te verwarmen. Microgolven zijn niet in staat door metaal dringen. Daarom moeten er geen metalen schalen en serviesgoed worden gebruikt.
- Gebruik geen producten gemaakt van gerecycled papier wanneer u het product gebruikt voor het verwarmen. Deze kunnen kleine metaaldeeltjes bevatten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

- Het wordt aanbevolen om rond/ovaal serviesgoed te gebruiken in plaats van vierkante of langwerpige schalen, aangezien voedsel in die hoeken de neiging heeft

om over te koken. De volgende lijst bevat algemene tips, die u helpen bij het kiezen van het juiste serviesgoed.

Kookgerei	Magnetron	Grill/hete lucht	Combinatie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja
Kunststof serviesgoed (geschikt voor de magnetron)	Ja	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee
Metalen tableau/plaat, grillrooster 4	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie en foliehouder	Nee	Ja	Nee

● Voor het eerste gebruik

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

Gebruik het product nooit als het leeg is.

① **TIPS:**

- Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een zwakke geur afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.
 - Wanneer u de deur **5** opent, ziet u een sticker met het programmaoverzicht **10** op het deurframe. Als op deze locatie geen sticker is aangebracht, vindt u de sticker in de gaarruimte **9**. Kies de sticker met de door u gewenste taal en plak deze op de plaats voor het programmaoverzicht. De toetsymbolen en de automatische gaarstanden worden beschreven op de stickers.
1. Verwijder het verpakkingsmateriaal (inclusief plastic zakken, alle tape en beschermende platen in de gaarruimte **9**). Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
 2. Reinig het product en de accessoires (zie "Schoonmaken en onderhoud").
 3. Maak het oppervlak schoon met een droge doek om water of stof te verwijderen.

● Product neerzetten

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

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

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

● Installatie

1. Steek het draaiplateau **3** op de aandrijving van het draaiplateau (in de gaarruimte **9**).
2. **Alleen in grillmodus:** Plaats het grillrooster **4** op het draaiplateau **3**.
3. Steek de netstekker **1** in een stopcontact.

● Bediening

① TIPS:

- Nadat het kookproces is beëindigd, toont de waarde aanduiding **28** afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet) en zijn er 5 geluidssignalen te horen. 4 geluidssignalen zijn elke 2 minuten te horen, totdat u **15** indrukt of de deur met de greep **7** opent.
- Als u een toets indrukt, die geen beschikbare functie heeft, is de zoemer tweemaal te horen.
- Tijdens het kookproces kunt u het gebruik stoppen door de deur met de greep **7** te openen of **15** in te drukken. Als u eenmaal op **15** drukt, wordt het programma onderbroken. Druk op de draaiknop **17** om het programma te vervolgen. Als u tweemaal op **15** drukt, dan wordt het programma afgebroken.
- Het product beschikt over een energiebesparingsstand. In de stand-by-modus wordt de achtergrondverlichting van het beeldscherm **11** gedimd, als u binnen 5 seconden geen toets indrukt of de draaiknop **17** niet draait. Druk op een willekeurige toets of draai aan de draaiknop om het beeldscherm te verlichten.
- Nadat een gaarprogramma met een gaarduur van > 2 minuten is afgelopen, draait de ventilator 3 minuten lang om de gaarruimte **9** af te koelen. De waarde aanduiding **28** toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Tijdens de koelfase: Druk op **15** om de ventilator te stoppen. Wij raden aan om te wachten, totdat de ventilator volledig tot stilstand is gekomen voordat u het product verder gebruikt. Dit verlengt de levensduur van het product.
- De maximale gaartijd voor alle handmatige programma's bedraagt 95 minuten. Draai de draaiknop **17** met de klok mee, om de tijd in te stellen van 10 seconden tot 95 minuten.

Tijdsduur	Interval
< 5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden

Tijdsduur	Interval
10-30 minuten	1 minuut
> 30 minuten	5 minuten

- Het controlelampje **27** geeft de verschillende bedrijfstoestanden aan:

Controlelampje 27	Betekenis
Brandt volledig	Bedrijf beëindigd
Doorlopend	Bedrijf loopt
Uit	Geen bedrijf (in stand-by-modus en tijdens de programmaselectie)

● Stand-by-modus

- Als het product voor de eerste keer wordt aangesloten op de stroomvoorziening, klinkt er een geluidssignaal. Na 5 seconden zonder enige actie wordt het beeldscherm **11** gedimd. Het product staat nu in de stand-by-modus. Op de waarde aanduiding **28** wordt "1:01" weergegeven (of de huidige tijd nadat de klok is ingesteld). **30** brandt.
- Als in de modus Programmakeuze gedurende 30 seconden niet op een toets wordt gedrukt, gaat het product automatisch naar de stand-by-modus.
- Druk tijdens het kookproces tweemaal op **15** om het kookproces te beëindigen en naar stand-by-modus te schakelen.

● Tijd instellen

1. Als het product voor de eerste keer wordt aangesloten op de stroomvoorziening: De waarde aanduiding **28** geeft "1:01" weer. **30** brandt.
2. Houdt **16** 3 seconden lang ingedrukt. De 12-uursnotatie wordt gekozen. De waarde aanduiding **28** geeft "Hr12" weer.
3. Draai aan de draaiknop **17** om de 12- of 24-uursnotatie te kiezen.
Hr12: 12-uursnotatie
Hr24: 24-uursnotatie
4. Druk ter bevestiging op de draaiknop **17**.

5. Draai aan de draaiknop [17] om de uren in te stellen.
6. Druk ter bevestiging op de draaiknop [17].
7. Draai aan de draaiknop [17] om de minuten in te stellen.
8. Druk ter bevestiging op de draaiknop [17]. De tijd is nu ingesteld.

● Keukentimer instellen

① **TIP:** U kunt de keukentimer onafhankelijk van de magnetronwerking gebruiken.

1. Als het product in de stand-by-modus staat: Druk op [16]. De waardeaanwijzing [28] geeft "0:00" weer. [29] brandt.
2. Draai de draaiknop [17] met de klok mee, om de tijd in te stellen van 10 seconden tot 95 minuten.
3. Druk ter bevestiging op de draaiknop [17]. U hoort een geluidssignaal. De timer telt terug. Na ca. 5 seconden toont de waardeaanwijzing [28] de actuele tijd weer. De keukentimer blijft op de achtergrond actief.
4. Voortgang van de keukentimer controleren: Druk op [16]. De waardeaanwijzing [28] geeft de keukentimer kort weer.
5. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: Er is een langer geluidssignaal te horen.

● Snelstartfunctie 1

1. Draai in de stand-by-modus aan de draaiknop [17] om de gaartijd in te stellen.
2. Druk op de draaiknop [17] om het kookproces bij 900 W te starten.

● Snelstartfunctie 2

① **TIP:** Met deze functie kunt u het kookproces onmiddellijk voor 30 seconden (of langer, tot maximaal 95 minuten) bij 900 W starten.

1. Druk op de draaiknop [17]. De waardeaanwijzing [28] geeft "0:30" weer. [22] brandt. Het kookproces start met een gaartijd van 30 seconden. De timer telt terug.

2. Als u de gaartijd wilt verhogen: Druk herhaaldelijk op de draaiknop [17] totdat de gewenste gaartijd is bereikt. Elke druk op de toets verlengt de gaartijd met de in de volgende tabel aangegeven interval:

Baktijd	Interval
30 seconden tot 5 minuten	30 seconden
5 minuten tot 95 minuten	1 minuut

● Magnetronstand

Gebruikte accessoires:

Draaiplateau [3]

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

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

① **TIP:** U kunt tijdens het garen het vermogensniveau controleren, door op [20] te drukken. De waardeaanwijzing [28] toont kort het vermogensniveau.

1. Druk in de stand-bystand op [20]. De waardeaanwijzing [28] geeft "P900" weer. [22] brandt.
2. Druk herhaaldelijk op [20] om een ander vermogensniveau van "P900" tot "P100" te selecteren (zie "Magnetronmodus - gebruiksvoorbeelden").
3. Draai aan de draaiknop [17] om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.
4. Druk ter bevestiging op de draaiknop [17]. De timer telt terug.

● Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden

Indicator	Uitgangsvermogen	Toepassing
P900	900 W	Snel opwarmen, kip
P800	800 W	Varkensvlees, gehakt, gehaktbrood, bevroren voedsel
P700	700 W	Vis, aardappelen, popcorn, gebak, pasta
P600	600 W	Dranken, melk verwarmen, opwarmen, rijst
P500	500 W	Groenten, stoofpot, eierroom
P400	400 W	Soep, brood opwarmen
P300	300 W	Vlees ontdooien, boter/chocolade/kaas smelten
P200	200 W	Groenten ontdooien, warm houden
P100	100 W	Roomijs ontdooien, opwarmen

● Grillstand

Gebruikte accessoires:

Draaiplateau [3] + **Grillrooster** [4]

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

Gebruik in de grillstand geen afdekkingen of kookgerei dat niet hittebestendig is, omdat deze kunnen smelten of in brand kunnen vliegen.

- ① **TIP:** Plaats het grillrooster [4] in de grillstand altijd op het draaiplateau [3]. Op deze manier bereikt u optimale grillresultaten.

- De volgende 3 grillstanden zijn beschikbaar:

Modus	Beschrijving
Gr-1  [21]	■ Alleen de bovenste grill is actief. ■ Deze modus is geschikt voor gegratineerde broodjes en eenpansgerechten.
Gr-2  [21]	■ Alleen de onderste grill is actief. ■ Deze modus is geschikt voor gerechten of voedsel, dat van onderaf gegaard/gegrild moeten worden.

Modus	Beschrijving
Gr-3  [21]	■ De bovenste en onderste grill zijn actief. ■ Deze modus is geschikt voor dunne plakken vlees, steaks, gehaktballen, worsten of stukken kip.

1. Druk in de stand-by-modus op /Comb. [12]. De waardeandauiding [28] geeft "Gr-1" weer.  [21] brandt.
2. Druk herhaaldelijk op /Comb. [12] om de grillstand van "Gr-1" tot "Gr-3" te selecteren (zie tabel boven).
3. Draai aan de draaiknop [17] om de griltijd in te stellen. De maximale griltijd bedraagt 95 minuten.
4. Druk op de draaiknop [17] om het grillproces te starten. De timer telt terug.
5. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: De waardeandauiding [28] toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Er zijn een paar geluidsignalen te horen.

● Combinatiemodus "grill"

Gebruikte accessoires:

Draaiplateau [3]

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

Gebruik nooit het grillrooster of andere metalen voorwerpen in de combinatiestand "grill". Metaal reflecteert de magnetronstraling waardoor vonken kunnen

ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen! Gebruik in de combinatiemodus "grill" geen afdekkingen of kookgerei dat niet hittebestendig is, omdat deze kunnen smelten of in brand kunnen vliegen.

TIP: De combinatiemodus "grill" combineert de grillfunctie met de normale magnetronwerking. Het product werkt is voor een bepaalde tijd in de magnetronwerking. Direct daarna schakelt het product automatisch voor een bepaalde tijd naar de grillstand. Het product werkt in beide modi in een zich herhalende cyclus, totdat de ingestelde tijd is afgelopen.

■ De volgende 4 combinaties zijn beschikbaar:

Modus (Waardeaanduiding [28])	Magnetronmodus (P900)	Grillstand	Geschikt voor
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (verhitting van boven)	■ Noedels ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (verhitting van boven)	■ Gratin ■ Vis
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (verhitting van boven en van beneden)	■ Aardappelen ■ Steak
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (verhitting van boven en van beneden)	■ Gevogelte ■ Koekjes

1. Druk in de stand-by-modus herhaaldelijk op /Comb. [12] om de modus "Co-1" tot "Co-4" te selecteren. Als u de modus "Co-1" selecteert, geeft de waardeaanduiding [28] afwisselend "Co-1" en "30:70" (30 % magnetron 70 % grill) aan.  [22] en  [21] branden.
2. Draai aan de draaiknop [17] om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.
3. Druk op de draaiknop [17] om het kookproces te starten. De timer telt terug.
4. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: De waardeaanduiding [28] toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Er zijn een paar geluidssignalen te horen.

● Heteluchtmodus

Gebruikte accessoires:

Draaibleau [3]

- ① TIP:** In de heteluchtmodus circuleert hete lucht in de gaarruimte [9]. De heteluchtmodus is in het specifiek raadzaam

voor de bereiding van eenpansgerechten of knapperige gerechten.

1. Druk in de stand-by-modus op  [13]. De waardeaanduiding [28] geeft "200 °C" weer.  [23] brandt.
2. Druk herhaaldelijk op  [13] om de temperatuur van 200 °C tot 110 °C in te stellen.
3. Voorverwarmen: Druk op de draaiknop [17], nadat u de temperatuur hebt ingesteld. Het product begint 30 minuten lang voor te verwarmen. Zodra het product de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zijn er een paar geluidssignalen te horen. Open de deur op de greep [7] om het voorverwarmen te stoppen. Leg het voedsel in het product. Indien u geen actie hebt uitgevoerd, verwarmt het product nog eens 30 minuten lang voor.
4. Draai aan de draaiknop [17] om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.

5. Druk op de draaiknop **17** om het kookproces te starten. De timer telt terug.
6. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: De waardeaanuiding **28** toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Er zijn een paar geluidssignalen te horen.

● Combinatiemodus "hete lucht"

Gebruikte accessoires:

Draaiplateau **3**

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

Gebruik nooit het grillrooster of andere

metalen voorwerpen in de combinatiestand "hete lucht". Metaal reflecteert de magnetronstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

i TIP: De combinatiemodus "hete lucht" combineert de heteluchtfunctie met de normale magnetronwerking. U kunt deze modus bijvoorbeeld gebruiken om vlees zo te garen, dat het sappig en zacht, maar toch ook knapperig wordt.

■ De volgende 4 combinaties zijn beschikbaar:

Modus (Waardeaanuiding 28)	Magnetronstand	Heteluchtmodus	Geschikt voor
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Vlees ■ Vis
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Groenten ■ Koekjes
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Garnalen ■ Kippenboutjes
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Huisgemaakte pommes frites

1. Druk in de stand-by-modus herhaaldelijk op /Comb. **12**, totdat de waardeaanuiding **28** afwisselend "110 °C" en "70:30" weergeeft.  **23** en  **22** branden.
2. Druk weer herhaaldelijk op /Comb. **12** om een temperatuur van 110 °C, 140 °C, 170 °C of 200 °C te selecteren.
3. Draai aan de draaiknop **17** om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.
4. Druk op de draaiknop **17** om het kookproces te starten. De timer telt terug.
5. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: De waardeaanuiding **28** toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Er zijn een paar geluidssignalen te horen.

● Ontdooien op tijd

i TIPS:

- Nadat bij het ontdooien de helft van de tijd is afgelopen, geeft de waardeaanuiding **28** "turn" (keren) aan en zijn er 2 geluidssignalen te horen. Dit dient als herinnering dat het voedsel moet worden omgekeerd. Als u het voedsel niet omkeert, dan loopt de bereiding door, totdat de tijd is verstreken.
- Voor het ontdooien van 500 g gehakt adviseren we een ontdooitijd van 10 minuten.

1. Druk in de stand-by-modus op  **14**. De waardeaanuiding **28** geeft "0:00" weer.  **25** brandt.
2. Draai aan de draaiknop **17** om de ontdooitijd in te stellen. De maximale ontdooitijd bedraagt 95 minuten.

3. Druk op de draaiknop **[17]** om het proces te starten. De timer telt terug.
4. Nadat bij het ontdooien de helft van de tijd is afgelopen, geeft de waardeaanwijzing **[28]** "turn" (keren) aan en zijn er 2 geluidssignalen te horen.
Open de deur met de greep **[7]**. De tijd in de waardeaanwijzing **[28]** wordt aangehouden.
5. Keer het voedsel om. Gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen, omdat het voedsel heet wordt.
6. Houd de deur aan de greep **[7]** vast.
7. Druk op de draaiknop **[17]** om de bereiding voort te zetten.
8. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: De waardeaanwijzing **[28]** toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Er zijn een paar geluidssignalen te horen.
5. Keer het voedsel om. Gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen, omdat het voedsel heet wordt.
6. Houd de deur aan de greep **[7]** vast.
7. Druk op de draaiknop **[17]** om de bereiding voort te zetten.
8. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: De waardeaanwijzing **[28]** toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Er zijn een paar geluidssignalen te horen.

● Ontdooien op gewicht

① TIPS:

- De ontdooitijd en het ontdooivermogen worden automatisch ingesteld, zodra u het gewicht van het te ontdooien voedsel hebt ingevoerd.
 - Nadat bij het ontdooien $\frac{2}{5}$ van de tijd is afgelopen, geeft de waardeaanwijzing **[28]** "turn" (keren) aan en klinken 2 geluidssignalen. Dit dient als herinnering dat het voedsel moet worden omgekeerd. Als u het voedsel niet omkeert, dan loopt de bereiding door, totdat de tijd is verstreken.
1. Druk in de stand-by-modus tweemaal op **[14]**. De waardeaanwijzing **[28]** geeft "100 g" weer. **[25]** brandt.
 2. Draai aan de draaiknop **[17]** om het gewicht van het te ontdooien voedsel in te stellen in een bereik van 100 tot 1800 g.
 3. Druk op de draaiknop **[17]** om het proces te starten. De timer telt terug.
 4. Nadat bij het ontdooien $\frac{2}{5}$ van de tijd is afgelopen, geeft de waardeaanwijzing **[28]** "turn" (keren) aan en klinken 2 geluidssignalen.
Open de deur met de greep **[7]**. De tijd in de waardeaanwijzing **[28]** wordt aangehouden.

Ontdooigewicht	Ontdooitijd
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Kinderbeveiliging

① TIPS:

- Deze functie kan nu worden geactiveerd als het product in de stand-by-modus staat.
- Gebruik deze functie om te voorkomen dat het product wordt bediend door kinderen zonder toezicht of andere personen die niet vertrouwd zijn met de bediening van het product. Als u deze functie activeert, zijn alle toetsen evenals de draaiknop **[17]** gedeactiveerd.
- **Activeren:** Houd **[18]** ingedrukt, totdat er een geluidssignaal te horen is en **[24]** brandt.

- **Deactiveren:** Houd  18 ingedrukt, totdat er een geluidssignaal te horen is en  24 uitgaat.

● Automatische gaarstanden

① **TIP:** Het resultaat van het automatisch garen is afhankelijk van factoren, zoals vorm en grootte van het voedsel, de gewenste mate van gaarheid van bepaald voedsel en van hoe u het voedsel in het product plaatst.

1. Druk in de stand-by-modus op  19 om het menu te selecteren (zie de volgende tabel). De waardeandauiding 28 geeft "A-01" weer.  26 brandt. De overeenkomstige menuandauiding 31 knippert.
2. Druk herhaaldelijk op  19 om de gewenste instelling van "A-01" tot "A-12" te selecteren.

3. Alleen voor Code A-07 (pizza):

- Draai de draaiknop 17 om de temperatuur van de pizza te selecteren.

Indicator	Geschikt voor
-20 °C	Bevoren pizza
03 °C	Gekoelde pizza
20 °C	Verse pizza

- Druk ter bevestiging op  19.
4. Draai de draaiknop 17 om het gewicht van het voedsel of het aantal porties in te stellen.
 5. Druk op de draaiknop 17 om het proces te starten. De timer telt terug.
 6. Zodra de ingestelde tijd is verstreken: De waardeandauiding 28 toont afwisselend "End" (einde) en "Hot" (heet). Er zijn een paar geluidssignalen te horen.

Code	Voedsel	Gewicht/Porties	Baktijd	Modus
A-01	Popcorn*	100 g	1:50 min	Magnetron (P900)
A-02	Pommes frites (-18 °C)	200 g	25:00 min	Hete lucht (200 °C)
A-03	Vloeistoffen	1 kopje	1:30 min	Magnetron (P900)
		2 kopjes	2:40 min	
		3 kopjes	3:50 min	
A-04	Koekjes	475 g	45:00 min	Hete lucht (160 °C)
A-05	Vis	200 g	12:00 min**	Combinatie uit magnetron- en heteluchtmodus in een herhalende cyclus: ■ Magnetron (P900) voor 10 s ■ Hetelucht (200 °C) voor 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-06	Groenten	200 g	3:00 min	Magnetron (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	

* Gebruik uitsluitend popcorn die geschikt is voor de magnetron. Plaats een bord op het draaiplateau 3. Leg een zakje popcorn op het bord. Op die manier bereikt u een beter resultaat.

** Keer het voedsel om, nadat $\frac{2}{3}$ de tijd is afgelopen.

Code	Voedsel	Gewicht/Porties	Baktijd	Modus
A-07	Bevroren pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Magnetron + onderste grill voor 3:00 min ■ Bovenste en onderste grill voor 4:00 min ■ Bovenste grill voor 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Magnetron + onderste grill voor 3:00 min ■ Bovenste en onderste grill voor 5:00 min ■ Bovenste grill voor 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Magnetron + onderste grill voor 3:00 min ■ Bovenste en onderste grill voor 6:00 min ■ Bovenste grill voor 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Magnetron + onderste grill voor 3:30 min ■ Bovenste en onderste grill voor 10:00 min ■ Bovenste grill voor 8:30 min
	Gekoelde pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Combinatiemodus 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Verse pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Combinatiemodus 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	
A-08	Worstjes	100 g	5:00 min *	Combinatie uit magnetron- en heteluchtmodus in een herhalende cyclus: ■ Magnetron (P900) voor 10 s ■ Hetelucht (200 °C) voor 23 s
		200 g	6:00 min *	
		300 g	7:00 min *	
		400 g	8:00 min *	
		500 g	9:00 min *	
A-09	Kip	800 g	31:00 min *	Combinatiemodus "hete lucht" (170 °C)
		1000 g	34:00 min *	
		1200 g	37:00 min *	
		1400 g	40:00 min *	

* Keer het voedsel om, nadat $\frac{2}{3}$ de tijd is afgelopen.

Code	Voedsel	Gewicht/Porties	Baktijd	Modus
A-10	Vlees	200 g	12:00 min*	Combinatie uit magnetron- en heteluchtmodus in een herhalende cyclus: ■ Magnetron (P900) voor 10 s ■ Hetelucht (200 °C) voor 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-11	Rundvlees	200 g	12:00 min*	Combinatie uit magnetron- en heteluchtmodus in een herhalende cyclus: ■ Magnetron (P900) voor 10 s ■ Hetelucht (200 °C) voor 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-12	Noedels	100 g	20:00 min	Magnetron (P700) ① TIPS: ☐ Gebruik water bij ruimtetemperatuur. ☐ Vermenigvuldig het gewicht van de pasta (eenheid: g) met de factor 8, om de benodigde hoeveelheid water (eenheid: ml) te berekenen.
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Magnetron-garingstabel

Voedsel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Informatie
Visfilet	400 g	700 W	10–15 min	Voeg een beetje water en citroensap toe.
Groenten	250 g	600 W	5–10 min	Snijdt de groenten in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Aardappelen	500 g	800 W	8–10 min	Snijdt de aardappelen in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Dessert (bijv. pudding, cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Volg de instructies op de verpakking van het toetje.
Rijst	100 g rijst 250 ml water	700 W	15 min	Spoel de rijst voordat u gaat garen.
Eierroom	750 g	500 W	10–15 min	Leg de eierroom op een grote schotel.

Voedsel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Informatie
Koekjes	400 g	600 W	8-10 min	Leg de koekjes op een grote schotel.
Gehaktbrood	500 g	600 W	23-28 min	Leg het gekruide gehaktbrood op een bord. Dek het bord met een deksel af.
Gratin	500-1000 g	900 W	5-10 min	Bereid de gratin in een schaal voor. Dek de schaal met een deksel af.

● Bevroren voedsel verwarmen

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

● Recepten

● Chocolade cupcake

 8 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	3 min

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Doe bloem, bakpoeder, poedersuiker en cacaopoeder in een grote beker die veilig is voor de magnetron. Meng alle ingrediënten.
2. Voeg een ei toe en meng alle ingrediënten.
3. Voeg melk en plantaardige olie toe. Voeg indien gewenst vanille-extract of een ander extract toe. Meng alle ingrediënten tot zich een glad mengsel heeft gevormd.
4. Voeg indien gewenst stukjes chocolade, noten of rozijnen toe. Meng alle ingrediënten.
5. Plaats het kopje in het midden van het draaiplateau [3]. Kook de taart 3 minuten op 600 W of tot de taart niet meer omhoog komt en stevig wordt.
6. Draag ovenhandschoenen om het hete kopje te verwijderen. Geniet van de heerlijke taart!

● Karamel popcorn

 ca. 27 min

 × 8

Vorbereidingstijd:	20 min
Gaartijd:	ca. 7 min

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Doe de maïskorrels in een papieren zak. Voeg indien gewenst een paar druppels plantaardige olie toe. Vouw de bovenkant van de zak een paar keer om deze te verzegelen.
2. Plaats de zak in het midden van het draaiplateau **[3]**. Druk op **[19]** om het popcorn auto-menu **A-01** te selecteren. Druk op de draaiknop **[17]** om het kookproces te starten. Als u geen pop-geluid meer hoort, kunt u het kookproces ook stoppen voordat het programma verloopt.
3. Karamel bereiden: Doe suiker, maïssirop, boter en zout in een grote voor de magnetron geschikte kom. Kook het mengsel 2 minuten op 700 W. Roer het mengsel door en bak het nog 2 minuten op 700 W totdat er veel belletjes opborrelen.
4. Voeg vanille-extract en natron toe aan het karamelmengsel en roer goed door. Doe onmiddellijk een derde van de hete karamel over de popcorn in de zak. Sluit de zak en schud deze om de popcorn te bedekken. Doe nog een derde van de karamel over de popcorn. Sluit de zak en schud deze. Giet de resterende karamel over de popcorn en schud de zak nog een laatste keer.
5. Plaats de zak in het midden van het draaiplateau **[3]**. Kook de popcorn 1 minuut op 700 W. Draag ovenhandschoenen om de hete zak te verwijderen en te schudden.

6. Giet de hete karamel-popcorn in een container. Laat de karamel-popcorn ongeveer 20 minuten volledig afkoelen. Breek de karamel-popcorn in stukjes en laat het proeven!

● Zalm

 11–23 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	6–18 min

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Ontdooi de zalm indien nodig (zie “Ontdooien op tijd”).
2. Breng de zalm op smaak met peper en zout.
3. Leg de zalm op een bord. Voeg water toe. Dek het bord met een deksel af.
4. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **[3]**. Kook de zalm 6 minuten op 700 W.
U kunt ook de code **A-05** selecteren (zie “Automatische gaarstanden”).
5. Voeg wat citroensap toe voordat u de zalm serveert.

● Aardappelgratin

 27–45 min

 × 3

Vorbereidingstijd:	15 min
Gaartijd:	12–30 min

Ingrediënten

750 g	Hardgekookte aardappelen (geschild)
300 g	Slagroom

100 g	Kaas (geraspt) met een vetgehalte van 25 % tot 30 % vet in de droge massa
Naar smaak	Peper en zout

Aanbevolen kookgerei

- Ronde, magnetronbestendige ovenschaal met deksel
- Hoogte: 5–6 cm
- Diameter: ca. 22 cm

Bereiding

① TIPS:

- Voorverwarmen is niet vereist.
 - U bereikt het beste resultaat door de magnetronmodus en de heteluchtmodus afwisselend te gebruiken. Wacht altijd tot het ingestelde kookproces is beëindigd. Stel daarna het volgende kookproces in.
1. Snij de aardappels in schijfjes met een dikte van 3–4 mm.
 2. Leg de helft van de aardappelschijfjes dakpanachtig in de ovenschaal.
 3. Bestrooi de aardappelschijfjes met de helft van de kaas.
 4. Breng de aardappelschijfjes op smaak met zout en peper.
 5. Voeg de helft van de room toe.
 6. Leg de resterende aardappelschijfjes dakpanachtig in de ovenschaal.
 7. Bestrooi de aardappelschijfjes met de resterende kaas.
 8. Voeg de rest van de room toe.
 9. Breng de gratin met zout en peper op smaak.
 10. Dek de ovenschaal met een deksel af.
 11. Zet de ovenschaal in het midden van het draaiplateau [3].
 12. Wij raden de volgende bereidingswijzen aan om de gratin als gewenst te bereiden:

Doel	Modus	Tijd
Snel garen	Magnetronmodus bij 900 W	12 min

Gratin met knapperig oppervlak	Combinatiemodus "hete lucht" bij 170 °C	25 min
Gratin met goudbruin oppervlak	Combinatiemodus "grill" met de combinatie 2 (Co-2)	30 min

13. Draag ovenhandschoenen om de hete ovenschaal te verwijderen. Geniet van de heerlijke gratin!

● Courgettesoep

 31 min

 × 2

Vorbereidingstijd:	15 min
Gaartijd:	16 min

Ingrediënten

1	Courgette (fijn in blokjes gesneden, ca. 250 g)
500 ml	Water
2 theelepels	Groentebouillonpoeder
150 g	Smeltkaas (met kruiden)
100 ml	Slagroom

Bereiding

- ① **TIP:** U kunt de soep voor het serveren met een staafmixer pureren. Zo krijgt de soep een romige structuur.
1. Doe de blokjes courgette, water en groentebouillonpoeder in een voor de magnetron geschikte schaal.
 2. Plaats de kom in het midden van het draaiplateau [3]. Kook de soep 6 minuten lang op 900 W.
 3. Voeg smeltkaas en room toe.
 4. Kook de soep 10 minuten lang op 600 W.
 5. Draag ovenhandschoenen om de hete kom te verwijderen. Geniet van de heerlijke soep!

● Gegrilde kip

 135 min

 × 2–3

Vorbereidingsstijf:	75 min
Gaartijf:	60 min

Ingrediënten

1	Hele kip (800–1400 g)
60 ml	Olijfolie
30 ml	Citroensap
4	Teentje knoflook (fijn gehakt)
1 eetlepel	Verse rozemarijn (gehakt)
1 eetlepel	Verse tijm (gehakt)
1 theelepel	Paprikapoeder
Naar smaak	Peper en zout

Bereiding

1. Kip bereiden: Spoel de kip af onder koud water en dep deze met keukenhanddoeken. Verwijder eventueel slachtafval.
2. Kip marineren: Meng in een kleine kom olijfolie, citroensap, knoflook, rozemarijn, tijm, paprika, zout en peper. Gebruik dit mengsel om de kip volledig mee in te wrijven, zelfs onder de huid en van binnenuit. Laat de kip minstens 1 uur marineren in de koelkast, of bij voorkeur 's nachts.
3. Kip grillen: Leg de kip op een voor de magnetron geschikt bord. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **[3]**. Druk meerdere malen op **[19]** om het auto-menu **A-09** voor kip te selecteren. Kies het juiste gewicht van de kip. Druk op de draaiknop **[17]** om het kookproces te starten.
4. De kip omdraaien: Nadat $\frac{2}{3}$ van de tijd is verstreken en een paar piepjes klinken, opent u de deur **[5]** en draait u de kip om. Sluit de deur en druk op de draaiknop **[17]** om door te gaan met koken.
5. Laat het rusten en serveer: Haal de kip uit het product. Laat de kop voor het trancheren 10–15 minuten rusten. Hierdoor kan het

vleessap zich verspreiden en wordt de kip mals en smakelijker.

● Salami pizza

 30 min

 × 2–3

Vorbereidingsstijf:	15 min
Gaartijf:	15 min

Ingrediënten

1	Pizzadeeg (gekocht of zelfgemaakt)
120 ml	Pizzasaus
120 g	Mozarellakaas (geraspt)
60 g	Salami (in schijfjes gesneden)
30 g	Zwarte olijven (gesneden) (optioneel)
30 g	Rode uien (in schijfjes gesneden) (optioneel)
1 theelepel	Gedroogde oregano
Om te garneren	Verse basilicumblaadjes (optioneel)

Bereiding

1. Deeg voorbereiden: Rol het pizzadeeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot de gewenste dikte.
2. Saus toevoegen: Bestrijk het pizzadeeg gelijkmatig met de pizzasaus en laat een klein randje aan de buitenkant vrij.
3. Garnering toevoegen: Strooi de geraspte mozzarella over de saus. Leg de plakjes salami op gelijke afstanden op de kaas. Voeg desgewenst de zwarte olijven en rode uien toe. Strooi de gedroogde oregano erover.
4. Pizza grillen: Afhankelijk van het gewenste grillresultaat worden 2 programma's aanbevolen.
 - Voor een knapperige en goudbruine pizza: Leg de pizza voorzichtig op het grillrooster **[4]**. Zet het grillrooster in het midden van het draaiplateau **[3]**. Druk op **[19]**/Comb. **[12]** om **Gr-3** in de grillstand te kiezen. Stel een gaartijd in van 15 minuten

of gaar de pizza totdat het oppervlak goudbruin wordt.

- Voor het snel grillen van de pizza: Leg de pizza op een voor de magnetron geschikt bord. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau [3]. Druk meerdere malen op  [19] om het auto-menu **A-07** voor pizza te selecteren. Draai de draaiknop [17] om **20 °C** voor verse pizza te selecteren. Druk ter bevestiging op . Kies het juiste gewicht van de pizza. Druk op de draaiknop om het kookproces te starten.
5. Garneer en serveer: Neem de pizza uit en laat deze enkele minuten afkoelen. Garneer de pizza desgewenst met verse basilicumblaadjes. Snijd de pizza in stukjes en serveer deze warm.

● Macaroni met kaas

 50 min

 × 2

Vorbereidingstijd:	10 min
Gaartijd:	40 min

Ingrediënten

300 g	Elleboogmacaroni
60 g	Boter
60 g	Patentbloem
480 ml	Melk
200 g	Cheddarkaas (geraspt)
½ theelepel	Zout
¼ theelepel	Zwarte peper
¼ theelepel	Paprikapoeder (optioneel)
30 g	Parmezaanse kaas (geraspt) (optioneel)

Bereiding

1. Noedels koken: Doe de elleboogmacaroni in een grote, voor de magnetron geschikte steelpan gevuld met gezout water. Plaats de schotel in het midden van het draaiplateau [3]. Druk meerdere malen op  [19] om het auto-menu **A-12** voor noedels

te selecteren. Selecteer 300 g en druk op de draaiknop [17] om het kookproces te starten.

- Zodra de noedels zijn gekookt, laat u het water weglopen en zet u de pot opzij.
2. Kaassaus bereiden: Smelt de boter in een middelgrote steelpan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat ongeveer 1 minuten zachtjes koken tot u een gladde pasta krijgt. Klop de melk geleidelijk tot het mengsel glad en verdikt is.
3. Kaas toevoegen: Haal de steelpan van het vuur en roer de geraspte cheddarkaas erdoor totdat deze is gesmolten en glad is. Breng indien gewenst met zout, peper en paprikapoeder op smaak.
4. Noedels en saus combineren: Voeg de gekookte macaroni toe aan de kaassaus en roer tot de noedels gelijkmatig zijn bedekt.
5. Een gouden oppervlak maken: Doe de macaroni en kaas in een voor de magnetron geschikte ovenschaal. Strooi de geraspte parmezaanse kaas over de macaroni met kaas. Zet de ovenschaal in het midden van het draaiplateau [3]. Druk op /Comb. [12] om **Gr-1** in de grillstand te kiezen. Stel een gaartijd in van 10 minuten of gril totdat het oppervlak goudgeel en luchtballen afgeeft.
6. Serveer en geniet van de heerlijke macaroni met kaas!

● Patat friet

 40 min

 × 2

Vorbereidingstijd:	20 min
Gaartijd:	20 min

Ingrediënten

1 eetlepel	Plantaridige olie
1	Zoete aardappel (geschild en in reepjes gesneden)
1	Aardappels (geschild en in reepjes gesneden)

Naar smaak	Zout, peper, paprikapoeder, knoflookpoeder of andere geprefereerde specerijen (facultatief)
------------	---

Bereiding

1. Aardappelen bereiden: Was en schil de aardappelen. Snijd de aardappels in ca. 0,5–1 cm dikke reepjes.
2. Aardappelen kruiden: Doe de gesneden aardappelen in een middelgrote kom. Voeg olie en kruiden toe en meng alles goed door.
3. Pommes frites bakken: Leg de aardappelen gelijkmatig in een laag op een voor de magnetron geschikt en hittebestendig bord. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **[3]**. Druk herhaaldelijk op **[Comb. 12]** om de combinatiemodus "hete lucht" te selecteren, totdat de waarde-aanduiding **[28]** afwisselend "200 °C" en "30:70" weergeeft. Bak de pommes frites 20 minuten lang.
4. Pommes frites keren: Open na 12 minuten de deur **[5]** en draai de frietjes om.
5. Serveer en geniet: Wanneer de tijd is verstreken, verwijdert u het bord. Breng de frietjes op smaak (of indien nodig) en geniet ervan.

● Knoflook kippenvleugels

 90 min

 × 2

Vorbereidingstijd:	60 min
Gaartijd:	30 min

Ingrediënten

8	Kippenvleugels
1 theelepel	Zout, zwarte peper, knoflookpoeder, uienpoeder om te kruiden
1 eetlepel	Bakpoeder
4	Teentje knoflook (fijn gehakt)
2 eetlepels	Olijfolie

Bereiding

① TIP: Als de kippenvleugels bevroren zijn, ontdooit u ze eerst zoals beschreven in "Ontdooien op gewicht" of "Ontdooien op tijd".

1. De kippenvleugels op smaak brengen: Meng in een grote kom zout, zwarte peper, knoflookpoeder, uienpoeder en bakpoeder. Draai de kippenvleugels door het kruidenmengsel en laat ze minstens 1 uur marinieren in de koelkast, of bij voorkeur 's nachts.
2. Knoflookolie bereiden: Meng in een kleine kom de fijngehakte knoflook met de olijfolie.
3. Kippenvleugels bereiden: Leg de kippenvleugels op het draaiplateau **[3]**. Houd daarbij enige afstand tussen de kippenvleugels. Druk op **[13]** om 180 °C in de Heteluchtmodus te kiezen. Stel een gaartijd in van 30 minuten en start het gaarproces.
4. Kippenvleugels omdraaien: Draai de kippenvleugels nadat de helft van de gaartijd is verstreken. Gaar de kippenvleugels tot ze goudbruin en knapperig zijn.
5. Knoflookmaak toevoegen: Bestrijk de kippenvleugels gedurende de laatste 5 minuten met het knoflook-oliemengsel om ze een sterke knoflookmaak te geven.
6. Kippenvleugels serveren: Neem de kippenvleugels uit en laat deze enkele minuten afkoelen. Serveer de kippenvleugels met uw favoriete saus om te dippen.

● Schoonmaken en onderhoud

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

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

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

① TIPS:

- ❑ Maak het product pa schoon nadat het is afgekoeld. Ingedroogde restanten van levensmiddelen kunnen niet zo eenvoudig worden verwijderd.
- ❑ Gebruik geen reinigingsspuitsbussen of andere agressieve reinigingsmiddelen, aangezien deze vlekken, strepen of vertroebelingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ❑ Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- ❑ Behuizing: Maak de behuizing van het product schoon met een vochtige doek.
- ❑ Gaarruimte: Houdt den gaarruimte [9] altijd schoon. Als spetters van levensmiddelen of uitgelopen vloeistoffen zich aan de wanden van het product hechten, veeg deze dan af met een vochtige doek.
Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek gebruiken. Veeg daarna af met een alleen met schoon water bevochtigde doek, om alle restanten van reinigingsmiddelen te verwijderen.
- ❑ Draaiplateau en grillrooster: Reinig het draaiplateau [3] en het grillrooster [4] regelmatig met warm sop. Het draaiplateau en het grillrooster zijn geschikt voor de vaatwasmachine.
- ❑ Spetters en verontreinigingen: Gebruik regelmatig een vochtige doek, om spetters en verontreinigingen te verwijderen van den volgende componenten:
 - Deurafdichting [5] en aanliggende componenten
 - Deurframe [6] (beide kanten)
 - Greep [7]
 - Vergrendeling [8]
 - Zichtvenster (beide kanten)
- ❑ Condenswater: Als er zich om de buitenkant van de deur condenswater verzamelt, veeg dat dan af met een zachte doek. Dit kan zich voordoen als het product onder extreem vochtige omstandigheden wordt gebruikt.
- ❑ Geurtjes: Verwijder geurtjes regelmatig. Plaats een diepe magnetronschaal – gevuld met een kopje water, plus het sap en de schil van een citroen – in de gaarruimte [9]. Verwarm het mengsel 5 minuten. Veeg de gaarruimte grondig af en wrijf deze met een zachte doek droog.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het product begint niet met garen.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.
Het draaiplateau [3] maakt bij het draaien veel lawaai.	Het draaiplateau [3] is niet goed op de draaiplateau-aandrijving geplaatst.	Plaats het draaiplateau [3] op de juiste wijze in de gaarruimte [9].
	De draaiplateau-aandrijving en/of de bodem van de gaarruimte [9] zijn verontreinigd.	Reinig de draaiplateau-aandrijving en de bodem van de gaarruimte [9].
De lamp in het product functioneert niet.	De lamp is defect.	Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

● Afvoer

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



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de

afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1-7: kunststoffen/20-22: papier en vezelplaten/80-98: cosmetiematerialen.

Product:



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

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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 486719_2501) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● **Service**

NL

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be



Używane ostrzeżenia i symbole	Strona 124
Wstęp	Strona 125
Używać zgodnie z przeznaczeniem	Strona 125
Zakres dostawy	Strona 125
Opis części	Strona 125
Dane techniczne	Strona 125
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona 126
Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej	Strona 131
Używanie odpowiednich naczyń	Strona 131
Przed pierwszym użyciem	Strona 132
Ustawianie produktu	Strona 132
Montaż	Strona 133
Obsługa	Strona 133
Tryb czuwania	Strona 133
Ustawianie czasu	Strona 134
Ustawianie minutnika	Strona 134
Funkcja szybkiego startu 1	Strona 134
Funkcja szybkiego startu 2	Strona 134
Tryb mikrofalowy	Strona 134
Tryb mikrofalowy – przykłady zastosowań	Strona 135
Tryb grilla	Strona 135
Tryb kombinowany „Grill”	Strona 136
Tryb gorącego powietrza	Strona 136
Tryb kombinowany „Gorące powietrze”	Strona 137
Rozmrażanie według czasu	Strona 137
Rozmrażanie według wagi	Strona 138
Kontrola rodzicielska	Strona 138
Tryby gotowania automatycznego	Strona 139
Tabela gotowania w kuchence mikrofalowej	Strona 141
Podgrzewanie zamrożonych produktów spożywczych	Strona 142

Przepisy	Strona 142
Ciasto czekoladowe w kubku	Strona 142
Popcorn karmelowy	Strona 143
Łosoś	Strona 143
Zapiekanka ziemniaczana	Strona 144
Zupa z cukinii	Strona 144
Grillowany kurczak	Strona 145
Pizza salami	Strona 145
Makaron z serem	Strona 146
Frytki	Strona 147
Skrzydółka kurczaka z czosnkiem	Strona 147
Czyszczenie i konserwacja	Strona 148
Rozwiązywanie problemów	Strona 148
Utylizacja	Strona 149
Gwarancja	Strona 149
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona 150
Serwis	Strona 150

Używane ostrzeżenia i symbole

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

	NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol ze słowem „Niebezpieczeństwo” wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które, jeśli się go nie uniknie, spowoduje śmierć lub poważne obrażenia.	 Prąd przemienny/napięcie przemienne
		Hz Herc (częstotliwość sieciowa)
		W 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.	 Symbol uziemienia ochronnego
		 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.	 Można myć w zmywarce (tylko talerz obrotowy 3 i ruszt grilla 4)
	Znak CE potwierdza zgodność z dyrektywami UE mającymi zastosowanie do produktu.	 Zeskanować w celu uzyskania instrukcje Online.
 Instrukcje bezpieczeństwa  Instrukcje		

KUCHENKA MIKROFALOWA

● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią tego produktu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed pierwszym użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Używać produktu wyłącznie zgodnie z jego poniżej opisanym przeznaczeniem. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy dołączyć do niego całą jego dokumentację.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

● Zakres dostawy

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

- 1 Kuchenka mikrofalowa
- 1 Talerz obrotowy
- 1 Ruszt grilla
- 1 Naklejka z przeglądem programów
- 1 Instrukcja obsługi
- 1 Skrócona instrukcja obsługi

● Opis części

(Rys. A)

- 1 Kabel zasilania z wtyczką sieciową (nie pokazany)
- 2 Szczeliny wentylacyjne (z tyłu)
- 3 Talerz obrotowy
- 4 Ruszt grilla
- 5 Zespół drzwi (uszczelka drzwi)
- 6 Rama drzwi
- 7 Uchwyty
- 8 Zamek bezpieczeństwa
- 9 Komora
- 10 Opis programów
- 11 Wyświetlacz
- 12 Przycisk /Comb. (grill, kombinacja)
- 13 Przycisk (gorące powietrze)
- 14 Przycisk (Rozmrażanie)
- 15 Przycisk (STOP)
- 16 Przycisk /⌚ (zegar, programator czasowy)
- 17 Pokrętko (czas, ciężar) z funkcją przycisku (Start, szybki start)
- 18 Przycisk (kontrola rodzicielska)
- 19 Przycisk (gotowanie automatyczne)
- 20 Przycisk (kuchenka mikrofalowa)

(Rys. B)

- 21 Wskaźnik (grill)
- 22 Wskaźnik (kuchenka mikrofalowa)
- 23 Wskaźnik (gorące powietrze)
- 24 Wskaźnik (kontrola rodzicielska)
- 25 Wskaźnik (rozmrażanie)
- 26 Wskaźnik (gotowanie automatyczne)
- 27 Wskaźnik zasilania
- 28 Wyświetlacz wartości
- 29 Wskaźnik (programator czasowy)
- 30 Wskaźnik (godzina)
- 31 Wskaźnik menu (gotowanie automatyczne)

● Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220-240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:	
- Kuchenka mikrofalowa:	1600 W
- Grill:	1750 W
- Gorące powietrze:	2150 W

Pobór mocy w trybie gotowości:	0,7 W
Klasa ochronności:	I
Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej:	900 W
Częstotliwość mikrofal:	2450 MHz
Pojemność komory:	ok. 25 litrów

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



Instrukcje bezpieczeństwa

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

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

ciała, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania lub nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa!

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO DALSZEGO STOSOWANIA

- Produkt ten może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się produktem. Czyszczenia i prac konserwacyjnych nie mogą przeprowadzać dzieci pozostawione bez nadzoru. Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie wolno podgrzewać płynów ani innych potraw w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą one łatwo wybuchnąć.

■ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego i do podobnych zastosowań, np.:
 - W kuchniach dla personelu, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - W gospodarstwach rolnych;
 - Dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów mieszkalnych;
 - W obiektach typu „Bed and Breakfast” i podobnych.
- Nad produktem należy pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
- Można używać tylko naczyń, które nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Nigdy nie używać rusztu grilla ani innych metalowych przedmiotów w trybie mikrofalowym lub kombinowanym. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!
- Jeśli żywność jest podgrzewana w plastikowych lub papierowych pojemnikach, należy pilnować produktu, ponieważ istnieje możliwość zapłonu.

- Produkt jest przeznaczony do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek, itp. może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Jeśli wydobywa się dym, należy wyłączyć produkt lub odłączyć go od źródła zasilania, a drzwiczki muszą być zamknięte, aby zdusić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione, gwałtowne gotowanie, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.
- Zawartość butelek i słoiczków z odżywkami dla dzieci i niemowląt musi być wymieszana lub wstrząśnięta, a przed użyciem należy sprawdzić temperaturę, aby uniknąć oparzeń.
- Jaj w skorupce całych i ugotowanych na twardo nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej, ponieważ po zakończeniu podgrzewania mogą w niej eksplodować.

- Produkt należy regularnie czyścić, a resztki jedzenia usuwać.
- Słaba czystość produktu może zniszczyć powierzchnię, co może mieć negatywny wpływ na żywotność i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Produktu nie wolno czyścić myjką parową.
- Produkt przeznaczony do użytku w niezamkniętych przestrzeniach. Nie można go umieszczać w szafce ani w podobnych miejscach.

DODATKOWE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko poparzenia!

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia prądem!

Nie zanurzać produktu w wodzie ani w

innych cieczach. Nie trzymać produktu pod bieżącą wodą.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko porażenia

prądem! Nigdy nie używać uszkodzonego produktu. Odłączyć produkt od zasilania i skontaktować się ze sprzedawcą, jeśli jest uszkodzony.

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

Ustawianie produktu

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

miejscu może spowodować uszkodzenie produktu.

Obsługa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ryzyko pożaru! Usuwać wszystkie metalowe zamknięcia z opakowania żywności, która ma być podgrzewana.

- Nie przenosić produktu, jeśli jest włączony.
- Nigdy nie używać produktu, gdy jest pusty.
- Nie stawiać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchenkach gazowych i elektrycznych lub piekarnikach). Produkt należy ustawić na równej, stabilnej, czystej, żaroodpornej i suchej powierzchni.
- W pobliżu produktu nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych.
- Produkt nie jest przeznaczony do współpracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem sterowania.
- Jeśli nieprzywierająca powłoka talerza obrotowego zacznie się łuszczyć: Zaprzestać używania talerza obrotowego.

Czyszczenie i konserwacja

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko**

zranienia! Wyłączyć produkt przed czyszczeniem lub gdy nie jest używany.

- Nie odłączać wtyczki sieciowej od gniazdka, ciągnąc za kabel zasilania.
- Chronić produkt, kabel zasilania i wtyczkę sieciową przed kurzem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz kapiącą i pryskającą wodą.

-  Nie usuwać jasnoszarej osłony mikowej, zamontowanej wewnątrz komory w celu ochrony magnetronu.

Jeżeli mikowa osłona jest przypalona lub uszkodzona: Zaprześcić używania produktu. Zlecić naprawę produktu wykwalifikowanemu specjalście.

- Jeśli żarówki wewnątrz produktu wymagają wymiany, należy to zlecić wykwalifikowanemu specjalście.
- Okresowo przecierać wilgotną ściereczką następujące części:
 - Uszczelka drzwi i sąsiednie elementy

- Rama drzwi (obie strony)
 - Uchwyt
 - Zamek bezpieczeństwa
 - Okno obserwacyjne (z obu stron)
- Wyczyścić produkt i jego akcesoria zgodnie z opisem w akapicie „Czyszczenie i konserwacja”.

ZAKŁÓCENIA RADIOWE Z INNYMI URZĄDZENIAMI

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

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

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

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

- Nie próbować obsługiwanie produktu, gdy drzwiczki są otwarte.
Może to spowodować kontakt z potencjalnie szkodliwą dawką promieniowania mikrofalowego.
Ważne jest również, aby nie wyłamywać ani nie manipulować przy zamkach bezpieczeństwa.
- Nie wkładać niczego między drzwiczki. Upewnić się, że na powierzchniach uszczelniających nie pozostała żywność ani środki czyszczące.

● Podstawowe zasady gotowania w kuchence mikrofalowej

- **Czas gotowania:** Zwracać uwagę na czas gotowania. Wybierz najkrótszy wskazany czas gotowania i wydłuż go w razie potrzeby. Zbyt długo gotowane jedzenie może się zapalić lub płonąć.
- **Potrawy:** Porcje potrawy układać równomiernie w produkcie. Potrawę kroić na kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Najgrubsze kawałki układać blisko krawędzi.
- **Przykrywanie potraw:** Podczas gotowania przykrywać potrawę pokrywką przeznaczoną do kuchenek mikrofalowych. Pokrywka zapobiega rozpryskiwaniu i

pomaga zapewnić równomierne gotowanie potraw.

- **Przewracanie potraw:** Podczas gotowania należy raz obrócić potrawę w produkcie, aby potrawy takie jak kurczak lub hamburgery ugotowały się szybciej. Duże kawałki żywności, takie jak np. pieczeń, należy obrócić co najmniej jeden raz. Małe produkty spożywcze, takie jak klopsiki, całkowicie przestawiać po upływie połowy czasu gotowania. Klopsiki odwrócić i przesunąć bliżej krawędzi talerza.
- **Żywność z łupą lub skórą:** Przed ugotowaniem nakłuć skórę ziemniaków, kielbasek i podobnych potraw. W przeciwnym razie mogą eksplodować.
- **Żywność z grubą łupą lub skórą:** Całe dynie, jabłka, kasztany i inne potrawy nakłuć przed ugotowaniem.
- **Tłuszcz lub olej:** Nie rozmrażać w produkcie zamrożonego tłuszczu lub oleju. Nie smażyć w produkcie. Tłuszcz lub olej może się zapalić.
- **Napoje:** Podczas podgrzewania napojów w produkcie może wystąpić opóźnione wrzenie napoju. Dlatego podczas przenoszenia pojemnika należy zachowywać ostrożność. Aby uniknąć nagłego wrzenia: Jeśli to możliwe, na czas podgrzewania umieścić w płynie odpowiednią szklaną pateczkę.
Po podgrzaniu pozostawić płyn w komorze [9] na około 20 sekund, aby uniknąć niespodziewanego wrzenia.
- **Popcorn:** Używać tylko popcornu nadającego się do kuchenek mikrofalowych.

● Używanie odpowiednich naczyń

⚠ **OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!**

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

- Idealny materiał do stosowania w kuchenie mikrofalowej jest przepuszczalny dla mikrofal, dzięki czemu energia może dostać się do pojemnika w celu podgrzania żywności. Mikrofałe nie są w stanie przenikać przez metal. Z tego powodu nie należy używać metalowych pojemników i metalowych naczyń.
- Jeśli produkt ma być używany do podgrzewania, to nie należy stosować produktów wykonanych z papieru

pochodzącego z recyklingu. Mogą one zawierać drobne fragmenty metalu, które mogą powodować iskrzenie i/lub pożar.

- Zaleca się stosowanie zamiast kwadratowych lub podłużnych pojemników, ponieważ żywność w narożnikach ma tendencję do kipienia. Poniższy wykaz zawiera ogólne wskazówki, które powinny pomóc w wyborze odpowiednich dań.

