

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14265, HG14266
Version: 07/2026

IAN 541001_2601

IAN 541003_2601





MICROWAVE SMW 700 D4

(GB) (CY)

MICROWAVE

Operation and safety notes

(HU)

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Kezelési és biztonsági utalások

(SI)

MIKROVALOVNA PEČICA

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila

(CZ)

MIKROVLNNÁ TROUBA

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

(SK)

MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

(HR)

MIKROVALNA PEĆNICA

Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost

(RS)

MIKROTALASNA PEĆNICA

Uputstvo za upotrebu i bezbednost

(MK)

МИКРОБРАНОВА ПЕЧКА

Напомени за употребата и безбедноста

(AL)

MIKROVALË

Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë

(BA)

MIKROVALNA PEĆNICA

Napomene za rad i sigurnosne napomene

(RO)

CUPTOR CU MICROUND

Instrucţiuni de utilizare şi de siguranţă

(BG)

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

Инструкции за обслужване и безопасност

(GR) (CY)

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας

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

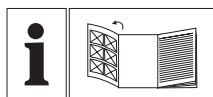
MIKROWELLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

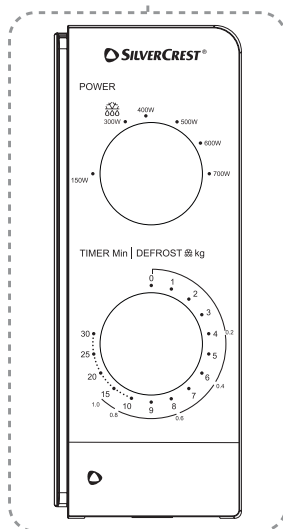
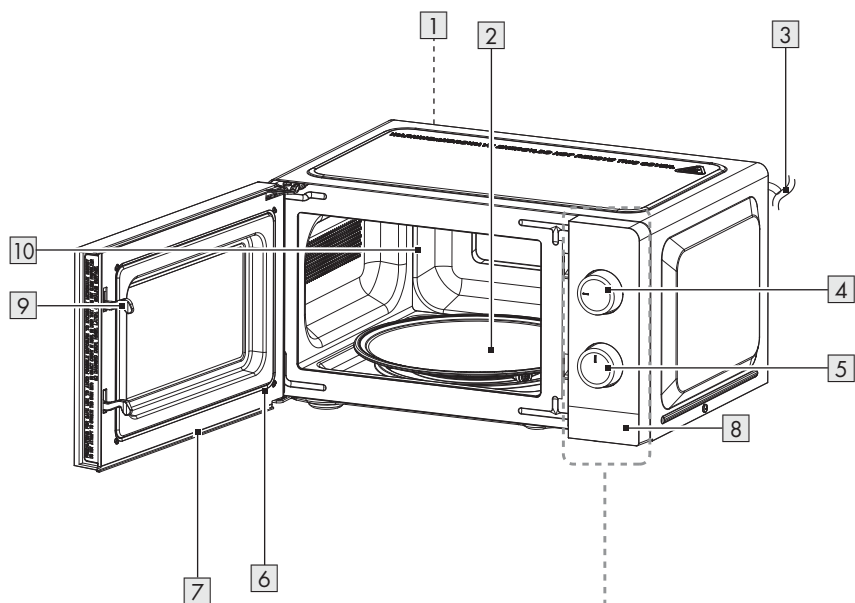
IAN 541001_2601

IAN 541003_2601

(HU) (SI) (CZ) (SK) (HR) (RS)
(BA) (MK) (RO) (BG) (GR) (CY)



GB/CY	Operation and safety notes	Page	5
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	23
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	42
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	Strana	62
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	80
HR	Upute za posluživanje i za Vašu sigurnost	Stranica	98
RS	Uputstvo za upotrebu i bezbednost	Strana	116
MK	Напомени за употребата и безбедноста	Страница	136
AL	Shënime lidhur me përdorimin dhe sigurinë	Faqja	157
BA	Napomene za rad i sigurnosne napomene	Stranica	176
RO	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	Pagina	196
BG	Инструкции за обслужване и безопасност	Страница	215
GR/CY	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	237
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	258

A

Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	8
Safety instructions	Page	8
Basic principles of microwave cookery	Page	12
Using suitable cookware	Page	13
Before first use	Page	13
Positioning the product	Page	13
Assembly	Page	13
Operation	Page	13
Cooking food	Page	13
Selecting the power level	Page	14
Setting the cooking time	Page	14
Starting the cooking process	Page	14
Defrosting food	Page	14
Cooking and defrosting tables	Page	15
Cooking table	Page	15
Cooking with the microwave	Page	15
Defrosting table	Page	16
Heating Frozen food	Page	16
Recipes	Page	16
Chocolate mug cake	Page	16
Caramel corn	Page	16
Breakfast potatoes	Page	17
Microwave salmon	Page	17
Meatloaf	Page	18
Microwave Lemon Garlic Shrimp	Page	18
Microwave Mac and Cheese	Page	18
Microwave Risotto	Page	19
Microwave Stuffed Bell Peppers	Page	19
Microwave Eggplant Parmesan	Page	20
Cleaning and care	Page	20
Troubleshooting	Page	21
Disposal	Page	21
Warranty	Page	21
Warranty claim procedure	Page	22
Service	Page	22

Warnings and symbols used

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

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		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!
			Warning – hot surface!
	ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.		Food safe: This product has no adverse effect on taste or smell.
	NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.		Suitable for dishwashers (only turntable 2)
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

MICROWAVE

● Introduction

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



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Intended use

This product is intended for heating and preparing food. Do not use it 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.

- 1x Microwave
- 1x Turntable
- 1x Turntable holder
- 1x Rollers
- 1x User manual

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Ventilation openings (rear of product – not illustrated)
- 2 Turntable with rollers and turntable holder
- 3 Power cord with power plug
- 4 **POWER** knob
- 5 **TIMER** knob
- 6 Door assembly (door seal)
- 7 Door frame
- 8 Door opening button
- 9 Catch
- 10 Cooking chamber

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1100 W
Power consumption at off mode:	0.1 W
Protection class:	I
Power output:	700 W
Microwave frequency:	2450 MHz
Cooking chamber volume:	20 litres
Weight:	10 kg
Measurements:	446 x 241 x 338 mm

GS-certified (SGS)

- 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, PLEASE FAMILIARIZE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE 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.

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

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during cooking with the product.
- 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 hot surface of product while in use nor immediately after use.

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

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

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

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

- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.

- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Positioning the product

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

Operation

⚠ DANGER! Risk of fire!

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

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

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of

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

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Always clean the door seals, cavities and adjacent parts (see "Cleaning and care").
-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.
- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

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

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

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

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

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

● Basic principles of microwave cooking

- **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 **10** for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only microwaveable popcorn shall be used.

● Using suitable cookware

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

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

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

● Before first use

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** Never operate the product when it is empty.
- Remove the packaging material (including cardboard and tape inside the cooking chamber [10]). Check if all parts are complete.
 - Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
 - 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 [7].
 - A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.

● Assembly

- Insert the turntable holder [2] on the turntable drive (inside the cooking chamber [10]).
- Place the roller [2] on the roller surface (inside the cooking chamber [10]).
- Place the turntable [2] on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
- Connect the power plug [3] with a socket-outlet.

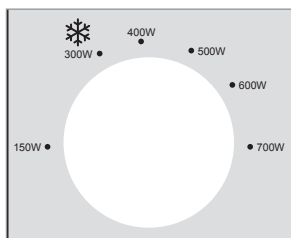
● Operation

- ⓘ NOTE:** There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.

● Cooking food

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

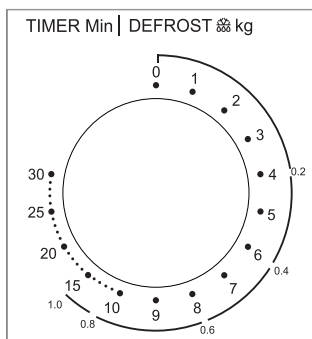
● Selecting the power level



- Use the **POWER** knob [4] to select one of 6 power levels:

Power level	Cooking power	Power
LOW	21 %	150 W
DEFROSTING FOOD ❄️	43 %	300 W
M. LOW	57 %	400 W
MED	71 %	500 W
M. HIGH	86 %	600 W
HIGH	100 %	700 W

● Setting the cooking time



- Turn the **TIMER** knob [5] to set a cooking time of up to 30 minutes.

- ❗ **NOTE:** Selecting a time of less than 2 minutes: Turn the **TIMER** knob [5] past 2 minutes and then return to the desired time. This action provides more accurate results.

● Starting the cooking process

- Once power level and time are set, the product starts cooking.
- When the set cooking time has expired, the cooking process ends automatically and ring sounds.

- ❗ **NOTE:** Always return the **TIMER** knob [5] to the **0** position under the following circumstances:

- Food is removed from the product before the set cooking time has expired.
- The product is not used.

- **Stopping the cooking process early:**

- Turn the **TIMER** knob [5] back to the **0** position.
- Open the door [7] by pressing the door opening button [8].

- ❗ **NOTE:** The product enters off mode.

● Defrosting food

Use the ❄️ setting on the **POWER** knob [4] for defrosting food.

- ❗ **NOTES:**

- Select the defrost function on the outer line on the **TIMER** knob [5]. The defrost function indicates the approximate time needed to defrost for the corresponding weight of minced meat.

Example:

Defrosting 400 g of minced meat:

Select the power level for defrosting food

(300 W): Rotate the **POWER** knob [4].

Rotate the **TIMER** knob [5] to **0.4 kg** on the outer line. This setting refers to 6 minutes.

- To ensure uniform defrosting, some foods should be mixed or turned after around two thirds of the cooking time.
- After the set time has elapsed: ring sounds.

● **Cooking and defrosting tables**

● **Cooking table**

- The cooking table below gives different application examples and the describes the different settings needed.

Cooking power	Power	Application example	Weight	Time
21 %	150 W	Softening ice cream	100 ml	1 min
43 %	300 W	Melting butter	100 g	2 min
		Defrosting food	see defrosting table	
57 %	400 W	Heating liquid (from fridge)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cooking rice	100 g with 250 ml water	15 min
86 %	600 W	Heating frozen vegetables	200 g	4 min
100 %	700 W	Heating frozen instant pasta	300 g	6 min

● **Cooking with the microwave**

Food	Amount	Power (W)	Time (min)	Information
Fish fillet	400 g	600	10-15	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	500	5-10	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Potatoes	500 g	700	8-10	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Rice	100 g rice + 250 ml water	600	15	Rinse the rice before cooking.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100-300 g	500	1-5	Prepared according to recipe instruction.
Meat loaf	600 g	700	23-28	Season the meat loaf, place it on a dish and cover the dish with a lid.

● Defrosting table

- Below table shows the approximate defrost time needed for different weights.
- Extend the defrosting time as necessary if the desired weight is not yet defrosted.

Weight	Defrost time (minced meat)	Defrost time (vegetables)
0.2 kg	4 min	4 min
0.4 kg	6 min	8 min
0.6 kg	8 min	12 min
0.8 kg	12 min	16 min
1.0 kg	15 min	20 min

● Heating Frozen food

Food	Weight	Power (W)	Time (min)
Soup	400 ml	600	8-10
Stew	500 g	600	10-13
Side dishes (e.g. rice, pasta)	500 g	600	8-10
Vegetables	300 g	600	8-10

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min

Ingredients

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

Preparation

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

● Caramel corn

 24 min

 x 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	4 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add the corn kernels in a paper bag. Add a few drops of vegetable oil, if desired. Crimp the top of the bag a few times to close it.
2. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the corn at 700 W for 4 minutes or until you do not hear the “pop” sound anymore.
3. Preparing caramel: Add sugar, corn syrup, butter, and salt in a large, microwave-safe bowl. Cook the mixture at 700 W for 2 minutes. Stir the mixture and cook it at 700 W for another 2 minutes until it forms many bubbles.
4. Add vanilla extract and baking soda to the caramel mixture and stir it well. Immediately add a third of the hot caramel over the popcorn in the bag. Close the bag and shake it to coat the popcorn. Add another third of the caramel over the popcorn. Close the bag and shake it. Add the remaining caramel over the popcorn and shake the bag one last time.
5. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the popcorn at 700 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
6. Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Breakfast potatoes

 25 min

 x 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add potato and onion slices in a microwave-safe bowl.
2. Season the potatoes and onions with salt, pepper, and garlic salt. Mix everything well and cover the bowl.
3. Place the bowl on the centre of the turntable [2]. Cook the seasoned potatoes and onions at 700 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 500 W for 1 minute.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty breakfast!

● Microwave salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

1 pc	Salmon (400 g)
½ tsp	Pepper
½ tsp	Salt
2 tsp	Water
¼	Lemon

Preparation

1. Take out the salmon from fridge. If it was in frozen state, defrost it by setting power to 300 W and the time to 6 min.
2. Take out the defrosted salmon and season with pepper and salt.
3. Put the seasoned salmon on a dish and add 2 tsp of water, after that cover the dish. If it was covered by plastic wrapping, leave some holes on the wrapping by a fork.
4. Put the dish on turntable. Set the microwave power to 600 W and cook for 7 min.
5. Add little lemon juice and serve.

● Meatloaf

 33-38 min

 x 2-3

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

Ingredients

500 g	Minced beef
½	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs
¼ tsp	Pepper
¼ tsp	Salt
For the sauce:	
75 ml	Water
1 tbsp	Mustard
2 tbsp	Tomato ketchup
1 tsp	Sugar
Optional	Parsley

Preparation

1. Mix the minced beef, onion, beaten egg and bread crumb to make a meat loaf dough and season with salt and pepper.
2. Form a meat loaf and place it in a microwaveable dish. After that cover the dish. If it was covered by plastic wrapping, leave some holes on the wrapping by a fork.

3. Cook the meat loaf for around 18-23 minutes at 700 W Microwave power.
4. Meanwhile, combine all the ingredients for sauce in a small bowl.
5. After the meat loaf is done, drizzle the sauce over meat loaf. Cover and microwave for 5 minutes at 700 W Microwave power.
6. Serve and Enjoy.

● Microwave Lemon Garlic Shrimp

 10 min

 x 1-2

Cooking time:	10 min
---------------	--------

Ingredients

200 g	Shrimp, peeled and deveined
2 cloves	Garlic, minced
1	Lemon, juiced
30 g	Butter
1 tbsp	Chopped parsley
Salt and pepper to taste	

Preparation

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

● Microwave Mac and Cheese

 20 min

 x 1

Cooking time:	20 min
---------------	--------

Ingredients

100 g	Elbow macaroni
120 ml	Water
60 ml	Milk
20 g	All-purpose flour

20 g	Butter
60 g	Cheddar and mozzarella cheese
½ tsp	Salt
¼ tsp	Pepper

Preparation

1. Cook the Pasta: Combine macaroni and water in a microwave-safe bowl. Put the bowl on turntable and microwave at 700 W for 5–6 minutes, stirring halfway.
2. Make the Cheese Sauce: Melt the butter at 500 W for 2 minutes. Stir in the flour and milk until the mixture is smooth and thickened. Stir in the cheese, salt and pepper.
3. Combine Pasta and Sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the pasta is evenly coated.
4. Combine and Serve: Microwave at 700 W for another 5–6 minutes until cheese is melted and creamy.

● Microwave Risotto

 23 min

 x 1-2

Cooking time:	23 min
---------------	--------

Ingredients

200 g	Arborio rice
480 ml	Chicken or vegetable broth
120 ml	White wine (optional)
60 g	Grated Parmesan cheese
80 g	Chopped onion
1 clove	Garlic, minced (3 grams)
15 g	Butter
½ tsp	Salt
¼ tsp	Pepper

Preparation

1. Cook the Onion and Garlic:
 - In a microwave-safe bowl, combine chopped onion, minced garlic, and butter. Microwave at 700 W for 2–3 minutes until the onion is translucent.

2. Cook the Rice:
 - Add Arborio rice to the bowl and stir to coat with the butter mixture.
 - Add broth and white wine (if using). Microwave at 700 W for 10–12 minutes, stirring every 3–4 minutes, until the rice is tender and creamy.
3. Finish the Risotto:
 - Stir in grated Parmesan cheese. Microwave at 700 W for an additional 2–3 minutes to heat through. Season with salt and pepper and serve hot.

● Microwave Stuffed Bell Peppers

 15 min

 x 1-2

Cooking time:	15 min
---------------	--------

Ingredients

2	Bell peppers
120 g	Cooked rice
120 g	Ground beef or turkey
120 ml	Tomato sauce
30 g	Shredded cheddar and mozzarella cheese
40 g	Chopped onion
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation

1. Prepare the Bell Peppers:
 - Cut the tops off the bell peppers and remove seeds.
 - Place them in a microwave-safe dish.
2. Cook the Filling:
 - In a microwave-safe bowl, combine cooked rice, ground meat, tomato sauce, chopped onion, and optional herbs.
 - Microwave at 700 W for 4–5 minutes until the meat is cooked through.
3. Stuff and Cook the Peppers:
 - Fill the bell peppers with the cooked mixture.

- Top with shredded cheese.
- Microwave at 700 W for 4–5 minutes until the peppers are tender and the cheese is melted.

● Microwave Eggplant Parmesan

 20 min

 x 1-2

Cooking time:	20 min
---------------	--------

Ingredients

1	Large eggplant, sliced into rounds
240 ml	Marinara sauce
120 g	Shredded mozzarella cheese
60 g	Grated Parmesan cheese
60 g	Breadcrumbs
1	Egg, beaten
½ tsp	Salt
½ tsp	Pepper

Preparation

1. Prepare the Eggplant:
 - Dip eggplant slices in beaten egg, then coat with breadcrumbs.
 - Place in a single layer on a microwave-safe plate.
2. Cook the Eggplant:
 - Microwave at 700 W for 5–6 minutes, turning halfway, until the eggplant is tender and the breadcrumbs are golden.
3. Assemble the Dish:
 - In a microwave-safe dish, layer marinara sauce, cooked eggplant slices, and shredded mozzarella cheese.
 - Repeat layers until all ingredients are used, ending with a layer of mozzarella and Parmesan cheese.
4. Cook the Dish:
 - Microwave at 700 W for 8–10 minutes until the cheese is melted and bubbly.

● Cleaning and care

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

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

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

❗ NOTES:

- ☐ Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- ☐ Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- ☐ Do not use abrasive cleaning agents.
- ☐ Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- ☐ Cooking chamber: Always keep the cooking chamber **[10]** clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth.
If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- ☐ Turntable: Clean the turntable **[2]** regularly with warm, soapy water. The turntable is suitable for dishwashers.
- ☐ Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door **[7]** (both sides)
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **[6]** and adjacent components
- ☐ Condensation: If condensation accumulates on or around the outside of the door **[7]**, 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 [10]. 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 [7] is not properly closed.	Close the door [7].
The turntable [2] makes a loud noise when turning.	The turntable [2] is not correctly positioned on rollers and turntable the cooking chamber [10]. The rollers [2] and/or the floor of the cooking chamber [10] are unclean.	Place the turntable [2] correctly in the cooking chamber [10]. Clean the rollers [2] and the floor of the cooking chamber [10].
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your 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.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout 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 541001_2601, 541003_2601) available as proof of purchase.

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

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

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

● Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy



Serbian mark of conformity



Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok	Oldal	24
Bevezető	Oldal	25
Rendeltetésszerű használat	Oldal	25
A csomagolás tartalma	Oldal	25
A részegységek leírása	Oldal	25
Műszaki adatok	Oldal	25
Biztonsági utasítások	Oldal	26
A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei	Oldal	30
Megfelelő edények használata	Oldal	31
Mielőtt először használná	Oldal	31
A termék felállítása	Oldal	31
Összeszerelés	Oldal	31
Kezelés	Oldal	32
Élelmiszerek sütése	Oldal	32
A teljesítményfokozat kiválasztása	Oldal	32
A sütési idő beállítása	Oldal	32
A sütés elindítása	Oldal	32
Élelmiszerek kiolvasztása	Oldal	33
Sütési és kiolvasztási táblázat	Oldal	33
Sütési táblázat	Oldal	33
Főzés mikrohullámú sütővel	Oldal	33
Kiolvasztási táblázat	Oldal	34
Fagyasztott étel melegítése	Oldal	34
Receptek	Oldal	35
Csokis bögrés süti	Oldal	35
Karamellás popcorn	Oldal	35
Reggeli burgonyát	Oldal	36
Mikrohullámú sütőben készült lazac	Oldal	36
Fasírt	Oldal	37
Mikrohullámú sütőben készült citromos, fokhagymás garnélarák	Oldal	37
Mikrohullámú sütőben készült sajtos makaróni	Oldal	37
Mikrohullámú sütőben készült rizottó	Oldal	38
Mikrohullámú sütőben készült kaliforniai paprika	Oldal	38
Mikrohullámú sütőben készült parmezános padlizsán	Oldal	39
Tisztítás és ápolás	Oldal	39
Hibaelhárítás	Oldal	40
Mentesítés	Oldal	40
Garancia	Oldal	41
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	41
Szerviz	Oldal	41

Felhasznált figyelmeztető jelzések és szimbólumok

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

	VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” szó mellett nagy kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy halálesethez vezet.		Váltóáram/-feszültség
		Hz	Hertz (hálózati frekvencia)
		W	Watt
	FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a „Figyelmeztetés” szó mellett közepes kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az súlyos sérülésekhez vagy akár halálesethez is vezethet.		A földelés szimbóluma
			A terméket csak száraz helyiségekben, beltéren használja.
	VIGYÁZAT! Ez a szimbólum a „Vigyázat” szó mellett alacsony kockázati tényezőre hívja fel a figyelmet, melyet ha nem kerülnek el, az kisebb vagy mérsékelt sérülésekhez vezethet.		Veszély – Áramütésveszély!
			Vigyázat, forró felületek!
	FIGYELEM! Ez a szimbólum a „Figyelem” szó mellett anyagi károk veszélyére utal.		Élelmiszerbiztos: A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy szagára.
	MEGJEGYZÉS: Ez a szimbólum a „Megjegyzés” szó mellett hasznos információkra hívja fel a figyelmet.		Mosogatógépben mosható (csak a forgótányér 2)
CE	A CE-jelzés azt jelzi, hogy a termék megfelel a rá vonatkozó EU előírásoknak.		Biztonsági utasítások Kezelési utasítások

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. A használati utasítás ezen termék része. A biztonságra, a használatára és a megsemmisítésre vonatkozó fontos tudnivalókat tartalmazza. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati és biztonsági tudnivalót. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. A termék harmadik személy számára való továbbadása esetén kézbesítse vele annak a teljes dokumentációját is.



Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 541001_2601, 541003_2601 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetésszerű használat

A termék élelmiszerek felmelegítésére és elkészítésére alkalmas. A termék más célra nem használható.

A termék csak magán háztartásokban történő használatra alkalmas, egészségügyi vagy üzleti célra nem használható.

A gyártó nem vállal felelősséget a szakszerűtlen használatból adódó károkért.

● A csomagolás tartalma

A termék kicsomagolása után ellenőrizze a csomagolás teljességét és az alkatrészek megfelelő állapotát. A használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat.

- 1x Mikrohullámú sütő
- 1x Forgótányér
- 1x Tányérrögzítő
- 1x Forgógyűrű
- 1x Használati útmutató

● A részegységek leírása

(A ábra)

- 1 Szellőzőnyílások (a termék hátulján – nincs az ábrán)
- 2 Forgótányér forgógyűrűvel és tányérrögzítővel
- 3 Elektromos vezeték csatlakozóval
- 4 **POWER** gomb (teljesítmény)
- 5 **TIMER** gomb
- 6 Ajtóelem (tömítés)
- 7 Ajtókeret
- 8 Ajtónyitó gomb
- 9 Rendszer
- 10 Sütőtér

● Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	1100 W
Teljesítményfelvétel off (kikapcsolt) üzemmodban:	0,1 W
Védelmi osztály:	I
Kimenő teljesítmény:	700 W
Mikrohullámú frekvencia:	2450 MHz
A sütőtér űrtartalma:	20 liter
Súly:	10 kg
Méretek:	446 x 241 x 338 mm

GS (SGS) tanúsítvánnyal

- A termék megfelel az EN 55011 európai szabvány követelményeinek.

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



Biztonsági utasítások

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT ISMERKEDJEN MEG A TERMÉK BIZTONSÁGI TUDNIVALÓIVAL ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSAIVAL! HA A TERMÉKET TOVÁBBADJA, ADJA MELLÉ EZEKET A DOKUMENTUMOKAT IS!

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

**FONTOS BIZTONSÁGI
UTASÍTÁSOK
OLVASSA EL FIGYELMESEN
ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI
HASZNÁLATRA**

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

Gyermekek nem játszhatnak a termékkel.

A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Ha a termék ajtajának szigetelései 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.
- Tilos a termékben fémből készült tárolóedényekben lévő élelmiszereket és italokat melegíteni.
- 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, gyulladásához 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 sérülés veszélye! Használat közben a termék felforrósodik. Ne érintse meg a termék forró felületeit használat közben vagy közvetlenül használat után.

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

⚠ VESZÉLY! Áramütés kockázata! Ne használja a terméket, ha az sérült. Ha a termék megsérült, válassza le a hálózati áramról és forduljon az eladójához.

- Ne használja a terméket, ha az leesett, vagy ha azon látható sérülések vannak.
- Mielőtt a terméket az elektromos hálózatra csatlakoztatná ellenőrizze, hogy a hálózat névleges feszültsége megfelel-e a termék adattábláján feltüntetettnek.

- Óvja az elektromos vezetéket a sérülésektől. Ne hagyja, hogy azt éles sarkokon átlógni, becsípődni, és ne hajlítsa meg. Az elektromos vezetéket tartsa forró felületektől és nyílt lángoktól távol.

A termék felállítása

- ⚠ **FIGYELEM!** Ne helyezze a terméket sütő, vagy más hőt keltő berendezés fölé. A termék károsodhat, ha ilyen helyre teszi.

Kezelés

⚠ **VESZÉLY! Égésveszély!**

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

Tisztítás és ápolás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

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

- Az elektromos csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki a konnektorból.
- A terméket, az elektromos vezetéket és a csatlakozót óvja a portól, a közvetlen napfénytől, illetve a rácseppenő vagy ráfröccsenő víztől.
- Mindig tisztítsa meg az ajtótmítéseket, az üregeket és a szomszédos alkatrészeket (lásd: „Tisztítás és ápolás”).
-  Ne távolítsa el a világos fedőlemezt, mert az védi sütőtérben lévő magnetront.
- A termék belsejében lévő fényforrás cseréjét bízza képzett szakemberre.

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 annak szigeteléseit.
- 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.
Sztintén fontos, hogy ne nyissa fel és ne módosítsa a biztonsági reteszeléseket.
- Ne csatoljon semmit az ajtó közé. Ügyeljen arra, hogy ne maradjanak élelmiszerek vagy tisztítószerek a szigetelések felületein.

● A mikrohullámú sütőben történő sütés alapelvei

- **Sütési idő:** Ügyeljen a sütési időre.
Válassza ki a legrövidebb megadott sütési időt, majd növelje igény szerint.
Ha az élelmiszereket túl sokáig sűti, azok füstölhetnek vagy akár meg is gyulladhatnak.
- **Élelmiszerek:** Az élelmiszereket a termékben egyenletesen ossza el. Vágja az élelmiszereket megközelíthetőleg egyforma méretű darabokra. A vastagabb darabokat a szélekhez közel rakja.
- **Az élelmiszerek lefedése:** Az élelmiszereket a sütés során mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas fedővel fedje le. A fedő megakadályozza a kifröccsenést, valamint segít az ételek egyenletes átsütésében.
- **Az élelmiszerek megfordítása:** Sütés során fordítsa meg egyszer a termékben, mert egyes ételek, például a csirkehús vagy a hamburger így hamarabb elkészülnek. A nagyobb darabokat, például sült húsokat, legalább egyszer meg kell fordítani.
A kisebb méretű élelmiszereket, például húsgolyókat a sütési idő felénél teljesen rendezze át. Fordítsa meg a húsgolyókat és húzza át őket középről a szélek felé.
- **Bőrös vagy héjas élelmiszerek:** A burgonyák, virslik és hasonló élelmiszerek héját, bőrét sütés előtt szurkálja át. Ha nem így tesz, azok szétduzzadhatnak.
- **Vastag bőrű vagy héjú élelmiszerek:** Az egész tököket, almákat, gesztenyéket és hasonló élelmiszereket sütés előtt szűrje 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 kezhetnek 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 **10** körülbelül 20 másodpercig, hogy az hirtelen ki ne tudjon forni.

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

● Megfelelő edények használata

- A mikrohullámú sütőkben a legideálisabb olyan anyagokat használni, melyeken a mikrohullámok át tudnak haladni, így az energia bejut a tárolóedényen belülre, és felmelegíti az élelmiszert. A mikrohullámok a fémek nem tudnak áthatolni. Éppen ezért ne használjon fémből készült tárolókat, edényeket.
- Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket. Ezek fém részeket tartalmazhatnak, melyek szikrákat és/vagy égést okozhatnak.
- Javasolt a kerek vagy ovális edények használata a négyyszögletű vagy hosszúkas tárolóeszközök helyett, mert a sarkok közelében lévő élelmiszerek túlsülhetnek. Az alábbi listán találhatóak azok a tanácsok, melyek segítségére lehetnek a megfelelő edények kiválasztásában.

Főzőedény	Mikrohullámú sütő
Hőálló üveg	Igen
Nem hőálló üveg	Nem
Hőálló kerámia	Igen
Műanyag edények (mikrohullámú sütőbe alkalmasak)	Igen
Sütőpapír	Igen
Fémálca vagy fémlap	Nem
Alufólia és fóliából készült tároló	Nem

- ⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** A termék használata során soha ne használjon fém tárgyakat. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

● Mielőtt először használná

- ⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** Ne használja a terméket, ha az üres.
- Távolítsa el a csomagolóanyagokat (ideértve a sütőtér **10** belsejében lévő kartonbetétet és a szalagot is). Ellenőrizze, hogy az alkatrészek hiánytalanok-e.
 - Tisztítsa meg a terméket és az alkatrészeit (ehhez lásd a „Tisztítás és ápolás” című részt).
 - A víz vagy a por letörléséhez tisztítsa meg a felületeket egy száraz ruha segítségével.

● A termék felállítása

- ⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** A termék nem építhető konyhaszekerény 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 **7** teljes mértékben ki lehessen nyitni.
 - Hagyjon a termék felett legalább 20 cm szabad helyet.

● Összeszerelés

- Illessze rá a tányérrögzítőt **2** a sütőtér **10** belsejében lévő tányérhajtásra.
- Helyezze rá a forgógyűrűt **2** a sütőtér **10** belsejében lévő futófelületre.
- Helyezze rá a forgótányért **2** a forgógyűrűre és a tányérrögzítőre. A forgótányért helyesen kell a tányérrögzítőre helyezni.
- Dugja be az elektromos csatlakozót **3** egy konnektorba.

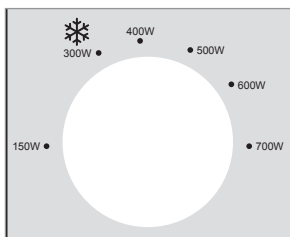
● Kezelés

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** A termék első használatakor enyhe szag keletkezhet. Gondoskodjon a terület megfelelő szellőzéséről.

● Élelmiszerek sütése

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély!** A termék használata során soha ne használjon fém tárgyakat. A fémek visszaverik a mikrohullámú sugárzást, mely szikrákat kelt. Ezek égést okozhatnak, mely a termék helyrehozhatatlan károsodásához vezethet!

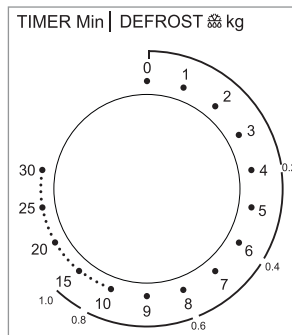
● A teljesítményfokozat kiválasztása



- Válasszon a 6 teljesítményfokozat közül a **POWER** gomb [4] segítségével:

Teljesítményfokozat	Sütési teljesítmény	Teljesítmény
ALACSONY	21 %	150 W
ÉLELMISZEREK KIVÁLASZTÁSA	43 %	300 W
❄ KÖZÉP - ALACSONY	57 %	400 W
KÖZEPES	71 %	500 W
KÖZÉPMAGAS	86 %	600 W
MAGAS	100 %	700 W

● A sütési idő beállítása



- Válassza ki a sütési időt legfeljebb 30 percig a **TIMER** gomb [5] segítségével.
- ❗ **MEGJEGYZÉS:** 2 percnél rövidebb idő kiválasztása: Fordítsa el a **TIMER** gombot [5] 2 percnél túlra, majd fordítsa vissza a kívánt időre. Ez az eljárási mód pontosabb beállítást tesz lehetővé.

● A sütés elindítása

- Miután kiválasztotta a teljesítményfokozatot és az időt, a termék megkezdni a felmelegedést.
- Amint a beállított sütési idő lejárt a sütés befejeződik, és egy csengés hallható.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** A **TIMER** gombot [5] az alábbi esetekben mindig állítsa vissza a **0** helyzetbe:
- A termékből élelmiszereket vett ki a beállított sütési idő lejárta előtt.
 - A terméket nem használja.

- **A sütés korábbi befejezése:**
- Fordítsa a **TIMER** gombot [5] **0** állásba.
 - Nyissa ki az ajtót [7] az ajtónyitó gomb [8] megnyomásával.

- ❗ **MEGJEGYZÉS:** A készülék kikapcsolt üzemmódba lép.

● **Élelmiszerek kiolvasztása**

Élelmiszerek kiolvasztásához a **POWER** gombot [4] fordítsa ❄ állásba.

❗ **MEGJEGYZÉSEK:**

- A **TIMER** [5] gomb külső során válassza ki a kiolvasztási funkciót. A kiolvasztási funkció megadja a megfelelő súlyú darált hús körülbelüli olvasztási idejét.

Példa:

400 g darált hús kiolvasztása:

Teljesítményszint kiválasztása élelmiszerek kiolvasztásához (**300 W**): Forgassa el a **POWER** [4] gombot.
Állítsa be a **TIMER** [5] gombbal a **0,4 kg** értéket a külső soron. Ez a beállítás 6 percnél felel meg.

- Az egyenletes kiolvasztás érdekében az élelmiszert körülbelül a sütési idő kétharmadánál keverje vagy fordítsa meg.
- A beállított idő leteltekor egy hangjelzés hallgató.

● **Sütési és kiolvasztási táblázat**

● **Sütési táblázat**

- Az alábbi sütési táblázat különböző alkalmazási példákat mutat be és leírja a szükséges beállításokat.