Naczynie	Kuchenska mikrofalowa	Grill, gorące powietrze	Kombinacja
Szkoło żaroodporne	Tak	Tak	Tak
Szkoło, które nie jest żaroodporne	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak
Naczynia plastikowe (odpowiednie do kuchenek mikrofalowych)	Tak	Nie	Nie
Ręczniki papierowe	Tak	Nie	Nie
Taca lub płyta metalowa, ruszt grilla [4]	Nie	Tak	Nie
Folia aluminiowa i pojemniki z folii aluminiowej	Nie	Tak	Nie

● **Przed pierwszym użyciem**

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

① **RADY:**

- Podczas pierwszego użycia produktu może pojawić się lekki zapach. Zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia.
 - Po otwarciu drzwi [5] na ramie będzie widoczna naklejka z opisem programów [10]. Jeśli w tym miejscu nie będzie naklejki, to będzie wewnątrz komory [9]. Wybrać naklejkę z preferowanym językiem i przykleić w miejscu na opis programów. Naklejki opisują symbole przycisków i automatyczne tryby gotowania.
1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe (w tym plastikowe torby, wszystkie taśmy samoprzylepne i panele ochronne wewnątrz komory [9]). Upewnić się, że wszystkie elementy są dostępne.

2. Wyczyścić produkt i jego akcesoria (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Wyczyścić powierzchnie suchą szmatką, aby usunąć wodę i kurz.

● **Ustawianie produktu**

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

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

● Montaż

1. Uchwyt talerza obrotowego [3] położyć na napędzie talerza obrotowego (wewnątrz komory [9]).
2. **Tylko w trybie grilla:** Ruszt grilla [4] postawić na talerzu obrotowym [3].
3. Wtyczkę sieciową [1] włożyć do gniazda sieciowego.

● Obsługa

① RADY:

- Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu wartości [28] pojawiają się na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący) oraz rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych. Co 2 minuty będą generowane 4 sygnały dźwiękowe, dopóki przycisk [15] nie zostanie naciśnięty lub drzwi nie zostaną otwarte za pomocą uchwytu [7].
- Po naciśnięciu przycisku, który nie ma dostępnej funkcji, brzęczyk zabrzmi dwukrotnie.
- Podczas gotowania można przerwać pracę otwierając drzwi uchwytem [7] lub naciskając przycisk [15]. Jednokrotne naciśnięcie przycisku [7] spowoduje przerwanie programu. Nacisnąć pokrętkę [17], aby kontynuować program. Dwukrotne naciśnięcie przycisku [7] spowoduje anulowanie programu.
- Produkt posiada tryb oszczędzania energii. W trybie gotowości lub po zakończeniu procesu gotowania podświetlenie wyświetlacza [11] zostanie przygaszone, jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie naciśnięty przycisk lub nie zostanie użyte pokrętkę [17]. Nacisnąć dowolny przycisk lub użyć pokrętki, aby rozjaśnić wyświetlacz.
- Po zakończeniu programu pieczenia z czasem pieczenia >2 minut wentylator pracuje przez 3 minuty, aby schłodzić komorę [9]. Wyświetlacz wartości [28] pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Podczas chłodzenia: Nacisnąć przycisk [15], aby zatrzymać wentylator. Przed dalszym użytkowaniem produktu zalecamy

poczekać, aż wentylator całkowicie się zatrzyma. Zwiększa to żywotność produktu.

- Maksymalny czas gotowania dla wszystkich programów ręcznych wynosi 95 minut. Pokrętkę [17] przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić czas od 10 sekund do 95 minut.

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

- Wskaźnik zasilania [27] pokazuje różne stany robocze:

Wskaźnik zasilania [27]	Znaczenie
Wszystkie segmenty świecą	Praca zakończona
Segmenty świecą sekwencyjnie	Praca w toku
Wył.	Brak działania (tryb czuwania lub wybieranie programu)

● Tryb czuwania

- Gdy produkt zostanie podłączony do zasilania po raz pierwszy, to rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po 5 sekundach bezczynności wyświetlacz [11] zostanie przyciemniony. Produkt przejdzie do trybu czuwania. Wyświetlacz wartości [28] pokazuje „1:01” (lub aktualny czas po ustawieniu zegara). Wskaźnik [30] świeci się.
- Jeśli w trybie wyboru programu w ciągu 30 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, to produkt przejdzie do trybu gotowości.
- Podczas gotowania nacisnąć dwukrotnie [15], aby zatrzymać gotowanie i przejść do trybu czuwania.

● Ustawianie czasu

1. Gdy produkt zostanie podłączony do zasilania po raz pierwszy: Na wyświetlaczu wartości **28** pojawi się wskaźnik „1:01”. Wskaźnik **30** świeci się.
2. Wcisnąć na 3 sekundy przycisk **16**. Wybrany zostanie format 12-godzinny. Na wyświetlaczu wartości **28** pojawi się wskaźnik „Hr12”.
3. Pokrętle **17** wybrać format 12- lub 24-godzinny.
Hr12: Format 12-godzinny
Hr24: Format 24-godzinny
4. Nacisnąć pokrętkę **17**, aby potwierdzić.
5. Pokrętle **17** ustawić godzinę.
6. Nacisnąć pokrętkę **17**, aby potwierdzić.
7. Pokrętle **17** ustawić minuty.
8. Nacisnąć pokrętkę **17**, aby potwierdzić. Czas został ustawiony.

● Ustawianie minutnika

- ❶ RADA:** Minutnika można używać niezależnie od działania kuchenki mikrofalowej.
1. Gdy produkt znajduje się w trybie gotowości: Nacisnąć przycisk **16**. Na wyświetlaczu wartości **28** pojawi się wskaźnik „0:00”. Wskaźnik **29** świeci się.
 2. Pokrętkę **17** przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić czas od 10 sekund do 95 minut.
 3. Nacisnąć pokrętkę **17**, aby potwierdzić. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Czas będzie odliczany wstecz.
Po około 5 sekundach wyświetlacz wartości **28** ponownie pokaże aktualny czas. Minutnik będzie nadal działać w tle.
 4. Sprawdzanie upływu czasu na minutniku kuchennym: Nacisnąć przycisk **16**. Na wyświetlaczu wartości **28** na krótko pojawi się minutnik.
 5. Po upływie ustawionego czasu: Rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy.

● Funkcja szybkiego startu 1

1. W trybie czuwania pokrętle **17** ustawić czas gotowania.
2. Nacisnąć pokrętkę **17**, aby rozpocząć proces gotowania z mocą 900 W.

● Funkcja szybkiego startu 2

- ❶ RADA:** Dzięki tej funkcji można natychmiast rozpocząć gotowanie przez 30 sekund (lub dłużej, do 95 minut) z mocą 900 W.
1. Nacisnąć pokrętkę **17**. Na wyświetlaczu wartości **28** pojawi się wskaźnik „0:30”. Wskaźnik **22** świeci się. Proces gotowania rozpoczyna się od czasu gotowania wynoszącego 30 sekund. Czas będzie odliczany wstecz.
 2. Aby wydłużyć czas gotowania: Kilka razy nacisnąć pokrętkę **17**, aż do osiągnięciażądanego czasu gotowania. Każde naciśnięcie pokrętła zwiększa czas gotowania o odstęp podany w poniższej tabeli:

Czas gotowania	Interwał
30 sekund do 5 minut	30 sekund
5 do 95 minut	1 minuta

● Tryb mikrofalowy

Stosowane akcesoria:

Talerz obrotowy **3**

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

❶ RADA: W trakcie gotowania poziom mocy można sprawdzić naciskając przycisk **20**. Na wyświetlaczu wartości **28** na krótko pojawi się poziom mocy.

1. W trybie gotowości nacisnąć przycisk **20**. Na wyświetlaczu wartości **28** pojawi się wskaźnik „P900”. Wskaźnik **22** świeci się.

- Naciśnij kilka razy przycisk  **[20]**, aby wybrać inny poziom mocy od „P900” do „P100” (patrz akapit „Tryb mikrofalowy – przykłady zastosowań”).
- Pokrętle **[17]** ustawić czas gotowania. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
- Nacisnąć pokrętkę **[17]**, aby potwierdzić. Czas będzie odliczany wstecz.

● Tryb mikrofalowy – przykłady zastosowań

Wskaźnik	Moc wyjściowa	Zastosowanie
P900	900 W	Szybkie podgrzewanie, kurczak
P800	800 W	Wieprzowina, mięso mielone, klopsiki, mrożonki
P700	700 W	Ryby, ziemniaki, popcorn, ciasto, makaron
P600	600 W	Napoje, podgrzewanie mleka lub ryżu
P500	500 W	Warzywa, gulasz, kremjajeczny
P400	400 W	Podgrzewanie zupy, chleba
P300	300 W	Rozmrażanie mięsa, topienie masła, czekolady lub sera
P200	200 W	Rozmrażanie warzyw i utrzymywanie w cieple
P100	100 W	Rozmrażanie lodów, ogrzewanie

● Tryb grilla

Stosowane akcesoria:

Talerz obrotowy **[3]** + **Ruszt grilla** **[4]**

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru! W trybie grillowania nie używać pokryw ani naczyń kuchennych, które nie są odporne na ciepło, ponieważ mogą się stopić lub zapalić.

❗ RADA: W trybie grilla ruszt grilla **[4]** zawsze umieszczać na talerzu obrotowym **[3]**. W ten sposób można osiągnąć optymalne rezultaty grillowania.

- Dostępne są następujące 3 tryby grillowania:

Tryb	Opis
Gr-1  [21]	- Aktywny jest tylko górny grill. - Ten tryb jest odpowiedni do pieczonych kanapek i zapiekanek.
Gr-2  [21]	- Aktywny jest tylko dolny grill. - Ten tryb jest odpowiedni do potraw, które wymagają gotowania lub grillowania od dołu.

Tryb	Opis
Gr-3  [21]	- Górny i dolny grill są włączone. - Ten tryb nadaje się do cienkich plastrów mięsa, steków, klopsików, kielbasek lub kawałków kurczaka.

- W trybie gotowości nacisnąć przycisk /Comb. **[12]**. Na wyświetlaczu wartości **[28]** pojawi się wskaźnik „C-1”. Wskaźnik  **[21]** świeci się.
- Nacisnąć kilka razy przycisk /Comb. **[12]**, aby wybrać tryb grilla od „Gr-1” do „Gr-3” (patrz tabela powyżej).
- Pokrętle **[17]** ustawić czas grillowania. Maksymalny czas grillowania wynosi 95 minut.
- Nacisnąć pokrętkę **[17]**, aby uruchomić proces grillowania. Czas będzie odliczany wstecz.
- Po upływie ustawionego czasu: Wyświetlacz wartości **[28]** pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

● Tryb kombinowany „Grill”

Stosowane akcesoria:

Talerz obrotowy [3]

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru!

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

W trybie kombinowanym „Grill” nie używać pokryw ani naczyń kuchennych, które nie są

odporne na ciepło, ponieważ mogą się stopić lub zapalić.

- ❗ **RADA:** Tryb kombinowany „Grill” łączy funkcję grilla z funkcją normalnej kucharki mikrofalowej. Produkt najpierw działa przez pewien czas w trybie kucharki mikrofalowej. Zaraz potem produkt automatycznie przełącza się na określony czas w tryb grillowania. Produkt pracuje w powtarzalnym cyklu w obu trybach aż do upływu ustawionego czasu.

- Dostępne są następujące 4 kombinacje:

Tryb (wyświetlacz wartości [28])	Tryb mikrofalowy (P900)	Tryb grilla	Odpowiednie dla
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (górna grzałka)	■ Makaron ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (górna grzałka)	■ Zapiekanka ■ Ryby
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (górna i dolna grzałka)	■ Ziemniaki ■ Stek
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (górna i dolna grzałka)	■ Drób ■ Ciasto

1. W trybie czuwania nacisnąć kilka razy przycisk /Comb. [12], aby wybrać tryb „Co-1” do „Co-4”. Po wybraniu trybu „Co-1” wyświetlacz wartości [28] będzie na przemian pokazywać wskaźniki „Co-1” i „30:70” (30 % mikrofała, 70 % grill). Świecą się wskaźniki  [22] i  [21].
2. Pokrętką [17] ustawić czas gotowania. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
3. Nacisnąć pokrętkę [17], aby uruchomić proces gotowania. Czas będzie odliczany wstecz.
4. Po upływie ustawionego czasu: Wyświetlacz wartości [28] pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

● Tryb gorącego powietrza

Stosowane akcesoria:

Talerz obrotowy [3]

- ❗ **RADA:** W trybie gorącego powietrza w komorze [9] krąży gorące powietrze. Tryb gorącego powietrza jest szczególnie zalecany do przygotowywania zapiekanek lub chrupiących dań.

1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk  [13]. Na wyświetlaczu wartości [28] pojawi się wskaźnik „200 °C”. Wskaźnik  [23] świeci się.
2. Nacisnąć kilka razy przycisk  [13], aby ustawić temperaturę w zakresie od 200 °C do 110 °C.

3. Podgrzewanie: Po ustawieniu temperatury nacisnąć pokrętkę [17]. Produkt rozpocznie wstępne podgrzewanie przez 30 minut. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się kilka sygnałów akustycznych. Otworzyć drzwi za pomocą uchwytu [7], aby zatrzymać podgrzewanie. Potrawę włożyć do produktu. Przy braku działania produkt będzie się nagrzewał przez 30 minut.
4. Pokrętką [17] ustawić czas gotowania. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
5. Nacisnąć pokrętkę [17], aby uruchomić proces gotowania. Czas będzie odliczany wstecz.
6. Po upływie ustawionego czasu: Wyświetlacz wartości [28] pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

■ Dostępne są następujące 4 kombinacje:

Tryb (wyświetlacz wartości [28])	Tryb mikrofalowy	Tryb gorącego powietrza	Odpowiednie dla
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Mięso ■ Ryby
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Warzywa ■ Ciasto
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Krewetki ■ Udka kurczaka
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Domowe frytki

1. W trybie czuwania nacisnąć kilka razy przycisk /Comb. [12], aż wyświetlacz wartości [28] pokaże na przemian „110 °C” i „70:30”. Świecą się wskaźniki  [23] i  [22].
2. Nacisnąć kilka razy przycisk /Comb. [12], aby ustawić temperaturę 110 °C, 140 °C, 170 °C lub 200 °C.
3. Pokrętką [17] ustawić czas gotowania. Maksymalny czas gotowania to 95 minut.
4. Nacisnąć pokrętkę [17], aby uruchomić proces gotowania. Czas będzie odliczany wstecz.
5. Po upływie ustawionego czasu: Wyświetlacz wartości [28] pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

● Tryb kombinowany „Gorące powietrze”

Stosowane akcesoria:

Talerz obrotowy [3]

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko pożaru! W trybie kombinowanym „Gorące powietrze” nigdy nie używać rusztu grilla ani innych metalowych przedmiotów. Metale odbijają promieniowanie mikrofalowe, co prowadzi do iskrzenia. Może to spowodować pożar i nieodwracalne uszkodzenie produktu!

i RADA: Tryb kombinowany „Gorące powietrze” łączy funkcję gorącego powietrza z funkcją normalnej kucharki mikrofalowej. Tego trybu można na przykład użyć do pieczenia mięsa, aż będzie soczyste i delikatne, ale nadal chrupiące.

● Rozmrażanie według czasu

i RADY:

- Po upływie połowy czasu rozmrażania, na wyświetlaczu wartości [28] pojawi się wskaźnik „turn” (obrócić) i rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe. To jest przypomnienie o konieczności obrócenia potrawy. Jeśli potrawa nie zostanie odwrócona, proces będzie kontynuowany do końca ustawionego czasu.
- Do rozmrożenia 500 g mięsa mielonego zaleca się stosowanie czasu rozmrażania wynoszący 10 minut.

1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk  14. Na wyświetlaczu wartości  28 pojawi się wskaźnik „0:00”. Wskaźnik  25 świeci się.
2. Pokrętem  17 ustawić czas rozmrażania. Maksymalny czas rozmrażania wynosi 95 minut.
3. Nacisnąć pokrętkę  17, aby uruchomić proces. Czas będzie odliczany wstecz.
4. Po upływie połowy czasu rozmrażania, na wyświetlaczu wartości  28 pojawi się wskaźnik „turn” (obrócić) i rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe. Otworzyć drzwi za pomocą uchwytu  7. Czas na wyświetlaczu wartości  28 zatrzyma się.
5. Odwrócić potrawę. Zawsze używać rękawic ochronnych lub uchwytów na garnki, ponieważ jedzenie będzie gorące.
6. Zamknąć drzwi za pomocą uchwytu  7.
7. Nacisnąć pokrętkę  17, aby kontynuować proces.
8. Po upływie ustawionego czasu: Wyświetlacz wartości  28 pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.
4. Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu rozmrażania, na wyświetlaczu wartości  28 pojawi się wskaźnik „turn” (obrócić) i rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe. Otworzyć drzwi za pomocą uchwytu  7. Czas na wyświetlaczu wartości  28 zatrzyma się.
5. Odwrócić potrawę. Zawsze używać rękawic ochronnych lub uchwytów na garnki, ponieważ jedzenie będzie gorące.
6. Zamknąć drzwi za pomocą uchwytu  7.
7. Nacisnąć pokrętkę  17, aby kontynuować proces.
8. Po upływie ustawionego czasu: Wyświetlacz wartości  28 pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

● Rozmrażanie według wagi

❗ RADY:

- Czas i moc rozmrażania są ustawiane automatycznie po wprowadzeniu wagi rozmrażanej żywności.
 - Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu rozmrażania, na wyświetlaczu wartości  28 pojawi się wskaźnik „turn” (obrócić) i rozlegną się 2 sygnały dźwiękowe. To jest przypomnienie o konieczności obrócenia potrawy. Jeśli potrawa nie zostanie odwrócona, proces będzie kontynuowany do końca ustawionego czasu.
1. W trybie czuwania nacisnąć dwa razy przycisk  14. Na wyświetlaczu wartości  28 pojawi się wskaźnik „100 g”. Wskaźnik  25 świeci się.
 2. Pokrętem  17 ustawić ciężar rozmrażanej żywności w zakresie od 100 do 1800 g.
 3. Nacisnąć pokrętkę  17, aby uruchomić proces. Czas będzie odliczany wstecz.

Ciężar rozmrażania	Czas rozmrażania
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Kontrola rodzicielska

❗ RADY:

- Tę funkcję można włączyć tylko wtedy, gdy produkt znajduje się w trybie czuwania.

- Używać tej funkcji, aby zapobiec obsłudze produktu przez dzieci bez nadzoru lub inne osoby, które nie są zaznajomione z obsługą produktu. Włączenie tej funkcji powoduje dezaktywację wszystkich przycisków i pokrętki [17].
- **Aktywacja:** Przytrzymać wciśnięty przycisk ☹ [18], aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświeci się symbol ☹ [24].
- **Dezaktywacja:** Przytrzymać wciśnięty przycisk ☹ [18], aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a symbol ☹ [24] zniknie.

● Tryby gotowania automatycznego

- ① **RADA:** Wynik automatycznego procesu gotowania zależy od takich czynników, jak kształt i wielkość potrawy, żądany stopień ugotowania niektórych produktów spożywczych oraz sposób umieszczenia potrawy w produkcie.

1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk ⏻ [19], aby wybrać opcję menu (patrz poniższa tabela). Na wyświetlaczu wartości [28] pojawi się wskaźnik „C-01”. Wskaźnik ⏻ [26] świeci się. Zacznie migać jeden ze wskaźników menu [31].
2. Nacisnąć kilka razy przycisk ⏻ [19], aby wybrać żądaną opcję „A-01” do „A-12”.
3. **Tylko dla kodu A-07 (pizza):**
 - Pokrętkę [17] wybrać temperaturę pizzy.

Wskaźnik	Odpowiednie dla
-20 °C	Mrożona pizza
03 °C	Schłodzona pizza
20 °C	Świeża pizza

- Nacisnąć pokrętkę ⏻ [19], aby zatwierdzić.
- 4. Pokrętkę [17] ustawić ciężar potrawy lub liczbę porcji.
- 5. Nacisnąć pokrętkę [17], aby uruchomić proces. Czas będzie odliczany wstecz.
- 6. Po upływie ustawionego czasu: Wyświetlacz wartości [28] pokazuje na przemian wskaźniki „End” (koniec) i „Hot” (gorący). Rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych.

Kod	Rodzaj żywności	Ciężar lub porcje	Czas gotowania	Tryb
A-01	Popcorn*	100 g	1:50 min	Mikrofala (P900)
A-02	Frytki (-18 °C)	200 g	25:00 min	Gorące powietrze (200 °C)
A-03	Płyny	1 filizanka	1:30 min	Mikrofala (P900)
		2 torebki	2:40 min	
		3 torebki	3:50 min	
A-04	Ciasto	475 g	45:00 min	Gorące powietrze (160 °C)
A-05	Ryby	200 g	12:00 min**	Połączenie trybów mikrofalowych i gorącego powietrza w cyklu powtarzalnym: ■ Mikrofala (P900) przez 10 s ■ Gorące powietrze (200 °C) przez 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	

* Używać wyłącznie popcornu przeznaczonego do kuchenki mikrofalowej. Na talerzu obrotowym [3] położyć talerz. Torebkę popcornu położyć na talerzu. W ten sposób można uzyskać lepszy efekt.

** Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu obrócić potrawę.

Kod	Rodzaj żywności	Ciężar lub porcje	Czas gotowania	Tryb
A-06	Warzywa	200 g	3:00 min	Mikrofala (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	
A-07	Mrożona pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Mikrofala + dolny grill przez 3:00 min ■ Górny i dolny grill przez 4:00 min ■ Górny grill przez 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Mikrofala + dolny grill przez 3:00 min ■ Górny i dolny grill przez 5:00 min ■ Górny grill przez 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Mikrofala + dolny grill przez 3:00 min ■ Górny i dolny grill przez 6:00 min ■ Górny grill przez 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Mikrofala + dolny grill przez 3:30 min ■ Górny i dolny grill przez 10:00 min ■ Górny grill przez 8:30 min
	Schłodzona pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Tryb kombinowany 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Świeża pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Tryb kombinowany 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	
A-08	Hot dogi	100 g	05:00 min*	Połączenie trybów mikrofalowych i gorącego powietrza w cyklu powtarzalnym: ■ Mikrofala (P900) przez 10 s ■ Gorące powietrze (200 °C) przez 23 s
		200 g	06:00 min*	
		300 g	07:00 min*	
		400 g	08:00 min*	
		500 g	09:00 min*	

* Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu obrócić potrawę.

Kod	Rodzaj żywności	Ciężar lub porcja	Czas gotowania	Tryb
A-09	Kurczak	800 g	31:00 min *	Tryb kombinowany „gorące powietrze” (170 °C)
		1,000 g	34:00 min *	
		1,200 g	37:00 min *	
		1,400 g	40:00 min *	
A-10	Mięso	200 g	12:00 min *	Połączenie trybów mikrofalowych i gorącego powietrza w cyklu powtarzalnym: ■ Mikrofała (P900) przez 10 s ■ Gorące powietrze (200 °C) przez 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-11	Wołowina	200 g	12:00 min *	Połączenie trybów mikrofalowych i gorącego powietrza w cyklu powtarzalnym: ■ Mikrofała (P900) przez 10 s ■ Gorące powietrze (200 °C) przez 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-12	Makaron	100 g	20:00 min	Mikrofała (P700) ❗ RADY: ☐ Używać wody o temperaturze pokojowej. ☐ Ciężar makaronu (jednostka: g) pomnożyć przez współczynnik 8, aby obliczyć ilość potrzebnej wody (jednostka: ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Tabela gotowania w kuchence mikrofalowej

Rodzaj żywności	Ilość	Moc	Czas	Informacje
Filet rybny	400 g	700 W	10–15 min	Dodać trochę wody i soku z cytryny.
Warzywa	250 g	600 W	5–10 min	Warzywa pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać.

Rodzaj żywności	Ilość	Moc	Czas	Informacje
Ziemniaki	500 g	800 W	8–10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki. Dodać trochę wody. Od czasu do czasu zamieszać.
Deser (np. budyń, babeczka)	100–300 g	600 W	1–5 min	Postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu deseru.
Ryż	100 g ryżu 250 ml wody	700 W	15 min	Przed gotowaniem ryż wypłukać.
Krem jajeczny	750 g	500 W	10–15 min	Na duży talerz wylać krem jajeczny.
Ciasteczka	400 g	600 W	8–10 min	Ciasteczka ułożyć na dużym talerzu.
Pieczeń mięsna	500 g	600 W	23–28 min	Przyprawioną kielbasę przełożyć na talerz. Talerz przykryć pokrywką.
Zapiekanka	500–1000 g	900 W	5–10 min	W misce przygotować zapiekankę. Miskę przykryć pokrywką.

● Podgrzewanie zamrożonych produktów spożywczych

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

● Przepisy

● Ciasto czekoladowe w kubku

 8 min

 × 1

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	3 min

Składniki

4 łyżki	Mąki
¼ łyżki	Proszku do pieczenia

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

Przygotowanie

1. Mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder i kakao włożyć do dużego kubka, który może być używany w kuchence mikrofalowej. Wymieszać wszystkie składniki.
2. Dodać jajko i wymieszać wszystkie składniki.
3. Dodać mleko i olej roślinny. W razie potrzeby dodać ekstrakt waniliowy lub inny ekstrakt. Mieszać wszystkie składniki, aż mieszanina będzie gładka i jednorodna.
4. W razie potrzeby dodać kawałki czekolady, orzechy lub rodzynki. Wymieszać wszystkie składniki.
5. Kubek ustawić na środku talerza obrotowego [3]. Piec ciasto przez 3 minuty z mocą 600 W lub do momentu, aż ciasto przestanie rosnąć i zastygnie.
6. W celu wyjęcia gorącego kubka należy założyć rękawice kuchenne. Ciesz się pysznym ciastem!

● Popcorn karmelowy

 ok. 27 min

 × 8

Czas przygotowania:	20 min
Czas gotowania:	ok. 7 min

Składniki

60 g	Ziarna kukurydzy
240 g	Brązowego cukru
60 ml	Syropu kukurydzianego
3 łyżki	Masła niesolonego
½ łyżeczki	Soli
1 łyżeczka	Ekstraktu waniliowego
¼ łyżeczki	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 [3]. Naciśnij przycisk  [19], aby wejść do menu automatycznego **A-01** dla popcornu. Naciśnąć pokrętkę [17], aby uruchomić proces gotowania. Jeśli nie będzie słychać już „pykania”, to proces gotowania można przerwać przed zakończeniem programu.
3. Przygotowanie karmel: Cukier, syrop kukurydziany, masło i sól włożyć do dużej miski, którą można używać w kuchence mikrofalowej. Mieszaninę gotować przez 2 minuty z mocą 700 W. Zamieszać i gotować z mocą 700 W przez kolejne 2 minuty, aż pojawi się dużo bąbelków.
4. Do mieszanki karmelowej dodać ekstrakt waniliowy i sodę oczyszczoną i dobrze wymieszać. Jedną trzecią gorącego karmelu natychmiast wlać na popcorn znajdujący się w torebce. Zamknąć torebkę i potrząsnąć, aby pokryć popcorn. Wlać kolejną trzecią części karmelu na popcorn. Zamknąć torebkę i potrząsnąć. Resztę karmelu wlać na popcorn i potrząsnąć torebką po raz ostatni.
5. Torbę umieścić na środku talerza obrotowego [3]. Gotować popcorn przez 1 minutę z mocą 700 W. Aby wyjąć gorący worek, założyć rękawice kuchenne i potrząsnąć.
6. Gorący popcorn karmelowy wsypać do pojemnika. Popcorn karmelowy odstawić do całkowitego ostygnięcia na około 20 minut. Popcorn karmelowy połamać na kawałki i cieszyć się smakiem!

● Łosoś

 11–23 min

 × 1

Czas przygotowania:	5 min
Czas gotowania:	6–18 min

Składniki

400 g	łosoś
½ łyżeczki	Pieprzu
½ łyżeczki	Soli

2 łyżeczki	Woda
¼	Cytryny

Przygotowanie

1. W razie potrzeby łośosia rozmrozić (patrz akapit „Rozmrażanie według czasu”).
2. łośosia doprawić pieprzem i solą.
3. łośosia położyć na talerzu. Dodać wodę. Talerz przykryć pokrywką.
4. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [3]. Gotować łośosia przez 6 minut z mocą 700 W. Alternatywnie można wybrać opcję **A-05** (patrz „Tryby gotowania automatycznego”).
5. Przed podaniem łośosia polać sokiem z cytryny.

● Zapiekanka ziemniaczana



27–45 min



Czas przygotowania:	15 min
Czas gotowania:	12–30 min

Składniki

750 g	Ziemniaki niemączyste (obrane)
300 g	Śmietany
100 g	Ser (tarty) o zawartości tłuszczu od 25 % do 30 % tłuszczu w suchej masie
Do smaku	Sól i pieprz

Polecane naczynia kuchenne

- Okrągłe naczynie żaroodporne z pokrywką, nadające się do użytku w kuchence mikrofalowej
- Wysokość: 5–6 cm
- Średnica: ok. 22 cm

Przygotowanie

① RADY:

- Podgrzewanie nie jest konieczne.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używać na przemian trybu kuchenki mikrofalowej i trybu gorącego powietrza. Poczekać, aż ustawiony

proces gotowania się zakończy. Następnie zgodnie z potrzebami można ustawić alarm.

1. Ziemniaki pokroić w plastry o grubości około 3–4 mm.
2. Połowę plastrów ziemniaków ułożyć w kształcie dachówki w naczyniu do pieczenia.
3. Plasterki ziemniaków posypać połową sera.
4. Plasterki ziemniaków doprawić solą i pieprzem.
5. Dodać połowę kremu.
6. Pozostałe plasterki ziemniaków ułożyć w formie dachówki w naczyniu do pieczenia.
7. Plasterki ziemniaków posypać pozostałym serem.
8. Dodać pozostały krem.
9. Doprawić zapiekankę solą i pieprzem.
10. Naczynie do pieczenia przykryć pokrywką.
11. Naczynie do pieczenia umieścić na środku talerza obrotowego [3].
12. W celu przygotowania zapiekanki według uznania zalecamy następujące metody przygotowania:

Przeznaczenie	Tryb	Czas
Szybkie gotowanie	Tryb mikrofalowy o mocy 900 W	12 min
Zapiekanka z chrupiącą powierzchnią	Tryb kombinowany „gorące powietrze” w temperaturze 170 °C	25 min
Zapiekanka o złoto-brązowej powierzchni	Tryb kombinowany „grill”, kombinacja 2 (Co-2)	30 min

13. W celu wyjęcia gorącego naczynia należy założyć rękawice kuchenne. Cieszyć się pyszną zapiekanką!

● Zupa z cukinii



31 min



Czas przygotowania:	15 min
Czas gotowania:	16 min

Składniki

1	Cukinia (pokrojona w drobną kostkę, ok. 250 g)
500 ml	Woda
2 łyżeczki	Bulionu warzywnego w proszku
150 g	Sera topionego (z ziołami)
100 ml	Śmietany

Przygotowanie

- ❶ **RADA:** Przed podaniem zupę można zmiksować blenderem ręcznym. Dzięki temu zupa będzie mieć kremową konsystencję.
1. Kostki cukinii, wodę i bulionowy proszek warzywny włożyć do miski nadającej się do kuchenki mikrofalowej.
2. Miskę postawić na środku talerza obrotowego [3]. Gotować zupę przez 6 minut z mocą 900 W.
3. Dodać ser topiony i śmietanę.
4. Gotować zupę przez 10 minut z mocą 600 W.
5. W celu wyjęcia gorącej miski należy założyć rękawice kuchenne. Cieszyć się pyszną zupą!

● Grillowany kurczak

 135 min

 × 2–3

Czas przygotowania:	75 min
Czas gotowania:	60 min

Składniki

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

Przygotowanie

1. Przygotowanie kurczaka: Kurczaka opłukać zimną wodą i osuszyć kuchennymi ręcznikami. W razie potrzeby usunąć wszelkie wnętrzności.
2. Marynowanie kurczaka: W małej misce wymieszać oliwę z oliwek, sok z cytryny, czosnek, rozmaryn, tymianek, paprykę, sól i pieprz. Natrzeć mieszanką całego kurczaka, również skórę i wnętrze. Pozostawić kurczaka w lodówce do zamarynowania na co najmniej 1 godzinę, a najlepiej na całą noc.
3. Grillowanie kurczaka: Kurczaka położyć na talerzu nadającym się do mikrofalówki. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [3]. Nacisnąć kilka razy przycisk  [19], aby wejść do menu automatycznego **A-09** dla kurczaka. Wybrać odpowiedni ciężar kurczaka. Nacisnąć pokrętkę [17], aby uruchomić proces gotowania.
4. Obracanie kurczaka: Po upływie $\frac{2}{3}$ czasu i usłyszaniu kilku sygnałów dźwiękowych otworzyć zespół drzwi [5] i obrócić kurczaka. Zamknąć drzwi i nacisnąć pokrętkę [17], aby kontynuować gotowanie.
5. Odstawić do odpoczynku i podawać: Wyjąć kurczaka z produktu. Przed pokrojeniem odstawić kurczaka na 10–15 minut. Dzięki temu soki mięsne lepiej się rozprowadzą, a kurczak stanie się delikatniejszy i smaczniejszy.

● Pizza salami

 30 min

 × 2–3

Czas przygotowania:	15 min
Czas gotowania:	15 min

Składniki

1	Ciasto na pizzę (kupione lub zrobione w domu)
120 ml	Sosu do pizzy
120 g	Sera mozzarella (rozdrobionego)
60 g	Cebuli (pokrojonej na plasterki)

30 g	Czarnych oliwek (pokrojonych w plasterki) (opcjonalnie)
30 g	Czerwonej cebuli (w plastrach) (opcjonalnie)
1 łyżeczka	Suszonego oregano
Do dekoracji	Liście świeżej bazylii (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Przygotowywanie ciasta: Na lekko posypaną mąką powierzchnię rozwałkować ciasto na pizzę na pożądaną grubość.
2. Dodawanie sosu: Sos rozprowadzić równomiernie na cieście na pizzę, pozostawiając niewielki margines przy krawędzi.
3. Dodawanie dodatków: Sos posypać startą mozzarellą. Plasterki salami rozłożyć równomiernie na serze. W razie potrzeby dodać czarne oliwki i czerwoną cebulę. Posypać suszonym oregano.
4. Grillowanie pizzy: W zależności od żądanego efektu grillowania zalecane są 2 programy.
 - Aby uzyskać chrupiącą i złocistobrązową pizzę: Pizzę ostrożnie położyć na ruszcie grilla [4]. Ruszt grilla umieścić na środku talerza obrotowego [3]. Nacisnąć przycisk  Comb. [12], aby w trybie grilla wybrać opcję **Gr-3**. Ustawić czas pieczenia na 15 minut lub piec pizzę, aż jej powierzchnia stanie się złocistobrązowa.
 - Do szybkiego grillowania pizzy: Pizzę położyć na talerzu nadającym się do kuchenki mikrofalowej. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [3]. Nacisnąć kilka razy przycisk  [19], aby wrócić do menu automatycznego **A-07**. Pokrętką [17] wybrać temperaturę **20 °C** dla świeżej pizzy. Nacisnąć przycisk , aby zatwierdzić. Wybrać odpowiedni ciężar pizzy. Nacisnąć pokrętkę, aby uruchomić proces gotowania.
5. Dekorowanie i podawanie: Wyjąć pizzę i pozwolić stygnąć przez kilka minut. W razie potrzeby udekorować pizzę świeżymi listkami

bazylii. Pokroić pizzę na kawałki i podawać ciepłą.

● Makaron z serem

 50 min

 × 2

Czas przygotowania:	10 min
Czas gotowania:	40 min

Składniki

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

Przygotowanie

1. Gotowanie makaronu: Makaron kolanka włożyć do dużego garnka, nadającego się do mikrofalówki i wypełnionego osoloną wodą. Garnek postawić na środku talerza obrotowego [3]. Nacisnąć kilka razy przycisk  [19], aby wejść do menu automatycznego **A-12** i wybrać makaron. Wybrać ciężar 300 g i nacisnąć pokrętkę [17], aby uruchomić proces gotowania. Gdy makaron będzie ugotowany, odcedzić wodę i odstawić garnek.
2. Przygotowanie sosu serowego: W średniej wielkości rondlu rozpuścić masło na średnim ogniu. Dodać mąkę i gotować na wolnym ogniu przez około 1 minutę, aż powstanie gładka masa. Stopniowo dodawać mleko, aż mieszanka stanie się gładka i zgęstnieje.
3. Dodawanie sera: Garnek zdjąć z ognia, dodać starty ser cheddar i mieszać, aż się rozpuści i powstanie gładka masa. W razie potrzeby doprawić solą, pieprzem i papryką.

4. Makaron wymieszać z sosem: Ugotowany makaron dodać do sosu serowego i mieszać, aż makaron zostanie równomiernie pokryty.
5. Tworzenie złotej powierzchni: Makaron z serem włożyć do naczynia żaroodpornego, nadającego się do kuchenki mikrofalowej. Makaron z serem posypać startym parmezanem. Naczynie do pieczenia umieścić na środku talerza obrotowego [3]. Nacisnąć przycisk /Comb. [12], aby w trybie grilla wybrać opcję **Gr-1**. Czas grillowania ustawić na 10 minut lub grillować, aż powierzchnia stanie się złotożółta i pokryje się pęcherzykami.
6. Podać, ciesząc się pysznym makaronem z serem!

● Frytki

40 min

× 2

Czas przygotowania:	20 min
Czas gotowania:	20 min

Składniki

1 łyżka	Oleju roślinnego
1	Słodki ziemniak (obrazy i pokrojony w paski)
1	Ziemniak (obrazy i pokrojony w paski)
Do smaku	Sól, pieprz, papryka, czosnek w proszku lub inne ulubione przyprawy (opcjonalnie)

Przygotowanie

1. Przygotowanie ziemniaków: Ziemniaki umyć i obrać. Ziemniaki pokroić w paski o grubości około 0,5–1 cm.
2. Sezonowanie ziemniaków: Pokrojone ziemniaki włożyć do miski średniej wielkości. Dodać oliwę i przyprawy i wszystko dobrze wymieszać.
3. Smażenie frytek: Ziemniaki rozłożyć równomiernie w jednej warstwie na talerzu odpornym na działanie wysokiej temperatury i nadającym się do użycia w

kuchence mikrofalowej. Talerz postawić na środku talerza obrotowego [3]. Nacisnąć kilka razy przycisk /Comb. [12], aby wybrać tryb kombinowany „Gorące powietrze”, a wyświetlacz wartości [28] pokaże na przemian „200 °C” i „30:70”. Piecz frytki przez kolejne 20 minut.

4. Obracanie frytek: Po 12 minutach otworzyć drzwiczki [5] i obrócić frytki.
5. Podać i cieszyć się smakiem: Po upływie czasu wyjąć talerz. Doprawić frytki według własnego uznania (lub jeśli jest to konieczne).

● Skrzydełka kurczaka z czosnkiem

90 min

× 2

Czas przygotowania:	60 min
Czas gotowania:	30 min

Składniki

8	Skrzydełka kurczaka
1 łyżeczka	Sól, czarny pieprz, czosnek w proszku, cebula w proszku do przyprawiania
1 łyżka	Proszku do pieczenia
4	Ząbki czosnku (drobno posiekane)
2 łyżka	Oliwy z oliwek

Przygotowanie

- i RADA:** Jeśli skrzydełka kurczaka są zamrożone, rozmrozić je najpierw zgodnie z opisem w punktach „Rozmrażanie według wagi” lub „Rozmrażanie według czasu”.
1. Sezonowanie skrzydełek kurczaka: W dużej misce wymieszać sól, czarny pieprz, czosnek w proszku, cebulę w proszku i proszek do pieczenia. Skrzydełka kurczaka obtoczyć w mieszance przypraw i marynować w lodówce przez co najmniej 1 godzinę, a najlepiej przez całą noc.
 2. Przygotować olej czosnkowy: W małej misce wymieszać drobno posiekany czosnek z oliwą z oliwek.

3. Przygotowanie skrzydełek kurczaka: Skrzydełka kurczaka ułożyć na ruszcie grilla [3]. Między skrzydełkami kurczaka pozostawić trochę miejsca. Przycisk [13] kilkakrotnie, aby wybrać 180 °C w trybie gorącego powietrza. Ustawić czas gotowania na 30 minut i rozpocząć proces gotowania.
4. Obracanie skrzydełek kurczaka: W połowie pieczenia obrócić skrzydełka kurczaka. Kontynuować smażenie skrzydełek kurczaka, aż będą złocistobrzyszowe i chrupiące.
5. Dodawanie czosnkowego aromatu: Podczas ostatnich 5 minut pieczenia posmarować skrzydełka kurczaka mieszanką czosnku i oliwy, aby nadać im bogaty czosnkowy smak.
6. Podawanie skrzydełek z kurczaka: Wyjąć skrzydełka kurczaka i odstawić na kilka minut. Podawać skrzydełka kurczaka z ulubionym sosem.

● **Czyszczenie i konserwacja**

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ryzyko porażenia prądem! Przed czyszczeniem: Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.

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

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

① RADY:

- Produkt czyścić po ostygnięciu. Zasznięte resztki jedzenia nie dają się łatwo usunąć.

- Nie używać aerozoli czyszczących ani innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one powodować zacieki, smugi lub zmętnienia na powierzchni.
- Nie używać ściernych środków czyszczących.
- Obudowa: Obudowę produktu czyścić wilgotną szmatką.
- Komora kuchenki: Komorę [9] utrzymywać w czystości. Jeśli rozpryski jedzenia lub wyciekające płyny przyczepią się do ścianek produktu, należy je zetrzeć wilgotną szmatką. Jeśli to konieczne, na ściereczkę nanieść łagodny detergent. Następnie przetrzeć szmatką zwilżoną czystą wodą, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.
- Talerz obrotowy i ruszt grilla: Talerz obrotowy [3] i ruszt grilla [4] regularnie czyścić ciepłą wodą z mydłem. Talerz obrotowy i ruszt grilla nadają się do mycia w zmywarce.
- Rozpryski i brud: Regularnie używać wilgotnej szmatki do usuwania rozprysków i brudu z następujących elementów:
 - Uszczelka drzwi [5] i sąsiednie elementy
 - Rama drzwi [6] (obie strony)
 - Uchwyt [7]
 - Zamek bezpieczeństwa [8]
 - Okno obserwacyjne (z obu stron)
- Kondensacja: Jeśli na lub wokół zewnętrznej strony drzwi zbierze się para wodna, należy zetrzeć ją miękką szmatką. Może się to zdarzyć, jeśli produkt jest używany w bardzo wilgotnych warunkach.
- Zapachy: Regularnie usuwać zapachy. Do komory [9] włożyć głęboką, nadającą się do kuchenek mikrofalowych miskę napełnioną filiżanką wody oraz sokiem i skórką z cytryny. Podgrzewać mieszanie przez 5 minut. Dokładnie przetrzeć komorę i wytrzeć do sucha miękką szmatką.

● **Rozwiązywanie problemów**

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Produkt nie rozpoczyna gotowania.	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwi.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Talerz obrotowy [3] wydaje głośny dźwięk, gdy się kręci.	Talerz obrotowy [3] nie jest prawidłowo osadzony na napędzie talerza obrotowego.	Talerz obrotowy [3] ułożyć prawidłowo w komorze [9].
	Napęd talerza obrotowego i/ lub dno komory [9] są brudne.	Wyczyścić napęd talerza obrotowego i dno komory [9].
Światło wewnątrz produktu nie działa.	Lampa jest uszkodzona.	Zwrócić się o pomoc do serwisu klientów.

● 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:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



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

Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.



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



Z uwagi na ochronę środowiska nie wyrzucać urządzenia po zakończeniu eksploatacji do odpadów domowych, lecz prawidłowo zutylizować. Informacji

o punktach zbiorczych i ich godzinach otwarcia udziela odpowiedni urząd.

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

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

● Gwarancja

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

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny

rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 486719_2501) jako dowód zakupu.

Numer 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, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl



Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana 153
Úvod	Strana 154
Použití v souladu s určením	Strana 154
Rozsah dodávky	Strana 154
Popis dílů	Strana 154
Technické údaje	Strana 154
Bezpečnostní pokyny	Strana 155
Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě	Strana 159
Použijte vhodné nádobí	Strana 160
Před prvním použitím	Strana 160
Instalace výrobku	Strana 161
Montáž	Strana 161
Obsluha	Strana 161
Pohotovostní režim	Strana 161
Nastavení času	Strana 162
Nastavení kuchyňského časovače	Strana 162
Funkce rychlého startu 1	Strana 162
Funkce rychlého startu 2	Strana 162
Mikrovlnný režim	Strana 162
Mikrovlnný režim – příklady použití	Strana 163
Režim grilu	Strana 163
Kombinovaný režim „grill“	Strana 163
Horkovzdušný režim	Strana 164
Kombinovaný režim „horký vzduch“	Strana 165
Rozmrazování podle času	Strana 165
Rozmrazování podle hmotnosti	Strana 166
Dětská pojistka	Strana 166
Automatické režimy vaření	Strana 166
Tabulka vaření v mikrovlnné troubě	Strana 169
Ohřívání zmrazených potravin	Strana 170

Recepty	Strana 170
Čokoládový hrnkový dort	Strana 170
Karamelový popcorn	Strana 171
Losos	Strana 171
Zapékané brambory	Strana 172
Cuketová polévka	Strana 172
Grilování kuřete	Strana 173
Salámová pizza	Strana 173
Makaróny se sýrem	Strana 174
Hranolky	Strana 174
Česneková kuřecí křídélka	Strana 175
Čištění a péče	Strana 175
Odstraňování poruch	Strana 176
Zlikvidování	Strana 176
Záruka	Strana 177
Postup v případě uplatňování záruky	Strana 177
Servis	Strana 177

Použitá výstražná upozornění a symboly

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

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Symbol ochranného uzemnění
			Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.		Nebezpečí – riziko úrazu elektrickým proudem!
			Pozor, horký povrch!
	VÝSTRAHA! Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.		Bezpečné pro potraviny Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		Lze mýt v myčce (pouze otočný talíř 3 a stojan grilu 4)
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		Skenujte, abyste dostali online návod.
	Bezpečnostní pokyny		
	Pokyny pro činnost		

MIKROVLNNÁ TROUBA

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznamte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

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

● Rozsah dodávky

Po vybalení výrobku zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a všechny díly jsou v řádném stavu. Před použitím odstraňte veškerý obalový materiál.

- 1 Mikrovlnná trouba
- 1 Otočný talíř
- 1 Stojan grilu
- 1 Nálepka Přehledu programů
- 1 Návod na obsluhu
- 1 Krátký návod k použití

● Popis dílů

(Obr. A)

- 1 Připojné vedení se síťovou zástrčkou (nezobrazeno)
- 2 Větrací otvory (zadní strana)
- 3 Otočný talíř
- 4 Stojan grilu
- 5 Jednotka dveří (těsnění dveří)
- 6 Rám dveří
- 7 Rukojeť
- 8 Zámek
- 9 Varný prostor

- 10 Přehled programů
- 11 Displej
- 12 Tlačítko /Comb. (gril/kombinace)
- 13 Tlačítko (horký vzduch)
- 14 Tlačítko (rozmrazování)
- 15 Tlačítko (stop)
- 16 Tlačítko (hodiny/časovač)
- 17 Otočný knoflík (čas/hmotnost) s tlačítkem (start/rychlý start)
- 18 Tlačítko (dětská pojistka)
- 19 Tlačítko (automatické vaření)
- 20 Tlačítko (mikrovlnná trouba)

(Obr. B)

- 21 Indikátor (gril)
- 22 Indikátor (mikrovlnná trouba)
- 23 Indikátor (horký vzduch)
- 24 Indikátor (dětská pojistka)
- 25 Indikátor (rozmrazování)
- 26 Indikátor (automatické vaření)
- 27 Provozní indikátor
- 28 Indikátor hodnoty
- 29 (časovač)
- 30 (Hodiny)
- 31 Indikátor nabídky (automatické vaření)

● Technické údaje

Jmenovité napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	
– Mikrovlnná trouba:	1600 W
– Gril:	1750 W
– Horký vzduch:	2150 W
Příkon v pohotovostním režimu:	0,7 W
Ochranná třída:	I
Výstupní výkon mikrovlnné trouby:	900 W
Frekvence mikrovlnné trouby:	2450 MHz
Objem varného prostoru:	cca 25 litrů

- Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN 55011.
- V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako přístroj skupiny 2 třídy B.

- Skupina 2 = výrobek cíleně vytváří vysokofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.
- Příklad třídy B = výrobek je vhodný pro použití v domácnosti.



Bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI INFORMACEMI A POKYNY K POUŽITÍ! KDYŽ PŘEDÁVÁTE TENTO VÝROBEK JINÝM LIDEM, PŘEDEJTE JIM I VŠECHNY DOKUMENTY!

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY POZORNĚ PŘEČTĚTE A UCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

- Tento výrobek mohou používat děti starší 8 let i osoby s omezenými

tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nějaké osoby nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání výrobku a chápou z toho vyplývající rizika.

Děti si nesmí s výrobkem hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dohledu.

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

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

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

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

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Kapaliny nebo jiné potraviny nesmí být zahřívány v uzavřených nádobách, protože mohou snadno explodovat.
- Když je síťové přípojné vedení poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo rizikům.
 - Tento výrobek byl koncipován pro použití v domácnosti a pro podobné aplikace, jako jsou:
 - Zaměstnanecké kuchyňky v obchodech, kancelářích a na dalších pracovištích;
 - Zemědělské usedlosti;
 - Pro zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
 - Penziony se snídaní a podobné oblasti.
 - Nad horní částí výrobku musí být nejméně 20 cm volného prostoru.
 - Smí se používat pouze nádoby, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
 - Nikdy nepoužívejte stojan grilu ani jiné kovové předměty v mikrovlnném nebo kombinovaném režimu. Kovy odrážejí mikrovlnné záření,

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

- Pokud se potraviny zahřívají v plastových nebo papírových nádobách, je třeba mít na paměti, že existuje možnost vznícení.
- Tento výrobek je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a zahřívání vyhřívacích polštářů, pantoflí, houbiček, vlhkých hadříků apod. může představovat riziko zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud uniká kouř, musí být výrobek vypnutý nebo odpojený a dveře musí být zavřeny, aby zadusily plameny.
- Zahřívání nápojů v mikrovlnné troubě může způsobit zpožděný, eruptivní var, takže při manipulaci s nádobou je třeba postupovat opatrně.
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic kojenecké výživy musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována teplota, aby nedošlo k popálení.

- Vejce se skořápkou a celá vejce vařená natvrdo by neměla být zahřívána v mikrovlnné troubě, protože mohou v mikrovlnné troubě explodovat i po skončení ohřevu.
- Výrobek by měl být pravidelně čištěn a zbytky potravin odstraňovány.
- Nedostatečná čistota výrobku může zničit povrch, což může mít negativní dopad na životnost a případně vést k nebezpečným situacím.
- Výrobek nesmí být čištěn parním čističem.
- Výrobek je určen k volné stojícímu používání. Nesmí být umístěna ve skříni nebo podobně.

DOPLŇKOVÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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

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

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nedržte pod tekoucí vodou.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem!

Nikdy nepoužívejte poškozený výrobek. Když je výrobek poškozen odpojte výrobek z elektrické sítě a obraťte se na svého prodejce.

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

Instalace výrobku

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

Obsluha

⚠ **NEBEZPEČÍ! Riziko**

požáru! Odstraňte všechny kovové uzávěry z balení potravin, které se mají ohřívat.

- Výrobek nepohybuje, pokud je v provozu.
- Výrobek nikdy neprovozujte, pokud je prázdný.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Nepokládejte hořlavé materiály do blízkosti výrobku.
- Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Když se nepřilnavý povlak otočného talíře začne odlupovat: Otočný talíř už nepoužívejte.

Čištění a péče

⚠ **VAROVÁNÍ! Riziko**

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

- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
- Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před

prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.

-  Neodstraňujte světle šedou slídivou krycí desku, která je namontována ve varném prostoru pro ochranu magnetronu.

Pokud je slídivá krycí deska natrhnutá nebo poškozená: Výrobek již nepoužívejte. Výrobek nechte opravit kvalifikovaným odborníkem.

- V případě, že osvětlovací prostředky uvnitř výrobku musí být nahrazeny, nechte to provést kvalifikovaným pracovníkem.
- Čistěte následující komponenty lehce vlhkým hadříkem:
 - Těsnění dveří a související komponenty
 - Rám dveří (obě strany)
 - Rukojeť
 - Zámek
 - Průzor (obě strany)
- Očistěte výrobek a jeho příslušenství podle popisu v kapitole „Čištění a péče“.

RADIOINTERFERENCE S DALŠÍMI ZAŘÍZENÍMI

Provoz tohoto výrobku může způsobit rušení na rádiových,

televizních nebo podobných zařízeních.

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

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

PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ NADMĚRNÉMU KONTAKTU S MIKROVLNNOU ENERGIÍ

- Nepokoušejte se s výrobek provozovat, když jsou dveře otevřené.
To může vést ke kontaktu s potenciálně škodlivou dávkou mikrovlnného záření.
Stejně tak je důležité, aby se neprolomily bezpečnostní zámky nebo se s nimi nemanipulovalo.

- Nesevřete nic mezi dveřmi.
Dbejte na to, aby na těsnicích plochách nezůstaly žádné zbytky potravin nebo čisticích prostředků.

● Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě

- **Doba vaření:** Dávejte pozor na dobu vaření. Zvolte nejkratší uvedenou dobu vaření a podle potřeby ji zvyšujte. Příliš dlouho vařené jídlo může začít vytvářet kouř nebo vzplanout.
- **Potraviný:** Kusy potravin uspořádejte ve výrobku rovnoměrně. Nakrájejte potraviny na kusy o přibližně stejné velikosti. Nejsilnější kousky uložte poblíž okrajů.
- **Potraviný zakryjte:** Zakryjte potraviny během vaření víkem vhodným pro mikrovlnnou troubu. Víko zabraňuje stříkání a přispívá k tomu, že se jídlo vaří rovnoměrně.
- **Potraviný obracejte:** Obracejte potraviny jednou během vaření ve výrobku, aby se pokrmy jako kuře nebo hamburgery uvařily rychleji. Velké kusy potravin, jako např. pečeně, musí být nejméně jednou obráceny. Uspořádejte malé kousky potravin, jako karbanátky, po polovině doby vaření zcela znovu. Otočte karbanátky a přesuňte je ze středu talíře k okraji.
- **Potraviný s kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte slupku brambor, klobás a podobných potravin. Jinak by mohly explodovat.
- **Potraviný s tlustou kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte celé dýně, jablka, kaštiny a podobné potraviny.
- **Tuk nebo olej:** Nerozmrazujte žádný zmrazený tuk nebo olej ve výrobku. Ve výrobku nesmažte. Tuky a oleje se mohou vznítit.