Sütési teljesítmény	Teljesítmény	Alkalmazási példa	Súly	Idő
21 %	150 W	A jég enyhe leolvasztása az ételekről	100 ml	1 min
43 %	300 W	Vaj felolvasztása Élelmiszerek kiolvasztása	100 g lásd a kiolvasztási táblázatot	2 min
57 %	400 W	Folyadékok kiolvasztása (a hűtőszekrényből)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Rizsfőzés	100 g, 250 ml vízzel	15 min
86 %	600 W	Mélyhűtött zöldség felmelegítése	200 g	4 min
100 %	700 W	Mélyhűtött instant tészta felmelegítése	300 g	6 min

● **Főzés mikrohullámú sütővel**

Étel	Mennyiség	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Információ
Halfilé	400 g	600	10-15	Adjon hozzá kevés vizet és citromlét.
Zöldségek	250 g	500	5-10	Vágja darabokra a zöldségeket. Adjon hozzá kevés vizet. Időnként keverje meg az ételt.
Burgonya	500 g	700	8-10	Vágja darabokra a burgonyát. Adjon hozzá kevés vizet. Időnként keverje meg az ételt.

Étel	Mennyiség	Teljesítmény (W)	Idő (perc)	Információ
Rizs	100 g rizs + 250 ml víz	600	15	Főzés előtt mossa át a rizst.
Desszert (pl. puding, mini torta (cupcake))	100-300 g	500	1-5	A recept utasításai szerint elkészítve.
Fasírt	600 g	700	23-28	Fűszerezze a fasírtot, tegye egy edényre, és fedje le az edényt egy fedővel.

● Kiolvasztási táblázat

- ☐ Az alábbi táblázat a különböző súlyokhoz szükséges körülbelüli kiolvasztási időket mutatja.
- ☐ Az olvasztási időt szükség szerint meghosszabbíthatja, ha a kívánt súly még nem olvadt ki.

Súly	Kiolvasztási idő (darált hús)	Kiolvasztási idő (zöldség)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Fagyasztott étel melegítése

Étel	Súly	Teljesítmény (W)	Idő (perc)
Leves	400 ml	600	8-10
Gőzölés	500 g	600	10-13
Köreték (pl. rizs, tészta)	500 g	600	8-10
Zöldségek	300 g	600	8-10

● Receptek

● Csokis bögrés süti

 7 perc

 x 1

Előkészítési idő:	5 perc
Sütési idő:	2 perc

Hozzávalók

4 ek	Liszt
¼ ek	Sütőpor
4 ek	Kristálycukor
2 ek	Kakaópor
1	Tojás
3 ek	Tej
3 ek	Növényi olaj
Néhány csepp	Vanília kivonat vagy más kivonat (opcionális)
2 ek	Csokoládé chips, dió vagy mazsola (opcionális)

Elkészítés

1. Tegye a lisztet, a sütőport, a kristálycukrot és a kakaóport egy nagy, mikrohullámú sütőbe alkalmas bögrébe. Keverje össze az összes hozzávalót.
2. Adjon hozzá egy tojást, és keverje össze az összes hozzávalót.
3. Adja hozzá a tejet és a növényi olajat 2 teáskanál növényi olajat. Ha szeretné, adja hozzá a vanília kivonatot vagy más kivonatot. Keverje össze az összes hozzávalót, amíg a keverék egyenletes nem lesz.
4. Ha szeretné, adja hozzá a csokoládé chipset, diót vagy mazsolát. Keverje össze az összes hozzávalót.
5. Helyezze a bögrét a forgótányér  középre. Süsse a süteményt 700 W-on 2 percig, vagy amíg a sütemény már nem emelkedik tovább, és szilárdná nem válik.
6. A forró bögre kivételéhez használjon edényfogó kesztyűt. Jó étvágyat az ízletes süteményhez!

● Karamellás popcorn

 24 perc

 x 8

Előkészítési idő:	20 perc
Sütési idő:	4 perc

Hozzávalók

60 g	Kukoricaszem
240 g	Barna cukor
60 ml	Kukoricaszirup
3 ek	Sózott vaj
½ tk	Só
1 tk cukor	Vanília kivonat
¼ tk	Szódabikarbóna
Néhány csepp	Növényi olaj (opcionális)

Elkészítés

1. Tegye a kukoricaszemeket egy papírzacskóba. Tegyen rá pár csepp növényi olajat, ha szeretne. Hajtsa be a zacskó tetejét néhányszor, hogy lezárja.
2. Helyezze a zacskót a forgótányér  középre. Süsse a kukoricát 700 W-on 4 percig, vagy amíg meg nem szűnik a „pattogó” hang.
3. A karamell elkészítése: Tegye a cukrot, kukoricaszirupot, vajat és a sót egy nagy mikrohullámú sütőbe alkalmas tálba. Főzze a keveréket 700 W-on 2 percig. Keverje meg a keveréket, és főzze 700 W-on további 2 percig, amíg buborékok nem keletkeznek rajta.
4. Adjon a karamell keverékhez vanília kivonatot és szódabikarbónát, és jól keverje össze. Azonnal öntse a forró karamell harmadát a zacskóban lévő popcorn-ra. Zárja le a zacskót, és rázza meg, hogy bevonja a popcorn-t. Öntse a karamell egy másik harmadát a popcorn-ra. Zárja le a zacskót, és rázza meg. Öntse a maradék karamellt a popcorn-ra, és utoljára rázza meg a zacskót.

- Helyezze a zacskót a forgótányér **2** közepére. Süsse a popcorn-t 700 W-on 1 percig. A forró zsák kivételéhez és rázásához használjon edényfogó kesztyűt.
- Öntse a forró karamelles popcorn-t egy edénybe. Hagyja teljesen kihűlni a karamelles popcorn-t 20 percig. Tördelje szét a karamelles popcorn-t, és jó étvágyat hozzá!

● Reggeli burgonyát

 25 perc

 x 2

Előkészítési idő:	15 perc
Sütési idő:	10 perc

Hozzávalók

2	Közepes méretű burgonya (hámozott és felvágott)
½	Hagyma (felvágott)
¼ tk	Só
⅛ tk	Bors
¼ tk	Fokhagymasó
60 g	Cheddar sajt

Elkészítés

- Tegye a burgonya és hagyma szeleteket egy mikrohullámú sütőbe alkalmas edénybe.
- Fűszerezze a burgonyát és hagymát sóval, borssal és fokhagymasóval. Mindent jól keverjen össze, és fedje le az edényt.
- Helyezze az edényt a forgótányér **2** közepére. Süsse a fűszerezett burgonyát és hagymát 700 W-on 9 percig, vagy amíg a burgonya meg nem sül.
- Tegye rá a sajtot, és süsse 500 W-on 1 percig.
- A forró edény kivételéhez használjon edényfogó kesztyűt. Jó étvágyat az izletes reggelihez!

● Mikrohullámú sütőben készült lazac

 28 perc

 x 1

Előkészítési idő:	5 perc
Sütési idő:	23 perc

Hozzávalók

1 db	Lazac (400 g)
½ tk	Bors
½ tk	Só
2 tk	Víz
¼	Citrom

Elkészítés

- Vegye ki a lazacot a hűtőből. Ha fagyaszttva volt, a leolvasztást úgy végezze, hogy a teljesítményt 300 W-ra, az időt pedig 6 percre állítja.
- Vegye ki a felolvasztott lazacot, és fűszerezze borssal és sóval.
- Tegye az ízesített lazacot egy edénybe, és adjon hozzá 2 teáskanál vizet, majd fedje le az edényt. Ha műanyag csomagolásban volt, egy villával szúrjon néhány lyukat a csomagolásba.
- Tegye az edényt a forgótányérra. Állítsa a mikrohullámú sütőt 600 W-ra, és főzze a ételt 7 percig.
- Adjon hozzá kevés citromlevet, és tálalja.

● Fasírt

 33-38 perc

 x 2-3

Előkészítési idő:	10 perc
Sütési idő:	23-28 perc

Hozzávalók

500 g	Darált marhahús
½	Hagyma (kockára vágott)
1	Tojás (felvert)
100 g	Zsemlemorzsa
¼ tk	Bors
¼ tk	Só
A szószhoz:	
75 ml	Víz
1 ek	Mustár
2 ek	Paradicsom ketchup
1 tk	Cukor
Opcionálisan	Petrezselyem

Elkészítés

1. Keverje össze a darált marhahúst, a hagymát, a felvert tojást és a zsemlemorzsat a fasírt massza készítéséhez, majd ízesítse sóval és borssal.
2. Formázzon fasírtgolyót, és helyezze a mikrohullámú sütőbe. Majd fedje le az edényt. Ha műanyag csomagolásban volt, egy villával szúrjon néhány lyukat a csomagolásba.
3. Főzze a fasírtot kb. 18-23 percig 700 W-os mikrohullámú teljesítmény mellett.
4. Közben keverje össze a szósz hozzávalóit egy kis tálban.
5. Miután a fasírt elkészült, öntse a mártást a fasírtba. Fedje le, és tegye a mikrohullámú sütőbe 5 percre 700 W-os mikrohullámú teljesítmény mellett.
6. Tálalja, és jó étvágyat.

● Mikrohullámú sütőben készült citromos, fokhagymás garnélarák

 10 perc

 x 1-2

Sütési idő:	10 perc
-------------	---------

Hozzávalók

200 g	Garnélarák, pucolt és kierezett
2 gerezd	Fokhagyma, reszelt
1	Citrom, facsart
30 g	Vaj
1 ek	Apróra vágott petrezselyem
Só és bors ízlés szerint	

Elkészítés

1. Tegye a garnélarákat mikrohullámú sütőben használható edénybe.
2. Adja hozzá a fokhagymát, a citromlét, a vajat, a sót és a borsot.
3. Fedje le, és mikrózza 3-4 percig, vagy amíg a garnélarák rózsaszín lesz, és megfőtt.
4. Rizzsel vagy tésztával tálalja

● Mikrohullámú sütőben készült sajtos makaróni

 20 perc

 x 1

Sütési idő:	20 perc
-------------	---------

Hozzávalók

100 g	Szarvacska tészta
120 ml	Víz
60 ml	Tej
20 g	Minden célra alkalmas liszt
20 g	Vaj
60 g	Cheddar és mozzarella sajt
½ tk	Só
¼ tk	Bors

Elkészítés

1. Főzze meg a tésztát: Egy mikrohullámú sütőbe alkalmas tálban keverje össze a makaróni tésztát és a vizet. Tegye a tálát a forgótányérra és a mikrohullámú sütőbe 700 W-on 5–6 percig, félidőben keverje meg.
2. Készítse el a sajtszószt: Olvassza a vajat 500 W-on 2 percig. A lisztet és a tejet addig keverje, amíg a keverék sima nem lesz, és be nem sűrűsödik. Sózza, borsozza.
3. Keverje össze a tésztát és a szószt: Adja hozzá a főtt makarónit a sajtszószhoz, és addig keverje, amíg a tésztát egyenletesen be nem vonja.
4. Keverje össze és tálalja: Mikrózza 700 W-on további 5–6 percig, amíg a sajt fel nem olvad, és krémes nem lesz.

● Mikrohullámú sütőben készült rizottó

 23 perc

 x 1–2

Sütési idő:	23 perc
-------------	---------

Hozzávalók

200 g	Arborio rizs
480 ml	Csirke vagy zöldség alaplé
120 ml	Fehérbor (opcionális)
60 g	Reszelt parmezán sajt
80 g	Apróra vágott hagyma
1 gerezd	Fokhagyma, reszelt (3 gramm)
15 g	Vaj
½ tk	Só
¼ tk	Bors

Elkészítés

1. Főzze meg a hagymát és a fokhagymát:
 - Egy mikrohullámú sütőben alkalmas tálban keverje össze az aprított hagymát, a reszelt fokhagymát és a vajat. Mikrózza 700 W-on 2–3 percig, amíg a hagyma üveges nem lesz.

2. Főzze meg a rizst:
 - Tegye az Arborio rizst a tálba, és keverje össze a vajkeverékkel.
 - Adja hozzá az alaplé és a fehérbort (ha használ). Mikrózza 700 W-on 10–12 percig, 3–4 percenként keverje meg, amíg a rizs puha és krémes nem lesz.
3. Fejezze be a rizottót:
 - Keverje bele reszelt parmezán sajtot. Mikrózza 700 W-on további 2–3 percig, hogy felmelegedjen. Fűszerezze sóval és borssal, forrón tálalja.

● Mikrohullámú sütőben készült kaliforniai paprika

 15 perc

 x 1–2

Sütési idő:	15 perc
-------------	---------

Hozzávalók

2	Kaliforniai paprika
120 g	Főtt rizs
120 g	Darált marhahús vagy pulyka
120 ml	Paradicsomszószt
30 g	Reszelt cheddar vagy mozzarella sajt
40 g	Apróra vágott hagyma
½ tk	Só
½ tk	Bors

Elkészítés

1. Készítsd el a kaliforniai paprikát:
 - Vágja le a kaliforniai paprika csomóját, és távolítsa el a magokat.
 - Helyezze őket mikrohullámú sütőbe alkalmas edénybe.
2. Főzze meg a töltelékét:
 - Egy mikrohullámú sütőbe alkalmas tálban keverje össze a főtt rizst, a darált húst, a paradicsomszószt, az apróra vágott hagymát és az opcionális fűszereket.
 - Mikrózza 700 W-on 4–5 percig, amíg a hús meg nem főtt.

3. Főzze meg a paprikát:
 - Töltsze meg a kaliforniai paprikát a főtt töltelékkel.
 - Szórja meg a tetejét a reszelt sajttal.
 - Mikrózza 700 W-on 4–5 percig, amíg a paprika aranybarnára nem pirul, és a sajt meg nem olvad.

● Mikrohullámú sütőben készült parmezános padlizsán

 20 perc

 x 1–2

Sütési idő:	20 perc
-------------	---------

Hozzávalók

1	Nagy padlizsán, karikákra vágva
240 ml	Marinara szósz
120 g	Reszelt mozzarella sajt
60 g	Reszelt parmezán sajt
60 g	Prézli
1	Tojás, felvert
½ tk	Só
½ tk	Bors

Elkészítés

1. Készítse el a padlizsánt:
 - Merítse a padlizsán szeleteket a felvert tojásba, majd vonja be zsemlemorzával.
 - Helyezze egy rétegben egy mikrohullámú sütőbe alkalmas tálcára.
2. Főzze meg a padlizsánt:
 - Mikrózza 700 W-on 5–6 percig, félidőben fordítsa meg, amíg a padlizsán meg nem puhul, és a zsemlemorzsa aranyszínű nem lesz.
3. Az étel összeállítása:
 - Egy mikrohullámú sütőbe alkalmas táányéron rétegezze egymásra a Marinara szósz, a főtt padlizsán szeleteket és a reszelt mozzarella sajtot.

- Ismételje meg a rétegeket, amíg az összes hozzávalót fel nem használja, a végére kerül egy réteg mozzarella és parmezán sajt.

4. Főzze meg az ételt:
 - Mikrózza 700 W-on 8–10 percig, amíg a sajt meg nem olvad és fel nem hólyagosodik.

● 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.

MEGJEGYZÉSEK:

- ☐ A terméket akkor tisztítsa meg, ha az már lehűlt. A rászáradt ételmaradékokat nehezebb eltávolítani.
- ☐ Ne használjon tisztító sprayt vagy más durva tisztítószeret, mert azoktól a felületek foltosak, csíkosak lehetnek vagy kifakulhatnak.
- ☐ Ne használjon maró hatású tisztítószeret.
- ☐ Borítás: A termék borítását egy enyhén nedves ruha segítségével tisztítsa.
- ☐ Sütőtér: A sütőteret **10** mindig tartsa tisztán. Ha a termék falaira élelmiszerek vagy folyadékok kerülnek, azokat törölje le enyhén nedves ruha segítségével. Szükség esetén a ruhára vigyen fel némi lágy mosogatószer. Végül törölje át egy csak tiszta vízzel benedvesített ruha segítségével, hogy a tisztítószer esetleges maradványait is eltávolítsa.
- ☐ Forgótányér: A forgótányért **2** rendszeresen tisztítsa meg mosogatószeres meleg vízzel. A forgótányér mosogatógépben mosható.

- ❑ Kifröccsenések és szennyeződések: A kifröccsenéseket, szennyeződések rendszeresen törölje le egy enyhén nedves ruhával az alábbi részegységekről:
 - Ajtó [7] (mindkét oldal)
 - Betekintő ablak (kívül és belül)
 - Az ajtószigetelés [6] és az elválasztó elemek
- ❑ Kondenzvíz: Ha az ajtón [7] 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 [10]. 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 [7] nincs teljesen becsukva.	Csukja be az ajtót [7].
A forgótányér [2] forgása közben egy hang hallgató.	A forgótányért [2] nem megfelelően helyezte rá a forgógyűrűkre és tányérrogzítóra.	Helyezze el a forgótányért [2] a sütőtérben [10] helyesen.
	A forgógyűrűn [2] és/vagy a sütőtér [10] alján szennyeződések vannak.	Tisztítsa meg a forgógyűrűt [2] és a sütőtér [10] 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 csomagolóanyagon található jelzéseket. Ezek rövidítéseket (a) és számokat (b) tartalmaznak a következő jelentéssel: 1–7: műanyagok / 20–22: papír és karton / 80–98: kötőanyagok.



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 541001_2601, 541003_2601) 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, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu



Szerb megfelelőségi jel



Uporabljena opozorila in simboli	Stran	43
Uvod	Stran	44
Predvidena uporaba	Stran	44
Obseg dobave	Stran	44
Opis delov	Stran	44
Tehnični podatki	Stran	44
Varnostna navodila	Stran	45
Osnovna načela kuhanja v mikrovalovni pečici	Stran	49
Uporaba primerne posode	Stran	49
Pred prvo uporabo	Stran	50
Postavitev izdelka	Stran	50
Sestavljanje	Stran	50
Delovanje	Stran	50
Pečenje hrane	Stran	50
Izbira stopnje moči	Stran	51
Nastavitev časa pečenja	Stran	51
Zagon postopka pečenja	Stran	51
Odmrzovanje hrane	Stran	51
Tabele za pečenje in odmrzovanje	Stran	52
Tabela pečenja	Stran	52
Pečenje z mikrovalovno pečico	Stran	52
Tabela odmrzovanja	Stran	53
Segrevanje zamrznjenih živil	Stran	53
Recepti	Stran	53
Čokoladna torta v skodelici	Stran	53
Koruza s karamelo	Stran	54
Krompir za zajtrk	Stran	54
Losos	Stran	54
Mesna štruca	Stran	55
Mikrovalovna pečica Limona Česen Kozica	Stran	55
Makaroni s sirom v mikrovalovni pečici	Stran	56
Rižota v mikrovalovni pečici	Stran	56
Polnjene paprike v mikrovalovni pečici	Stran	57
Jajčevci iz mikrovalovne pečice s parmezanom	Stran	57
Čiščenje in nega	Stran	58
Odpravljanje težav	Stran	58
Odstranjevanje	Stran	59
Garancija	Stran	59
Postopek pri uveljavljanju garancije	Stran	59
Servis	Stran	59
Garancijski list	Stran	60

Uporabljena opozorila in simboli

V navodilih za uporabo, kratkih navodilih in na embalaži se uporabljajo naslednja opozorila:

	NEVARNOST! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Nevarnost« označuje nevarnost z visokim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.		Izmenični tok/napetost
		Hz	Hertz (frekvenca napajanja)
		W	W
	OPOZORILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Opozorilo« označuje nevarnost s srednjim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v smrt ali resno telesno poškodbo.		Simbol za zaščitno ozemljitev
			Izdelek uporabljajte le v zaprtih notranjih prostorih.
	SVARILO! Ta simbol v kombinaciji s signalno besedo »Svarilo« označuje nevarnost z nizkim tveganjem, ki lahko, če ni preprečena, vodi v manjšo ali zmerno telesno poškodbo.		Nevarnost – tveganje za električni udar!
			Pozor – vroča površina!
	POZOR! Ta simbol s signalno besedo »Pozor« označuje možnost poškodbe lastnine.		Varno za hrano: Ta izdelek nima negativnih učinkov na okus ali vonj.
	OPOMBA: Ta simbol v kombinaciji z besedo »Opomba« zagotavlja dodatne uporabne informacije.		Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju (samo vrtljivi krožnik )
CE	Oznaka CE označuje skladnost z veljavnimi direktivami EU, ki veljajo za ta izdelek.		Varnostne informacije Navodila za uporabo

MIKROVALOVNA PEČICA

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. To navodilo za uporabo je sestavni del tega izdelka. Vsebuje pomembna navodila za varnost, uporabo in odstranitev. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Če izdelek odstopite novemu lastniku, mu zraven izročite tudi vse dokumente.



Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem te kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Predvidena uporaba

Ta izdelek je namenjen za ogrevanje in pripravo hrane. Ne uporabljajte ga za druge namene.

Izdelek je zasnovan samo za uporabo v zasebnem gospodinjstvu in se ne sme uporabljati v medicinskih ali komercialnih prostorih.

Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe.

● Obseg dobave

Ko izdelek odstranite iz embalaže, preverite, ali ste prejeli vse sestavne dele ter ali so vsi deli v dobrem stanju. Pred uporabo odstranite ves embalažni material.

- 1x Mikrovalovna pečica
- 1x Vrtljivi pladenj
- 1x Nosilec za vrtljivi pladenj
- 1x Ležajni obroč
- 1x Navodila za uporabo

● Opis delov

(Sl. A)

- 1 Prezračevalne odprtine (zadnja stran izdelka - ni prikazano)
- 2 Vrtljivi pladenj z ležajnim obročem in nosilcem za vrtljivi pladenj
- 3 Električni kabel z vtičem
- 4 Gumb za **VKLOP/IZKLOP**
- 5 Gumb za **ČASOVNIK**
- 6 Montaža vrat (tesnilo za vrata)
- 7 Okvir vrat
- 8 Gumb za odpiranje vrat
- 9 Zapah
- 10 Komora za pečenje

● Tehnični podatki

Nazivna napetost:	220–240 V~, 50 Hz
Poraba energije:	1100 W
Poraba energije v načinu izklopa:	0,1 W
Razred zaščite:	I
Izhodna moč:	700 W
Mikrovalovna frekvenca:	2450 MHz
Prostornina komore za pečenje:	20 litrov
Teža:	10 kg
Mere:	446 x 241 x 338 mm

GS certificiran (SGS)

- Ta izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN 55011.
- V skladu s tem standardom je ta izdelek razvrščen kot oprema skupine 2 razreda B.
- Skupina 2 = Izdelek namerno ustvarja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo hrane.
- Oprema razreda B= Izdelek je primeren za uporabo v gospodinjstvih.



Varnostna navodila

PRED UPORABO IZDELKA SE SEZNANITE Z VSEMI VARNOSTNIMI INFORMACIJAMI IN NAVODILI ZA UPORABO! ČE IZDELEK IZROČITE TRETJI OSEBI, PRILOŽITE TUDI VSO DOKUMENTACIJO.

V primeru poškodb, ki so posledica neupoštevanja teh navodil za uporabo, je jamstveni zahtevek neveljaven! Za posledične poškodbe ne prevzemamo nikakršne odgovornosti! V primeru materialne škode ali telesnih poškodb, ki so posledica nepravilnega ravnanja oziroma neupoštevanja varnostnih navodil, ne sprejemamo nobene odgovornosti!

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA NATANČNO PREBERITE IN SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO

- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali mentalnimi sposobnostmi oziroma pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe izdelka in razumejo prisotna tveganja. Otroci se z izdelkom ne smejo igrati.

Otroci ne smejo opravljati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, če niso pod nadzorom.

- ⚠ **OPOZORILO!** Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, izdelka ne smete uporabljati, dokler ga ne popravi usposobljena oseba.

- ⚠ **OPOZORILO!** Nevarno je, da servis ali popravilo, ki vključuje odstranitev pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji, izvede samo ustrezno usposobljena oseba.

- ⚠ OPOZORILO!** Tekočin in drugih živil ne smete segrevati v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni agent ali podobno usposobljene osebe, da preprečite nevarnost.
 - Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - kuhinje za osebe v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na turističnih kmetijah;
 - s strani gostov v hotelih, motelih in drugih vrstah nastanitvenih objektov;
 - v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.
 - Nad zgornjo površino izdelka mora ostati najmanj 20 cm prostega prostora.
 - Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.
 - Za pripravo hrane z izdelkom niso dovoljene kovinske posode za hrano in pijačo.
 - Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih posodah bodite pozorni na izdelek zaradi možnosti vžiga.

- Izdelek je namenjen segrevanju hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil ter segrevanje grelnih blazinic, copat, gobic, vlažnih krp in podobno lahko povzroči poškodbe, vžig ali požar.
- Če se kadi, izdelek izklopite ali izvlecite iz električnega omrežja in pustite vrata zaprta, da zadušite morebitne plamene.
- Segrevanje pijač v mikrovalovni pečici lahko povzroči zakasnjeno eruptivno vretje, zato morate biti previdni pri ravnanju s posodo.
- Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarcev za otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, da se izognete opeklinam.
- Jajc v lupini in celih trdo kuhanih jajc ne segrevajte v mikrovalovni pečici, ker lahko eksplodirajo, tudi po končanem segrevanju v mikrovalovni pečici.
- Izdelek je treba redno čistiti in odstraniti vse ostanke hrane.

- Če izdelka ne vzdržujete v čistem stanju, lahko pride do propada površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo izdelka in morda celo predstavlja nevarnost.
- Izdelka ne smete čistiti s parnim čistilnikom.
- Izdelek je namenjen samostoječi uporabi. Ne sme biti postavljen v omaro ali podobno okolje.

DODATNO VARNOSTNO OPOZORILO

- Osebe, ki imajo srčni spodbujevalnik, se morajo posvetovati s svojim zdravnikom o možnih tveganjih uporabe izdelka, preden ga začnejo uporabljati.

⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline! Med uporabo se izdelek močno segreje. Ne dotikajte se vroče površine izdelka med uporabo in takoj po uporabi.

⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar! Izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar! Nikoli ne uporabljajte poškodovanega izdelka. Če je izdelek poškodovan, ga izklopite iz vtičnice in se obrnite na svojega prodajalca.

- Izdelka ne smete uporabljati, če je padel, če so na njem vidni znaki poškodb.
- Preden izdelek priključite v električno, preverite, ali se napetost in nazivni tok ujemata s podatki o napajanju, ki so navedeni na tipski ploščici izdelka.
- Kabel zaščitite pred nevarnostmi. Pazite, da ne visi čez ostre robove, ne stiskajte in ne ukrivljajte ga. Kabla ne približujte vročim površinam in odprtim plamenom.

Postavitev izdelka

⚠ POZOR! Izdelka ne nameščajte nad štedilnik ali drugo napravo, ki proizvaja toploto. Izdelek, nameščen na takšnem mestu, se lahko poškoduje.

Delovanje

⚠ NEVARNOST! Nevarnost

požara! Z embalaže hrane, ki jo nameravate pogreti, odstranite vsa kovinska zapirala.

- Izdelka med uporabo nikoli ne premikajte.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte, če je prazen.
- Izdelka ne postavljajte na vroče plošče (plinske, električne, kuhališče na premog itd.). Izdelek uporabljajte na ravni, stabilni, čisti in suhi površini, ki je odporna na vročino.
- Ne postavljajte vnetljivih materialov v bližino izdelka.
- Ta izdelek ni namenjen upravljanju s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega daljinskega sistema.

Čiščenje in nega

⚠ OPOZORILO! Tveganje za

telesne poškodbe! Preden izdelek očistite in kadar ga ne uporabljate, ga izključite iz električnega omrežja.

- Omrežnega vtiča ne izvlecite iz električne vtičnice za omrežni kabel.

- Izdelek, električni kabel in vtič zaščitite pred prahom, neposredno sončno svetlobo, kapljanjem in brizganjem vode.
- Vedno očistite tesnila vrat, notranjost pečice in pripadajoči pribor (glejte »Čiščenje in vzdrževanje«).
-  Ne odstranjujte svetlo sive pokrivne plošče iz sljude, ki je nameščena znotraj komore za pečenje za zaščito magnetrona.
- Če je treba zamenjati svetilko znotraj izdelka, naj to opravi usposobljen strokovnjak.

RADIJSKE MOTNJE Z DRUGIMI NAPRAVAMI

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

Če pride do takšne motnje, jo je mogoče zmanjšati ali odpraviti z naslednjimi ukrepi:

- Očistite vrata in tesnila na vratih izdelka.
- Ponastavite anteno radia ali televizije. Izdelek in sprejemnik naj bosta prostorsko ločena.
- Izdelek umaknite stran od sprejemnika.

- Izdelek priključite v drugo omrežno vtičnico. Izdelek in sprejemnik morata biti priključena na različna vezja.

VARNOSTNI UKREPI ZA PREPREČEVANJE PREKOMERNE IZPOSTAVLJENOSTI MIKROVALOVNI ENERGIJI

- Izdelka ne poskušajte upravljati, ko so vrata odprta. To lahko vodi v izpostavljenost potencialno škodljivemu odmerku mikrovalovnega sevanja. Pomembno je tudi, da ne zlomite ali spreminjate varnostnih ključavnic.
- Ne zagostite ničesar med vrata. Prepričajte se, da na tesnilih ni ostankov hrane ali čistil.

● Osnovna načela kuhanja v mikrovalovni pečici

- **Čas pečenja:** Bodite pozorni na čas pečenja. Izberite najkrajši možni navedeni čas pečenja in ga po potrebi povečajte. Hrana, ki se predolgo peče, se lahko začne kaditi ali zagori.
- **Hrana:** Kose hrane enakomerno razporedite v izdelku. Živilo narežite na približno enako velike kose. Najdebelejše kose položite blizu robov.
- **Pokrivanje hrane:** Hrano med kuhanjem pokrijte s pokrovko, primerno za kuhanje v mikrovalovni pečici. Pokrov preprečuje škropljenje in pomaga pri enakomernem kuhanju hrane.

- **Obračanje hrane:** Med pečenjem hrano v izdelku enkrat obrnite, da bodo jedi, kot so piščanec ali hamburgerji, hitreje pečene. Velike kose hrane, kot so koščki mesa, morate vsaj enkrat obrniti. Majhna živila, kot so mesne kroglice, dobro prerazporedite po polovici časa kuhanja. Polpete obrnite in jih pomaknite od sredine krožnika proti robu.
- **Živila s kožo:** Krompir, klobase in podobno hrano pred kuhanjem preluknjajte. V nasprotnem primeru jih lahko raznese.
- **Živila z debelo kožo:** Cele buče, jabolka, kostanj in podobna živila pred kuhanjem vrežite.
- **Mast ali olje:** V izdelku ne tajajte zamrznjene maščobe ali olja. V izdelku ne cvrite živil. Maščoba ali olje se lahko vnameta.
- **Pijače:** Pri segrevanju pijače z izdelkom lahko mehurčki, ko pijača zavre, nastanejo z zakasnitvijo. Bodite previdni pri rokovanju s posodo. Da bi preprečili nenadno prelivanje zaradi vrenja: Če je mogoče, v tekočino za toliko časa, dokler se segreva, postavite primerno stekleno paličico. Da preprečite nepričakovano razlitje zaradi vrenja, pustite tekočino stati v komori za pečenje 10 približno 20 sekund po segrevanju.
- **Kokice:** Uporabljati je treba samo pokovko, ki je primerna za mikrovalovno pečico.

● Uporaba primerne posode

- Idealen material za uporabo v mikrovalovni pečici je mikrovalovno prepusten, kar omogoča, da energija prodre v posodo za segrevanje hrane. Mikrovalovi ne morejo prodreti skozi kovino. Iz tega razloga ne smete uporabljati kovinskih posod in kuhinjske posode.
- Pri izdelek uporabljate za segrevanje, ne uporabljajte izdelkov iz recikliranega papirja. Ti lahko vsebujejo drobne delce kovine, ki lahko povzročijo iskre in/ali požar.

- Priporočamo uporabo okrogle/ovalne posode namesto kvadratnih ali podolgovatih posod, saj se hrana v kotih rada prekuha. Naslednji seznam vsebuje splošne nasvete, ki vam bodo pomagali pri izbiri prave posode.

Posoda	Mikrovalovna pečica
Toplotno odporno steklo	Da
Toplotno neodporno steklo	Ne
Toplotno odporna keramika	Da
Plastične posode, primerne za mikrovalovno pečico	Da
Papirnata kuhinjska brisača	Da
Kovinski pladenj/krožnik	Ne
Aluminijasta folija in posode iz folije	Ne

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Pri uporabi izdelka nikoli ne uporabljajte kovinskih predmetov. Kovine odbijajo mikrovalovno sevanje in to povzroči nastajanje isker. To lahko povzroči požar in nepopravljivo poškoduje izdelek!

● **Pred prvo uporabo**

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Izdelka nikoli ne uporabljajte, če je prazen.

- Odstranite embalažni material (vključno s kartonom in trakom v notranjosti komore za pečenje [10]). Preverite, ali so vsi deli popolni.
- Izdelek in njegove dodatke očistite (glejte razdelek »Čiščenje in nega«).
- Površino očistite s suho krpo, da odstranite vodo ali prah.

● **Postavitev izdelka**

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

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

- Izdelek postavite na ravno površino, ki pušča dovolj prostora za prezračevanje:
 - Med izdelkom in sosednjimi stenami (vključno s stransko in zadnjo steno) mora ostati najmanj 10 cm prostega prostora. Vrata mora biti mogoče popolnoma odpreti [7].
 - Nad zgornjo površino izdelka mora ostati najmanj 20 cm prostega prostora.

● **Sestavljanje**

- Vstavite nosilec za vrtljivi pladenj [2] na pogon vrtljivega pladnja (znotraj komore za pečenje [10]).
- Postavite ležajni obroč [2] na površino za ležajni obroč (znotraj komore za pečenje [10]).
- Postavite vrtljivi pladenj [2] na ležajni obroč in na nosilec za vrtljivi pladenj. Vrtljivi pladenj mora pravilno počivati na nosilcu za vrtljivi pladenj.
- Napajalni vtič [3] priključite v vtičnico.

● **Delovanje**

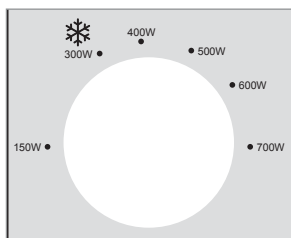
- ❗ **OPOMBA:** Ob prvi uporabi izdelka se lahko pojavi rahel vonj. Zagotovite zadostno prezračevanje v prostoru.

● **Pečenje hrane**

⚠ OPOZORILO! Nevarnost požara!

Pri uporabi izdelka nikoli ne uporabljajte kovinskih predmetov. Kovine odbijajo mikrovalovno sevanje in to povzroči nastajanje isker. To lahko povzroči požar in nepopravljivo poškoduje izdelek!

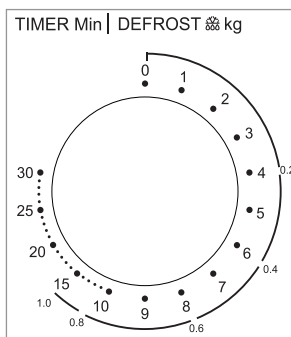
● Izbira stopnje moči



- ☐ Z gumbom za **VKLOP/IZKLOP** [4] izberite eno izmed 6 stopenj moči:

Stopnja moči	Moče pečenja	Moč
NIZKA	21 %	150 W
ODMRZOVANJE HRANE ❄️	43 %	300 W
SR. NIZKA	57 %	400 W
SREDNJA	71 %	500 W
SR. VISOKA	86 %	600 W
VISOKA	100 %	700 W

● Nastavitev časa pečenja



- ☐ Zavrtite gumb za **ČASOVNIK** [5], da nastavite čas kuhanja do 30 minut.

- OPOMBA:** Izbira časa, krajšega od 2 minut: Gumb za **ČASOVNIK** obrnite [5] čez 2 minuti in se nato vrnite na zeleni čas. To dejanje zagotavlja natančnejše rezultate.

● Zagon postopka pečenja

- ☐ Ko sta stopnja moči in čas nastavljeni, izdelek začne peči.
- ☐ Ko nastavljeni čas pečenja poteče, se postopek pečenja samodejno konča in oglasi se zvočni signal.

- OPOMBA:** Gumb za **ČASOVNIK** [5] vedno vrnite v položaj **0** v naslednjih okoliščinah:

- Hrana se odstrani iz izdelka, preden poteče nastavljeni čas kuhanja.
- Izdelek se ne uporablja.

☐ Zgodnja prekinitev postopka pečenja:

- Gumb za **ČASOVNIK** [5] obrnite nazaj v položaj **0**.
- Odprite vrata [7], tako da pritisnete gumb za odpiranje vrat [8].

- OPOMBA:** Izdelek preide v način izklopa.

● Odmrzovanje hrane

Za odmrzovanje ❄️ hrane uporabite nastavitve na gumbu **VKLOP/IZKLOP** [4].

OPOMBE:

- ☐ Izberite funkcijo odmrzovanja na zunanji liniji na gumbu za **ČASOVNIK** [5]. Funkcija odmrzovanja prikazuje približen čas, potreben za odmrzovanje ustrezne teže mletega mesa.

Primer:

Odmrzovanje 400 g mletega mesa:

Izberite stopnjo moči za odmrzovanje hrane (**300 W**): Zavrtite gumb za **VKLOP/IZKLOP** [4].

Gumb za **ČASOVNIK** [5] nastavite na **0.4 kg** na zunanji liniji. Ta nastavek se nanaša na 6 minut.

- ☐ Za zagotovitev enakomernega odmrzovanja je treba nekatera živila premešati ali obrniti po približno dveh tretjinah časa kuhanja.
- ☐ Po preteku nastavljenega časa: oglasi se zvočni signal.

● Tabele za pečenje in odmrzovanje

● Tabela pečenja

- Spodnja tabela pečenja prikazuje različne primere uporabe in opisuje različne potrebne nastavitve.

Moče pečenja	Moč	Primer uporabe	Weight	Čas
21 %	150 W	Mehčanje sladoleda	100 ml	1 min.
43 %	300 W	Topljenje masla	100 g	2 min.
		Odmrzovanje hrane	glejte tabelo za odmrzovanje	
57 %	400 W	Segrevanje tekočine (iz hladilnika)	200 ml	4 min.
71 %	500 W	Kuhanje riža	100 g z 250 ml vode	15 min.
86 %	600 W	Segrevanje zamrznjene zelenjave	200 g	4 min.
100 %	700 W	Segrevanje zamrznjenih instant testenin	300 g	6 min.

● Pečenje z mikrovalovno pečico

Hrana	Količina	Moč (W)	Čas (min)	Informacije
Ribji file	400 g	600	10-15	Dodajte malo vode in limoninega soka.
Zelenjava	250 g	500	5-10	Zelenjavo narezite na koščke. Dodajte malo vode. Občasno premešajte hrano.
Krompir	500 g	700	8-10	Krompir narezite na koščke. Dodajte malo vode. Občasno premešajte hrano.
Riž	100 g riža + 250 ml vode	600	15	Riž pred kuhanjem sperite.
Sladica (npr. puding, kolaček)	100-300 g	500	1-5	Pripravljeno po navodilih za recept.
Mesna štruca	600 g	700	23-28	Mesno štruco začinite, položite na posodo in posodo pokrijte s pokrovko.

● Tabela odmrzovanja

- Spodnja tabela prikazuje približen čas odmrzovanja, potreben za različne teže.
- Po potrebi podaljšajte čas odmrzovanja, če želeni teži še ni odmrznjena.

Weight	Čas odmrzovanja (mleto meso)	Čas odmrzovanja (zelenjava)
0,2 kg	4 min.	4 min.
0,4 kg	6 min.	8 min.
0,6 kg	8 min.	12 min.
0,8 kg	12 min.	16 min.
1,0 kg	15 min.	20 min.

● Segrevanje zamrznjenih živil

Hrana	Weight	Moč (W)	Čas (min)
Juha	400 ml	600	8-10
Enolončnica	500 g	600	10-13
Priloge (npr. riž, testenine)	500 g	600	8-10
Zelenjava	300 g	600	8-10

● Recepti

● Čokoladna torta v skodelici

 7 min.

 x 1

Čas priprave:	5 min.
Čas pečenja:	2 min.

Sestavine

4 jedilne žlice	Moke
¼ jedilne žlice	Pecilnega praška
4 jedilne žlice	Sladkorja
2 jedilni žlici	Kakava v prahu
1	Jajce
3 jedilne žlice	Mleka
3 jedilne žlice	Rastlinsko olje
nekaj kapljic	Aroma vanilje ali druga aroma (neobvezno)
2 jedilni žlici	Čokoladne kapljice, oreščki ali rozine (neobvezno)

Priprava

1. V veliko skodelico, primerno za mikrovalovno pečico, dodajte moko, pecilni prašek, sladkor in kakav v prahu. Pomešajte vse sestavine.
2. Dodajte jajce in premešajte vse sestavine.
3. Dodajte mleko in rastlinsko olje. Dodajte aromo vanilje ali drugo aromo, po želji. Vse sestavine mešajte, dokler ne nastane gladka zmes.
4. Po želji dodajte čokoladne kapljice, oreščke ali rozine. Pomešajte vse sestavine.
5. Postavite skodelico na sredino vrtiljivega pladnja [2]. Torto pecite pri 700 W 2 minuti ali dokler torta ne preneha vzhajati in postane čvrsta.
6. Nosite rokavice za peko, da odstranite vročo skodelico. Uživate v okusni torti!

● Koruza s karamelo

 24 min.

 x 8

Čas priprave:	20 min.
Čas pečenja:	4 min.

Sestavine

60 g	Koruznih zrn
240 g	Rjavega sladkorja
60 ml	Koruznega sirupa
3 jedilne žlice	Neslanega masla
½ čajne žličke	Soli
1 čajna žlička	Arome vanilje
¼ čajne žličke	Pecilni prašek
nekaj kapljic	Rastlinsko olje (neobvezno)

Priprava

1. Koruzna zrna dodajte v papirnato vrečko. Po želji dodajte nekaj kapljic rastlinskega olja. Zgornji del vrečke nekajkrat stisnite, da jo zaprete.
2. Vrečko postavite na sredino vrtljivega pladnja [2]. Koruzo pecite pri 700 W 4 minute ali dokler ne slišite več "pokanja".
3. Priprava karamele: Dodajte sladkor, koruzni sirup, maslo in sol v veliko skledo, primerno za mikrovalovno pečico. Mešanico pecite pri 700 W 2 minuti. Pomešajte mešanico in jo kuhajte pri 700 W še 2 minuti, dokler ne nastane veliko mehurčkov.
4. V karamelno zmes dodajte aromo vanilje in pecilni prašek ter dobro premešajte. Čez pokovko v vrečki takoj dodajte tretjino vroče karamele. Zaprite vrečko in jo pretresite, da se vse dobro premeša. Čez pokovko dodajte še tretjino karamele. Zaprite vrečko in jo pretresite. Preostalo karamelo dodajte na pokovko in vrečko še zadnjič pretresite.
5. Vrečko postavite na sredino vrtljivega pladnja [2]. Mešanico pecite pri 700 W 1 minuto. Nosite rokavice za peko, da odstranite in pretresete vročo vrečko.

6. Vročo koruzo s karamelo pretresite v posodo. Pustite 20 minut, da se koruza s karamelo popolnoma ohladi. Vrečko odprite in uživajte!

● Krompir za zajtrk

 25 min.

 x 2

Čas priprave:	15 min.
Čas pečenja:	10 min.

Sestavine

2	Srednje velika krompirja (olupljena in narezana na rezine)
½	Na rezine narezana čebula
¼ čajne žličke	Soli
⅛ žličke	Popra
¼ čajne žličke	Soli s česnom
60 g	Naribanega sira čedar

Priprava

1. Dodajte rezine krompirja in čebule v skledo, primerno za mikrovalovno pečico.
2. Krompir in čebulo začinite s soljo, poprom in česnovno soljo. Vse dobro premešajte in skledo pokrijte.
3. Vrečko postavite na sredino vrtljivega pladnja [2]. Začinjen krompir in čebulo kuhajte pri 700 W 9 minut ali dokler krompir ni kuhan.
4. Dodajte sir in kuhajte pri 500 W 1 minuto.
5. Nosite rokavice za peko, da odstranite vročo skodelico. Uživajte v zajtrku!

● Losos

 28 min.

 x 1

Čas priprave:	5 min.
Čas pečenja:	23 min.

Sestavine

1 kosa	losos (400 g)
½ čajne žličke	popra
½ čajne žličke	sol
2 čajni žlički	Voda
¼	limone

Priprava

1. Vzemite lososa iz hladilnika. Če je bil zamrznjen, ga odtaajte tako, da nastavite moč na 300 W in čas na 6 min.
2. Odmrznjenega lososa vzemite ven in ga začinite s poprom in soljo.
3. Začinjenega lososa dajte na posodo in dodajte 2 žlički vode, nato posodo pokrijte. Če je bil pokrit s plastično embalažo, pustite nekaj lukenj na ovoju z vilicami.
4. Posodo postavite na vrtljivi pladenj. Nastavite moč mikrovalovne pečice na 600 W in kuhajte 7 min.
5. Dodajte malo limoninega soka in postrezite.

● Mesna štruca

 33-38 min.

 x 2-3

Čas priprave:	10 min.
Čas pečenja:	23-28 min.

Sestavine

500 g	Mleta govedina
½	Čebula (sesekljana)
1	Jajce (umešano)
100 g	Krušnih drobtin
¼ čajne žličke	Popra
¼ čajne žličke	Soli
Za omako:	
75 ml	Vode
1 jedilna žlica	Gorčice
2 jedilni žlici	Paradižnikovega kečapa
1 čajna žlička	Sladkorja
Izbirno	Peteršilj

Priprava

1. Zmešajte mleto govedino, čebulo, umešano jajce in krušne drobtine v testo za mesno štruco ter začinite s soljo in poprom.
2. Oblikujte mesno štruco in jo položite v posodo za mikrovalovno pečico. Potem pokrijte posodo. Če je bil pokrit s plastično embalažo, pustite nekaj lukenj na ovoju z vilicami.
3. Mesno štruco pecite približno 18-23 minut pri moči mikrovalovne pečice 700 W.
4. Medtem v majhni skledi zmešajte vse sestavine za omako.
5. Ko je mesna štruca pečena, pokaplajte omako po mesni štruci. Pokrijte in postavite v mikrovalovno pečico za 5 minut pri moči mikrovalov 700 W.
6. Postrezite in dober tek!

● Mikrovalovna pečica Limona Česen Kozica

 10 min.

 x 1-2

Čas kuhanja:	10 min.
--------------	---------

Sestavine

200 g	Kozic, olupljenih in brez žil
2 stroka	Česna (sesekljanega)
1	Limonin sok
30 g	Masla
1 jedilna žlica	Sesekljanega peteršilja
Po okusu sol in poper	

Priprava

1. Kozice položite v posodo, primerno za mikrovalovno pečico.
2. Dodajte česen, limonin sok, maslo, sol in poper.
3. Pokrijte in segrevajte v mikrovalovni pečici na visoki temperaturi 3-4 minute oziroma dokler kozice ne postanejo rožnate in kuhane.
4. Okrasite s peteršiljem in postrezite z rižem ali testeninami

● Makaroni s sirom v mikrovalovni pečici

 20 min.

 x 1

Čas kuhanja:	20 min.
--------------	---------

Sestavine

100 g	Polžkov
120 ml	Vode
60 ml	Mleka
20 g	Univerzalne moke
20 g	Masla
60 g	Sirov čedarja in mocarele
½ čajne žličke	Soli
¼ čajne žličke	Popra

Priprava

1. Kuhanje testenin: V posodi, primerni za mikrovalovno pečico, zmešajte makarone in vodo. Posodo postavite na vrtljiv krožnik in segrevajte v mikrovalovni pečici pri 700 W 5–6 minut, pri čemer na polovici časa premešajte.
2. Priprava sirove omake: Maslo pri 500 W topite 2 minuti. Moko in mleko mešajte, dokler zmes ni gladka in gosta. Vmešajte sir, sol in poper.
3. Združite testenine in omako: Kuhane makarone dodajte sirovi omaki in mešajte, dokler testenine niso enakomerno prekrите.
4. Združite in postrezite: V mikrovalovni pečici segrevajte pri 700 W še 5–6 minut, dokler se sir ne stopi in postane kremast.

● Rižota v mikrovalovni pečici

 23 min.

 x 1–2

Čas kuhanja:	23 min.
--------------	---------

Sestavine

200 g	Riža arborio
480 ml	Piščancje ali zelenjavne juhe
120 ml	Belega vina (neobvezno)
60 g	Naribanega parmezana
80 g	Sesekljane čebule
1 strok	Mletega česna (3 grame)
15 g	Masla
½ čajne žličke	Soli
¼ čajne žličke	Popra

Priprava

1. Kuhanje čebule in česna:
 - V posodi, primerni za mikrovalovno pečico, zmešajte sesekljano čebulo, sesekljan česen in maslo. V mikrovalovni pečici segrevajte pri 700 W 2–3 minute, dokler čebula ne postane prozorna.
2. Kuhanje riža:
 - V skledo dodajte riž arborio in premešajte, da se prekrije z mešanico masla.
 - Dodajte jušno osnovo in belo vino (če uporabljate). V mikrovalovni pečici segrevajte pri 700 W 10–12 minut in mešajte vsake 3–4 minute, dokler riž ni mehak in kremast.
3. Dokončajte rižoto:
 - Vmešajte nariban parmezan. V mikrovalovni pečici segrevajte pri 700 W še 2–3 minute, da se segreje. Začinite s soljo in poprom ter postrezite vroče.

● Polnjene paprike v mikrovalovni pečici

 15 min.

 x 1-2

Čas kuhanja:	15 min.
--------------	---------

Sestavine

2	Papriki
120 g	Kuhanega riža
120 g	Mletega govejega ali puranjega mesa
120 ml	Paradižnikove omake
30 g	Naribanega sira čedar in mocarele
40 g	Sesekljane čebule
½ čajne žličke	Soli
½ čajne žličke	Popra

Priprava

1. Priprava paprik:
 - Odrežite zgornji del paprike in odstranite semena.
 - Položite jih na krožnik, primeren za mikrovalovno pečico.
2. Kuhanje nadeva:
 - V skledi, primerni za mikrovalovno pečico, zmešajte kuhan riž, mleto meso, paradižnikovo omako, sesekljano čebulo in poljubna zelišča.
 - V mikrovalovni pečici pri 700 W segrevajte 4–5 minut, dokler meso ni kuhano.
3. Napolnite in pecite paprike:
 - Paprike polnite s kuhano mešanico.
 - Potresite z naribanim sirom.
 - V mikrovalovni pečici pri 700 W segrevajte 4–5 minut, dokler paprike niso mehke in sir se ne stopi.

● Jajčevci iz mikrovalovne pečice s parmezanom

 20 min.

 x 1-2

Čas kuhanja:	20 min.
--------------	---------

Sestavine

1	Velik jajčevce, narezan na rezine
240 ml	Omake marinara
120 g	Mocarele (naribane)
60 g	Naribanega parmezana
60 g	Krušnih drobtin
1	Jajce (umešano)
½ čajne žličke	Soli
½ čajne žličke	Popra

Priprava

1. Priprava jajčevca:
 - Rezine jajčevca pomočite v stepeno jajce, nato pa jih povaljajte v drobtinah.
 - Položite jih v enem sloju na krožnik, primeren za mikrovalovno pečico.
2. Kuhanje jajčevca:
 - V mikrovalovni pečici pri 700 W segrevajte 5–6 minut, pri čemer rezine na polovici časa obrnite, dokler niso mehke in drobtine zlato rjave.
3. Sestavite jed:
 - V posodo, primerno za mikrovalovno pečico, naložite omako marinara, kuhane rezine jajčevca in nariban sir mocarela.
 - Plasti ponavljajte, dokler ne porabite vseh sestavin, in zaključite s plastjo mocarele in parmezana.
4. Kuhanje jedi:
 - V mikrovalovni pečici pri 700 W segrevajte 8–10 minut, dokler se sir ne stopi in ne začne brbotati.

● Čiščenje in nega

⚠ NEVARNOST! Tveganje za električni udar! Pred čiščenjem: Izdelek vedno izklopite iz vtičnice.

⚠ NEVARNOST! Tveganje za opekline! Izdelka ne čistite takoj po uporabi. Pustite, da se izdelek najprej ohladi.

⚠ OPOZORILO! Električnih komponent izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Izdelka nikoli ne držite pod tekočo vodo.

❗ OPOMBE:

- Izdelek očistite takoj, ko se ohladi. Ko se ostanki hrane posušijo, jih ni enostavno odstraniti.
- Ne uporabljajte čistilnih razpršil in drugih agresivnih čistilnih sredstev, saj lahko povzročijo madeže, lise ali motnost na površinah.
- Ne uporabljajte močnih čistilnih sredstev.
- Ohišje: Ohišje izdelka očistite z vlažno krpo.
- Komora za pečenje: Komora za pečenje **10** naj bo vedno čista. Če se na stene izdelka primejo madeži hrane ali razlite tekočine, jih obrišite z vlažno krpo.

Po potrebi na krpo dodajte blago čistilno sredstvo. Nato obrišite še s krpo, navlaženo samo s čisto vodo, da odstranite morebitne ostanke detergenta.

- Vrtljivi pladenj: Vrtljivi pladenj **2** redno čistite s toplo vodo z milnico. Vrtljivi pladenj je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Brizgi in umazanija: Redno uporabljajte vlažno krpo za odstranjevanje brizganja in umazanije z naslednjih komponent:
 - Vrata **7** (obe strani)
 - Okno (obe strani)
 - Tesnilo vrat **6** in sosednje komponente
- Kondenzacija: Če se na zunanji strani vrat ali okoli njih **7** nabira kondenz, ga obrišite z mehko krpo. To se lahko zgodi, če izdelek uporabljate v izjemno vlažnih pogojih.
- Vonjave: Redno odstranjujte vonjave. V komoro za pečenje **10** postavite globoko mikrovalovno posodo – napolnjeno s skodelico vode ter sokom in lupino ene limone. Mešanico segrevajte 5 minut. Komoro za pečenje temeljito obrišite in zdrgnite do suhega z mehko krpo.

● Odpravljanje težav

Težava	Možen vzrok	Možna rešitev
Izdelek ne začne kuhati.	Vrata 7 niso pravilno zaprta.	Zaprite pokrov 7 .
Vrtljivi pladenj 2 med vrtenjem povzroča glasen zvok.	Vrtljivi pladenj 2 ni pravilno nameščen na ležajih in nosilcu za vrtljivi pladenj. Ležaji 2 in/ali dno komore za pečenje 10 so umazani.	Vrtljivi pladenj 2 pravilno postavite v komoro za pečenje 10 . Očistite ležaje 2 in dno komore za pečenje 10 .
Luč v notranjosti izdelka ne deluje.	Žarnica je okvarjena.	Obrnite se na službo za pomoč strankam.

● **Odstranjevanje**

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



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



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



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

● **Garancija**

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

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

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 541001_2601, 541003_2601) kot dokazilo o nakupu.

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

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

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

● **Servis**

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si



Srbska oznaka o skladnosti



Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 080 080917

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnil kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglasvalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.

- 
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseb, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka,
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
 16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

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

Použitá výstražná upozornění a symboly	Strana	63
Úvod	Strana	64
Použití v souladu s určením	Strana	64
Rozsah dodávky	Strana	64
Popis dílů	Strana	64
Technické údaje	Strana	64
Bezpečnostní pokyny	Strana	65
Základní zásady pro vaření v mikrovlnné troubě	Strana	69
Použijte vhodné nádobí	Strana	69
Před prvním použitím	Strana	70
Instalace výrobku	Strana	70
Montáž	Strana	70
Obsluha	Strana	70
Vaření potravin	Strana	70
Zvolte výkonový stupeň	Strana	71
Nastavte dobu vaření	Strana	71
Spuštění procesu vaření	Strana	71
Potraviny rozmrazte	Strana	71
Varná a rozmrazovací tabulka	Strana	72
Varná tabulka	Strana	72
Vaření v mikrovlnné troubě	Strana	72
Tabulka rozmrazování	Strana	73
Ohřev mražených potravin	Strana	73
Recepty	Strana	73
Čokoládový hrníčkový dort	Strana	73
Karamelová kukuřice	Strana	74
Snídaňové brambory	Strana	74
Losos do mikrovlnné trouby	Strana	75
Sekaná	Strana	75
Krevety s citronem a česnekem v mikrovlnné troubě	Strana	75
Makaróny se sýrem v mikrovlnné troubě	Strana	76
Rizoto v mikrovlnné troubě	Strana	76
Plněná paprika v mikrovlnné troubě	Strana	77
Lilek s parmezánem v mikrovlnné troubě	Strana	77
Čistění a péče	Strana	78
Odstraňování chyb	Strana	78
Zlikvidování	Strana	79
Záruka	Strana	79
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	79
Servis	Strana	79

Použitá výstražná upozornění a symboly

V tomto návodu na obsluhu, stručném návodu a na obalu jsou používána následující výstražná upozornění:

	NEBEZPEČÍ! Tento symbol se signální slovem „Nebezpečí“ označuje ohrožení s vysokým stupněm rizika, které má, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Střídavý proud/napětí
		Hz	Hertz (síťová frekvence)
		W	Watt
	VAROVÁNÍ! Tento symbol se signální slovem „Varování“ označuje ohrožení se středním stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek těžké zranění nebo smrt.		Symbol ochranného uzemnění
			Používejte výrobek jen v suchých vnitřních prostorech.
	OPATRNĚ! Tento symbol se signální slovem „Opatrně“ označuje ohrožení s nízkým stupněm rizika, které může mít, pokud se mu nezabrání, za následek malé nebo lehké zranění.		Nebezpečí – Riziko úrazu elektrickým proudem!
			Pozor, horký povrch!
	VÝSTRAHA! Tento symbol se signálním slovem „Výstraha“ označuje nebezpečí možného poškození majetku.		Bezpečné pro potraviny: Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni.
	UPOZORNĚNÍ: Tento symbol se signálním slovem „Upozornění“ poskytuje další užitečné informace.		Vhodné do myčky nádobí (pouze otočný talíř )
CE	Značka CE potvrzuje shodu se směrnicemi EU, které se na výrobek vztahují.		Bezpečnostní pokyny Pokyny k jednání

MIKROVLNNÁ TROUBA

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny pro bezpečnost, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi pokyny k obsluze a bezpečnostními pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Při předání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.



Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přeměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 541001_2601, 541003_2601 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen k ohřívání a vaření pokrmů. Nepoužívejte ho 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.

- 1x Mikrovlnná trouba
- 1x Otočný talíř
- 1x Aretace
- 1x Smykový nákrůžek
- 1x Návod k použití

● Popis dílů

(Obr. A)

- 1 Větrací otvory (zadní strana výrobku – nezobrazeno)
- 2 Otočný talíř se smykovým nákrůžkem a aretací
- 3 Připojné vedení se síťovou zástrčkou
- 4 Otočný regulátor **POWER** (výkonový stupeň)
- 5 Otočný regulátor **TIMER**
- 6 Jednotka dveří (Těsnění dveří)
- 7 Rám dveří
- 8 Tlačítko pro otevírání dvířek
- 9 Háček
- 10 Varný prostor

● Technické údaje

Jmenovité napětí:	220–240 V~, 50 Hz
Příkon:	1100 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu:	0,1 W
Ochranná třída:	I
Výstupní výkon:	700 W
Frekvence mikrovlnné trouby:	2450 MHz
Objem varného prostoru:	20 litrů
Hmotnost:	10 kg
Rozměry:	446 x 241 x 338 mm

GS-certifikované (SGS)

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



Bezpečnostní pokyny

PŘED POUŽITÍM VÝROBKU SE SEZNAMTE SE VŠEMI BEZPEČNOSTNÍMI INFORMACEMI A PROVOZNÍMI POKYNY! 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 produkt 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 jiné osoby nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání produktu a chápou z toho vyplývající rizika.

Děti si nesmí s výrobkem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti bez dohledu.

⚠ 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 přívodní 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 nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Není dovoleno zahřívat ve výrobku jídlo a nápoje v kovových nádobách.
- Pokud se jídlo zahřívá v plastových nebo papírových nádobách, je třeba mít na paměti, že existuje možnost vznícení.
- Tento výrobek je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a zahřívání vyhřívacích polštářů, pantoflí, houbiček, vlhkých hadříků apod. může představovat riziko zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud uniká kouř, musí být výrobek vypnutý nebo odpojený a dveře musí být zavřeny, aby zadusily plameny.
- Zahřívání nápojů v mikrovlnné troubě může způsobit zpožděný, eruptivní var, takže při manipulaci s nádobou je třeba postupovat opatrně.
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic kojenecké výživy musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována teplota, aby nedošlo k popálení.
- Vejce se skořápkou a celá vejce vařená natvrdo by neměla být zahřívána v mikrovlnné troubě, protože mohou v mikrovlnné troubě explodovat i po skončení ohřevu.
- Výrobek by měl být pravidelně čištěn a zbytky potravin odstraňovány.

- Nedostatečná čistota výrobku může zničit povrch, což může mít negativní dopad na životnost a případně vést k nebezpečným situacím.
- Výrobek nesmí být čištěn parním čističem.
- Výrobek je určen k volně stojícímu používání. Nesmí být umístěna ve skříni nebo podobně.

DALŠÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYN

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

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení! Během používání se výrobek zahřívá.

Nedotýkejte se horkého povrchu výrobku během používání ani bezprostředně po použití.

⚠ NEBEZPEČÍ! Riziko úrazu elektrickým proudem! Neponořujte výrobek do vody nebo jiných kapalin. Nikdy výrobek nadržte 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.

- Výrobkem nepohybujte, pokud je v provozu.
- Výrobek nikdy neprovozujte, pokud je prázdný.
- Nestavte výrobek na horké povrchy (plynový sporák, elektrický sporák, trouba atd.). Provozujte výrobek vždy na rovné, stabilní, čisté, tepelně odolné a suché ploše.
- Nepokládejte hořlavé materiály do blízkosti výrobku.
- Výrobek není vhodný k provozu s pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Čištění a péče

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko

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

- Nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky za přípojně vedení.
 - Chraňte výrobek, přípojně vedení a síťovou zástrčku před prachem, přímým slunečním zářením, kapající a stříkající vodou.
 - Vždy čistěte těsnění dveří, dutiny a přilehlé části (viz „Čištění a péče“).
-  Neodstraňujte světlo šedou slídovou krycí desku, která je namontována ve varném prostoru pro ochranu magnetronu.
 - V případě, že osvětlovací prostředky uvnitř výrobku musí být nahrazeny, nechte to provést kvalifikovaným pracovníkem.

RÁDIOVÁ INTERFERENCE S DALŠÍMI ZAŘÍZENÍMI

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

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

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

PREVENTIVNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ NADMĚRNÉMU KONTAKTU S MIKROVLNNOU ENERGIÍ

- **Nepokoušejte se s výrobek provozovat, když jsou dveře otevřené.**

To může vést ke kontaktu s potenciálně škodlivou dávkou mikrovlnného záření.

Stejně tak je důležité, aby se neprolomily bezpečnostní zámky nebo se s nimi nemanipulovalo.

- **Nesevřete nic mezi dveřmi.** Dbejte na to, aby na těsnicích plochách nezůstaly žádné zbytky potravin nebo čisticích prostředků.

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

- **Doba vaření:** Dávejte pozor na dobu vaření. Zvolte nejkratší uvedenou dobu vaření a podle potřeby ji zvyšujte. Příliš dlouho vařené jídlo může začít vytvářet kouř nebo vzplanout.
- **Potraviny:** Kusy potravin uspořádejte ve výrobku rovnoměrně. Nakrájejte potraviny na kusy o přibližně stejné velikosti. Nejsilnější kousky uložte poblíž okrajů.
- **Potraviny zakryjte:** Zakryjte potraviny během vaření víkem vhodným pro mikrovlnnou troubu. Víko zabraňuje stříkání a přispívá k tomu, že se jídlo vaří rovnoměrně.

- **Potraviny obračejte:** Obracejte potraviny jednou během vaření ve výrobku, aby se pokrmy jako kuře nebo hamburgery uvařily rychleji. Velké kusy potravin, jako např. pečeně, musí být obráceny nejméně jednou. Uspořádejte malé kousky potravin, jako karbanátky, po polovině doby vaření zcela znovu. Otočte karbanátky a přesuňte je ze středu talíře k okraji.
- **Potraviny s kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte slupku brambor, klobás a podobných potravin. Jinak by mohly explodovat.
- **Potraviny s tlustou kůží/slupkou:** Před vařením propíchněte celé dýně, jablka, kašany 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 **[10]**, abyste zabránili neočekávanému vyvření.
- **Popcorn:** Používejte pouze popcorn vhodný do mikrovlnné trouby.

● **Použijte vhodné nádoby**

- 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 nádoby z kovu.

- Nepoužívejte také žádné 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
Žárovzdorné sklo	Ano
Nikoliv žárovzdorné sklo	Ne
Tepelně odolná keramika	Ano
Plastové nádobí (vhodné pro mikrovlnné trouby)	Ano
Papírové utěrky	Ano
Kovový zásobník/kovová deska	Ne
Hliníková fólie a fóliová nádoba	Ne

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! Při používání tohoto výrobku nikdy nepoužívejte kovové předměty. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!

● Před prvním použitím

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

- Odstraňte obalový materiál (včetně kartonu a pásky uvnitř varného prostoru [10]). Zkontrolujte, zda jsou všechny díly úplné.
- Očistěte výrobek a jeho příslušenství (viz „Čištění a péče“).
- 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 riziko 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 [7] plně otevřít.
 - Nad horní částí výrobku musí být nejméně 20 cm volného prostoru.

● Montáž

- Zastrčte aretaci [2] do pohonu otočného talíře (ve varném prostoru [10]).
- Položte smykový nákrůžek [2] na pojízdnou plochu (ve varném prostoru [10]).
- Položte otočný talíř [2] na smykový nákrůžek a na aretaci. Otočný talíř se musí řádně opírat o aretaci.
- Zastrčte síťovou zástrčku [3] do síťové zásuvky.

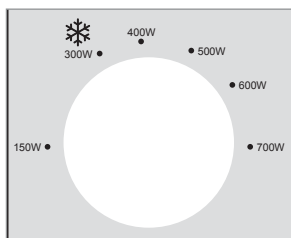
● Obsluha

i UPOZORNĚNÍ: Když se výrobek používá poprvé, může dojít k mírnému zápachu. Zajistěte dostatečné větrání oblasti.

● Vaření potravin

⚠ VAROVÁNÍ! Riziko požáru! Při používání tohoto výrobku nikdy nepoužívejte kovové předměty. Kovy odrážejí mikrovlnné záření, což má za následek jiskření. To může způsobit požár a neopravitelně poškodit výrobek!

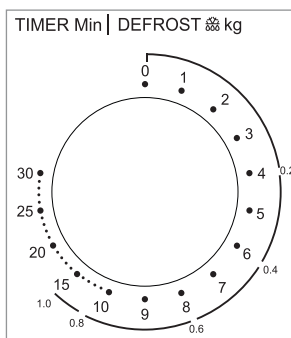
● Zvolte výkonový stupeň



- Použijte otočný regulátor **POWER** [4] ke zvolení jednoho ze 6 výkonových stupňů:

Výkonový stupeň	Výkon vaření	Výkon
NÍZKÉ	21 %	150 W
POTRAVINY ROZMRAZTE ❄️	43 %	300 W
M. NÍZKÉ	57 %	400 W
STŘEDNÍ	71 %	500 W
M. VYSOKÉ	86 %	600 W
VYSOKÉ	100 %	700 W

● Nastavte dobu vaření



- Otáčejte otočným regulátorem **TIMER** [5] pro nastavení doby vaření až na 30 minut.
- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Zvolit dobu kratší než 2 minuty: Otáčejte otočným regulátorem **TIMER** [5] přes 2 minuty a potom se vraťte zpět ke své požadované době. Tento postup dává přesnější výsledky.

● Spuštění procesu vaření

- Jakmile jsou nastaveny výkonový stupeň a čas, spustí výrobek proces vaření.
- Po uplynutí nastavené doby vaření je varný proces automaticky ukončen a zazní zvukový tón.
- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Nastavte otočný regulátor **TIMER** [5] za následujících okolností vždy zpět do polohy **0**:
 - Potraviny se odstraní z výrobku před uplynutím nastaveného času vaření.
 - Výrobek se nepoužívá.
- **Předčasné ukončení procesu vaření:**
 - Otočte otočný regulátor **TIMER** [5] zpět do polohy **0**.
 - Otevřete dvířka [7] stisknutím tlačítka pro otevírání dvířek [8].
- ❗ **UPOZORNĚNÍ:** Výrobek přejde do režimu vypnuto.

● Potraviny rozmrazte

Použijte nastavení ❄️ na otočném regulátoru **POWER** [4] k rozmrazování potravin.

- ❗ **UPOZORNĚNÍ:**
 - Vyberte funkci rozmrazování na vnější řádce otočného regulátoru **TIMER** [5]. Funkce rozmrazování udává přibližnou dobu rozmrazování odpovídající hmotnosti mletého masa.
- Příklad:**
Rozmrazit 400 g mletého masa:
Vyberte výkonový stupeň pro rozmrazování potravin (**300 W**): Otočte otočným regulátorem **POWER** [4].
Pomocí otočného regulátoru **TIMER** [5] nastavte **0,4 kg** na vnějším řádku. Toto nastavení odpovídá 6 minutám.
- K zajištění rovnoměrného rozmrazování by některé potraviny měly být promíchány nebo obráceny asi po dvou třetinách doby vaření.
- Po uběhnutí nastaveného času zazní vyzvánění tón.