- ❑ **Nápoje:** Při ohřívání nápojů ve výrobku může dojít k časově zpožděnému kypění, když se nápoj vaří. Proto buďte při manipulaci s nádobou opatrní. Aby se zabránilo náhlému varu:
Dejte, pokud je to možné, vhodnou skleněnou tyč do kapaliny, dokud se zahřívá.
Nechte kapalinu po zahřátí asi 20 sekund stát ve varném prostoru [9], abyste zabránili neočekávanému vyvření.
- ❑ **Popcorn:** Používejte pouze popcorn vhodný do mikrovlnné trouby.

● Použijte vhodné nádobí

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

- Ideální materiál pro použití v mikrovlnné troubě, je propustný pro mikrovlny, takže energie může proniknout do nádoby pro ohřívání potravin. Mikrovlny nejsou schopné pronikat kovem. Z tohoto důvodu by neměly být použity žádné kovové nádoby a nádobí z kovu.
- Pokud výrobek používáte k vytápění, neměly by se používat výrobky z recyklovaného papíru. Ty mohou obsahovat malé fragmenty kovů, které mohou způsobit jiskry a/nebo požáry.
- Doporučuje se použití kruhového/oválného nádobí místo čtvercových nebo podlouhlých nádob, protože potraviny v rozích mají tendenci k nadměrnému uvaření. Následující seznam obsahuje všeobecné pokyny, které vám pomohou při výběru správného nádobí.

Kuchyňské nádobí	Mikrovlnná trouba	Gril/Horký vzduch	Kombinace
Žárovzdorné sklo	Ano	Ano	Ano
Nikoliv tepelně odolné sklo	Ne	Ne	Ne
Tepelně odolná keramika	Ano	Ano	Ano
Plastové nádobí (vhodné pro mikrovlnné trouby)	Ano	Ne	Ne
Papírové utěrky	Ano	Ne	Ne
Kovový táč/deska, stojan grilu [4]	Ne	Ano	Ne
Hliníková fólie a fóliová nádoba	Ne	Ano	Ne

● Před prvním použitím

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

① UPOZORNĚNÍ:

- ❑ Když se výrobek používá poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečně větrání oblasti.
- ❑ Po otevření dvířek [5] se na rámu objeví nálepka s přehledem programů [10]. Pokud na tomto místě nálepka není, najdete ji uvnitř varného prostoru [9]. Vyberte nálepku s požadovaným jazykem a přilepte ji na

místo pro přehled programů. Na nálepkách jsou popsány ikony tlačítek a režimy automatického vaření.

1. Odstraňte obalový materiál (včetně plastových sáčků, všech lepicích pásek a ochranných desek uvnitř varného prostoru [9]). Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
2. Očistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
3. Očistěte povrch suchým hadrem, abyste odstranili vodu nebo prach.

● Instalace výrobku

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! Tento výrobek není vhodný pro zabudování do kuchyňské skříně. V uzavřených skříních není zaručeno dostatečné větrání výrobku. Výrobek by pak mohl být poškozen a existuje nebezpečí požáru!

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

● Montáž

1. Zastrčte otočný talíř [3] do pohonu otočného talíře (ve varném prostoru [9]).
2. **Pouze v režimu grilu:** Umístěte stojan grilu [4] na otočný talíř [3].
3. Zastrčte síťovou zástrčku [1] do síťové zásuvky.

● Obsluha

① UPOZORNĚNÍ:

- Po dokončení procesu vaření se indikátor hodnoty [28] přepíná mezi „End“ (konec) a „Hot“ (horký) a zazní 5 signálních tónů. Každé 2 minuty zazní 4 pípnutí, dokud nestisknete [15] nebo neotevřete dveře pomocí rukojeti [7].
- Pokud stisknete tlačítko, které nemá dostupnou funkci, zazní dvakrát bzučák.
- V průběhu pečení můžete provoz zastavit otevřením dvířek pomocí rukojeti [7] nebo stisknutím [15]. Pokud stisknete [15] jednou, program se přeruší. Stisknutím otočného knoflíku [17] pokračujte v programu. Pokud stisknete [15] dvakrát, program se přeruší.
- Výrobek má režim úspory energie. V pohotovostním režimu se podsvícení displeje [11] ztlumí, pokud do 5 sekund nestisknete žádné tlačítko nebo neotočíte otočným knoflíkem [17]. Stisknutím libovolného

tlačítka nebo otočením otočného knoflíku se displej rozjasní.

- Po dokončení programu vaření s délkou přípravy > 2 minuty běží ventilátor po dobu 3 minuty, aby se ochladil varný prostor [9]. Indikátor hodnoty [28] střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Během fáze chlazení: Stisknutím [15] ventilátor zastavíte. Doporučujeme, abyste před dalším použitím produktu počkali, až se ventilátor zcela zastaví. Tím se prodlouží životnost výrobku.
- Maximální doba vaření pro všechny ruční programy je 95 minut. Otáčením otočného knoflíku [17] ve směru hodinových ručiček nastavíte čas od 10 sekund do 95 minut.

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

- Provozní indikátor [27] zobrazuje různé provozní stavy:

Provozní indikátor [27]	Význam
Rozsvítí se úplně	Provoz byl ukončen
Kontinuální	Provoz probíhá
Vyp	Žádný provoz (v pohotovostním režimu a při výběru programu)

● Pohotovostní režim

- Když je výrobek poprvé připojen k napájení, zazní signální tón. Po 5 sekundách bez jakékoli akce displej [11] ztlumí. Výrobek se nachází v pohotovostním režimu. Na indikátoru hodnoty [28] se zobrazí „1:01“ (nebo aktuální čas po nastavení hodin). [30] svítí.
- Pokud v režimu volby programu nestisknete po dobu 30 sekund žádné tlačítko, výrobek se přepne do pohotovostního režimu.

- Stiskněte během procesu vaření  **15** dvakrát, čímž ukončíte proces vaření a přepnete do pohotovostního režimu.

● Nastavení času

- Když je výrobek poprvé připojen k napájení: Indikátor hodnoty **28** ukáže „1:01“.  **30** svítí.
- Podržte  **16** stlačené po dobu cca 3 sekund. Je vybrán 12hodinový formát. Indikátor hodnoty **28** ukáže „Hr12“.
- Otáčením otočného knoflíku **17** vyberte 12hodinový nebo 24hodinový formát.
Hr12: 12hodinový formát
Hr24: 24hodinový formát
- Stisknutím otočného knoflíku **17** potvrďte.
- Otočte otočný knoflík **17** pro nastavení hodin.
- Stisknutím otočného knoflíku **17** potvrďte.
- Otočte otočný knoflík **17** pro nastavení minut.
- Stisknutím otočného knoflíku **17** potvrďte. Hodiny jsou nyní nastaveny.

● Nastavení kuchyňského časovače

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Kuchyňský časovač můžete používat nezávisle na provozu mikrovlnné trouby.

- Pokud je výrobek v pohotovostním režimu: Stlačte tlačítko  **16**. Indikátor hodnoty **28** ukáže „0:00“.  **29** svítí.
- Otáčením otočného knoflíku **17** ve směru hodinových ručiček nastavíte čas od 10 sekund do 95 minut.
- Stisknutím otočného knoflíku **17** potvrďte. Zazní zvukový signál. Čas se odpočítává zpět.
Po přibližně 5 sekundách se na indikátoru hodnoty **28** znovu zobrazí aktuální čas. Kuchyňský časovač pokračuje na pozadí.
- Zkontrolujte průběh kuchyňského časovače: Stlačte tlačítko  **16**. Na indikátoru hodnoty **28** se krátce zobrazí časovač kuchyně.
- Po uplynutí nastaveného času: Zazní dlouhý signální tón.

● Funkce rychlého startu 1

- V pohotovostním režimu otáčením otočného knoflíku **17** nastavíte dobu vaření.
- Stisknutím otočného knoflíku **17** spustíte vaření při výkonu 900 W.

● Funkce rychlého startu 2

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Tato funkce umožňuje okamžité spuštění procesu vaření po dobu 30 sekund (nebo déle, až 95 minut) při výkonu 900 W.
- Stiskněte otočný knoflík **17**. Indikátor hodnoty **28** ukáže „0:30“.  **22** svítí. Proces vaření začíná dobou vaření 30 sekund. Čas se odpočítává zpět.
 - Chcete-li prodloužit dobu vaření: Opakovaně stiskněte otočný knoflík **17**, dokud nedosáhnete požadované doby vaření. Každé stisknutí tlačítka prodlužuje dobu vaření o interval uvedený v následující tabulce:

Doba přípravy	Interval
30 sekund až 5 minut	30 sekund
5 minut až 95 minut	1 minuta

● Mikrovlnný režim

Použité příslušenství:

Otočný talíř **3**

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

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Během procesu vaření můžete zkontrolovat hladinu energie stisknutím  **20**. Indikátor hodnoty **28** krátce ukazuje úroveň výkonu.

- V pohotovostním režimu stiskněte  **20**. Indikátor hodnoty **28** ukáže „P900“.  **22** svítí.
- Opakovaným stisknutím  **20** vyberte jinou úroveň výkonu od „P900“ po „P100“ (viz „Mikrovlnný režim – příklady použití“).

3. Otočte otočný knoflík **17** pro nastavení doby vaření. Maximální doba vaření je 95 minut.
4. Stisknutím otočného knoflíku **17** potvrďte. Čas se odpočítává zpět.

● Mikrovlnný režim – příklady použití

Indikátor	Výstupní výkon	Použití
P900	900 W	Rychlé ohřátí, kuře
P800	800 W	Vepřové maso, mleté maso, sekaná, mražené potraviny
P700	700 W	Ryby, brambory, popcorn, koláče, těstoviny
P600	600 W	Nápoje, ohřev mléka, ohřívání, rýže
P500	500 W	Zelenina, dušené maso, vaječný krém
P400	400 W	Polévka, ohřev chleba
P300	300 W	Rozmrazování masa, rozpuštění másla/čokolády/sýru
P200	200 W	Rozmrazování zeleniny, udržování tepla
P100	100 W	Rozmrazování zmrzliny, ohřívání

● Režim grilu

Použité příslušenství:

Otočný talíř **3** + stojan grilu **4**

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! V režimu grilování nepoužívejte žádné kryty nebo nádoby, které nejsou žáruvzdorné, protože by se mohly roztavit nebo vznítit.

❗ UPOZORNĚNÍ: V režimu grilu vždy umístěte stojan grilu **4** na otočný talíř **3**. Tím dosáhnete optimálních výsledků grilování.

■ K dispozici jsou následující 3 režimy grilování:

Režim	Popis
Gr-1  21	■ Aktivuje se pouze horní gril. ■ Tento režim je vhodný pro zapékané sendviče a zapékané pokrmy.
Gr-2  21	■ Aktivuje se pouze dolní gril. ■ Tento režim je vhodný pro pokrmy nebo potraviny, které je třeba vařit/grilovat zdola.
Gr-3  21	■ Horní a dolní gril jsou aktivovány. ■ Tento režim je vhodný pro tenké plátky masa, steaky, masové kuličky, klobásy nebo kuřecí kousky.

1. V pohotovostním režimu stiskněte /Comb. **12**. Indikátor hodnoty **28** ukáže „Gr-1“.  **21** svítí.
2. Opakovaným stisknutím /Comb. **12** zvolte režim grilování od „Gr-1“ do „Gr-3“ (viz tabulka výše).
3. Otočte otočný knoflík **17** pro nastavení doby grilování. Maximální doba grilování je 95 minut.
4. Stisknutím otočného knoflíku **17** spustíte proces grilování. Čas se odpočítává zpět.
5. Po uplynutí nastaveného času: Indikátor hodnoty **28** střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Ozve se několik zvukových signálů.

● Kombinovaný režim „grill“

Použité příslušenství:

Otočný talíř **3**

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! V kombinovaném režimu „grill“ nikdy nepoužívejte stojan grilu ani jiné kovové předměty. Kovy odráží mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek! Nepoužívejte kryty nebo nádoby, které nejsou v kombinovaném režimu „grill“ odolné proti teple, protože se mohou roztavit nebo spálit.

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Kombinovaný režim „grill“ kombinuje funkci grilu s normálním mikrovlnným provozem. Výrobek bude nejprve spuštěn po určitou dobu v mikrovlnném režimu. Bezprostředně poté se

výrobek po určitou dobu automaticky přepne do režimu grilování. Produkt běží v opakujícím se cyklu v obou režimech, dokud neuplyne nastavený čas.

- K dispozici jsou následující 4 kombinace:

Režim (Indikátor hodnoty [28])	Mikrovlnný režim (P900)	Režim grilu	Vhodné pro
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (horní teplo)	■ Nudle ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (horní teplo)	■ Zapékané jídlo ■ Ryby
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (horní a spodní ohřev)	■ Brambory ■ Steak
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (horní a spodní ohřev)	■ Drůbež ■ Koláče

1. V pohotovostním režimu opakovaným stisknutím tlačítka /Comb. [12] vyberte režim „Co-1“ až „Co-4“. Když vyberete režim „Co-1“, indikátor hodnoty [28] střídavě zobrazuje „Co-1“ a „30:70“ (30 % mikrovlnná trouba, 70 % gril).  [22] a  [21] svítí.
2. Otočte otočný knoflík [17] pro nastavení doby vaření. Maximální doba vaření je 95 minut.
3. Stlačte otočný knoflík [17] pro spuštění procesu vaření. Čas se odpočítává zpět.
4. Po uplynutí nastaveného času: Indikátor hodnoty [28] střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Ozve se několik zvukových signálů.

● Horkovzdušný režim

Použité příslušenství:

Otočný talíř [3]

- ① **UPOZORNĚNÍ:** V režimu horkého vzduchu cirkuluje horký vzduch ve varném prostoru [9]. Režim horkého vzduchu se doporučuje zejména pro přípravu nákyplů nebo křupavých pokrmů.

1. V pohotovostním režimu stisknete  [13]. Indikátor hodnoty [28] ukáže „200 °C“.  [23] svítí.

2. Opakovaným stisknutím  [13] nastavte teplotu od 200 °C do 110 °C.
3. Předehřev: Chcete-li předehřát výrobek, stiskněte po nastavení teploty otočný knoflík [17]. Výrobek se začne předehřívat po dobu 30 minut. Když výrobek dosáhne nastavené teploty, zazní několik signálních tónů.
Pro ukončení předehřívání otevřete dvířka pomocí rukojeti [7]. Vložte potraviny do výrobku.
Pokud jste neprovedli žádnou akci, výrobek se zahřívá po dobu 30 minut.
4. Otočte otočný knoflík [17] pro nastavení doby vaření. Maximální doba vaření je 95 minut.
5. Stlačte otočný knoflík [17] pro spuštění procesu vaření. Čas se odpočítává zpět.
6. Po uplynutí nastaveného času: Indikátor hodnoty [28] střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Ozve se několik zvukových signálů.

● Kombinovaný režim „horký vzduch“

Použité příslušenství:

Otočný talíř [3]

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! V kombinovaném režimu „horký vzduch“ nikdy nepoužívejte stojan grilu ani jiné kovové předměty. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což

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

❗ UPOZORNĚNÍ: Kombinovaný režim „horký vzduch“ kombinuje funkci horkého vzduchu s normálním mikrovlnným provozem. Tento režim můžete použít například k přípravě masa tak, aby bylo šťavnaté a křehké, ale přesto křupavé.

■ K dispozici jsou následující 4 kombinace:

Režim (Indikátor hodnoty [28])	Mikrovlnný režim	Horkovzdušný režim	Vhodné pro
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Maso ■ Ryby
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Zelenina ■ Koláče
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Krevety ■ Kuřecí stehýnka
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Domácí hranolky

1. V pohotovostním režimu opakovaně stiskněte /Comb. [12], dokud se na indikátoru hodnoty [28] nezačne střídavě zobrazovat hodnota „110 °C“ a „70:30“.  [23] a  [22] svítí.
2. Pokračujte v opakovaném stisknutí /Comb. [12] a zvolte teplotu 110 °C, 140 °C, 170 °C nebo 200 °C.
3. Otočte otočný knoflík [17] pro nastavení doby vaření. Maximální doba vaření je 95 minut.
4. Stlačte otočný knoflík [17] pro spuštění procesu vaření. Čas se odpočítává zpět.
5. Po uplynutí nastaveného času: Indikátor hodnoty [28] střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Ozve se několik zvukových signálů.

● Rozmrazování podle času

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Po uplynutí poloviny doby rozmrazování se na indikátoru hodnoty [28] zobrazí „turn“ (obrátit) a zazní 2 pípnutí. To slouží jako připomínka k tomu, aby se potraviny obrátily. Pokud potraviny neobráťte, bude proces pokračovat, dokud neuplyne čas.

- Chcete-li rozmrazit 500 g mletého masa, doporučuje se rozmrazovat ho po dobu 10 minut.

1. V pohotovostním režimu stiskněte  [14]. Indikátor hodnoty [28] ukáže „0:00“.  [25] svítí.
2. Otočte otočný knoflík [17] pro nastavení doby odmrazování. Maximální doba rozmrazování je 95 minut.
3. Stlačte otočný knoflík [17] pro spuštění procesu. Čas se odpočítává zpět.
4. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování se na indikátoru hodnoty [28] zobrazí „turn“ (obrátit) a zazní 2 pípnutí. Otevřete dveře za rukojeť [7]. Čas na indikátoru hodnoty [28] se pozastaví.
5. Obráťte potraviny. Při ohřívání potravin vždy používejte ochranné rukavice nebo chňapky.
6. Zavřete dveře za rukojeť [7].
7. Pokračujte v procesu stisknutím otočného knoflíku [17].
8. Po uplynutí nastaveného času: Indikátor hodnoty [28] střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Ozve se několik zvukových signálů.

● Rozmrazování podle hmotnosti

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Doba rozmrazování a výkon rozmrazování se nastaví automaticky, jakmile zadáte hmotnost potraviny, která má být rozmrazena.
 - Po uplynutí $\frac{2}{5}$ doby rozmrazování se na indikátor hodnoty [28] zobrazí „turn“ (obrátit) a zazní 2 signální tóny. To slouží jako připomínka k tomu, aby se potraviny obrátily. Pokud potraviny neobráťte, bude proces pokračovat, dokud neuplyne čas.
1. V pohotovostním režimu dvakrát stiskněte  [14]. Indikátor hodnoty [28] ukáže „100 g“.  [25] svítí.
 2. Otáčením otočného knoflíku [17] nastavte hmotnost potraviny, která má být rozmrazena, v rozsahu 100 až 1800 g.
 3. Stlačte otočný knoflík [17] pro spuštění procesu. Čas se odpočítává zpět.
 4. Po uplynutí $\frac{2}{5}$ doby rozmrazování se na indikátor hodnoty [28] zobrazí „turn“ (obrátit) a zazní 2 signální tóny. Otevřete dveře za rukojeť [7]. Čas na indikátor hodnoty [28] se pozastaví.
 5. Obráťte potraviny. Při ohřívání potravin vždy použijte ochranné rukavice nebo chňapky.
 6. Zavřete dveře za rukojeť [7].
 7. Pokračujte v procesu stisknutím otočného knoflíku [17].
 8. Po uplynutí nastaveného času: Indikátor hodnoty [28] střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Ozve se několik zvukových signálů.

Hmotnost rozmrazování	Doba rozmrazování
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min

Hmotnost rozmrazování	Doba rozmrazování
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Dětská pojistka

❗ UPOZORNĚNÍ:

- Tuto funkci lze aktivovat pouze tehdy, když je výrobek v pohotovostním režimu.
- Tuto funkci použijte, abyste zabránili obsluze výrobku dětmi bez dozoru nebo jinými osobami, které nejsou obeznámeny s obsluhou výrobku. Pokud tuto funkci aktivujete, všechna tlačítka a otočný knoflík [17] se deaktivují.
- **Aktivovat:** Přidržte  [18] stlačené, dokud nezazní signální tón a nesvítí  [24].
- **Deaktivovat:** Přidržte  [18] stlačené, dokud nezazní signální tón a nezhasne  [24].

● Automatické režimy vaření

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Výsledek automatického procesu vaření závisí na faktorech, jako je tvar a velikost jídla, požadovaný stupeň uvaření určitých potravin a způsob, jakým umístíte jídlo do výrobku.

1. V pohotovostním režimu stisknutím  [19] vyberte nabídku (viz následující tabulka). Indikátor hodnoty [28] ukáže „A-01“.  [26] svítí. Příslušný indikátor nabídky [31] začne blikat.
2. Opakovaným stisknutím  [19] vyberte požadované nastavení od „A-01“ do „A-12“.

3. Pouze pro kód A-07 (pizza):

- Otáčením otočného knoflíku **17** zvolte teplotu pizzy.

Indikátor	Vhodné pro
-20 °C	Mražená pizza
03 °C	Chlazená pizza
20 °C	Čerstvá pizza

- Potvrďte stisknutím **19**.

4. Otáčením otočného knoflíku **17** nastavte hmotnost potraviny nebo počet porcí.
5. Stlačte otočný knoflík **17** pro spuštění procesu. Čas se odpočítává zpět.
6. Po uplynutí nastaveného času: Indikátor hodnoty **28** střídavě ukazuje „End“ (konec) a „Hot“ (horký). Ozve se několik zvukových signálů.

Kód	Potraviny	Hmotnost/porce	Doba přípravy	Režim
A-01	Popcorn *	100 g	1:50 min	Mikrovlnná trouba (P900)
A-02	Hranolky (-18 °C)	200 g	25:00 min	Horký vzduch (200 °C)
A-03	Kapaliny	1 šálek	1:30 min	Mikrovlnná trouba (P900)
		2 šálky	2:40 min	
		3 šálky	3:50 min	
A-04	Koláče	475 g	45:00 min	Horký vzduch (160 °C)
A-05	Ryby	200 g	12:00 min **	Kombinace mikrovlnného a horkého vzduchu v opakovaném cyklu: ■ Mikrovlnná trouba (P900) po dobu 10 sekund ■ Horký vzduch (200 °C) po dobu 23 sekund
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-06	Zelenina	200 g	3:00 min	Mikrovlnná trouba (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	

* Používejte pouze popcorn vhodný do mikrovlnné trouby. Talíř umístěte na otočný talíř **3**. Na talíř umístěte sáček popcornu. Tímto způsobem dosáhnete lepšího výsledku.

** Po uplynutí 2/3 času potraviny otočte.

Kód	Potraviny	Hmotnost/porce	Doba přípravy	Režim
A-07	Mražená pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Mikrovlnná trouba + dolní gril po dobu 3:00 min ■ Horní a dolní gril po dobu 4:00 min ■ Horní gril po dobu 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Mikrovlnná trouba + dolní gril po dobu 3:00 min ■ Horní a dolní gril po dobu 5:00 min ■ Horní gril po dobu 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Mikrovlnná trouba + dolní gril po dobu 3:00 min ■ Horní a dolní gril po dobu 6:00 min ■ Horní gril po dobu 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Mikrovlnná trouba + dolní gril po dobu 3:30 min ■ Horní a dolní gril po dobu 10:00 min ■ Horní gril po dobu 8:30 min
	Chlazená pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Kombinační režim 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Čerstvá pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Kombinační režim 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	
A-08	Klobásy	100 g	5:00 min *	Kombinace mikrovlnného a horkého vzduchu v opakovaném cyklu: ■ Mikrovlnná trouba (P900) po dobu 10 sekund ■ Horký vzduch (200 °C) po dobu 23 sekund
		200 g	6:00 min *	
		300 g	7:00 min *	
		400 g	8:00 min *	
		500 g	9:00 min *	

* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času potraviny otočte.

Kód	Potraviny	Hmotnost/porce	Doba přípravy	Režim
A-09	Kuře	800 g	31:00 min *	Kombinovaný režim „horký vzduch“ (170 °C)
		1,000 g	34:00 min *	
		1,200 g	37:00 min *	
		1,400 g	40:00 min *	
A-10	Maso	200 g	12:00 min *	Kombinace mikrovlnného a horkého vzduchu v opakovaném cyklu: ■ Mikrovlnná trouba (P900) po dobu 10 sekund ■ Horký vzduch (200 °C) po dobu 23 sekund
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-11	Hovězí	200 g	12:00 min *	Kombinace mikrovlnného a horkého vzduchu v opakovaném cyklu: ■ Mikrovlnná trouba (P900) po dobu 10 sekund ■ Horký vzduch (200 °C) po dobu 23 sekund
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-12	Nudle	100 g	20:00 min	Mikrovlnná trouba (P700) ❗ UPOZORNĚNÍ: ☐ Používejte vodu o pokojové teplotě. ☐ Hmotnost nudlí (jednotka: g) vynásobte koeficientem 8 a vypočítejte potřebné množství vody (jednotka: ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Tabulka vaření v mikrovlnné troubě

Potraviny	Množství	Výkon	Čas	Informace
Rybiho filé	400 g	700 W	10–15 min	Přidejte trochu vody a citronovou šťávu.
Zelenina	250 g	600 W	5–10 min	Zeleninu nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas promíchejte.
Brambory	500 g	800 W	8–10 min	Brambory nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas promíchejte.

Potraviny	Množství	Výkon	Čas	Informace
Dezert (např. pudink, dortík)	100–300 g	600 W	1–5 min	Postupujte podle pokynů na obalu dezertu.
Rýže	100 g rýže 250 ml vody	700 W	15 min	Před vařením rýži propláchněte.
Vaječný krém	750 g	500 W	10–15 min	Vaječný krém nalijte na velký talíř.
Sušenky	400 g	600 W	8–10 min	Sušenky položte na velký talíř.
Sekaná	500 g	600 W	23–28 min	Okořeněnou sekanou položte na talíř. Zakryjte talíř poklopem.
Zapékané jídlo	500–1000 g	900 W	5–10 min	Zapékané jídlo připravte v míse. Mísu zakryjte víkem.

● Ohřívání zmrazených potravin

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

● Recepty

● Čokoládový hrnkový dort

 8 min

 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	3 min

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

Přísady

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

Úprava

1. Do velkého hrnku vhodného do mikrovlnné trouby nasype mouku, prášek do pečiva, moučkový cukr a kakaový prášek. Všechny přísady smíchejte.
2. Přidejte vejce a promíchejte všechny přísady.
3. Přidejte mléko a rostlinný olej. Na prání přidejte vanilkový nebo jiný extrakt. Všechny přísady míchejte, dokud není směs hladká.
4. Na prání přidejte čokoládové lupínky, ořechy nebo rozinky. Všechny přísady smíchejte.

- Umístěte hrnek do středu otočného talíře [3]. Koláč připravujte při 600 W po dobu 3 minut nebo dokud koláč nepřestane stoupat a neztuhne.
- Při vyndávání horkého hrnku používejte kuchyňské rukavice. Vychutnejte si lahodný koláč!

● Karamelový popcorn

 cca 27 min

 × 8

Doba přípravy:	20 min
Doba vaření:	cca 7 min

Přísady

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

Úprava

- Kukuřičná zrna vložte do papírového sáčku. Na přání přidejte několik kapek rostlinného oleje. Vrchní část sáčku několikrát přehněte, aby se uzavřel.
- Umístěte sáček doprostřed otočného talíře [3]. Stisknutím tlačítka  [19] vyberte automatickou nabídku **A-01** pro popcorn. Stlačte otočný knoflík [17] pro spuštění procesu vaření. Pokud již neslyšíte zvuk „praskání“, můžete také zastavit proces vaření před dokončením programu.
- Připravte karamel: Do velké misky vhodné do mikrovlnné trouby dejte cukr, kukuřičný sirup, máslo a sůl. Směs vařte 2 minuty při výkonu 700 W. Směs promíchejte a vařte další 2 minuty při 700 W, dokud se neobjeví spousta bublinek.

- Do karamelové směsi přidejte vanilkový extrakt a jedlou sodu a dobře promíchejte. Ihned nalijte třetinu horkého karamelu na popcorn v sáčku. Sáček uzavřete a protřepejte, aby se popcorn obalil. Další třetinu karamelu nalijte na popcorn. Sáček uzavřete a protřepejte. Popcorn přelijte zbylým karamellem a naposledy sáčkem zatřeste.
- Umístěte sáček doprostřed otočného talíře [3]. Popcorn připravujte 1 minutu při 700 W. Při vyjímání a protřepávání horkého sáčku používejte kuchyňské rukavice.
- Horký karamelový popcorn nasypete do nádoby. Karamelový popcorn nechte asi 20 minut zcela vychladnout. Karamelový popcorn rozlámejte na kousky a vychutnejte si ho!

● Losos

 11–23 min

 × 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	6–18 min

Přísady

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

Úprava

- V případě potřeby lososa rozmrazte (viz „Rozmrazování podle času“).
- Lososa osolíme a opepříme.
- Položte lososa na talíř. Přidejte vodu. Zakryjte talíř poklopem.
- Umístěte talíř do středu otočného talíře [3]. Lososa připravujte 6 minut při 700 W. Případně zvolte kód **A-05** (viz „Automatické režimy vaření“).
- Před podáváním lososa přidejte trochu citronové šťávy.

● Zapékané brambory

🕒 27–45 min

👤 × 3

Doba přípravy:	15 min
Doba vaření:	12–30 min

Přísady

750 g	Brambory uvařené natvrdo (oloupané)
300 g	Smetany
100 g	Sýr (strouhaný) s obsahem tuku 25 % až 30 % tuku v sušině
Podle chuti	Sůl a pepř

Doporučené nádobí

- Kulatá zapékačí mísa vhodná do mikrovlnné trouby s poklicí
- Výška: 5–6 cm
- Průměr: přibližně 22 cm

Úprava

① UPOZORNĚNÍ:

- Předehřívání není nutné.
 - Pro dosažení nejlepších výsledků střídejte mikrovlnný a horkovzdušný režim. Počkejte, dokud nebude nastavený proces pečení dokončen. Poté nastavte další proces vaření.
1. Brambory nakrájejte na plátky silné přibližně 3–4 mm.
 2. Polovinu plátků brambor položte do zapékačí misky ve tvaru střechy tašky.
 3. Polovinu plátků brambor posypte sýrem.
 4. Ochuťte plátky brambor solí a pepřem.
 5. Přidejte polovinu smetany.
 6. Zbylé plátky brambor položte do zapékačí misky ve tvaru střechy tašky.
 7. Plátky brambor posypte zbývajícím sýrem.
 8. Přidejte zbývajcí smetanu.
 9. Zapékané jídlo osolte a opepřete.
 10. Zakryjte formu na nákyk pokličkou.
 11. Umístěte formu na nákyk do středu otočného talíře **[3]**.

12. Pro přípravu zapékaných pokrmů podle přání doporučujeme následující způsoby vaření:

Účel	Režim	Čas
Rychlé vaření	Mikrovlnný režim při 900 W	12 min
Zapékané jídlo s křupavým povrchem	Kombinovaný režim „horkého vzduchu“ při teplotě 170 °C	25 min
Zapékané jídlo se zlatohnědým povrchem	Kombinovaný režim „grilu“ s kombinací 2 (Co-2)	30 min

13. Při vyndávání horké formy na nákyk používejte kuchyňské rukavice. Vychutnejte si lahodné zapékané jídlo!

● Cuketová polévka

🕒 31 min

👤 × 2

Doba přípravy:	15 min
Doba vaření:	16 min

Přísady

1	Cuketa (jemně nakrájená, cca 250 g)
500 ml	Vody
2 čajové lžičky	Zeleninový vývar prášek
150 g	Tavený sýr (s bylinkami)
100 ml	Smetany

Úprava

① **UPOZORNĚNÍ:** Polévku můžete před podáváním rozmixovat ručním mixérem. To dává polévce krémovou konzistenci.

1. Kostky cukety, vodu a práškový zeleninový bujón vložte do misky vhodné do mikrovlnné trouby.
2. Mísu umístěte doprostřed otočného talíře **[3]**. Polévku vařte 6 minut při výkonu 900 W.
3. Přidejte tavený sýr a smetanu.
4. Polévku vařte 10 minut při výkonu 600 W.

- Při vydávání horké mísy používejte kuchyňské rukavice. Vychutnejte si lahodnou polévku!

● Grilování kuřete

 135 min

 × 2–3

Doba přípravy:	75 min
Doba vaření:	60 min

Přísady

1	Celé kuře (800–1 400 g)
60 ml	Olivového oleje
30 ml	Citronová šťáva
4	Stroužky česneku (jemně nasekaného)
1 polévková lžice	Čerstvých rozmarýnových lístků (nasekaných)
1 polévková lžice	Čerstvé tymiánových lístků (nasekaných)
1 čajová lžička	Paprika mletá
Podle chuti	Sůl a pepř

Úprava

- Připravte kuře: Kuře opláchněte pod studenou vodou a osušte kuchyňskými utěrkami. V případě potřeby odstraňte případné vnitřnosti.
- Kuře marinujte: V malé misce smíchejte olivový olej, citronovou šťávu, česnek, rozmarýn, tymián, papriku, sůl a pepř. Touto směsí potřete celé kuře, a to i pod kůži a uvnitř. Kuře nechte marinovat v lednici alespoň 1 hodinu, nejlépe však přes noc.
- Kuře grilujte: Položte kuře na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Umístěte talíř do středu otočného talíře  3. Pro grilování kuřete opakovaně stiskněte tlačítko  19 a vyberte automatickou nabídku **A-09**. Zvolte příslušnou hmotnost kuřete. Stlačte otočný knoflík  17 pro spuštění procesu vaření.
- Kuře otočte: Po uplynutí $\frac{2}{3}$ času a několika pípnutích otevřete dvířka  5 a kuře otočte.

Zavřete dvířka a stisknutím otočného knoflíku  17 pokračujte ve vaření.

- Nechte kuře odpočinout a podávejte: Vyjměte kuře z výrobku. Nechte kuře před porcováním 10–15 minut odpočívat. Kuře tak zůstane odpočívat a šťáva z masa se rozprostře, čímž se stane křehčím a chutnějším.

● Salámová pizza

 30 min

 × 2–3

Doba přípravy:	15 min
Doba vaření:	15 min

Přísady

1	Těsto na pizzu (kupované nebo domácí)
120 ml	Omáčka na pizzu
120 g	Sýru Mozzarella (nastrouhaného)
60 g	Salám (nakrájený na plátky)
30 g	Černé olivy (nakrájené na plátky) (nepovinné)
30 g	Červené cibule (nakrájené na plátky) (volitelně)
1 čajová lžička	Sušené oregano
Na ozdobu	Čerstvé lístky bazalky (nepovinné)

Úprava

- Připravte těsto: Těsto na pizzu rozválejte na lehce pomoučeném povrchu na požadovanou tloušťku.
- Přidejte omáčku: Těsto na pizzu rovnoměrně potřete pizza omáčkou a nechte malý okraj kolem vnější strany.
- Přidejte polevy: Omáčku posypte nastrouhaným sýrem mozzarella. Na sýr rovnoměrně položte plátky salámu. Podle potřeby přidejte černé olivy a červenou cibuli. Navrch posypte sušeným oreganem.
- Pizzu ogrilujte: V závislosti na požadovaném výsledku grilování se doporučují 2 programy:
 - Pro křupavou a dozlatova opečenou pizzu: Položte pizzu opatrně na stojan grilu  4.

Umístěte stojan grilu do středu otočného talíře [3]. Stiskněte /Comb. [12] pro volbu **Gr-3** v režimu grilu. Nastavte dobu pečení 15 minut nebo pizzu pečte, dokud povrch nezíská zlatohnědou barvu.

- Pro rychlé ugrilování pizzy: Položte pizzu na talíř vhodný do mikrovlnné trouby. Umístěte talíř do středu otočného talíře [3]. Opakovaným stisknutím tlačítka [19] vyberte automatickou nabídku **A-07** pro pizzu. Otáčením otočného knoflíku [17] zvolte teplotu čerstvé pizzy **20 °C**. Stisknutím potvrďte. Zvolte příslušnou hmotnost pizzy. Stlaďte otočný knoflík pro spuštění procesu vaření.

- Ozdobte a podávejte: Vydejte pizzu a nechte ji několik minut vychladnout. V případě potřeby ozdobte pizzu lístky čerstvé bazalky. Nakrájejte papriku na kousky a servírujte ji teplou.

● Makaróny se sýrem

50 min

× 2

Doba přípravy:	10 min
Doba vaření:	40 min

Přísady

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

Úprava

- Uvařte těstoviny: Vložte makaróny do velkého hrnce vhodného do mikrovlnné trouby naplněného osolenou vodou. Postavte hrnec do středu otočného talíře [3]. Opakovaným stisknutím tlačítka [19] vyberte automatickou nabídku **A-12** pro těstoviny. Zvolte 300 g a stiskněte otočný knoflík [17] pro spuštění procesu vaření. Jakmile jsou těstoviny uvařené, slijte vodu a hrnec odstavte.
- Připravte sýrovou omáčku: Máslo rozpustíte ve středně velkém hrnci na mírném ohni. Vmíchejte mouku a vařte asi 1 minutu, dokud nevznikne hladká pasta. Postupně přiléváte mléko, dokud směs nezhoustne a nezůstane hladká.
- Přidejte sýr: Sundejte hrnec z ohně a vmíchejte nastrouhaný sýr čedar, dokud se nerozpustí a nezměkne. Pokud je třeba, ochuťte solí, pepřem a paprikovým práškem.
- Smíchejte těstoviny a omáčku: Přidejte uvařené makaróny do sýrové omáčky a míchejte, dokud se těstoviny rovnoměrně neobalí.
- Vytvořte zlatavý povrch: Vložte makaróny a sýr do nákykové formy vhodné do mikrovlnné trouby. Na makaróny a sýr nasypete strouhaný parmazán. Umístěte formu na nákyk do středu otočného talíře [3]. Stiskněte /Comb. [12] pro volbu **Gr-1** v režimu grilu. Nastavte dobu přípravy na 10 minut nebo grilujte, dokud povrch nezezlátne a nezačne bublat.
- Podávejte a pochutnejte si na lahodných makaronech se sýrem!

● Hranolky

40 min

× 2

Doba přípravy:	20 min
Doba vaření:	20 min

Přísady

1 polévková lžice	Rostlinného oleje
1	Sladké brambory (oloupané a nakrájené na proužky)

1	Brambory (oloupané a nakrájené na proužky)
Podle chuti	Sůl, pepř, paprika, česnekový prášek nebo jiné oblíbené koření (volitelné)

Úprava

1. Připravte si brambory: Brambory omyjte a oloupejte. Nařežte brambory na 0,5–1 cm tlusté proužky.
2. Příprava: Brambory okořeňte: Nařezané brambory vložte do středně velké misky. Přidejte olej a koření a vše spolu dobře promíchejte.
3. Hranolky pečte: Brambory položte rovnoměrně v jedné vrstvě na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a odolný proti vysokým teplotám. Umístěte talíř do středu otočného talíře [3]. Opakovaně stiskněte /Comb. [12] pro volbu kombinovaného režimu „horký vzduch“, dokud se na indikátoru hodnoty [28] nezačne střídavě zobrazovat hodnota „200 °C“ a „30:70“. Hranolky pečte 20 minut.
4. Hranolky obraťte: Po 12 minutách otevřete dvířka [5] a hranolky otočte.
5. Podávejte a vychutnejte si je: Po uplynutí času talíř vyjměte. Hranolky dochutěte podle chuti (nebo podle potřeby) a vychutnejte si je.

● Česneková kuřecí křidélka

 90 min

 x 2

Doba přípravy:	60 min
Doba vaření:	30 min

Přísady

8	Kuřecí křidélka
1 čajová lžička	Sůl, černý pepř, česnekový prášek, cibulový prášek na dochucení
1 polévková lžice	Prášku do pečiva
4	Stroužky česneku (jemně nasekaného)
2 polévkové lžice	Olivového oleje

Úprava

❗ UPOZORNĚNÍ: Pokud jsou kuřecí křidélka zmrazená, nejprve je rozmrazte podle pokynů uvedených v částí „Rozmrazování podle hmotnosti“ nebo „Rozmrazování podle času“.

1. Kuřecí křidélka okořeňte: Ve velké míse smíchejte sůl, černý pepř, česnekový prášek, cibulový prášek a prášek do pečiva. Kuřecí křidélka vhodíme do směsi koření a necháme marinovat v chladničce alespoň 1 hodinu, nejlépe však přes noc.
2. Připravte česnekový olej: V malé misce smíchejte najemno nasekaný česnek s olivovým olejem.
3. Kuřecí křidélka uvařte: Položte kuřecí křidélka na otočný talíř [3]. Mezi kuřecími křidélky nechte trochu odstup. V režimu horkého vzduchu opakovaně stiskněte tlačítko  [13] a zvolte 180 °C. Nastavte dobu vaření na 30 minut a spusťte proces vaření.
4. Kuřecí křidélka otočte: Po uplynutí poloviny doby vaření kuřecí křidélka otočte. Pokračujte ve vaření kuřecích křidélek, dokud nebudou zlatohnědá a křupavá.
5. Přidejte česnekové aroma: Během posledních 5 minut vaření potřete kuřecí křidélka směsí česneku a oleje, aby získala výraznou česnekovou příchut.
6. Kuřecí křidélka podávejte: Vyndejte kuřecí křidélka a nechte je několik minut odpočinout. Kuřecí křidélka podávejte s oblíbenou omáčkou na namáčení.

● Čištění a péče

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

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

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

① UPOZORNĚNÍ:

- Vyčistěte výrobek po vychladnutí. Částečně vysušené zbytky potravin nelze snadno odstranit.
- Nepoužívejte čisticí spreje nebo jiné agresivní čisticí prostředky, protože ty mohou způsobit skvrny, pruhy nebo zákal na povrchu.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.
- Kryt: Čistěte kryt výrobku vlhkým hadříkem.
- Varný prostor: Udržujte varný prostor [9] stále čistý. Pokud stříkance potravin nebo skvrny ulpívají na stěnách výrobku, otřete je vlhkým hadříkem.
V případě potřeby použijte jemný čisticí prostředek na tkaninu. Potom otřete hadříkem navlhčeným čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky čisticího prostředku.
- Otočný talíř a stojan grilu: Pravidelně čistěte otočný talíř [3] a stojan grilu [4] teplou mýdlovou vodou. Otočný talíř a stojan grilu jsou vhodné pro myčky nádobí.

- Stříkance a znečištění: Pravidelně používejte vlhký hadřík k odstranění stříkanců a znečištění z následujících komponent:
 - Těsnění dveří [5] a související komponenty
 - Rám dveří [6] (obě strany)
 - Rukojeť [7]
 - Zámek [8]
 - Průzor (obě strany)
- Kondenzační voda: Pokud se shromažďuje kondenzovaná voda na nebo kolem vnější strany dveří, seřete ji měkkým hadříkem. To může nastat, když je výrobek provozován v extrémně vlhkých podmínkách.
- Vůně: Pravidelně odstraňujte zápachy. Postavte hlubokou mikrovlnnou misku – naplněnou šálkem vody a šťávou a slupkou z jednoho citronu – do varného prostoru [9]. Směs zahřívejte po dobu 5 minut. Otřete varný prostor a důkladně ho vyřete dosucha měkkým hadříkem.

● Odstraňování poruch

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Výrobek nezačne vařit.	Dveře nejsou správně zavřeny.	Zavřete dveře.
Otočný talíř [3] dělá při otáčení velký hluk.	Otočný talíř [3] není správně umístěn na pohonu otočného talíře.	Umístěte otočný talíř [3] správně do varného prostoru [9].
	Pohon otočného talíře a/nebo dno varného prostoru [9] jsou znečištěné.	Vyčistěte pohon otočného talíře a dno varného prostoru [9].
Světlo uvnitř výrobku nefunguje.	Je vadný osvětlovací prostředek.	Obraťte se na zákaznický servis.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.



Při třídění odpadu se řiďte podle označení obalových materiálů zkratkami (a) a čísly (b), s následujícím významem: 1–7: umělé hmoty/20–22: papír a lepenka/80–98: složené látky.

Výrobek:



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

Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri

(informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.



O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.



V zájmu ochrany životního prostředí vysloužilý výrobek nevyhazujte do domovního odpadu, ale předejte k odborné likvidaci. O sběrnách a jejich otevíracích hodinách se můžete informovat u příslušné správy města nebo obce.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

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

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

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

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

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

nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 486719_2501) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana 180
Úvod	Strana 181
Používanie v súlade s určením	Strana 181
Rozsah dodávky	Strana 181
Popis súčiastok	Strana 181
Technické údaje	Strana 181
Bezpečnostné upozornenia	Strana 182
Základné princípy pri varení v mikrovlnnej rúre	Strana 186
Používanie vhodného riadu	Strana 187
Pred prvým použitím	Strana 188
Inštalácia produktu	Strana 188
Montáž	Strana 188
Obsluha	Strana 188
Pohotovostný režim	Strana 189
Nastavenie času	Strana 189
Nastavenie kuchynského časovača	Strana 189
Rýchly štart - funkcia 1	Strana 189
Rýchly štart - funkcia 2	Strana 189
Režim mikrovlnnej rúry	Strana 190
Režim mikrovlnnej rúry – príklady použitia	Strana 190
Režim grilovania	Strana 190
Kombinovaný režim „gril“	Strana 191
Teplovzdušný režim	Strana 192
Kombinovaný režim „teplý vzduch“	Strana 192
Rozmrazovanie podľa nastaveného času	Strana 193
Rozmrazovanie podľa nastavenej hmotnosti	Strana 193
Detská poistka	Strana 194
Automatické režimy varenia	Strana 194
Tabuľka varenia v mikrovlnnej rúre	Strana 196
Ohrievanie mrazených potravín	Strana 197

Recepty	Strana 197
Hrnčkový čokoládový koláč	Strana 197
Karamelové pukance	Strana 198
Losos	Strana 198
Zapečené zemiaky	Strana 199
Cuketová polievka	Strana 199
Grilované kura	Strana 200
Salámová pizza	Strana 200
Makaróny so syrom	Strana 201
Hranolky	Strana 202
Cesnakové kuracie krídelká	Strana 202
Čistenie a starostlivosť	Strana 203
Odstraňovanie chýb	Strana 203
Likvidácia	Strana 204
Záruka	Strana 204
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana 204
Servis	Strana 205

Použité výstražné upozornenia a symboly

V tomto návode na obsluhu, v krátkom návode, v sprievodcovi pri rýchlom štarte a na obale sa používajú nasledujúce výstražné upozornenia:

 NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so signálnym slovom „Nebezpečenstvo“ označuje nebezpečenstvo s vysokým stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok smrť alebo vážne zranenie.	 Striedavý prúd/striedavé napätie
	 Hertz (sieťová frekvencia)
	 Watt
 VÝSTRAHA! Tento symbol so signálnym slovom „Výstraha“ označuje nebezpečenstvo so stredným stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok vážne zranenie alebo smrť.	 Symbol ochranného uzemnenia
	 Produkt používajte len v suchých interiéroch.
 POZOR! Tento symbol so signálnym slovom „Pozor“ označuje nebezpečenstvo s nízkym stupňom rizika, ktoré, ak sa mu nevyhnete, bude mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.	 Nebezpečenstvo – úrazu elektrickým prúdom!
	 Pozor, horúci povrch!
 OPATRNE! Tento symbol so signálnym slovom „Opatrne“ označuje možné poškodenie majetku.	 Bezpečný pre potraviny Tento výrobok žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje na chuť alebo vôňu.
 UPOZORNENIE: Tento symbol so signálnym slovom „Upozornenie“ ponúka ďalšie užitočné informácie.	 Vhodné do umývačky riadu (len otočný tanier 3 a grilovací stojan 4)
 Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.	 Naskenujte a otvorí sa vám online návod.
  Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny	

MIKROVLNNÁ RÚRA

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.

● Používanie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na ohrievanie a prípravu potravín. Produkt nepoužívajte na iné účely.
- Produkt je vhodný iba na používanie v súkromných domácnostiach a nesmie sa používať v medicínskych alebo komerčných oblastiach.
- Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené neodborným používaním.

● Rozsah dodávky

Po vybalení produktu skontrolujte, či je balenie kompletné a či sú všetky časti v riadnom stave. Pred použitím odstráňte všetok obalový materiál.

- 1 Mikrovlnná rúra
- 1 Otočný tanier
- 1 Grilovací stojan
- 1 Nálepka s prehľadom programov
- 1 Návod na obsluhu
- 1 Návod na rýchly štart

● Popis súčiastok

(Obr. A)

- 1 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou (nie je zobrazený na obrázku)
- 2 Ventilačné otvory (zadná strana)
- 3 Otočný tanier
- 4 Grilovací stojan
- 5 Dvere (tesnenie dverí)

- 6 Rám dverí
- 7 Rukoväť
- 8 Zaisťovací uzáver
- 9 Ohrievací priestor
- 10 Prehľad programov
- 11 Displej
- 12 Tlačidlo /Comb. (grilovanie/kombinácia)
- 13 Tlačidlo (teplý vzduch)
- 14 Tlačidlo (rozmrazovanie)
- 15 Tlačidlo (stop)
- 16 Tlačidlo (čas/časovač)
- 17 Otočný gombík (čas/hmotnosť) s tlačidlom (štart/rýchly štart)
- 18 Tlačidlo (detská poistka)
- 19 Tlačidlo (automatické varenie)
- 20 Tlačidlo (mikrovlnná rúra)

(Obr. B)

- 21 Indikátor (grilovanie)
- 22 Indikátor (mikrovlnná rúra)
- 23 Indikátor (teplý vzduch)
- 24 Indikátor (detská poistka)
- 25 Indikátor (rozmrazovanie)
- 26 Indikátor (automatické varenie)
- 27 Indikátor prevádzky
- 28 Zobrazenie hodnôt
- 29 (časovač)
- 30 (čas)
- 31 Indikátor menu (automatické varenie)

● Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Príkon:	
- Mikrovlnná rúra:	1600 W
- Grilovanie:	1750 W
- Teplý vzduch:	2150 W
Príkon v pohotovostnom režime:	0,7 W
Trieda ochrany:	I
Výstupný výkon mikrovlnnej rúry:	900 W
Frekvencia mikrovlnnej rúry:	2450 MHz
Objem ohrievacieho priestoru:	pribl. 25 litrov

- Tento produkt spĺňa požiadavky európskeho štandardu EN 55011.
- V súlade s touto normou je tento produkt klasifikovaný ako prístroj skupiny 2 triedy B.
- Skupina 2 = produkt vytvára vysokofrekvenčnú energiu vo forme elektromagnetického žiarenia na tepelnú úpravu potravín.
- Prístroj triedy B = produkt je vhodný na používanie v domácnostiach.



Bezpečnostné upozornenia

SKÔR AKO BUDETE PRODUKT POUŽÍVAŤ, OBOZNÁMTE SA SO VŠETKÝMI BEZPEČNOSTNÝMI INFORMÁCIAMI A S POKYNNI NA POUŽÍVANIE! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na obsluhu zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade vecných alebo personálnych škôd z dôvodu neodborného používania alebo nedodržania bezpečnostných upozornení nepreberáme žiadnu zodpovednosť!

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A ODLOŽTE PRE ĎALŠIE POUŽITIE

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny pre bezpečné používanie produktu a porozumeli z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Deti sa nesmú s produktom hrať.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Produkt a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Pri prevádzke produktu v kombinovanom režime odporúčame, aby deti produkt používali výlučne pod dozorom dospeléj osoby, pretože môže byť horúci.

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Ak sú poškodené dvere alebo tesnenia dverí, nesmiete produkt prevádzkovať, kým

nebude opravený príslušným kvalifikovaným personálom.

⚠ VÝSTRAHA! Pre každého, kto nie je odborníkom, je nebezpečné vykonávať servisné práce alebo opravy, ktoré vyžadujú odstránenie krytu chrániaceho pred mikrovlnným žiarením.

⚠ VÝSTRAHA! Tekutiny alebo iné potraviny sa nemôžu ohrievať v uzavretých nádobách, lebo by mohli ľahlo vybuchnúť.

- Keď je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvám.
- Tento produkt je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitie, napr.:
 - Kuchynské priestory v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách;
 - Poľnohospodárske usadlosti;
 - Pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - Raňajkové penzióny a podobné oblasti.

- Nad hornou stranou produktu musí byť zachovaný voľný priestor minimálne 20 cm.
- Používajte iba riad, ktorý je vhodný na používanie vo varných prístrojoch s mikrovlnnou rúrou.
- Grilovací stojan a iné kovové predmety nikdy nepoužívajte v režime mikrovlnnej rúry ani v kombinovanom režime. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!
- Ak ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, mali by ste produkt sledovať, keďže hrozí nebezpečenstvo vznietenia.
- Tento produkt je určený na ohrievanie potravín a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a zahrievanie vyhrievacích vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handier a podobne, môže predstavovať riziko zranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Ak uniká dym, musíte produkt vypnúť alebo odpojiť z elektrickej siete, zároveň nechať dvere zatvorené, aby sa uhasili plamene.

- Ohrievanie nápojov v mikrovlnnej rúre môže spôsobiť oneskorené erupzívne varenie, preto buďte pri manipulácii s nádobou opatrní.
- Obsah dojčenských fľašiek a pohárov s detskou výživou musíte premiešať alebo pretrepať a pred použitím musíte skontrolovať teplotu, aby sa predišlo popáleniu.
- Vajcia so škrupinou a celé uvarené vajcia by ste nemali v mikrovlnnej rúre ohrievať, pretože po ukončení ohrievania v mikrovlnnej rúre by mohli explodovať.
- Produkt pravidelne čistíte a odstraňujete zvyšky jedál.
- Nedostatočná čistota produktu môže viesť k zničeniu povrchu, čo môže negatívne ovplyvniť životnosť a môže viesť k možným nebezpečným situáciám.
- Produkt nečistíte parným čističom.
- Produkt je určený na používanie ako samostatne stojaci. Nesmie sa umiestniť do skrine alebo na podobné miesta.

DODATOČNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Osoby s kardiostimulátorom by sa mali informovať u svojho lekára ohľadne rizík skôr, ako uvedú produkt do prevádzky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo

popálenia! Produkt je počas prevádzky horúci. Počas používania alebo bezprostredne po ňom sa produktu nedotýkajte.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom!

Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcu vodu.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom!

Nikdy nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt nepoužívajte, ak spadol alebo má viditeľné poškodenia.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o

napájania uvedeným na typovom štítku produktu.

- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

Inštalácia produktu

- ⚠ **OPATRNE!** Neumiestňujte produkt nad teplú pec alebo iné zariadenie, ktoré vytvára teplo. Inštalácia na takomto mieste by mohla spôsobiť poškodenie produktu.

Obsluha

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo požiaru!** Z obalov potravín, ktoré chcete ohrievať, odstráňte všetky kovové uzávery.
- Produkt počas prevádzky nepresúvajte.
- Produkt neprevádzkujte, ak je prázdny.
- Produkt neukladajte na horúce povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, rúra na pečenie atď.). Produkt prevádzkujte na rovnej, stabilnej, čistej, žiaruvzdornej a suchej ploche.

- Do blízkosti produktu neukladajte horľavé materiály.
- Produkt nie je určený na prevádzkovanie s externým spínačom alebo samostatným ovládacím systémom.
- Keď sa nepríľnavá vrstva otočného taniera začne odlupovať: Otočný tanier už nepoužívajte.

Čistenie a starostlivosť

⚠ VÝSTRAHA!

Nebezpečenstvo

poranenia! Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.

- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
- Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením ako aj kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
-  Neodstraňujte svetlosivú kryciu sľudovú dosku, ktorá je upevnená v ohrievacom priestore na ochranu rúk s magnetickým poľom.

Ak je sľudová doska spálená alebo poškodená: Produkt už nepoužívajte. Produkt nechajte opraviť kvalifikovanému odborníkovi.

- Ak je potrebné vymeniť svietidlá vo vnútri produktu, poverte tým kvalifikovaného odborníka.
- Tieto komponenty pravidelne čistite vlhkou handričkou:
 - Tesnenie dverí a príslušné súčiastky
 - Rám dverí (obe strany)
 - Rukoväť
 - Zaistenie
 - Priehľadné okno (obe strany)
- Vyčistite produkt a príslušenstvo podľa popisu v kapitole „Čistenie a starostlivosť“.

FUNKČNÉ PORUCHY S INÝMI PRÍSTROJMI

Prevádzka produktu môže spôsobiť poruchy vášho rádia, televízora alebo podobných prístrojov.

Ak sa takéto poruchy vyskytnú, môžete ich zmierniť alebo upraviť pomocou nasledovných pomocných opatrení:

- Čistenie dverí a tesnení dverí produktu.
- Opätovné nastavenie antény vášho rádia alebo televízora. Priestorovo oddelte produkt a prijímač.
- Dajte produkt ďalej od prijímača.

- Produkt zapojte do inej zásuvky. Produkt a prijímač by mali byť zapojené na rôzne elektrické okruhy.

PREVENTÍVNE OPATRENIA NA ZABRÁNENIE NADMERNÉMU KONTAKTU SO ŽIARENÍM MIKROVLNNEJ RÚRY

- Produkt sa nepokúšajte prevádzkovať s otvorenými dverami. Môže to spôsobiť kontakt s potenciálne škodlivou dávkou mikrovlnného žiarenia. Je rovnako dôležité, aby neboli porušené bezpečnostné blokovania, alebo aby sa s nimi nemanipulovalo.
- Do dverí nevkladajte žiadne predmety. Dbajte na to, aby na tesniacich plochách neostali žiadne zvyšky potravín alebo čistiacich prostriedkov.

● Základné princípy pri varení v mikrovlnnej rúre

- **Doba ohrievania:** Dávajte pozor na dobu ohrievania. Zvoľte najkratšiu uvedenú dobu ohrievania a v prípade potreby ju predĺžte. Príliš dlho ohrievané potraviny môžu začať dymiť alebo sa zapáliť.
- **Potraviny:** Potraviny usporiadajte v produkte rovnomerne. Nakrájajte potraviny na zhruba rovnako veľké kusy. Najhrubšie kusy ukladajte po krajoch.
- **Zakrytie potravín:** Potraviny počas ohrievania zakrývajte pokrievkou vhodnou

do mikrovlnnej rúry. Pokrievka zabraňuje striekaniu a prispieva k tomu, aby sa jedlá ohrievali rovnomerne.

- ❑ **Otáčanie potravín:** Potraviny počas ohrievania v produkte jedenkrát otočte, aby sa jedlá ako kurence alebo hamburger rýchlejšie ohrievali. Veľké kusy potravín, ako napr. pečené mäso, musíte minimálne raz otočiť.
Malé potraviny, ako napr. fašírky, po polovici doby ohrievania poukladajte nanovo inak. Otočte fašírky a preložte ich zo stredu smerom ku kraju.
- ❑ **Potraviny so šupou/škrupinou:** Šupku zemiakov, párkov a podobných potravín pred ohrievaním prepichnete. Mohli by vybuchnúť.
- ❑ **Potraviny s hrubou šupkou/škrupinou:** Tekvice, jablká, gaštany a podobné potraviny pred ohrievaním prepichnete.
- ❑ **Tuk alebo olej:** V produkte neroztápajte zmrazený tuk alebo olej. V produkte nefritujte. Tuk alebo olej sa môžu vznietiť.
- ❑ **Nápoje:** Pri ohrievaní nápojov v produkte môže dôjsť k časovo oneskorenému bublaniu, ak nápoj vrie. Buďte preto pri manipulácii s nádobami opatrní. Aby ste zabránili náhlemu vreniu:
Ak je to možné, vložte do tekutiny počas ohrievania vhodnú sklenenú tyčku. Nechajte stáť tekutinu po ohriatí asi 20 sekúnd v ohrievacom priestore 9, aby ste zabránili neočakávanému kľokotaniu.

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

● Používanie vhodného riadu

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo

požiaru! Grilovací stojan a iné kovové predmety nikdy nepoužívajte v režime mikrovlnnej rúry ani v kombinovanom režime. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!

- Ideálny materiál na používanie v mikrovlnnej prepúšťa mikrovlnné žiarenie, aby energia mohla preniknúť do nádoby a zohriať jedlo. Mikrovlny nie sú schopné prenikať cez kov. Z tohto dôvodu by ste nemali používať kovové nádoby a kovový riad.
- Keď produkt používate na ohrievanie, nemali by sa používať žiadne produkty z recyklovaného papiera. Mohli by obsahovať drobné zvyšky kovu, ktoré dokážu vytvárať iskry a/alebo spôsobiť požiar.
- Namiesto štvorcových alebo podlhovastých nádob odporúčame používať okrúhle/oválne riady, pretože jedlo v rohových oblastiach má tendenciu sa preváriť. Nasledujúci zoznam obsahuje všeobecné pokyny, ktoré vám pomôžu pri výbere správneho riadu.

Riad na varenie	Mikrovlnná rúra	Grilovanie/teplý vzduch	Kombinácia
Sklo odolné proti teplu	Áno	Áno	Áno
Sklo neodolné proti teplu	Nie	Nie	Nie
Keramika odolná proti teplu	Áno	Áno	Áno
Plastový riad (vhodný do mikrovlnných rúr)	Áno	Nie	Nie
Kuchynské utierky	Áno	Nie	Nie
Kovový podnos/doska, grilovací stojan 4	Nie	Áno	Nie
Hliníková fólia a hliníková nádoba	Nie	Áno	Nie

● Pred prvým použitím

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Produkt neprevádzkujte, ak je prázdny.

① UPOZORNENIA:

- Pri prvom použití produktu sa môže objaviť mierny zápach. Dbajte na dostatočné vetranie miestnosti.
- Keď otvoríte dvere [5], na ráme uvidíte nálepku s prehľadom programov [10]. Ak na tomto mieste nie je žiadna nálepka, nájdete ju vo vnútri ohrievacieho priestoru [9]. Vyberte si nálepku v požadovanom jazyku a nalepte si ju na miesto na prehľad programov. Na nálepkách sú popísané symboly tlačidiel a automatické režimy varenia.
- 1. Odstráňte obalový materiál (vrátane plastového vrečka, všetkých lepiacich pásov aj ochranných dosiek vo vnútri ohrievacieho priestoru [9]). Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- 2. Vyčistite produkt a príslušenstvo (pozri „Čistenie a starostlivosť“).
- 3. Na odstránenie vody alebo prachu z povrchu použite suchú handru.

● Inštalácia produktu

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Tento produkt nie je vhodný na montáž do kuchynskej linky. V uzavretých skrinách nie je zaručené dostatočné vetranie produktu. Produkt by sa mohol poškodiť a hrozí nebezpečenstvo požiaru!

- Postavte produkt na rovnú plochu s dostatočným priestorom na vetranie:
 - Medzi produktom a okolitými stenami (vrátane bočnej a zadnej steny) musí ostať aspoň 10 cm voľného priestoru. Dvere sa musia dať úplne otvoriť.
 - Nad hornou stranou produktu musí byť zachovaný voľný priestor minimálne 20 cm.

● Montáž

1. Otočný tanier [3] nasuňte na pohon otočného taniera (v ohrievacom priestore [9]).
2. **Len v režime grilovania:** Na otočný tanier [3] položte grilovací stojan [4].
3. Zapojte sieťovú zástrčku [1] do sieťovej zásuvky.

● Obsluha

① UPOZORNENIA:

- Keď sa varenie ukončí, zobrazenie hodnôt [28] bude striedavo zobrazovať „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce) a zaznie 5 akustických signálov. Kým nestlačíte [15] alebo neotvoríte dvere za rukoväť [7], každé 2 minúty zaznejú 4 akustické signály.
- Ak stlačíte tlačidlo, ktoré nemá žiadnu dostupnú funkciu, bzučiak zaznie dvakrát.
- Počas varenie môžete prevádzku zastaviť tak, že otvoríte dvere za rukoväť [7] alebo stlačíte [15].
Ak tlačidlo [15] stlačíte raz, program sa preruší. Ak stlačíte otočný gombík [17], program bude pokračovať. Ak dvakrát stlačíte [15], program sa ukončí.
- Produkt je vybavený režimom šetrenia energie. V pohotovostnom režime varenia podsvietenie displeja [11] stmavne, ak v priebehu 5 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo alebo neotočíte otočným gombíkom [17]. Displej sa rozsvieti, keď stlačíte ľubovoľné tlačidlo alebo otočíte otočným gombíkom.
- Keď sa ukončí program varenia, ktorý trval >2 minúty, ventilátor sa spustí na 3 minúty, aby sa schladil ohrievací priestor [9]. Zobrazenie hodnôt [28] striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Počas chladiacej fázy: Stlačením [15] ventilátor zastavíte. Pred tým, ako budete produkt znova používať, odporúčame počkať, kým sa ventilátor úplne nezastaví. Tým sa predĺži životnosť produktu.
- Maximálna doba ohrievania všetkých manuálnych programov je 95 minút. Otočením otočného gombíka [17] proti smeru hodinových ručičiek nastavte čas od 10 sekúnd do 95 minút.

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

- Indikátor prevádzky [27] zobrazuje rôzne prevádzkové stavy:

Indikátor prevádzky [27]	Význam
Svieti úplne	Prevádzka ukončená
Bliká	V prevádzke
Vypnutý	Nie v prevádzke (v pohotovostnom režime a počas výberu programu)

● Pohotovostný režim

- Keď sa produkt prvýkrát pripojí k napájaniu, zaznie akustický signál. Ak 5 sekúnd nevykonáte žiadnu akciu, displej [11] stmavne. Produkt sa nachádza v pohotovostnom režime. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „1:01“ (resp. aktuálny čas, ak ste nastavili hodiny). [30] svieti.
- Ak v režime výberu programu do 30 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, produkt sa prepne do pohotovostného režimu.
- Ak počas varenia dvakrát stlačíte [15], varenie sa ukončí a produkt sa prepne do pohotovostného režimu.

● Nastavenie času

1. Keď sa produkt prvýkrát pripojí k napájaniu: Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „1:01“. [30] svieti.
2. Tlačidlo [16] držte stlačené 3 sekundy. Je zvolený 12-hodinový formát. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „Hr12“.
3. Otočením otočného gombíka [17] si zvolíte 12- alebo 24-hodinový formát.
Hr12: 12-hodinový formát
Hr24: 24-hodinový formát
4. Potvrďte stlačením otočného gombíka [17].
5. Otočením otočného gombíka [17] nastavte hodiny.

6. Potvrďte stlačením otočného gombíka [17].
7. Otočením otočného gombíka [17] nastavte minúty.
8. Potvrďte stlačením otočného gombíka [17]. Čas je teraz nastavený.

● Nastavenie kuchynského časovača

❗ UPOZORNENIE: Kuchynský časovač môžete používať nezávisle od prevádzky mikrovlnnej rúry.

1. Keď je produkt v pohotovostnom režime: Stlačte [16]. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „0:00“. [29] svieti.
2. Otočením otočného gombíka [17] proti smeru hodinových ručičiek nastavte čas od 10 sekúnd do 95 minút.
3. Potvrďte stlačením otočného gombíka [17]. Zaznie akustický signál. Čas sa odpočítava. Po pribl. 5 sekundách zobrazí zobrazenie hodnôt [28] aktuálny čas. Kuchynský časovač odpočítava ďalej na pozadí.
4. Skontrolovať stav kuchynského časovača: Stlačte [16]. Zobrazenie hodnôt [28] na chvíľu zobrazí kuchynský časovač.
5. Po uplynutí nastaveného času: Zaznie dlhý akustický signál.

● Rýchly štart - funkcia 1

1. Otočením otočného gombíka [17] v pohotovostnom režime nastavte dobu ohrievania.
2. Stlačením otočného gombíka [17] spustíte varenie s výkonom 900 W.

● Rýchly štart - funkcia 2

❗ UPOZORNENIE: Pomocou tejto funkcie môžete varenie spustiť hneď na 30 sekúnd (alebo dlhšie, až do 95 minút) s výkonom 900 W.

1. Stlačte otočný gombík [17]. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „0:30“. [22] svieti. Varenie sa začne s dobou ohrievania nastavenou na 30 sekúnd. Čas sa odpočítava.

2. Ak chcete dobu ohrievania predĺžiť: Stláčajte otočný gombík [17], až kým nedosiahnete požadovanú dobu ohrievania. Každé stlačenie tlačidla predĺži dobu ohrievania o interval uvedený v tejto tabuľke:

Doba ohrievania	Interval
30 sekúnd až 5 minút	30 sekúnd
5 minút až 95 minút	1 minúta

● Režim mikrovlnnej rúry

Použité príslušenstvo:

Otočný tanier [3]

- ⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru!** Grilovací stojan a iné kovové predmety nikdy nepoužívajte v režime mikrovlnnej rúry. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu

spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!

- ❗ UPOZORNENIE:** Počas procesu varenia môžete stlačením [20] skontrolovať stupeň výkonu. Zobrazenie hodnôt [28] na chvíľu zobrazí stupeň výkonu.

1. V pohotovostnom režime stlačte [20]. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „P900“.
2. Stláčaním [20] si zvolíte iný stupeň výkonu od „P900“ do „P100“ (pozri „Režim mikrovlnnej rúry – príklady použitia“).
3. Otočením otočného gombíka [17] nastavte dobu ohrievania. Maximálna doba ohrievania je 95 minút.
4. Potvrďte stlačením otočného gombíka [17]. Čas sa odpočítava.

● Režim mikrovlnnej rúry – príklady použitia

Indikátor	Výstupný výkon	Použitie
P900	900 W	Rýchle ohrievanie, kura
P800	800 W	Bravčové mäso, mleté mäso, fašírky, mrazené jedlo
P700	700 W	Ryby, zemiaky, pukance, koláče, cestoviny
P600	600 W	Nápoje, ohrievanie mlieka, opätovné ohrievanie, ryža
P500	500 W	Zelenina, hustá zeleninová polievka, vaječný krém
P400	400 W	Polievky, ohrievanie chleba
P300	300 W	Rozmrazovanie mäsa, topenie masla/čokolády/syra
P200	200 W	Rozmrazovanie zeleniny, udržiavanie teploty
P100	100 W	Topenie zmrzlín, ohrievanie

● Režim grilovania

Použité príslušenstvo:

Otočný tanier [3] + grilovací stojan [4]

- ⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru!** V režime grilovania nepoužívajte žiadne kryty ani kuchynský riad, ktorý nie je odolný voči teplu, pretože by sa mohli roztopiť alebo spôsobiť požiar.

- ❗ UPOZORNENIE:** V režime grilovania na otočný tanier [3] vždy položte grilovací stojan [4]. Takýmto spôsobom dosiahnete optimálne výsledky grilovania.

- K dispozícii sú tieto 3 režimy grilovania:

Režim	Popis
Gr-1 [21]	■ Je aktivovaný len horný gril. ■ Tento režim je vhodný na zapekané sendviče a iné zapekané jedlá.
Gr-2 [21]	■ Je aktivovaný len spodný gril. ■ Tento režim je vhodný na pokrmy alebo potraviny, ktoré sa musia uvariť/ugrilovať zdola.

Režim	Popis
Gr-3  21	■ Je aktivovaný horný a spodný gril. ■ Tento režim je vhodný na tenké plátky mäsa, steaky, fašírky, párky alebo časti kuraťa.

1. V pohotovostnom režime stlačte /Comb. 12. Na zobrazení hodnôt 28 sa zobrazí „Gr-1“.
 21 svieti.
2. Stláčaním /Comb. 12 si zvolíte režim grilovania od „Gr-1“ do „Gr-3“ (pozri tabuľku vyššie).
3. Otočením otočného gombíka 17 nastavte čas grilovania. Maximálny čas grilovania je 95 minút.
4. Grilovanie spustíte stlačením otočného gombíka 17. Čas sa odpočítava.
5. Po uplynutí nastaveného času: Zobrazenie hodnôt 28 striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Zaznie pár akustických signálov.

■ K dispozícii sú tieto 4 kombinácie:

Režim (zobrazenie hodnôt 28)	Režim mikrovlnnej rúry (P900)	Režim grilovania	Vhodné na
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (horný ohrev)	■ Rezance ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (horný ohrev)	■ Gratinované zemiaky ■ Ryby
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (horný a spodný ohrev)	■ Zemiaky ■ Steak
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (horný a spodný ohrev)	■ Hydina ■ Koláč

1. Stláčaním /Comb. 12 v pohotovostnom režime si vyberte režim „Co-1“ až „Co-4“. Keď si zvolíte režim „Co-1“, zobrazenie hodnôt 28 striedavo zobrazuje „Co-1“ a „30:70“ (30 % mikrovlnná rúra, 70 % gril).  22 a  21 svietia.
2. Otočením otočného gombíka 17 nastavte dobu ohrievania. Maximálna doba ohrievania je 95 minút.
3. Stlačením otočného gombíka 17 spustíte varenie. Čas sa odpočítava.
4. Po uplynutí nastaveného času: Zobrazenie hodnôt 28 striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Zaznie pár akustických signálov.

● Kombinovaný režim „gril“

Použitie príslušenstvo:

Otočný tanier 3

VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Grilovací stojan a iné

kovové predmety nikdy nepoužívajte v kombinovanom režime „gril“. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť! V kombinovanom režime „gril“ nepoužívajte žiadne kryty ani kuchynský riad, ktorý nie je odolný voči teplu, pretože by sa mohli roztopiť alebo spôsobiť požiar.

-  **UPOZORNENIE:** Kombinovaný režim „gril“ kombinuje funkciu grilu s normálnym režimom mikrovlnnej rúry. Produkt sa najprv spustí na určitý čas v režime mikrovlnnej rúry. Hneď nato sa produkt automaticky prepne na určitý čas do režimu grilovania. Produkt beží v oboch režimoch v opakujúcom sa cykle, až kým neuplynie nastavený čas.

● Teplovzdušný režim

Použité príslušenstvo:

Otočný tanier [3]

① **UPOZORNENIE:** V teplovzdušnom režime cirkuluje v ohrievacom priestore [9] teplý vzduch. Teplovzdušný režim sa odporúča predovšetkým na prípravu zapekaných alebo chrumkavých pokrmov.

1. V pohotovostnom režime stlačte [13]. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „200 °C“. [23] svieti.
2. Stláčaním [13] nastavte teplotu od 200 °C do 110 °C.
3. Predhrievanie: Po nastavení teploty stlačte otočný gombík [17]. Produkt sa začne 30 minút predhrievať. Keď produkt dosiahne nastavenú teplotu, zaznie pár akustických signálov. Predhrievanie zastavíte tak, že otvoríte dvere za rukoväť [7]. Do produktu vložte potraviny. Ak nič nevykonáte, produkt sa bude ďalších 30 minút predhrievať.
4. Otočením otočného gombíka [17] nastavte dobu ohrievania. Maximálna doba ohrievania je 95 minút.

■ 4 dispozície sú tieto 4 kombinácie:

Režim (zobrazenie hodnôt [28])	Režim mikrovlnnej rúry	Teplovzdušný režim	Vhodné na
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Mäso ■ Ryby
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Zelenina ■ Koláč
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Krevety ■ Kuracie horné stehná
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Domáce hranolky

1. V pohotovostnom režime stláčajte [Comb. [12], až kým sa na zobrazení hodnôt [28] nebude striedavo zobrazovať „110 °C“ a „70:30“. [23] a [22] svietia.
2. Nadalej stláčajte [Comb. [12] a zvolte teplotu 110 °C, 140 °C, 170 °C alebo 200 °C.

5. Stlačením otočného gombíka [17] spustíte varenie. Čas sa odpočítava.
6. Po uplynutí nastaveného času: Zobrazenie hodnôt [28] striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Zaznie pár akustických signálov.

● Kombinovaný režim „teplý vzduch“

Použité príslušenstvo:

Otočný tanier [3]

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru!** Grilovací stojan a iné kovové predmety nikdy nepoužívajte v kombinovanom režime „teplý vzduch“. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!

① **UPOZORNENIE:** Kombinovaný režim „teplý vzduch“ kombinuje teplovzdušnú funkciu s normálnym režimom mikrovlnnej rúry. Tento režim môžete používať napríklad vtedy, ak chcete mäso pripraviť šťavnaté a jemné, ale zároveň chrumkavé.

3. Otočením otočného gombíka [17] nastavte dobu ohrievania. Maximálna doba ohrievania je 95 minút.
4. Stlačením otočného gombíka [17] spustíte varenie. Čas sa odpočítava.

- Po uplynutí nastaveného času: Zobrazenie hodnôt [28] striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Zaznie pár akustických signálov.

● Rozmrazovanie podľa nastaveného času

① UPOZORNENIA:

- Keď uplynie polovica času rozmrazovania, na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 akustické signály. Slúži to ako pripomenka, že máte otočiť potraviny. Ak potraviny neotočíte, proces bude pokračovať, kým neuplynie čas.
 - Na rozmrazenie 500 g mletého mäsa odporúčame čas rozmrazovania 10 minút.
- V pohotovostnom režime stlačte * [14]. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „0:00“. [25] svieti.
 - Otočením otočného gombíka [17] nastavte dobu rozmrazovania. Maximálny čas rozmrazovania je 95 minút.
 - Stlačením otočného gombíka [17] spustíte proces. Čas sa odpočítava.
 - Keď uplynie polovica času rozmrazovania, na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 akustické signály. Pomocou rukoväte [7] otvorte dvere. Čas na zobrazení hodnôt [28] sa zastaví.
 - Otočte potraviny. Vždy používajte ochranné rukavice alebo chňapky, pretože potraviny sú horúce.
 - Dvere zavrite za rukoväť [7].
 - Stlačte otočný gombík [17] a proces bude pokračovať.
 - Po uplynutí nastaveného času: Zobrazenie hodnôt [28] striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Zaznie pár akustických signálov.

● Rozmrazovanie podľa nastavenej hmotnosti

① UPOZORNENIA:

- Akonáhle zadáte hmotnosť potravín, ktoré sa majú rozmraziť, trvanie a výkon rozmrazovania sa nastaví automaticky.

- Keď uplynú $\frac{2}{5}$ času rozmrazovania, na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 akustické signály. Slúži to ako pripomenka, že máte otočiť potraviny. Ak potraviny neotočíte, proces bude pokračovať, kým neuplynie čas.

- V pohotovostnom režime stlačte dvakrát * [14]. Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „100 g“. [25] svieti.
- Otočením otočného gombíka [17] nastavte hmotnosť potravín, ktoré sa majú rozmraziť, na škále od 100 do 1800 g.
- Stlačením otočného gombíka [17] spustíte proces. Čas sa odpočítava.
- Keď uplynú $\frac{2}{5}$ času rozmrazovania, na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „turn“ (otočiť) a zaznejú 2 akustické signály. Pomocou rukoväte [7] otvorte dvere. Čas na zobrazení hodnôt [28] sa zastaví.
- Otočte potraviny. Vždy používajte ochranné rukavice alebo chňapky, pretože potraviny sú horúce.
- Dvere zavrite za rukoväť [7].
- Stlačte otočný gombík [17] a proces bude pokračovať.
- Po uplynutí nastaveného času: Zobrazenie hodnôt [28] striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Zaznie pár akustických signálov.

Hmotnosť rozmrazovania	Čas rozmrazovania
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min

Hmotnosť rozmrazovania	Čas rozmrazovania
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Detská poistka

① UPOZORNENIA:

- Táto funkcia sa dá aktivovať, len keď je produkt v pohotovostnom režime.
- Táto funkcia slúži na to, aby produkt nemohli používať deti bez dozoru ani iné osoby, ktoré nie sú oboznámené s obsluhou produktu. Keď aktivujete túto funkciu, deaktivujú sa všetky tlačidlá aj otočný gombík [17].
- **Aktivácia:** ☹ [18] držte stlačené, kým nezaznie akustický signál a nezasvieti ☹ [24].
- **Deaktivácia:** ☹ [18] držte stlačené, kým nezaznie akustický signál a ☹ [24] nezhasne.

● Automatické režimy varenia

- ① **UPOZORNENIE:** Výsledok automatického procesu varenia závisí od faktorov ako tvar

a veľkosť potravín, požadovaný stupeň uvarenia určitých potravín a od toho, ako potraviny do produktu položíte.

1. V pohotovostnom režime stlačte [19] a dostanete sa do menu (pozri tabuľku nižšie). Na zobrazení hodnôt [28] sa zobrazí „A-01“. [26] svieti. Príslušný indikátor menu [31] bliká.
2. Stláčaním [19] zvolíte požadované nastavenie od „A-01“ do „A-12“.
3. **Len pre kód A-07 (pizza):**
 - Otočením otočného gombíka [17] zvolíte teplotu pizze.

Indikátor	Vhodné na
-20 °C	Mrazená pizza
03 °C	Chladená pizza
20 °C	Čerstvá pizza

- Na potvrdenie stlačte [19].
4. Otočením otočného gombíka [17] nastavte hmotnosť potravín alebo počet porcií.
 5. Stláčaním otočného gombíka [17] spustíte proces. Čas sa odpočítava.
 6. Po uplynutí nastaveného času: Zobrazenie hodnôt [28] striedavo zobrazuje „End“ (koniec) a „Hot“ (horúce). Zaznie pár akustických signálov.

Kód	Potravina	Hmotnosť/porcie	Doba ohrievania	Režim
A-01	Pukance*	100 g	1:50 min	Mikrovlnná rúra (P900)
A-02	Hranolky (-18 °C)	200 g	25:00 min	Teplý vzduch (200 °C)
A-03	Tekutiny	1 hrnček	1:30 min	Mikrovlnná rúra (P900)
		2 šálky	2:40 min	
		3 šálky	3:50 min	
A-04	Koláč	475 g	45:00 min	Teplý vzduch (160 °C)

* Používajte výlučne pukance vhodné do mikrovlnnej rúry. Na otočný tanier [3] položte tanier. Na tanier položte balenie pukancov. Takýmto spôsobom dosiahnete lepší výsledok.

Kód	Potravina	Hmotnosť/ porcie	Doba ohrievania	Režim
A-05	Ryby	200 g	12:00 min *	Kombinácia režimu mikrovlnnej rúry a teplovzdušného režimu v jednom opakujúcom sa cykle: ■ Mikrovlnná rúra (P900) na 10 sek. ■ Teplý vzduch (200 °C) na 23 sek.
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-06	Zelenina	200 g	3:00 min	Mikrovlnná rúra (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	
A-07	Mrazená pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Mikrovlnná rúra + spodný gril na 3:00 min ■ Horný a spodný gril na 4:00 min ■ Horný gril na 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Mikrovlnná rúra + spodný gril na 3:00 min ■ Horný a spodný gril na 5:00 min ■ Horný gril na 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Mikrovlnná rúra + spodný gril na 3:00 min ■ Horný a spodný gril na 6:00 min ■ Horný gril na 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Mikrovlnná rúra + spodný gril na 3:30 min ■ Horný a spodný gril na 10:00 min ■ Horný gril na 8:30 min
	Chladená pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Kombinovaný režim 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Čerstvá pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Kombinovaný režim 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	

* Potraviny obráťte, keď uplynie $\frac{2}{3}$ času.

Kód	Potravina	Hmotnosť/ porcie	Doba ohrievania	Režim
A-08	Párky	100 g	05:00 min*	Kombinácia režimu mikrovlnnej rúry a teplovzdušného režimu v jednom opakujúcom sa cykle: ■ Mikrovlnná rúra (P900) na 10 sek. ■ Teplý vzduch (200 °C) na 23 sek.
		200 g	06:00 min*	
		300 g	07:00 min*	
		400 g	08:00 min*	
		500 g	09:00 min*	
A-09	Kura	800 g	31:00 min*	Kombinovaný režim „teplý vzduch“ pri teplote (170 °C)
		1,000 g	34:00 min*	
		1,200 g	37:00 min*	
		1,400 g	40:00 min*	
A-10	Mäso	200 g	12:00 min*	Kombinácia režimu mikrovlnnej rúry a teplovzdušného režimu v jednom opakujúcom sa cykle: ■ Mikrovlnná rúra (P900) na 10 sek. ■ Teplý vzduch (200 °C) na 23 sek.
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-11	Hovädzie	200 g	12:00 min*	Kombinácia režimu mikrovlnnej rúry a teplovzdušného režimu v jednom opakujúcom sa cykle: ■ Mikrovlnná rúra (P900) na 10 sek. ■ Teplý vzduch (200 °C) na 23 sek.
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-12	Rezance	100 g	20:00 min	Mikrovlnná rúra (P700) ❗ UPOZORNENIA: ☐ Používajte vodu izbovej teploty. ☐ Potrebný objem vody (jednotka: ml) vypočítate tak, že hmotnosť cestovín (jednotka: g) vynásobíte koeficientom 8.
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Tabuľka varenia v mikrovlnnej rúre

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas	Informácie
Rybie filé	400 g	700 W	10–15 min	Pridajte trochu vody a citrónovej šťavy.

* Potraviny obráťte, keď uplynie $\frac{2}{3}$ času.

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas	Informácie
Zelenina	250 g	600 W	5–10 min	Zeleninu nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas premiešajte.
Zemiaky	500 g	800 W	8–10 min	Zemiaky nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas premiešajte.
Dezert (napr. puding, cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Postupujte podľa pokynov na obale dezertu.
Ryža	100 g ryže 250 ml vody	700 W	15 min	Pred varením ryžu opláchnite.
Vaječný krém	750 g	500 W	10–15 min	Vaječný krém dajte na veľký tanier.
Sušienky	400 g	600 W	8–10 min	Sušienky dajte na veľký tanier.
Fašírky	500 g	600 W	23–28 min	Okorenené fašírky dajte na tanier. Tanier zakryjeme pokrievkou.
Gratinované zemiaky	500–1000 g	900 W	5–10 min	Gratinované zemiaky pripravte v miske. Misku zakryte pokrievkou.

● Ohrievanie mrazených potravín

Potravina	Množstvo	Výkon	Čas
Polievka	400 ml	600 W	8–10 min
Dusenie	500 g	600 W	10–13 min
Prílohy (napr. cestoviny)	500 g	700 W	8–10 min
Zelenina	300 g	500 W	8–10 min

● Recepty

● Hrnčekový čokoládový koláč

 8 min

 × 1

Čas prípravy:	5 min
Doba ohrievania:	3 min

Prísady

4 PL	Múky
¼ PL	Prášku do pečiva
4 PL	Kryštálového cukru
2 PL	Kakaového prášku
1	Vajce
3 PL	Mlieka
3 PL	Rastlinného oleja

Pár kvapiek	Vanilkového extraktu alebo iného extraktu (voliteľné)
2 PL	Kúskov čokolády, orechov alebo hrozienok (voliteľné)

Príprava

1. Do veľkého hrnčeka, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry, dáme múku, prášok do pečiva, kryštálový cukor a kakaový prášok. Všetky suroviny zmiešame.
2. Pridáme vajce a všetko zmiešame.
3. Pridáme mlieko a rastlinný olej. Potom môžeme pridať vanilkový alebo iný extrakt. Premiešame všetky suroviny, až kým zmes nebude hladká.
4. Môžeme pridať ešte kúsky čokolády, orechy alebo hrozienka. Všetky suroviny zmiešame.
5. Hrnček dáme do stredu otočného taniera [3]. Koláč dáme piecť na 3 minúty na 600 W alebo kým už nebude viac rásť a bude pevný.
6. Pri vyberaní horúceho hrnčeka majte na sebe chňapky. Vychutnajte si tento lahodný koláč!

● Karamelové pukance

 pribl. 27 min

 × 8

Čas prípravy:	20 min
Doba ohrievania:	pribl. 7 min

Prísady

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

Príprava

1. Kukurličné zrná dáme do papierového vrečka. Môžeme pridať pár kvapiek rastlinného oleja. Hornú časť vrečka párkrát zložíme, aby sme ho uzavreli.
2. Vrečko dáme do stredu otočného taniera [3]. Stlačením  [19] zvolíme menu automatického režimu **A-01** pre pukance. Stlačením otočného gombíka [17] spustíme varenie. Keď už nebudeme počuť „pukanie“ pukancov, varenie môžeme zastaviť aj pred uplynutím programu.
3. Príprava karamelu: Do veľkej misky vhodnej do mikrovlnnej rúry dáme cukor, kukurličný sirup, maslo a soľ. Zmes varíme 2 minúty na 700 W. Zmes premiešame a varíme ďalšie 2 minúty na 700 W, kým nebude riadne bublať.
4. Do karamelovej zmesi dáme vanilkový extrakt a dobre premiešame. Tretinu horúceho karamelu dáme hneď na pukance vo vrečku. Vrečko zatvoríme a zatrasíme ním, aby sa pukance obalili zmesou. Na pukance dáme ďalšiu tretinu karamelu. Vrečko zatvoríme a zatrasíme ním. Na pukance dáme zvyšný karamel a vrečkom posledný krát zatrasíme.
5. Vrečko dáme do stredu otočného taniera [3]. Pukance varíme 1 minútu na 700 W. Pri vyberaní a traseaní horúceho vrečka majte na sebe chňapky.
6. Karamelové pukance premiešame v nejakej nádobe. Karamelové pukance necháme asi 20 minút, aby úplne vychladli. Karamelové pukance rozdeľte na časti a vychutnajte si ich!

● Losos

 11–23 min

 × 1

Čas prípravy:	5 min
Doba ohrievania:	6–18 min

Prísady

400 g	Lososa
½ ČL	Čierneho korenia
½ ČL	Soli

2 ČL	Vody
¼	Citrón

Príprava

1. Ak treba, lososa rozmrazíme (pozri „Rozmrazovanie podľa nastaveného času“).
2. Lososa ochutíme čiernym korením a soľou.
3. Lososa položíme na tanier. Pridáme vodu. Tanier zakryjeme pokrievkou.
4. Tanier položíme do stredu otočného taniera [3]. Lososa varíme 6 minút na 700 W. Prípadne zvolíme kód **A-05** (pozri „Automatické režimy varenia“).
5. Pred servírovaním pridáme trochu citrónovej šťavy.

● Zapečené zemiaky

 27–45 min

 × 3

Čas prípravy:	15 min
Doba ohrievania:	12–30 min

Prísady

750 g	Zemiakov uvarených natvrdo (ošúpané)
300 g	Sladkej smotany
100 g	Syra (strúhaný) s obsahom tuku 25 % až 30 % v suchej hmote
Podľa chuti	Soľ a čierne korenie

Odporúčany kuchynský riad

- Okrúhly pekáč s pokrievkou vhodný do mikrovlnnej rúry
- Výška: 5–6 cm
- Priemer: pribl. 22 cm

Príprava

① UPOZORNENIA:

- Predhrievanie nie je potrebné.
- Najlepší výsledok dosiahnete, keď budete striedavo používať režim mikrovlnnej rúry a teplovzdušný režim. Vždy počkajte, kým sa ukončí nastavený režim varenia. Potom nastavte ďalší režim varenia.

1. Zemiaky nakrájame na plátky s hrúbkou pribl. 3–4 mm.
2. Polovicu zemiakových plátok poukladáme do pekáča v tvare strešných škriadiel.
3. Zemiakové plátky posypeme polovicou syra.
4. Zemiakové plátky ochutíme soľou a korením.
5. Pridáme polovicu smotany.
6. Do pekáča poukladáme druhú polovicu zemiakových plátok v tvare strešných škriadiel.
7. Zemiakové plátky posypeme zvyšným syrom.
8. Pridáme zvyšnú smotanu.
9. Gratinované zemiaky ochutíme soľou a korením.
10. Pekáč zakryjeme pokrievkou.
11. Pekáč dáme do stredu otočného taniera [3].
12. Podľa toho, ako si želáte gratinované zemiaky pripraviť, odporúčame tieto druhy prípravy:

Účel	Režim	Čas
Rýchle varenie	Režim mikrovlnnej rúry s výkonom 900 W	12 min
Gratinovanie s chrumkavým povrchom	Kombinovaný režim „teplý vzduch“ pri teplote 170 °C	25 min
Gratinovanie so zlatohnedým povrchom	Kombinovaný režim „gril“ s kombináciou 2 (Co–2)	30 min

13. Pri vyberaní horúceho pekáča majte na sebe chňapky. Vychutnajte si chutné gratinované zemiaky!

● Cuketová polievka

 31 min

 × 2

Čas prípravy:	15 min
Doba ohrievania:	16 min

Prísady

1	Cuketa (nakrájaná na malé kocky, pribl. 250 g)
500 ml	Vody
2 ČL	Zeleninového bujónu

150 g	Taveného syra (s bylinkami)
100 ml	Sladkej smotany

Príprava

① **UPOZORNENIE:** Polievku môžete pred servírovaním rozmixovať tyčovým mixérom. Polievka tak dosiahne krémovú konzistenciu.

1. Do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry dáme kocky cukety, vodu a zeleninový bujón.
2. Misku dáme do stredu otočného taniera [3]. Polievku varíme 6 minút na 900 W.
3. Pridáme tavený syr a smotanu.
4. Polievku varíme 10 minút na 600 W.
5. Pri vyberaní horúcej misky majte na sebe chňapky. Vychutnajte si chutnú polievku!

● Grilované kura

 135 min

 × 2–3

Čas prípravy:	75 min
Doba ohrievania:	60 min

Prísady

1	Celého kuraťa (800–1400 g)
60 ml	Olivového oleja
30 ml	Šťavy z citróna
4	Strúčiky cesnaku (nasekané najemno)
1 PL	Čerstvého rozmarínu (nasekaný)
1 PL	Čerstvého tymiánu (nasekaný)
1 ČL	Mletej papriky
Podľa chuti	Soľ a čierne korenie

Príprava

1. Príprava kuraťa: Kura opláchneme pod studenou vodou a utrieme ho kuchynskými utierkami. Ak je to potrebné, vyberieme všetky vnútornosti.
2. Marinovanie kuraťa: V malej miske zmiešame olivový olej, šťavu z citróna, cesnak, rozmarín, tymián, mletú papriku, soľ a čierne korenie.

Touto zmesou potrieme celé kura, aj pod kožou a zvnútra. Kura necháme v chladničke marinovať aspoň 1 hodinu, alebo najlepšie cez noc.

3. Grilovanie kuraťa: Kura položíme na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Tanier položíme do stredu otočného taniera [3]. Stláčaním  [19] zvolíme menu automatického režimu **A-09** pre kura. Zvolíme príslušnú hmotnosť kuraťa. Stlačením otočného gombíka [17] spustíme varenie.
4. Obrátenie kuraťa: Keď uplynú 2/3 času a zaznie pár akustických signálov, otvoríme dvere [5] a kura obrátíme. Zatvoríme dvere a stlačením otočného gombíka [17] opäť spustíme varenie.
5. Odležanie a servírovanie: Kura vyberieme z produktu. Pred porciovaním necháme kura 10–15 minút odležať. Šťava z mäsa sa tak roztečie a kura bude mäkkšie a chutnejšie.

● Salámová pizza

 30 min

 × 2–3

Čas prípravy:	15 min
Doba ohrievania:	15 min

Prísady

1	Cesto na pizzu (kupované alebo doma vyrobené)
120 ml	Omáčky na pizzu
120 g	Syru mozzarella (strúhaný)
60 g	Salámy (nakrájaná na plátky)
30 g	Čiernych olív (nakrájané na plátky) (voliteľné)
30 g	Červenej cibule (nakrájaná na plátky) (voliteľné)
1 ČL	Sušeného oregána
Na ozdobenie	Čerstvé lístky bazalky (voliteľné)

Príprava

1. Príprava cesta: Cesto na pizzu vyvalkáme na mierne pomúčenej ploche na požadovanú hrúbku.
2. Pridanie omáčky: Na cesto na pizzu rovnomerne rozotrieme omáčku na pizzu a kúsok z vonkajšieho okraja necháme voľný.
3. Ozdobenie: Na omáčku nasypeme nastrúhanú mozzarellu. Na syr porozkladáme plátky šalámy rovnomerne od seba. Podľa chuti môžeme pridať aj čierne olivy a červenú cibuľu. Pizzu posypeme sušeným oregánom.
4. Grilovanie pizze: V závislosti od požadovaného výsledku grilovania sa odporúčajú 2 programy.
 - Ak chceme chrumkavú a zlatohnedú pizzu: Pizzu opatrne položíme na grilovací stojan [4]. Grilovací stojan položíme do stredu otočného taniera [3]. Stlačeníím  Comb. [12] zvolíme **Gr-3** v režime grilovania. Dobu ohrievania nastavíme na 15 minút alebo pizzu pečieme, kým povrch nebude zlatohnedý.
 - Ak chceme pizzu rýchlo hotovú: Pizzu položíme na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Tanier položíme do stredu otočného taniera [3]. Stlačeníím  [19] zvolíme menu automatického režimu **A-07** pre pizzu. Otočením otočného gombíka [17] zvolíme **20 °C** pre čerstvú pizzu. Na potvrdenie stlačíme . Zvolíme príslušnú hmotnosť pizze. Stlačeníím otočného gombíka spustíme varenie.
5. Ozdobenie a servírovanie: Pizzu vyberieme a necháme ju pár minút odležať. Pizzu môžeme ozdobiť čerstvými lístkami bazalky. Pizzu nakrájame na kusy a servírujeme ju teplú.

● Makaróny so syrom

 50 min

 × 2

Čas prípravy:	10 min
Doba ohrievania:	40 min

Prísady

300 g	Makarónov
60 g	Masla
60 g	Univerzálnej múky
480 ml	Mlieka
200 g	Čedaru (strúhaný)
½ ČL	Soli
¼ ČL	Čierneho korenia
¼ ČL	Mletej papriky (voliteľné)
30 g	Parmezánu (nastrúhaný) (voliteľné)

Príprava

1. Varenie cestovín: Makaróny dáme do veľkého hrnca vhodného do mikrovlnnej rúry, ktorý naplníme posolenou vodou. Hrnec položíme do stredu otočného taniera [3]. Stlačeníím  [19] zvolíme menu automatického režimu **A-12** pre cestoviny. Zvolíme 300 g a stlačeníím otočného gombíka [17] spustíme varenie. Keď budú cestoviny uvarené, scedíme vodu a hrniec odložíme bokom.
2. Príprava syrovej omáčky: V stredne veľkom kastróle na strednom stupni roztopíme maslo. Primiešame múku a necháme vriť asi 1 minútu, kým nevznikne hladká pasta. Postupne pridávame mlieko, kým zmes nebude hladká a hustá.
3. Pridanie syru: Kastról dáme dole zo sporáka a vmiešavame čedar, kým sa neroztopí a zmes nebude hladká. Podľa chuti ochutíme soľou, čiernym korením a mletou paprikou.
4. Spojenie cestovín a omáčky: Uvarené makaróny dáme do syrovej omáčky a miešame, kým nebudú cestoviny rovnomerne pokryté.
5. Dosiahnutie zlatého povrchu: Makaróny so syrom dáme do pekáča vhodného do mikrovlnnej rúry. Makaróny so syrom posypeme nastrúhaným parmezánom. Pekáč dáme do stredu otočného taniera [3]. Stlačeníím  [12] zvolíme **Gr-1** v režime grilovania. Dobu ohrievania nastavíme na 10 minút alebo grilujeme, kým povrch nebude zlatohnedý a nebude bublať.

6. Servírujeme a vychutnáme si tieto lahodné makaróny so syrom!

● Hranolky

🕒 40 min

👤 × 2

Čas prípravy:	20 min
Doba ohrievania:	20 min

Prísady

1 PL	Rastlinného oleja
1	Sladký zemiak (ošúpaný a nakrájaný na hranolky)
1	Zemiak (ošúpaný a nakrájaný na hranolky)
Podľa chuti	Soľ, čierne korenie, mletá paprika, cesnakový prášok alebo iné obľúbené korenie (voliteľné)

Príprava

1. Príprava zemiakov: Zemiaky umyjeme a ošúpeme. Zemiaky nakrájame na hranolky hrubé asi 0,5–1 cm.
2. Ochutenie zemiakov: Nakrájané zemiaky dáme do stredne veľkej misky. Pridáme olej a korenie a všetko dobre premiešame.
3. Pečenie hranoliek: Zemiaky rozložíme rovnomerne do jednej vrstvy na tepluvzdorný tanier vhodný do mikrovlnnej rúry. Tanier položíme do stredu otočného taniera [3]. Stláčaním [12]/Comb. [12] zvolíme kombinovaný režim „teplý vzduch“, kým sa na zobrazení hodnôt [28] nebude striedavo zobrazovať „200 °C“ a „30:70“. Hranolky pečieme 20 minút.
4. Obrátenie hranoliek: Po 12 minútach otvoríme dvere [5] a hranolky obrátime.
5. Servírovanie a vychutnanie: Keď uplynie čas, tanier vyberieme. Hranolky ľubovoľne ochutíme (alebo podľa potreby) a vychutnáme si ich.

● Cesnakové kuracie krídelká

🕒 90 min

👤 × 2

Čas prípravy:	60 min
Doba ohrievania:	30 min

Prísady

8	Kuracích krídeliek
1 ČL	Soli, čierneho korenia, cesnakového prášku, cibulového prášku na ochutenie
1 PL	Prášku do pečiva
4	Strúčiky cesnaku (nasekané najemno)
2 PL	Olivového oleja

Príprava

- ❗ **UPOZORNENIE:** Ak sú kuracie krídelká zamrazené, najprv ich rozmrazíme podľa popisu v časti „Rozmrazovanie podľa nastavenej hmotnosti“ alebo „Rozmrazovanie podľa nastaveného času“.
1. Ochutenie kuracích krídeliek: Vo veľkej miske zmiešame soľ, čierne korenie, cesnakový prášok, cibulový prášok a prášok do pečiva. Do tejto zmesi namočíme kuracie krídelká a necháme ich v chladničke marinovať aspoň 1 hodinu, alebo najlepšie cez noc.
 2. Príprava cesnakového oleja: V malej miske zmiešame jemne nasekaný cesnak s olivovým olejom.
 3. Varenie kuracích krídeliek: Kuracie krídelká položíme na otočný tanier [3]. Medzi kuracími krídelkami necháme trochu rozstup. Stláčaním [13] zvolíme 180 °C v teplotovzdušnom režime. Doba ohrievania nastavíme na 30 minút a spustíme varenie.
 4. Obrátenie kuracích krídeliek: Kuracie krídelká obrátime, keď uplynie polovica doby ohrievania. Kuracie krídelká varíme ďalej, až kým nebudú zlatohnedé a chrumkavé.
 5. Pridanie cesnakovej príchuti: Keď bude ostávať posledných 5 minút varenia, kuracie krídelká potrieme cesnakovou olejovou

zmesou, aby sme im dodali silnú cesnakovú chuť.

6. Servírovanie kuracích krídeliek: Kuracie krídelká vyberieme a necháme ich pár minút odležať. Kuracie krídelká servírujeme s obľúbenou omáčkou na namáčanie.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením:

Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistíte bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! Elektrické časti produktu neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcu vodu.

① UPOZORNENIA:

- Produkt vyčistíte až po vychladnutí. Zaschnuté zvyšky jedál sa nedajú tak jednoducho odstrániť.
- Nepoužívajte spreje na čistenie alebo iné agresívne čistiace prostriedky, lebo tieto môžu spôsobiť fľaky, pásy alebo zakalenie povrchu.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré by mohli škriabať.
- Telo: Teleso produktu čistíte vlhkou handričkou.
- Ohrievací priestor: Ohrievací priestor [9] udržiavajte neustále čistý. Ak sa na stenách produktu držia striekance potravín alebo

vytečené tekutiny, musíte ich utrieť pomocou vlhkej handričky.

V prípade potreby použite jemný čistiaci prostriedok. Nakoniec pretrite všetko handrou namočenou v čistej vode a odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov.

- Otočný tanier a grilovací stojan: Otočný tanier [3] a grilovací stojan [4] pravidelne čistíte teplou mydlovou vodou. Otočný tanier a grilovací stojan sú vhodné do umývačky riadu.
- Striekance a znečistenie: Na odstránenie striekancov a znečistenia z nasledovných súčiastok používajte pravidelne vlhkú handru:
 - Tesnenie dverí [5] a príslušné súčiastky
 - Rám dverí [6] (obe strany)
 - Rukoväť [7]
 - Zaisťovací uzáver [8]
 - Priehľadné okno (obe strany)
- Kondenzovaná voda: Ak by sa na dverách alebo okolo vonkajšej strane dverí tvorila kondenzovaná voda, utrite ju mäkkou handričkou. Môže k tomu dôjsť, keď je produkt prevádzkovaný v extrémne vlhkých podmienkach.
- Zápach: Pravidelne odstraňujte zápach. Vložte hlbokú misu vhodnú do mikrovlnnej rúry – naplnenú šálkou vody, šľavou z citróna a tiež citrónovou kôrou – do ohrievacieho priestoru [9]. Túto zmes zohrievajte 5 minút. Dôkladne poutierajte ohrievací priestor a vydrhnite dosucha pomocou mäkkej handričky.

● Odstraňovanie chýb

Problém	Možná příčina	Možné riešenie
Produkt nezačína s ohrievaním.	Dvere nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvere.
Otočný tanier [3] vydáva pri otáčaní hlasné zvuky.	Otočný tanier [3] nie je správne položený na pohone otočného taniera.	Vložte otočný tanier [3] správne do ohrievacieho priestoru [9].
	Pohon otočného taniera a/alebo dno ohrievacieho priestoru [9] sú znečistené.	Vyčistite pohon otočného taniera a dno ohrievacieho priestoru [9].
Osvetlenie vo vnútri produktu nefunguje.	Svietidlo je chybné.	Obráťte sa na zákaznícky servis.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.



Všimajte si prosím označenie obalových materiálov pre triedenie odpadu, sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty/20–22: Papier a kartón/80–98: Spojené látky.

Výrobok:



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.



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



Ak výrobok doslúžil, v záujme ochrany životného prostredia ho neodhodte do domového odpadu, ale odovzdajte na odbornú likvidáciu. Informácie o zberných miestach a ich otváracích hodinách získate na Vašej príslušnej správe.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akkoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 486719_2501) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok)

a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● **Servis**

SK

Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 208
Introducción	Página 209
Uso conforme a lo previsto	Página 209
Volumen de suministro	Página 209
Descripción de las piezas	Página 209
Datos técnicos	Página 209
Indicaciones de seguridad	Página 210
Principios básicos para la cocción en el microondas	Página 215
Utilizar vajilla apropiada	Página 215
Antes del primer uso	Página 216
Colocación del producto	Página 216
Montaje	Página 216
Funcionamiento	Página 216
Modo standby	Página 217
Ajuste de la hora	Página 217
Ajuste del temporizador de pastel	Página 218
Función 1 de inicio rápido	Página 218
Función 2 de inicio rápido	Página 218
Modo microondas	Página 218
Modo microondas – ejemplos de aplicación	Página 219
Modo grill	Página 219
Modo combinación “grill”	Página 220
Modo aire caliente	Página 220
Modo combinación “aire caliente”	Página 221
Descongelar por tiempo	Página 221
Descongelar por peso	Página 222
Seguro para niños	Página 223
Modo de cocción automático	Página 223
Tabla de cocción del microondas	Página 226
Calentar alimentos congelados	Página 226

Recetas	Página 227
Pastel de chocolate	Página 227
Palomitas con caramelo	Página 227
Salmón	Página 228
Patatas gratinadas	Página 228
Sopa de calabacín	Página 229
Pollo a la parrilla	Página 229
Pizza de salami	Página 230
Macarrones con queso	Página 230
Patatas fritas	Página 231
Alitas de pollo al ajillo	Página 232
Limpieza y cuidado	Página 232
Subsanación de problemas	Página 233
Eliminación	Página 233
Garantía	Página 234
Tramitación de la garantía	Página 234
Asistencia	Página 234

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En el manual de instrucciones, la guía rápida, la guía de inicio rápido y el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

 ¡PELIGRO! Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.	 Tensión/corriente alterna
	 Hertzio (frecuencia de red)
	 Watt
 ¡ADVERTENCIA! Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.	 Símbolo de puesta a tierra
	 Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
 ¡CUIDADO! Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.	 Peligro - ¡Riesgo de descarga eléctrica!
	 ¡Atención, superficie caliente!
 ¡ATENCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización "Atención" advierte de un posible daño material.	 Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
 NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.	 Apto para el lavavajillas (solo plato giratorio 3 y parrilla 4)
 El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.	 Escanear el código para consultar el manual online.
 Indicaciones de seguridad	
 Instrucciones	

MICROONDAS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.

● Uso conforme a lo previsto

- Este producto está previsto para calentar y preparar alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto es apropiado únicamente para el uso privado y no está previsto para el uso en ámbitos comerciales o médicos.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Elimine todos los materiales de embalaje antes del uso.