● **Varná a rozmrazovací tabulka**

● **Varná tabulka**

- Následující varná tabulka vaření uvádí různé příklady použití a popisuje nastavení, která jsou pro tento účel nezbytná.

Výkon vaření	Výkon	Příklad aplikace	Hmotnost	Čas
21 %	150 W	Lehce rozmrazte zmrzlinu	100 ml	1 min
43 %	300 W	Máslo rozpusťte Potraviny rozmrazte	100 g viz tabulka rozmrazování	2 min
57 %	400 W	Rozmrazte kapalinu (z chladničky)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Vařte rýži	100 g s 250 ml vody	15 min
86 %	600 W	Zahřejte mraženou zeleninu	200 g	4 min
100 %	700 W	Zahřejte mražené instantní nudle	300 g	6 min

● **Vaření v mikrovlnné troubě**

Potravina	Množství	Výkon (W)	Čas (min)	Informace
Rybí filé	400 g	600	10-15	Přidejte trochu vody a citronové šťávy.
Zelenina	250 g	500	5-10	Zeleninu nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas jídlo promíchejte.
Brambory	500 g	700	8-10	Brambory nakrájejte na kousky. Přidejte trochu vody. Občas jídlo promíchejte.
Rýže	100 g rýže + 250 ml vody	600	15	Před vařením rýži propláchněte.
Dezert (např. pudink, dortík)	100-300 g	500	1-5	Připravuje se podle návodu.
Sekaná	600 g	700	23-28	Sekanou okořeňte, položte na mísu a přikryjte ji pokličkou.

● Tabulka rozmrazování

- V následující tabulce je uvedena přibližná doba rozmrazování vyžadovaná pro různé hmotnosti.
- Pokud nebyla požadovaná hmotnost rozmrazena, podle potřeby prodlužte dobu rozmrazování.

Hmotnost	Doba rozmrazování (mleté maso)	Doba rozmrazování (zelenina)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Ohřev mražených potravin

Potravina	Hmotnost	Výkon (W)	Čas (min)
Polévka	400 ml	600	8-10
Guláš	500 g	600	10-13
Přílohy (např. rýže, těstoviny)	500 g	600	8-10
Zelenina	300 g	600	8-10

● Recepty

● Čokoládový hrníčkový dort

 7 min

 x 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	2 min

Přísady

4 polévkové lžíce	Mouka
¼ polévkové lžíce	Prášek do pečiva
4 polévkové lžíce	Moučkový cukr
2 polévkové lžíce	Kakaový prášek
1	Vejce
3 polévkové lžíce	Mléko
3 polévkové lžíce	Rostlinný olej
Několik kapek	Vanilkový extrakt nebo jiný extrakt (volitelně)
2 polévkové lžíce	Čokoládové lupínky, ořechy nebo rozinky (nepovinné)

Příprava

1. Do velkého hrnku vhodného do mikrovlnné trouby nasypete mouku, prášek do pečiva, moučkový cukr a kakaový prášek. Všechny ingredience smíchejte.
2. Přidejte vejce a všechny ingredience promíchejte.
3. Přidejte mléko a rostlinný olej. Podle potřeby přidejte vanilkový nebo jiný extrakt. Smíchejte všechny přísady, dokud není směs hladká.
4. V případě potřeby přidejte čokoládové lupínky, ořechy nebo rozinky. Všechny ingredience smíchejte.
5. Postavte hrnek na střed otočného talíře 2. Dort vařte při 700 W po dobu 2 minut nebo dokud dort nepřestane stoupat a neztuhne.
6. K vyjmutí horkého hrnku používejte chňapky. Vychutnejte si chutný dort!

Karamelová kukuřice

 24 min

 x 8

Doba přípravy:	20 min
Doba vaření:	4 min

Přísady

60 g	Kukuřičné zrno
240 g	Hnědý cukr
60 ml	Kukuřičný sirup
3 polévkové lžíce	Nesolené máslo
½ čajové lžičky	Sůl
1 čajové lžičky	Vanilkový extrakt
¼ čajové lžičky	Jedlá soda
Několik kapek	Rostlinný olej (volitelně)

Příprava

- Kukuřičná zrna vložte do papírového sáčku. V případě potřeby přidejte několik kapek rostlinného oleje. Vrchní část sáčku několikrát zmáčkněte, aby se uzavřel.
- Položte sáček na střed otočného talíře [2]. Kukuřici vařte při 700 W po dobu 4 minut nebo dokud již neuslyšíte zvuk „pukání“.
- Příprava karamelu: Do velké mísy vhodné do mikrovlnné trouby přidejte cukr, kukuřičný sirup, máslo a sůl. Směs vařte při 700 W po dobu 2 minut. Směs promíchejte a vařte při 700 W další 2 minuty, dokud se nevytvoří mnoho bublinek.
- Do karamelové směsi přidejte vanilkový extrakt a jedlou sodu a dobře promíchejte. Ihned přidejte třetinu horkého karamelu na popcorn v sáčku. Sáček zavřete a protřepejte, aby se popcorn obalil. Na popcorn přidejte další třetinu karamelu. Sáček zavřete a protřepejte. Na popcorn přidejte zbylý karamel a naposledy sáčkem zatřeste.
- Položte sáček na střed otočného talíře [2]. Popcorn vařte při 700 W po dobu 1 minuty. Při vyjímání a protřepávání horkého sáčku používejte chňapky.

- Horkou karamelovou kukuřici nasypte do nádoby. Karamelovou kukuřici nechte 20 minut zcela vychladnout. Rozlámejte karamelovou kukuřici a pochutnejte si!

Snídaňové brambory

 25 min

 x 2

Doba přípravy:	15 min
Doba vaření:	10 min

Přísady

2	Středně velké brambory (oloupané a nakrájené na plátky)
½	Cibule (na plátky)
¼ čajové lžičky	Sůl
⅛ čajové lžičky	Pepř
¼ čajové lžičky	Česneková sůl
60 g	Sýr čedar

Příprava

- Do mísky vhodné do mikrovlnné trouby vložte plátky brambor a cibule.
- Brambory a cibuli osolte, opepřete a osolte česnekem. Vše dobře promíchejte a mísu přikryjte.
- Umístěte mísu na střed otočného talíře [2]. Okořeněné brambory a cibuli vařte při 700 W po dobu 9 minut nebo dokud nejsou brambory uvařené.
- Přidejte sýr a vařte při 500 W po dobu 1 minuty.
- K vyjmutí horké mísy si nasadte kuchyňské chňapky. Vychutnejte si chutnou snídani!

● Losos do mikrovlnné trouby

 28 min

 x 1

Doba přípravy:	5 min
Doba vaření:	23 min

Přísady

1 ks	losos (400 g)
½ čajové lžičky	pepř
½ čajové lžičky	sůl
2 čajové lžičky	voda
¼	citron

Příprava

1. Vyjměte lososa z lednice. Pokud byl zmrazený, rozmrazte jej nastavením výkonu na 300 W a času na 6 min.
2. Vyjměte rozmrazeného lososa a okořeňte jej pepřem a solí.
3. Okořeněného lososa položte na misku a přidejte 2 lžičky vody, poté misku přikryjte. Pokud je zakrytý plastovým obalem, udělejte na něm vidličkou několik otvorů.
4. Položte misku na otočný talíř. Nastavte výkon mikrovlnné trouby na 600 W a vařte 7 minut.
5. Přidejte trochu citronové šťávy a podávejte.

● Sekaná

 33-38 min

 x 2-3

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

Přísady

500 g	Mleté hovězí
½	Cibule (nakrájená na kostičky)
1	Vejce (rozšlehané)
100 g	Strouhanka
¼ čajové lžičky	Pepř
¼ čajové lžičky	Sůl
Na omáčku:	

75 ml	Voda
1 polévkové lžíce	Hořčice
2 polévkové lžíce	Kečup
1 čajová lžička	cukr
Volitelné	petržel

Příprava

1. Z mletého hovězího masa, cibule, rozšlehaného vejce a strouhanky vypracujte těsto na sekanou, které osolte a opepřete.
2. Vytvarujte sekanou a vložte ji do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby. Poté misku zakryjte. Pokud je zakrytý plastovým obalem, udělejte na něm vidličkou několik otvorů.
3. Sekanou vařte přibližně 18-23 minut při výkonu mikrovlnné trouby 700 W.
4. Mezitím smíchejte všechny přísady na omáčku v malé misce.
5. Po upečení sekané ji pokapejte omáčkou. Zakryjte a pečte v mikrovlnné troubě 5 minut při výkonu 700 W.
6. Ihned podávejte.

● Krevety s citronem a česnekem v mikrovlnné troubě

 10 min

 x 1-2

Doba vaření:	10 min
--------------	--------

Přísady

200 g	Krevety, oloupané a zbavené slupek
2 hřebíčky	Česnek, mletý
1	Citronová šťáva
30 g	Máslo
1 polévkové lžíce	Nasekaná petržel
Sůl a pepř podle chuti	

Příprava

1. Krevety vložte do misky vhodné do mikrovlnné trouby.
2. Přidejte česnek, citronovou šťávu, máslo, sůl a pepř.
3. Přikryjte a ohřívejte v mikrovlnné troubě na nejvyšší výkon 3–4 minuty, nebo dokud krevety nezrůžoví a nejsou uvařené.
4. Ozdobte petrželkou a podávejte s rýží nebo těstovinami.

● Makaróny se sýrem v mikrovlnné troubě

 20 min

 x 1

Doba vaření:	20 min
--------------	--------

Přísady

100 g	Kolínkové makaróny
120 ml	Voda
60 ml	Mléko
20 g	Univerzální mouka
20 g	Máslo
60 g	Sýr čedar a mozzarella
½ čajové lžičky	Sůl
¼ čajové lžičky	Pepř

Příprava

1. Uvaření těstoviny: V misce vhodné do mikrovlnné trouby smíchejte makaróny a vodu. Misku postavte na otočný talíř a za stálého míchání v polovině doby ohřívejte v mikrovlnné troubě při výkonu 700 W po dobu 5–6 minut.
2. Příprava sýrové omáčky: Máslo rozpouštějte při 500 W po dobu 2 minut. Vmíchejte mouku a mléko, dokud směs nezhoustne. Vmíchejte sýr, sůl a pepř.
3. Smíchání těstoviny a omáčky: Přidejte uvařené makaróny do sýrové omáčky a míchejte, dokud se těstoviny rovnoměrně neobalí.

4. Spojte a podávejte: V mikrovlnné troubě při 700 W ohřívejte dalších 5–6 minut, dokud se sýr nerozpustí a nezmění se na krémovou konzistenci.

● Rizoto v mikrovlnné troubě

 23 min

 x 1-2

Doba vaření:	23 min
--------------	--------

Přísady

200 g	Rýže Arborio
480 ml	Kuřecí nebo zeleninový vývar
120 ml	Bílé víno (nepovinné)
60 g	Nastrouhaný parmezán
80 g	Nakrájená cibule
1 hřebíček	Česnek, mletý (3 gramy)
15 g	Máslo
½ čajové lžičky	Sůl
¼ čajové lžičky	Pepř

Příprava

1. Uvařte cibuli a česnek:
 - V misce vhodné do mikrovlnné trouby smíchejte nakrájenou cibuli, mletý česnek a máslo. V mikrovlnné troubě při 700 W ohřívejte 2–3 minuty, dokud cibule nezprůsvitní.
2. Uvařte rýži:
 - Do mísy přidejte rýži arborio a promíchejte ji s máslovou směsí.
 - Přidejte vývar a bílé víno (pokud používáte). V mikrovlnné troubě při výkonu 700 W ohřívejte 10–12 minut za stálého míchání každé 3–4 minuty, dokud rýže nezmečká a nezíská krémovou konzistenci.
3. Dokončení rizota:
 - Vmíchejte nastrouhaný parmezán. V mikrovlnné troubě při výkonu 700 W ohřívejte další 2–3 minuty. Osolte a opepřete a podávejte horké.

● Plněná paprika v mikrovlnné troubě

 15 min

 x 1-2

Doba vaření:	15 min
--------------	--------

Přísady

2	Paprika
120 g	Vařená rýže
120 g	Mleté hovězí nebo krůtí maso
120 ml	Rajčatová omáčka
30 g	Drcený sýr čedar a mozzarella
40 g	Nakrájená cibule
½ čajové lžičky	Sůl
½ čajové lžičky	Pepř

Příprava

1. Příprava papriky:
 - Z paprik odřízněte vršky a odstraňte semínka.
 - Vložte je do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
2. Uvaření náplně:
 - V misce vhodné do mikrovlnné trouby smíchejte uvařenou rýži, mleté maso, rajčatovou omáčku, nasekanou cibuli a volitelné bylinky.
 - V mikrovlnné troubě při výkonu 700 W ohřívejte 4–5 minut, dokud není maso propečené.
3. Plnění a vaření paprik:
 - Uvařenou směsí naplňte papriky.
 - Navrch nasypete rozdrobený sýr.
 - V mikrovlnné troubě při 700 W ohřívejte 4–5 minut, dokud papriky nezměknou a sýr se nerozpustí.

● Lilek s parmezánem v mikrovlnné troubě

 20 min

 x 1-2

Doba vaření:	20 min
--------------	--------

Přísady

1	Velký lilek nakrájený na kolečka
240 ml	Omáčka marinara
120 g	Drcený sýr mozzarella
60 g	Nastrouhaný parmezán
60 g	Strouhanka
1	Vejce, rozšlehané
½ čajové lžičky	Sůl
½ čajové lžičky	Pepř

Příprava

1. Příprava lilku:
 - Plátky lilku namočte do rozšlehaného vejce a poté je obalte ve strouhance.
 - Položte je v jedné vrstvě na talíř vhodný do mikrovlnné trouby.
2. Vaření lilku:
 - V mikrovlnné troubě při 700 W ohřívejte 5–6 minut, v polovině otáčejte, dokud lilek nezměkne a strouhanka nezezlátne.
3. Sestavení pokrmu:
 - Do misky vhodné do mikrovlnné trouby navrstvěte marinara omáčku, uvařené plátky lilku a rozdrobený sýr mozzarella.
 - Vrstvy opakujte, dokud nespoteřebujete všechny ingredience, a zakončete vrstvou mozzarellou a parmazánem.
4. Vaření pokrmu:
 - V mikrovlnné troubě při 700 W ohřívejte 8–10 minut, dokud se sýr nerozpustí a nevytvoří bublinky.

● 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.

❗ 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 [10] 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 navlženým čistou vodou, aby se odstranily všechny zbytky čisticího prostředku.

- Otočný talíř: Čistěte otočný talíř [2] pravidelně teplou mýdlovou vodou. Otočný talíř je vhodný do myčky na nádobí.
- Stříkance a znečištění: Pravidelně používejte vlhký hadřík k odstranění stříkanců a znečištění z následujících komponent:
 - Dveře [7] (obě strany)
 - Průzor (obě strany)
 - Těsnění dveří [6] a související komponenty
- Kondenzační voda: Pokud se shromažďuje kondenzovaná voda na nebo kolem vnější strany dveří [7], setřete ji měkkým hadříkem. To může nastat, když je výrobek provozován v extrémně vlhkých podmínkách.
- Vůně: Pravidelně odstraňujte zápachy. Postavte hlubokou mikrovlnnou misku – naplněnou šálkem vody a šťávou a slupkou z jednoho citronu – do varného prostoru [10]. Směs zahřívejte po dobu 5 minut. Otřete varný prostor a důkladně ho vytřete dosucha měkkým hadříkem.

● Odstraňování chyb

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Výrobek nezačne vařit.	Dveře [7] nejsou správně uzavřeny.	Zavřete dveře [7].
Otočný talíř [2] dělá při otáčení velký hluk.	Otočný talíř [2] není správně umístěn na válečcích a držáku. Smykový nákrůžek [2] a/nebo dno varného prostoru [10] jsou špinavé.	Umístěte otočný talíř [2] správně do varného prostoru [10]. Vyčistěte smykový nákrůžek [2] a dno varného prostoru [10].
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.



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 používaný 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, 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 541001_2601, 541003_2601) 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.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz



Srbské označení shody



Použité výstražné upozornenia a symboly	Strana	81
Úvod	Strana	82
Používanie v súlade s určením	Strana	82
Rozsah dodávky	Strana	82
Popis súčiastok	Strana	82
Technické údaje	Strana	82
Bezpečnostné upozornenia	Strana	83
Základné princípy pri varení v mikrovlnnej rúre	Strana	87
Používanie vhodného riadu	Strana	87
Pred prvým použitím	Strana	88
Inštalácia produktu	Strana	88
Montáž	Strana	88
Obsluha	Strana	88
Ohrievanie potravín	Strana	88
Zvoľte stupeň výkonu	Strana	88
Nastavenie doby ohrievania	Strana	89
Spustiť proces ohrievania	Strana	89
Rozmrazovanie potravín	Strana	89
Tabuľka varenia a rozmrazovania	Strana	90
Pomocná tabuľka	Strana	90
Varenie v mikrovlnnej rúre	Strana	90
Tabuľka rozmrazovania	Strana	91
Ohrievanie mrazených potravín	Strana	91
Recepty	Strana	91
Čokoládový hrncekový koláč	Strana	91
Karamelová kukurica	Strana	92
Raňajkové zemiaky	Strana	92
Príprava lososa v mikrovlnnej rúre	Strana	93
Mleté mäso	Strana	93
Krevety s citrónom a cesnakom v mikrovlnnej rúre	Strana	93
Makaróny so syrom v mikrovlnnej rúre	Strana	94
Rizoto v mikrovlnnej rúre	Strana	94
Plnená paprika v mikrovlnnej rúre	Strana	95
Parmezán s baklažánom v mikrovlnnej rúre	Strana	95
Čistenie a starostlivosť	Strana	96
Odstránenie porúch	Strana	96
Likvidácia	Strana	97
Záruka	Strana	97
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	97
Servis	Strana	97

Použíte výstražné upozornenia a symboly

V návode na používanie, v krátkom návode a na obale sa používajú nasledovné varovné 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
		Hz	Hertz (sieťová frekvencia)
		W	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.		Vhodné 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 (iba otočný tanier )
CE	Značka CE potvrdzuje zhodu so smernicami EÚ, ktoré sú relevantné pre produkt.		Bezpečnostné upozornenia Manipulačné pokyny

MIKROVLNNÁ RÚRA

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnosti. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. V prípade postúpenia výrobku ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k výrobku.



Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 541001_2601, 541003_2601 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Používanie v súlade s určením

Tento produkt je určený na ohrievanie a prípravu potravín. Nepoužívajte ho 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.

- 1x Mikrovlnná rúra
- 1x Otočný tanier
- 1x Uzáver
- 1x Obežný krúžok
- 1x Návod na obsluhu

● Popis súčastok

(Obr. A)

- 1 Vetrací otvor (zadná strana produktu – nie je vyobrazené)
- 2 Otočný tanier s obežným krúžkom a uzáverom
- 3 Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
- 4 Otočný regulátor **POWER** (stupeň výkonu)
- 5 Otočný regulátor **TIMER**
- 6 Jednotka dverí (tesnenie dverí)
- 7 Rám dverí
- 8 Tlačidlo otvárania dverí
- 9 Háčik
- 10 Ohrievací priestor

● Technické údaje

Menovité napätie:	220–240 V~, 50 Hz
Príkon:	1100 W
Spotreba energie vo vypnutom stave:	0,1 W
Trieda ochrany:	I
Dodávaný výkon:	700 W
Frekvencia mikrovlnnej rúry:	2450 MHz
Objem ohrievacieho priestoru:	20 litrov
Hmotnosť:	10 kg
Rozmery:	446 x 241 x 338 mm

GS certifikovaný (SGS)

- 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 NÁVODOM NA OBSLUHU! KEĎ BUDETE TENTO PRODUKT ODOVZDÁVAŤ ĎALEJ, ODOVZDAJTE AJ KOMPLETNÚ DOKUMENTÁCIU K PRODUKTU!

V prípade poškodenia z dôvodu nedodržania tohto návodu na používanie zaniká nárok na záruku! Za následne vzniknuté škody nepreberáme žiadnu záruku! V prípade vecných alebo 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.

- ⚠ **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.
- Je zakázané v produkte ohrievať potraviny a nápoje v kovových nádobách.
- 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 odstránite zvyšky jedál.

- Nedostatočná čistota produktu môže viesť k zničeniu povrchu, čo môže negatívne ovplyvniť životnosť a môže viesť k možným nebezpečným situáciám.
- Produkt nečistite parným čističom.
- Produkt je určený na používanie ako samostatne stojaci. Nesmie sa umiestniť do skrine alebo na podobné miesta.

DODATOČNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE

- Osoby s kardiostimulátorom by sa mali informovať u svojho lekára ohľadne rizík skôr, ako uvedú produkt do prevádzky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Riziko popálenia! Počas používania sa výrobok zahrieva. Nedo-
týkajte sa horúceho povrchu výrobku počas používania ani bezprostredne po použití.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom! Produkt neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcu vodu.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom! Nikdy nepoužívajte poškodený produkt. Ak je produkt poškodený, odpojte ho od elektrickej siete a obráťte sa na predajcu.

- Produkt nepoužívajte, ak spadol alebo má viditeľné poškodenia.
- Pred pripojením produktu do elektrickej siete skontrolujte, či napätie a menovitý prúd zodpovedajú údajom o napájaní uvedeným na typovom štítku produktu.
- Chráňte napájací kábel pred poškodením. Nenechajte ho visieť nad ostrými hranami a nestláčajte ho, ani ho neohýbajte. Napájací kábel držte v dostatočnej vzdialenosti od horúcich plôch a otvoreného plameňa.

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, žiaru-vzdornej a suchej ploche.
- Do blízkosti produktu neukladajte horľavé materiály.
- Produkt nie je určený na prevádzkovanie s externým spínačom alebo samostatným ovládacím systémom.

Čistenie a starostlivosť

VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď sa chystáte produkt vyčistiť, alebo ho už nebudete používať, odpojte ho z elektrickej siete.
- Sieťovú zástrčku neťahajte zo zásuvky za napájací kábel.
 - Produkt, napájací kábel a sieťovú zástrčku chráňte pred prachom, priamym slnečným žiarením ako aj kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
 - Vždy čistite tesnenia dverí, dutiny a príslušné časti (pozri „Čistenie a starostlivosť“).
 -  Neodstraňuje svetlosivú kryciu slúdovú dosku, ktorá je upevnená v ohrievacom priestore na ochranu rúrok s magnetickým poľom.

- Ak je potrebné vymeniť svietidlá vo vnútri produktu, poverte tým kvalifikovaného odborníka.

FUNKČNÉ PORUCHY S INÝMI PRÍSTROJMI

Prevádzka produktu môže spôsobiť poruchy vášho rádia, televízora alebo podobných prístrojov.

Ak sa takéto poruchy vyskytnú, môžete ich zmierniť alebo upraviť pomocou nasledovných pomocných opatrení:

- Čistenie dverí a tesnení dverí produktu.
- Opätovné nastavenie antény vášho rádia alebo televízora. Priestorovo oddel'te produkt a prijímač.
- Dajte produkt ďalej od prijímača.
- Produkt zapojte do inej zásuvky. Produkt a prijímač by mali byť zapojené na rôzne elektrické okruhy.

PREVENTÍVNE OPATRENIA NA ZABRÁNENIE NADMERNÉMU KONTAKTU SO ŽIARENÍM MIKROVLNNEJ RÚRY

- Produkt sa nepokúšajte prevádzkovať s otvorenými dverami.

Môže to spôsobiť kontakt s potenciálne škodlivou dávkou mikrovlnného žiarenia.

Je rovnako dôležité, aby neboli porušené bezpečnostné blokovania, alebo aby sa s nimi nemanipulovalo.

- Do dverí 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 zabráňuje striekaniu a prispieva k tomu, aby sa jedlá ohrievali rovnomerne.
- **Otáčanie potravín:** Potraviny počas ohrievania v produkte jedenkrát otočte, aby sa jedlá ako kurence alebo hamburger rýchlejšie ohrievali. Veľké kusy potravín, ako napr. pečené mäso, musíte minimálne raz obrátiť. 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/škrupek:** Šupku zemiakov, párkov a podobných potravín pred ohrievaním prepichnete. Mohli by vybuchnúť.

- **Potraviny s hrubou šupkou/škrupek:** Tekvice, jablká, gaštany a podobné potraviny pred ohrievaním prepichnete.
- **Tuk alebo olej:** V produkte neroztápaajte zmrazený tuk alebo olej. V produkte nefritujte. Tuk alebo olej sa môžu vznietiť.
- **Nápoje:** Pri ohrievaní nápojov v produkte môže dôjsť k časovo oneskorenému bublaniu, ak nápoj vrije. Buďte preto pri manipulácii s nádobami opatrní. Aby ste zabránili náhlemu vreniu:
Ak je to možné, vložte do tekutiny počas ohrievania vhodnú sklenenú tyčku. Tekutinu nechajte po ohriatí v ohrievacom priestore **10** asi 20 sekúnd, aby ste zabránili neočakávanému bublaniu.
- **Pukance:** Používajte len pukance vhodné do mikrovlnnej rúry.

● Používanie vhodného riadu

- Ideálny materiál na používanie v mikrovlnnej rúre prepúšťa mikrovlnné žiarenie, aby energia mohla preniknúť do nádoby a zohriať jedlo. Mikrovlny nie sú schopné preniknúť cez kov. Z tohto dôvodu by ste nemali používať kovové nádoby a kovový riad.
- Nepoužívajte ani produkty z recyklovaného papiera. Mohli by obsahovať drobné zvyšky kovu, ktoré dokážu vytvárať iskry a/alebo spôsobiť požiar.
- Namiesto štvorcových alebo podlhovastých nádob odporúčame používať okrúhle/oválne riady, pretože jedlo v rohových oblastiach má tendenciu sa prevariť. Nasledujúci zoznam obsahuje všeobecné pokyny, ktoré vám pomôžu pri výbere správneho riadu.

Riad na varenie	Mikrovlnná rúra
Sklo odolné proti teplu	Áno
Sklo neodolné proti teplu	Nie
Keramika odolná proti teplu	Áno
Plastový riad (vhodný pre mikrovlnné rúry)	Áno
Kuchynské utierky	Áno
Kovový podnos/táča	Nie

Riad na varenie

Mikrovlnná rúra

Hliníková fólia a hliníková nádoba

Nie

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Keď používate produkt, nikdy nepoužívajte kovové predmety. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!

● Pred prvým použitím

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Produkt neprevádzkujte, ak je prázdny.

- ☐ Odstráňte obalový materiál (vrátane kartónu a pásky vo vnútri ohrievacieho priestoru [10]). Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne.
- ☐ Vyčistite produkt a príslušenstvo (pozri „Čistenie a starostlivosť“).
- ☐ 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 [7] sa musia dať úplne otvoriť.
 - Nad hornou stranou produktu musí byť zachovaný voľný priestor minimálne 20 cm.

● Montáž

- ☐ Nasuňte uzáver [2] na pohon otočného taniera (v ohrievacom priestore [10]).
- ☐ Položte obežný krúžok [2] na pohyblivú plochu (v ohrievacom priestore [10]).
- ☐ Položte otočný tanier [2] na obežný krúžok a uzáver. Otočný tanier musí správne priliehať na uzávere.

- ☐ Zapojte sieťovú zástrčku [3] do sieťovej zásuvky.

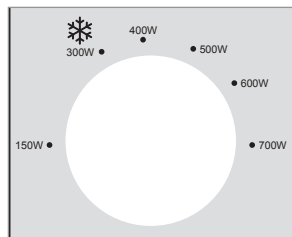
● Obsluha

- ⓘ UPOZORNENIE:** Pri prvom použití produktu sa môže objaviť mierny zápach. Dbajte na dostatočné vetranie miestnosti.

● Ohrievanie potravín

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo požiaru! Keď používate produkt, nikdy nepoužívajte kovové predmety. Kovy odrážajú mikrovlnné žiarenie, čo spôsobuje tvorbu iskier. Môžu spôsobiť požiar a produkt sa poškodí tak, že sa viac nedá opraviť!

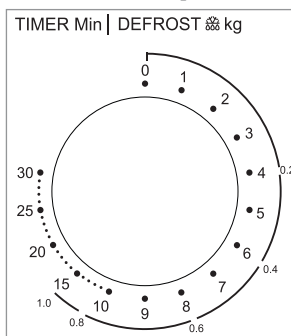
● Zvoľte stupeň výkonu



- ☐ Použite otočný regulátor **POWER** [4] a zvoľte jeden zo 6 stupňov výkonu:

Stupeň výkonu	Výkon varenia	Výkon
NÍZKY	21 %	150 W
ROZMRAZOVANIE POTRAVÍN ❄	43 %	300 W
S. NÍZKY	57 %	400 W
STREDNÝ	71 %	500 W
S. VYSOKÝ	86 %	600 W
VYSOKÝ	100 %	700 W

● Nastavenie doby ohrievania



- ❑ Otočte otočný regulátor **TIMER** [5] a nastavte dobu ohrievania až do 30 minút.

UPOZORNENIE: Čas kratší ako 2 minúty: Otočte otočný regulátor **TIMER** [5] na viac ako 2 minúty a potom sa vráťte k požadovnému času. Tento postup ponúka presnejšie výsledky.

● Spustíť proces ohrievania

- ❑ Akonáhle je nastavený stupeň výkonu a čas, produkt spustí proces ohrievania.
- ❑ Po uplynutí nastavenej doby ohrievania sa proces ohrevu automaticky ukončí a ozve sa cinknutie.

UPOZORNENIE: Otočný regulátor **TIMER** [5] vráťte späť do polohy **0** v prípade nasledovných okolností:

- Z produktu boli odstránené potraviny skôr, ako uplynula nastavená doba ohrievania.
- Produkt sa nepoužíva.

- ❑ **Predčasné ukončenie ohrievania:**
 - Otočný regulátor **TIMER** [5] otočte späť do polohy **0**.
 - Otvorte dvierka [7] stlačením tlačidla na otváranie dvierok [8].

UPOZORNENIE: Výrobok sa vypne.

● Rozmrazovanie potravín

Na rozmrazovanie potravín použite nastavenie ❄ na otočnom regulátore **POWER** [4].

❗ UPOZORNENIA:

- ❑ Zvoľte funkciu rozmrazovania na vonkajšom riadku otočného regulátora **TIMER** [5]. Funkcia rozmrazovania udáva približný čas rozmrazovania pre príslušnú hmotnosť mletého mäsa.

Příklad:

Rozmrazenie 400 g mletého mäsa:

Zvoľte stupeň výkonu na rozmrazovanie potravín (**300 W**): Otočte otočný regulátor **POWER** [4].

Otočným regulátorom **TIMER** [5] nastavte na vonkajšom riadku **0,4 kg**. Toto nastavenie znamená 6 minút.

- ❑ Aby sa dosiahlo rovnomerné rozmrazovanie, mali by ste niektoré potraviny po asi dvoch tretinách nastaveného času ohrievania premiešať alebo obrátiť.
- ❑ Po uplynutí nastaveného času zaznie akustický signál.

● **Tabuľka varenia a rozmrazovania**

● **Pomocná tabuľka**

- ☐ Nasledovná tabuľka zobrazuje rôzne príklady použitia a popisuje nastavenia, ktoré sú na to potrebné.

Výkon varenia	Výkon	Príklad použitia	Hmotnosť	Čas
21 %	150 W	Jemné roztopenie zmrzliny	100 ml	1 min
43 %	300 W	Roztopenie masla Rozmrazovanie potravín	100 g pozri tabuľku rozmrazovania	2 min
57 %	400 W	Rozmrazovanie tekutín (z chladničky)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Varenie ryže	100 g s 250 ml vody	15 min
86 %	600 W	Zohrievanie mrazenej zeleniny	200 g	4 min
100 %	700 W	Zohrievanie mrazených instantných cestovín	300 g	6 min

● **Varenie v mikrovlnnej rúre**

Jedlo	Množstvo	Výkon (W)	Čas (min)	Informácie
Rybie filé	400 g	600	10-15	Pridajte trochu vody a citrónovej šťavy.
Zelenina	250 g	500	5-10	Zeleninu nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas jedlo premiešajte.
Zemiaky	500 g	700	8-10	Zemiaky nakrájajte na kúsky. Pridajte trochu vody. Občas jedlo premiešajte.
Ryža	100 g ryže + 250 ml vody	600	15	Ryžu pred varením opláchnite.
Dezert (napr. puding, koláčik)	100-300 g	500	1-5	Pripravte podľa návodu na recept.
Mleté mäso	600 g	700	23-28	Ochutíte mleté mäso, položte ho do misky a zakryte vekom.

● Tabuľka rozmrazovania

- Nasledovná tabuľka zobrazuje približný čas rozmrazovania, ktorý je potrebný na rôzne hmotnosti.
- Čas rozmrazovania môžete podľa potreby predĺžiť, ak požadovaná hmotnosť ešte nebude rozmrazená.

Hmotnosť	Čas rozmrazovania (mleté mäso)	Čas rozmrazovania (zelenina)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Ohrievanie mrazených potravín

Jedlo	Hmotnosť	Výkon (W)	Čas (min)
Polievka	400 ml	600	8-10
Guláš	500 g	600	10-13
Prílohy (napr. ryža, cestoviny)	500 g	600	8-10
Zelenina	300 g	600	8-10

● Recepty

● Čokoládový hrnčekový koláč

 7 min

 x 1

Čas prípravy:	5 min
Čas varenia:	2 min

Ingrediencie

4 polievkové lyžice	Múka
¼ polievkovej lyžice	Prášok do pečiva
4 polievkové lyžice	Práškový cukor
2 polievkové lyžice	Kakaový prášok
1	Vajce
3 polievkové lyžice	Mlieko
3 polievkové lyžice	Rastlinný olej
Niekoľko kvapiek	Vanilkový extrakt alebo iný extrakt (voliteľné)

2 polievkové lyžice	Čokoládové lupienky, orechy alebo hrozienka (voliteľné)
---------------------	---

Príprava

1. Do veľkého hrnčeka vhodného do mikrovlnnej rúry nasypete múku, prášok do pečiva, práškový cukor a kakao. Všetky prísady zmiešajte.
2. Pridajte vajce a všetky prísady premiešajte.
3. Pridajte mlieko a rastlinný olej. Podľa potreby pridajte vanilkový extrakt alebo iný extrakt. Všetky prísady miešajte, kým zmes nie je hladká.
4. Podľa potreby pridajte čokoládové lupienky, orechy alebo hrozienka. Všetky prísady zmiešajte.
5. Hrnček položte na stred otočného taniera 2.
6. Koláč pečte pri 700 W 2 minúty alebo kým koláč neprestane stúpať a nebude pevný.
6. Na vybratie horúceho hrnčeka si nasadíte kuchynské chňapky. Vychutnajte si chutný koláč!