- 1 Microondas
- 1 Plato giratorio
- 1 Parrilla
- 1 Pegatina con la vista general del programa
- 1 Manual de instrucciones
- 1 Guía de inicio rápido

● Descripción de las piezas

(Fig. A)

- 1 Cable de conexión con enchufe (no se muestra)
- 2 Ranuras de ventilación (parte posterior)
- 3 Plato giratorio
- 4 Parrilla

- 5 Puerta (junta)
- 6 Marco de puerta
- 7 Asa
- 8 Bloqueo
- 9 Cavidad de cocción
- 10 Guía de programas
- 11 Pantalla
- 12 Botón /Comb. (Grill/Combinación)
- 13 Botón  (Aire caliente)
- 14 Botón  (Descongelar)
- 15 Botón  (Parada)
- 16 Botón  (Reloj/Temporizador)
- 17 Botón giratorio (Tiempo/Peso) con botón (Inicio/Inicio rápido)
- 18  (Seguro para niños)
- 19  (Cocción automática)
- 20 Botón  (Microondas)

(Fig. B)

- 21 Indicador  (Grill)
- 22 Indicador  (Microondas)
- 23 Indicador  (Aire caliente)
- 24 Indicador  (Seguro para niños)
- 25 Indicador  (Descongelar)
- 26 Indicador  (Cocción automática)
- 27 Indicador de funcionamiento
- 28 Indicador de valores
- 29  (Temporizador)
- 30  (Reloj)
- 31 Indicador de menú (Cocción automática)

● Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	
- Microondas:	1600 W
- Grill:	1750 W
- Aire caliente:	2150 W
Consumo de potencia en modo standby:	0,7 W
Clase de protección:	I
Potencia de salida del microondas:	900 W
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Volumen cavidad de cocción:	aprox. 25 litros

- Este producto cumple las exigencias de la norma europea EN 55011.
- De conformidad con esta norma, este producto está clasificado como aparato del grupo 2 clase B.
- Grupo 2 = El producto genera energía de alta frecuencia selectiva en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de alimentos.
- Aparato de la clase B = El producto es apropiado para el uso en el ámbito doméstico.



Indicaciones de seguridad

¡FAMILIARÍCESE CON TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO A TERCEROS, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA SU FUTURO USO

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan sido instruidos en el uso del producto.

No permita que los niños jueguen con el producto. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin supervisión.

Mantenga el producto y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Al utilizar el producto en el modo combinación, recomendamos que los niños solo utilicen el producto bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que genera.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No ponga en funcionamiento el producto si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas hasta que hayan sido reparadas por una persona especializada.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Es peligroso para quien no sea una persona especializada realizar trabajos de servicio o reparación en los que se deba retirar una cubierta que protege de la radiación del microondas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

- Si el cable de red está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- Este producto ha sido diseñado para el uso doméstico y otro tipo de aplicaciones similares, como p. ej.:
 - Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
 - Propiedades agrícolas;
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;

– Pensiones con desayuno y ámbitos similares.

- Por encima del producto debe haber un espacio libre de al menos 20 cm.
- Solo debe utilizarse vajilla que sea apropiada para hornos microondas.
- Nunca utilice la parrilla u otro objeto metálico en el modo microondas o combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!
- Si se calientan alimentos en recipientes de plástico o papel, debería vigilarse el producto, ya que existe la posibilidad de que prenda.
- Este producto ha sido determinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o vestimenta, así como el calentamiento de almohadillas térmicas, guantes, esponjas, paños húmedos y similares puede implicar un riesgo de lesión, ignición o incendio.

- En caso de humo, debe apagarse el producto o desconectarlo de la red eléctrica, así como debe mantenerse cerrada la puerta para apagar las llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una cocción eruptiva y con retardo, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- El contenido de biberones de bebés y recipientes de vidrio con alimento para bebé debe agitarse o removerse y la temperatura debe ser comprobada antes de su consumo para evitar quemaduras.
- No deben calentarse en el microondas huevos con cáscara ni huevos duros, ya que al final del calentamiento pueden explotar en el microondas.
- El producto debe limpiarse regularmente, así como eliminar los restos de alimentos.
- Una limpieza deficiente del producto puede estropear la superficie provocando un efecto negativo en la vida útil y posiblemente provocar situaciones de peligro.
- No limpiar el producto con un limpiador de vapor.
- El producto está previsto para un uso independiente. No debe colocarse en un armario o similares.

INDICACIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Las personas que lleven marcapasos deben ser informadas sobre los posibles riesgos antes de poner en marcha el funcionamiento.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras! El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Nunca utilice un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga alejado el cable de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (cocinas de gas, eléctricas, hornos, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No ponga materiales inflamables cerca del producto.
- El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.
- Si el revestimiento antiadherente del plato giratorio empieza a desprenderse: No vuelva a utilizar el plato giratorio.

Colocación del producto

⚠ ¡ATENCIÓN! No coloque el producto sobre la placa de cocina u otro dispositivo que genere calor. Instalar el producto en dicho lugar podría provocar daños en el producto.

Funcionamiento

- ⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!** Quite todos los cierres metálicos del envase del alimento que debe calentarse.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
 - Nunca utilice el producto si está vacío.

Limpieza y cuidado

- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
 - Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, radiación solar directa, goteo y salpicaduras.

-  No elimine la placa de mica gris claro instalada en la cavidad de cocción para proteger los magnetrones.

Si la placa de mica está quemada o dañada: No vuelva a utilizar el producto. Encargue la reparación del producto a un técnico especialista cualificado.

- Si fuera necesario cambiar la bombilla del interior del producto, que lo lleve a cabo un especialista cualificado.
- Limpie regularmente los siguientes componentes con un paño húmedo:
 - Junta de la puerta y componentes adyacentes
 - Marco de puerta (ambos lados)
 - Agarre
 - Bloqueo
 - Ventanilla (ambos lados)
- Limpie el producto y sus accesorios conforme se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".

INTERFERENCIAS CON OTROS DISPOSITIVOS

El funcionamiento del producto puede provocar interferencias en la radio, televisión o aparatos similares.

Si se producen estos fallos, estos pueden reducirse o corregirse mediante las medidas correctoras siguientes:

- Limpieza de la puerta o juntas de la puerta del producto.
- Reorientación de la antena de su radio o televisión. Mantener separados el producto y el receptor.
- Alejar el producto del receptor.
- Conectar el producto a una toma de corriente. El producto y el receptor deberían estar conectados a circuitos eléctricos diferentes.

PRECAUCIONES NECESARIAS PARA EVITAR UN CONTACTO EXCESIVO CON LA RADIACIÓN DEL MICROONDAS

- No intente poner en funcionamiento el producto si la puerta está abierta. Esto puede llevar a que se exponga a una dosis potencialmente dañina de radiación microondas. También es importante no romper ni manipular los bloqueos de seguridad.

- No coloque nada entre la puerta. Asegúrese de que no quede ningún resto de alimento o producto de limpieza en las superficies de la junta.

● **Principios básicos para la cocción en el microondas**

- **Tiempo de cocción:** Preste atención al tiempo de cocción. Seleccione el tiempo de cocción indicado más corto e increméntelo si fuera necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden empezar a humear o prenderse.
- **Alimentos:** Ordene los trozos de alimentos uniformemente en el producto. Corte los alimentos en trozos de tamaño aproximado. Coloque los trozos más gruesos cerca de los bordes.
- **Cubrir los alimentos:** Cubra los alimentos durante el proceso de cocción con una tapa apta para microondas. La tapa evita que salpique y ayuda a asegurar que la comida se cocine uniformemente.
- **Dar la vuelta a los alimentos:** De la vuelta a los alimentos una vez en el producto durante el proceso de cocción para que platos como el pollo o las hamburguesas se cocinen más rápidamente. Los trozos grandes de alimentos, como p. ej., asado, deben girarse al menos una vez. Reorganice los alimentos pequeños, como p. ej., las albóndigas, a la mitad del tiempo de cocción. Gire las albóndigas y muévalas del centro al borde.
- **Alimentos con piel/cáscara:** Pinche la piel de las patatas, salchichas y alimentos similares antes de cocinarlos. De lo contrario podrían explotar.
- **Alimentos con piel/cáscara gruesa:** Pinche las calabazas, manzanas, castañas y alimentos similares antes de cocinarlos.

- **Grasa o aceite:** No descongele ninguna grasa o aceite congelado en el producto. No fría en el producto. La grasa o el aceite podrían inflamarse.
- **Bebidas:** Durante el calentamiento de bebidas en el producto puede haber un retraso en la aparición de la efervescencia cuando la bebida está hirviendo. Por ello, tenga cuidado al manipular el recipiente. Evitar una ebullición repentina: Coloque en el líquido una varilla de vidrio apropiada mientras se calienta. Después de calentar, deje el líquido en la cavidad de cocción  durante unos 20 segundos para evitar burbujas inesperadas.
- **Palomitas:** Utilice solo palomitas apropiadas para el microondas.

● **Utilizar vajilla apropiada**

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla u otro objeto metálico en el modo microondas o combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

- El material ideal para usar en el horno microondas es permeable al microondas, de modo que pueda penetrar energía en el recipiente para calentar los alimentos. Las microondas son incapaces de atravesar el metal. Por este motivo, no debe emplearse ningún recipiente de metal y vajilla de metal.
- Si utiliza el producto para calentar, no debe utilizar productos de papel reciclado. Estos pueden contener fragmentos de metal diminutos que provoquen chispas y/o incendios.
- Se recomienda el uso de vajilla redonda/ovalada en lugar de recipientes cuadrados o alargados, ya que los alimentos tienden a cocerse en los bordes. La lista siguiente contiene indicaciones generales que puede ayudarle a seleccionar la vajilla correcta.

Utensilio de cocina	Microondas	Grill/Aire caliente	Combinación
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vajilla de plástico (apropiado para microondas)	Sí	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No
Placa/bandeja de metal, parrilla [4]	No	Sí	No
Papel y envase de aluminio	No	Sí	No

● Antes del primer uso

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice el producto si está vacío.

① NOTA:

- Al utilizar el producto por primera vez puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente del área.
- Si abre la puerta [5], verá una pegatina con la guía de programas [10] en el marco. Si la pegatina no se encuentra en este lugar, búsquela dentro de la cavidad de cocción [9]. Seleccione la pegatina en el idioma que desee y péguela en el lugar especificado para la guía de programas. Las pegatinas describen los símbolos de los botones y los modos de cocción automáticos.
- 1. Elimine el material de embalaje (incluyendo las bolsas de plástico, todas las cintas adhesivas y las placas de protección dentro de la cavidad de cocción [9]). Compruebe la totalidad de las piezas.
- 2. Limpie el producto y sus accesorios (véase "Limpieza y cuidado").
- 3. Limpie la superficie con un paño seco para eliminar el agua o polvo.

● Colocación del producto

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Este producto no es apropiado para instalarlo en un armario de cocina. En armarios cerrados no se garantiza la suficiente ventilación del producto. ¡El producto podría dañarse y existe riesgo de incendio!

- Coloque el producto sobre una superficie plana con ventilación suficiente:
 - Entre el producto y las paredes continuas (incluyendo pared lateral y posterior) debe haber al menos 10 cm. Debe seguir siendo posible abrir por completo la puerta.
 - Por encima del producto debe haber un espacio libre de al menos 20 cm.

● Montaje

1. Inserte el plato giratorio [3] en el accionamiento del plato giratorio (dentro de la cavidad de cocción [9]).
2. **Solo en el modo grill:** Coloque la parrilla [4] en el plato giratorio [3].
3. Introduzca el enchufe [1] en una toma de corriente.

● Funcionamiento

① NOTA:

- Después de que haya finalizado el proceso de cocción, el indicador de valores [28] muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada y suenan 5 señales acústicas. Suenan 4 señales acústicas cada 2 minutos hasta que pulse ⏻ [15] o abra la puerta por el asa [7].
- Si pulsa un botón, que no tiene ninguna función disponible, suena el zumbador dos veces.
- Durante el proceso de cocción, puede detener el funcionamiento abriendo la puerta por el asa [7] o pulsando ⏻ [15].

Si pulsa una vez , el programa se interrumpe. Pulse el botón giratorio  para reanudar el programa. Si pulsa dos veces , el programa se cancela.

- El producto dispone de un modo ahorro de energía. En el modo standby, la iluminación de fondo de la pantalla  se atenúa si no se pulsa ningún botón en 5 segundos o no se gira el botón giratorio . Pulse cualquier botón o gire el botón giratorio para iluminar la pantalla.
- Un vez finalizado un programa de cocción con un tiempo de cocción de >2 minutos, el ventilador se pone en marcha durante 3 minutos para enfriar la cavidad de cocción . El indicador de valores  muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada. Durante la fase de enfriamiento: Pulse   para detener el ventilador. Recomendamos esperar a que el ventilador se haya detenido por completo antes de volver a usar el producto. De este modo, aumenta la vida útil del producto.
- El tiempo de cocción máximo para todos los programas manuales es de 95 minutos. Gire el botón giratorio  en sentido horario para ajustar el tiempo de 10 segundos a 95 minutos.

Periodo de tiempo	Intervalo
<5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
>30 minutos	5 minutos

- El indicador de funcionamiento  muestra los distintos estados de funcionamiento:

Indicador de funcionamiento 	Significado
Se ilumina por completo	Finaliza el funcionamiento
En marcha	Funcionamiento en curso

Indicador de funcionamiento 	Significado
Apagado	Sin funcionamiento (en el modo standby y durante la selección de programa)

● Modo standby

- Cuando el producto se conecta por primera vez al suministro de corriente, suena una señal acústica. Transcurridos 5 segundos sin realizar ninguna acción, la pantalla  se atenúa. El producto está en modo standby. El indicador de valores  muestra "1:01" (o la hora actual, después de ajustar el reloj).   se ilumina.
- Si durante 30 segundos no se pulsa ninguna tecla en el modo selección de programa, el producto cambia al modo standby.
- Durante el proceso de cocción, pulse   dos veces para finalizar el proceso y cambiar al modo standby.

● Ajuste de la hora

1. Cuando el producto se conecta por primera vez al suministro de corriente: El indicador de valores  muestra "1:01".   se ilumina.
2. Mantenga pulsado    durante 3 segundos. Se selecciona el formato de 12 horas. El indicador de valores  muestra "Hr12".
3. Gire el botón giratorio  para seleccionar el formato de 12 o 24 horas.
Hr12: Formato de 12 horas
Hr24: Formato de 24 horas
4. Pulse el botón giratorio  para confirmar.
5. Gire el botón giratorio  para ajustar las horas.
6. Pulse el botón giratorio  para confirmar.
7. Gire el botón giratorio  para ajustar los minutos.
8. Pulse el botón giratorio  para confirmar. El reloj está ahora ajustado.

● Ajuste del temporizador de pastel

- ① **NOTA:** Puede utilizar el temporizador de pastel independientemente del funcionamiento del microondas.
1. Si el producto se encuentra en el modo standby: Pulse   . El indicador de valores  muestra "0:00".  se ilumina.
 2. Gire el botón giratorio  en sentido horario para ajustar el tiempo de 10 segundos a 95 minutos.
 3. Pulse el botón giratorio  para confirmar. Suena una señal acústica. El tiempo contará hacia atrás. Después de aprox. 5 segundos, el indicador de valores  vuelve a mostrar la hora actual. El temporizador de pastel sigue funcionando en segundo plano.
 4. Comprobar el avance del temporizador de pastel: Pulse   . El indicador de valores  muestra brevemente el temporizador de pastel.
 5. Una vez concluido el tiempo ajustado: Suena una señal acústica larga.

● Función 1 de inicio rápido

1. Gire el botón giratorio  en el modo standby para ajustar el tiempo de cocción.
2. Pulse el botón giratorio  para iniciar el proceso de cocción a 900 W.

● Función 2 de inicio rápido

- ① **NOTA:** Con esta función, puede empezar de inmediato con el proceso de cocción durante 30 segundos (o más, hasta 95 minutos) a 900 W de potencia.
1. Pulse el botón giratorio . El indicador de valores  muestra "0:30".  se ilumina. El proceso de cocción se inicia con un tiempo de cocción de 30 segundos. El tiempo contará hacia atrás.

2. Si desea aumentar el tiempo de cocción: Pulse repetidamente el botón giratorio  hasta alcanzar el tiempo de cocción deseado. Cada pulsación aumenta el tiempo de cocción en el intervalo indicado en la tabla siguiente:

Tiempo de cocción	Intervalo
30 segundos a 5 minutos	30 segundos
5 minutos a 95 minutos	1 minuto

● Modo microondas

Accesorio utilizado:

Plato giratorio

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla u otro objeto metálico en el modo microondas. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

- ① **NOTA:** Durante el proceso de cocción puede comprobar los niveles de potencia pulsando  . El indicador de valores  muestra brevemente el nivel de potencia.
1. Pulse   en el modo standby. El indicador de valores  muestra "P900".  se ilumina.
 2. Pulse repetidamente   para seleccionar otro nivel de potencia de "P900" a "P100" (véase "Modo microondas – ejemplos de aplicación").
 3. Gire el botón giratorio  para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
 4. Pulse el botón giratorio  para confirmar. El tiempo contará hacia atrás.

● Modo microondas – ejemplos de aplicación

Indicador	Potencia de salida	Aplicación
P900	900 W	Calentar rápidamente, pollo
P800	800 W	Carne de cerdo, carne picada, pastel de carne, alimentos congelados
P700	700 W	Pescado, patatas, palomitas, pastel, pasta
P600	600 W	Bebidas, calentar leche, recalentar, arroz
P500	500 W	Verduras, estofado, crema de huevo
P400	400 W	Sopa, calentar pan
P300	300 W	Descongelar carne, derretir mantequilla/chocolate/queso
P200	200 W	Descongelar verduras, mantener caliente
P100	100 W	Descongelar y calentar helados

● Modo grill

Accesorio utilizado:

Plato giratorio [3] + parrilla [4]

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

No utilice en el modo grill ninguna tapa o utensilio de cocina que no sea resistente al calor, ya que pueden derretirse o incendiarse.

① **NOTA:** En el modo grill, coloque siempre la parrilla [4] en el plato giratorio [3]. De esta forma, conseguirá un resultado de asado óptimo.

- Hay disponibles 3 modos grill:

Modo	Descripción
Gr-1  [21]	■ Solo está activado el grill superior. ■ Este modo es apropiado para sándwiches gratinados y guisos.
Gr-2  [21]	■ Solo está activado el grill inferior. ■ Este modo es apropiado para platos o alimentos que se deban cocer/asar por debajo.

Modo	Descripción
Gr-3  [21]	■ Los grills superior e inferior están activados. ■ Este modo es apropiado para lonchas finas de carne, filetes, hamburguesas, salchichas o trozos de pollo.

1. Pulse /Comb. [12] en el modo standby. El indicador de valores [28] muestra "Gr-1".  [21] se ilumina.
2. Pulse repetidamente /Comb. [12] para seleccionar el modo grill de "Gr-1" a "Gr-3" (véase la tabla anterior).
3. Gire el botón giratorio [17] para ajustar el tiempo de grill. El tiempo de grill máximo es de 95 minutos.
4. Pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso de grill. El tiempo contará hacia atrás.
5. Una vez concluido el tiempo ajustado: El indicador de valores [28] muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada. Suenan un par de señales acústicas.

● Modo combinación “grill”

Accesorio utilizado:

Plato giratorio [3]

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla u otro objeto metálico en el modo combinación “Grill”. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto! No utilice en el modo combinación “grill” ninguna tapa o utensilio de cocina que

no sea resistente al calor, ya que pueden derretirse o quemarse.

- ❗ **NOTA:** El modo combinación “grill” combina la función de grill con el modo microondas normal. El producto funciona primero en el modo microondas durante un tiempo determinado. Inmediatamente después, el producto cambia automáticamente al modo grill durante un tiempo específico. El producto funciona en ambos modos en un ciclo repetitivo hasta que se agota el tiempo establecido.

■ Hay disponibles 4 combinaciones:

Modo (indicador de valores [28])	Modo microondas (P900)	Modo grill	Apropiado para
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (calor superior)	■ Pasta ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (calor superior)	■ Gratinado ■ Pescado
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (calor superior e inferior)	■ Patatas ■ Filete de carne
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (calor superior e inferior)	■ Aves ■ Pastel

- En el modo standby, pulse repetidamente /Comb. [12] para seleccionar el modo “Co-1” a “Co-4”. Si selecciona el modo “Co-1”, el indicador de valores [28] muestra de forma alternada “Co-1” y “30:70” (30 % microondas, 70 % grill).  [22] y  [21] se iluminan.
- Gire el botón giratorio [17] para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
- Pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso de cocción. El tiempo contará hacia atrás.
- Una vez concluido el tiempo ajustado: El indicador de valores [28] muestra “End” (fin) y “Hot” (caliente) de forma alternada. Suenan un par de señales acústicas.

● Modo aire caliente

Accesorio utilizado:

Plato giratorio [3]

- ❗ **NOTA:** En el modo aire caliente, el aire caliente circula en la cavidad de cocción [9]. El modo aire caliente es recomendable para preparar guisos o platos crujientes.

- Pulse  [13] en el modo standby. El indicador de valores [28] muestra “200 °C”.  [23] se ilumina.
- Pulse repetidamente  [13] para ajustar la temperatura de 200 °C a 110 °C.
- Pre calentamiento: Pulse el botón giratorio [17] después de haber ajustado la temperatura. El producto comienza a precalentarse durante 30 minutos. Una vez ha alcanzado el producto la temperatura ajustada, suenan un par de señales acústicas.

Abra la puerta por el asa [7] para detener el precalentamiento. Coloque el alimento en el producto.

Si no se realiza ninguna acción, el producto continúa precalentándose durante 30 minutos.

4. Gire el botón giratorio [17] para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
5. Pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso de cocción. El tiempo contará hacia atrás.
6. Una vez concluido el tiempo ajustado: El indicador de valores [28] muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada. Suenan un par de señales acústicas.

■ Hay disponibles 4 combinaciones:

Modo (indicador de valores [28])	Modo microondas	Modo aire caliente	Apropiado para
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Carne ■ Pescado
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Verdura ■ Pastel
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Gambas ■ Muslo y contramuslo de pollo
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Patatas fritas caseras

1. En el modo standby, pulse repetidamente /Comb. [12] hasta que el indicador de valores [28] muestre de forma alternada "110 °C" y "70:30".  [23] y  [22] se iluminan.
2. Siga pulsando repetidamente /Comb. [12] para seleccionar una temperatura de 110 °C, 140 °C, 170 °C o 200 °C.
3. Gire el botón giratorio [17] para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
4. Pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso de cocción. El tiempo contará hacia atrás.

● Modo combinación "aire caliente"

Accesorio utilizado:

Plato giratorio [3]

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla u otro objeto metálico en el modo combinación "Aire caliente". Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

- ① **NOTA:** El modo combinación "aire caliente" combina la función de aire caliente con el modo microondas normal. Puede utilizar este modo, por ejemplo, para cocinar la carne de manera que quede jugosa y tierna, pero al mismo tiempo crujiente.

5. Una vez concluido el tiempo ajustado: El indicador de valores [28] muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada. Suenan un par de señales acústicas.

● Descongelar por tiempo

① **NOTA:**

- Después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación, el indicador de valores [28] muestra "turn" (dar la vuelta) y suenan 2 señales acústicas. Esto sirve de recordatorio para dar la vuelta al alimento. Si no se gira el alimento, el proceso continuará hasta que finalice el tiempo.

- Para descongelar 500 g de carne picada, se recomienda un tiempo de descongelación de 10 minutos.
- 1. Pulse **✱** **[14]** en el modo standby. El indicador de valores **[28]** muestra "0:00". **⊗** **[25]** se ilumina.
- 2. Gire el botón giratorio **[17]** para ajustar el tiempo de descongelación. El tiempo de descongelación máximo es de 95 minutos.
- 3. Pulse el botón giratorio **[17]** para iniciar el proceso. El tiempo contará hacia atrás.
- 4. Después de que haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación, el indicador de valores **[28]** muestra "turn" (dar la vuelta) y suenan 2 señales acústicas. Abra la puerta por el asa **[7]**. El tiempo en el indicador de valores **[28]** se detiene.
- 5. Gire el alimento. Utilice siempre guantes de protección o agarradores, ya que el alimento estará caliente.
- 6. Cierre la puerta por el asa **[7]**.
- 7. Pulse el botón giratorio **[17]** para continuar con el proceso.
- 8. Una vez concluido el tiempo ajustado: El indicador de valores **[28]** muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada. Suenan un par de señales acústicas.

● Descongelar por peso

① NOTA:

- El tiempo y la potencia de descongelación se ajustan de forma automática una vez introducido el peso del alimento que se desea descongelar.
- Después de que haya transcurrido $\frac{2}{5}$ del tiempo de descongelación, el indicador de valores **[28]** muestra "turn" (dar la vuelta) y suenan 2 señales acústicas. Esto sirve de recordatorio para dar la vuelta al alimento. Si no se gira el alimento, el proceso continuará hasta que finalice el tiempo.
- 1. Pulse dos veces **✱** **[14]** en el modo standby. El indicador de valores **[28]** muestra "100 g". **⊗** **[25]** se ilumina.

- 2. Gire el botón giratorio **[17]** para ajustar el peso del alimento que se desea descongelar en un rango de 100 a 1800 g.
- 3. Pulse el botón giratorio **[17]** para iniciar el proceso. El tiempo contará hacia atrás.
- 4. Después de que haya transcurrido $\frac{2}{5}$ del tiempo de descongelación, el indicador de valores **[28]** muestra "turn" (dar la vuelta) y suenan 2 señales acústicas. Abra la puerta por el asa **[7]**. El tiempo en el indicador de valores **[28]** se detiene.
- 5. Gire el alimento. Utilice siempre guantes de protección o agarradores, ya que el alimento estará caliente.
- 6. Cierre la puerta por el asa **[7]**.
- 7. Pulse el botón giratorio **[17]** para continuar con el proceso.
- 8. Una vez concluido el tiempo ajustado: El indicador de valores **[28]** muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada. Suenan un par de señales acústicas.

Peso de descongelación	Tiempo de descongelación
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Seguro para niños

① **NOTA:**

- Esta función solo puede activarse si el producto se encuentra en el modo standby.
- Utilice esta función para evitar que el producto sea utilizado por niños sin supervisión u otras personas que no estén familiarizadas con el uso del producto. Si activa esta función, se desactivan todos los botones y el botón giratorio [17].
- **Activar:** Mantenga pulsado [18] hasta que suene una señal acústica y se ilumine [24].
- **Desactivar:** Mantenga pulsado [18] hasta que suene una señal acústica y se apague [24].

● Modo de cocción automático

- ① **NOTA:** El resultado del proceso de cocción automático depende de factores como la forma y el tamaño del alimento, el grado de cocción deseado para determinados alimentos y la forma de colocar el alimento en el producto.

1. Pulse [19] en el modo standby para seleccionar el menú (véase la tabla siguiente). El indicador de valores [28] muestra "A-01". [26] se ilumina. El indicador de menú [31] correspondiente parpadea.
2. Pulse repetidamente [19] para seleccionar el ajuste deseado de "A-01" a "A-12".
3. **Solo para el código A-07 (Pizza):**
 - Gire el botón giratorio [17] para seleccionar la temperatura de la pizza.

Indicador	Apropiado para
-20 °C	Pizza congelada
03 °C	Pizza fría
20 °C	Pizza fresca

- Pulse [19] para confirmar.
- 4. Gire el botón giratorio [17] para ajustar el peso del alimento o el número de porciones.
- 5. Pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso. El tiempo contará hacia atrás.
- 6. Una vez concluido el tiempo ajustado: El indicador de valores [28] muestra "End" (fin) y "Hot" (caliente) de forma alternada. Suenan un par de señales acústicas.

Código	Alimento	Peso/Porciones	Tiempo de cocción	Modo
A-01	Palomitas de maíz*	100 g	1:50 min	Microondas (P900)
A-02	Patatas fritas (-18 °C)	200 g	25:00 min	Aire caliente (200 °C)
A-03	Líquidos	1 taza	1:30 min	Microondas (P900)
		2 tazas	2:40 min	
		3 tazas	3:50 min	
A-04	Pastel	475 g	45:00 min	Aire caliente (160 °C)
A-05	Pescado	200 g	12:00 min**	Combinación del modo microondas y aire caliente en un ciclo repetitivo: ■ Microondas (P900) durante 10 s ■ Aire caliente (200 °C) durante 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	

* Utilice solo palomitas aptas para el microondas. Coloque un plato sobre el plato giratorio [3].

Coloque una bolsa de palomitas sobre el plato. De esta forma, obtendrá un mejor resultado.

** De la vuelta al alimento después de que haya transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

Código	Alimento	Peso/Porciones	Tiempo de cocción	Modo
A-06	Verdura	200 g	3:00 min	Microondas (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	
A-07	Pizza congelada (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Microondas + grill inferior durante 3:00 min ■ Grill superior e inferior durante 4:00 min ■ Grill superior durante 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Microondas + grill inferior durante 3:00 min ■ Grill superior e inferior durante 5:00 min ■ Grill superior durante 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Microondas + grill inferior durante 3:00 min ■ Grill superior e inferior durante 6:00 min ■ Grill superior durante 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Microondas + grill inferior durante 3:30 min ■ Grill superior e inferior durante 10:00 min ■ Grill superior durante 8:30 min
	Pizza fría (03 °C)	200 g	9:00 min	Modo combinación 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Pizza fresca (20 °C)	200 g	8:00 min	Modo combinación 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	

Código	Alimento	Peso/Porciones	Tiempo de cocción	Modo
A-08	Salchichas	100 g	05:00 min *	Combinación del modo microondas y aire caliente en un ciclo repetitivo: ■ Microondas (P900) durante 10 s ■ Aire caliente (200 °C) durante 23 s
		200 g	06:00 min *	
		300 g	07:00 min *	
		400 g	08:00 min *	
		500 g	09:00 min *	
A-09	Pollo	800 g	31:00 min *	Modo combinación "aire caliente" (170 °C)
		1,000 g	34:00 min *	
		1,200 g	37:00 min *	
		1,400 g	40:00 min *	
A-10	Carne	200 g	12:00 min *	Combinación del modo microondas y aire caliente en un ciclo repetitivo: ■ Microondas (P900) durante 10 s ■ Aire caliente (200 °C) durante 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-11	Vacuno	200 g	12:00 min *	Combinación del modo microondas y aire caliente en un ciclo repetitivo: ■ Microondas (P900) durante 10 s ■ Aire caliente (200 °C) durante 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-12	Pasta	100 g	20:00 min	Microondas (P700) ❗ NOTA: ☐ Utilice agua a temperatura ambiente. ☐ Multiplique el peso de la pasta (unidad: g) por 8 para calcular la cantidad de agua necesaria (unidad: ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

* De la vuelta al alimento después de que haya transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo.

● Tabla de cocción del microondas

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo	Información
Filete de pescado	400 g	700 W	10–15 min	Añada un poco de agua y zumo de limón.
Verdura	250 g	600 W	5–10 min	Corte la verdura en trozos. Añada un poco de agua. Remueva de vez en cuando.
Patatas	500 g	800 W	8–10 min	Corte las patatas en trozos. Añada un poco de agua. Remueva de vez en cuando.
Postre (p. ej., pudding, pastel)	100–300 g	600 W	1–5 min	Siga las instrucciones del envase del postre.
Arroz	100 g de arroz 250 ml de agua	700 W	15 min	Enjuague el arroz antes de cocerlo.
Crema de huevo	750 g	500 W	10–15 min	Coloque la crema de huevo en un plato grande.
Galletas	400 g	600 W	8–10 min	Coloque las galletas en un plato grande.
Pastel de carne	500 g	600 W	23–28 min	Coloque el pastel de carne condimentado en un plato. Cubra el plato con una tapa.
Gratinado	500–1000 g	900 W	5–10 min	Prepare el gratinado en una fuente. Cubra la fuente con una tapa.

● Calentar alimentos congelados

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo
Sopa	400 ml	600 W	8–10 min
Cocido	500 g	600 W	10–13 min
Acompañamiento (p. ej., pasta)	500 g	700 W	8–10 min
Verdura	300 g	500 W	8–10 min

● Recetas

● Pastel de chocolate

🕒 8 min

👤 × 1

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	3 min

Ingredientes

4 cdas.	Harina
¼ cda.	Levadura en polvo
4 cdas.	Azúcar glasé
2 cdas.	Cacao en polvo
1	Huevo
3 cdas.	Leche
3 cdas.	Aceite vegetal
Un par de gotas	Extracto de vainilla u otro extracto (opcional)
2 cdas.	Trocitos de chocolate, nueces o pasas (opcional)

Preparación

1. Añada harina, levadura en polvo, azúcar glasé y cacao en polvo en una taza grande apropiada para el microondas. Mezcle todos los ingredientes.
2. Agregue un huevo y mézclelo con todos los ingredientes.
3. Añada leche y aceite vegetal. Si lo desea, añada extracto de vainilla u otro extracto. Mezcle todos los ingredientes hasta que la mezcla quede suave.
4. Si lo desea, añada trocitos de chocolate, nueces o pasas. Mezcle todos los ingredientes.
5. Coloque la taza en el centro del plato giratorio [3]. Cueza el pastel a 600 W durante 3 minutos o hasta que deje de subir y esté firme.
6. Utilice guantes para horno para extraer la taza caliente. ¡Disfrute del delicioso pastel!

● Palomitas con caramelo

🕒 aprox. 27 min

👤 × 8

Tiempo de preparación:	20 min
Tiempo de cocción:	aprox. 7 min

Ingredientes

60 g	Granos de maíz
240 g	Azúcar moreno
60 ml	Sirope de maíz
3 cdas.	Mantequilla sin sal
½ cda.	Sal
1 cda.	Extracto de vainilla
¼ cda.	Bicarbonato de sodio
Un par de gotas	Aceite vegetal (opcional)

Preparación

1. Ponga granos de maíz en una bolsa de papel. Si lo desea, añada un par de gotas de aceite vegetal. Haga un par de pliegues en la parte superior de la bolsa para cerrarla.
2. Coloque la bolsa en el centro del plato giratorio [3]. Pulse [19] para seleccionar el menú automático **A-01** para palomitas de maíz. Pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso de cocción. Si no oye a las palomitas saltar, puede detener el proceso de cocción antes de que finalice el programa.
3. Preparar el caramelo: Añada azúcar, sirope de maíz, mantequilla y sal en una fuente grande apropiada para el microondas. Cueza la mezcla durante 2 minutos a 700 W. Remueva la mezcla y siga cocinándola durante otros 2 minutos a 700 W hasta que aparezcan muchas burbujas.
4. Ponga extracto de vainilla y bicarbonato sódico en la mezcla de caramelo y remuévala bien. Añada de inmediato en la bolsa un tercio del caramelo caliente por encima de las palomitas. Cierre la bolsa y agítela para cubrir las palomitas. Agregue otro tercio del caramelo sobre las palomitas. Cierre la bolsa y agítela. Añada el resto del

caramelo sobre las palomitas y agite la bolsa por última vez.

- Coloque la bolsa en el centro del plato giratorio [3]. Cuezas las palomitas durante 1 minuto a 700 W. Utilice guantes para horno para sacar la bolsa caliente y agitarla.
- Agite las palomitas con el caramelo caliente en un recipiente. Deje que las palomitas con caramelo se enfríen por completo durante aprox. 20 minutos. Rompa las palomitas con caramelo en trozos y ¡disfrútelas!

● Salmón

🕒 11–23 min

👤 × 1

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	6–18 min

Ingredientes

400 g	Salmón
½ cda.	Pimienta
½ cda.	Sal
2 cdtas.	Agua
¼	Limón

Preparación

- Si fuera necesario, descongele el salmón (véase “Descongelar por tiempo”).
- Salpimente el salmón.
- Coloque el salmón en un plato. Añada el agua. Cubra el plato con una tapa.
- Coloque el plato en el centro del plato giratorio [3]. Cuezas el salmón durante 6 minutos a 700 W.
De forma alternativa, seleccione el código **A-05** (véase “Modo de cocción automático”).
- Añada un poco de zumo de limón antes de servir el salmón.

● Patatas gratinadas

🕒 27–45 min

👤 × 3

Tiempo de preparación:	15 min
Tiempo de cocción:	12–30 min

Ingredientes

750 g	Patatas cocidas (peladas)
300 g	Nata
100 g	Queso (rallado) con un contenido en grasa del 25 % al 30 % en materia seca
Al gusto	Sal y pimienta

Utensilio de cocina recomendado

- Recipiente redondo para gratinar con tapa apto para microondas
- Altura: 5–6 cm
- Diámetro: aprox. 22 cm

Preparación

📌 NOTA:

- No es necesario precalentar.
- Para obtener el mejor resultado, alterne entre el modo microondas y el modo aire caliente. Espere hasta que cada proceso de cocción ajustado se complete. A continuación, ajuste el siguiente proceso de cocción.

- Corte las patatas en rodajas con un grosor de aprox. 3–4 mm.
- Coloque la mitad de las rodajas de patatas en el recipiente para gratinar de manera escalonada.
- Esparza la mitad del queso por las rodajas de patatas.
- Salpimente las rodajas de patatas.
- Añada la mitad de la nata.
- Coloque el resto de las rodajas de patatas en el recipiente para gratinar de manera escalonada.
- Esparza el queso restante por las rodajas de patatas.
- Añada el resto de la nata.
- Salpimente el gratinado.

- Cubra el recipiente para gratinar con una tapa.
- Coloque el recipiente para gratinar en el centro del plato giratorio [3].
- Recomendamos los siguientes métodos de preparación para lograr el gratinado deseado:

Propósito	Modo	Tiempo
Cocción rápida	Modo microondas a 900 W	12 min
Gratinado con superficie crujiente	Modo combinación "aire caliente" a 170 °C	25 min
Gratinado con superficie dorada	Modo combinación "grill" con la combinación 2 (Co-2)	30 min

- Utilice guantes para horno para extraer el recipiente para gratinar caliente. ¡Disfrute de un delicioso gratinado!

● Sopa de calabacín

 31 min

 × 2

Tiempo de preparación:	15 min
Tiempo de cocción:	16 min

Ingredientes

1	Calabacín (cortado en dados finos, aprox. 250 g)
500 ml	Agua
2 cdtas.	Caldo de verduras en polvo
150 g	Queso fundido (con hierbas)
100 ml	Nata

Preparación

- NOTA:** Antes de servir, puede triturar la sopa con una batidora. De este modo, la sopa obtiene una consistencia cremosa.
- Ponga los dados de calabacín, el agua y el caldo de verduras en polvo en una fuente apropiada para el microondas.

- Coloque la fuente en el centro del plato giratorio [3]. Cocine la sopa durante 6 minutos a 900 W.
- Añada el queso fundido y la nata.
- Cocine la sopa durante 10 minutos a 600 W.
- Utilice guantes para horno para extraer la fuente caliente. ¡Disfrute de una sopa deliciosa!

● Pollo a la parrilla

 135 min

 × 2-3

Tiempo de preparación:	75 min
Tiempo de cocción:	60 min

Ingredientes

1	Pollo entero (800-1400 g)
60 ml	Aceite de oliva
30 ml	Zumo de limón
4	Dientes de ajo (picados finamente)
1 cda.	Romero fresco (picado)
1 cda.	Tomillo fresco (picado)
1 cda.	Pimentón
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

- Preparación del pollo: Enjuague el pollo con agua fría y séquelo con papel de cocina. En caso necesario, retire las vísceras.
- Marinado del pollo: Mezcle en un cuenco aceite de oliva, zumo de limón, ajo, romero, tomillo, pimentón, sal y pimienta. Aplique toda esta mezcla sobre el pollo, también debajo de la piel y por dentro. Deje marinar el pollo en el frigorífico durante al menos 1 hora o, preferiblemente, durante toda la noche.

3. Asado del pollo: Coloque el pollo en un plato apto para microondas. Coloque el plato en el centro del plato giratorio [3]. Pulse  [19] varias veces para seleccionar el menú automático **A-09** para pollo. Seleccione el peso correspondiente del pollo. Pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso de cocción.
4. Vuelta al pollo: Después de que haya transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo y suenen un par de pitidos, abra la puerta [5] y dé la vuelta al pollo. Cierre la puerta y pulse el botón giratorio [17] para continuar con el proceso de cocción.
5. Reposo y servido: Retire el pollo del producto. Deje reposar el pollo durante 10–15 minutos antes de trincharlo. De esta forma, los jugos de la carne se distribuyen y el pollo queda más tierno y sabroso.

● Pizza de salami

 30 min

 × 2–3

Tiempo de preparación:	15 min
Tiempo de cocción:	15 min

Ingredientes

1	Masa de pizza (comprada o hecha en casa)
120 ml	Salsa de pizza
120 g	Queso Mozzarella (rallado)
60 g	Salami (en lonchas)
30 g	Aceitunas negras (en rodajas) (opcional)
30 g	Cebollas rojas (en rodajas) (opcional)
1 cda.	Orégano seco
Decoración	Hojas de albahaca fresca (opcional)

Preparación

1. Preparación de la masa: Extienda la masa de pizza sobre una superficie ligeramente enharinada hasta conseguir el grosor deseado.
2. Adición de salsa: Aplique la salsa de pizza sobre la masa de pizza y deje un pequeño borde libre en la zona exterior.
3. Decoración: Espolvoree el queso mozzarella rallado sobre la salsa. Coloque las lonchas de salami sobre el queso. Si lo desea, añada las aceitunas negras y las cebollas rojas. Espolvoree orégano seco por encima.
4. Cocinado de la pizza a la parrilla: Se recomiendan dos programas a la parrilla en función del resultado deseado.
 - Pizza crujiente y dorada: Coloque la pizza con cuidado sobre la parrilla [4]. Coloque la parrilla en el centro del plato giratorio [3]. Pulse /Comb. [12] para seleccionar **Gr-3** en el modo grill. Ajuste un tiempo de cocción de 15 minutos o cocine la pizza hasta que la superficie quede dorada.
 - Cocción rápida de la pizza: Coloque la pizza sobre un plato apto para microondas. Coloque el plato en el centro del plato giratorio [3]. Pulse  [19] varias veces para seleccionar el menú automático **A-07** para pizza. Gire el botón giratorio [17] para seleccionar **20 °C** para la pizza. Pulse  para confirmar. Seleccione el peso correspondiente de la pizza. Pulse el botón giratorio para iniciar el proceso de cocción.
5. Decoración y servido: Retire la pizza y déjela enfriar durante unos minutos. Decore la pizza con hojas de albahaca fresca si lo desea. Corte la pizza en trozos y sírvala caliente.

● Macarrones con queso

 50 min

 × 2

Tiempo de preparación:	10 min
Tiempo de cocción:	40 min

Ingredientes

300 g	Macarrones
60 g	Mantequilla
60 g	Harina de uso general
480 ml	Leche
200 g	Queso Cheddar (rallado)
½ cda.	Sal
¼ cda.	Pimienta negra
¼ cda.	Pimentón (opcional)
30 g	Queso parmesano (rallado) (opcional)

Preparación

1. Cocción de pasta: Ponga los macarrones en una olla grande apta para microondas llena de agua con sal. Coloque la olla en el centro del plato giratorio [3]. Pulse  [19] varias veces para seleccionar el menú automático **A-12** para pasta. Seleccione 300 g y pulse el botón giratorio [17] para iniciar el proceso de cocción. Cuando la pasta esté cocida, escurra el agua y deje la olla a un lado.
2. Preparación de la salsa de queso: Derrita la mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio. Añada la harina y deje que hierva durante aproximadamente 1 minuto hasta que se forme una pasta suave. Bata la leche poco a poco hasta que la mezcla quede suave y espesa.
3. Adición del queso: Retire la cacerola del fuego y añada el queso cheddar rallado hasta que se derrita. Si lo desea, sazone con sal, pimienta y pimentón.
4. Combinación de pasta y salsa: Añada los macarrones cocidos a la salsa de queso y remuévalos hasta que queden bien cubiertos.
5. Aspecto dorado: Ponga los macarrones con queso en una fuente apta para microondas. Espolvoree queso parmesano rallado sobre los macarrones con queso. Coloque el recipiente para gratinar en el centro del plato giratorio [3]. Pulse /Comb. [12] para seleccionar **Gr-1** en el modo grill. Ajuste un tiempo de cocción de 10 minutos o detenga

la cocción cuando superficie esté dorada y aparezcan burbujas.

6. ¡Sirva y disfrute de estos deliciosos macarrones con queso!

● Patatas fritas

 40 min

 × 2

Tiempo de preparación:	20 min
Tiempo de cocción:	20 min

Ingredientes

1 cda.	Aceite vegetal
1	Batata (pelada y cortada en tiras)
1	Patata (pelada y cortada en tiras)
Al gusto	Sal, pimienta, pimentón, ajo en polvo u otras especias de su elección (opcional)

Preparación

1. Preparación de las patatas: Lave y pele las patatas. Córte las en tiras de aproximadamente 0,5–1 cm de grosor.
2. Sazonado de las patatas: Ponga las patatas cortadas en un bol mediano. Añada aceite y especias y mezcle todo bien.
3. Horneado de las patatas fritas: Coloque las patatas en una capa uniforme sobre un plato apto para microondas y resistente al calor. Coloque el plato en el centro del plato giratorio [3]. Pulse /Comb. [12] varias veces para seleccionar el modo combinado «Aire caliente» hasta que el indicador de valores [28] muestre alternativamente «200 °C» y «30:70». Hornee las patatas fritas durante 20 minutos.
4. Vuelta a las patatas fritas: Tras 12 minutos, abra la puerta [5] y dé la vuelta a las patatas fritas.
5. Servido y disfrute: Cuando haya transcurrido el tiempo, retire el plato. Sazone las patatas fritas a su gusto (o si es necesario) y ¡disfrútelas.

● Alitas de pollo al ajillo

🕒 90 min

👤 × 2

Tiempo de preparación:	60 min
Tiempo de cocción:	30 min

Ingredientes

8	Alitas de pollo
1 cda.	Sal, pimienta negra, ajo en polvo, cebolla en polvo para condimentar
1 cda.	Levadura en polvo
4	Dientes de ajo (picados finamente)
2 cda.	Aceite de oliva

Preparación

① **NOTA:** Si las alitas de pollo están congeladas, descongélelas como se describe en “Descongelar por peso” o “Descongelar por tiempo”.

1. Condimentado de las alitas de pollo: Mezcle en un gran cuenco sal, pimienta negra, ajo en polvo, cebolla en polvo y levadura en polvo. Mezcle las alitas de pollo en la mezcla de especias y déjelas marinar en el frigorífico durante al menos 1 hora o, preferiblemente, durante toda la noche.
2. Preparación del aceite de ajo: Mezcle en un cuenco pequeño el ajo picado con el aceite de oliva.
3. Cocción de las alitas de pollo: Coloque las alitas de pollo sobre el plato giratorio [3]. Deje algo de espacio entre las alitas de pollo. Pulse ⏸ [13] varias veces para seleccionar 180 °C en el modo de aire caliente. Ajuste un tiempo de cocción de 30 minutos e inicie el proceso de cocción.
4. Vuelta a las alitas de pollo: Dé la vuelta a las alitas de pollo cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Siga cocinando las alitas de pollo hasta que queden doradas y crujientes.

5. Toque de ajo: Durante los últimos 5 minutos de cocción, unte las alitas de pollo con la mezcla de ajo y aceite para darles un sabor intenso a ajo.
6. Servido de las alitas de pollo: Retire las alitas de pollo y déjelas reposar durante unos minutos. Sirva las alitas de pollo con su salsa favorita.

● Limpieza y cuidado

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de limpiar: Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

① **NOTA:**

- ❑ Limpie el producto después de que se haya enfriado. Los restos de alimentos secos no se eliminan con facilidad.
- ❑ No utilice ningún spray de limpieza u otros productos de limpieza agresivos, ya que pueden provocar manchas, rayas u opacidades en la superficie.
- ❑ No utilice productos de limpieza abrasivos.
- ❑ Carcasa: Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo.
- ❑ Cavity de cocción: Mantenga siempre limpia la cavity de cocción [9]. Si las salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se adhieren a las paredes del producto, límpielos con un paño húmedo. En caso necesario, aplique un detergente suave en el paño. A continuación, vuelva a limpiar con un paño humedecido con agua para eliminar todos los restos de detergente.
- ❑ Plato giratorio y parrilla: Limpie el plato giratorio [3] y la parrilla [4] regularmente con agua tibia y jabón. El plato giratorio y la parrilla son aptos para el lavavajillas.

- ❑ Salpicaduras y suciedades: Utilice regularmente un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y suciedades de los componentes siguientes:
 - Junta de la puerta [5] y componentes adyacentes
 - Marco de puerta [6] (ambos lados)
 - Asa [7]
 - Bloqueo [8]
 - Ventanilla (ambos lados)
- ❑ Agua condensada: Si se acumula agua condensada en la puerta o en la parte exterior de esta, límpiela con un paño suave. Esto puede aparecer si se pone en funcionamiento el producto en condiciones de humedad extrema.
- ❑ Olores: Elimine regularmente los olores. Coloque en la cavidad de cocción [9] una fuente profunda para microondas llena de un vaso de agua, más el zumo y la cáscara de un limón. Caliente la mezcla durante 5 minutos. Limpie la cavidad de cocción a fondo y séquela bien con un paño suave.

● Subsanación de problemas

Problema	Causa posible	Solución posible
El producto empieza con la cocción.	La puerta no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta.
El plato giratorio [3] hace un ruido fuerte cuando gira.	El plato giratorio [3] no está colocado correctamente en el accionamiento del plato giratorio.	Coloque el plato giratorio [3] correctamente en la cavidad de cocción [9].
	El accionamiento del plato giratorio y/o la base de la cavidad de cocción [9] están sucios.	Limpie el accionamiento del plato giratorio y la base de la cavidad de cocción [9].
La luz del interior del producto no funciona.	La bombilla está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

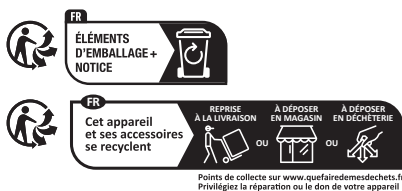
● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos.

Producto:



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



Para proteger el medio ambiente no tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 486719_2501) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

(ES) Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es



Anvendte advarselssætninger og symboler	Side 237
Indledning	Side 238
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 238
Leveringsomfang	Side 238
Beskrivelse af delene	Side 238
Tekniske data	Side 238
Sikkerhedsanvisninger	Side 239
Grundlæggende principper for madlavning i mikrobølgeovn	Side 243
Brug egnet service	Side 244
Før første ibrugtagning	Side 244
Opstilling af produktet	Side 245
Montering	Side 245
Betjening	Side 245
Standbytilstand	Side 245
Indstilling af ur	Side 246
Indstilling af køkkentimer	Side 246
Hurtigstartfunktion 1	Side 246
Hurtigstartfunktion 2	Side 246
Mikrobølgefunktion	Side 246
Mikrobølgefunktion – eksempler på anvendelse	Side 247
Grillfunktion	Side 247
"Grill"-kombinationstilstand	Side 247
Varmlufttilstand	Side 248
"Varmluft"-kombinationstilstand	Side 248
Optøning efter tid	Side 249
Optøning efter vægt	Side 249
Børnesikring	Side 250
Automatiske tilberedningsfunktioner	Side 250
Tilberedningstabel mikrobølgeovn	Side 253
Opvarmning af frosne madvarer	Side 254

Opskrifter	Side 254
Chokoladepkager	Side 254
Karamel-popcorn	Side 255
Laks	Side 255
Kartoffelgratin	Side 255
Courgettesuppe	Side 256
Grillkylling	Side 256
Salamipizza	Side 257
Makaroni med ost	Side 258
Pomfritter	Side 258
Kyllingevinger med hvidløg	Side 259
Rengøring og vedligeholdelse	Side 259
Fejlafhjælpning	Side 260
Bortskaffelse	Side 260
Garanti	Side 260
Afvikling af garantisager	Side 261
Service	Side 261

Anvendte advarselssætninger og symboler

I brugsanvisningen, den lynvejledning, quick-start-guiden 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.	 Vekselstrøm/-spænding
	 Hertz (netfrekvens)
	 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.	 Symbol for beskyttelsesjord
	 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.	 Tåler opvaskemaskine (kun drejetallerken 3 og grillstativ 4)
 CE-mærket bekræfter overensstemmelse med de for produktet gældende EU-retningslinjer.	 Scan for at få online-vejledningen.
 Sikkerhedsanvisninger  Handlingsanvisninger	

MIKROBØLGEOVN

● Indledning

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

● Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til opvarmning og tilberedning af mad. Produktet må ikke anvendes til andre formål.
- Produktet er kun egnet til brug i private husholdninger og må ikke bruges til medicinske eller kommercielle formål.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader, som skyldes forkert brug.

● Leveringsomfang

Ved udpakning af produktet skal det kontrolleres, at leverancen er komplet, og at alle dele er funktionsdygtige. Fjern alt emballagemateriale inden brug.

- 1 Mikrobølgeovn
- 1 Drejetallerken
- 1 Grillstativ
- 1 Mærkat med programoversigt
- 1 Betjeningsvejledning
- 1 Quick-start-guide

● Beskrivelse af delene

(Fig. A)

- 1 Tilslutningsledning med netstik (ikke vist)
- 2 Ventilationsåbning (bagside)
- 3 Drejetallerken
- 4 Grillstativ
- 5 Lågeenhed (lågens pakning)
- 6 Lågeramme
- 7 Håndtag

- 8 Smæklås
- 9 Ovnrum
- 10 Programoversigt
- 11 Display
- 12 Knap (grill/kombination)
- 13 Knap (varmluft)
- 14 Knap (optøning)
- 15 Knap (stop)
- 16 Knap (ur/tidsur)
- 17 Drejeknap (tid/vægt) med knappen (start/lynstart)
- 18 Knap (børnesikring)
- 19 Knap (automatisk tilberedning)
- 20 Knap (mikrobølgeovn)

(Fig. B)

- 21 Visning (grill)
- 22 Visning (mikrobølgeovn)
- 23 Visning (varmluft)
- 24 Visning (børnesikring)
- 25 Visning (optøning)
- 26 Visning (automatisk tilberedning)
- 27 Driftsindikator
- 28 Værdiudvalgt display
- 29 (tidsur)
- 30 (ur)
- 31 Menuvisning (automatisk tilberedning)

● Tekniske data

Nominal spænding:	220-240 V~, 50 Hz
Effektforbrug:	
- Mikrobølgeovn:	1600 W
- Grill:	1750 W
- Varmluft:	2150 W
Strømforbrug i standby:	0,7 W
Beskyttelsesklasse:	I
Mikrobølgeudgangseffekt:	900 W
Mikrobølgefrekvens:	2450 MHz
Ovnkapacitet:	ca. 25 liter

- Dette produkt opfylder kravene i den europæiske standard EN 55011.
- I overensstemmelse med denne standard er dette produkt klassificeret som et apparat i gruppe 2 klasse B.

- Gruppe 2 = produktet genererer målrettet, højfrekvent energi i form af elektromagnetisk stråling til varmebehandling af fødevarer.
- Klasse B-enhed = produktet er egnet til brug i hjemmet.



Sikkerhedsanvisninger

**GØR DIG FORTROLIG
MED ALLE
SIKKERHEDSOPLYSNINGER OG
BRUGSANVISNINGER, INDEN
DU BRUGER PRODUKTET! HVIS
PRODUKTET OVERDRAGES
TIL TREDJEMAND, SKAL ALLE
DOKUMENTER FØLGE MED!**

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

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER LÆSES OMHYGGELIGT OG GEMMES TIL FREMTIDIG BRUG

- Dette produkt kan anvendes af børn fra 8 år og opefter, samt af personer med reducerede, fysiske, sensoriske eller mentale

færdigheder eller mangel på erfaring og kundskaber, hvis de er under opsyn, eller hvis de er instrueret i sikker brug af produktet og forstår de risici, der er forbundet hermed.

Børn må ikke lege med produktet.

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

Produktet og dets tilslutningsledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.

⚠ ADVARSEL! Når produktet anvendes i kombinationsfunktion, anbefaler vi, at børn holdes under opsyn af en voksen under brugen af produktet på grund af de temperaturer, der genereres.

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

⚠ ADVARSEL! Det er farligt for enhver, der ikke er en kompetent fagperson, at udføre service- eller reparationsarbejde, der

kræver fjernelse af den afdækning, der beskytter mod mikrobølgestrålingen.

- ⚠ ADVARSEL!** Væsker eller andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da disse let kan eksplodere.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
 - Dette produkt er beregnet til brug i hjemmet og til lignende formål, som f.eks. følgende:
 - Kantinekøkkener i butikker, kontorer og lignende arbejdspladser;
 - Landbrugsbedrifter;
 - Gæster i hoteller, moteller eller lignende boligtyper;
 - Bed & breakfast eller lignende faciliteter.
 - Der skal være mindst 20 cm ledig plads over produktets top.
 - Der må kun bruges service, der er egnet til brug i mikrobølgeovne.
 - Brug aldrig grillstativet eller andre genstande af metal til mikrobølge- eller kombinationsfunktion. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen,

hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

- Ved opvarmning af levnedsmidler i plast- eller papirbeholdere, skal produktet overvåges, da der er mulighed for antændelse.
- Dette produkt er beregnet til opvarmning af føde- og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj samt opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan udgøre en risiko for personskade, antændelse eller brand.
- Hvis der opstår røg, skal produktet slukkes eller frakobles, og lågen skal holdes lukket for at kvæle flammerne.
- Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan medføre forsinket, pludselig opkogning, hvorfor der skal udvises forsigtighed ved håndtering af beholderen.
- Indholdet af baby-/sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden brug for at undgå forbrænding eller skoldning.
- Æg med skal og hele, hårdkogte æg bør ikke

opvarmes i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere, selv efter at mikrobølgeovnen er færdig med at varme.

- Produktet skal rengøres regelmæssigt, og eventuelle madrester skal fjernes.
- Utilstrækkelig renhed af eller i produktet kan ødelægge overfladen, hvilket kan have en negativ indvirkning på levetiden og muligvis medføre farlige situationer.
- Produktet må ikke rengøres med en damprenser.
- Produktet er beregnet til fritstående brug. Det må ikke placeres i et skab eller lignende.

EKSTRA SIKKERHEDSANVISNINGER

- Personer, der bruger pacemaker, skal orientere sig om mulige risici hos deres læge, før de bruger produktet.

⚠ FARE! Risiko for forbrændinger! Produktet bliver varmt under brug. Rør ikke ved produktet under brug eller umiddelbart efter brug.

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Nedsænk ikke produktet i vand eller andre væsker. Hold

aldrig produktet under rindende vand.

⚠ FARE! Risiko for elektrisk stød! Anvend aldrig et beskadiget produkt. Afbryd produktet fra netspændingen, og ret henvendelse til forhandleren, hvis det er beskadiget.

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

Opstilling af produktet

⚠ OBS! Anbring ikke produktet over et komfur, en kogeplade eller en andet varmegenererende enhed. En installation på et sådant sted kan beskadige produktet.

Betjening

⚠ FARE! Brandfare! Fjern alle metallåg fra emballagen på den mad, der skal varmes op.

- Produktet må ikke flyttes, når det er i brug.
- Brug aldrig produktet, når det er tomt.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (gaskomfur, elkomfur, ovn etc.). Anvend produktet på en flad, stabil, ren, varmebestandig og tør overflade.
- Anbring ikke brandfarlige materialer i nærheden af produktet.
- Produktet er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller et separat betjenings- eller styresystem.
- Når drejetallerkenens non-stick-belægning begynder at skalle af: Skal du stoppe med at anvende drejetallerkenen.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser! Afbryd produktet fra strømforsyningen, før det rengøres, eller når det ikke er i brug.

- Træk i netstikket og ikke i tilslutningsledningen for at tage netstikket ud af stikkontakten.
- Beskyt produktet, tilslutningsledningen og netstikket mod støv, direkte sollys, dryppende og sprøjtende vand.
-  Fjern ikke den lysegrå glimmer-afdækningsplade, der er monteret i ovnrummet, som beskytter magnetronrøret.

Når glimmerdækpladen er sveden eller beskadiget:

Må produktet ikke længere anvendes. Skal produktet repareres af en kvalificeret fagmand.

- Hvis pærerne inde i produktet skal udskiftes, skal dette udføres af en kvalificeret fagperson.
- Rengør de følgende komponenter regelmæssigt med en fugtig klud:
 - Lågens pakning og de tilstødende komponenter
 - Lågeramme (begge sider)
 - Håndtag
 - Smæklås
 - Lågens rude (begge sider)
- Rengør produktet og dets tilbehør i henhold til beskrivelsen i

kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".

RADIO-INTERFERENS MED ANDRE ENHEDER

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

Hvis der forekommer sådanne fejl, kan de reduceres eller korrigeres ved hjælp af følgende, afhjælpende foranstaltninger:

- Rengør produktets låg og lågens pakninger.
- Drej eller flyt antennen på din radio eller dit tv.
Hold produktet og modtageren fysisk adskilt.
- Flyt produktet længere væk fra modtageren.
- Sæt produktet i en anden stikkontakt. Produktet og modtageren bør forbindes til forskellige elektriske kredsløb.

FORHOLDSREGLER FOR AT UNDGÅ OVERDREVEN KONTAKT MED MIKROBØLGESTRÅLING

- Forsøg ikke at betjene produktet, mens lågen står åben.
Det kan medføre, at man udsættes for en potentielt skadelig dosis mikrobølgestråling.

Det er også vigtigt ikke at manipulere sikkerhedslåsene eller bryde disse op.

- Undgå at klemme noget fast i lågen. Sørg for, at der ikke sidder madrester eller rengøringsmidler på pakningens flader.

● **Grundlæggende principper for madlavning i mikrobølgeovn**

- **Tilberedningstid:** Vær opmærksom på tilberedningstiden. Vælg den korteste, angivne tilberedningstid, og øg den efter behov. Mad, der er tilberedt for længe, kan begynde at ryge eller antænde.
- **Mad:** Fordel maden jævnt i produktet. Skær maden i nogenlunde lige store stykker. Placer de tykkeste stykker/skiver nær kanterne.
- **Dæk maden til:** Dæk maden til, med et mikrobølgesikkert låg, under tilberedningen. Låget forhindrer stænk og hjælper med at sikre, at maden varmes jævnt op.
- **Vend maden:** Vend maden en gang under tilberedningen i produktet. Dermed tilberedes retter, som f.eks. kylling eller hamburgere, hurtigere. Større stykker mad, som f.eks. en steg, skal vendes mindst én gang.
Flyt og vend små fødevarer, som f.eks. kødboller, halvvejs gennem tilberedningen. Drej/vend kødbollerne og flyt dem fra midten af tallerkenen og ud til kanten af den.
- **Fødevarer med skind/skræl:** Stik hul i skindet/skrællen på kartofler, pølser og lignende fødevarer, inden du tilbereder dem. Ellers kan de eksplodere.
- **Fødevarer med tyk skind/skræl:** Stik hul i hele græskar, æbler, kastanjer og lignende fødevarer, inden du tilbereder dem.
- **Fedt eller olie:** Optø ikke frossent fedt eller olie i produktet. Der må ikke frituresteges i produktet. Fedtet eller olien kan antændes.

- ❑ **Drikkevarer:** Når du varmer drikkevarer i produktet, kan der opstå en forsinket opkogning/opbrusning, når drikken koger. Derfor skal du være forsigtig, når du håndterer beholderen. For at undgå pludselig opkogning:
Hvis det er muligt, skal du placere en passende glaspind i væsken, mens væsken varmes op.
Lad væsken stå i ovnrummet **[9]** i cirka 20 sekunder efter opvarmningen for at forhindre uventede sprøjt.
- ❑ **Popcorn:** Brug kun popcorn, som er beregnet til mikrobølgeovn.

● Brug egnet service

- ⚠ **ADVARSEL! Brandfare!** Brug aldrig grillstativet eller andre genstande af metal til mikrobølge- eller kombinationsfunktion. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan

danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

- Det ideelle materiale, til brug i en mikrobølgeovn, er mikrobølgegennemtrængeligt, så energien kan trænge igennem beholderen og varme maden op. Mikrobølger kan ikke trænge igennem metal. Derfor bør man ikke bruge metalbeholdere og service af metal.
- Læg ikke produkter af genbrugspapir i produktet. De kan indeholde små metalfragmenter, der kan forårsage gnister og/eller brand.
- Vi anbefaler at bruge runde/ovale fade i stedet for firkantede eller aflange beholdere, da maden har tendens til at koge over i hjørnerne. Følgende liste indeholder generelle oplysninger, der hjælper dig med at vælge det rigtige service.

Kogegrej	Mikrobølgeovn	Grill/varmluft	Kombination
Varmebestandigt glas	Ja	Ja	Ja
Ikke varmebestandigt glas	Nej	Nej	Nej
Varmebestandig keramik	Ja	Ja	Ja
Plastskåle (egnet til mikrobølger)	Ja	Nej	Nej
Køkkenrulle	Ja	Nej	Nej
Metalbakke/-plade, grillstativ [4]	Nej	Ja	Nej
Aluminiumsfolie og foliebakker	Nej	Ja	Nej

● Før første ibrugtagning

- ⚠ **ADVARSEL! Brandfare!** Brug aldrig produktet, når det er tomt.
- ① **BEMÆRK:**
 - ❑ Når produktet bruges første gang, kan der forekomme en svag lugt. Sørg for tilstrækkelig ventilation i området.
 - ❑ Når lågen **[5]** er åben, kan du se en mærkat med en programoversigt **[10]** ved rammen. Hvis der ikke er placeret en mærkat på dette sted, kan du finde den i ovnrummet **[9]**.

Vælg mærkaten med dit foretrukne sprog, og klæb den på det sted, der er beregnet til programoversigten. På mærkaterne beskrives knapsymbolerne og de automatiske tilberedningsfunktioner.

1. Fjern emballagen (inklusive plastikposer, alle klæbebånd samt beskyttelsesplader i ovnrummet **[9]**). Kontrollér, at alle dele er komplette.
2. Rengør produktet og dets tilbehør (se "Rengøring og vedligeholdelse").
3. Rengør overfladen med en tør klud, og fjern eventuel fugt eller støv.

● Opstilling af produktet

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Dette produkt er ikke beregnet til installation i et køkkenskab. Produktet kan ikke ventileres tilstrækkeligt i lukkede skabe. Det kan skade produktet og medfører risiko for brand!

- Sæt produktet på en plan overflade med tilstrækkelig plads til ventilation:
 - Der skal være mindst 10 cm fri plads mellem produktet og de tilstødende vægge (inklusive side- og bagvægge). Det skal altid være muligt at åbne lågen helt.
 - Der skal være mindst 20 cm ledig plads over produktets top.

● Montering

1. Anbring drejetallerkenen [3] på drejetallerknens drev (inden i ovnrummet [9]).
2. **Kun med grillfunktionen:** Sæt grillstativet [4] på drejetallerkenen [3].
3. Sæt netstikket [1] i en stikkontakt.

● Betjening

① BEMÆRK:

- Når tilberedningsprocessen er færdig, vises skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm) på værdidisplayet [28], og der afgives 5 biplyde. Der afgives 4 biplyde hvert 2. minut, indtil du trykker på [15] eller åbner døren på håndtaget [7].
- Hvis du trykker på en knap, der ikke har nogen tilgængelig funktion, afgives lydsignal to gange fra summeren.
- Under tilberedningen kan du stoppe driften ved at åbne lågen med håndtaget [7] eller trykke på [15].
Hvis du trykker på [15] en gang, afsluttes programmet. Tryk på drejeknappen [17] for at fortsætte programmet. Hvis du trykker på [15] to gange, afsluttes programmet.
- Produktet er udstyret med en energisparefunktion. I standby-tilstand dæmpes baggrundsbelysningen på displayet [11], hvis du ikke trykker på en knap eller drejer på drejeknappen [17] inden for 5 sekunder. Tryk på en vilkårlig knap, eller

drej på drejeknappen for at få mere lys i displayet igen.

- Efter afslutningen af et tilberedningsprogram med en tilberedningstid på > 2 minutter, kører ventilatoren i 3 minutter for at køle ovnrummet [9] ned. Værdidisplayet [28] viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). I afkølingsfasen: Tryk på [15] for at indstille varmetilstanden. Vi anbefaler at vente, til ventilatoren fuldstændig er gået i stilstand, før du kan genanvende produktet. Det forlænger produktets levetid.
- Den maksimale tilberedningstid for alle manuelle programmer er 95 minutter. Drej drejeknap [17] med uret for at indstille tiden fra 10 sekunder til 95 minutter.

Tidsrum	Interval
< 5 minutter	10 sekunder
5 - 10 minutter	30 sekunder
10 - 30 minutter	1 minut
> 30 minutter	5 minutter

- Driftsindikatoren [27] angiver de forskellige driftstilstande:

Driftsindikator [27]	Betydning
Lyser helt op	Drift afsluttet
Fortløbende	Drift i gang
Fra	Ingen drift (i standbytilstand under valg af program)

● Standbytilstand

- Første gang, produktet forbindes med strømforsyningen, afgives en biplyd. Efter 5 sekunder uden nogen handling dæmpes displayet [11]. Produktet er på standby. Værdidisplayet [28] viser "1:01" (eller det aktuelle klokkeslæt, efter at uret er blevet indstillet). [30] lyser.
- Hvis der i løbet af 30 sekunder ikke aktiveres en knap i tilstanden for programvalg, går produktet på standby.
- Under tilberedningen skal du trykke to gange på [15] for at afslutte tilberedningen og skifte til standbytilstand.

● Indstilling af ur

1. Første gang, produktet forbindes med strømforsyningen: Værdidisplayet **28** viser "1:01". **16** lyser.
2. Hold **16** inde i 3 sekunder. 12-timers-formatet er valgt. Værdidisplayet **28** viser "Hr12".
3. Drej på drejeknappen **17** for at vælge 12- eller 24-timers-formatet.
Hr12: 12-timers-format
Hr24: 24-timers-format
4. Tryk på drejeknappen **17** for at bekræfte.
5. Drej på drejeknappen **17** for at indstille timer.
6. Tryk på drejeknappen **17** for at bekræfte.
7. Drej på drejeknappen **17** for at indstille minutter.
8. Tryk på drejeknappen **17** for at bekræfte. Uret er nu indstillet.

● Indstilling af køkkentimer

- ❗ **BEMÆRK:** Du kan bruge køkkentimeren uafhængigt af mikrobølgefunktionen.
1. Når produktet er i standbytilstand: Tryk på **16**. Værdidisplayet **28** viser "0:00". **29** lyser.
 2. Drej drejeknap **17** med uret for at indstille tiden fra 10 sekunder til 95 minutter.
 3. Tryk på drejeknappen **17** for at bekræfte. Der lyder et bip. Tiden begynder at tælle ned. Efter ca. 5 sekunder viser værdidisplayet **28** den aktuelle tid igen. Køkkentimeren fortsætter med at køre i baggrunden.
 4. Kontroller status for køkkentimeren: Tryk på **16**. Værdidisplayet **28** viser kort køkkentimeren.
 5. Så snart den indstillede tid er udløbet: Der høres en længere biplyd.

● Hurtigstartfunktion 1

1. Drej drejeknap **17** i standbytilstand for at indstille tilberedningstiden.
2. Tryk på drejeknappen **17** for at starte tilberedningen med 900 W.

● Hurtigstartfunktion 2

- ❗ **BEMÆRK:** Med denne funktion kan du straks starte tilberedningen i 30 sekunder (eller længere, op til 95 minutter) ved 900 W.

1. Tryk på drejeknappen **17**. Værdidisplayet **28** viser "0:30". **22** lyser. Tilberedningen starter med en tilberedningstid på 30 sekunder. Tiden begynder at tælle ned.
2. Hvis du ønsker at øge tilberedningstiden: Tryk gentagne gange på drejeknappen **17**, indtil den ønskede tilberedningstid er nået. Hvert tryk på en knap øger tilberedningstiden med det interval, der er angivet i følgende tabel:

Tilberedningstid	Interval
30 sekunder til 5 minutter	30 sekunder
5 minutter til 95 minutter	1 minut

● Mikrobølgefunktion

Anvendt tilbehør:

Drejetallerken **3**

- ⚠ **ADVARSEL! Brandfare!** Brug aldrig grillstativet eller andre genstande af metal i mikrobølgefunktion. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

- ❗ **BEMÆRK:** Du kan kontrollere effektrinnet under tilberedningen ved at trykke på **20**. Værdidisplayet **28** viser kort effektrinnet.

1. Tryk i standby på **20**. Værdidisplayet **28** viser "P900". **22** lyser.
2. Tryk gentagne gange på **20** for at vælge et andet effektrin fra "P900" til "P100" (se "Mikrobølgefunktion - eksempler på anvendelse").
3. Drej på drejeknappen **17** for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
4. Tryk på drejeknappen **17** for at bekræfte. Tiden begynder at tælle ned.

● Mikrobølgefunktion – eksempler på anvendelse

Visning	Udgangseffekt	Anvendelse
P900	900 W	Varm hurtigt op, kylling
P800	800 W	Svinekød, hakket fars, farsbrød, dybfrost
P700	700 W	Fisk, kartofler, popcorn, kager, pasta
P600	600 W	Drikke, opvarmning af mælk, genopvarmning, ris
P500	500 W	Grøntsager, one pot, æggecreme
P400	400 W	Suppe, opvarmning af brød
P300	300 W	Optøning af kød, smeltning af smør/chokolade/ost
P200	200 W	Optøning af grøntsager, varmholdning
P100	100 W	Optøning og opvarmning af is

● Grillfunktion

Anvendt tilbehør:

Drejetallerken + grillstativ

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Brug ikke afdækninger eller køkkengrej, der ikke er varmebestandige i grilltilstand, da de kan smelte eller brænde.

① BEMÆRK: Sæt altid grillstativet  på drejetallerkenen  i grilltilstand. På denne måde opnår du optimale grillresultater.

■ Følgende 3 grilltilstande er tilgængelige:

Funktion	Beskrivelse
Gr-1  	■ Kun den øverste grill aktiveres. ■ Denne tilstand er velegnet til bagte sandwich og gryderetter.
Gr-2  	■ Kun den nederste grill aktiveres. ■ Denne tilstand er velegnet til retter eller fødevarer, der skal tilberedes/grilles nedefra.
Gr-3  	■ Den øverste og nederste grill aktiveres. ■ Denne tilstand er velegnet til tynde skiver af kød, bøffer, frikadeller, pølser eller kyllingestykker.

1. Tryk i standby på /Comb. .
2. Værdiudvalget  viser "Gr-1".  lyser.
3. Tryk gentagne gange på /Comb.  for at vælge grilltilstand fra "Gr-1" til "Gr-3" (se tabellen ovenfor).

4. Drej på drejeknappen  for at indstille grilltiden. Den maksimale grilltid er 95 minutter.
5. Tryk på drejeknappen  for at starte grillprocessen. Tiden begynder at tælle ned.
6. Så snart den indstillede tid er udløbet: Værdiudvalget  viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). Der lyder et par bip.

● "Grill"-kombinationstilstand

Anvendt tilbehør:

Drejetallerken

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Brug aldrig grillstativet eller andre genstande af metal i "grill"-kombinationstilstand. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!
Brug ikke afdækninger eller køkkengrej, der ikke er varmebestandige, i "grill"-kombinationstilstand, da disse kan smelte eller bryde i brand.

① BEMÆRK: Kombinationstilstanden "grill" kombinerer grillfunktionen med normal mikrobølgedrift. Produktet kører først i mikrobølgetilstand i et bestemt tidsrum. Umiddelbart derefter skifter produktet automatisk til grilltilstand i et bestemt tidsrum. Produktet kører i en gentaget cyklus i begge tilstande, indtil den indstillede tid er udløbet.

- Følgende 4 kombinationer er tilgængelige:

Tilstand (værdidisplay 28)	Mikrobølge- funktion (P900)	Grillfunktion	Egnet til
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (topvarme)	■ Pasta ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (topvarme)	■ Gratin ■ Fisk
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (over- og undervarme)	■ Kartofler ■ Steak
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (over- og undervarme)	■ Fjerkræ ■ Kage

1. Tryk gentagne gange på /Comb. **12** for at vælge tilstand "Co-1" til "Co-4". Når du vælger tilstand "Co-1", viser værdidisplayet **28** skiftevis "Co-1" og "30:70" (30 % mikrobølgeovn, 70 % grill). **22** og **21** lyser.
2. Drej på drejeknappen **17** for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
3. Tryk på drejeknappen **17** for at starte tilberedningen. Tiden begynder at tælle ned.
4. Så snart den indstillede tid er udløbet: Værdidisplayet **28** viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). Der lyder et par bip.

Åbn lågen ved hjælp af håndtaget **7** for at stoppe forvarmningen. Læg fødevarerne i produktet.

Hvis du ikke har udført nogen handling, fortsætter produktet forvarmningen i 30 minutter.

4. Drej på drejeknappen **17** for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
5. Tryk på drejeknappen **17** for at starte tilberedningen. Tiden begynder at tælle ned.
6. Så snart den indstillede tid er udløbet: Værdidisplayet **28** viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). Der lyder et par bip.

● Varmlufttilstand

Anvendt tilbehør:

Drejetallerken **3**

- ① **BEMÆRK:** I varmlufttilstand cirkulerer varm luft i ovnrummet **9**. Varmlufttilstanden anbefales især til tilberedning af gryderetter eller sprøde retter.
1. Tryk i standby på **13**. Værdidisplayet **28** viser "200 °C". **23** lyser.
2. Tryk gentagne gange på **13** for at indstille temperaturen fra 200 °C til 110 °C.
3. Forvarmning: Tryk på drejeknappen **17**, når du har indstillet temperaturen. Produktet påbegynder en forvarmning på 30 minutter. Når produktet når den indstillede temperatur, lyder der et par bip.

● "Varmluft"-kombinationstilstand

Anvendt tilbehør:

Drejetallerken **3**

⚠ ADVARSEL! Brandfare! Brug aldrig grillstativet eller andre genstande af metal i "varmluft"-kombinationstilstand. Metal reflekterer mikrobølgestrålingen, hvilket kan danne gnister. Disse kan forårsage brand og skade produktet permanent!

- ① **BEMÆRK:** "Varmluft"-kombinationstilstanden kombinerer varmluftfunktionen med normal mikrobølgedrift. Du kan for eksempel bruge denne tilstand til at tilberede kød, så det bliver saftigt og mørt, men stadig sprødt.

- Følgende 4 kombinationer er tilgængelige:

Tilstand (værdidisplay 28)	Mikrobølgefunktion	Varmlufttilstand	Egnet til
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Kød ■ Fisk
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Grøntsager ■ Kage
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Rejer ■ Kyllingelår
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Hjemmelavede pomfritter

1. Tryk gentagne gange på /Comb. **12** i standbytilstand, til værdidisplayet **28** skifter mellem "110 °C" og "70:30". **23** og **22** lyser.
2. Tryk gentagne gange på /Comb. **12** for at indstille en temperatur på 110 °C, 140 °C, 170 °C eller 200 °C.
3. Drej på drejeknappen **17** for at indstille tilberedningstiden. Den maksimale tilberedningstid er 95 minutter.
4. Tryk på drejeknappen **17** for at starte tilberedningen. Tiden begynder at tælle ned.
5. Så snart den indstillede tid er udløbet: Værdidisplayet **28** viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). Der lyder et par bip.
3. Tryk på drejeknappen **17** for at starte processen. Tiden begynder at tælle ned.
4. Når halvdelen af tiden er gået under optøning, viser værdidisplayet **28** "turn", (vend), og der lyder 2 bip. Åbn lågen ved hjælp af håndtaget **7**. Tiden på værdidisplayet **28** standser.
5. Vend fødevarer. Brug altid beskyttelseshandsker eller grydelapper, da fødevarer er varme.
6. Luk lågen ved hjælp af håndtaget **7**.
7. Tryk på drejeknappen **17** for at fortsætte processen.
8. Så snart den indstillede tid er udløbet: Værdidisplayet **28** viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). Der lyder et par bip.

● Optøning efter tid

① BEMÆRK:

- Når halvdelen af tiden er gået under optøning, viser værdidisplayet **28** "turn", (vend), og der lyder 2 bip. Dette er en påmindelse om, at fødevarer skal vendes. Hvis du ikke vender fødevarer, fortsætter processen, indtil tiden er gået.
 - Til optøning af 500 g hakket kød anbefales en optøningstid på 10 minutter.
1. Tryk i standby på **14**. Værdidisplayet **28** viser "0:00". **25** lyser.
 2. Drej på drejeknappen **17** for at indstille optøningstiden. Den maksimale optøningstid er 95 minutter.

● Optøning efter vægt

① BEMÆRK:

- Optøningstid og optøningseffekt indstilles automatisk, så snart du har indtastet vægten på den fødevarer, der skal optøes.
 - Når 2/3 af tiden er gået ved optøning, viser værdidisplayet **28** "turn" (vend), og der lyder 2 bip. Dette er en påmindelse om, at fødevarer skal vendes. Hvis du ikke vender fødevarer, fortsætter processen, indtil tiden er gået.
1. Tryk to gange på **14** i standbytilstand. Værdidisplayet **28** viser "100 g". **25** lyser.
 2. Drej på drejeknappen **17** for at indstille vægten af fødevarer, der skal optøes, i et område mellem 100 og 1800 g.

- Tryk på drejeknappen [17] for at starte processen. Tiden begynder at tælle ned.
- Når $\frac{2}{5}$ af tiden er gået ved optøning, viser værdidisplayet [28] "turn" (vend), og der lyder 2 bip.
Åbn lågen ved hjælp af håndtaget [7]. Tiden på værdidisplayet [28] standser.
- Vend fødevaren. Brug altid beskyttelseshandsker eller grydelapper, da fødevaren er varm.
- Luk lågen ved hjælp af håndtaget [7].
- Tryk på drejeknappen [17] for at fortsætte processen.
- Så snart den indstillede tid er udløbet: Værdidisplayet [28] viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). Der lyder et par bip.

Optøningsvægt	Optøningstid
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Børnesikring

① BEMÆRK:

- Denne funktion kan kun aktiveres, når produktet er i standbytilstand.

- Brug denne funktion til at forhindre, at produktet betjenes af børn uden opsyn eller andre personer, der ikke er bekendt med brugen af produktet. Når denne funktion er aktiveret, er alle knapper og drejeknappen [17] deaktiveret.

- Aktivering:** Hold [18] trykket ned, til du hører et bip, og [24] lyser.

- Deaktivering:** Hold [18] trykket ned, til du hører et bip, og [24] slukkes på displayet.

● Automatiske tilberedningsfunktioner

- ① **BEMÆRK:** Resultatet af den automatiske tilberedning afhænger af forskellige faktorer som f.eks. fødevarens form og størrelse, den ønskede tilberedningsgrad for bestemte fødevarer og hvordan du placerer fødevaren i produktet.

- Tryk på [19] i standbytilstand for at vælge menuen (se tabellen nedenfor). Værdidisplayet [28] viser "A-01". [26] lyser. Den tilhørende menuvisning [31] blinker.
- Tryk gentagne gange på [19] for at vælge den ønskede indstilling fra "A-01" til "A-12".
- Kun for kode A-07 (pizza):**
 - Drej drejeknappen [17] for at vælge temperaturen for pizza.

Visning	Egnet til
-20 °C	Dybkolet pizza
03 °C	Afkolet pizza
20 °C	Frisk pizza

- Tryk på [19] for at bekræfte.
- Drej på drejeknappen [17] for at indstille fødevarens vægt eller antallet af portioner.
 - Tryk på drejeknappen [17] for at starte processen. Tiden begynder at tælle ned.
 - Så snart den indstillede tid er udløbet: Værdidisplayet [28] viser skiftevis "End" (afslutning) og "Hot" (varm). Der lyder et par bip.

Kode	Madvare	Vægt/portioner	Tilberedningstid	Funktion
A-01	Popcorn *	100 g	1:50 min	Mikrobølge (P900)
A-02	Pommes frites (-18 °C)	200 g	25:00 min	Varmluft (200 °C)
A-03	Væsker	1 kop	1:30 min	Mikrobølge (P900)
		2 kopper	2:40 min	
		3 kopper	3:50 min	
A-04	Kage	475 g	45:00 min	Varmluft (160 °C)
A-05	Fisk	200 g	12:00 min **	Kombination af mikrobølge- og varmlufttilstand i en gentagen cyklus: ■ Mikrobølge (P900) i 10 s ■ Varmluft (200 °C) i 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-06	Grøntsager	200 g	3:00 min	Mikrobølge (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	

* Brug kun mikrobølge-egnede popcorn. Sæt en tallerken på drejetallerkenen **3**. Læg en pose popkorn på tallerkenen. På denne måde opnår du et bedre resultat.

** Vend fødevaren, når $\frac{2}{3}$ af tiden er gået.

Kode	Madvare	Vægt/portioner	Tilberedningstid	Funktion
A-07	Dybfrøsen pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Mikrobølgeovn + nederste grill i 3:00 min ■ Øverste og nederste grill i 4:00 min ■ Øverste grill i 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Mikrobølgeovn + nederste grill i 3:00 min ■ Øverste og nederste grill i 5:00 min ■ Øverste grill i 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Mikrobølgeovn + nederste grill i 3:00 min ■ Øverste og nederste grill i 6:00 min ■ Øverste grill i 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Mikrobølgeovn + nederste grill i 3:30 min ■ Øverste og nederste grill i 10:00 min ■ Øverste grill i 8:30 min
	Afkølet pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Kombinationstilstand 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Frisk pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Kombinationstilstand 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	
A-08	Pølser	100 g	5:00 min*	Kombination af mikrobølge- og varmlufttilstand i en gentagen cyklus: ■ Mikrobølge (P900) i 10 s ■ Varmluft (200 °C) i 23 s
		200 g	6:00 min*	
		300 g	7:00 min*	
		400 g	8:00 min*	
		500 g	9:00 min*	
A-09	Kylling	800 g	31:00 min*	"Varmluft"-kombinationstilstand (ved 170 °C)
		1000 g	34:00 min*	
		1200 g	37:00 min*	
		1400 g	40:00 min*	

* Vend fødevarer, når $\frac{2}{3}$ af tiden er gået.

Kode	Madvare	Vægt/portioner	Tilberedningstid	Funktion
A-10	Kød	200 g	12:00 min*	Kombination af mikrobølge- og varmlufttilstand i en gentagen cyklus: ■ Mikrobølge (P900) i 10 s ■ Varmluft (200 °C) i 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-11	Oksekød	200 g	12:00 min*	Kombination af mikrobølge- og varmlufttilstand i en gentagen cyklus: ■ Mikrobølge (P900) i 10 s ■ Varmluft (200 °C) i 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-12	Pasta	100 g	20:00 min	Mikrobølge (P700) ❗ BEMÆRK: ☐ Brug vand ved stuetemperatur. ☐ Gang nudlernes vægt (enhed: g) med en faktor på 8 for at beregne den nødvendige vandmængde (enhed: ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Tilberedningstabel mikrobølgeovn

Madvare	Mængde	Effekt	Tid	Information
Fiskefilet	400 g	700 W	10–15 min	Tilsæt lidt vand og citronsaft.
Grøntsager	250 g	600 W	5–10 min	Skær grøntsagerne i stykker. Tilsæt lidt vand. Rør rundt af og til.
Kartofler	500 g	800 W	8–10 min	Skær kartoflerne i stykker. Tilsæt lidt vand. Rør rundt af og til.
Dessert (fx budding, cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Følg anvisningerne på dessertpakken.
Ris	100 g ris 250 ml vand	700 W	15 min	Skyl risene før tilberedningen.

Madvare	Mængde	Effekt	Tid	Information
Æggecreme	750 g	500 W	10–15 min	Kom æggecremen på en stor tallerken.
Småkager	400 g	600 W	8–10 min	Kom småkagerne på en stor tallerken.
Farsbrød	500 g	600 W	23–28 min	Læg det krydrede farsbrød på en tallerken. Dæk tallerkenen med et låg.
Gratin	500–1000 g	900 W	5–10 min	Tilbered gratin i en skål. Dæk skålen til med et låg.

● Opvarmning af frosne madvarer

Madvare	Mængde	Effekt	Tid
Suppe	400 ml	600 W	8–10 min
One pot	500 g	600 W	10–13 min
Tilbehør (fx pasta)	500 g	700 W	8–10 min
Grøntsager	300 g	500 W	8–10 min

● Opskrifter

● Chokoladekopkager

 8 min

 × 1

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	3 min

Ingredienser

4 spsk.	Mel
¼ spsk.	Bagepulver
4 spsk.	Strø sukker
2 spsk.	Kakaopulver
1	Æg
3 spsk.	Mælk
3 spsk.	Vegetabilsk olie
Et par dråber	Vanilleekstrakt eller andet ekstrakt (valgfrit)
2 spsk.	Chokoladestykker, nødder eller rosiner (valgfrit)

Tilberedning

1. Fyld mel, bagepulver, strø sukker og kakaopulver i en stor skål, som kan tåle mikrobølgeovn. Rør alle ingredienserne sammen.
2. Tilsæt et æg, og rør alle ingredienser sammen.
3. Tilsæt mælk og vegetabilsk olie. Hvis du ønsker, så tilsæt vanilleekstrakt 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 3. Tilbered kagen i 3 minutter ved 600 W, eller til kagen ikke hæver mere og bliver fast.
6. Brug ovnhandsker, når den varme kage tages ud. Nyd din lækre kage!

● Karamel-popcorn

 ca. 27 min

 × 8

Forberedelse:	20 min
Tilberedningstid:	ca. 7 min

Ingredienser

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

Tilberedning

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 **3**. Tryk på knappen **19** for at vælge den automatiske menu **A-01** til popcorn. Tryk på drejeknappen **17** for at starte tilberedningen. Når er ikke længere kan høres poppende majskorn, kan programmet stoppes, inden tiden er udløbet.
3. Tilberedning af karamel: Fyld sukker, majssirup, smør og salt i en stor skål, som kan tåle mikrobølgeovn. Tilbered blandingen i 2 minutter ved 700 W. Rør rundt i blandingen, og tilbered den i yderligere 2 minutter ved 700 W, indtil der er masser af bobler.
4. Tilsæt vaniljeekstrakt og natron til karamelblanding, og rør den godt igennem. Hæld straks en tredjedel af den varme karamel over popcornene i posen. Luk posen og ryst den for at dække popcornene. Tilsæt endnu en tredjedel af karamellen over popcornene. Luk posen og ryst den. Tilsæt den sidste del af karamellen til popcornene, og ryst posen en sidste gang.

5. Læg posen midt på drejetallerkenen **3**. Tilbered popcornene i 1 minut ved 700 W. Benyt ovenhandsker til at tage den varme pose ud og ryste den.
6. Ryst de varme karamel-popcorn ud i en beholder. Lad karamel-popcornene køle helt ned i ca. 20 minutter. Bræk karamel-popcornene i stykker, og nyd dem!

● Laks

 11–23 min

 × 1

Forberedelse:	5 min
Tilberedningstid:	6–18 min

Ingredienser

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

Tilberedning

1. Tø om nødvendigt laksen op først (se "Optøning efter tid").
2. Krydr laksen med peber og salt.
3. Læg laksen på en tallerken. Tilsæt vand. Dæk tallerkenen med et låg.
4. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen **3**. Tilbered laksen i 6 minutter ved 700 W. Alternativt kan du vælge koden **A-05** (se "Automatiske tilberedningsfunktioner").
5. Tilsæt lidt citronsaft, før du serverer laksen.

● Kartoffelgratin

 27–45 min

 × 3

Forberedelse:	15 min
Tilberedningstid:	12–30 min

Ingredienser

750 g	Hårdkogte kartofler (skrællede)
300 g	Fløde

100 g	Ost (revet) med et fedtindhold på mellem 25 % og 30 % i tørstoffet
Efter smag	Salt og peber

Anbefalet køkkengrej

- Rund bageplade, som kan tåle mikrobølgeovn
- Højde: 5–6 cm
- Diameter: ca. 22 cm

Tilberedning

① BEMÆRK:

- Forvarmning er ikke påkrævet.
- Det bedste resultat opnås ved at bruge mikrobølgetilstand og varmlufttilstand på skift. Vent, til den indstillede tilberedningsproces er færdig. Indstil derefter den næste tilberedningsproces.

1. Skær kartoflerne i skiver på ca. 3–4 mm tykkelse.
2. Hæld halvdelen af kartoffelskiverne i bageformen som en tagsten.
3. Drys kartoffelskiverne med halvdelen af osten.
4. Krydr kartoffelskiverne med salt og peber.
5. Tilsæt halvdelen af fløden.
6. Læg resten af kartoffelskiverne i bageformen som en tagsten.
7. Drys kartoffelskiverne med resten af osten.
8. Tilsæt resten af fløden.
9. Krydr gratinen med salt og peber.
10. Dæk bageformen til med et låg.
11. Stil bageformen midt på drejetallerkenen ³.
12. Vi anbefaler følgende forberedelsesmetoder, så gratinen tilberedes efter behov:

Formål	Funktion	Tid
Hurtig medlavning	Mikrobølgefunktion ved 900 W	12 min
Gratin med en sprød overflade	”Varmluft”-kombinationstilstand ved 170 °C	25 min
Gratin med en gyldenbrun overflade	”Grill”-kombinationstilstand med kombination 2 (Co-2)	30 min

13. Brug ovenhandsker, når den varme bageform tages ud. Nyd din lækre gratin!

● Courgettesuppe



31 min



× 2

Forberedelse:	15 min
Tilberedningstid:	16 min

Ingredienser

1	Courgette (fint hakket, ca. 250 g)
500 ml	Vand
2 tsk.	Grøntsagsbouillon som pulver
150 g	Smelteost (med urter)
100 ml	Fløde

Tilberedning

① BEMÆRK:

Du kan pure suppen med en stavblender før servering. Derved får suppen en cremet konsistens.

1. Fyld courgette, vand og grøntsagsbouillonpulver i en skål, som er egnet til mikrobølgeovn.
2. Stil skålen midt på drejetallerkenen ³. Tilbered suppen i 6 minutter ved 900 W.
3. Tilsæt smelteosten og fløden.
4. Tilbered suppen i 10 minutter ved 600 W.
5. Brug ovenhandsker, når den varme skål tages ud. Nyd den lækre suppe!

● Grillkylling



135 min



× 2–3

Forberedelse:	75 min
Tilberedningstid:	60 min

Ingredienser

1	Hel kylling (800–1400 g)
60 ml	Olivenerolie
30 ml	Citronsaft
4	Hvidløg (finthakket)
1 spsk.	Frisk rosmarin (hakket)
1 spsk.	Frisk timian (hakket)

1 tsk.	Paprikapulver
Efter smag	Salt og peber

Tilberedning

1. Tilberedning af kyllingen: Skyl kyllingen under den kolde vandhane, og dup den tør med køkkenrulle. Fjern eventuel indmad.
2. Marinér kyllingen: Bland en skefuld olivenolie med citronsaft, hvidløg, rosmarin, timian, paprikapulver, salt og peber. Smør kyllingen helt ind i denne blanding, også under skindet og indvendigt. Lad kyllingen marinere i køleskabet i mindst 1 time eller gerne natten over.
3. Grill kyllingen: Læg kyllingen på en tallerken, der er egnet til mikrobølgeovn. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen **[3]**. Tryk flere gange på knappen **[19]** for at vælge den automatiske menu **A-09** til kylling. Vælg kyllingens vægt. Tryk på drejeknappen **[17]** for at starte tilberedningen.
4. Vend kyllingen: Når $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden er gået, og der lyder nogle bip, skal du åbne lågen **[5]** og vende kyllingen. Luk lågen, og tryk på drejeknappen **[17]** for at fortsætte tilberedningen.
5. Hvile og servering: Tag kyllingen ud af produktet. Lad kyllingen hvile i 10–15 minutter før udskæring. På den måde fordeler kødsaften sig, så kyllingen bliver mere mør og smagfuld.

● Salamipizza

 30 min

 × 2–3

Forberedelse:	15 min
Tilberedningstid:	15 min

Ingredienser

1	Pizzadej (købt eller hjemmelavet)
120 ml	Pizzasauce
120 g	Mozzarellaost (revet)
60 g	Salami (i skiver)

30 g	Sorte oliven (i skiver) (kan udelades)
30 g	Rødløg (i skiver) (kan udelades)
1 tsk.	Tørret oregano
Til pynt	Friske basilikumblade (kan udelades)

Tilberedning

1. Klargør dejen: Rul pizzadejen ud til den ønskede tykkelse på et køkkenbord let drysset med mel.
2. Smør saucen på: Smør saucen på pizzadejen i et ensartet lag. Lad den yderste kant af skorpen være fri for sauce.
3. Læg fyldet på: Drys revet mozzarellaost på saucen. Læg salamiskiverne på osten med en ensartet afstand mellem skiverne. Læg (hvis ønsket) sorte oliven og rødløg på osten. Drys med tørret oregano.
4. Bag pizzaen: Du kan bruge 2 forskellige programmer.
 - Hvis du vil have en sprød og gylden pizza: Læg forsigtigt pizzaen på grillstativet **[4]**. Stil grillstativet midt på drejetallerkenen **[3]**. Tryk på knappen **[Comb. 12]** for at vælge **Gr-3** med grill. Indstil tilberedningstiden til 15 minutter, eller tilbered pizzaen, til den er gyldenbrun.
 - Til hurtig grillning af pizzaen: Læg pizzaen på en tallerken, der er egnet til mikrobølgeovn. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen **[3]**. Tryk flere gange på knappen **[19]** for at vælge den automatiske menu **A-07** til pizza. Drej drejeknappen **[17]** for at vælge temperaturen **20 °C** for frisk pizza. Tryk på knappen **[19]** for at bekræfte. Vælg pizzaens vægt. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.
5. Pynt og servering: Tag pizzaen ud, og lad den køle af i et par minutter. Pynt eventuelt med friske basilikumblade. Skær pizzaen ud, og server den varm.

● Makaroni med ost

 50 min

 × 2

Forberedelse:	10 min
Tilberedningstid:	40 min

Ingredienser

300 g	Albuemakaroni
60 g	Smør
60 g	Mel (almindelig)
480 ml	Mælk
200 g	Cheddarost (revet)
½ tsk.	Salt
¼ tsk.	Sort peber
¼ tsk.	Paprikapulver (kan udelades)
30 g	Parmesan (revet) (kan udelades)

Tilberedning

1. Kog nudlerne: Læg albuemakaronien i en stor mikrobølgeegnet skål med saltet vand. Stil skålen midt på drejetallerkenen [3]. Tryk flere gange på knappen  [19] for at vælge den automatiske menu **A-12** til nudler. Vælg 300 g, og tryk på drejeknappen [17] for at starte tilberedningen. Hæld straks vandet fra, når nudlerne er tilberedt, og stil dem til side i skålen.
2. Tilberedning af ostesauce: Smelt smørret i en mellemstor kasserolle over middel varme. Rør melet i, og lad det simre i cirka 1 minut, til det er en glat pasta. Pisk gradvist mælken i, indtil blandingen er glat og lind.
3. Tilsæt osten: Tag gryden af varmen, og rør den revne cheddarost i, indtil den er smeltet og glat. Krydr med salt, peber og eventuelt paprikapulver, hvis du ønsker.
4. Bland nudlerne og saucen: Hæld de kogte nudler i ostesaucen, og omrør, til de er dækket jævnt.
5. Lav en gylden overflade: Læg makaroni og ost i en bageform, der kan tåle at komme i mikrobølgeovnen. Drys revet parmesanost over makaronien med ostesauce. Stil

bageformen midt på drejetallerkenen [3]. Tryk på knappen /Comb. [12] for at vælge **Gr-1** med grill. Indstil tilberedningstiden til 10 minutter, eller grill, til overfladen er gyldengul og boblende.

6. Server og nyd denne skønne makaroni med ost!

● Pomfritter

 40 min

 × 2

Forberedelse:	20 min
Tilberedningstid:	20 min

Ingredienser

1 spsk.	Vegetabilsk olie
1	Sød kartoffel (skrællet og skåret i stave)
1	Kartoffel (skrællet og skåret i stave)
Efter smag	Salt, peber, paprikapulver, hvidløgpulver eller andre yndlingskrydderier (kan udelades)

Tilberedning

1. Forbered kartoflerne: Vask og skræl kartoflerne. Skær kartoflerne i stave med en tykkelse på 0,5–1 cm.
2. Krydr kartoflerne: Kom de snittede kartofler i en mellemstor skål. Tilsæt olie og krydderier, og bland det hele godt sammen.
3. Bag pomfritterne: Læg kartoflerne ensartet i ét lag på en varmeresistent og mikrobølgeegnet tallerken. Stil tallerkenen midt på drejetallerkenen [3]. Tryk flere gange på /Comb. [12], til værdidisplayet [28] skifter mellem "200 °C" og "30:70" i kombinationstilstanden "varmluft". Bag pomfritterne i 20 minutter.
4. Vend pomfritterne: Åbn lågen [5] efter 12 minutter, og vend pomfritterne.
5. Server og nyd: Tag tallerkenen ud, når tiden er gået. Krydr pomfritterne efter behov og smag (om nødvendigt), og nyd dem.

● Kyllingevinger med hvidløg

🕒 90 min

👤 × 2

Forberedelse:	60 min
Tilberedningstid:	30 min

Ingredienser

8	Kyllingevinger
1 tsk.	Salt, sort peber, hvidløgpulver, løgpulver til kryddring
1 spsk.	Bagepulver
4	Hvidløg (finthakket)
2 spsk.	Olivেনolio

Tilberedning

- ❗ **BEMÆRK:** Hvis kyllingevingerne er frosne, skal du først optø dem. Se beskrivelsen i afsnittene "Optøning efter vægt" eller "Optøning efter tid".
1. Krydr kyllingevingerne: Bland en stor skefuld salt med sort peber, hvidløgpulver, løgpulver og bagepulver. Vend kyllingevingerne i krydderiblandingen, og lad dem marinere i køleskabet i mindst 1 time eller gerne natten over.
 2. Tilbered hvidløgsolie: Bland det finthakkede hvidløg med olivenolien i en lille skål.
 3. Tilbered kyllingevingerne: Læg kyllingevingerne på drejetallerkenen [3]. Sørg for, at der er lidt afstand mellem kyllingevingerne. Tryk flere gange på knappen [13] for at vælge 180 °C varmluft. Indstil tilberedningstiden til 30 minutter, og start tilberedningen.
 4. Vend kyllingevingerne: Vend kyllingevingerne, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Fortsæt tilberedningen, til kyllingevingerne er gyldenbrune og sprøde.
 5. Tilsæt hvidløgssmagen: Pensl kyllingevingerne med hvidløgs- og olieblandingen i løbet af de sidste 5 minutter af tilberedningen for at give dem en stærk hvidløgssmag.
 6. Server kyllingevingerne: Tag kyllingevingerne ud, og lad dem hvile i et par minutter. Server

kyllingevingerne med din yndlingsauce som dip.

● Rengøring og vedligeholdelse

⚠️ **FARE! Risiko for elektrisk stød!**

Før rengøring: Træk altid netstikket ud af stikkontakten.

⚠️ **FARE! Risiko for forbrændinger!**

Produktet må ikke rengøres umiddelbart efter brug. Lad produktet afkøle først.

⚠️ **ADVARSEL!** Nedsænk ikke produktets elektriske dele i vand eller andre væsker. Hold aldrig produktet under rindende vand.

❗ **BEMÆRK:**

- ❑ Rengør produktet, når det er kølet af. Tørrede madrester kan være svære at fjerne.
- ❑ Brug ikke rengøringsprays eller andre aggressive rengøringsmidler, da de kan medføre pletter, striber eller mathed på overfladen.
- ❑ Brug ikke slibende rengøringsmidler.
- ❑ Kabinet: Rengør produktets kabinets yderside med en fugtig klud.
- ❑ Ovnrum: Hold altid ovnrummet [9] rent. Hvis der sidder mad eller madstænk på produktets vægge, skal du tørre det af med en fugtig klud.
Kom om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel på kluden. Tør derefter af med en klud, fugtet med rent vand, for at fjerne alle rester af rengøringsmidlet.
- ❑ Drejetallerken og grillstativ: Rengør drejetallerkenen [3] og grillstativet [4] regelmæssigt med varmt sæbevand. Drejetallerkenen og grillstativet tåler opvaskemaskine.
- ❑ Stænk og snavs: Brug regelmæssigt en fugtig klud til at fjerne stænk og snavs fra følgende komponenter:
 - Lågens pakning [5] og de tilstødende komponenter
 - Lågeramme [6] (begge sider)
 - Håndtag [7]
 - Smækklås [8]
 - Lågens rude (begge sider)

- Kondens: Hvis der samler sig kondens på eller omkring lågens yderside, skal du tørre det af med en blød klud. Det kan forekomme, hvis produktet bruges under ekstremt fugtige forhold.
- Lugt: Fjern regelmæssigt lugt. Anbring en dyb mikrobølgeskål – fyldt med en kop vand med saft og skal fra en citron – i ovnrummet [9]. Varm blandingen i 5 minutter. Tør ovnrummet grundigt af, og gnid det tørt med en blød klud.

● Fejlafhjælpning

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Produktet starter ikke tilberedningen.	Lågen er ikke lukket ordentligt.	Luk lågen.
Drejetallerkenen [3] laver en høj lyd, når den drejer.	Drejetallerkenen [3] er ikke placeret korrekt på tallerkendrevet.	Placer drejetallerkenen [3] korrekt i ovnrummet [9].
	Tallerkendrevet og/eller ovnrummets [9] bund er snavset.	Rengør tallerkendrevet og bunden af ovnrummet [9].
Lyset inde i produktet virker ikke.	Pæren er defekt.	Kontakt kundesupport.

● Bortskaffelse

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



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



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



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

Produkt:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON
OU
À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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

Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● Garanti

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

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

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

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

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

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage 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 486719_2501) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

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

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

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

● Service

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 264
Introduzione	Pagina 265
Uso previsto	Pagina 265
Contenuto della confezione	Pagina 265
Descrizione dei componenti	Pagina 265
Dati tecnici	Pagina 265
Istruzioni di sicurezza	Pagina 266
Principi di base della cottura a microonde	Pagina 271
Utilizzare le stoviglie adatte	Pagina 271
Prima del primo utilizzo	Pagina 272
Installare il prodotto	Pagina 272
Montaggio	Pagina 272
Funzionamento	Pagina 272
Modalità standby	Pagina 273
Impostare l'orologio	Pagina 273
Impostazione del timer da cucina	Pagina 273
Funzione di avvio rapido 1	Pagina 274
Funzione di avvio rapido 2	Pagina 274
Modalità microonde	Pagina 274
Modalità microonde – esempi di applicazione	Pagina 274
Modalità grill	Pagina 275
Modalità combinata "grill"	Pagina 275
Modalità aria calda	Pagina 276
Modalità combinata "aria calda"	Pagina 276
Scongelamento a tempo	Pagina 277
Scongelamento a peso	Pagina 277
Blocco di sicurezza per bambini	Pagina 278
Modalità di cottura automatica	Pagina 278
Tabella di cottura al microonde	Pagina 281
Riscaldamento di cibi congelati	Pagina 282

Ricette Pagina 282

 Cupcake al cioccolato Pagina 282

 Popcorn caramellati Pagina 283

 Salmone Pagina 283

 Patate gratinate Pagina 284

 Zuppa di zucchine Pagina 284

 Pollo alla griglia Pagina 285

 Pizza al salame Pagina 285

 Maccheroni al formaggio Pagina 286

 Patatine fritte Pagina 287

 Ali di pollo all'aglio Pagina 287

Pulizia e manutenzione Pagina 288

Risoluzione dei problemi Pagina 288

Smaltimento Pagina 289

Garanzia Pagina 289

 Gestione dei casi in garanzia Pagina 290

Assistenza Pagina 290

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel manuale, nella guida rapida, nella guida Quick Start e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	 Corrente/tensione alternata
	Hz Hertz (frequenza di rete)
	W Watt
 AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	 Simbolo della messa a terra protettiva
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.	 Pericolo – rischio di scossa elettrica!
	 Attenzione, superficie calda!
 ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.	 Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.	 Lavabile in lavastoviglie (solo piatto rotante 3 e supporto grill 4)
 Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 Eseguire la scansione per ottenere le istruzioni online.
 Istruzioni di sicurezza  Istruzioni	

MICROONDE

● Introduzione

Congratulations per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato al riscaldamento e alla preparazione di alimenti. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato solo all'uso domestico privato e non può essere utilizzato in ambito medico o commerciale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Microonde
- 1 Piatto rotante
- 1 Supporto grill
- 1 Adesivo panoramica dei programmi
- 1 Istruzioni per l'uso
- 1 Guida Quick Start

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

- 1 Cavo d'alimentazione e spina (non raffigurati)
- 2 Fessure di ventilazione (retro)
- 3 Piatto rotante
- 4 Supporto grill
- 5 Unità sportello (guarnizione dello sportello)

- 6 Telaio dello sportello
- 7 Impugnatura
- 8 Dispositivo di bloccaggio
- 9 Camera di cottura
- 10 Panoramica del programma
- 11 Display
- 12 Pulsante /Comb. (grill/combinata)
- 13 Pulsante (aria calda)
- 14 Pulsante (scongelamento)
- 15 Pulsante (arresto)
- 16 Pulsante (orologio/timer)
- 17 Manopola (tempo/peso) con pulsante (avvio/avvio rapido)
- 18 Pulsante (blocco di sicurezza per bambini)
- 19 Pulsante (cottura automatica)
- 20 Pulsante (microonde)

(Fig. B)

- 21 Indicatore (grill)
- 22 Indicatore (microonde)
- 23 Indicatore (aria calda)
- 24 Indicatore (blocco di sicurezza per bambini)
- 25 Indicatore (scongelamento)
- 26 Indicatore (cottura automatica)
- 27 Spia di alimentazione
- 28 Display dei valori
- 29 (timer)
- 30 (orologio)
- 31 Indicatore menu (cottura automatica)

● Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	
- Microonde:	1600 W
- Grill:	1750 W
- Aria calda:	2150 W
Potenza assorbita in modalità standby:	0,7 W
Classe di protezione:	I
Potenza d'uscita delle microonde:	900 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Volume camera di cottura:	ca. 25 litri

- Questo prodotto è conforme al requisito della norma europea EN 55011.
- In conformità a questa norma, questo prodotto è classificato come dispositivo del gruppo 2 classe B.
- Gruppo 2 = Il prodotto genera energia mirata ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento termico degli alimenti.
- Dispositivo di classe B = Il prodotto è adatto all'uso domestico.