Karamelová kukurica

 24 min

 x 8

Čas prípravy:	20 min
Čas varenia:	4 min

Ingrediencie

60 g	Kukuričné zrnó
240 g	Hnedý cukor
60 ml	Kukuričný sirup
3 polievkové lyžice	Nesolené maslo
½ čajovej lyžičky	Soľ
1 čajová lyžička	Vanilkový extrakt
¼ čajovej lyžičky	Jedlá sóda
Niekoľko kvapiek	Rastlinný olej (voliteľné)

Príprava

- Kukuričné zrná vložte do papierového vrečka. Ak chcete, pridajte niekoľko kvapiek rastlinného oleja. Vrchnú časť vrečka niekoľkokrát preložte, aby sa uzavrelo.
- Vrečko položte na stred otočného taniera . Kukuricu varte pri 700 W 4 minúty alebo kým neprestane zvuk „pukania“.
- Príprava karamelu: Do veľkej misy vhodnej do mikrovlnnej rúry dajte cukor, kukuričný sirup, maslo a soľ. Zmes varte 2 minúty pri 700 W. Zmes premiešajte a varte pri 700 W ďalšie 2 minúty, kým sa nevytvorí veľa bublín.
- Do karamelovej zmesi pridajte vanilkový extrakt a jedlú sódu a dobre premiešajte. Okamžite pridajte tretinu horúceho karamelu na popcorn vo vrečku. Vrečko zatvorte a zatrasťe ním, aby sa popcorn obalil. Na popcorn pridajte ďalšiu tretinu karamelu. Vrečko zatvorte a pretrepte ho. Na popcorn pridajte zvyšný karamel a poslednýkrát pretrepte vrečko.
- Vrečko položte na stred otočného taniera . Popcorn varte 1 minútu pri 700 W. Pri vyberaní a pretrepávaní horúceho vrečka si nasadte kuchynské chňapky.

- Horúcu karamelovú kukuricu nalejte do nádoby. Karamelovú kukuricu nechajte 20 minút úplne vychladnúť. Karamelovú kukuricu rozlámte a vychutnajte si ju!

Raňajkové zemiaky

 25 min

 x 2

Čas prípravy:	15 min
Čas varenia:	10 min

Ingrediencie

2	Stredne veľké zemiaky (ošúpané a nakrájané na plátky)
½	Cibuľa (nakrájaná na plátky)
¼ čajovej lyžičky	Soľ
⅛ čajovej lyžičky	Korenie
¼ čajovej lyžičky	Cesnaková soľ
60 g	Syr čedar

Príprava

- Do misy vhodnej do mikrovlnnej rúry vložte plátky zemiakov a cibule.
- Zemiaky a cibuľu ochuťte soľou, korením a cesnakovou soľou. Všetko dobre premiešajte a misu prikryte.
- Misku umiestnite na stred otočného taniera . Ochutené zemiaky a cibuľu varte pri 700 W 9 minút alebo kým nie sú zemiaky uvarené.
- Pridajte syr a varte pri 500 W 1 minútu.
- Na vybratie horúcej misy si nasadte kuchynské rukavice. Vychutnajte si chutné raňajky!

● Príprava lososa v mikrovlnnej rúre

 28 min

 x 1

Čas prípravy:	5 min
Čas varenia:	23 min

Ingrediencie

1 ks	lososa (400 g)
½ čajovej lyžičky	Korenie
½ čajovej lyžičky	Soľ
2 čajové lyžičky	Voda
¼	Citrón

Príprava

1. Vyberte lososa z chladničky. Ak bol losos zmrazený, rozmrazte ho s výkonom 300 W v priebehu 6 minút.
2. Vyberte rozmrazeného lososa a ochuťte ho čiernym korením a soľou.
3. Položte ochuteného lososa do misky a pridajte 2 čajové lyžičky vody, potom misku zakryte. Ak bol losos v uzavretom plastovom obale, urobte do obalu dierky pomocou vidličky.
4. Položte potravinu na otočný tanier. Nastavte výkon mikrovlnnej rúry na 600 W a varte 7 minút.
5. Pridajte malé množstvo citrónovej šťavy a podávajte.

● Mleté mäso

 33 i 38 min

 x 2-3

Čas prípravy:	10 min
Čas varenia:	23-28 min

Ingrediencie

500 g	Mleté mäso
½	Cibuľa (nakrájaná na kocky)
1	Vajce (vyšľahané)
100 g	Strúhanka

¼ čajovej lyžičky	Korenie
¼ čajovej lyžičky	Soľ
Na prípravu omáčky:	
75 ml	Voda
1 polievková lyžica	Horčica
2 polievkové lyžice	Kečup
1 čajová lyžička	Cukor
Podľa želania	Petržlen

Príprava

1. Zmiešajte mleté hovädzie mäso, cibuľu, vyšľahané vajce a strúhanku, aby vzniklo cesto z mletého mäsa. Ochuťte soľou a čiernym korením.
2. Vytvarujte bochník z mletého mäsa a položte ho do misky, ktorú je možné použiť v mikrovlnnej rúre. Potom misku zakryte. Ak bolo mäso v uzavretom plastovom obale, urobte do obalu dierky pomocou vidličky.
3. Pripravujte mleté mäso v mikrovlnnej rúre približne 18-23 minút pri výkone 700 W.
4. Medzitým zmiešajte všetky ingrediencie na omáčku v malej miske.
5. Po dovarení mletého mäsa polejte mäso omáčkou. Zakryte a položte do mikrovlnnej rúry na 5 minút pri výkone 700 W.
6. Môžete podávať. Dobrú chuť.

● Krevety s citrónom a cesnakom v mikrovlnnej rúre

 10 min

 x 1-2

Čas varenia:	10 min
--------------	--------

Ingrediencie

200 g	Krevety, olúpané a zbavené šupín
2 klinčeky	Cesnak, mletý
1	Citrónová šťava
30 g	Maslo

1 polievková lyžica	Nasekaná petržlenová vňať
Soľ a korenie podľa chuti	

Príprava

1. Krevety vložte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry.
2. Pridajte cesnak, citrónovú šťavu, maslo, soľ a korenie.
3. Prikryte a ohrievajte v mikrovlnnej rúre na najvyššom stupni 3–4 minúty, alebo kým krevety nezružovejú a nie sú uvarené.
4. Ozdobte petržlenovou vňaťou a podávajte s ryžou alebo cestovinami.

● Makaróny so syrom v mikrovlnnej rúre

 20 min

 x 1

Čas varenia:	20 min
--------------	--------

Ingrediencie

100 g	Kolienkové makaróny
120 ml	Voda
60 ml	Mlieko
20 g	Univerzálna múka
20 g	Maslo
60 g	Syr čedar a mozzarella
½ čajovej lyžičky	Soľ
¼ čajovej lyžičky	Korenie

Príprava

1. Uvarenie cestovín: V miske vhodnej do mikrovlnnej rúry zmiešajte makaróny a vodu. Misku položte na otočný tanier a ohrievajte v mikrovlnnej rúre pri výkone 700 W 5 až 6 minút, pričom v polovici času miešajte.
2. Príprava syrovej omáčky: Maslo rozpúšťajte 2 minúty pri 500 W. Múku a mlieko miešajte, kým zmes nie je hladká a nezhustne. Vmiešajte syr, soľ a korenie.

3. Spojenie cestovín a omáčky: Do syrovej omáčky pridajte uvarené makaróny a miešajte, kým sa cestoviny rovnomerne neobalia.
4. Zmiešajte a podávajte: V mikrovlnnej rúre pri 700 W ohrievajte ďalších 5–6 minút, kým sa syr nerozpustí a nezíska krémovú konzistenciu.

● Rizoto v mikrovlnnej rúre

 23 min

 x 1-2

Čas varenia:	23 min
--------------	--------

Ingrediencie

200 g	Ryža arborio
480 ml	Kurací alebo zeleninový vývar
120 ml	Biele víno (voliteľné)
60 g	Strúhaný parmezán
80 g	Nakrájaná cibuľa
1 klinček	Cesnak, mletý (3 gramy)
15 g	Maslo
½ čajovej lyžičky	Soľ
¼ čajovej lyžičky	Korenie

Príprava

1. Uvarte cibuľu a cesnak:
 - V miske vhodnej do mikrovlnnej rúry zmiešajte nakrájanú cibuľu, mletý cesnak a maslo. V mikrovlnnej rúre pri 700 W ohrievajte 2–3 minúty, kým cibuľa nie je priesvitná.
2. Varenie ryže:
 - Do misky pridajte ryžu arborio a premiešajte ju, aby sa pokryla maslovou zmesou.
 - Pridajte vývar a biele víno (ak používate). V mikrovlnnej rúre pri 700 W ohrievajte 10–12 minút, pričom každé 3–4 minúty premiešajte, kým ryža nezmäkne a nezíska krémovú konzistenciu.

3. Dokončenie rizota:

- Vmiešajte strúhaný parmezán.
V mikrovlnnej rúre pri 700 W ohrievajte ďalšie 2–3 minúty. Dochuťte soľou a korením a podávajte horúce.

● Plnená paprika v mikrovlnnej rúre

 15 min

 x 1-2

Čas varenia:	15 min
--------------	--------

Ingrediencie

2	Papriky
120 g	Uvarená ryža
120 g	Mleté hovädzie alebo morčacie mäso
120 ml	Paradajková omáčka
30 g	Rozdrvený syr čedar a mozzarella
40 g	Nakrájaná cibuľa
½ čajovej lyžičky	Soľ
½ čajovej lyžičky	Korenie

Príprava

1. Príprava papriky:
 - Z papriek odrežte vrcholy a odstráňte semená.
 - Umiestnite ich do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry.
2. Uvarenie náplne:
 - V miske vhodnej do mikrovlnnej rúry zmiešajte uvarenú ryžu, mleté mäso, paradajkovú omáčku, nasekanú cibuľu a voľiteľné bylinky.
 - Mäso varte v mikrovlnnej rúre pri výkone 700 W 4–5 minút, kým nie je uvarené.
3. Plnenie a varenie papriky:
 - Uvarenou zmesou naplňte papriky.
 - Navrch nasypťte rozdrobený syr.
 - V mikrovlnnej rúre pri 700 W ohrievajte 4–5 minút, kým paprika nezmäkne a syr sa nerozpustí.

● Parmezán s baklažánom v mikrovlnnej rúre

 20 min

 x 1-2

Čas varenia:	20 min
--------------	--------

Ingrediencie

1	Veľký baklažán, nakrájaný na kolieska
240 ml	Marinara omáčka
120 g	Strúhaný syr mozzarella
60 g	Strúhaný parmezán
60 g	Strúhanka
1	Vajce, rozšľahané
½ čajovej lyžičky	Soľ
½ čajovej lyžičky	Korenie

Príprava

1. Príprava baklažánu:
 - Plátky baklažánu namočte do rozšľahaného vajca a potom ich obaľte v strúhanke.
 - Umiestnite ich v jednej vrstve na tanier vhodný do mikrovlnnej rúry.
2. Varenie baklažánu:
 - V mikrovlnnej rúre pri 700 W ohrievajte 5 až 6 minút, v polovici otočte, kým baklažán nezmäkne a strúhanka nebude zlatistá.
3. Príprava pokrmu:
 - Do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry navrstvite omáčku marinara, uvarené plátky baklažánu a rozdrobený syr mozzarella.
 - Vrstvy opakujte, kým nepoužijete všetky prísady, a na záver položte vrstvu mozzarely a parmezánu.
4. Varenie pokrmu:
 - V mikrovlnnej rúre pri 700 W ohrievajte 8–10 minút, kým sa syr nerozpustí a nevytvorí bublinky.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Úrazu elektrickým prúdom! Pred čistením: Vždy vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Nebezpečenstvo popálenia! Produkt nečistite bezprostredne po použití. Produkt nechajte najskôr vychladnúť.

⚠ VÝSTRAHA! Elektrické časti produktu neporúčajte do vody alebo iných kvapalín. Produkt nikdy nedržte pod tečúcu vodu.

❗ UPOZORNENIA:

- ❑ Produkt vyčistite až po vychladnutí. Zaschnuté zvyšky jedál sa nedajú tak jednoducho odstrániť.
- ❑ Nepoužívajte spreje na čistenie alebo iné agresívne čistiace prostriedky, lebo tieto môžu spôsobiť flaky, pásy alebo zakalenie povrchu.
- ❑ Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré by mohli škriabať.
- ❑ Telo: Teleso produktu čistite vlhkou handričkou.
- ❑ Ohrievací priestor: Ohrievací priestor [10] 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: Otočný tanier [2] pravidelne čistite teplou mydlovou vodou. Otočný tanier je vhodný do umývačky riadu.
- ❑ Striekance a znečistenia: Na odstránenie striekancov a znečistenia z nasledovných súčiastok používajte pravidelne vlhkú handru:
 - Dvere [7] (obe strany)
 - Priehľadné okno (obe strany)
 - Tesnenie dverí [6] a prilahlé súčiastky
- ❑ Kondenzovaná voda: Ak by sa na dverách alebo okolo vonkajšej strane dverí [7] tvorila kondenzovaná voda, utrite ju mäkkou handričkou. Môže k tomu dôjsť, keď je produkt prevádzkovaný v extrémne vlhkých podmienkach.
- ❑ Zápach: Pravidelne odstraňujte zápach. Hlbokú misu vhodnú do mikrovlnnej rúry – naplňte šálkou vody, šľavou z citróna a citrónovou kôrou – vložte do ohrievacieho priestoru [10]. Túto zmes zohrievajte 5 minút. Dôkladne poutierajte ohrievací priestor a vydrhnite dosucha pomocou mäkkej handričky.

● Odstránenie porúch

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Produkt nezačína s ohrievaním.	Dvere [7] nie sú správne zatvorené.	Zatvorte dvere [7].
Otočný tanier [2] vydáva pri otáčaní hlasné zvuky.	Otočný tanier [2] nie je správne umiestnený na valčekoch a držiaku. Obežný krúžok [2] a/alebo dno ohrievacieho priestoru [10] sú znečistené.	Vložte otočný tanier [2] do ohrievacieho priestoru [10] správne. Vyčistite obežný krúžok [2] a dno ohrievacieho priestoru [10].
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.



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.

Akékoľvek 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 541001_2601, 541003_2601) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk



Srbské označenie zhody



Korištene upozoravajuće napomene i simboli	Stranica	99
Uvod	Stranica	100
Uporaba u skladu s odredbama	Stranica	100
Sadržaj isporuke	Stranica	100
Opis dijelova	Stranica	100
Tehnički podaci	Stranica	100
Sigurnosne napomene	Stranica	101
Osnovni principi kuhanja u mikrovalnoj pećnici	Stranica	105
Koristite prikladno posuđe	Stranica	105
Prije prve uporabe	Stranica	106
Postavljanje proizvoda	Stranica	106
Montaža	Stranica	106
Uporaba	Stranica	106
Kuhanje hrane	Stranica	106
Odaberite razinu snage	Stranica	106
Postavljanje vremena kuhanja	Stranica	107
Početak kuhanja	Stranica	107
Odmrzavanje hrane	Stranica	107
Tablica za kuhanje i odmrzavanje	Stranica	108
Tablica za kuhanje	Stranica	108
Kuhanje s mikrovalnom pećnicom	Stranica	108
Tablica za odmrzavanje	Stranica	109
Zagrijavanje zamrznute hrane	Stranica	109
Recepti	Stranica	109
Čokoladni kolač u šalici	Stranica	109
Karamelizirane kokice	Stranica	110
Krumpiri za doručak	Stranica	110
Losos iz mikrovalne pećnice	Stranica	111
Mesna štruga	Stranica	111
Kozice s limunom i češnjakom iz mikrovalne pećnice	Stranica	111
Makaroni sa sirom iz mikrovalne pećnice	Stranica	112
Rižoto iz mikrovalne pećnice	Stranica	112
Punjene paprike iz mikrovalne pećnice	Stranica	113
Patlidžan s parmezanom iz mikrovalne pećnice	Stranica	113
Čišćenje i njega	Stranica	114
Uklanjanje smetnji	Stranica	114
Zbrinjavanje	Stranica	115
Jamstvo	Stranica	115
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica	115
Servis	Stranica	115

Korištene upozoravajuće napomene i simboli

U ovim uputama za uporabu, kratkim uputama ili na pakiranju korištene su sljedeće upozoravajuće napomene:

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

MIKROVALNA PEĆNICA

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Uputa za uporabu je sastavni dio ovog proizvoda. Ona sadrži važne upute o sigurnosti, uporabi i uklanjanju otpada. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim njegovim uputama za korištenje i sigurnosnim uputama. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.



Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Uporaba u skladu s odredbama

Ovaj proizvod namijenjen je zagrijavanju i pripremi hrane. Proizvod nemojte koristiti u druge svrhe.

Proizvod je namijenjen samo za uporabu u privatnim kućanstvima i ne smije se u medicinskim ili komercijalnim područjima.

Proizvođač neće biti odgovoran za štete nastale zbog nepravilne uporabe.

● Sadržaj isporuke

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

- 1x Mikrovalna pećnica
- 1x Okretni tanjur
- 1x Blokada
- 1x Okretni prsten
- 1x Korisnički priručnik

● Opis dijelova

(Sl. A)

- 1 Ventilacijski otvori (stražnja strana proizvoda – nije prikazana)
- 2 Okretni tanjur s okretnim prstenom i blokadom
- 3 Priključni kabel s mrežnim utikačem
- 4 Okretni regulator **POWER** (razina snage)
- 5 Okretni regulator **TIMER**
- 6 Jedinica vrata (brtva vrata)
- 7 Okvir vrata
- 8 Gumb za otvaranje vrata
- 9 Bravica
- 10 Prostor za kuhanje

● Tehnički podaci

Nazivni napon:	220–240 V~, 50 Hz
Snaga:	1100 W
Potrošnja struje u načinu rada u isključenom stanju:	0,1 W
Razred zaštite:	I
Izlazna snaga:	700 W
Frekvencija mikrovalne pećnice:	2450 MHz
Zapremnina prostora za kuhanje:	20 litara
Težina:	10 kg
Dimenzije:	446 x 241 x 338 mm

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



Sigurnosne napomene

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

U slučaju oštećenja zbog nepridržavanja ovih uputa za uporabu bit će poništeno pravo na primjenu jamstva! Ne preuzimamo odgovornost za posljedične štete! Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja ili ozljeda zbog nepravilne uporabe ili nepridržavanja sigurnosnih napomena!

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE ZA BUDUĆU UPORABU

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

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

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

⚠ UPOZORENJE! Tekućine

- i ostala hrana ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer one mogu eksplodirati.
- Ako je mrežni priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegova servisna služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegla svaka opasnost.
 - Ovaj je proizvod namijenjen uporabi u domaćinstvima i sličnim primjenama, kao npr.:
 - Kuhinjama za službenike u trgovinama, uredima i ostalim radnim okruženjima;
 - Na poljoprivrednim imanjima;
 - Za goste u hotelima, motelima i drugim smještajima;
 - U smještajima za noćenje s doručkom i sličnim prostorima.
 - Iznad vrha proizvoda mora biti najmanje 20 cm slobodnog prostora.
 - Mogu se koristiti samo jela koja su prikladna za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
 - U proizvodu nije dopušteno zagrijavati hranu i piće u metalnim posudama.
 - Kada zagrijavate hranu u plastičnim ili papirnatim spremnicima, pripazite na proizvod jer postoji mogućnost zapaljenja.
 - Ovaj je proizvod namijenjen zagrijavanju hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće, kao i zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažnih krpa i slično mogu predstavljati opasnost od ozljeda, zapaljenja ili požara.
 - Ako se pojavi dim, proizvod treba isključiti ili iskopčati iz napajanja, a vrata zatvoriti kako bi ugušio plamen.
 - Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati odgođeno eruptivno vrenje, pa treba biti oprezan pri rukovanju spremnikom.
 - Sadržaj dječjih bočica i staklenki dječje hrane mora se promiješati ili promućkati i provjeriti temperaturu prije upotrebe kako bi se izbjegle opekline.
 - Jaja s ljuskom te tvrdo kuhana jaja ne smije se zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati i nakon završetka zagrijavanja mikrovalne pećnice.

- Proizvod treba redovito čistiti i uklanjati ostatke hrane.
- Nedovoljna čistoća proizvoda može dovesti do uništenja površine, što može negativno utjecati na radni vijek i možda dovesti do opasnih situacija.
- Proizvod se ne smije čistiti parnim čistačem.
- Proizvod nije namijenjen samostojećoj upotrebi. Ne smije se postaviti u ormar ili slično.

DODATNE SIGURNOSNE NAPOMENE

- Osobe koje koriste srčani stimulator trebaju prije upotrebe proizvoda saznati o mogućim rizicima od svog obiteljskog liječnika.

⚠ OPASNOST! Opasnost od opekline! Proizvod se tijekom upotrebe zagrijava. Ne dotičite vruću površinu proizvoda za vrijeme upotrebe niti neposredno nakon upotrebe.

⚠ OPASNOST! Opasnost od električnog udara!

Proizvod nikada nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Proizvod nikada nemojte držati pod tekućom vodom.

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

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

Postavljanje proizvoda

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

Uporaba

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

- Ne pomičite proizvod dok radi.

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

Čišćenje i njega

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od nezgode! Prije

- radova čišćenja i ako ga ne upotrebljavate, proizvod odvojite od električne mreže.
- Nemojte povlačiti mrežni utikač iz utičnice za priključni kabel.
 - Proizvod, priključni kabel i mrežni utikač zaštitite od prašine, izravnog sunčeva zračenja te kapanja i prskanja vode.
 - Uvijek očistite brtve vrata, šupljine i susjedne dijelove (vidjeti odjeljak "Čišćenje i njega").

-  Ne uklanjajte svjetlo sivu pokrovnu pločicu od tinjca koja je pričvršćena u prostoru za kuhanje za zaštitu magnetronske cijevi.
- Ako treba zamijeniti žarulje unutar proizvoda, neka to učini kvalificirani stručnjak.

RADIJSKE SMETNJE I OSTALIM UREĐAJIMA

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

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

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

PODUZMITE MJERE PREDOSTROŽNOSTI KAKO BISTE IZBJEGLI PRETJERANI KONTAKT S MIKROVALNIM ZRAČENJEM

- Ne pokušavajte rukovati proizvodom dok su vrata otvorena.
To može rezultirati kontaktom s potencijalno štetnom dozom mikrovalnog zračenja. Također je važno da ne prekidate i ne dirate sigurnosne blokade.

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

● Osnovni principi kuhanja u mikrovalnoj pećnici

- **Vrijeme kuhanja:** Pazite na vrijeme kuhanja. Odaberite najkraće navedeno vrijeme kuhanja i produljite ga po potrebi. Hrana koja se predugo kuha može početi dimiti ili se zapaliti.
- **Hrana:** Komade hrane ravnomjerno rasporedite po proizvodu. Izrežite hranu na približno jednake komade. Stavite najdeblje komade blizu rubova.
- **Pokrivanje hrane:** Pokrijte hranu poklopcem koji je koji se može koristiti mikrovalnoj pećnici tijekom kuhanja. Poklopac sprječava prskanje i osigurava ravnomjerno kuhanje hrane.

- **Okretanje hrane:** Tijekom kuhanja jednom okrenite hranu u proizvodu kako bi se jela poput piletine ili hamburgera brže skuhalo. Velike komade hrane, kao što su pečenja treba okrenuti barem jednom. Na polovici vremena kuhanja nanovo rasporedite manje komade hrane, poput mesnih okruglica. Okrećite mesne okruglice i pomaknite ih od središta tanjura do ruba.
- **Hrana s kožom/korom:** Prije kuhanja probušite kožu krumpira, kobasica i slične hrane. Inače biste mogla eksplodirati.
- **Hrana s debljom kožom/korom:** Cijele bundeve, jabuke, kestene i sličnu hranu probodite prije kuhanja.
- **Masnoća ili ulje:** Ne odmrzavajte nikakvu smrznutu masnoću ili ulje u proizvodu. Ne pržite u proizvodu. Masnoća ili ulje mogu se zapaliti.
- **Pića:** Pri zagrijavanju pića u proizvodu može doći do odgođenog vrenja pića. Stoga budite oprezni prilikom rukovanja spremnikom. Kako biste izbjegli naglo vrenje:
Ako je moguće, stavite prikladnu staklenu šipku u tekućinu dok se zagrijava. Nakon zagrijavanja, ostavite tekućinu u prostoru za kuhanje **10** oko 20 sekundi kako biste spriječili da neočekivano provrije.
- **Kokice:** Koristite samo kokice za mikrovalnu pećnicu.

● **Koristite prikladno posuđe**

- Idealan materijal za upotrebu u mikrovalnoj pećnici propusan je za mikrovalove, tako da energija može prodrijeti u posudu za zagrijavanje hrane. Mikrovalne pećnice ne mogu prodrijeti u metal. Iz tog razloga metalne posude i posuđe izrađene od metala ne smiju se koristiti.
- Također, nemojte koristiti proizvode izrađene od recikliranog papira. Oni mogu sadržavati sitne metalne fragmente koji mogu uzrokovati iskenje i/ili vatru.

- Preporučujemo upotrebu okruglih/ovalnih posuda umjesto četvrtastih ili izduženih posuda jer hrana obično provrije u kutnim područjima. Sljedeći popis sadrži opće informacije koje će vam pomoći u odabiru odgovarajućih posuda.

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

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Nikada nemojte koristiti metalne predmete dok koristite proizvod. Metali reflektiraju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može izazvati požar i nepopravljivo oštetiti proizvod!

● Prije prve uporabe

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Nikada nemojte koristiti proizvod kad je prazan.

- Uklonite ambalažni materijal (uključujući karton i traku unutar prostora za kuhanje [10]). Provjerite jesu li isporučeni svi potrebni dijelovi.
- Očistite proizvod i njegov pribor (vidi „Čišćenje i njega“).
- Očistite površinu suhom krpom kako biste uklonili svu vodu ili prašinu.

● Postavljanje proizvoda

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

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

- Stavite proizvod na ravnu površinu s dovoljno prostora za provjetravanje:
 - Između proizvoda i susjednih zidova (uključujući bočne i stražnje stijenke) mora biti najmanje 10 cm slobodnog prostora. Mora biti omogućeno potpuno otvaranje vrata [7].
 - Iznad vrha proizvoda mora biti najmanje 20 cm slobodnog prostora.

● Montaža

- Postavite blokadu [2] na pogon okretnog tanjura (unutar prostora za kuhanje [10]).
- Postavite okretni prsten [2] na površinu okretanja (unutar prostora za kuhanje [10]).
- Postavite okretni tanjur [2] na okretni prsten i na blokadu. Okretno tanjur mora pravilno sjesti na blokadu.
- Mrežni utikač [3] utaknite u utičnicu.

● Uporaba

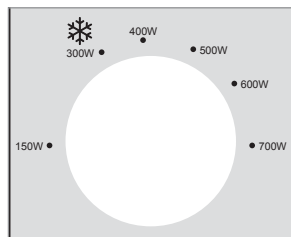
- ❗ **NAPOMENA:** Kod prvog zagrijavanja proizvoda može se pojaviti blagi miris. Pobrinite se za dovoljno prozračivanje prostorije.

● Kuhanje hrane

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od požara!

Nikada nemojte koristiti metalne predmete dok koristite proizvod. Metali reflektiraju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može izazvati požar i nepopravljivo oštetiti proizvod!

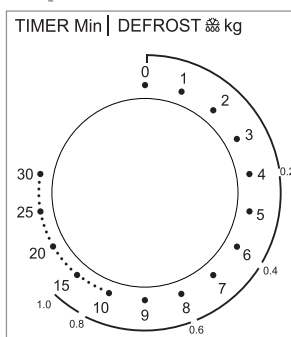
● Odaberite razinu snage



- Pomoću okretnog regulatora **POWER** [4] odaberite jednu od 6 razina snage:

Razina snage	Snaga kuhanja	Svojstvo
MALA	21 %	150 W
ODMRZAVANJE HRANE ❄️	43 %	300 W
SREDNJE MALA	57 %	400 W
SREDNJA	71 %	500 W
SREDNJE VELIKA	86 %	600 W
VELIKA	100 %	700 W

● Postavljanje vremena kuhanja



- ❑ Okretanjem okretnog regulatora **TIMER** [5] odaberite vrijeme kuhanja do 30 minuta.

❗ **NAPOMENA:** Odabir vremena kraćeg od 2 minute: Okrenite okretno regulator **TIMER** [5] na položaj veći od 2 minute, a zatim se vratite na željeno vrijeme. Ovaj pristup omogućuje preciznije postavljanje.

● Početak kuhanja

- ❑ Čim se postave razina snage i vrijeme, proizvod započinje postupak kuhanja.
- ❑ Kad istekne postavljeno vrijeme kuhanja, postupak kuhanja automatski se završava i aktivira se melodija zvona.

❗ **NAPOMENA:** U sljedećim okolnostima uvijek vratite okretni regulator **TIMER** [5] natrag u položaj **0**:

- Hrana je uklonjena s proizvoda prije isteka postavljenog vremena kuhanja.
- Proizvod se ne koristi.

❑ Ranije završavanje postupka kuhanja:

- Okrenite okretni regulator **TIMER** [5] natrag u položaj **0**.
- Otvorite vrata [7] pritiskom na gumb za otvaranje vrata [8].

❗ **NAPOMENA:** Proizvod ulazi u način rada u isključenom stanju.

● Odmrzavanje hrane

Upotrijebite postavku ❄️ na okretnom regulatoru **POWER** [4] za odmrzavanje hrane.

❗ **NAPOMENA:**

- ❑ Odaberite funkciju odmrzavanja na vanjskom retku na okretnom regulatoru **TIMER** [5]. Funkcija odmrzavanja prikazuje približno vrijeme odmrzavanja za odgovarajuću masu mljevenog mesa.

Primjer:

Odmrzavanje 400 g mljevenog mesa:

Odaberite razinu snage za odmrzavanje hrane (**300 W**): Okrenite okretni regulator **POWER** [4].

Pomoću okretnog regulatora **TIMER** [5] postavite **0,4 kg** na vanjsko retku. Ova postavka predstavlja 6 minuta.

- ❑ Kako bi se osiguralo ravnomjerno odmrzavanje, neke namirnice treba miješati ili okretati nakon otprilike dvije trećine vremena zagrijavanja.
- ❑ Melodija zvona oglašava se nakon isteka postavljenog vremena.

● **Tablica za kuhanje i odmrzavanje**

● **Tablica za kuhanje**

□ Sljedeća tablica za kuhanje prikazuje različite primjere primjene i opisuje potrebne postavke.

Snaga kuhanja	Svojstvo	Primjer primjene	Težina	Vrijeme
21 %	150 W	Lagano odmrzavanje sladoleda	100 ml	1 min
43 %	300 W	Topljenje maslaca	100 g	2 min
		Odmrzavanje hrane	pogledajte tablicu za odmrzavanje	
57 %	400 W	Odmrzavanje tekućine (iz hladnjaka)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Kuhanje riže	100 g s 250 ml vode	15 min
86 %	600 W	Zagrijavanje zamrznutog povrća	200 g	4 min
100 %	700 W	Zagrijavanje zamrznutih instant rezanaca	300 g	6 min

● **Kuhanje s mikrovalnom pećnicom**

Hrana	Količina	Snaga (W)	Vrijeme (min)	Informacija
Ribljí filet	400 g	600	10-15	Dodajte malo vode i limunov sok.
Povrće	250 g	500	5-10	Izrežite povrće na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promiješajte.
Krumpiri	500 g	700	8-10	Izrežite krumpire na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promiješajte.
Riža	100 g riže + 250 ml vode	600	15	Ispirite rižu prije kuhanja.
Desert (npr. puding, kolačići u kalupima)	100-300 g	500	1-5	Pripremljeno prema uputama iz recepta.
Mesna štruca	600 g	700	23-28	Mesnu štrucu začinite, stavite na tanjur i poklopite tanjur poklopcem.

● Tablica za odmrzavanje

- Sljedeća tablica prikazuje približna vremena odmrzavanja za različite težine.
- Ako je potrebno, produljite vrijeme odmrzavanja ako željena težina još nije odmrznuta.

Težina Vrijeme odmrzavanja (mljeveno meso) Vrijeme odmrzavanja (povrće)

0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Zagrijavanje zamrznute hrane

Hrana	Masa	Snaga (W)	Vrijeme (min)
Juha	400 ml	600	8 - 10
Gulaš	500 g	600	10 - 13
Prilozi (npr. riža, tjestenina)	500 g	600	8 - 10
Povrće	300 g	600	8 - 10

● Recepti

● Čokoladni kolač u šalici

 7 min

 x 1

Vrijeme pripreme:	5 min
Vrijeme kuhanja:	2 min

Sastojci

4 jušne žlice	brašna
¼ jušne žlice	praška za pecivo
4 jušne žlice	šećera u porahu
2 jušne žlice	kakaa u prahu
1	jaje
3 jušne žlice	mlijeka
3 jušne žlice	biljnog ulja
nekoliko kapi	ekstrakta od vanilije ili drugog ekstrakta (po želji)
2 jušne žlice	komadića čokolade, orašastih plodova ili grožđica (po želji)

Priprema

1. Dodajte brašno, prašak za pecivo, šećer u prahu i kakao u prahu u veliku šalicu sigurnu za mikrovalnu pećnicu. Pomiješajte sve sastojke.
2. Dodajte jedno jaje i pomiješajte sve sastojke.
3. Dodajte mlijeko i biljno ulje. Ako želite, dodajte ekstrakt od vanilije ili drugi ekstrakt. Pomiješajte sve sastojke dok ne dobijete glatku smjesu.
4. Ako želite, dodajte komadiće čokolade, orašaste plodove ili grožđice. Pomiješajte sve sastojke.
5. Stavite šalicu u središte tanjura mikrovalne pećnice [2]. Pecite kolač u mikrovalnoj pećnici na 700 W oko 2 minute ili dok kolač prestane rasti i postane čvrst.
6. Nosite rukavice za pećnicu kako biste izvadili vruću šalicu. Uživajte u ukusnom kolaču!

● Karamelizirane kokice

 24 min

 x 8

Vrijeme pripreme:	20 min
Vrijeme kuhanja:	4 min

Sastojci

60 g	kukuruznih zrna
240 g	smeđeg šećera
60 ml	kukuruznog sirupa
3 jušne žlice	neslanog maslaca
½ žličice	sol
1 žličica	ekstrakta od vanilije
¼ žličice	sode bikarbone
nekoliko kapi	biljnog ulja (po želji)

Priprema

1. Stavite kukuruzna zrna u papirnatu vrećicu. Ako želite, dodajte nekoliko kapljica biljnog ulja. Savijte vrh vrećice nekoliko puta kako biste je zatvorili.
2. Stavite vrećicu u središte tanjura mikrovalne pećnice [2]. Pecite kukuruz na 700 W oko 4 minute ili do trenutka kada više ne možete čuti zvuk pucanja.
3. Priprema karamela: Dodajte šećer, kukuruzni sirup, maslac i sol u veliku posudu sigurnu za mikrovalnu pećnicu. Zagrijavajte smjesu na 700 W oko 2 minute. Promiješajte smjesu i zagrijavajte je na 700 W još 2 minute dok se na površini ne stvori mnogo mjehurića.
4. Dodajte ekstrakt od vanilije i sodu bikarbonu u smjesu od karamela i dobro je promiješajte. Odmah prelijte trećinu vruće karamela preko kokica u vrećici. Zatvorite vrećicu i protresite je kako bi prekrila kokice. Dodajte još jednu trećinu karamela preko kokica. Zatvorite vrećicu i protresite je. Prelijte ostatak karamela preko kokica i protresite vrećicu zadnji put.
5. Stavite vrećicu u središte tanjura mikrovalne pećnice [2]. Pecite kokice na 700 W oko 1 minutu. Nosite rukavice za pećnicu kako biste izvadili i protresli vruću vrećicu.

6. Vruće karamelizirane kokice istresite u posudu. Pustite karamelizirane kokice na 20 minuta da se u potpunosti ohlade. Razdvojite karamelizirane kokice i uživajte!

● Krumpiri za doručak

 25 min

 x 2

Vrijeme pripreme:	15 min
Vrijeme kuhanja:	10 min

Sastojci

2	krumpir srednje veličine (oguljen i narezan)
½	luk (narezan)
¼ žličice	sol
⅛ žličice	papra
¼ žličice	sol s češnjakom
60 g	Cheddar sira

Priprema

1. Dodajte kriške krumpira i narezan luk u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu.
2. Začinite krumpir i luk solju, paprom i solju s češnjakom. Sve dobro promiješajte i prekrijte posudu.
3. Stavite posudu u središte tanjura mikrovalne pećnice [2]. Pecite začini krumpir i luk na 700 W oko 9 minuta ili dok se krumpir ne ispeče.
4. Dodajte sir i pecite na 500 W još 1 minutu.
5. Nosite rukavice za pećnicu kako biste izvadili vruću posudu. Uživajte u ukusnom doručku!

● Losos iz mikrovalne pećnice

 28 min.

 x 1

Vrijeme pripreme:	5 min.
Vrijeme kuhanja:	23 min.

Sastojci

1 kom.	Losos (400 g)
½ žličice	Papra
½ žličice	Soli
2 žličice	Vode
¼	Limuna

Priprema

1. Izvadite losos iz hladnjaka. Ako je bio zaleđen, odmrznite ga tako da postavite snagu na 300 W i vrijeme na 6 minuta.
2. Odmrznuti losos izvadite i začinite paprom i solju.
3. Začinjeni losos stavite na tanjur i dodajte 2 žličice vode te poklopite tanjur. Ako se prekriva plastičnom folijom, vilicom probušite nekoliko rupa u foliji.
4. Tanjur s lososom stavite na okretni tanjur. Postavite snagu mikrovalne pećnice na 600 W i kuhajte 7 minuta.
5. Dodajte malo soka od limuna i poslužite.

● Mesna štruca

 33-38 min.

 x 2-3

Vrijeme pripreme:	10 min.
Vrijeme kuhanja:	23-28 min.

Sastojci

500 g	Mljevene junetine
½	Crvenog luka (izrezanog na kockice)
1	Jaje (razmućeno)
100 g	Krušnih mrvica
¼ žličice	Papra
¼ žličice	Soli

Za umak:	
75 ml	Vode
1 žlica	Senfa
2 žlice	Kečapa od rajčice
1 žličica	Šećera
Opcija	Peršin

Priprema

1. Mljevenu junetinu, crveni luk, razmućeno jaje i krušne mrvice umiješajte u tijesto za mesne štruce te začinite solju i paprom.
2. Oblikujte mesnu štrucu i stavite je u tanjur za mikrovalnu pećnicu. Nakon toga poklopite tanjur. Ako se prekriva plastičnom folijom, vilicom probušite nekoliko rupa u foliji.
3. Pecite mesnu štrucu oko 18-23 minuta na snazi mikrovalne pećnice od 700 W.
4. U međuvremenu pomiješajte sve sastojke za umak u maloj posudi.
5. Kada mesna štruca bude gotova, preko nje prelijte umak. Poklopite i pecite u mikrovalnoj pećnici 5 minuta na snazi od 700 W.
6. Poslužite i uživajte.

● Kozice s limunom i češnjakom iz mikrovalne pećnice

 10 min.

 x 1-2

Vrijeme kuhanja:	10 min.
------------------	---------

Sastojci

200 g	Oljuštenih i očišćenih kozica
2 češnja	Češnjaka, mljevenog
1	Limun, sok
30 g	Maslaca
1 žlica	Usitnjeni peršin
Sol i papar po ukusu	

Priprema

1. Stavite kozice u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu.
2. Dodajte češnjak, sok od limuna, maslac, sol i papar.

3. Poklopite i kuhajte u mikrovalnoj pećnici na visokoj temperaturi 3–4 minute, dok kozice ne postanu ružičaste i potpuno skuhanе.
4. Ukrasite peršinom i poslužite s rižom ili tjesteninom.

● Makaroni sa sirom iz mikrovalne pećnice

 20 min.

 x 1

Vrijeme kuhanja:	20 min.
------------------	---------

Sastojci

100 g	Zakrivljenih makarona
120 ml	Vode
60 ml	Mlijeka
20 g	Višenamjenskog brašna
20 g	Maslaca
60 g	Cheddar i mozzarella sira
½ žličice	Soli
¼ žličice	Papra

Priprema

1. Kuhanje tjestenine: Pomiješajte makarone i vodu u posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu. Stavite posudu na okretni tanjur i kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W 5–6 minuta, miješajući na pola kuhanja.
2. Priprema umaka od sira: Rastopite maslac na 500 W 2 minute. Umiješajte brašno i mlijeko tako da smjesa postane glatka i da se zgusne. Umiješajte sir, sol i papra.
3. Miješanje tjestenine i umaka: Dodajte skuhanе makarone u umak od sira i miješajte dok se tjestenina ravnomjerno ne prekrije.
4. Zagrijavanje i posluživanje: Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W još 5–6 minuta dok se sir ne otopi i ne postane kremast.

● Rižoto iz mikrovalne pećnice

 23 min.

 x 1–2

Vrijeme kuhanja:	23 min.
------------------	---------

Sastojci

200 g	Riže Arborio
480 ml	Pilećeg ili povrtnog temeljca
120 ml	Bijelog vina (opcija)
60 g	Naribanog parmezana
80 g	Usitnjenog crvenog luka
1 češanj	Češnjaka, mljevenog (3 g)
15 g	Maslaca
½ žličice	Soli
¼ žličice	Papra

Priprema

1. Kuhanje crvenog luka i češnjaka:
 - U posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu pomiješajte usitnjeni crveni luk, mljeveni češnjak i maslac. Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W 2–3 minute, dok crveni luk ne postane staklast.
2. Kuhanje riže:
 - Dodajte rižu Arborio u zdjelu i promiješajte da se obloži smjesom od maslaca.
 - Dodajte temeljac i bijelo vino (ako ga upotrebljavate). Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W 10–12 minuta, miješajući svake 3–4 minute, dok riža ne postane mekana i kremasta.
3. Završetak pripreme rižota:
 - Umiješajte naribani parmezan. Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W još 2–3 minute. Začinite solju i paprom te poslužite vruće.

● Punjene paprike iz mikrovalne pećnice

 15 min.

 x 1-2

Vrijeme kuhanja:	15 min.
------------------	---------

Sastojci

2	Paprike
120 g	Skuhane riže
120 g	Mljevene govedine ili puretine
120 ml	Umaka od rajčice
30 g	Naribanog cheddar i mozzarella sira
40 g	Usitnjenog crvenog luka
½ žličice	Soli
½ žličice	Papra

Priprema

1. Priprema paprika:
 - Odrežite vrhove paprika i uklonite sjemenke.
 - Stavite ih u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu.
2. Priprema nadjeva:
 - U posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu pomiješajte skuhanu rižu, mljeveno meso, umak od rajčice, usitnjeni crveni luk i po želji začinsko bilje.
 - Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W 4–5 minuta, dok se meso ne skuha.
3. Punjenje i kuhanje paprika:
 - Napunite paprike skuhanom smjesom.
 - Pospite ih naribanim sirom.
 - Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W 4–5 minuta, dok paprike ne omekšaju i sir se ne otopi.

● Patlidžan s parmezanom iz mikrovalne pećnice

 20 min.

 x 1-2

Vrijeme kuhanja:	20 min.
------------------	---------

Sastojci

1	Veliki patlidžan, narezan na okrugle kriške
240 ml	Marinara umaka
120 g	Naribanog mozzarella sira
60 g	Naribanog parmezana
60 g	Krušnih mrvica
1	Jaje, razmućeno
½ žličice	Soli
½ žličice	Papra

Priprema

1. Priprema patlidžana:
 - Umočite kriške patlidžana u razmućeno jaje, a zatim ih pospite krušnim mrvicama.
 - Kriške složite u jednom sloju na tanjur prikladan za mikrovalnu pećnicu.
2. Pečenje patlidžana:
 - Pecite u mikrovalnoj pećnici na 700 W 5–6 minuta, okrećući na pola, dok patlidžan ne omekša, a krušne mrvice ne postanu zlatnosmeđe.
3. Slaganje jela:
 - U posudi prikladnoj za mikrovalnu pećnicu poredajte u sloju marinara umak, pečene kriške patlidžana i naribani mozzarella sir.
 - Ponovite slojeve dok ne potrošite sve sastojke i završite sa slojem mozzarella i parmezan sira.
4. Kuhanje jela:
 - Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na 700 W 8–10 minuta dok se sir ne otopi i ne postane mjehurast.

● Čišćenje i njega

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

⚠ OPASNOST! Opasnost od opekline!

Proizvod nemojte čistiti odmah nakon pečenja. Pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.

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

❗ NAPOMENA:

- ❑ Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi. Osušeni ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.
- ❑ Nemojte koristiti raspršivače za čišćenje ni druga agresivna sredstva za čišćenje jer bi mogli ostaviti mrlje, pruge ili mutna mjesta na površini.
- ❑ Nemojte rabiti abrazivna sredstva za čišćenje.
- ❑ Kućište: Kućište proizvoda čistite vlažnom krpom.

- ❑ Prostor za kuhanje: Prostor za kuhanje **10** uvijek održavajte čistim. Kada su stijenke uređaja poprskane namirnicama ili prolivenim tekućinama, obrišite ih vlažnom krpom. Po potrebi upotrijebite blago sredstvo za ispiranje na krpi. Zatim obrišite krpom navlaženom čistom vodom kako biste uklonili sve ostatke sredstava za čišćenje.
- ❑ Okretni tanjur: Redovno čistite okretni tanjur **2** toplom vodom sapunicom. Okretni je tanjur prikladan za perilice posuđa.
- ❑ Prskanje i prljavština: Redovito koristite vlažnu krpu za uklanjanje prskanja i prljavštine sa sljedećih dijelova:
 - Vrata **7** (obje strane)
 - Prozor za gledanje (obje strane)
 - Brtva vrata **6** i okolni dijelovi
- ❑ Kondenzirana voda: Ako se kondenzacija nakuplja na ili oko vanjske strane vrata **7**, obrišite je mekom krpom. To se može dogoditi ako se proizvod koristi u izuzetno vlažnim uvjetima.
- ❑ Miris: Redovito uklanjajte mirise. U prostor za kuhanje **10** stavite duboku mikrovalnu posudu napunjenu jednom šalicom vode, sokom i koricom limuna. Zagrijavajte smjesu 5 minuta. Temeljito obrišite prostor za kuhanje i osušite ga mekom krpom.

● Uklanjanje smetnji

Problem	Mogući uzroci	Moguće rješenje
Proizvod ne počinje kuhati.	Vrata 7 nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata 7 .
Okretni tanjur 2 stvara jaku buku pri okretanju.	Okretni tanjur 2 nije pravilno postavljen s okretni prsten s blokadom.	Pravilno postavite okretni tanjur 2 u prostor za kuhanje 10 .
	Okretni prsten 2 i/ili dno prostora za kuhanje 10 prljavi su.	Očistite okretni prsten 2 i dno prostora za kuhanje 10 .
Svjetlo unutar proizvoda ne radi.	Žarulja je pokvarena.	Obratite se službi za korisnike.

● Zbrinjavanje

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



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



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



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

● Jamstvo

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

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

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

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

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

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

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

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

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

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

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

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 541001_2601, 541003_2601) kao dokaz o kupnji.

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

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

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

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr



Srpska oznaka sukladnosti



Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju	Strana 117
Uvod	Strana 118
Namenska upotreba	Strana 118
Opseg isporuke	Strana 118
Opis delova	Strana 118
Tehnički podaci	Strana 118
Bezbednosne napomene	Strana 119
Osnovni principi pripreme hrane u mikrotalasnoj pećnici	Strana 123
Upotreba odgovarajućeg posuđa	Strana 124
Pre prve upotrebe	Strana 124
Postavljanje proizvoda	Strana 124
Sastavljanje	Strana 124
Rukovanje	Strana 125
Priprema hrane	Strana 125
Odabir nivoa snage	Strana 125
Nameštanje vremena za pripremu hrane	Strana 125
Pokretanje postupka pripreme hrane	Strana 125
Odmrzavanje namirnica	Strana 126
Tabela za pripremu hrane i odmrzavanje	Strana 126
Tabela za pripremu hrane	Strana 126
Kuvanje u mikrotalasnoj	Strana 126
Tabela za odmrzavanje	Strana 127
Zagrevanje zamrznute hrane	Strana 127
Recepti	Strana 128
Čokoladni kolač u šolji	Strana 128
Karamel kokice	Strana 128
Krompir za doručak	Strana 129
Losos iz mikrotalasne	Strana 129
Vekna od mesa	Strana 129
Škamp i sa limunom i belim lukom iz mikrotalasne rerne	Strana 130
Makaroni sa sirom iz mikrotalasne rerne	Strana 130
Rižoto iz mikrotalasne rerne	Strana 131
Punjene paprike iz mikrotalasne rerne	Strana 131
Patlidžan sa parmezanom iz mikrotalasne rerne	Strana 132
Čišćenje i održavanje	Strana 132
Rešavanje problema	Strana 133
Odlaganje	Strana 133
Garancija	Strana 133
GARANCIJA I GARANTNI LIST	Strana 134
Postupak garancije	Strana 135
Servis	Strana 135

Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju

Sledeća upozorenja se upotrebljavaju u uputstvu za upotrebu, kratkom priručniku i na ambalaži:

	OPASNOST! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Opasnost“ označava opasnost sa visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.	 Naizmenična struja/napon
		Hz Herc (frekvencija napajanja)
		W Vati
	UPOZORENJE! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Upozorenje“ označava opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati smrću ili teškim povredama.	 Simbol za zaštitno uzemljenje
		 Proizvod upotrebljavajte samo u suvim zatvorenim prostorima.
	OPREZ! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom rečju „Oprez“ označava opasnost sa niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može rezultirati malim ili umjerenim povredama.	 Opasnost – rizik od strujnog udara!
		 Upozorenje – vruća površina!
	PAŽNJA! Ovaj simbol sa signalnom rečju „Oprez“ ukazuje na moguću materijalnu štetu.	 Bezbedno za hranu: Ovaj proizvod nema štetan uticaj na ukus ili miris.
	NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji sa rečju „Napomena“ pruža dodatne korisne informacije.	 Pogodno za pranje u sudomašini (samo okretni tanjir 2)
	CE oznaka označava usklađenost sa relevantnim direktivama EU koje se odnose na ovaj proizvod.	 Informacije o bezbednosti Uputstvo za upotrebu

MIKROTALASNA PEĆNICA

● Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Tako ste se odlučili za visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je deo ovog proizvoda. Sadrži važna bezbednosna uputstva, uputstva za upotrebu i odlaganje. Pre korišćenja proizvoda upoznajte se sa svim uputstvima za rukovanje i bezbednost. Koristite proizvod samo onako kako je opisano i za navedene oblasti primene. Predajte sve dokumente prilikom isporuke proizvoda trećem licu.



Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Namenska upotreba

Ovaj proizvod je namenjen za zagrevanje i pripremu hrane. Nemojte da ga upotrebljavate u druge svrhe.

Proizvod je namenjen samo za upotrebu u privatnim domaćinstvima i ne sme da se upotrebljava u medicinskom ili komercijalnom sektoru.

Proizvođač nije odgovoran za štetu nastalu nepravilnom upotrebom.

● Opseg isporuke

Nakon raspakivanja proizvoda, proverite da li je isporuka potpuna i da li su svi delovi u dobrom stanju. Pre upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1x Mikrotalasna pećnica
- 1x Okretni tanjir
- 1x Držač okretnog tanjira
- 1x Točkići
- 1x Korisnički priručnik

● Opis delova

(sl. A)

- 1 Ventilacioni otvori (pozadina proizvoda – nije prikazana na slici)
- 2 Okretni tanjir sa točkićima i držač okretnog tanjira
- 3 Strujni kabl sa strujnim utikačem
- 4 Okretno dugme za napajanje **POWER**
- 5 Okretno dugme za nameštanje vremena

TIMER

- 6 Sklop vrata (zaptivka vrata)
- 7 Okvir vrata
- 8 Dugme za otvaranje vrata
- 9 Bravica
- 10 Prostor za pripremu hrane

● Tehnički podaci

Nominalni napon:	220–240 V~, 50 Hz
Potrošnja struje:	1100 W
Potrošnja struje u isključenom režimu:	0,1 W
Klasa zaštite:	I
Izlazna snaga:	700 W
Frekvencija mikrotalasa:	2450 MHz
Zapremina prostora za pripremu hrane:	20 litara
Masa:	10 kg
Dimenzije:	446 x 241 x 338 mm

Sa GS sertifikatom (SGS)

- Ovaj proizvod ispunjava zahteve evropskog standarda EN 55011.
- U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je kategorisan kao oprema grupe 2 klase B.
- Grupa 2 = Proizvod namerno stvara radiofrekventnu energiju u obliku elektromagnetnog zračenja za toplotnu obradu namirnica.
- Oprema klase B = Proizvod je pogodan za upotrebu u domaćinstvima.



Bezbednosne napomene

**PRE UPOTREBE PROIZVODA
UPOZNAJTE SE SA SVIM
INFORMACIJAMA O
BEZBEDNOSTI I UPUTSTVIMA
ZA UPOTREBU! AKO
PROIZVOD PROSLEĐUJETE
DRUGIM OSOBAMA,
PRILOŽITE I SVE DOKUMENTE!**

U slučaju oštećenja uzrokovanih nepoštovanjem ovog uputstva za upotrebu, garancija prestaje da važi! Ne preuzimamo odgovornost za posledičnu štetu! Ne preuzimamo odgovornost za materijalnu štetu ili telesne povrede uzrokovane nepravilnim rukovanjem ili nepoštovanjem bezbednosnih napomena!

VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆE POTREBE.

- Ovaj proizvod mogu da upotrebljavaju deca uzrasta od 8 godina i starija, i osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe proizvoda i ako su razumeli opasnosti u vezi sa tim.

Deca ne smeju da se igraju proizvodom.

Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.

- ⚠ **UPOZORENJE!** Ako su vrata ili zaptivke vrata oštećeni, proizvod ne sme da se upotrebljava dok ga ne popravi stručna osoba.

- ⚠ **UPOZORENJE!** Obavljanje radova servisiranja ili popravki koji uključuju uklanjanje poklopca, koji pruža zaštitu od izlaganja energiji mikrotalasa, opasno je za sve osobe osim za stručno osoblje.

- ⚠ UPOZORENJE!** Tečnosti i druge namirnice ne smeju da se zagrevaju u zatvorenim posudama jer mogu da eksplodiraju.
- Ako se strujni kabl ovog proizvoda oštetiti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovane osobe, da bi se izbegle opasnosti.
 - Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primenama, kao što su:
 - kuhinje namenjene osoblju u prodavnicama, kancelarijama i drugim profesionalnim okruženjima;
 - seoska imanja;
 - gosti hotela, motela i drugih stambenih ustanova;
 - smeštajni objekti koji pružaju usluge noćenja i doručka.
 - Iznad gornje strane proizvoda treba ostaviti slobodan prostor od najmanje 20 cm.
 - Upotrebljavajte samo kuhinjski pribor koji je pogodan za upotrebu u mikrotalasnim rernama.
 - Metalne posude za namirnice i napitke ne smeju da se upotrebljavaju tokom pripreme hrane u proizvodu.

- Prilikom zagrevanja namirnica u plastičnim ili papirnim posudama, pratite proizvod zbog mogućnosti zapaljenja.
- Proizvod je namenjen za zagrevanje namirnica i napitaka. Sušenje namirnica ili odeće i zagrevanje grejnih podloga, papuča, sunđera, mokre odeće i sličnih predmeta može da rezultira opasnostima od povreda, zapaljenja ili požara.
- Ako iz proizvoda počne da izlazi dim, isključite ga ili isključite ga iz strujnog napajanja, a vrata držite zatvorenim da bi se zagušio eventualni plamen.
- Zagrevanje napitaka u mikrotalasnim rernama može da rezultira odgođenim eruptivnim ključanjem, pa zbog toga budite oprezni prilikom rukovanja posudom.
- Sadržaj bočica za bebe i teglica sa dečijom hranom je potrebno promešati ili protresti, a temperaturu proveriti pre konzumacije da bi se izbegle opekotine.

- Jaja u ljusci ili cela tvrdo kuvana jaja ne smeju da se zagrevaju u mikrotalasnim rernama, jer mogu da eksplodiraju čak i posle završetka postupka zagrevanja u mikrotalasnoj rerni.
- Proizvod je potrebno redovno čistiti i uklanjati ostatke hrane.
- Neodržavanje proizvoda u čistom stanju može da rezultira uništenjem površine, što može da negativno utiče na životni vek proizvoda i da rezultira opasnim situacijama.
- Proizvod ne sme da se čisti parnim čistačem.
- Proizvod je predviđen da se upotrebljava kao samostojeci uređaj. Proizvod ne sme da se stavlja u kuhinjske elemente ili u slično okruženje.

DODATNI SAVET ZA BEZBEDNOST

- Osobe koje imaju pejsmejker treba da se konsultuju sa svojim lekarom o mogućim rizicima upotrebe proizvoda pre upotrebe proizvoda.

⚠ OPASNOST! Rizik od opekotina! Tokom upotrebe proizvod se zagreva. Ne dodirujte vruću površinu

proizvoda dok je u upotrebi niti neposredno nakon upotrebe.

⚠ OPASNOST! Opasnost od strujnog udara! Nemojte da potapate proizvod u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

⚠ OPASNOST! Opasnost od strujnog udara! Nemojte nikada da upotrebljavate oštećeni proizvod. Ako je oštećen, isključite proizvod iz strujnog napajanja i obratite se svom prodavcu.

- Proizvod ne sme da se upotrebljava ako je pao i ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.
- Pre priključivanja proizvoda na strujno napajanje, proverite da li vrednosti napona i struje odgovaraju vrednostima na tipskoj pločici proizvoda.
- Zaštitite strujni kabl od oštećivanja. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko oštrih ivica, nemojte da ga pritiskate ili savijate. Strujni kabl držite dalje od vrućih površina i otvorenog plamena.

Postavljanje proizvoda

⚠ PAŽNJA! Nemojte da postavljate proizvod iznad peći ili drugog uređaja koji stvara toplotu. Postavljanje na takvom mestu može uzrokovati oštećenje proizvoda.

Rukovanje

⚠ OPASNOST! Rizik od požara! Uklonite sve metalne zatvarače sa pakovanja namirnice koju želite da zagrejete.

- Nemojte da premeštate proizvod kada radi.
- Nemojte nikada da upotrebljavate prazan proizvod.
- Nemojte da stavljate proizvod na vruće ploče (šporet na gas, električni šporet, šporet na ugalj, itd.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, vatrostalnoj i suvoj površini.
- Nemojte da stavljate zapaljivi materijal blizu proizvoda.
- Ovaj proizvod nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

Čišćenje i održavanje

⚠ UPOZORENJE! Rizik od povreda! Pre radova čišćenja i kada ga ne upotrebljavate, isključite proizvod iz strujnog napajanja.

- Nemojte da izvlačite strujni utikač iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabl.
- Zaštitite proizvod, pripadajući strujni kabl i strujni utikač od prašine, direktnog sunčevog zračenja, vode koja kapa i prska.
- Uvek očistite zaptivke vrata, šupljine i susedne delove (videti odeljak "Čišćenje i nega").
-  Nemojte da skidate svetlosivu pokrivnu ploču od liskuna koja je postavljena za zaštitu magnetrona u prostoru za pripremu hrane.
- Ako je potrebno zameniti sijalicu u proizvodu, neka to uradi kvalifikovana stručna osoba.

RADIO SMETNJE SA DRUGIM UREĐAJIMA

Rad proizvoda može izazvati smetnje na vašem radiju, televiziji ili sličnim uređajima.

Ako dođe do takvih smetnji, mogu se smanjiti ili ispraviti sledećim korektivnim merama:

- Očistite vrata proizvoda i zaptivke na vratima.
- Preusmerite antenu vašeg radija ili televizije.
Držite proizvod i prijemnik fizički odvojene jedan od drugog.
- Udaljite proizvod od prijemnika.
- Uključite proizvod u drugu zidnu utičnicu. Proizvod i prijemnik treba da budu priključeni na različita kola.

BEZBEDNOSNE MERE PREDOSTROŽNOSTI ZA IZBEGAVANJE PREKOMERNE IZLOŽENOSTI ENERGIJI MIKROTALASA

- Nemojte pokušavati da upotrebljavate proizvod kada su vrata otvorena.
To može dovesti do izlaganja potencijalno štetnoj dozi mikrotalasnog zračenja.
Važno je i da ne lomite i ne menjate sigurnosne brave.

- Nemojte da zahvatite predmete između vrata. Uverite se da na zaptivkama nema ostataka hrane ili sredstva za čišćenje.

● Osnovni principi pripreme hrane u mikrotalasnoj pećnici

- **Vreme pripreme hrane:** obratite pažnju na vreme pripreme hrane. Izaberite najkraće moguće navedeno vreme pripreme hrane i povećajte postavku po potrebi. Hrana koja se predugo priprema može da počne dimiti ili može da se zapali.
- **Namirnice:** ravnomerno rasporedite komade namirnica u proizvodu. Isecite namirnice na otprilike jednake komade. Postavite najdeblje komade blizu ivica.
- **Pokrivanje namirnica poklopcem:** tokom pripreme pokrijte namirnice poklopcem za mikrotalasnu rernu. Poklopac sprečava prskanje i pomaže da se namirnice ravnomerno pripreme.
- **Okretanje namirnica:** tokom pripreme okrenite namirnice jednom u proizvodu za bržu pripremu namirnica poput piletiline ili hamburgera. Veliki komadi namirnica, kao što je na primer pečenje, treba da se okrenu najmanje jednom.
Male komade namirnica, kao što su na primer čufte, ponovo rasporedite na polovini vremena za pripremu hrane. Okrenite čufte i pomerite ih od sredine tanjira do ivice.
- **Namirnice sa omotom/ljuskom:** pre pripreme probušite ljusku krompira, omote kobasica i sličnih namirnica. Takve namirnice u suprotnom mogu da eksplodiraju.
- **Namirnice sa tankim omotom/ljuskom:** pre pripreme probušite cele bundeve, jabuke, kestene i slične namirnice.
- **Mast ili ulje:** nemojte da odmrzavate smrznutu mast ili ulje u proizvodu. Nemojte da pržite namirnice u proizvodu. Mast ili ulje mogu da se zapale.

- **Napici:** prilikom zagrevanja napitaka u proizvodu, može da dođe do odgođene pojave mehurića kada napitak kluža. Budite pažljivi kada rukujete posudom. Da biste izbegli naglo klučanje: ako je moguće, držite odgovarajući stakleni štipić u tečnosti dok se zagreva. Da biste izbegli neočekivanu pojavu mehurića, ostavite tečnost da odstoji u prostoru za pripremu hrane [10] oko 20 sekundi nakon zagrevanja.
- **Kokice:** upotrebljavajte samo kokice koje su pogodne za pripremu u mikrotalasnoj rerni.

● Upotreba odgovarajućeg posuđa

- Idealan materijal za upotrebu u mikrotalasnoj rerni je materijal koji propušta mikrotalase i time omogućava energiji da prođe u posudu i zagreje namirnice. Mikrotalasi ne mogu da prođu u metal. Iz tog razloga nemojte da upotrebljavate metalne posude i metalno posuđe.
- Kada proizvod upotrebljavate za zagrevanje, nemojte da upotrebljavate proizvode od recikliranog papira. Takvi proizvodu mogu da sadrže sitne metalne fragmente koji mogu izazvati varnice i/ili požar.
- Preporučujemo da upotrebljavate okruglo/ovalno posuđe, a ne kvadratne ili duguljaste posude, jer namirnice imaju tendenciju da se preklapaju u uglovima. Sledeća lista sadrži opšte informacije koje će vam pomoći da izaberete pravo posuđe.

Posuđe	Mikrotalasna rerna
Vatrostalno staklo	Da
Staklo koje nije vatrostalno	Ne
Vatrostalna keramika	Da
Plastično posuđe pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj rerni	Da
Kuhinjski papirni ubrusi	Da
Metalna tacna/poslužavnik	Ne
Aluminijumska folija i posude od folije	Ne

⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara! Kada upotrebljavate proizvod, nemojte nikada da upotrebljavate metalne predmete. Metali reflektuju mikrotalasno zračenje, što rezultira stvaranjem varnica. To može da izazove požar i trajno oštećenje proizvoda!

● Pre prve upotrebe

⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara!

Nemojte nikada da upotrebljavate prazan proizvod.

- Uklonite ambalažni materijal (uključujući karton i traku u prostoru za pripremu hrane [10]). Proverite da li su svi delovi kompletni.
- Očistite proizvod i dodatnu opremu (videti odeljak „Čišćenje i održavanje“).
- Očistite površinu suvom krpom da uklonite vodu ili prašinu.

● Postavljanje proizvoda

⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara!

Ovaj proizvod nije pogodan za postavljanje u kuhinjske elemente. Ventilacija proizvoda nije dovoljno zagarantovana u zatvorenim kuhinjskim elementima. U zatvorenim kuhinjskim elementima proizvod može da se ošteti i postoji opasnost od požara!

- Postavite proizvod na ravnu površinu koja ima dovoljno prostora za ventilaciju:
 - Između proizvoda i susednih zidova mora da postoji razmak od najmanje 10 cm (to uključuje bočne strane i zadnju stranu). Treba da postoji mogućnost potpunog otvaranja vrata [7].
 - Iznad gornje strane proizvoda treba ostaviti slobodan prostor od najmanje 20 cm.

● Sastavljanje

- Umetnite držač okretnog tanjira [2] na pogon okretnog tanjira (u prostoru za pripremu hrane [10]).
- Postavite točkice [2] na površinu za točkice (u prostoru za pripremu hrane [10]).

- Postavite okretni tanjir [2] na točkiće i držač okretnog tanjira. Okretni tanjir mora da leži pravilno na držaču okretnog tanjira.
- Priključite strujni utikač [3] u strujnu utičnicu.

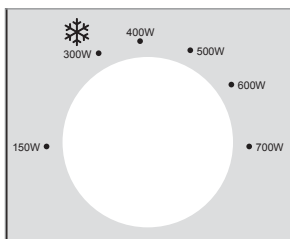
● Rukovanje

- i NAPOMENA!** Prilikom prve upotrebe proizvoda može da se pojavi slab miris. Uverite se da je prostorija adekvatno provetrena.

● Priprema hrane

- ⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara!** Kada upotrebljavate proizvod, nemojte nikada da upotrebljavate metalne predmete. Metali reflektuju mikrotalasno zračenje, što rezultira stvaranjem varnica. To može da izazove požar i trajno oštećenje proizvoda!

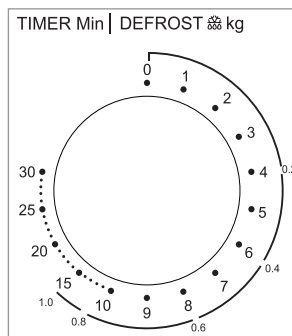
● Odabir nivoa snage



- Za odabir jednog od 6 nivoa snage upotrebljavajte okretno dugme za napajanje **4 POWER:**

Nivo snage	Snaga za pripremu hrane	Snaga
NIZAK	21 %	150 W
ODMRZAVANJE NAMIRNICA ❄	43 %	300 W
SR. NIZAK	57 %	400 W
SREDNJI	71 %	500 W
SR. VISOK	86 %	600 W
VISOK	100 %	700 W

● Nameštanje vremena za pripremu hrane



- Za nameštanje vremena za pripremu hrane do 30 minuta, okrenite okretno dugme za nameštanje vremena **TIMER [5]**.
- i NAPOMENA!** Odabir vremena kraćeg od 2 minuta: okrenite okretno dugme za nameštanje vremena **TIMER [5]** za više od 2 minuta, a zatim se vratite na željeno vreme. Na ovaj način dobiju se tačniji rezultati.

● Pokretanje postupka pripreme hrane

- Kada nameštite nivo snage i vreme, proizvod počinje sa postupkom pripreme hrane.
- Nakon isteka nameštenog vremena za pripremu hrane, postupak pripreme hrane se automatski završava uz zvučni signal.

- i NAPOMENA!** Okretno dugme za nameštanje vremena **TIMER [5]** uvek vratite u položaj **0** u sledećim okolnostima:
- Hrana se uklanja iz proizvoda pre isteka nameštenog vremena za pripremu hrane.
 - Proizvod se ne upotrebljava.

□ Prevremeno zaustavljanje postupka pripreme hrane:

- Okrenite okretno dugme za nameštanje vremena **TIMER [5]** nazad u položaj **0**.
- Otvorite vrata [7] pritiskom na dugme za otvaranje vrata [8].

- i NAPOMENA!** Proizvod ulazi u isključeni režim.

● Odmrzavanje namirnica

Za odmrzavanje namirnica upotrebljavajte postavku ❄ na okretnom dugmetu za napajanje **POWER** [4].

❗ NAPOMENE!

- ❑ Izaberite funkciju odmrzavanja na spoljnom redu na okretnom dugmetu za nameštanje vremena **TIMER** [5]. Funkcija odmrzavanja prikazuje približno vreme potrebno za odmrzavanje određene mase mlevenog mesa.

Primer:

Odmrzavanje 400 g mlevenog mesa:

Izaberite nivo snage za odmrzavanje hrane (**300 W**): Okrenite okretno dugme za napajanje **POWER** [4].

Okrenite okretno dugme za nameštanje vremena **TIMER** [5] na **0,4 kg** na spoljnom redu. Ovo postavka se odnosi na 6 minuta.

- ❑ Da bi se obezbedilo ravnomerno odmrzavanje, neke namirnice treba mešati ili okretati nakon oko dve trećine vremena za pripremu hrane.
- ❑ Nakon isteka nameštenog vremena: oglašava se zvučni signal.