Istruzioni di sicurezza

PRENDERE FAMILIARITÀ CON TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive, oppure prive di esperienza e di conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso. I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione. Tenere il prodotto e il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.

⚠ AVVERTENZA! Quando si utilizza il prodotto in modalità combinata, si consiglia ai bambini di utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

⚠ AVVERTENZA! Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, non mettere in funzione il prodotto fino a quando non è stato riparato da una persona addestrata.

⚠ AVVERTENZA! È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di una copertura che fornisca protezione contro le radiazioni delle microonde.

⚠ AVVERTENZA! I liquidi o altri prodotti alimentari non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto possono facilmente esplodere.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona analogamente qualificata, per evitare rischi.
- Questo prodotto è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari, quali ad es.:
 - Aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri luoghi di lavoro;
 - Tenute agricole;

- Per clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- Bed & breakfast e simili.

- Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.
- Possono essere utilizzate solo stoviglie adatte all'uso in forni a microonde.
- Non usare mai il supporto grill o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinata. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!
- Se il cibo viene riscaldato in contenitori di plastica o di carta, il prodotto deve essere tenuto sotto osservazione, poiché esiste la possibilità di accensione.
- Questo prodotto è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- In caso di emissione di fumo, il prodotto deve essere spento o

scollegato dalla rete elettrica e lo sportello deve essere tenuto chiuso per soffocare le fiamme.

- Riscaldare le bevande in un forno a microonde può causare una cottura eruttiva ritardata, quindi bisogna fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Il contenuto di biberon e alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e prima dell'uso la temperatura deve essere controllata per evitare ustioni.
- Le uova con guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel microonde, poiché potrebbero esplodere anche dopo essere state riscaldate nel microonde.
- Il prodotto deve essere pulito regolarmente e i residui di cibo devono essere rimossi.
- Una pulizia inadeguata del prodotto può portare alla distruzione della superficie, che può avere un effetto negativo sulla durata di vita e può portare a situazioni pericolose.
- Il prodotto non può essere pulito con un pulitore a vapore.

- Il prodotto è destinato all'uso in libera installazione. Non deve essere collocato in un armadio o simili.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SUPPLEMENTARI

- Le persone che indossano un pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico di famiglia sui possibili rischi prima di utilizzare il prodotto.

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare mai un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.

- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Installare il prodotto

⚠ ATTENZIONE! Non collocare il prodotto sopra una cucina o altro apparecchio che genera calore. L'installazione in un luogo di questo tipo potrebbe causare danni al prodotto.

Funzionamento

⚠ PERICOLO! Rischio di incendio! Rimuovere tutte le chiusure metalliche dalla confezione del cibo da riscaldare.

- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.).

Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.

- Non posizionare materiali infiammabili vicino al prodotto.
- Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un sistema di controllo separato.
- Se il rivestimento antiaderente del piatto rotante inizia a sfaldarsi: Non utilizzare più il piatto rotante.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni! Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
-  Non rimuovere la piastra di copertura in mica grigio chiaro che si trova nella camera di cottura per proteggere i tubi del campo magnetico.

Se la piastra di copertura in mica è bruciata o danneggiata:

Non utilizzare più il prodotto.
Far riparare il prodotto a uno specialista qualificato.

- Se le lampadine all'interno del prodotto vanno sostituite, farlo fare da un professionista qualificato.
- Pulire regolarmente con un panno umido i componenti seguenti:
 - Guarnizione dello sportello e componenti adiacenti
 - Telaio dello sportello (entrambi i lati)
 - Impugnatura
 - Bloccaggio
 - Finestra (entrambi i lati)
- Pulire il prodotto e i suoi accessori come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

INTERFERENZE RADIOELETTRICHE CON ALTRE APPARECCHIATURE

L'utilizzo di questo prodotto può causare interferenze per la radio, la televisione o apparecchiature simili.

Se si verificano, tali interferenze possono essere ridotte o corrette con i seguenti rimedi:

- Pulire lo sportello e le guarnizioni dello sportello del prodotto.

- Riorientare l'antenna della radio o del televisore.
Tenere distanziato il prodotto dal ricevitore.
- Allontanare il prodotto dal ricevitore.
- Collegare il prodotto ad un'altra presa. Il prodotto e il ricevitore vanno collegati a circuiti diversi.

PRECAUZIONI PER EVITARE UN CONTATTO ECCESSIVO CON LE RADIAZIONI A MICROONDE

- Non tentare di azionare il prodotto mentre lo sportello è aperto.
Ciò può portare al contatto con una dose potenzialmente dannosa di radiazioni a microonde.
È inoltre importante non rompere o manipolare gli interblocchi di sicurezza.
- Non incastrare nulla nello sportello. Accertarsi che sulle superfici di tenuta non rimangano residui di cibi o detersivi.

● **Principi di base della cottura a microonde**

- **Tempo di cottura:** Prestare attenzione ai tempi di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve specificato e, se necessario, aumentarlo. I cibi che vengono cotti troppo a lungo possono iniziare a fumare o prendere fuoco.
- **Alimenti:** Disporre i pezzi di cibo nel prodotto in modo uniforme. Tagliare il cibo in pezzi più o meno della stessa dimensione. Posizionare i pezzi più spessi vicino ai bordi.
- **Coprire gli alimenti:** Durante la cottura, coprire gli alimenti con un coperchio adatto al microonde. Il coperchio previene gli schizzi e aiuta a garantire una cottura uniforme dei cibi.
- **Girare gli alimenti:** Durante il processo di cottura, girare i cibi una volta nel prodotto in modo che piatti come il pollo o gli hamburger cuociano più velocemente. I pezzi di cibo grandi, come gli arrostiti, devono essere girati almeno una volta.
Riordinare completamente i piccoli alimenti, come le polpette, a metà cottura. Girare le polpette e spostarle dal centro del piatto al bordo.
- **Alimenti con buccia/guscio:** Perforare la buccia di patate, salsicce e cibi simili prima di cuocerli. Altrimenti potrebbero esplodere.
- **Alimenti con buccia/guscio spesso:** Punzecchiare zucche intere, mele, castagne e cibi simili prima di cuocerli.
- **Grasso o olio:** Non scongelare il grasso o l'olio congelati nel prodotto. Non friggere nel prodotto. Grasso o olio possono prendere fuoco.
- **Bevande:** Quando si scaldano le bevande nel prodotto, può verificarsi un ribollito

ritardato se la bevanda è in ebollizione. Fare attenzione quando si maneggia il contenitore.

Per evitare un'ebollizione improvvisa:

Se possibile, posizionare una bacchetta di vetro adatta nel liquido durante il riscaldamento.

Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido nella camera di cottura **9** per circa 20 secondi per evitare bolle inaspettate.

- **Popcorn:** Utilizzare solo popcorn adatti per microonde.

● **Utilizzare le stoviglie adatte**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non usare mai il supporto grill o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinata. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Il materiale ideale per l'uso in un forno a microonde è permeabile alle microonde, così da permettere all'energia di entrare nel contenitore per riscaldare i cibi. Le microonde non sono in grado di penetrare il metallo. Per questo motivo non vanno utilizzati contenitori e stoviglie in metallo.
- Se si utilizza il prodotto per il riscaldamento, non utilizzare prodotti realizzati con carta riciclata. Questi possono contenere piccoli frammenti metallici che possono causare scintille e/o incendi.
- Si consiglia di utilizzare piatti rotondi/ovali invece di contenitori quadrati o oblungi, poiché i cibi tendono a scottare negli angoli. La seguente lista contiene consigli generali per aiutarvi a scegliere le stoviglie giuste.

Stoviglie	Microonde	Grill/Aria calda	Combinazione
Vetro termoresistente	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No
Ceramica termoresistente	Sì	Sì	Sì
Piatti in plastica (adatti per microonde)	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No

Stoviglie	Microonde	Grill/Aria calda	Combinazione
Vassoio/piatto in metallo, supporto grill 4	No	Sì	No
Fogli di alluminio e contenitori in alluminio	No	Sì	No

● **Prima del primo utilizzo**

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.

① **INDICAZIONI:**

- Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, può verificarsi un leggero odore. Garantire un'adeguata ventilazione dell'area.
- Quando si apre lo sportello **5**, sul telaio si vede un adesivo con la panoramica dei programmi **10**. Se l'adesivo non è presente in questo punto, lo si troverà all'interno della camera di cottura **9**. Selezionare l'adesivo con la lingua desiderata e incollarlo sul punto per la panoramica del programma. Sugli adesivi vengono descritti i simboli dei tasti e le modalità di cottura automatica.
- 1. Rimuovere il materiale d'imballaggio (compresi il sacchetto di plastica, tutti i nastri adesivi e le piastre di protezione all'interno della camera di cottura **9**). Verificare che tutti i componenti siano integri.
- 2. Pulire il prodotto e i suoi accessori (vedi "Pulizia e manutenzione").
- 3. Pulire la superficie con un panno asciutto per rimuovere acqua o polvere.

● **Installare il prodotto**

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Questo prodotto non è adatto per l'installazione in una credenza. La ventilazione del prodotto non è adeguatamente garantita in armadi chiusi. Il prodotto potrebbe subire danni e sussiste il rischio di incendio!

- Posizionare il prodotto su una superficie piana con spazio sufficiente per la ventilazione:
 - Lasciare almeno 10 cm di spazio libero tra il prodotto e le pareti adiacenti (compresa la parete laterale e posteriore). Deve rimanere possibile aprire completamente lo sportello.
 - Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.

● **Montaggio**

1. Spingere il piatto rotante **3** sull'azionamento del piatto rotante (all'interno della camera di cottura **9**).
2. **Solo in modalità grill:** Posizionare il supporto grill **4** sul piatto rotante **3**.
3. Collegare la spina **1** a una presa.

● **Funzionamento**

① **INDICAZIONI:**

- Al termine del processo di cottura, il display dei valori **28** visualizza alternativamente "End" (fine) e "Hot" (caldo) e vengono emessi 5 segnali acustici. Verranno emessi 4 segnali acustici ogni 2 minuti finché non si preme **15** o non si apre lo sportello dall'impugnatura **7**.
- Se si preme un tasto che non ha una funzione disponibile, il cicalino suona due volte.
- Durante il processo di cottura, è possibile arrestare il funzionamento aprendo lo sportello dall'impugnatura **7** o premendo **15**.
Se si preme una volta **15**, il programma viene interrotto. Premere la manopola **17** per continuare il programma. Se si preme due volte **15**, il programma viene annullato.

- Il prodotto dispone di una modalità di risparmio energetico. In modalità standby, la retroilluminazione del display **11** si attenua se non si preme alcun pulsante o non si ruota la manopola **17** entro 5 secondi. Premere un tasto qualsiasi o ruotare la manopola per illuminare il display.
- Al termine di un programma di cottura con tempo di cottura >2 minuti, il ventilatore funziona per 3 minuti per raffreddare la camera di cottura **9**. Il display dei valori **28** mostra "End" (fine) e "Hot" (caldo) in modo alternato.
Durante la fase di raffreddamento:
Premere **15** per fermare la ventola.
Si consiglia di attendere che la ventola si arresti completamente prima di continuare a utilizzare il prodotto. In questo modo si aumenta la durata del prodotto.
- Il tempo massimo di cottura per tutti i programmi manuali è di 95 minuti. Ruotare la manopola **17** in senso orario per impostare il tempo da 10 secondi a 95 minuti.

Periodo	Intervallo
<5 minuti	10 secondi
5–10 minuti	30 secondi
10–30 minuti	1 minuto
>30 minuti	5 minuti

- La spia di alimentazione **27** mostra i vari stati di funzionamento:

Spia di alimentazione 27	Significato
Completamente accesa	Funzionamento terminato
Continua	Funzionamento in corso
Off	Nessuna operazione (in modalità standby e durante la selezione del programma)

● Modalità standby

- Quando il prodotto viene collegato per la prima volta all'alimentazione, viene emesso

un segnale acustico. Dopo 5 secondi senza alcuna azione, il display **11** si oscura. Il prodotto è in modalità standby. Il display dei valori **28** mostra "1:01" (o l'ora corrente dopo avere impostato l'orologio). **30** si accende.

- Se in modalità di selezione del programma non si preme alcun tasto per 30 secondi, il prodotto passa in modalità standby.
- Durante il processo di cottura, premere **15** due volte per terminare il processo di cottura e passare alla modalità standby.

● Impostare l'orologio

- Quando il prodotto viene collegato per la prima volta all'alimentazione: Il display dei valori **28** mostra "1:01". **30** si accende.
- Tenere premuto **16** per circa 3 secondi. È selezionato il formato 12 ore. Il display dei valori **28** mostra "Hr12".
- Ruotare la manopola **17** per selezionare il formato 12 ore o 24 ore.
Hr12: Formato 12 ore
Hr24: Formato 24 ore
- Premere la manopola **17** per confermare.
- Ruotare la manopola **17** per impostare le ore.
- Premere la manopola **17** per confermare.
- Ruotare la manopola **17** per impostare i minuti.
- Premere la manopola **17** per confermare.
L'orologio è ora impostato.

● Impostazione del timer da cucina

i INDICAZIONE: È possibile utilizzare il timer da cucina indipendentemente dal funzionamento del microonde.

- Quando il prodotto è in modalità standby: Premere **16**. Il display dei valori **28** mostra "0:00". **29** si accende.
- Ruotare la manopola **17** in senso orario per impostare il tempo da 10 secondi a 95 minuti.

3. Premere la manopola **17** per confermare. Viene emesso un segnale acustico. Il tempo conta alla rovescia. Dopo circa 5 secondi, il display dei valori **28** mostra nuovamente l'ora corrente. Il timer da cucina continua a funzionare in background.
4. Controllo dell'avanzamento del timer da cucina: Premere **16**. Il display dei valori **28** mostra brevemente il timer da cucina.
5. Allo scadere del tempo impostato: Viene emesso un lungo segnale acustico.

● Funzione di avvio rapido 1

1. In modalità standby, ruotare la manopola **17** per impostare il tempo di cottura.
2. Premere la manopola **17** per avviare il processo di cottura a 900 W.

● Funzione di avvio rapido 2

- ① INDICAZIONE:** Questa funzione consente di avviare subito il processo di cottura per 30 secondi (o più a lungo, fino a 95 minuti) a 900 W.
1. Premere la manopola **17**. Il display dei valori **28** mostra "0:30". **22** si accende. Il processo di cottura inizia con un tempo di cottura di 30 secondi. Il tempo conta alla rovescia.
 2. Se si desidera aumentare il tempo di cottura: Premere ripetutamente la manopola **17** fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato. Ad ogni pressione del pulsante, il tempo di

cottura aumenta dell'intervallo indicato nella tabella seguente:

Tempo di cottura	Intervallo
da 30 secondi a 5 minuti	30 secondi
da 5 minuti a 95 minuti	1 minuto

● Modalità microonde

Accessori utilizzati:

Piatto rotante **3**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non usare mai il supporto grill o altri oggetti metallici in modalità microonde. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- ① INDICAZIONE:** Durante la cottura, è possibile controllare il livello di potenza premendo **20**. Il display dei valori **28** mostra brevemente il livello di potenza.

1. In modalità standby, premere il pulsante **20**. Il display dei valori **28** mostra "P900". **22** si accende.
2. Premere ripetutamente **20** per selezionare un livello di potenza diverso da "P900" a "P100" (vedi "Modalità microonde - esempi di applicazione").
3. Ruotare la manopola **17** per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
4. Premere la manopola **17** per confermare. Il tempo conta alla rovescia.

● Modalità microonde - esempi di applicazione

Indicatore	Potenza di uscita	Uso
P900	900 W	Riscaldamento rapido, Pollo
P800	800 W	Carne di maiale, carne macinata, polpettone, surgelati
P700	700 W	Pesce, patate, popcorn, torte, pasta
P600	600 W	Bevande, riscaldamento del latte, riscaldamento, riso
P500	500 W	Verdure, stufato, crema all'uovo
P400	400 W	Minestra, riscaldamento del pane

Indicatore	Potenza di uscita	Uso
P300	300 W	Scongelamento del pesce, scioglimento di burro/ cioccolato/formaggio
P200	200 W	Scongelamento di verdure, mantenimento in caldo
P100	100 W	Scongelamento del gelato, riscaldamento

● Modalità grill

Accessori utilizzati:

Piatto rotante [3] + **Supporto grill** [4]

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare coperchi o pentole non resistenti al calore in modalità grill, poiché potrebbero sciogliersi o prendere fuoco.

- ① **INDICAZIONE:** In modalità grill, posizionare sempre il supporto grill [4] sul piatto rotante [3]. In questo modo si ottengono risultati di cottura alla griglia ideali.

■ Sono disponibili le seguenti 3 modalità grill:

Modalità	Descrizione
Gr-1  [21]	■ È attivato il solo grill superiore. ■ Questa modalità è adatta a tramezzini e sformati gratinati.
Gr-2  [21]	■ È attivato il solo grill inferiore. ■ Questa modalità è adatta a piatti o alimenti che devono essere cotti/grigliati dal basso.
Gr-3  [21]	■ Sono attivati i grill superiore e inferiore. ■ Questa modalità è adatta a fette di carne sottili, bistecche, polpette, würstel o pezzi di pollo.

1. In modalità standby, premere il pulsante /Comb. [12]. Il display dei valori [28] mostra "Gr-1".  [21] si accende.
2. Premere /Comb. [12] ripetutamente per selezionare la modalità grill da "Gr-1" a "Gr-3" (vedi tabella sopra).

3. Ruotare la manopola [17] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
4. Premere la manopola [17] per avviare il processo di cottura. Il tempo conta alla rovescia.
5. Allo scadere del tempo impostato: Il display dei valori [28] mostra "End" (fine) e "Hot" (caldo) in modo alternato. Vengono emessi alcuni segnali acustici.

● Modalità combinata "grill"

Accessori utilizzati:

Piatto rotante [3]

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non usare mai il supporto grill o altri oggetti metallici in modalità combinata "grill". I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

Non utilizzare coperchi o pentole non resistenti al calore in modalità combinata "grill", poiché potrebbero sciogliersi o prendere fuoco.

- ① **INDICAZIONE:** La modalità combinata "grill" combina la funzione grill con il normale funzionamento microonde. Il prodotto funziona prima in modalità microonde per un certo tempo. Subito dopo, il prodotto passa automaticamente alla modalità grill per un certo tempo. Il prodotto funziona in entrambe le modalità in un ciclo ripetuto fino allo scadere del tempo impostato.

- Sono disponibili le seguenti 4 combinazioni:

Modalità (display dei valori [28])	Modalità microonde (P900)	Modalità grill	Adatto per
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (Calore superiore)	■ Pasta ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (Calore superiore)	■ Gratin ■ Pesce
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (Calore superiore e inferiore)	■ Patate ■ Bistecca
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (Calore superiore e inferiore)	■ Pollame ■ Dolci

1. In modalità standby, premere ripetutamente /Comb. [12] per selezionare la modalità da "Co-1" a "Co-4". Se si seleziona la modalità "Co-1", il display dei valori [28] mostra "Co-1" e "30:70" (30 % microonde, 70 % grill) in modo alternato.  [22] e  [21] si accendono.
2. Ruotare la manopola [17] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
3. Premere la manopola [17] per avviare il processo di cottura. Il tempo conta alla rovescia.
4. Allo scadere del tempo impostato: Il display dei valori [28] mostra "End" (fine) e "Hot" (caldo) in modo alternato. Vengono emessi alcuni segnali acustici.

● Modalità aria calda

Accessori utilizzati:

Piatto rotante [3]

- ① **INDICAZIONE:** In modalità aria calda, nella camera di cottura [9] circola aria calda. La modalità aria calda è particolarmente indicata per la preparazione di sformati o piatti croccanti.
1. In modalità standby, premere il pulsante  [13]. Il display dei valori [28] mostra "200 °C".  [23] si accende.
2. Premere ripetutamente  [13] per impostare la temperatura da 200 °C a 110 °C.
3. Preriscaldamento: Premere la manopola [17] dopo aver impostato la temperatura. Il

prodotto inizia a preriscaldare per 30 minuti. Non appena il prodotto ha raggiunto la temperatura impostata, si sentono alcuni segnali acustici.

Aprire lo sportello dall'apposita impugnatura [7] per arrestare il preriscaldamento. Mettere gli alimenti nel prodotto.

Se non si interviene, il prodotto continua a preriscaldarsi per 30 minuti.

4. Ruotare la manopola [17] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
5. Premere la manopola [17] per avviare il processo di cottura. Il tempo conta alla rovescia.
6. Allo scadere del tempo impostato: Il display dei valori [28] mostra "End" (fine) e "Hot" (caldo) in modo alternato. Vengono emessi alcuni segnali acustici.

● Modalità combinata "aria calda"

Accessori utilizzati:

Piatto rotante [3]

AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non usare mai il supporto grill o altri oggetti metallici in modalità combinata "aria calda". I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- ❶ **INDICAZIONE:** La modalità combinata “aria calda” combina la funzione aria calda con il normale funzionamento microonde.

Questa modalità può essere utilizzata, ad esempio, per cuocere la carne in modo che risulti succosa e tenera ma ancora croccante.

- Sono disponibili le seguenti 4 combinazioni:

Modalità (display dei valori [28])	Modalità microonde	Modalità aria calda	Adatto per
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Carne ■ Pesce
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Verdure ■ Dolci
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Gamberetti ■ Cosce di pollo
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Patatine fritte fatte in casa

1. In modalità standby, premere ripetutamente  Comb. [12] finché il display dei valori [28] non mostra “110 °C” e “70:30” in modo alternato.  [23] e  [22] si accendono.
2. Continuare a premere ripetutamente  Comb. [12] per selezionare una temperatura di 110 °C, 140 °C, 170 °C o 200 °C.
3. Ruotare la manopola [17] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
4. Premere la manopola [17] per avviare il processo di cottura. Il tempo conta alla rovescia.
5. Allo scadere del tempo impostato: Il display dei valori [28] mostra “End” (fine) e “Hot” (caldo) in modo alternato. Vengono emessi alcuni segnali acustici.

● Scongelamento a tempo

❶ INDICAZIONI:

- Durante lo scongelamento, dopo metà del tempo, il display dei valori [28] mostra “turn” (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici. Questo è un promemoria per girare il cibo. Se non si gira il cibo, il processo continuerà fino alla fine del tempo.
- Per scongelare 500 g di carne macinata, si consiglia un tempo di scongelamento di 10 minuti.

1. In modalità standby, premere il pulsante  [14]. Il display dei valori [28] mostra “0:00”.  [25] si accende.
2. Ruotare la manopola [17] per impostare il tempo di scongelamento. La durata massima di scongelamento è di 95 minuti.
3. Premere la manopola [17] per avviare il processo. Il tempo conta alla rovescia.
4. Durante lo scongelamento, dopo metà del tempo, il display dei valori [28] mostra “turn” (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici. Aprire lo sportello dall'apposita impugnatura [7]. Il tempo nel display dei valori [28] viene fermato.
5. Girare il cibo. Usare sempre guanti protettivi o presine perché il cibo sarà caldo.
6. Chiudere lo sportello dall'impugnatura [7].
7. Premere la manopola [17] per continuare il processo.
8. Allo scadere del tempo impostato: Il display dei valori [28] mostra “End” (fine) e “Hot” (caldo) in modo alternato. Vengono emessi alcuni segnali acustici.

● Scongelamento a peso

❶ INDICAZIONI:

- La durata di scongelamento e la potenza di scongelamento si impostano automaticamente dopo aver inserito il peso degli alimenti da scongelare.

- Durante lo scongelamento, dopo $\frac{2}{5}$ del tempo, il display dei valori [28] mostra "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici. Questo è un promemoria per girare il cibo. Se non si gira il cibo, il processo continuerà fino alla fine del tempo.

1. In modalità standby, premere due volte  [14]. Il display dei valori [28] mostra "100 g".  [25] si accende.
2. Ruotare la manopola [17] per impostare il peso del cibo da scongelare in un intervallo da 100 a 1800 g.
3. Premere la manopola [17] per avviare il processo. Il tempo conta alla rovescia.
4. Durante lo scongelamento, dopo $\frac{2}{5}$ del tempo, il display dei valori [28] mostra "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici. Aprire lo sportello dall'apposita impugnatura [7]. Il tempo nel display dei valori [28] viene fermato.
5. Girare il cibo. Usare sempre guanti protettivi o presine perché il cibo sarà caldo.
6. Chiudere lo sportello dall'impugnatura [7].
7. Premere la manopola [17] per continuare il processo.
8. Allo scadere del tempo impostato: Il display dei valori [28] mostra "End" (fine) e "Hot" (caldo) in modo alternato. Vengono emessi alcuni segnali acustici.

Peso da scongelare	Tempo di scongelamento
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min

Peso da scongelare	Tempo di scongelamento
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Blocco di sicurezza per bambini

❗ INDICAZIONI:

- Questa funzione può essere attivata solo se il prodotto è in modalità standby.
- Utilizzare questa funzione per evitare che il prodotto venga utilizzato da bambini non sorvegliati o da altre persone che non hanno familiarità con il funzionamento del prodotto. Se si attiva questa funzione, tutti i pulsanti e la manopola [17] vengono disattivati.
- **Attivazione:** Tenere premuto  [18] finché non viene emesso un segnale acustico e  [24] non si accende.
- **Disattivazione:** Tenere premuto  [18] finché non viene emesso un segnale acustico e  [24] non si spegne.

● Modalità di cottura automatica

- ❗ **INDICAZIONE:** Il risultato del processo di cottura automatica dipende da fattori come la forma e la dimensione del cibo, il grado di cottura desiderato di certi alimenti e come si posiziona il cibo nel prodotto.

1. In modalità standby, premere  [19] per selezionare il menu (vedi tabella seguente). Il display dei valori [28] mostra "A-01".  [26] si accende. L'indicatore menu [31] corrispondente lampeggia.
2. Premere ripetutamente  [19] per selezionare l'impostazione desiderata da "A-01" a "A-12".
3. **Solo per il codice A-07 (Pizza):**
 - Ruotare la manopola [17] per selezionare la temperatura della pizza.

Indicatore	Adatto per
-20 °C	Pizza surgelata
03 °C	Pizza congelata
20 °C	Pizza fresca

- Per confermare, premere  19.
4. Ruotare la manopola  per impostare il peso del cibo o il numero di porzioni.

5. Premere la manopola  per avviare il processo. Il tempo conta alla rovescia.
6. Allo scadere del tempo impostato: Il display dei valori  mostra “End” (fine) e “Hot” (caldo) in modo alternato. Vengono emessi alcuni segnali acustici.

Codice	Cibo	Peso/ Porzioni	Tempo di cottura	Modalità
A-01	Popcorn*	100 g	1:50 min	Microonde (P900)
A-02	Patatine fritte (-18 °C)	200 g	25:00 min	Aria calda (200 °C)
A-03	Liquidi	1 tazza	1:30 min	Microonde (P900)
		2 tazze	2:40 min	
		3 tazze	3:50 min	
A-04	Dolci	475 g	45:00 min	Aria calda (160 °C)
A-05	Pesce	200 g	12:00 min**	Combinazione di modalità microonde e aria calda in un ciclo ripetuto: ■ Microonde (P900) per 10 s ■ Aria calda (200 °C) per 23 s
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-06	Verdure	200 g	3:00 min	Microonde (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	

* Usare solo popcorn adatti al microonde. Posizionare un piatto sul piatto rotante . Mettere un sacchetto di popcorn sul piatto. In questo modo si ottiene un risultato migliore.

** Girare il cibo dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.

Codice	Cibo	Peso/ Porzioni	Tempo di cottura	Modalità
A-07	Pizza surgelata (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Microonde + grill inferiore per 3:00 min ■ Grill superiore e inferiore per 4:00 min ■ Grill superiore per 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Microonde + grill inferiore per 3:00 min ■ Grill superiore e inferiore per 5:00 min ■ Grill superiore per 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Microonde + grill inferiore per 3:00 min ■ Grill superiore e inferiore per 6:00 min ■ Grill superiore per 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Microonde + grill inferiore per 3:30 min ■ Grill superiore e inferiore per 10:00 min ■ Grill superiore per 8:30 min
	Pizza congelata (03 °C)	200 g	9:00 min	Modalità combinata 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Pizza fresca (20 °C)	200 g	8:00 min	Modalità combinata 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	
A-08	Würstel	100 g	05:00 min*	Combinazione di modalità microonde e aria calda in un ciclo ripetuto: ■ Microonde (P900) per 10 s ■ Aria calda (200 °C) per 23 s
		200 g	06:00 min*	
		300 g	07:00 min*	
		400 g	08:00 min*	
		500 g	09:00 min*	

* Girare il cibo dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.

Codice	Cibo	Peso/ Porzioni	Tempo di cottura	Modalità
A-09	Pollo	800 g	31:00 min *	Modalità combinata "aria calda" (170 °C)
		1,000 g	34:00 min *	
		1,200 g	37:00 min *	
		1,400 g	40:00 min *	
A-10	Carne	200 g	12:00 min *	Combinazione di modalità microonde e aria calda in un ciclo ripetuto: ■ Microonde (P900) per 10 s ■ Aria calda (200 °C) per 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-11	Manzo	200 g	12:00 min *	Combinazione di modalità microonde e aria calda in un ciclo ripetuto: ■ Microonde (P900) per 10 s ■ Aria calda (200 °C) per 23 s
		300 g	15:00 min *	
		400 g	18:00 min *	
		500 g	21:00 min *	
		600 g	24:00 min *	
A-12	Pasta	100 g	20:00 min	Microonde (P700) ❗ INDICAZIONI: ☐ Utilizzare acqua a temperatura ambiente. ☐ Moltiplicare il peso della pasta (unità: g) per un fattore 8 per calcolare la quantità d'acqua necessaria (unità: ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Tabella di cottura al microonde

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo	Informazioni
Filetto di pesce	400 g	700 W	10-15 min	Aggiungere un po' d'acqua e succo di limone.
Verdure	250 g	600 W	5-10 min	Tagliare le verdure a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Patate	500 g	800 W	8-10 min	Tagliare le patate a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo	Informazioni
Dessert (ad es. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Seguire le istruzioni sulla confezione del dessert.
Riso	100 g di riso 250 ml di acqua	700 W	15 min	Sciacquare il riso prima della cottura.
Crema all'uovo	750 g	500 W	10-15 min	Versare la crema all'uovo su un piatto grande.
Biscotti	400 g	600 W	8-10 min	Disporre i biscotti su un piatto grande.
Polpettone	500 g	600 W	23-28 min	Mettere il polpettone condito su un piatto. Coprire il piatto con un coperchio.
Gratin	500-1000 g	900 W	5-10 min	Preparare il gratin in una ciotola. Coprire la ciotola con un coperchio.

● Riscaldamento di cibi congelati

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo
Minestra	400 ml	600 W	8-10 min
Stufato	500 g	600 W	10-13 min
Contorni (ad es. pasta)	500 g	700 W	8-10 min
Verdure	300 g	500 W	8-10 min

● Ricette

● Cupcake al cioccolato

 8 min

 × 1

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	3 min

Ingredienti

4 cucchiaini	Farina
¼ di cucchiaino	Lievito in polvere
4 cucchiaini	Zucchero semolato
2 cucchiaini	Cacao in polvere
1	Uovo

3 cucchiaini	Latte
3 cucchiaini	Olio vegetale
Qualche goccia	Estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo)
2 cucchiaini	Gocce di cioccolato, noci o uvetta (facoltativo)

Preparazione

1. Mettere la farina, il lievito in polvere, lo zucchero semolato e il cacao in polvere in una tazza grande adatta al microonde. Mescolare tutti gli ingredienti.
2. Aggiungere un uovo e mescolare tutti gli ingredienti.

3. Aggiungere il latte e l'olio vegetale. Se lo si desidera, aggiungere l'estratto di vaniglia o un altro estratto. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Se lo si desidera, aggiungere gocce di cioccolato, noci o uvetta. Mescolare tutti gli ingredienti.
5. Posizionare la tazza al centro del piatto rotante [3]. Cuocere la torta per 3 minuti a 600 W o finché non smette di lievitare e diventa solida.
6. Indossare i guanti da forno per rimuovere la tazza calda. Buon appetito!

● Popcorn caramellati

 ca. 27 min

 × 8

Tempo di preparazione:	20 min
Tempo di cottura:	ca. 7 min

Ingredienti

60 g	Chicchi di mais
240 g	Zucchero di canna
60 ml	Sciroppo di mais
3 cucchiaini	Burro non salato
½ di cucchiaino	Sale
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
¼ di cucchiaino	Bicarbonato di sodio
Qualche goccia	Olio vegetale (facoltativo)

Preparazione

1. Mettere i chicchi di mais in un sacchetto di carta. Se lo si desidera, aggiungere qualche goccia di olio vegetale. Piegare la parte superiore del sacchetto un paio di volte per sigillarlo.
2. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante [3]. Premere  [19] per selezionare il menu automatico **A-01** per i popcorn. Premere la manopola [17] per avviare il processo di cottura. Se non si sente più il

suono "pop", è possibile interrompere il processo di cottura prima della fine del programma.

3. Preparazione del caramello: Mettere lo zucchero, lo sciroppo di mais, il burro e il sale in una ciotola grande per microonde. Cuocere il composto per 2 minuti a 700 W. Mescolare il composto e cuocere per altri 2 minuti a 700 W finché non si formano molte bolle.
4. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il bicarbonato di sodio al composto di caramello e mescolare bene. Versare immediatamente un terzo del caramello caldo sui popcorn nel sacchetto. Chiudere il sacchetto e scuoterlo per ricoprire i popcorn. Versare un altro terzo del caramello sui popcorn. Chiudere il sacchetto e scuoterlo. Versare il caramello rimanente sui popcorn e scuotere il sacchetto un'ultima volta.
5. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante [3]. Cuocere i popcorn a per 1 minuto a 700 W. Indossare i guanti da forno per rimuovere e scuotere il sacchetto caldo.
6. Versare i popcorn al caramello caldi in un contenitore. Lasciare raffreddare completamente i popcorn caramellati per circa 20 minuti. Rompere i popcorn caramellati a pezzi e buon appetito!

● Salmone

 11-23 min

 × 1

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	6-18 min

Ingredienti

400 g	Salmone
½ di cucchiaino	Pepe
½ di cucchiaino	Sale
2 cucchiaini	Acqua
¼	Limone

Preparazione

1. Se necessario, scongelare il salmone (vedi "Scongelo a tempo").
2. Salare e pepare il salmone.
3. Mettere il salmone su un piatto. Aggiungere l'acqua. Coprire il piatto con un coperchio.
4. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [3]. Cuocere il salmone per 6 minuti a 700 W.
In alternativa, selezionare il codice **A-05** (vedi "Modalità di cottura automatica").
5. Prima di servire il salmone, aggiungere un po' di succo di limone.

● Patate gratinate

 27-45 min

 × 3

Tempo di preparazione:	15 min
Tempo di cottura:	12-30 min

Ingredienti

750 g	Patate a polpa soda (sbucciate)
300 g	Panna
100 g	Formaggio (grattugiato) con contenuto di grassi dal 25 % al 30 % nella massa secca
A piacere	Sale e pepe

Pentole consigliate

- Pirofila rotonda adatta al microonde con coperchio
- Altezza: 5-6 cm
- Diametro: ca. 22 cm

Preparazione

① INDICAZIONI:

- Non è necessario preriscaldare.
 - Per ottenere risultati ottimali, alternare la modalità microonde con quella ad aria calda. Attendere che il processo di cottura impostato sia completo. Poi impostare il prossimo processo di cottura.
1. Tagliare le patate a fette dello spessore di ca. 3-4 mm.

2. Disporre metà delle fette di patate nella pirofila a forma di tegola.
3. Cospargere le fette di patate con metà del formaggio.
4. Condire le fette di patate con sale e pepe.
5. Aggiungere metà della panna.
6. Disporre le fette di patate rimanenti nella pirofila a forma di tegola.
7. Cospargere le fette di patate con il formaggio rimanente.
8. Aggiungere la panna rimanente.
9. Salare e pepare il gratin.
10. Coprire la pirofila con un coperchio.
11. Posizionare la pirofila al centro del piatto rotante [3].
12. Si consigliano i seguenti metodi di cottura per preparare il gratin come desiderato:

Scopo	Modalità	Tempo
Cottura rapida	Modalità microonde a 900 W	12 min
Gratin con superficie croccante	Modalità combinata "aria calda" a 170 °C	25 min
Gratin con superficie dorata	Modalità combinata "grill" con la combinazione 2 (Co-2)	30 min

13. Indossare i guanti da forno per rimuovere la pirofila calda. Buon appetito!

● Zuppa di zucchini

 31 min

 × 2

Tempo di preparazione:	15 min
Tempo di cottura:	16 min

Ingredienti

1	Zuccina (a dadini, ca. 250 g)
500 ml	Acqua
2 cucchiaini	Brodo vegetale in polvere
150 g	Formaggio fuso (con erbe)
100 ml	Panna

Preparazione

① **INDICAZIONE:** È possibile ridurre in purea la zuppa con un frullatore a mano prima di servirla. In questo modo la zuppa assumerà una consistenza cremosa.

1. Mettere la zuccina a dadini, l'acqua e il brodo vegetale in polvere in una ciotola adatta al microonde.
2. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante [3]. Cuocere la zuppa per 6 minuti a 900 W.
3. Aggiungere formaggio fuso e panna.
4. Cuocere la zuppa per 10 minuti a 600 W.
5. Indossare i guanti da forno per rimuovere la ciotola calda. Buon appetito!

● Pollo alla griglia

🕒 135 min

👤 × 2-3

Tempo di preparazione:	75 min
Tempo di cottura:	60 min

Ingredienti

1	Pollo intero (800-1400 g)
60 ml	Olio d'oliva
30 ml	Succo di limone
4	Spicchi d'aglio (tritati finemente)
1 cucchiaini	Rosmarino fresco (tritato)
1 cucchiaini	Timo fresco (tritato)
1 cucchiaini	Paprika in polvere
A piacere	Sale e pepe

Preparazione

1. Preparazione del pollo: Sciacquare il pollo sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta assorbente da cucina. Se necessario, rimuovere le interiora.
2. Marinatura del pollo: In una ciotola piccola, mescolare insieme l'olio d'oliva, il succo di limone, l'aglio, il rosmarino, il timo, il peperoncino in polvere, il sale e il pepe. Strofinare questa miscela su tutto il pollo,

anche sotto la pelle e all'interno. Lasciare marinare il pollo in frigorifero per almeno 1 ora, o preferibilmente per tutta la notte.

3. Cottura del pollo: Mettere il pollo su un piatto per microonde. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [3]. Premere ripetutamente [19] per selezionare il menu automatico **A-09** per il pollo. Selezionare il rispettivo peso del pollo. Premere la manopola [17] per avviare il processo di cottura.
4. Girare il pollo: Dopo $\frac{2}{3}$ del tempo vengono emessi alcuni segnali acustici, aprire lo sportello [5] e girare il pollo. Chiudere lo sportello e premere la manopola [17] per continuare il processo.
5. Lasciare riposare e servire: Rimuovere il pollo dal prodotto. Lasciare riposare il pollo prima di tranciare per 10-15 minuti. Questo permette ai succhi di distribuirsi e rende il pollo più tenero e saporito.

● Pizza al salame

🕒 30 min

👤 × 2-3

Tempo di preparazione:	15 min
Tempo di cottura:	15 min

Ingredienti

1	Pasta per pizza (acquistata o fatta in casa)
120 ml	Salsa per pizza
120 g	Mozzarella (grattugiata)
60 g	Salame (a fette)
30 g	Olive nere (a fette) (opzionale)
30 g	Cipolle rosse (a fette) (opzionale)
1 cucchiaini	Origano secco
Per guarnire	Foglie di basilico fresco (opzionale)

Preparazione

1. Preparazione dell'impasto: Stendere la pasta per pizza allo spessore desiderato su una superficie leggermente infarinata.

2. Aggiunta della salsa: Spalmare uniformemente la pasta per pizza con salsa per pizza e lasciare libero un piccolo bordo esternamente.
3. Aggiunta della guarnitura: Cospargere la salsa di mozzarella grattugiata. Disporre le fette di salame in modo uniforme sul formaggio. Aggiungere le olive nere e le cipolle rosse, se si desidera. Cospargere di origano secco.
4. Cottura della pizza: A seconda del risultato di cottura desiderato, si consigliano 2 programmi.
 - Per una pizza croccante e dorata: Mettere con cautela la pizza sul supporto grill [4]. Posizionare il supporto grill al centro del piatto rotante [3]. Premere /Comb. [12] per selezionare **Gr-3** in modalità grill. Impostare un tempo di cottura di 15 minuti o cuocere la pizza finché la superficie non è dorata.
 - Per una cottura rapida della pizza: Mettere la pizza su un piatto per microonde. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [3]. Premere ripetutamente  [19] per selezionare il menu automatico **A-07** per la pizza. Ruotare la manopola [17] per selezionare **20 °C** per la pizza fresca. Per confermare, premere . Selezionare il rispettivo peso della pizza. Premere la manopola per avviare il processo di cottura.
5. Guarnire e servire: Togliere la pizza e lasciarla raffreddare per qualche minuto. Guarnire la pizza con foglie di basilico fresco, se lo si desidera. Tagliare la pizza a pezzi e servirla calda.

● Maccheroni al formaggio

 50 min

 x 2

Tempo di preparazione:	10 min
Tempo di cottura:	40 min

Ingredienti

300 g	Maccheroni
60 g	Burro
60 g	Farina per tutti gli usi
480 ml	Latte
200 g	Cheddar (grattugiato)
½ di cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe nero
¼ di cucchiaino	Peperoncino in polvere (opzionale)
30 g	Parmigiano (grattugiato) (opzionale)

Preparazione

1. Cottura della pasta: Mettere i maccheroni in una pentola grande, adatta al microonde, riempita di acqua salata. Posizionare la pentola al centro del piatto rotante [3]. Premere ripetutamente  [19] per selezionare il menu automatico **A-12** per la pasta. Selezionare 300 g e premere la manopola [17] per avviare il processo di cottura. Una volta cotta la pasta, scolare l'acqua e mettere da parte la pentola.
2. Preparazione della salsa al formaggio: Sciogliere il burro in una casseruola media a fuoco medio. Aggiungere la farina e cuocere a fuoco lento per circa 1 minuto fino a formare una pasta omogenea. Aggiungere gradualmente il latte fino a ottenere un composto omogeneo e addensato.
3. Aggiunta del formaggio: Togliere la casseruola dal fuoco e mescolare il cheddar grattugiato finché non sarà sciolto e omogeneo. Salare, pepare e condire con peperoncino in polvere se lo si desidera.
4. Combinazione di pasta e salsa: Aggiungere i maccheroni cotti alla salsa al formaggio e mescolare finché la pasta non è ricoperta uniformemente.
5. Doratura della superficie: Mettere i maccheroni e il formaggio in una pirofila adatta al microonde. Cospargere del parmigiano grattugiato sui maccheroni al

formaggio. Posizionare la pirofila al centro del piatto rotante [3]. Premere /Comb. [12] per selezionare **Gr-1** in modalità grill. Impostare un tempo di cottura di 10 minuti o cuocere finché la superficie non è dorata e non si formano delle bolle.

- Servire i maccheroni al formaggio e buon appetito!

● Patatine fritte

 40 min

 × 2

Tempo di preparazione:	20 min
Tempo di cottura:	20 min

Ingredienti

1 cucchiaini	Olio vegetale
1	Patata dolce (pelata e tagliata a strisce)
1	Patata (pelata e tagliata a strisce)
A piacere	Sale, pepe, peperoncino in polvere, aglio in polvere o altre spezie preferite (opzionale)

Preparazione

- Preparazione delle patate: Lavare e pelare le patate. Tagliare le patate a strisce di ca. 0,5-1 cm.
- Condimento delle patate: Mettere le patate tagliate in una ciotola di media grandezza. Aggiungere l'olio e le spezie e mescolare bene il tutto.
- Cottura delle patatine fritte: Disporre le patate in uno strato uniforme su un piatto adatto al microonde e resistente al calore. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [3]. Premere ripetutamente /Comb. [12] per selezionare la modalità combinata "aria calda" finché il display dei valori [28] non mostra "200 °C" e "30:70" in modo alternato. Cuocere le patatine per 20 minuti.
- Girare le patatine fritte: Dopo 12 minuti, aprire lo sportello [5] e girare le patatine fritte.

- Servire e buon appetito: Allo scadere del tempo, rimuovere il piatto. Condire le patatine fritte a piacere (o se necessario) e buon appetito.

● Ali di pollo all'aglio

 90 min

 × 2

Tempo di preparazione:	60 min
Tempo di cottura:	30 min

Ingredienti

8	Ali di pollo
1 cucchiaini	Sale, pepe nero, aglio in polvere, cipolla in polvere per condire
1 cucchiaini	Lievito in polvere
4	Spicchi d'aglio (tritati finemente)
2 cucchiaini	Olio d'oliva

Preparazione

- ① INDICAZIONE:** Se le ali di pollo sono congelate, scongelarle prima come descritto in "Scongellamento a peso" o "Scongellamento a tempo".

- Condimento delle ali di pollo: In una ciotola grande, mescolare sale, pepe nero, aglio in polvere, cipolla in polvere e lievito in polvere. Versare le ali di pollo nella miscela di spezie e lasciarle marinare in frigorifero per almeno 1 ora, o preferibilmente per tutta la notte.
- Preparazione dell'olio all'aglio: In una ciotola piccola, mescolare l'aglio tritato finemente con l'olio d'oliva.
- Cottura delle ali di pollo: Mettere le ali di pollo sul piatto rotante [3]. Lasciare un po' di spazio tra le ali di pollo. Premere ripetutamente  [13] per selezionare 180 °C in modalità aria calda. Impostare un tempo di cottura di 30 minuti e avviare la cottura.
- Girare le ali di pollo: Girare le ali di pollo dopo la metà del tempo di cottura. Continuare a cuocere le ali di pollo finché non saranno dorate e croccanti.

5. Aggiunta dell'aroma di aglio: Durante gli ultimi 5 minuti di cottura, spennellare le ali di pollo con la miscela di aglio e olio per conferire un forte aroma di aglio.
6. Servire le ali di pollo: Togliere le ali di pollo e lasciarle riposare per qualche minuto. Servire le ali di pollo con la propria salsa preferita per intingerle.

● Pulizia e manutenzione

⚠ **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!**

Prima di pulire: Scollegare sempre la spina dalla presa.

⚠ **PERICOLO! Rischio di ustioni!** Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠ **AVVERTENZA!** Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

① **INDICAZIONI:**

- Pulire il prodotto dopo che si è raffreddato. I residui di cibo essiccato non si rimuovono così facilmente.
- Non utilizzare spray detergenti o altri detergenti aggressivi che possono causare macchie, striature o offuscamento sulla superficie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Alloggiamento: Pulire l'alloggiamento del prodotto con un panno umido.

- Camera di cottura: Tenere la camera di cottura **9** sempre pulita. Se alle pareti del prodotto rimangono attaccati spruzzi di cibo o liquidi versati, pulirli con un panno umido. Se necessario, utilizzare un detergente delicato sul panno. Pulire poi con un panno inumidito solo con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo.
- Piatto rotante e supporto grill: Pulire regolarmente il piatto rotante **3** e il supporto grill **4** in acqua calda e sapone. Il piatto rotante e il supporto grill sono lavabili in lavastoviglie.
- Schizzi e sporco: Utilizzare regolarmente un panno umido per rimuovere spruzzi e sporco dai seguenti componenti:
 - Guarnizione dello sportello **5** e componenti adiacenti
 - Telaio dello sportello **6** (entrambi i lati)
 - Impugnatura **7**
 - Dispositivo di bloccaggio **8**
 - Finestra (entrambi i lati)
- Condensa: Se si raccoglie condensa sull'esterno dello sportello o intorno ad esso, pulire con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il prodotto viene utilizzato in condizioni di estrema umidità.
- Odori: Eliminare regolarmente gli odori. Mettere nella camera di cottura **9** una ciotola per microonde profonda (ripiena con una tazza d'acqua, il succo e la buccia di un limone). Riscaldare la miscela per 5 minuti. Pulire a fondo la camera di cottura e asciugare con un panno morbido.

● Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il prodotto non inizia a cuocere.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
Il piatto rotante 3 fa un forte rumore durante la rotazione.	Il piatto rotante 3 non è posizionato correttamente sull'azionamento del piatto rotante.	Posizionare correttamente il piatto rotante 3 nella camera di cottura 9 .
	L'azionamento del piatto rotante e/o il fondo della camera di cottura 9 sono sporchi.	Pulire l'azionamento del piatto rotante e il fondo della camera di cottura 9 .

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La luce all'interno del prodotto non funziona.	La lampada è difettosa.	Contattare il servizio clienti.

● Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali composti.

Prodotto:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON
OU
A DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

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

Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

● Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro,

schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 486719_2501) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

● **Assistenza**

 **Assistenza Italia**
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal 293
Bevezető	Oldal 294
Rendeltetésszerű használat	Oldal 294
A csomagolás tartalma	Oldal 294
A részegységek leírása	Oldal 294
Műszaki adatok	Oldal 294
Biztonsági utasítások	Oldal 295
A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei	Oldal 299
Megfelelő edények használata	Oldal 300
Mielőtt először használná	Oldal 301
A termék felállítása.	Oldal 301
Összeszerelés	Oldal 301
Kezelés	Oldal 301
Készenléti mód	Oldal 302
Az óra beállítása	Oldal 302
A konyhai időzítő beállítása.	Oldal 302
Gyorsindítási funkció 1.	Oldal 302
Gyorsindítási funkció 2.	Oldal 303
Mikrohullámú mód	Oldal 303
Mikrohullámú mód – alkalmazási példák	Oldal 303
Grill mód	Oldal 304
„Grill” kombinált mód	Oldal 304
Forró levegős üzemmód.	Oldal 305
„Forró levegő” kombinált üzemmód.	Oldal 305
Kiolvasztás idő szerint	Oldal 306
Kiolvasztás súly szerint.	Oldal 306
Gyerekszár	Oldal 307
Automatikus sütési módok	Oldal 307
Mikrohullámú sütési táblázat	Oldal 310
Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése.	Oldal 311

Receptek	Oldal 311
Csokoládés muffin	Oldal 311
Karamellás popcorn	Oldal 312
Lazac	Oldal 312
Csőben sült burgonya	Oldal 312
Cukkinileves	Oldal 313
Grillcsirke	Oldal 314
Szalámis pizza	Oldal 314
Sajtos tészta (Mac and Cheese)	Oldal 315
Sült burgonya	Oldal 315
Fokhagymás csirkeszárny	Oldal 316
Tisztítás és ápolás	Oldal 316
Hibaelhárítás	Oldal 317
Mentesítés	Oldal 317
Garancia	Oldal 318
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal 318
Szerviz	Oldal 318

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

 VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.	 Váltóáram/-feszültség
	 Hertz (hálózati frekvencia)
	 Watt
 FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.	 A földelés szimbóluma
	 A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
 VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.	 Veszély – áramütésveszély!
	 Vigyázat, forró felületek!
 FIGYELEM! Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.	 Élelmiszerbiztos A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
 MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.	 Mosogatógépben mosható (csak a forgótányér 3 és a grillrács 4)
 A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.	 Olvassa be az online útmutató behívásához.
 Biztonsági utasítások  Kezelési utasítások	

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

- A termék élelmiszerek felmelegítésére és elkészítésére alkalmas. A termék más célra nem használható.
- A termék csak magán háztartásokban történő használatra alkalmas, egészségügyi vagy üzleti célra nem használható.
- A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat.

- 1 Mikrohullámú sütő
- 1 Forgótányér
- 1 Grillrács
- 1 Programáttekintő címke
- 1 Használati útmutató
- 1 Gyorsindítási útmutató

● A részegységek leírása

(A ábra)

- 1 Elektromos vezeték csatlakozóval (nincs a képen)
- 2 Szellőzőnyílások (hátul)
- 3 Forgótányér
- 4 Grillrács

- 5 Ajtóelem (ajtótömítés)
- 6 Ajtókeret
- 7 Fogantyú
- 8 Retes
- 9 Sütőtér
- 10 Programáttekintés
- 11 Kijelző
- 12 /Comb. gomb (grill/kombinált)
- 13 gomb (forró levegő)
- 14 gomb (kiolvasztás)
- 15 gomb (leállítás)
- 16 gomb (óra/időzítő)
- 17 Forgatógomb (idő/súly) nyomógommbal (Indítás/gyors indítás)
- 18 gomb (gyerekzár)
- 19 gomb (automatikus sütés)
- 20 gomb (mikrohullám)

(B ábra)

- 21 jelzés (grill)
- 22 jelzés (mikrohullám)
- 23 jelzés (forró levegő)
- 24 jelzés (gyerekzár)
- 25 jelzés (kiolvasztás)
- 26 jelzés (automatikus sütés)
- 27 Működési jelzőfény
- 28 Számkijelző
- 29 (időzítő)
- 30 (óra)
- 31 Menü kijelzés (automatikus sütés)

● Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	
– Mikrohullámú sütő:	1600 W
– Grill:	1750 W
– Forró levegő:	2150 W
Teljesítményfelvétel készenléti módban:	0,7 W
Védelmi osztály:	I
Kimenő mikrohullámú teljesítmény:	900 W
Mikrohullámú frekvencia:	2450 MHz
A sütőtér űrtartalma:	kb. 25 liter

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



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG A TERMÉK BIZTONSÁGI TUDNIVALÓIVAL ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSAIVAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

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

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

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

Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

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

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

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Ne melegítsen folyadékokat vagy más élelmiszereket zárt tárolóedényekben, mert azok felrobbanhatnak.

- Ha az elektromos vezeték sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az ügyfélszolgálatának, vagy egy annak megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell kicserélnie.
- A termék háztartási és ahhoz hasonló felhasználási területeken használható, ilyenek például:
 - Üzletek, irodák és más munkaterületek munkahelyi konyhái;

- Tanyaházak;
- Szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára;
- Félpanziós ellátást nyújtó szállások és hasonló helyek.

- Hagyjon a termék felett legalább 20 cm szabad helyet.
- Csak olyan edényeket használjon, melyek mikrohullámú sütőben való használatra alkalmasak.
- Ne használja a grillrácsot vagy más fém tárgyakat mikrohullámú vagy kombinált módban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!
- Ha műanyagból vagy papírból készült tárolóedényekben lévő élelmiszereket melegít, tartsa a terméket szem előtt, mert fennál a gyulladás veszélye.
- A termék élelmiszerek és italok felmelegítésére alkalmas. Élelmiszerek vagy ruhadarabok szárítása, melegítőpárnák, otthoni papucsok, szivacsok, nedves kendők vagy hasonló felmelegítése sérülésekhez, gyulladásokhoz vagy égési sérülésekhez vezethet.

- Amennyiben a termékből füst távozik, a terméket ki kell kapcsolni vagy a konnektorból ki kell húzni, emellett a lángok elfojtásához tartsa a termék ajtaját csukva.
- Egyes italoknak a mikrohullámú sütőben történő felmelegítése késleltetett, hirtelen feltörő forráshoz vezethet, mely miatt a tárolóedény kezelése során odafigyelés javasolt.
- Csecsemők bébiételes flakonjainak, üvegeinek tartalmát az égési sérülések elkerülése érdekében használat előtt keverje vagy rázza össze, valamint ellenőrizze azok hőmérsékletét.
- A mikrohullámú sütőben ne melegítse tojásokat héjastul, sem keményre főtt tojásokat, mert azok a felmelegítés után még a mikrohullámú sütőben felrobbanhatnak.
- A terméket rendszeresen tisztítsa meg és távolítsa el belőle az ételmaradékokat.
- Ha a termék nem teljesen tiszta, az kárt tehet a felületeiben, mely rossz hatással van az élettartamára, illetve veszélyes helyzetekhez is vezethet.
- A terméket ne tisztítsa gőztisztító segítségével.

- A termék csak szabadonálló formában használható. Tilos szekrény belsejébe vagy hasonló helyekre rakni.

TOVÁBBI BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

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

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

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

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata! Ne használja a terméket, ha az sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra

csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.

- Óvja az elektromos vezetékét a sérülésektől. Ne hagyja azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetékét tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

A termék felállítása

- ⚠ **FIGYELEM!** Ne helyezze a terméket sütő, vagy más hőt keltő berendezés fölé. A termék károsodhat, ha ilyen helyre teszi.

Kezelés

⚠ **VESZÉLY! Égésveszély!**

Távolítsa el a felmelegítendő élelmiszerek csomagolásának fém záróelemeit.

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

- A termék nem használható külső időzítővel vagy különálló szabályzórendszerrel.
- Ha a forgótányér tapadásmentes bevonata elkezd leválni: Ne használja tovább a forgótányért.

Tisztítás és ápolás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

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

- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetékét és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, illetve a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
-  Ne távolítsa el a világos fedőlemezt, mert az védi sütőtérben lévő magnetront.

Ha a csillámos fedőlemez megperzselődött vagy sérült: Ne használja tovább a terméket. Javíttassa meg a terméket egy képzett szakemberrel.

- A termék belsejében lévő fényforrás cseréjét bízza képzett szakemberre.
- Tisztítsa meg az alábbi az elemeket rendszeresen egy enyhén nedves ruhával:
 - Az ajtó tömítés és az elválasztó elemek
 - Ajtókeret (kívül és belül)
 - Fogantyú
 - Retesz
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
- Tisztítsa meg a terméket és tartozékait a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben leírtak szerint.

MÁS KÉSZÜLÉKEK RÁDIÓHULLÁMAINAK ZAVARA

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

Az ilyen zavarokat az alábbi módon csökkentheti vagy szüntetheti meg:

- Tisztítsa meg a termék ajtaját és az ajtó tömítéseket.
- Állítsa át a rádió vagy a televízió antennáját.
A terméket és a vevőkészüléket tartsa külön helyiségben.
- A terméket és a vevőkészüléket helyezze egymástól távolabb.

- A terméket csatlakoztassa egy másik konnektorba.
A terméknek és a vevőkészüléknek külön áramkörön kell lennie.

ÓVINTÉZKEDÉSEK TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚ SUGÁRZÁSSAL VALÓ KAPCSOLAT ELKERÜLÉSÉHEZ

- Ne próbálja bekapcsolni a készüléket nyitott ajtóval.
Így Önt potenciálisan káros mennyiségű mikrohullámú sugárzás érheti.
Szintén fontos, hogy ne nyissa fel és ne módosítsa a biztonsági reteszeléseket.
- Ne csatoljon semmit az ajtó közé. Ügyeljen arra, hogy ne maradjanak élelmiszerek vagy tisztítószer a szigetelések felületein.

● A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei

- **Sütési idő:** Ügyeljen a sütési időre.
Válassza ki a legrövidebb megadott sütési időt, majd növelje igény szerint.
Ha az élelmiszereket túl sokáig süssi, azok füstölhetnek vagy akár meg is gyulladhatnak.
- **Élelmiszerek:** Az élelmiszereket a termékben egyenletesen ossza el. Vágja az élelmiszereket megközelíthetőleg egyforma méretű darabokra. A vastagabb darabokat a szélekhez közel rakja.
- **Az élelmiszerek lefedése:** Az élelmiszereket a sütés során mikrohullámú

sütőben való használatra alkalmas fedővel fedje le. A fedő megakadályozza a kifirccsenést, valamint segít az ételek egyenletes átsütésében.

- ❑ **Az élelmiszerek megfordítása:** Sütés során fordítsa meg egyszer a termékben, mert egyes ételek, például a csirkehús vagy a hamburger így hamarabb elkészülnek. A nagyobb darabokat, például sült húsokat, legalább egyszer meg kell fordítani. A kisebb méretű élelmiszereket, például húsgolyókat a sütési idő felénél teljesen rendezze át. Fordítsa meg a húsgolyókat és húzza át őket középről a szélek felé.
- ❑ **Bőrös vagy héjas élelmiszerek:** A burgonyák, virslik és hasonló élelmiszerek héját, bőrét sütés előtt szurkálja át. Ha nem így tesz, azok szétdurranhatnak.
- ❑ **Vastag bőrű vagy héjú élelmiszerek:** Az egész tököt, almákat, gesztenyéket és hasonló élelmiszereket sütés előtt szúrja át.
- ❑ **Zsírok és olajok:** A termékben ne olvasszon fel fagyasztott zsírt vagy olajat. A termékben ne végezzen olajsütést. A zsírok, olajok meggyulladhatnak.
- ❑ **Italok:** Miután a termékben italokat melegít, azok kis késéssel kezdhetnek el lobogni, ha az ital felforr. Legyen óvatos, mielőtt a tárolóedényhez érne. A hirtelen felforrás megelőzése érdekében:
Ha lehetséges, helyezzen egy arra alkalmas üvegrudat a folyadékba amíg az felmelegszik.
A felmelegítés után hagyja a folyadékot a sütőtérben 9 körülbelül 20 másodpercig, hogy az hirtelen ki ne tudjon forni.

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

● Megfelelő edények használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

Ne használja a grillrácsot vagy más fém tárgyakat mikrohullámú vagy kombinált módban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

- A mikrohullámú sütőben a legideálisabb olyan anyagokat használni, melyeken a mikrohullámok át tudnak haladni, így az energia bejut a tárolóedényen belülré, és felmelegíti az élelmiszert. A mikrohullámok a fémen nem tudnak áthatolni. Éppen ezért ne használjon fémből készült tárolókat, edényeket.
- Ha a terméket felmelegítéshez használja, ne használjon újrafelhasznált papírból készült termékeket. Ezek fém részeket tartalmazhatnak, melyek szikrákat és/vagy égést okozhatnak.
- Javasolt a kerek vagy ovális edények használata a négyszögletű vagy hosszúkás tárolóeszközök helyett, mert a sarkok közelében lévő élelmiszerek túlsülhetnek. Az alábbi listán találhatóak azok a tanácsok, melyek segítségére lehetnek a megfelelő edények kiválasztásában.

Főzőedény	Mikrohullámú sütő	Grill/forró levegő	Kombinált
Hőálló üveg	Igen	Igen	Igen
Nem hőálló üveg	Nem	Nem	Nem
Hőálló kerámia	Igen	Igen	Igen
Műanyag edények (mikrohullámú sütőbe alkalmasak)	Igen	Nem	Nem
Sütőpapír	Igen	Nem	Nem
Fém tálca/lap, grillrács 4	Nem	Igen	Nem
Alufólia és fóliából készült tároló	Nem	Igen	Nem

● Mielőtt először használná

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

① MEGJEGYZÉSEK:

- A termék első használatakor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a terület megfelelő szellőzéséről.
 - Az ajtó [5] kinyitásakor talál egy matricát a programáttekintéssel [10] a kereten. Ha ezen a helyen nem található matrica, akkor a matrica a sütőtér [9] belsejében van. Keresse ki a kívánt nyelvű matricát és ragassza fel erre a helyre a programok áttekintéséhez. A matricákon jól láthatóak a gombok szimbólumai és az automatikus sütési módok.
1. Távolítsa el a csomagolóanyagokat (ideértve a műanyag zacskókat és a sütőtér [9] belsejében lévő ragasztószalagokat és védőlemezeket is). Ellenőrizze, hogy az alkatrészek hiánytalanok-e.
 2. Tisztítsa meg a terméket és tartozékait (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).
 3. A víz vagy a por letörléséhez tisztítsa meg a felületeket egy száraz ruha segítségével.

● A termék felállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

A termék nem építhető konyhaszekrény belsejébe. Zárt szekrények belsejében nem biztosítható a termék elegendő szellőzése. A termék sérülhet és tüzeset kockázata áll fenn!

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

● Összeszerelés

1. Illessze rá a forgótányért [3] a sütőtér [9] belsejében lévő tányérmeghajítóra.

2. **Csak grill üzemmódban:** Helyezze rá a grillrácsot [4] a forgótányérra [3].
3. Dugja be az elektromos csatlakozót [1] egy konnektorba.

● Kezelés

① MEGJEGYZÉSEK:

- A sütés befejezése után a számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást, és 5 hangjelzés hallható. 4 hangjelzés hallható 2 percenként, amíg a [7] gombot [15] meg nem nyomja, vagy az ajtót a fogantyúval [7] ki nem nyitja.
- Ha olyan gombot nyom meg, amelynek nincs elérhető funkciója, a sípoló hang kétszer megszólal.
- Sütés közben a működés leállítható, ha a fogantyúval [7] kinyitja az ajtót, vagy ha megnyomja a [7] gombot [15]. A [7] gomb egyszeri megnyomása esetén a program megszakad. A program folytatásához nyomja meg a forgatógombot [17]. A [7] gomb kétszeri megnyomása esetén a program leáll.
- A termék energiatakarékos üzemmóddal is rendelkezik. Készenléti módban a kijelző [11] háttérvilágítása elhalványul, ha 5 másodpercen belül nem nyom meg egy gombot sem, illetve ha a forgatógombot [17] nem fordítja el. A kijelző kivilágításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy fordítsa el a forgatógombot.
- Miután egy > 2 perces sütési idejű sütési program befejeződött, a ventilátor 3 percig jár, hogy a sütőteret [9] lehűtse. A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. A lehűlési fázis alatt: A ventilátor leállításához nyomja meg a [7] gombot [15]. A termék használatának folytatása előtt ajánlott megvárni, amíg a ventilátor teljesen leáll. Ezzel növeli a termék élettartamát.
- A maximális sütési idő az összes manuális programhoz 95 perc. A forgatógomb [17] óramutató járásával történő elforgatásával növelheti az időt 10 másodperctől egészen 95 percre.

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

- A működési jelzőfény **27** kijelzi a különböző üzemmódokat:

Működési jelzőfény 27	Jelentés
Teljesen kigyullad	Művelet vége
Futó fény	Művelet folyamatban
Nem világít	Nincs művelet (készletléti módban és programválasztás közben)

● Készletléti mód

- Amikor a terméket először csatlakoztatja az áramforráshoz, egy hangjelzés hallható. Ha 5 másodpercig nem történik semmilyen művelet, a kijelző **11** elsötétül. A termék készletléti módban található. A számkijelzőn **28** a „1:01” látható (ill. az óra beállítása után a pontos idő). A **30** világít.
- Ha programválasztási módban 30 másodpercen keresztül nem nyom meg egy gombot sem, a termék készletléti módra vált.
- A sütés befejezéséhez és készletléti módba váltáshoz sütés közben nyomja meg a **15** gombot.

● Az óra beállítása

1. Amikor a terméket először csatlakoztatja az áramforráshoz: A számkijelzőn **28** az „1:01” jelenik meg. A **30** világít.
2. Tartva lenyomva a **16** gombot 3 másodpercig. A 12 órás formátum van kiválasztva. A számkijelzőn **28** a „Hr12” jelenik meg.
3. Forgassa el a forgatógombot **17** a 12 és a 24 órás formátum közti váltáshoz.
Hr12: 12 órás formátum
Hr24: 24 órás formátum

4. A jóváhagyáshoz nyomja meg a forgatógombot **17**.
5. Az órák beállításához fordítsa el a forgatógombot **17**.
6. A jóváhagyáshoz nyomja meg a forgatógombot **17**.
7. A percek beállításához fordítsa el a forgatógombot **17**.
8. A jóváhagyáshoz nyomja meg a forgatógombot **17**.
Az idő beállítása befejeződött.

● A konyhai időzítő beállítása

i MEGJEGYZÉS: A konyhai időzítő a mikrohullámú működéstől függetlenül is használható.

1. Ha a termék készletléti módban van: Nyomja meg a **16** gombot **16**. A számkijelzőn **28** a „0:00” jelenik meg. A **29** világít.
2. A forgatógomb **17** óramutató járásával történő elforgatásával növelheti az időt 10 másodperctől egészen 95 percig.
3. A jóváhagyáshoz nyomja meg a forgatógombot **17**. Egy hangjelzés hallható. Az idő visszaszámlálása megindul. Kb. 5 másodperc után a számkijelzőn **28** ismét a pontos idő látható. A konyhai időzítő a háttérben tovább jár.
4. A konyhai időzítő hátralévő idejének ellenőrzése: Nyomja meg a **16** gombot **16**. A számkijelzőn **28** röviden a konyhai időzítő látható.
5. A beállított idő lejártá után: Egy hosszú hangjelzés hallható.

● Gyorsindítási funkció 1

1. A sütési idő beállításához készletléti módban fordítsa el a forgatógombot **17**.
2. A sütés 900 W teljesítményen történő elindításához nyomja meg a forgatógombot **17**.

● Gyorsindítási funkció 2

① **MEGJEGYZÉS:** Ez a funkció lehetővé teszi, hogy azonnal elkezdje a sütést 30 másodpercre (vagy hosszabb ideig, legfeljebb 95 percig) 900 W teljesítményen.

1. Nyomja meg a forgatógombot [17]. A számkijelzőn [28] a „0:30” jelenik meg. A [22] világít. A sütés ekkor elindul 30 másodperces sütési idővel. Az idő visszaszámlálása megindul.
2. Ha növelni szeretné a sütési időt: Nyomja meg a forgatógombot [17] egymás után többször addig, amíg el nem éri a kívánt sütési időt. A gomb minden megnyomása az alábbi táblázatban megadott lépésben növeli a sütési időt:

Sütési idő	Intervallum
30 másodperc és 5 perc között	30 másodperc
5 perc és 95 perc között	1 perc

● Mikrohullámú mód

Szükséges tartozékok:

Forgótányér [3]

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

Ne használja a grillrácst vagy más fém

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

① **MEGJEGYZÉS:** A sütési idő alatt a [20] gomb megnyomásával ellenőrizheti a teljesítményfokozatot. A számkijelzőn [28] a röviden látható lesz a teljesítményfokozat.

1. Készenléti mód módban nyomja meg a [20] gombot [20]. A számkijelzőn [28] a „P900” jelenik meg. A [22] világít.
2. Nyomja meg a [20] gombot [20] többször egymás után, ha egy másik teljesítményfokozatot kíván kiválasztani a „P900” és a „P100” között (lásd a „Mikrohullámú mód – alkalmazási példák” c. részt).
3. A sütési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális sütési idő 95 perc.
4. A jóváhagyáshoz nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.

● Mikrohullámú mód – alkalmazási példák

Jelzés	Kimenő teljesítmény	Használat
P900	900 W	Gyors felmelegítés, csirke
P800	800 W	Sertéshús, darált hús, fasírt, fagyasztott élelmiszerek
P700	700 W	Hal, burgonya, popcorn, sütemény, tészta
P600	600 W	Italok, tej melegítése, újramelegítés, rizs
P500	500 W	Zöldségek, egytálételek, tojáskrém
P400	400 W	Levesek, kenyér felmelegítése
P300	300 W	Hús kiolvasztása, vaj/csokoládé/sajt olvasztása
P200	200 W	Zöldségek kiolvasztása, melegen tartás
P100	100 W	Jégkrémek lágyítása

● Grill mód

Szükséges tartozékok:

Forgótányér [3] + **grillrács** [4]

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély! Grill üzemmódban ne használjon olyan fedőket vagy edényeket, amelyek nem hőállóak, mert megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak.

① MEGJEGYZÉS: Grill üzemmódban mindig helyezze rá a grillrácsot [4] a forgótányérra [3]. Így optimális grillezési eredmények érhetők el.

■ Az alábbi 3 grillezési mód áll rendelkezésre:

Módok	Leírás
Gr-1  [21]	■ Csak a felső grill aktív. ■ Ez a mód melegszendvicsekhez és rakott ételekhez alkalmas.
Gr-2  [21]	■ Csak az alsó grill aktív. ■ Ez a mód alulról sült/ grillezett ételekhez és élelmiszerekhez alkalmas.
Gr-3  [21]	■ A felső és az alsó grill is aktív. ■ Ez az üzemmód vékony hússzeletek, steak, húsgombócok, kolbászok vagy csirkerészek sütésére alkalmas.

1. Készletlét módban nyomja meg a /Comb. gombot [12]. A számkijelzőn [28] a „Gr-1” jelenik meg. A  [21] világít.
2. Nyomja meg a /Comb. gombot [12] többször egymás után a grillezési mód kiválasztásához a „Gr-1” és a „Gr-3” között (lásd a fenti táblázatot).

■ Az alábbi 4 kombináció áll rendelkezésre:

Mód (Számkijelző [28])	Mikrohullámú mód (P900)	Grill mód	Mihez ajánlott
Co-1 + 30:70	30 %	70 % (felső fűtés)	■ Tészta ■ Pizza
Co-2 + 45:55	45 %	55 % (felső sütés)	■ Csőben sült ■ Hal
Co-3 + 30:70	30 %	70 % (felső és alsó sütés)	■ Burgonya ■ Marhaszelet

3. A grillezési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális grillezési idő 95 perc.
4. A grillezés elindításához nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.
5. A beállított idő lejártá után: A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. Egy pár hangjelzés hallható.

● „Grill” kombinált mód

Szükséges tartozékok:

Forgótányér [3]

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

Ne használja a grillrácsot vagy más fém tárgyakat a „grill” kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égési okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!
A „grill” kombinált üzemmódban ne használjon olyan fedőket vagy edényeket, amelyek nem hőállóak, mert megolvadhatnak vagy lángra kaphatnak.

① MEGJEGYZÉS: A „grill” kombinált üzemmód egyesíti a grill módot és a normál mikrohullámú módot. A termék először mikrohullámú módban működik egy bizonyos ideig. Közvetlenül azután a termék egy bizonyos időre átvált grill üzemmódra. Mindkét üzemmódban a termék egy ismétlődő ciklusban működik, amíg a beállított idő le nem telik.

Mód (Számkijelző [28])	Mikrohullámú mód (P900)	Grill mód	Mihez ajánlott
Co-4 + 55:45	55 %	45 % (felső és alsó sütés)	■ Baromfi ■ Sütemény

1. Készenléti módban nyomja meg a /Comb. gombot [12] többször egymás után a mód kiválasztásához a „Co-1” és a „Co-4” között. Ha a „Co-1” módot választja, a számkijelzőn [28] a „Co-1” és a „30:70” felirat váltja egymást (30 % mikrohullám, 70 % grill). A [22] és a [21] világít.
2. A sütési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális sütési idő 95 perc.
3. A sütés elindításához nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.
4. A beállított idő lejártá után: A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. Egy pár hangjelzés hallható.

● Forró levegős üzemmód

Szükséges tartozékok:

Forgótányér [3]

- ① **MEGJEGYZÉS:** Forró levegős üzemmódban a sütőtérben [9] forró levegő kering. A forrólevegős üzemmód különösen ajánlott csőben sült vagy ropogós ételek készítéséhez.

1. Készenléti mód módban nyomja meg a gombot [13]. A számkijelzőn [28] a „200 °C” jelenik meg. A [23] világít.
2. Nyomja meg a gombot [13] többször egymás után a hőmérséklet beállításához 200 °C és 110 °C között.
3. Előmelegítés: A hőmérséklet beállítása után nyomja meg a forgatógombot [17]. A termék megkezd az előmelegítést 30 percre. Amint a hőmérséklet elérte a beállított szintet, egy pár hangjelzés hallható.
Az előmelegítés leállításához nyissa ki az ajtót a fogantyúval [7]. Tegye be az élelmiszert a termékbe.

Ha nem történik semmilyen művelet, a termék folytatja az előmelegítést 30 percre.

4. A sütési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális sütési idő 95 perc.
5. A sütés elindításához nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.
6. A beállított idő lejártá után: A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. Egy pár hangjelzés hallható.

● „Forró levegő” kombinált üzemmód

Szükséges tartozékok:

Forgótányér [3]

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!

Ne használja a grillrácsot vagy más fém tárgyakat „forró levegő” kombinált üzemmódban. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

- ① **MEGJEGYZÉS:** A „forró levegő” kombinált mód egyesíti a forró levegős módot és a normál mikrohullámú módot. Ezzel az üzemmóddal például úgy süthet húst, hogy az szaftos és lágy, de mégis ropogós legyen.

- Az alábbi 4 kombináció áll rendelkezésre:

Mód (Számkijelző [28])	Mikrohullámú mód	Forró levegős üzemmód	Mihez ajánlott
110 °C + 70:30	70 %	30 %	■ Hús ■ Hal
140 °C + 60:40	60 %	40 %	■ Zöldség ■ Sütemény
170 °C + 45:55	45 %	55 %	■ Garnéla ■ Csirkecomb
200 °C + 30:70	30 %	70 %	■ Házi sült burgonya

1. Készenléti módban nyomja meg a  Comb. gombot [12] többször egymás után, amíg a számkijelzőn [28] a „110 °C” és a „70:30” nem váltja egymást. A  [23] és a  [22] világít.
2. Nyomja meg a  Comb. gombot [12] többször egymás után a hőmérséklet kiválasztásához 110 °C, 140 °C, 170 °C és 200 °C között.
3. A sütési idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális sütési idő 95 perc.
4. A sütés elindításához nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.
5. A beállított idő lejártá után: A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. Egy pár hangjelzés hallható.
2. A kiolvasztási idő beállításához fordítsa el a forgatógombot [17]. A maximális kiolvasztási idő 95 perc.
3. A folyamat elindításához nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.
4. Miután a kiolvasztási idő fele letelt, a számkijelzőn [28] a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 hangjelzés hallható. Nyissa ki az ajtót a fogantyújánál [7] fogva. A számkijelzőn [28] az idő leáll.
5. Fordítsa meg az ételmezert. Használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát, mert az ételmezer felforrósodik.
6. Csukja be az ajtót a fogantyújánál [7] fogva.
7. A folyamat folytatásához nyomja meg a forgatógombot [17].
8. A beállított idő lejártá után: A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. Egy pár hangjelzés hallható.

● Kiolvasztás idő szerint

① MEGJEGYZÉSEK:

- Miután a kiolvasztási idő fele letelt, a számkijelzőn [28] a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 hangjelzés hallható. Ez arra figyelmeztet, hogy meg kell fordítani az ételmezert. Amennyiben nem fordítja meg az ételmezert, a folyamat az idő lejártáig folytatódik.
- 500 g darált hús kiolvasztásához 10 perc kiolvasztási idő javasolt.
- 1. Készenléti mód módban nyomja meg a  gombot [14]. A számkijelzőn [28] a „0:00” jelenik meg. A  [25] világít.

● Kiolvasztás súly szerint

① MEGJEGYZÉSEK:

- A kiolvasztási idő és teljesítmény kiválasztása automatikusan történik, ha megadja a kiolvasztandó ételmezer súlyát.
- Miután a kiolvasztási idő $\frac{2}{3}$ része letelt, a számkijelzőn [28] a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 hangjelzés hallható. Ez arra figyelmeztet, hogy meg kell fordítani az ételmezert. Amennyiben nem fordítja meg az ételmezert, a folyamat az idő lejártáig folytatódik.

1. Készenléti mód módban nyomja meg kétszer a gombot [14]. A számkijelzőn [28] a „100 g” jelenik meg. A [25] világít.
2. A forgatógomb [17] elforgatásával adhatja meg a kiolvasztandó élelmiszer súlyát 100 és 1800 g között.
3. A folyamat elindításához nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.
4. Miután a kiolvasztási idő $\frac{2}{5}$ része letelt, a számkijelzőn [28] a „turn” (megfordítás) felirat jelenik meg, és 2 hangjelzés hallható. Nyissa ki az ajtót a fogantyújánál [7] fogva. A számkijelzőn [28] az idő leáll.
5. Fordítsa meg az élelmiszert. Használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát, mert az élelmiszer felforrósodik.
6. Csukja be az ajtót a fogantyújánál [7] fogva.
7. A folyamat folytatásához nyomja meg a forgatógombot [17].
8. A beállított idő lejártá után: A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. Egy pár hangjelzés hallható.

Kiolvasztási súly	Kiolvasztási idő
100 g	9 min
200 g	13 min
300 g	17 min
400 g	21 min
500 g	25 min
600 g	29 min
700 g	33 min
800 g	37 min
900 g	41 min
1000 g	45 min
1100 g	49 min
1200 g	53 min
1300 g	57 min
1400 g	61 min
1500 g	65 min
1600 g	69 min
1700 g	73 min
1800 g	77 min

● Gyerekzár

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha a termék készenléti módban van.
- Használja ezt a funkciót annak megakadályozására, hogy a terméket felügyelet nélküli gyermekek vagy más, a termék működését nem ismerő személyek kezeljék. A funkció aktiválása után az összes gomb és a forgatógomb [17] használhatatlanná válik.
- **Bekapcsolás:** Tartsa lenyomva a gombot [18], amíg egy hangjelzés nem hallható, és a [24] kigyullad.
- **Kikapcsolás:** Tartsa lenyomva a gombot [18], amíg egy hangjelzés nem hallható, és a [24] kialszik.

● Automatikus sütési módok

❗ **MEGJEGYZÉS:** Az automatikus főzési folyamat eredménye olyan tényezőktől függ, mint az étel alakja és mérete, az egyes ételek kívánt főzési foka, valamint az, hogy hogyan helyezi el az ételt a termék belsejében.

1. A menü kiválasztásához készenléti mód módban nyomja meg a gombot [19] (lásd az alábbi táblázatot). A számkijelzőn [28] az „A-01” jelenik meg. A [26] világít. A megfelelő menükijelzés [31] villog.
2. Nyomja meg a gombot [19] többször egymás után a kívánt beállításhoz beállításához az „A-01” és az „A-12” között.
3. **Csak az A-07 kódhoz (pizza):**
 - Fordítsa el a forgatógombot [17] a pizza hőmérsékletének kiválasztásához.

Jelzés	Mihez ajánlott
-20 °C	Mirelit pizza
03 °C	Hűtött pizza
20 °C	Friss pizza

- A megerősítéshez nyomja meg a gombot [19].
- 4. Fordítsa el a forgatógombot [17] az élelmiszer súlyának és az adagok számának megadásához.

5. A folyamat elindításához nyomja meg a forgatógombot [17]. Az idő visszaszámlálása megindul.

6. A beállított idő lejártá után: A számkijelzőn [28] az „End” (vége) és a „Hot” (forró) felirat váltja egymást. Egy pár hangjelzés hallható.

Kódszám	Élelmiszer	Súly/adagok	Sütési idő	Módok
A-01	Pattogatott kukorica*	100 g	1:50 min	Mikrohullám (P900)
A-02	Sült burgonya (-18 °C)	200 g	25:00 min	Forró levegő (200 °C)
A-03	Folyadékok	1 csésze	1:30 min	Mikrohullám (P900)
		2 csésze	2:40 min	
		3 csésze	3:50 min	
A-04	Sütemény	475 g	45:00 min	Forró levegő (160 °C)
A-05	Hal	200 g	12:00 min**	A mikrohullámú és a forró levegős mód kombinációja egy ismétlődő ciklusban: ■ Mikrohullám (P900) 10 mp-re ■ Forró levegő (200 °C) 23 mp-re
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-06	Zöldség	200 g	3:00 min	Mikrohullám (P900)
		300 g	4:00 min	
		400 g	5:00 min	
		500 g	6:00 min	
		600 g	7:00 min	

* Kizárólag mikrohullámú sütésre alkalmas pattogatott kukoricát használjon. Helyezzen rá egy tányért a forgótányérra [3]. Helyezzen rá egy csomag pattogatott kukoricát a tányérra. Ezzel a módszerrel jobb eredményeket érhet el.

** Az idő $\frac{2}{3}$ részének lejártá után fordítsa meg az élelmiszert.

Kódszám	Élelmiszer	Súly/adagok	Sütési idő	Módok
A-07	Mirelit pizza (-20 °C)	200 g	17:00 min	■ Mikrohullám + alsó grill 3:00 min ■ Felső és alsó grill 4:00 min ■ Felső grill 10:00 min
		300 g	18:00 min	■ Mikrohullám + alsó grill 3:00 min ■ Felső és alsó grill 5:00 min ■ Felső grill 10:00 min
		400 g	19:00 min	■ Mikrohullám + alsó grill 3:00 min ■ Felső és alsó grill 6:00 min ■ Felső grill 10:00 min
		500 g	22:00 min	■ Mikrohullám + alsó grill 3:30 min ■ Felső és alsó grill 10:00 min ■ Felső grill 8:30 min
	Hűtött pizza (03 °C)	200 g	9:00 min	Kombinált üzemmód 3 (Co-3)
		300 g	11:00 min	
		400 g	13:00 min	
		500 g	15:00 min	
	Friss pizza (20 °C)	200 g	8:00 min	Kombinált üzemmód 3 (Co-3)
		300 g	9:00 min	
		400 g	10:00 min	
		500 g	11:00 min	
A-08	Virslí	100 g	5:00 min*	A mikrohullámú és a forró levegős mód kombinációja egy ismétlődő ciklusban: ■ Mikrohullám (P900) 10 mp-re ■ Forró levegő (200 °C) 23 mp-re
		200 g	6:00 min*	
		300 g	7:00 min*	
		400 g	8:00 min*	
		500 g	9:00 min*	
A-09	Csirke	800 g	31:00 min*	„Forró levegő” kombinált mód (170 °C)
		1000 g	34:00 min*	
		1200 g	37:00 min*	
		1400 g	40:00 min*	

* Az idő $\frac{2}{3}$ részének lejárta után fordítsa meg az élelmiszert.

Kódszám	Élelmiszer	Súly/adagok	Sütési idő	Módok
A-10	Hús	200 g	12:00 min*	A mikrohullámú és a forró levegős mód kombinációja egy ismétlődő ciklusban: ■ Mikrohullám (P900) 10 mp-re ■ Forró levegő (200 °C) 23 mp-re
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-11	Marhahús	200 g	12:00 min*	A mikrohullámú és a forró levegős mód kombinációja egy ismétlődő ciklusban: ■ Mikrohullám (P900) 10 mp-re ■ Forró levegő (200 °C) 23 mp-re
		300 g	15:00 min*	
		400 g	18:00 min*	
		500 g	21:00 min*	
		600 g	24:00 min*	
A-12	Tészta	100 g	20:00 min	Mikrohullám (P700) ❗ MEGJEGYZÉSEK: ☐ Használjon szobahőmérsékletű vizet. ☐ Szorozza meg a tészta súlyát (mértékegység: g) a 8-as szorzóval a szükséges vízmennyiség kiszámításához (mértékegység: ml).
		200 g	25:00 min	
		300 g	30:00 min	

● Mikrohullámú sütési táblázat

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő	Információk
Halfilé	400 g	700 W	10–15 min	Adjon hozzá némi vizet és citromlevet.
Zöldség	250 g	600 W	5–10 min	Vágja fel a zöldséget darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavargassa át.
Burgonya	500 g	800 W	8–10 min	Vágja fel a burgonyát darabokra. Adjon hozzá egy kevés vizet. Néha kavargassa át.
Desszertek (pl. puding, muffin)	100–300 g	600 W	1–5 min	Kövesse a desszert csomagolásán található utasításokat.
Rizs	100 g rizs 250 ml víz	700 W	15 min	Főzés előtt mossa át a rizst.

Élelmiszer	Mennyiség	Teljesítmény	Idő	Információk
Tojáskrém	750 g	500 W	10–15 min	Tegye bele a tojáskrémet egy nagy tányérba.
Kekszek	400 g	600 W	8–10 min	Tegye bele a kekszeket egy nagy tányérba.
Fasírt	500 g	600 W	23–28 min	Tegye a fasírtot egy tányérra. Takarja le a tányért egy fedővel.
Csőben sülték	500–1000 g	900 W	5–10 min	Készítse elő a csőben sültet egy tálban. Takarja le a tálát egy fedővel.

● Fagyasztott élelmiszerek felmelegítése

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

● Receptek

● Csokoládés muffin

 8 min

 × 1

Előkészítési idő:	5 min
Sütési idő:	3 min

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. Tegye a lisztet, a sütőport, a porcukrot és a kakaóport egy nagyobb méretű, mikrohullámozható csészébe. Keverje össze a hozzávalókat.
2. Adjon hozzá egy tojást, majd keverje össze a hozzávalókat.
3. Adja hozzá a tejet és a növényi olajat. Ízlés szerint hozzáadhat vaníliakivonatot vagy más kivonatot. Keverje össze a hozzávalókat addig, amíg a keverék sima nem lesz.
4. Ízlés szerint tehet rá csokoládédarabokat, diót vagy mazsoltát. Keverje össze a hozzávalókat.
5. Tegye rá a csészét a forgótányér 3 közepére. Süsse a süteményt 600 W-on 3 percig, vagy amíg a sütemény nem emelkedik tovább és megdermed.
6. Vegye ki a csészét egy sütőkesztyű segítségével. Élvezze a finom süteményt!

● Karamellás popcorn

 kb. 27 min

 × 8

Előkészítési idő:	20 min
Sütési idő:	kb. 7 min

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. Tegye be a kukoricaszemeket egy papírzacskóba. Ízlés szerint tegyen bele pár csepp növényi olajat. A zacskó lezárásához hajtsa be a tetejét néhányszor.
2. Helyezze rá a zacskót a forgótányér  középre. Nyomja meg a  gombot  a popcorn automatikus menüjének **A-01** kiválasztásához. A sütés elindításához nyomja meg a forgatógombot . Ha már nem hall pattogást, a sütést a program lejártá előtt is leállíthatja.
3. A karamella elkészítése: Tegye bele a cukrot, a kukoricaszirupot, a vajat és a sőt egy nagyobb méretű, mikrohullámozható tálba. Süsse a keveréket 700 W-on 2 percig, keverje át a keveréket, majd süsse további 2 percig 700 W-on, amíg sok buborék nem keletkezik.
4. Tegye bele a vaníliakivonatot és a szódabikarbónát a karamellás keverékbe, majd alaposan keverje át. Azonnal öntse rá a forró karamella egyharmadát a zacskóban lévő popcornra. Zárja vissza a zacskót, majd rázza össze, hogy a popcorn bevonatot kapjon. Adja hozzá a karamella következő egyharmadát a popcornhoz. Zárja vissza a zacskót, majd rázza össze. Öntse rá a

maradék karamellát a popcornra, majd rázza meg a zacskót még egyszer.

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

● Lazac

 11–23 min

 × 1

Előkészítési idő:	5 min
Sütési idő:	6–18 min

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. Ha szükséges, olvassza ki a lazacot (lásd a „Kiolvasztás idő szerint” c. részt).
2. Fűszerezze a lazacot sóval, borssal.
3. Tegye a lazacot egy tányérra. Adjon hozzá vizet. Takarja le a tányért egy fedővel.
4. Tegye a tányért a forgótányér  középre. Süsse a lazacot 6 percig 700 W-on. Másik lehetőségként kiválaszthatja az **A-05** programot (lásd az „Automatikus sütési módok” c. részt).
5. Tálalás előtt locsolja meg a lazacot némi citromlével.

● Csőben sült burgonya

 27–45 min

 × 3

Előkészítési idő:	15 min
Sütési idő:	12–30 min

Hozzávalók

750 g	Viaszos burgonya (meghámozva)
300 g	Tejszín
100 g	Sajt (reszelt) 25 %-30 % szárazon mért zsírtartalommal
Ízlés szerint	Só és bors

Javasolt edény

- Kerek, mikrohullámú sütőben használható rakottas edény fedővel
- Magasság: 5-6 cm
- Átmérő: kb. 22 cm

Elkészítés

① MEGJEGYZÉSEK:

- Előmelegítésre nincs szükség.
 - A legjobb eredményekhez használja a mikrohullámú módot és a forró levegős módot felváltva. Mindig várja meg, míg a beállított sütési folyamat véget ér. A következő sütési folyamatot ezután állítsa be.
1. A burgonyát vágja kb. 3-4 mm vastagságú szeletekre.
 2. Helyezze a burgonyaszeletek felét a rakottas edénybe egymást cserépszerűen fedve.
 3. Szórja rá a burgonyaszeletekre a sajt felét.
 4. Fűszerezze meg a burgonyaszeleteket sóval és borssal.
 5. Adja hozzá a tejszín felét.
 6. Helyezze a burgonyaszeletek másik felét a rakottas edénybe egymást cserépszerűen fedve.
 7. Szórja rá a burgonyaszeletekre a maradék sajtot.
 8. Adja hozzá a maradék tejszín.
 9. Fűszerezze a csőben sültet sóval és borssal.
 10. Takarja le a rakottas edényt egy fedővel.
 11. Tegye rá a rakottas edényt a forgótányér **3** közepére.

12. A csőben sült tetszés szerinti elkészítéséhez a következő elkészítési módokat ajánljuk:

Cél	Módok	Idő
Gyors sütés	Mikrohullámú mód 900 W-on	12 min
Ropogós tetejű csőben sült	„Forró levegő” kombinált mód 170 °C-on	25 min
Aranybarna tetejű csőben sült	„Grill” kombinált mód a 2. kombinációval (Co-2)	30 min

13. Vegye ki a rakottas edényt egy sütőkesztyű segítségével. Élvezze ízletes csőben sült ételét!

● Cukkinileves

 31 min

 × 2

Előkészítési idő:	15 min
Sütési idő:	16 min

Hozzávalók

1	Cukkini (kis kockákra vágva, kb. 250 g)
500 ml	Víz
2 TK	Zöldségleves por
150 g	Krémsajt (zöldfűszeres)
100 ml	Tejszín

Elkészítés

① **MEGJEGYZÉS:** A levest tálalás előtt egy botmixer segítségével pürésítheti is. Így a leves krémes állagú lesz.

1. Tegye bele felkockázott cukkinit, a vizet és a zöldségleves port egy mikrohullámú sütőben használható tálba.
2. Helyezze a tálát a forgótányér **3** közepére. Főzze a levest 6 percig 900 W-on.
3. Adja hozzá a krémsajtot és a tejszín.
4. Főzze a levest 10 percig 600 W-on.
5. Vegye ki a tálát egy sütőkesztyű segítségével. Élvezze az ízletes levest!

● Grillszirke

 135 min

 × 2–3

Előkészítési idő:	75 min
Sütési idő:	60 min

Hozzávalók

1	Egész csirke (800–1400 g)
60 ml	Olívaolaj
30 ml	Citromlé
4	Gerezd fokhagyma (finomra aprítva)
1 EK	Friss rozmaring (felaprítva)
1 EK	Friss kakukkfű (felaprítva)
1 TK	Fűszerpaprika
Ízlés szerint	Só és bors

Elkészítés

1. A csirke elkészítése: Öblítse át a csirkét hideg víz alatt, majd tapogassa szárazra egy konyharuha segítségével. Szükség esetén távolítsa el a belsőségeket.
2. A csirke pácolása: Egy kisebb tálban keverje össze az olívaolajat, a citromlét, a fokhagymát, a rozmaringot, a kakukkfűt, a fűszerpaprikát, a sót és a borsot. Dörzsölje bele ezt a keveréket a csirkébe, a bőre alá és a belsejébe is. Hagyja a csirkét legalább 1 órát pácolódni, de a legjobb, ha egy egész éjszakára a hűtőszekrényben hagyja.
3. A csirke grillezése: Helyezze rá a csirkét egy mikrohullámú sütésre alkalmas tányérra. Tegye a tányért a forgótányér  középre. Nyomja meg a  gombot  többször egymás után a csirke automatikus menüjének **A-09** kiválasztásához. Válassza ki a csirke megfelelő súlyát. A sütés elindításához nyomja meg a forgatógombot .
4. A csirke megfordítása: Amikor az idő $\frac{2}{3}$ része lejárt, és néhány hangjelzés hallható, nyissa ki az ajtót  és fordítsa meg a csirkét. A sütés folytatásához csukja be az ajtót és nyomja meg a forgatógombot .

5. Pihentetés és tálalás: Vegye ki a csirkét a termékből. Feldarabolás előtt hagyja a csirkét 10–15 percet pihenni. Így a hús szaftja el tud oszlani, így a csirke lágyabb és ízletesebb lesz.

● Szalámis pizza

 30 min

 × 2–3

Előkészítési idő:	15 min
Sütési idő:	15 min

Hozzávalók

1	Pizzatészta (bolti vagy házilag készített)
120 ml	Pizzaszósz
120 g	Mozzarella sajt (reszelt)
60 g	Szalámi (szeletekre vágva)
30 g	Fekete olívabogyó (szeletekre vágva) (opcionális)
30 g	Lilahagyma (szeletekre vágva) (opcionális)
1 TK	Száritott oregánó
A díszítéshez	Friss bazsalikomlevelek (opcionális)

Elkészítés

1. A tészta előkészítése: Nyújtsa ki a pizzatésztát egy lisztezett felületen a kívánt vastagságra.
2. Szósz hozzáadása: Kenje be a pizzatésztát egyenletesen a pizzaszósszal, a szélen egy kisebb sávot hagyjon üresen.
3. Feltétek hozzáadása: Szórjon a szószra reszelt mozzarellát. Helyezze rá a szalámszeleteket egyenletes távolságra a sajtra. Ízlés szerint tegyen rá fekete olívabogyókat és lilahagymát. Szórja meg száritott oregánóval.
4. A pizza grillezése: A kívánt grillezési eredménytől függően 2 program ajánlott.
 - Ropogós, aranybarna pizzához: Tegye rá a pizzát óvatosan a grillrácsra . Tegye a grillrácsot a forgótányér  középre.

Nyomja meg a Comb. gombot **[12]** a **Gr-3** kiválasztásához grillezési módban. Állítsa a sütési időt 15 percre, vagy süsse a pizzát addig, amíg a felülete aranybarna nem lesz.

- Pizza gyors grillezéséhez: Helyezze rá a pizzát egy mikrohullámú sütésre alkalmas tányérra. Tegye a tányért a forgótányér **[3]** közepére. Nyomja meg a gombot **[19]** többször egymás után a pizza automatikus menüjének **A-07** kiválasztásához. Fordítsa el a forgatógombot **[17]**, és válassza ki a **20 °C** hőmérsékletet a friss pizzához. A megerősítéshez nyomja meg a gombot. Válassza ki a pizza megfelelő súlyát. A sütés elindításához nyomja meg a forgatógombot.
- 5. Díszítés és tálalás: Vegye ki a pizzát és hagyja pár percet hűlni. Kívánság szerint díszítse a pizzát bazsalikomlevelekkel. Vágja a pizzát szeletekre, és tálalja melegen.

● Sajtos tészta (Mac and Cheese)

50 min

× 2

Előkészítési idő:	10 min
Sütési idő:	40 min

Hozzávalók

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

Elkészítés

1. A tészta kifőzése: Tegye bele a szarvacska tésztát egy nagy méretű, mikrohullámozható,

sós vízzel töltött tálba. Tegye a tálát a forgótányér **[3]** közepére. Nyomja meg a gombot **[19]** többször egymás után a tészta automatikus menüjének **A-12** kiválasztásához. Válassza ki a 300 g

- súlyt, a főzés elindításához nyomja meg a forgatógombot **[17]**. Amint a tészta megfőtt, öntse le a vizet és tegye félre a tálát.
2. A sajtszósz elkészítése: Olvassza fel a vaját egy közepes méretű edényben közepes lángon. Keverje bele a lisztet, majd hagyja kb. 1 percre párolódni, amíg egy sima massa nem képződik. Keverje bele a tejet fokozatosan, amíg a keverék sima nem lesz, és be nem sűrűsödik.
 3. Sajt hozzáadása: Vegye le az edényt a tűzhelyről, majd keverje bele a reszelt cheddar sajtot, amíg az simára fel nem olvad. Fűszerezze ízlés szerint sóval és borssal és fűszerpaprikával.
 4. A tészta és a sajt összekeverése: Öntse bele a megfőtt szarvacskát a sajtszószba, amíg a szósz egyenletesen be nem vonja a tésztát.
 5. Hogy a teteje aranyszínű legyen: Tegye bele a sajttal összekevert szarvacskát egy mikrohullámozható rakottas edénybe. Szórja rá a reszelt parmezánt a sajtos tésztára. Tegye rá a rakottas edényt a forgótányér **[3]** közepére. Nyomja meg a Comb. gombot **[12]** a **Gr-1** kiválasztásához grillezési módban. Állítsa a sütési időt 10 percre, vagy grillezze, amíg a teteje aranyárga és hólyagos nem lesz.
 6. Tálalja és élvezze az ízletes sajtos tésztát!

● Sült burgonya

40 min

× 2

Előkészítési idő:	20 min
Sütési idő:	20 min

Hozzávalók

1 EK	Növényi olaj
1	Édesburgonya (meghámozva és csíkokra vágva)

1	Burgonya (meghámozva és csíkokra vágva)
Ízlés szerint	Só, bors, fűszerpaprika, fokhagymapor vagy más kedvelt fűszerek (opcionális)

Elkészítés

1. A burgonya előkészítése: Mossa és hámozza meg a burgonyát. Vágja fel a burgonyát kb. 0,5–1 cm vastagságú csíkokra.
2. A burgonya fűszerezése: Tegye bele a feldarabolt burgonyát egy közepes méretű tálba. Adja hozzá a fűszereket, majd keverje össze alaposan.
3. A sült burgonya kisütése: Tegye rá a burgonyacsíkokat egyenletesen egy rétegben egy mikrohullámozható, hőálló tányérra. Tegye a tányért a forgótányér [3] közepére. Nyomja meg a /Comb. gombot [12] többször egymás után a „forró levegő” kombinált mód kiválasztásához, amíg a számkijelzőn [28] a „200 °C” és a „30:70” nem váltja egymást. Süsse a burgonyát 20 percen keresztül.
4. A sült burgonya megfordítása: 12 perc elteltével nyissa ki az ajtót [5], és fordítsa meg a sült burgonyákat.
5. Tálalás és fogyasztás: Ha az idő lejárt, vegye ki a tányért. Fűszerezze meg a sült burgonyát ízlés szerint (vagy ha szükséges) és fogyassza el.

● Fokhagymás csirkeszárny

90 min

× 2

Előkészítési idő:	60 min
Sütési idő:	30 min

Hozzávalók

8	Csirkeszárny
1 TK	Só, feketebors, fokhagymapor, vörshagymapor a fűszerezéshez
1 EK	Sütőpor
4	Gerezd fokhagyma (finomra aprítva)
2 EK	Olívaolaj

Elkészítés

❗ MEGJEGYZÉS: Ha a csirkeszárnyak fagyottak, először olvassza ki őket a „Kiolvasztás súly szerint” vagy „Kiolvasztás idő szerint” c. részeknél található leírás szerint.

1. A csirkeszárnyak fűszerezése: Egy nagy méretű tálban keverje össze a sót, a feketeborsot, a fokhagymaport, a vörshagymaport és a sütőport. Tegye bele a csirkeszárnyakat a fűszerkeverékbe, majd hagyja legalább 1 órát pácolódni, de a legjobb, ha egy egész éjszakára a hűtőszekrényben hagyja.
2. Fokhagymás olaj készítése: Egy kis méretű tálban keverje össze az apróra vágott fokhagymát az olívaolajjal.
3. A csirkeszárnyak kisütése: Helyezze rá a csirkeszárnyakat a forgótányérra [3]. Hagyjon egy kis távolságot a csirkeszárnyak között. Nyomja meg a gombot [13] többször egymás után a 180 °C kiválasztásához forró levegős módban. Állítson be 30 perc sütési időt, majd indítsa el a sütést.
4. A csirkeszárnyak megfordítása: A sütési idő felének lejárta után, fordítsa meg a csirkeszárnyakat. Süsse tovább a csirkeszárnyakat, amíg azok aranybarnák és ropogósak nem lesznek.
5. Fokhagymás íz hozzáadása: A sütés utolsó 5 percében kenje át a csirkeszárnyakat a fokhagymás-olajos keverékkel, hogy erősebb fokhagymás ízt kapjanak.
6. A csirkeszárnyak tálalása: Vegye ki a csirkeszárnyakat, majd pihentesse őket néhány percre. Tálalja a csirkeszárnyakat kedvenc mártogatós szószával.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata!
Tisztítás előtt: Mindig húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból.

⚠ VESZÉLY! Égési sérülések veszélye!
Ne tisztítsa a terméket közvetlenül használat után. Előtte hagyja a terméket lehűlni.

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

❶ MEGJEGYZÉSEK:

- ❑ A terméket akkor tisztítsa meg, ha az már lehűlt. A rászáradt ételmaradékokat nehezebb eltávolítani.
- ❑ Ne használjon tisztító sprayt vagy más durva tisztítószereket, mert azoktól a felületek foltosak, csíkosak lehetnek vagy kifakulhatnak.
- ❑ Ne használjon maró hatású tisztítószereket.
- ❑ Borítás: A termék borítását egy enyhén nedves ruha segítségével tisztítsa.
- ❑ Sütőtér: A sütőteret **9** mindig tartsa tisztán. Ha a termék falaira élelmiszerek vagy folyadékok kerülnek, azokat törölje le enyhén nedves ruha segítségével. Szükség esetén a ruhára vigyen fel némi lágy mosogatószert. Végül törölje át egy csak tiszta vízzel benedvesített ruha segítségével, hogy a tisztítószert esetlegesen maradványait is eltávolítsa.

- ❑ Forgótányér és grillrács: A forgótányért **3** és a grillrácsot **4** rendszeresen tisztítsa meg mosogatószeres meleg vízzel. A forgótányér és a grillrács mosogatógépben mosható.
- ❑ Kifröccsenések és szennyeződések: A kifröccsenéseket, szennyeződések rendszeresen törölje le egy enyhén nedves ruhával az alábbi részegységekről:
 - Az ajtóötmítés **5** és az elválasztó elemek
 - Ajtókeret **6** (kívül és belül)
 - Fogantyú **7**
 - Retesz **8**
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
- ❑ Kondenzvíz: Ha az ajtón vagy annak külső oldala körül kondenzvíz gyűlik össze azt törölje le egy puha ruha segítségével. Ez akkor fordul elő, ha a terméket különösen nedves körülmények között használják.
- ❑ Kellemetlen szagok: Rendszeresen gondoskodjon a kellemetlen szagok eltávolításáról. Helyezzen be egy mikrohullámú edényt egy csésze vízzel, egy citrom levéllel és héjával a sütőtérbe **9**. Melegítse a keveréket 5 percre. Törölje át a sütőteret alaposan majd törölje egy puha ruha segítségével szárazra.

● Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A termék nem kezdi meg a sütést.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót.
A forgótányér 3 forgása közben egy hang hallgató.	A forgótányért 3 nem megfelelően helyezte rá a tányérmeghajtóra. A tányérmeghajtón és/vagy a sütőtér 9 alján szennyeződések vannak.	Helyezze el a forgótányért 3 a sütőtérben 9 helyesen. Tisztítsa meg a tányérmeghajtót és a sütőtér 9 alját.
A termék belsejében lévő lámpa nem működik.	A fényforrás meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálathoz.

● Mentésítés

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



A hulladék elkülönítéséhez vegye figyelembe a csomagolóanyagban található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1 – 7: műanyagok/20 – 22: papír és karton/80 – 98: kötőanyagok.

Termék:



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.



A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A környezete érdekében, ne dobja a kiszolgált terméket a háztartási szemétbe, hanem adja le szakszerű ártalmatlanításra. A gyűjtőhelyekről és azok nyitvatartási idejéről az illetékes önkormányzatnál tájékozódhat.

● Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel,

választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 486719_2501) a vásárlás tényének az igazolására.

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

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervic címre.

● Szerviz

Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