● Tabela za pripremu hrane i odmrzavanje

● Tabela za pripremu hrane

- ❑ Sledeća tabela za pripremu sadrži različite primere primene i opisuje različite potrebne postavke.

Snaga za pripremu hrane	Snaga	Primer primene	Masa	Vreme
21 %	150 W	Omekšavanje sladoleda	100 ml	1 min.
43 %	300 W	Topljenje maslaca	100 g	2 min.
		Odmrzavanje namirnica	videti tabelu za odmrzavanje	
57 %	400 W	Zagrevanje tečnosti (iz frižidera)	200 ml	4 min.
71 %	500 W	Kuvanje pirinča	100 g sa 250 ml vode	15 min.
86 %	600 W	Zagrevanje zamrznutog povrća	200 g	4 min.
100 %	700 W	Zagrevanje zamrznute instant testenine	300 g	6 min.

● Kuvanje u mikrotalasnoj

Namirnice	Količina	Snaga (W)	Vreme (min)	Informacije
Ribljí filet	400 g	600	10-15	Dodajte malo vode i limunovog soka.
Povrće	250 g	500	5-10	Isecite povrće na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promešajte hranu.

Namirnice	Količina	Snaga (W)	Vreme (min)	Informacije
Krompir	500 g	700	8-10	Isecite krompir na komade. Dodajte malo vode. Povremeno promešajte hranu.
Pirinač	100 g pirinča + 250 mL vode	600	15	Isperite pirinač pre kuvanja.
Desert (npr. puding, kapkejk)	100-300 g	500	1-5	Priprema prema uputstvu u receptu.
Vekna od mesa	600 g	700	23-28	Začinite veknu od mesa, stavite je na tanjir i pokrijte tanjir poklopcem.

● Tabela za odmrzavanje

- ☐ Sledeća tabela sadrži približno vreme odmrzavanja za različite mase.
- ☐ Ako željena masa još nije odmrznuta, povećajte vreme odmrzavanja po potrebi.

Masa	Vreme odmrzavanja (mleveno meso)	Vreme odmrzavanja (povrće)
0,2 kg	4 min.	4 min.
0,4 kg	6 min.	8 min.
0,6 kg	8 min.	12 min.
0,8 kg	12 min.	16 min.
1,0 kg	15 min.	20 min.

● Zagrevanje zamrznute hrane

Namirnice	Težina	Snaga (W)	Vreme (min)
Supa	400 mL	600	8-10
Dinstanje	500 g	600	10-13
Prilozi (npr. pirinač, testenina)	500 g	600	8-10
Povrće	300 g	600	8-10

● Recepti

● Čokoladni kolač u šolji

 7 min

 x 1

Vreme pripreme:	5 min
Vreme kuvanja/pečenja:	2 min

Sastojci

4 kašike	Brašna
¼ kašike	Praška za pecivo
4 kašike	Šećera u prahu
2 kašike	Kakao praha
1	Jaje
3 kašike	Mleka
3 kašike	Biljnog ulja
Nekoliko kapi	Ekstrakta vanile ili nekog drugog ekstrakta (opcionally)
2 kašike	Komadića čokolade, orašastog voća ili grožđica (opcionally)

Priprema

1. Dodajte brašno, prašak za pecivo, šećer u prahu i kakao prah u veliku šolju koja može u mikrotalasnu. Izmešajte sve sastojke.
2. Dodajte jaje i izmešajte sve sastojke.
3. Dodajte mleko i biljno ulje. Dodajte ekstrakt vanile ili neki drugi ekstrakt, ako želite. Mešajte sve sastojke dok mešavina ne bude glatka.
4. Ako želite, dodajte komadiće čokolade, orašasto voće ili grožđice. Izmešajte sve sastojke.
5. Stavite šolju u sredinu okretnog tanjira **[2]**. Pecite kolač na 700 W tokom 2 minuta ili dok kolač ne prestane da raste i ne postane čvrst.
6. Nosite rukavice za rernu da biste izvadili vruću šolju. Uživate u ukusnom kolaču!

● Karamel kokice

 24 min

 x 8

Vreme pripreme:	20 min
Vreme kuvanja/pečenja:	4 min

Sastojci

60 g	Kukuruza za kokice
240 g	Smeđeg šećera
60 mL	Kukuruznog sirupa
3 kašike	Nesoljenog maslaca
½ kašičice	Soli
1 kašičica	Ekstrakta vanile
¼ kašičice	Sode-bikarbone
Nekoliko kapi	Biljnog ulja (opcionally)

Priprema

1. Dodajte zrna kukuruza u papirnu vrećicu. Dodajte nekoliko kapi biljnog ulja, ako želite. Presavijte gornji deo vrećice nekoliko puta da biste je zatvorili.
2. Stavite vrećicu u sredinu okretnog tanjira **[2]**. Pecite kukuruz na 700 W tokom 4 minuta ili dok više ne budete čuli zvuk „kokanja“.
3. Priprema karamela: Dodajte šećer, kukuruzni sirup, maslac i so u veliku posudu koja može u mikrotalasnu. Kuvajte mešavinu na 700 W tokom 2 minuta. Promešajte mešavinu i kuvajte je na 700 W tokom još 2 minuta, dok se ne stvori mnogo mehurića.
4. Dodajte ekstrakt vanile i sodu-bikarbonu u mešavinu karamela i dobro je promešajte. Odmah dodajte trećinu vrućeg karamela na kokice u vrećici. Zatvorite vrećicu i protresite je da biste obložili kokice. Dodajte još trećinu karamela na kokice. Zatvorite vrećicu i protresite je. Dodajte preostali karamel na kokice i protresite vrećicu još jednom.
5. Stavite vrećicu u sredinu okretnog tanjira **[2]**. Kuvajte kokice na 700 W tokom 1 minuta. Nosite rukavice za rernu da biste izvadili i protresli vruću vrećicu.

6. Istresite vruće karamel kokice u posudu. Ostavite karamel kokice da se potpuno ohlade, 20 minuta. Izlomite karamel kokice i uživajte!

● Krompir za doručak

 25 min

 x 2

Vreme pripreme:	15 min
Vreme kuvanja/pečenja:	10 min

Sastojci

2	Krompira srednje veličine (oljuštena i isečena na kriške)
½	Glavice crnog luka (isečene na kriške)
¼ kašičice	Soli
⅛ kašičice	Bibera
¼ kašičice	Soli sa belim lukom
60 g	Čedar sira

Priprema

1. Dodajte kriške krompira i crnog luka u posudu koja može u mikrotalasnu.
2. Začinite krompir i crni luk solju, biberom i solju sa belim lukom. Sve dobro izmešajte i prekrijte posudu.
3. Stavite posudu u sredinu okretnog tanjira **2**. Kuvajte začinen krompir i crni luk na 700 W tokom 9 minuta ili dok krompir ne bude kuvan.
4. Dodajte sir i kuvajte na 500 W tokom 1 minuta.
5. Nosite rukavice za rernu da biste izvadili vruću posudu. Uživajte u ukusnom doručku!

● Losos iz mikrotalasne

 28 min

 x 1

Vreme pripreme:	5 min
Vreme kuvanja/pečenja:	23 min

Sastojci

1 kom	Losos (400 g)
½ kašičice	Bibera
½ kašičice	Soli
2 kašičice	Vode
¼	limuna

Priprema

1. Izvadite losos iz frižidera. Ako je zamrznut, odmrznite ga tako što ćete postaviti snagu na 300 W a vreme na 6 min.
2. Izvadite odmrznuti losos i začinite ga biberom i solju.
3. Stavite začineni losos na tanjir i dodajte 2 kašičice vode pa nakon toga poklopite tanjir. Ako je pokriven plastičnom folijom, napravite nekoliko rupa na foliji viljuškom.
4. Stavite posudu na okretni tanjir. Postavite snagu mikrotalasne na 600 W i kuvajte 7 min.
5. Dodajte malo limunovog soka i poslužite.

● Vekna od mesa

 33-38 min

 x 2-3

Vreme pripreme:	10 min
Vreme kuvanja/pečenja:	23-28 min

Sastojci

500 g	Mlevene govedina
½	Glavice crnog luka (isečene na kockice)
1	Jaje (ulupano)
100 g	Prezle
¼ kašičice	Bibera
¼ kašičice	Soli
Za sos:	
75 mL	Vode
1 kašika	Senfa
2 kašike	Kečapa od paradajza
1 kašičica	Šećera
Opciono	Peršun

Priprema

1. Izmešajte mlevenu govedinu, crni luk, ulupano jajje i prezlu tako da dobijete masu za veknu od mesa, pa začinite solju i biberom.
2. Oblikujte veknu od mesa i stavite je u posudu za mikrotalasnu. Nakon toga pokrijte posudu. Ako je pokrivena plastičnom folijom, napravite nekoliko rupa na foliji viljuškom.
3. Kuvajte veknu od mesa oko 18-23 minuta na snazi mikrotalasne od 700 W.
4. U međuvremenu izmešajte sve sastojke za sos u maloj činiji.
5. Nakon što vekna od mesa bude gotova, prelijte sos preko nje. Poklopite i kuvajte u mikrotalasnoj 5 minuta na snazi mikrotalasne od 700 W.
6. Poslužite i uživajte.

● Škampi sa limunom i belim lukom iz mikrotalasne rerne

 10 min.

 x 1-2

Vreme kuvanja:	10 min.
----------------	---------

Sastojci

200 g	Očišćenih škampa
2 čena	Belog luka, sitno naseckanog
1	Limun, sok
30 g	Maslaca
1 kašika	Naseckanog peršuna
So i biber po ukusu	

Priprema

1. Stavite škampe u činiju pogodnu za mikrotalasnu rernu.
2. Dodajte beli luk, sok od limuna, maslac, so i biber.
3. Poklopite i kuvajte u mikrotalasnoj rerni 3-4 minute na visokoj temperaturi, dok škampi ne postanu ružičasti i dok se potpuno ne skuvaju.
4. Ukrasite peršunom i servirajte preko pirinča ili testenine.

● Makaroni sa sirom iz mikrotalasne rerne

 20 min.

 x 1

Vreme kuvanja:	20 min.
----------------	---------

Sastojci

100 g	Zakrivljenih makarona
120 ml	Vode
60 ml	Mleka
20 g	Višenamenskog brašna
20 g	Maslaca
60 g	Cheddar i mozzarella sira
½ kašičice	Soli
¼ kašičice	Bibera

Priprema

1. Skuvajte testeninu: Pomešajte makarone i vodu u činiji pogodnoj za mikrotalasnu rernu. Stavite činiju na okretni tanjir i kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W 5-6 minuta, uz mešanje na pola kuvanja.
2. Pripremite sos od sira: Otopite maslac na 500 W 2 minute. Umešajte brašno i mleko tako da smesa postane glatka i da se zgusne. Umešajte sir, so i biber.
3. Pomešajte testeninu i sos: Dodajte skuvane makarone u sos od sira i mešajte dok testenina ne bude ravnomerno prekrivena.
4. Zagrejte i servirajte: Kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W još 5-6 minuta dok se sir ne otopi i dok ne postane kremast.

● Rižoto iz mikrotalasne rerne

 23 min.

 x 1–2

Vreme kuvanja:	23 min.
----------------	---------

Sastojci

200 g	Pirinča Arborio
480 ml	Pilećeg ili povrtnog bujona
120 ml	Belog vina (opcionally)
60 g	Sitno narendanog parmezana
80 g	Naseckanog crnog luka
1 čen	Belog luka, sitno naseckan (3 g)
15 g	Maslaca
½ kašičice	Soli
¼ kašičice	Bibera

Priprema

1. Skuvajte crni i beli luk:
 - U činiji pogodnoj za mikrotalasnu rernu pomešajte seckani crni luk, sitno seckani beli luk i maslac. Kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W 2–3 minuta, dok crni luk ne postane staklast.
2. Skuvajte pirinač:
 - Dodajte pirinač Arborio u činiju i promešajte da se dobro obloži mešavinom od maslaca.
 - Dodajte bujon i belo vino (ako ga upotrebljavate). Kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W 10–12 minuta, uz mešanje svaka 3–4 minuta, dok pirinač ne postane mekan i kremast.
3. Završite rižoto:
 - Umešajte sitno narendani parmezan. Kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W još 2–3 minuta. Posolite i pobiberite i servirajte vruće.

● Punjene paprike iz mikrotalasne rerne

 15 min.

 x 1–2

Vreme kuvanja:	15 min.
----------------	---------

Sastojci

2	Paprike
120 g	Kuvanog pirinča
120 g	Mlevenog goveđeg ili ćurećeg mesa
120 ml	Sosa od paradajza
30 g	Narendanog cheddar i mozzarella sira
40 g	Naseckanog crnog luka
½ kašičice	Soli
½ kašičice	Bibera

Priprema

1. Pripremite paprike:
 - Odsecite vrhove paprika i uklonite semenke.
 - Stavite paprike u činiju pogodnu za mikrotalasnu rernu.
2. Skuvajte nadev:
 - U činiji pogodnoj za mikrotalasnu rernu pomešajte kuvani pirinač, mleveno meso, sos od paradajza, naseckani luk i opcionally začinsko bilje.
 - Kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W 4–5 minuta, dok se meso ne skuva.
3. Napunite i skuvajte paprike:
 - Napunite paprike skuvanom smesom.
 - Pospite ih narendanim sirom.
 - Kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W 4–5 minuta, dok paprike ne omekšaju i dok se sir ne otopi.

● Patlidžan sa parmezanom iz mikrotalasne rerne

 20 min.

 x 1-2

Vreme kuvanja:	20 min.
----------------	---------

Sastojci

1	Veliki patlidžan, isečen na okrugle kriške
240 ml	Marinara sos
120 g	Narendanog mozzarella sira
60 g	Sitno narendanog parmezana
60 g	Hlebnih mrvica
1	Jaje, umučeno
½ kašičice	Soli
½ kašičice	Bibera

Priprema

1. Pripremite patlidžan:
 - Stavite kriške patlidžana u umučeno jaje, a zatim ih pospite hlebnim mrvicama.
 - Složite kriške u jednom sloju na tanjir pogodan za mikrotalasnu rernu.
2. Ispecite patlidžan:
 - Pecite u mikrotalasnoj rerni na 700 W 5–6 minuta, uz okretanje na pola, dok patlidžan ne omekša i hlebne mrvice ne postanu zlatno-smeđe.
3. Složite jelo:
 - U činiji pogodnoj za mikrotalasnu rernu složite u sloju marinara sos, kriške pečenog patlidžana i narendani mozzarella sir.
 - Slažite u slojevima dok ne potrošite sve sastojke i završite sa slojem mozzarella i parmezan sira.
4. Kuvanje jela:
 - Kuvajte u mikrotalasnoj rerni na 700 W 8–10 minuta dok se sir ne otopi i dok ne postane mehurast.

● Čišćenje i održavanje

 **OPASNOST! Opasnost od strujnog udara!** Pre čišćenja: proizvod uvek isključite iz zidne utičnice.

 **OPASNOST! Rizik od opekotina!**

Nemojte da čistite proizvod odmah nakon rada. Sačekajte da se proizvod ohladi.

 **UPOZORENJE!** Nemojte da potapate električne komponente proizvoda u vodu ili druge tečnosti. Nemojte nikada da držite proizvod pod tekućom vodom.

NAPOMENE!

- ☐ Očistite proizvod odmah nakon što se ohladi. Kada se osuše, ostaci hrane ne mogu se lako ukloniti.
- ☐ Nemojte upotrebljavati sprejeve za čišćenje i druga agresivna sredstva za čišćenje, jer mogu da uzrokuju mrlje, pruge ili zamućenje na površinama.
- ☐ Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.
- ☐ Kućište: kućište proizvoda čistite vlažnom krpom.
- ☐ Prostor za pripremu hrane: prostor za pripremu hrane [10] uvek održavajte da bude čist. Ako se komadi od prskanja hrane ili prolivena tečnost zalepe za stenke proizvoda, obrišite ih vlažnom krpom. Ako je potrebno, na krpu nanesite blagi tečni deterdžent. Zatim obrišite krpom navlaženom čistom vodom da uklonite ostatak deterdženta.
- ☐ Okretni tanjir: okretni tanjir [2] redovno čistite toplom sapunicom. Okretni tanjir možete da perete u sudomašini.
- ☐ Mrlje od prskanja i prljavština: vlažnom krpom redovno uklanjajte mrlje od prskanja i prljavštinu sa sledećih komponenti:
 - Vrata [7] (obe strane)
 - Okno (obe strane)
 - Zaptivka vrata [6] i susedne komponente

- Kondenzacija: ako se kondenzacija nakuplja na spoljnoj strani ili oko spoljne strane vrata **[7]**, obrišite je mekom krpom. Kondenzacija može da se pojavi ako proizvod radi u ekstremno vlažnim uslovima.
- Neugodni mirisi: redovno uklanjajte neugodne mirise. U prostor za pripremu hrane **[10]** stavite duboku posudu za upotrebu u mikrotalasnoj rerni – napunjenu čašom vode sa sokom i korom od limuna. Mešavinu zagrevajte 5 minuta. Prostor za pripremu hrane dobro obrišite i osušite mekom krpom.

● Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Moguće rešenje
Proizvod ne pokreće postupak pripreme hrane.	Vrata [7] nisu propisno zatvorena. Zatvorite vrata [7] .	
Okretni tanjir [2] stvara glasnu buku prilikom okretanja.	Okretni tanjir [2] nije pravilno postavljen na točkiće i držač okretnog tanjira. Točkići [2] i/ili dno prostora za pripremu hrane [10] nisu čisti.	Postavite okretni tanjir [2] pravilno u prostor za pripremu hrane [10] . Očistite točkiće [2] i dno prostora za pripremu hrane [10] .
Svetlo u proizvodu ne radi.	Sijalica je neispravna.	Obratite se korisničkoj službi.

● Odlaganje

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.



Obratite pažnju na označavanje materijala za pakovanje pri odvajanju otpada, koji je označen skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sledećim značenjem: 1–7: plastika / 20–22: papir i karton / 80–98: mešavine.



Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite životne sredine nemojte bacati vaš proizvod kada je iskorišćen kućnom otpadu, nego ga ponesite na odgovarajuće mesto za odlaganje otpada. Informacije o mestima za sakupljanje i njihovom radnom vremenu možete dobiti u vašoj lokalnoj administraciji.

● Garancija

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda/ perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

GARANCIJA I GARANTNI LIST

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili
- zamenu aparata, u garantnom roku predviđenim ovom garancijskom izjavom, u slučaju da opravka nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godine.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu fiskalnog računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja proizvod se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je roba predata kupcu, a na osnovu fiskalnog odsečka. U istom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da otkloni sve tehničke kvarove bez naknade, u zakonskom roku.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

Naziv proizvoda:	Mikrotalasna pećnica
Model:	HG14265, HG14266
IAN / Serijski broj:	541001_2601, 541003_2601
Proizvođač:	OWIM GmbH & Co. KG Stiftsbergstraße 1 74167 Neckarsulm Nemačka
Davalac garancije- uvoznik:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa
Uvozi i stavlja u promet:	Lidl Srbija KD Prva južna radna 3 22330 Nova Pazova Republika Srbija Tel. 0800 300 180 E-mail: owim@lidl.rs

● Servis



Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs



Srpska oznaka usaglašenosti



● Postupak garancije

Da biste osigurali brzo obradu vašeg slučaja, molimo vas da pratite sledeća uputstva:

Molimo vas da priložite račun i broj artikla (IAN 541001_2601, 541003_2601) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla ćete naći na tipskoj pločici, kao gravuru na prednjoj strani uputstva (dole levo) ili kao nalepnicu na zadnjoj ili donjoj strani uređaja.

Ukoliko dođe do funkcionalnih ili drugih nedostataka, molimo vas da kontaktirate službu za pomoć telefonom ili e-mailom.

Neispravan proizvod možete vratiti besplatno na adresu servisa koju ste dobili. Uverite se da ste priložili dokaz o kupovini (dok ga ne dobijete) i informacije o tome šta je kvar i kada se to dogodilo.

Предупредувања и употребени симболи	Страница	137
Вовед	Страница	138
Предвидена употреба	Страница	138
Содржина на испораката	Страница	138
Опис на деловите	Страница	138
Технички податоци	Страница	139
Безбедносни упатства	Страница	139
Основни принципи на готвење во микробранова печка	Страница	144
Користејќи соодветен сад за готвење	Страница	144
Пред првата употреба	Страница	145
Позиционирање на производот	Страница	145
Склопување	Страница	145
Работење	Страница	145
Готвење храна	Страница	145
Избор на ниво на моќност	Страница	146
Поставување на времето за готвење	Страница	146
Започнување на процесот на готвење	Страница	146
Одмрзнување храна	Страница	146
Табели за готвење и одмрзнување	Страница	147
Табела за готвење	Страница	147
Готвење со микробранова печка	Страница	147
Табела за одмрзнување	Страница	148
Загревање замрзната храна	Страница	148
Рецепти	Страница	149
Чоколаден колач во шолја	Страница	149
Карамелизирана пченка	Страница	149
Компири за појадок	Страница	150
Лосос во микробранова печка	Страница	150
Ролат месо	Страница	151
Ракчиња со лимон и лук во микробранова печка	Страница	151
Макарони со сирење во микробранова печка	Страница	152
Рижото во микробранова печка	Страница	152
Полнети пиперки во микробранова печка	Страница	153
Модар домат со пармезан во микробранова печка	Страница	153
Чистење и грижа	Страница	154
Решавање проблеми	Страница	155
Одлагање	Страница	155
Гаранција	Страница	155
Постапка во случај на гаранција	Страница	156
Сервис	Страница	156

Предупредувања и употребени симболи

Следниве предупредувања се користат во прирачникот за корисници, краткиот прирачник и на пакувањето:

	ОПАСНОСТ! Овој симбол, во комбинација со зборот за сигнализирање „Опасност“ означува опасност од висок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика смрт или сериозна повреда.		Наизменична струја/волтажа
		Hz	Херци (фреквенција на снабдување)
		W	Вати
	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Предупредување“ означува ризик од среден степен кој, доколку не се спречи, може да резултира со смрт или сериозна повреда.		Симбол за заштитно заземјување
			Користете го апаратот само во суви внатрешни простории.
	ПРЕТПАЗЛИВО! Овој симбол, во комбинација со сигналниот збор „Претпазливо“ означува опасност од низок ризик која, доколку не се спречи, може да предизвика мала или умерена повреда.		Опасност – ризик од струен удар!
			Предупредување - жешка површина!
	ВНИМАНИЕ! Овој симбол со сигналниот збор „Внимание“ означува можна материјална штета.		Безбедност за храна: Овој апаратот нема негативен ефект врз вкусот или мирисот.
	ЗАБЕЛЕШКА: Овој симбол во комбинација со „Забелешка“ обезбедува дополнителни корисни информации.		Погодно за машини за миење садови (само ротирачката чинија )
	СЕ ознаката означува усогласеност со релевантните директиви на ЕУ што се однесуваат на овој производ.		Безбедносни информации Упатства за употреба

МИКРОБРАНОВА ПЕЧКА

● Вовед

Ве честитаме за купувањето на Вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Упатството за употреба е дел од овој производ. Тоа содржи важни информации за безбедност, користење и отстранување. Запознајте се со сите упатства за употреба и безбедност пред да го користите производот. Користете го производот само како што е опишано и за наведените намени. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.



Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на овој QR-код ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 541001_2601, 541003_2601 можете да го отворите Вашето упатство за употреба.

● Предвидена употреба

Овој производ е наменет за загревање и подготовка на храна. Не употребувајте го за никоја друга намена.

Производот е дизајниран исклучиво за употреба во приватни домаќинства и не смее да се користи во медицински или комерцијални намени.

Производителот не сноси одговорност за штета предизвикана од неправилна употреба.

● Содржина на испораката

По опакување на производот, проверете дали испораката е комплетна и дали сите делови се во добра состојба. Пред употреба отстранете ја целата амбалажа.

- 1x Микробранова печка
- 1x Ротирачка чинија
- 1x Држач за ротирачка чинија
- 1x Валјаци
- 1x Прирачник за корисници

● Опис на деловите

(Сл. А)

- 1 Отвори за вентилација (задан дел од производот - не е илустрирано)
- 2 Ротирачка чинија со валјак и држач
- 3 Кабел за струја со приклучок
- 4 Ротирачко копче **POWER**
- 5 Ротирачко копче **TIMER**
- 6 Склопување на вратата (заптивка на врата)
- 7 Рамка на врата
- 8 Копче за отворање на вратата
- 9 Брава
- 10 Комора за готвење

● Технички податоци

Номинален напон:	220-240 V~, 50 Hz
Потрошувачка на струја:	1100 W
Потрошувачка на енергија во исклучен режим:	0,1 W
Класа на заштита:	I
Излезна моќност:	700 W
Фреквенција на микробрановата печка:	2450 MHz
Волумен на комората за готвење	20 литри
Тежина:	10 kg
Мерки:	446 x 241 x 338 mm

GS-сертифицирано (SGS)

- Овој производ ги исполнува барањата на европскиот стандард EN 55011.
- Во согласност со овој стандард, овој производ е класифициран како опрема од Група 2 Опрема од Класа Б.
- Група 2 = Производот наменски генерира радиофреквентна енергија во форма на електромагнетно зрачење за термичка обработка на храна.
- Опрема од класа Б = Производот е погоден за употреба во домашни објекти.



Безбедносни упатства

ПРЕД ДА ГО КОРИСТИТЕ ПРОИЗВОДОТ, ЗАПОЗНАЈТЕ СЕ СО СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ И УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА. КОГА ГО ПРЕДАВАТЕ ОВОЈ ПРОИЗВОД НА ДРУГИ, ВКЛУЧЕТЕ ГИ СИТЕ ДОКУМЕНТИ!

Во случај на оштетување, кое произлегува од непочитување на овие упатства за работа, барањето за гаранција нема да важи! Не се прифаќа одговорност за последователни штети! Во случај на материјално оштетување или лична повреда предизвикана од неправилно ракување или непочитување на безбедносните упатства, не се прифаќа одговорност!

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГИ ЗА ИДНА РЕФЕРЕНЦА

- Овој производ можат да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или доколку им се дадени упатства во врска со употребата на производот на безбеден начин и доколку ги разбираат вклучените опасности.
Децата не смеат да си играат со производот.

Чистењето и одржувањето на уредот не смеат да ги извршуваат деца без надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Доколку вратата или заптивките на вратата се оштетени, производот не смее да се користи додека не го поправи компетентно лице.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасно е за кој било друг освен за компетентно лице да извршува сервис или поправка што вклучува отстранување на капак што штити од изложеност на микробранова енергија.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Течностите и другата храна не смеат да се загреваат во затворени садови бидејќи може да експлодираат.

- Ако кабелот за напојување е оштетен, мора да биде заменет од производителот, неговиот сервисен агент или квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Производот е наменет за употреба во домаќинство и слични намени како што се:

- кујнски простор за персонал во продавници, канцеларии и други работни средини;
- куќи на фарма;
- од страна на клиенти во хотели, мотели и други станбени опкружувања;
- опкружувања од типот на хотели за ноќевање со појадок.

- Над горната површина на производот мора да остане најмалку 20 cm слободен простор.
- Користете само прибор кој е погоден за употреба во микробранова печка.
- Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени при готвење со производот.
- При загревање храна во пластични или хартиени садови, следете го производот поради можност од палење.
- Производот е наменет за загревање храна и пијалаци. Сушење храна или облека, како и загревање грејни пернициња, влошки, сунѓери, влажни крпи и слично може да доведе до ризик од повреда, палење или пожар.

- Ако се појави чад, исклучете го производот или извадете го приклучокот од струја и држете ја вратата затворена за да се задушат евентуалните пламенчиња.
- Загревањето на пијалаци во микробранова печка може да предизвика одложено силно вриење, па бидете внимателни при ракување со садот.
- Содржината на шишенца за бебиња и теглички со храна за бебиња треба да се промеша или протресе, а температурата да се провери пред консумирање, за да се избегнат изгореници.
- Јајца во лушпа и цели варени јајца не треба да се загреваат во микробранова печка затоа што може да експлодираат, дури и по завршување на загревањето.
- Производот треба редовно да се чисти и да се отстранат сите остатоци од храна.
- Нечист производ може да доведе до оштетување на површината, што може негативно да влијае на трајноста и евентуално да предизвика опасна ситуација.

- Производот не треба да се чисти со чистач на пареа.
- Производот е предвиден за самостојна употреба. Не смее да се става во шкаф или сличен затворен простор.

ДОПОЛНИТЕЛНИ БЕЗБЕДНОСНИ СОВЕТИ

- Лица со срцев пејсмејкер треба да се консултираат со својот лекар за можни ризици од користење на производот пред да го употребат.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници! Во текот на употребата апаратот станува жежок. Не допирајте ја топлата површина на производот за време на употреба или веднаш по завршување.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар! Не потопувајте го производот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!

Никогаш не употребувајте оштетен производ. Доколку производот е оштетен, исклучете го од струја и контактирајте го вашиот продавач.

- Апаратот не смее да се користи доколку паднал, доколку има видливи знаци на оштетување.
- Пред да го приклучите производот, проверете дали вредностите на напонот и на струјата одговараат на вредностите прикажани на етикетата на производот.
- Заштитувајте го кабелот за напојување од оштетување. Не оставајте го да виси над остри рабови, не го притискајте или свиткувајте. Држете го кабелот за напојување подалеку од жешки површини и отворен оган

Позиционирање на производот

⚠ ВНИМАНИЕ!

Не инсталирајте го производот над шпорет или друг уред што создава топлина. Поставување на такво место може да предизвика оштетување.

Работење

⚠ ОПАСНОСТ! Ризик од пожар!

Отстранете ги сите метални капаци од пакувањето на храната што планирате да ја загреете.

- Не поместувајте го апаратот додека работи.
- Никогаш не вклучувајте го производот кога е празен.
- Не поставувајте го апаратот на жешки плочи (со гас, електрични, во опфатот на готвење на јаглен и сл.). Ракувајте со апаратот на рамна, стабилна, чиста, огноотпорна и сува површина.
- Не поставувајте запаливи материјали блиску до производот.
- Со апаратот не може да се ракува со надворешен тајмер или посебен систем за контрола од далечина.

Чистење и грижа

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од повреда! Исклучете го

апаратот од напојувањето пред чистење и кога не се користи.

- Не го извлекувајте приклучокот за струја од штекерот со кабелот за струја.
- Заштитете го производот, неговиот кабел и приклучок за струја од прав, директна сончева светлина, капење и прскање на вода.
- Секогаш чистете ги заптивките на вратата, вдлабнатините и соседните делови (видете „Чистење и грижа“).
-  Не отстранувајте ја светло сивата заштитна плоча од мика поставена во комората за готвење за да го заштити магнетронот.
- Ако светилката во производот треба да се замени, тоа треба да го направи квалификуван техничар.

РАДИО ПРЕЧКИ СО ДРУГИ УРЕДИ

Работењето на производот може да предизвика пречки на радио, телевизор или слични уреди.

Доколку се појават такви пречки, може да се намалат или корегираат со следниве мерки за отстранување:

- Исчистете ја вратата и заптивките.
- Усогласете ја антената на радиото или телевизорот. Држете ги производот и приемникот оддалечени.
- Поместете го производот подалеку од приемникот.
- Вклучете го производот во друг сиден штекер. Производот и приемникот треба да бидат поврзани на различни кола.

БЕЗБЕДНОСНИ МЕРКИ ЗА СПРЕЧУВАЊЕ НА ПРЕКУМЕРНА ИЗЛОЖЕНОСТ НА ЕНЕРГИЈА ОД МИКРОБРАНОВА

- Не обидувајте се да го користите производот кога вратата е отворена. Ова може да доведе до изложување на потенцијално штетно микробраново зрачење.

Исто така, важно е да не се скршат или манипулираат безбедносните брави.

- Не заглавувајте ништо помеѓу вратата. Осигурете се дека на заптивките нема остатоци од храна или средство за чистење.

● Основни принципи на готвење во микробранова печка

- **Совети за готвење:** Внимавајте на времето на готвење. Изберете го најкраткото препорачано време и по потреба продолжете. Храната што се готви предолго може да почне да чади или да се запали.
- **Храна:** Рамномерно распоредете ги парчињата храна во производот. Исечете ја храната на парчиња со приближно иста големина. Поставете ги најдебелите парчиња кон рабовите.
- **Покривање на храната:** Покривајте ја храната со капак погоден за микробранова печка. Капакот спречува прскање и помага во рамномерно готвење на храната.
- **Вртење на храната:** За време на готвењето, свртете ја храната еднаш за побрзо готвење на јадења како на пр. пилешко или хамбургери. Големите парчиња храна, како што се парчиња месо, мора да се свртат барем еднаш. Целосно распоредете ги малите парчиња храна, како што се кофтињата, по половина од времето за готвење. Свртете ги кофтињата и поместете ги од средината на чинијата кон рабовите.
- **Храна со лушпи:** Пред готвење, прободете ги лушпите од компири, колбасите и сличната храна. Во спротивно, може да експлодираат.

- **Храна со дебели лушпи:** Пред готвење, прободете ги тиквите, јаболката, костените и сличната храна.
- **Масти или масло:** Не одмрзнувајте замрзната маст или масло во производот. Не пржете храна во производот. Маста или маслото може да се запалат.
- **Пијалаци:** Кога загревате пијалаци со производот, создавањето меурчиња може да биде одложено кога пијалокот ќе зоврие. Бидете внимателни при ракување со садот. За да избегнете ненадејно создавање меурчиња: Доколку е можно, ставете соодветна стаклена прачка во течноста за време на загревањето. За да избегнете неочекувано создавање меурчиња, оставете ја течноста да отстои во комората за готвење 10 околу 20 секунди по загревањето.
- **Пуканки:** Користете само пуканки наменети за микробранова печка.

● Користејќи соодветен сад за готвење

- Идеалниот материјал за употреба во микробранова печка е оној што пропушта микробрани, овозможувајќи енергијата да навлезе во садот и да ја загрее храната. Микробрановите не можат да навлезат во метал. Поради ова, не треба да се користат метални садови и прибор за готвење.
- Кога го користите производот за загревање, не користете производи направени од рециклирана хартија. Тие може да содржат ситни фрагменти од метал, кои можат да предизвикаат искри и/или пожар.
- Препорачуваме употреба на тркалезни/овални садови за готвење наместо квадратни или издолжени садови, бидејќи храната во аглиите има тенденција да се препече. Следниот список дава општи совети кои ќе ви помогнат при изборот на правилен сад за готвење.

Прибор за готвење	Микробранова печка
Огноотпорно стакло	Да
Стакло кое не е отпорно на топлина	Не
Огноотпорна керамика	Да
Пластични садови погодни за микробранова печка	Да
Кујнска ролна	Да
Метална тацна/чинија	Не
Алуминиумска фолија и алуминиумски садови	Не

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од пожар! Никогаш не користете метални предмети кога го користите производот. Металите ја рефлектираат микробрановата енергија и тоа доведува до создавање искри. Ова може да предизвика пожар и непоправливо да го оштети производот!

● Пред првата употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од пожар! Никогаш не вклучувајте го производот кога е празен.

- Отстранете го материјалот за пакување (вклучително и картонот и селотејпот во комората за готвење [10]). Проверете дали сите делови се комплетни.
- Искристете го производот и неговите додатоци (видете „Чистење и нега“).
- Искристете ја површината со сува крпа за да отстраните вода или прашина.

● Позиционирање на производот

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од пожар! Овој производ не е погоден за вградување во кујнски елемент. Во затворени елементи, вентилацијата на производот не е доволно загарантирана. Производот може да се оштети и постои ризик од пожар!

- Поставете го производот на рамна површина која овозможува доволно простор за вентилација:
 - Мора да остане најмалку 10 cm слободен простор помеѓу производот и соседните сидови (вклучувајќи ги страничните и задниот сид). Мора да може целосно да се отвори вратата [7].
 - Над горната површина на производот мора да остане најмалку 20 cm слободен простор.

● Склопување

- Поставете го држачот за ротирачката чинија [2] на погонот на ротирачката плоча (внатре во комората за готвење [10]).
- Поставете го валјакот [2] на кружната површина (внатре во комората за готвење [10]).
- Поставете ја ротирачката чинија [2] врз валјакот и врз држачот за ротирачка чинија. Ротирачката чинија мора правилно да стои на држачот.
- Поврзете го приклучокот за струја [3] со штекер.

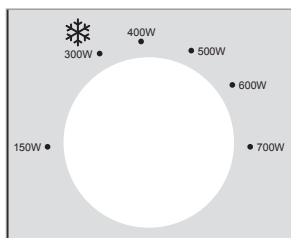
● Работење

ⓘ ЗАБЕЛЕШКА: Можно е да се појави слаб мирис при првата употреба на производот. Осигурете се дека во просторијата има доволно вентилација.

● Готвење храна

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Ризик од пожар! Никогаш не користете метални предмети кога го користите производот. Металите ја рефлектираат микробрановата енергија и тоа доведува до создавање искри. Ова може да предизвика пожар и непоправливо да го оштети производот!

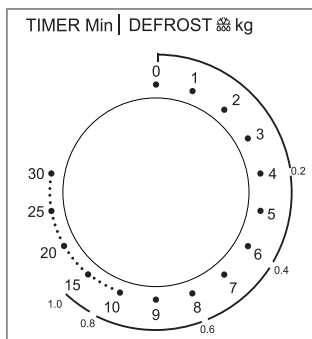
● Избор на ниво на моќност



- Користете го ротирачко копче **POWER** **4** за да изберете едно од 6-те нивоа на моќност:

Ниво на моќност	Моќност на готвење	Моќност
НИСКО	21 %	150 W
ОДМРЗНУВАЊЕ ХРАНА ❄️	43 %	300 W
М. НИСКО	57 %	400 W
MED	71 %	500 W
М. ВИСОК	86 %	600 W
ВИСОК	100 %	700 W

● Поставување на времето за готвење



- Свртете го копчето **TIMER** **5** за да поставите време на готвење до 30 минути.

- ❗ **ЗАБЕЛЕШКА:** Избор на време пократко од 2 минути: Свртете го копчето **TIMER** **5** по 2 минути, а потоа вратете го на саканото време. Ова дејствие дава попрецизни резултати.

● Започнување на процесот на готвење

- Кога ќе бидат поставени моќноста и времето, производот започнува со работа.
- Кога ќе истече поставеното време на готвење, процесот на готвење автоматски завршува и се огласува звучен сигнал.

- ❗ **ЗАБЕЛЕШКА:** Секогаш вратете го копчето **TIMER** **5** на позиција **0** во следниве случаи:

- Храната е извадена од производот пред да истече поставеното време на готвење.
- Производот не се користи.

- **Прекинување на процесот на готвење предвреме:**

- Вратете го копчето **TIMER** **5** назад на позиција **0**.
- Отворете ја вратата **7** притискајќи го копчето за отворање **8**.

- ❗ **ЗАБЕЛЕШКА:** Производот влегува во исклучен режим.

● Одмрзнување храна

Користете ја ❄️ поставката на ротирачкото копче **POWER** **4** за одмрзнување храна.

- ❗ **ЗАБЕЛЕШКИ:**

- Изберете ја функцијата за одмрзнување на надворешната линија од копчето **TIMER** **5**. Функцијата за одмрзнување го покажува приближното време потребно за одмрзнување за соодветната тежина на мелено месо.

Пример:

Одмрзнување 400 g мелено месо:
Изберете го нивото на моќност за одмрзнување храна (**300 W**): Завртете го копчето **POWER** **4**.

Завртете го копчето **TIMER** **5** на **0,4 kg** на надворешната линија. Оваа поставка се однесува на 6 минути.

- ☐ За рамномерно одмрзнување, дел од храната треба да се промеша или преврти по околу две третини од времето.
- ☐ По истекот на поставеното времето: се слуша звучен сигнал.

● Табели за готвење и одмрзнување

● Табела за готвење

- ☐ Табелата за готвење подолу дава различни примери за примена и ги опишува различните потребни поставки.

Моќност на готвење	Моќност	Пример за примена	Тежина	Време
21 %	150 W	Омекнување на сладолед	100 ml	1 мин
43 %	300 W	Топење путер Одмрзнување храна	100 g видете ја табелата за одмрзнување	2 мин
57 %	400 W	Загревање на течност (од фрижидер)	200 ml	4 мин
71 %	500 W	Готвење ориз	100 g со 250 ml вода	15 мин
86 %	600 W	Загревање на замрзнат зеленчук	200 гр	4 мин
100 %	700 W	Загревање на замрзнати инстант тестенини	300 g	6 мин

● Готвење со микробранова печка

Храна	Количина	Моќност (W)	Време (мин.)	Информации
Филе од риба	400 g	600	10-15	Додајте малку вода и сок од лимон.
Зеленчук	250 g	500	5-10	Исечете го зеленчукот на парчиња. Додајте малку вода. Мешајте ја храната повремено.
Компири	500 g	700	8-10	Исечете ги компирите на парчиња. Додајте малку вода. Мешајте ја храната повремено.
Ориз	100 g ориз + 250 ml вода	600	15	Исплакнете го оризот пред готвење.

Храна	Количина	Моќност (W)	Време (мин.)	Информации
Десерт (на пр. пудинг, колаче)	100-300 g	500	1-5	Подготвено според упатствата за рецепт.
Парче месо	600 g	700	23-28	Зачинете го парчете месо, ставете го во сад и покријте го садот со капак.

● Табела за одмрзнување

- ☐ Подолу е прикажано приближното време на одмрзнување потребно за различни тежини.
- ☐ Продолжете го времето на одмрзнување по потреба ако саканата тежина сè уште не е одмрзната.

Тежина	Време за одмрзнување (мелено месо)	Време за одмрзнување (зеленчук)
0,2 kg	4 мин	4 мин
0,4 kg	6 мин	8 мин
0,6 kg	8 мин	12 мин
0,8 kg	12 мин	16 мин
1,0 kg	15 мин	20 мин

● Загревање замрзната храна

Храна	Тежина	Моќност (W)	Време (мин.)
Супа	400 ml	600	8-10
Чорба	500 g	600	10-13
Прилози (на пр. ориз, тестенини)	500 g	600	8-10
Зеленчук	300 g	600	8-10

● **Рецепти**

● **Чоколаден колач во шолја**

 7 мин

 x 1

Време на подготовка:	5 мин
Време на готвење:	2 мин

Состојки

4 супени лажици	Брашно
¼ супена лажица	Прашок за пециво
4 супени лажици	Шеќер во прав
2 супени лажици	Какао во прав
1	Јајце
3 супени лажици	Млеко
3 супени лажици	Растително масло
Неколку капки	Екстракт од ванила или друг екстракт (по желба)
2 супени лажици	Чоколадни парчиња, јаткасти плодови или суво грозје (по желба)

Подготовка

1. Додајте брашно, прашок за пециво, шеќер во прав и какао во прав во голема шолја погодна за микробранова печка. Измешајте ги сите состојки.
2. Додадете едно јајце и измешајте ги сите состојки.
3. Додадете млеко и растително масло. Додадете екстракт од ванила или друг екстракт, по желба. Измешајте ги сите состојки додека смесата не стане хомогена.
4. Доколку сакате, додадете чоколадни парчиња, јаткасти плодови или суво грозје. Измешајте ги сите состојки.
5. Поставете ја шолјата во средината на ротирачката чинија [2]. Печете го колачето на 700 W во траење од 2 минути или додека колачето не престане да расте и не стане цврсто.

6. Носете ракавици за рерна за да ја извадите топлата шолја. Уживајте во вкусниот колач!

● **Карамелизирана пченка**

 24 мин

 x 8

Време на подготовка:	20 мин
Време на готвење:	4 мин

Состојки

60 g	Зрна од пченка
240 g	Кафеав шеќер
60 ml	Сируп од пченка
3 супени лажици	Несолен путер
½ кафена лажица	Сол
1 кафена лажица	Екстракт од ванила
¼ кафена лажица	Сода бикарбона
Неколку капки	Растително масло (по желба)

Подготовка

1. Додадете ги зрната пченка во хартиена кеса. Додадете неколку капки растително масло, по желба. Свиткајте го горниот дел од кесата неколку пати за да ја затворите.
2. Поставете ја кесата во средината на ротирачката чинија [2]. Гответе ја пченката на 700 W во траење од 4 минути или додека повеќе не се слуша звукот „пукање“.
3. Подготовка на карамел: Додадете шеќер, сируп од пченка, путер и сол во голем сад погоден за микробранова печка. Гответе ја смесата на 700 W во траење од 2 минути. Промешајте ја смесата и гответе ја на 700 W уште 2 минути додека не формира многу меурчиња.

4. Додадете екстракт од ванила и сода бикарбона во смесата од карамел и добро промешајте. Веднаш додадете една третина од врелиот карамел врз пуканките во кесата. Затворете ја кесата и протресете ја за да ги премачкате пуканките. Додадете уште една третина од карамелот врз пуканките. Затворете ја кесата и протресете. Додадете го преостанатиот карамел врз пуканките и протресете ја кесата уште еднаш.
5. Поставете ја кесата во средината на ротирачката чинија [2]. Гответе ја пуканките на 700 W во траење од 1 минути. Носете ракавици за рерна за да ја извадите и протресете топлата кеса.
6. Истурете ја топлата карамелизирана пченка во сад. Оставете ја карамелизираната пченка целосно да се олади 20 минути. Одвојте ја карамелизираната пченка и уживајте!

● Компиири за појадок

 25 мин

 x 2

Време на подготовка:	15 мин
Време на готвење:	10 мин

Состојки

2	Компири со средна големина (излупени и исечени)
1/2	Кромид (исецкан)
1/4 кафена лажичка	Сол
1/8 супена лажичка	Бибер
1/4 кафена лажичка	Сол од лук
60 g	Кашкавал чедар

Подготовка

1. Додадете парчиња компир и кромид во сад погоден за микробранова печка.
2. Зачинете ги компирите и кромидот со сол, бибер и сол од лук. Добро измешајте сè и покријте го садот.
3. Поставете го садот во средината на ротирачката чинија [2]. Гответе ги зачинетите компири и кромид на 700 W во траење од 9 минути или додека компирите не се целосно зготвени.
4. Додадете сирење и гответе на 500 W во траење од 1 минута.
5. Носете ракавици за рерна за да го извадите топлиот сад. Уживајте во вкусниот појадок!

● Лосос во микробранова печка

 28 мин

 x 1

Време на подготовка:	5 мин
Време на готвење:	23 мин

Состојки

1 парче	Лосос (400 g)
1/2 кафена лажичка	Бибер
1/2 кафена лажичка	Сол
2 кафени лажички	Вода
1/4	Лимон

Подготовка

1. Извадете го лососот од фрижидер. Ако бил замрзнат, одмрзнете го со поставување на моќноста на 300 W и времето на 6 минути.
2. Извадете го одмрзнатиот лосос и зачинете го со бибер и сол.
3. Ставете го зачинетиот лосос во сад и додадете 2 лажички вода, а потоа покријте го садот. Ако е покриен со пластична обвивка, направете неколку дупки на обвивката со вилушка.

- Ставете го садот на ротирачка чинија. Поставете ја моќноста на микробрановата печка на 600 W и гответе 7 минути.
- Додадете малку сок од лимон и сервирајте.

● Ролат месо

 33-38 мин

 x 2-3

Време на подготовка:	10 мин
Време на готвење:	23-28 мин

Состојки

500 g	Мелено говедско месо
½	Кромид (ситно сечкан)
1	Јајце (изматено)
100 g	Лебни трошки
¼ кафена лажичка	Бибер
¼ кафена лажичка	Сол
За сосот:	
75 ml	Вода
1 супена лажица	Сенф
2 супени лажици	Кечап од домати
1 кафена лажичка	Шеќер
Опционално	Магдонос

Подготовка

- Измешајте го меленото говедско месо, кромидот, изматеното јајце и лебните трошки за да направите векна од смеса со месото и зачинете со сол и бибер.
- Оформете векна од месото и ставете ја во сад погоден за микробранова печка. Потоа покријте го садот. Ако е покриен со пластична обвивка, направете неколку дупки на обвивката со вилушка.

- Печете ја векната од месо околу 18-23 минути на микробранова моќност од 700 W.
- Во меѓувреме, измешајте ги сите состојки за сосот во мал сад.
- Откако ќе биде готово, прелијте го сосот врз мелената векна. Покријте и загрејте во микробранова печка 5 минути на микробранова моќност од 700 W.
- Сервирајте и уживајте.

● Ракчиња со лимон и лук во микробранова печка

 10 мин

 x 1-2

Време на готвење:	10 мин
-------------------	--------

Состојки

200 g	Ракчиња, излупени и без жили
2 чешниња	Ситно сечкан лук
1	Сок од лимон
30 g	Путер
1 супена лажица	Сечкан магдонос
Сол и бибер по вкус	

Подготовка

- Ставете ги ракчињата во сад погоден за микробранова печка.
- Додадете лук, сок од лимон, путер, сол и бибер.
- Покријте и загрејте во микробранова печка на висока температура 3-4 минути или додека ракчињата не станат розови и целосно зготвени.
- Декорирајте со магдонос и послужете со ориз или тестенини

● Макарони со сирење во микробранова печка

 20 мин

 x 1

Време на готвење:	20 мин
-------------------	--------

Состојки

100 g	Макарони
120 ml	Вода
60 ml	Млеко
20 g	Сенаменско брашно
20 g	Путер
60 g	Чедар и моцарела сирење
½ кафена лажичка	Сол
¼ кафена лажичка	Бибер

Подготовка

1. Готвење на тестенините: Измешајте ги макароните и водата во сад погоден за микробранова печка. Ставете го садот на ротирачката чинија во микробранова печка и загревајте на 700 W во траење од 5-6 минути, мешајќи на половина од времето.
2. Подгответе го сосот од сирење: Расопете го путерот на 500 W во траење од 2 минути. Додадете го брашното и млекото додека смесата не стане мазна и згусната. Додадете го сирењето, солта и биберот.
3. Измешајте ги тестенините и сосот: Додадете ги сварените макарони во сосот од сирење и мешајте додека тестенините не се рамномерно обложени.
4. Измешајте и сервирајте: Загрејте во микробранова печка на 700 W уште 5-6 минути додека сирењето не се растопи и не стане кремасто.

● Рижото во микробранова печка

 23 мин

 x 1-2

Време на готвење:	23 мин
-------------------	--------

Состојки

200 g	Ориз Арборио
480 ml	Пилешки или зеленчуков бујон
120 ml	Бело вино (опционално)
60 g	Рендан пармезан
80 g	Сечкан кромид
1 чешне	Ситно сечкан лук (3 грама)
15 g	Путер
½ кафена лажичка	Сол
¼ кафена лажичка	Бибер

Подготовка

1. Готвење на кромидот и лукоот:
 - Во сад погоден за микробранова печка, измешајте го сечканиот кромид, ситно исечканиот лук и путерот. Загрејте во микробранова печка на 700 W во траење од 2-3 минути додека кромидот не стане прозирен.
2. Готвење на оризот:
 - Додадете го оризот Арборио во садот и промешајте за да се премачка со смесата од путер.
 - Додадете бујон и бело вино (доколку користите). Гответе во микробранова печка на 700 W во траење од 10-12 минути, мешајќи на секои 3-4 минути, додека оризот не омекне и не стане кремаст.
3. Довршување на рижотото:
 - Додадете рендан пармезан. Гответе во микробранова печка на 700 W дополнителни 2-3 минути за да се загрее. Зачинете со сол и црн пипер и послужете топло.

● Полнети пиперки во микробранова печка

 15 мин

 x 1-2

Време на готвење:	15 мин
-------------------	--------

Состојки

2	Бабури
120 g	Сварен ориз
120 g	Мелено говедско или мисиркино месо
120 ml	Сос од домати
30 g	Рендан чедар и моцарела сирење
40 g	Сечкан кромид
½ кафена лажичка	Сол
½ кафена лажичка	Бибер

Подготовка

- Подгответе ги бабурите:
 - Исечете ги врвовите од бабурите и отстранете ги семките.
 - Ставете ги во сад погоден за микробранова печка.
- Подготовка на филот:
 - Во сад погоден за микробранова печка, измешајте го варениот ориз, меленото месо, сосот од домати, сечканиот кромид и билките по желба.
 - Загрејте во микробранова печка на 700 W во траење од 4-5 минути додека месото не се зготви.
- Наполнете ги и гответе ги бабурите:
 - Наполнете ги пиперките со зготвената смеса.
 - Одозгора ставете рендано сирење.
 - Гответе во микробранова печка на 700 W во траење од 4-5 минути додека бабурите не омекнат и сирењето не се стопи.

● Модар домати со пармезан во микробранова печка

 20 мин

 x 1-2

Време на готвење:	20 мин
-------------------	--------

Состојки

1	Голем модар домати, исечен на кругови
240 ml	Маринара сос
120 g	Рендана моцарела
60 g	Рендан пармезан
60 g	Лебни трошки
1	Јајце, изматено
½ кафена лажичка	Сол
½ кафена лажичка	Бибер

Подготовка

- Подготовка на модриот домати:
 - Потопете ги кришките модар домати во изматено јајце, а потоа премачкајте ги со лебни трошки.
 - Ставете ги во еден слој на чинија погодна за микробранова печка.
- Готвење на модриот домати:
 - Гответе во микробранова печка на 700 W во траење од 5-6 минути, свртувајќи на половина од времето, додека модриот домати не омекне, а лебните трошки не добијат златна боја.
- Распоредете ги состојките во садот за готвење:
 - Во сад погоден за микробранова печка, ставете во слоеви сос маринара, парчиња зготвен модар домати и рендано моцарела сирење.
 - Повторувајте ги слоевите додека не се искористат сите состојки, завршувајќи со слој моцарела и пармезан.
- Готвење на оброкот:

- Загрејте во микробранова печка на 700 W во траење од 8-10 минути додека сирењето не се растопи..

● Чистење и грижа

ОПАСНОСТ! Ризик од струен удар!

Пред чистење: Секогаш исклучувајте го производот од ѕидниот штекер.

ОПАСНОСТ! Ризик од изгореници!

Не чистете го производот веднаш по употребата. Оставете го апаратот прво да се излади.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Не потопувајте ги електричните компоненти на апаратот во вода или други течности. Никогаш не држете го производот под проточна вода.

ЗАБЕЛЕШКИ:

- ☐ Искристете го производот веднаш штом ќе се излади. Штом ќе се исушат остатоците од храна, не е лесно да се извадат.
- ☐ Не користете спрејови за чистење и други агресивни средства за чистење, бидејќи тие можат да предизвикаат дамки, оставање на траги или заматување на површините.
- ☐ Не користете абразивни средства за чистење.
- ☐ Домување: Искристете го куќиштето на производот со сува крпа.
- ☐ Комора за готвење: Секогаш одржувајте ја комората за готвење **10** чиста. Ако на ѕидовите на производот се залепат прскања од храна или истурени течности, избришете ги со влажна крпа. Ако е потребно, користете блага течност за миење садови на крпата. Потоа, избришете со крпа навлажнета само со чиста вода за да се отстрани остатокот од детергентот.

- ☐ Ротирачка чинија: Редовно чистете ја ротирачката чинија **2** со топла вода со сапуница. Ротирачката чинија е погодна за машини за миење садови.
- ☐ Прскање и нечистотија: Редовно користете влажна крпа за отстранување на прскања и нечистотија од следниве компоненти:
 - Врата **7** (од двете страни)
 - Стаклото за гледање (од двете страни)
 - Заптивка на вратата **6** и соседните компоненти
- ☐ Кондензација: Доколку се насобере кондензација на или околу надворешната страна на вратата **7**, избришете ја со мека крпа. Ова може да се случи ако производот работи во екстремно влажни услови.
- ☐ Мириси: Редовно отстранувајте ги мирисите. Ставете длабок сад за микробранова печка - наполнет со чаша вода, плус сок и кора од лимон - во комората за готвење **10**. Загрејте ја смесата 5 минути. Темелно избришете ја комората за готвење и исушете ја со мека крпа.

● Решавање проблеми

Проблем	Можни причини	Можни решенија
Производот не започнува со работа.	Вратата [7] не е правилно затворена.	Затворете ја вратата [7].
Ротирачката чинија [2] испушта гласен шум при вртење.	Ротирачката чинија [2] не е правилно поставена на валјациите и држачот на ротирачката чинија. Валјациите [2] и/или дното на комората за готвење [10] се нечисти.	Поставете ја ротирачката чинија [2] правилно во комората за готвење [10]. Исчистете ги валјациите [2] и дното на комората за готвење [10].
Светлото во производот не работи.	Светилката е неисправна.	Контактирајте со одделот за услуги на клиентите.

● Одлагање

Амбалажата е направена од еколошки материјали кои можете да ги одложите преку локалните центри за рециклирање.



Внимавајте на обележувањето на материјалите за пакување при селектирање на отпадот, тие се означени со кратенки (a) и броеви (b) со следното значење: 1–7: Пластика/20–22: Хартија и картон/80–98: Комбинирани материјали.



Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.



Кога вашиот производ веќе не е употреблив, во интерес на заштитата на животната средина, не го фрлајте во домашниот отпад, туку предадете го на соодветно стручно одлагање. За информации за собирните пунктови и нивното работно време, обратете се до Вашата надлежна администрација.

● Гаранција

Производот е изработен според строги насоки за квалитет и е внимателно проверен пред испорака. Во случај на материјални или производствени недостатоци, имате законски права кон продавачот на производот. Вашите законски права не се ограничени на никаков начин со нашата гаранција наведена подолу.

Гаранцијата за овој производ изнесува 3 години од датумот на купување. Гарантниот рок започнува од датумот на купување. Чувајте ја оригиналната сметка за купување на безбедно место, бидејќи овој документ е потребен како доказ за купувањето.

Сите оштетувања или недостатоци кои постоеле уште при купувањето мора веднаш да се пријават по вадењето на производот од амбалажата.

Доколку производот во рок од 3 години од датумот на купување покаже материјален или производствен недостаток, ние – по наш избор – ќе го поправиме или замениме бесплатно за Вас. Гарантниот рок не се продолжува со прифатено гарантно барање. Ова важи и за заменетите и поправените делови.

Оваа гаранција престанува да важи ако производот е оштетен или неправилно користен или одржуван.

Гаранцијата ги покрива материјалните и производствените недостатоци. Оваа гаранција не се однесува на делови од производот кои се предмет на нормално трошење и затоа се сметаат за потрошни делови (на пр. батерии, акумулатори, црева, кертрици), ниту на оштетувања на крехки делови, како што се прекинувачи или делови од стакло.

● Постапка во случај на гаранција

За да се обезбеди брза обработка на Вашето барање, следете ги следниве упатства:

Чувајте го оригиналната сметка за купување и бројот на артиклот (IAN 541001_2601, 541003_2601) како доказ за купување.

Бројот на артиклот можете да го најдете на типската плочка, гравура на производот, на насловната страница на упатството за употреба, (види лево долу) или како налепница на задната или долната страна од производот.

Доколку се појават функционални дефекти или други недостатоци, прво контактирајте ја сервисната служба наведена подолу телефонски или по е-пошта.

Штом производот ќе биде евидентиран како неисправен, можете да го вратите бесплатно на адресата за сервис која ќе Ви биде соопштена. Осигурајте се дека го приложувате оригиналниот доказ за купување (фискална сметка) и краток писмен опис во кој се наведуваат деталите за дефектот и времето на неговото појавување.

● Сервис



Сервис Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk



Српски знак за сообразност



Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura	Faqja 158
Hyrje	Faqja 159
Përdorimi i synuar	Faqja 159
Çfarë përfshihet në dërgesë	Faqja 159
Përshkrimi i pjesëve	Faqja 159
Të dhënat teknike	Faqja 160
Udhëzime sigurie	Faqja 160
Parimet bazë të gatimit me mikrovalë	Faqja 164
Përdorimi i enëve të përshtatshme të gatimit	Faqja 165
Para përdorimit për herë të parë	Faqja 165
Pozicionimi i produktit	Faqja 165
Montimi	Faqja 165
Përdorimi	Faqja 166
Gatimi i ushqimit	Faqja 166
Zgjedhja e nivelit të fuqisë	Faqja 166
Vendosja e kohës së gatimit	Faqja 166
Fillimi i procesit të gatimit	Faqja 166
Shkrimi i ushqimit	Faqja 167
Tabelat për gatimin dhe shkrimin	Faqja 167
Tabela për gatimin	Faqja 167
Gatimi me mikrovalë	Faqja 167
Tabela për shkrimin	Faqja 168
Ngrohja e ushqimit të grirë	Faqja 168
Recetat	Faqja 169
Kek me çokollatë në filxhan	Faqja 169
Misër karamel	Faqja 169
Patate mëngjesi	Faqja 170
Salmon në mikrovalë	Faqja 170
Bukë mishi	Faqja 170
Karkaleca me limon dhe hudhër në mikrovalë	Faqja 171
Makarona me djathë në mikrovalë	Faqja 171
Rizoto në mikrovalë	Faqja 172
Specat zile të mbushur në mikrovalë	Faqja 172
Patëllxhanë me parmixhan në mikrovalë	Faqja 173
Pastrimi dhe kujdesi	Faqja 173
Zgjidhja e problemeve	Faqja 174
Asgjësimi	Faqja 174
Garancia	Faqja 174
Procedura në rast garancie	Faqja 175

Paralajmërimet dhe simbolet e përdorura

Në manualin e përdoruesit, në manualin e shkurtër dhe në paketim janë përdorur paralajmërimet e mëposhtme:

	RREZIK! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Rrezik”, tregon një rrezik të lartë i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.	 Rryma alternuese/tensioni
		Hz Hertz (frekuenca e furnizimit)
		W Watt
	PARALAJMËRIM! Ky simbol, në kombinim me fjalën sinjalizuese “Paralajmërim” tregon një rrezik mesatar i cili nëse nuk parandalohet mund të shkaktojë vdekje ose lëndime të rënda.	 Simboli për tokëzimin mbrojtës
		 Përdoreni produktin vetëm në hapësira të brendshme të thata.
	KUJDES! Ky simbol, i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Kujdes” tregon një rrezik të ulët i cili nëse nuk parandalohet, mund të shkaktojë lëndime të lehta ose mesatare.	 Rrezik – rrezik i goditjes elektrike!
		 Kujdes – sipërfaqe e nxehtë!
	VËMENDJE! Ky simbol i shoqëruar me fjalën sinjalizuese “Vëmendje” tregon një dëmtrim të mundshëm të pronës.	 I sigurt në ushqim: Ky produkt nuk ka ndikim negativ te shija ose aroma.
	SHËNIM: Ky simbol, i shoqëruar me fjalën “Shënim” jep informacion të dobishëm shtesë.	 I përshtatshëm për lavastovilje (vetëm pjata rrotulluese )
	Shenja CE tregon konformitetin me direktivat përkatëse të BE-së që zbatohen për këtë produkt.	 Informacione sigurie  Udhëzimet e përdorimit

MIKROVALË

● Hyrje

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Manuali i përdorimit është pjesë e këtij produkti. Ai përmban udhëzime të rëndësishme për sigurinë, përdorimin dhe asgjësimin. Njihuni mirë me të gjitha udhëzimet e përdorimit dhe të sigurisë para përdorimit të produktit. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë.



Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar këtë kod QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Përdorimi i synuar

Ky produkt është bërë për të ngrohur dhe për të përgatitur ushqim. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër.

Produkti është bërë për t'u përdorur vetëm në shtëpi; nuk duhet të përdoret në ambiente mjekësore ose tregtare.

Prodhuesi nuk mban përgjegjësi për dëmtimet e shkaktuara nga përdorimi i papërshtatshëm.

● Çfarë përfshihet në dërgesë

Pas shpaktimit të produktit, kontrolloni nëse dorëzimi ka përfunduar ose nëse të gjitha pjesët janë në gjendje të mirë. Hiqni të gjitha materialet e paketimit para përdorimit.

- 1x Mikrovalë
- 1x Pjatë rrotulluese
- 1x Mbjajtëse e pjatës rrotulluese
- 1x Rollera
- 1x Manuali i përdorimit

● Përshkrimi i pjesëve

(Fig. A)

- 1 Hapësirat e ventilimit (pjesa e pasme e produktit – nuk tregohet në figurë)
- 2 Pjatë rrotulluese me rollera dhe mbajtëse të pjatës
- 3 Kordoni i energjisë me spinë
- 4 Çelësi **POWER**
- 5 Çelësi **TIMER**
- 6 Dera (gomina e derës)
- 7 Korniza e derës
- 8 Butoni i hapjes së derës
- 9 Kapëse
- 10 Dhoma e gatimit

● Të dhënat teknike

Tensioni nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Konsumi i energjisë:	1100 W
Konsumi i energjisë në gjendje të fukur:	0.1 W
Klasi i mbrojtjes:	I
Fuqia në dalje:	700 W
Frekuenca e mikrovalës:	2450 MHz
Vëllimi i dhomës së gatimit:	20 litra
Pesha:	10 kg
Përmasat:	446 x 241 x 338 mm

Certifikim GS (SGS)

- Ky produkt plotëson kërkesat e standardit evropian EN 55011.
- Në përputhje me këtë standard, ky produkt është klasifikuar si pajisje Grupi 2 Klasi B.
- Grupi 2 = Produkti gjeneron qëllimisht energji të frekuncave radio në formën e rrezatimit elektromagnetik për të trajtuar me nxehtësi ushqimin.
- Pajisje e Klasit B = Produkti është i përshtatshëm për t'u përdorur në ambiente familjare.



Udhëzime sigurie

PARA SE TA PËRDORNI PRODUKTIN, NJIHUNI ME TË GJITHA INFORMACIONET E SIGURISË DHE UDHËZIMET E PËRDORIMIT! KUR UA JEPNI PRODUKTIN TË TJERËVE, JU LUTEMI TË PËRFSHINI EDHE TË GJITHA DOKUMENTET!

Në rast dëmtimi që rezultojnë nga moszbatimi i këtyre udhëzimeve të përdorimit, pretendimet për garanci bëhen të pavlefshme!

Nuk pranohet asnjë përgjegjësi për dëmtimet që vijnë si pasojë! Në rast të dëmtimit material ose lëndimeve fizike që shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm ose nga moszbatimi i udhëzimeve të sigurisë, nuk pranohet asnjë përgjegjësi!

UDHËZIME TË RËNDËSISHME SIGURIE

LEXOJINI ME KUJDES DHE RUAJINI PËR T'U REFERUAR NË TË ARDHMEN

- Produkti mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç e sipër dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose me mungesë përvoja dhe njohurie nëse janë mbikëqyrur ose udhëzuar në lidhje me përdorimin e produktit në një mënyrë të sigurt dhe i kuptojnë rreziqet që përfshihen. Fëmijët nuk duhet të luajnë me produktin. Pastrimi dhe mirëmbajtja që i takojnë përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët pa mbikëqyrje.

⚠ PARALAJMËRIM! Nëse dera ose gominat e derës dëmtohen, produkti nuk duket të përdoret derisa të jetë riparuar nga një person kompetent.

⚠️ PARALAJMËRIM! Është e rrezikshme që ndonjë person tjetër, përveç një personi kompetent, të kryejë çfarëdo shërbimi ose riparimi që përfshin heqjen e një kapaku që siguron mbrojtje kundër ekspozimit ndaj energjisë së mikrovalëve.

⚠️ PARALAJMËRIM! Lëngjet ose ushqimet e tjera nuk duhet të ngrohen në enë të mbyllura, përndryshe mund të shpërthejnë.

- Për të shmangur rreziqet, nëse kordoni i energjisë dëmtohet, ai duhet të ndërrohet nga prodhuesi, nga agjenti i tij i shërbimit ose nga persona me kualifikim të ngjashëm.
- Produkti është bërë për përdorim familjar dhe përdorime të ngjashme, si për shembull:
 - kuzhina stafi në dyqane, zyra dhe në mjedise të tjera pune;
 - ferma;
 - nga klientët në hotele, motele dhe në mjedise të tjera banimi;
 - mjedise të tipit "krevat dhe mëngjes".

- Duhet të lihen të paktën 20 cm hapësirë e lirë mbi sipërfaqen e sipërme të produktit.
- Përdorni vetëm enë që janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë.
- Enët metalike për ushqimet dhe pijet nuk lejohen gjatë gatimit me produktin.
- Kur ngrohni ushqim në enë plastike ose letre, shikoni produktin për shkak të rrezikut të zjarrit.
- Produkti është bërë për të ngrohur ushqim dhe pije. Tharja e ushqimit ose e veshjeve dhe ngrohja e jastëkëve ngrohës, pantoflave, sfungjerëve, leckave të lagështa dhe të ngjashmeve mund të çojë në rrezik lëndimi, ndezjeje ose zjarri.
- Nëse del tym, fikenit ose hiqeni produktin nga priza dhe mbajeni derën të mbyllur për të mbytur flakët.
- Ngrohja e pijeve në mikrovalë mund të shkaktojë vlim të vonuar me forcë, prandaj duhet të bëni kujdes kur prekni enën.
- Përmbajtja e biberonëve dhe e kavanozëve të ushqimeve për fëmijë mund të trazohet ose tundet dhe temperatura të kontrollohet para konsumit, për të shmangur djegiet.

- Vezët në guaskat e tyre dhe vezët e plota të ziera nuk duhet të ngrohen në mikrovalë, sepse mund të shpërthejnë, edhe pasi ngrohja në mikrovalë të ketë përfunduar.
- Produkti duhet të kontrollohet rregullisht dhe çdo depozitim ushqimor të hiqet.
- Nëse nuk e mbani produktin në gjendje të pastër, kjo mund të dëmtojë sipërfaqen, gjë e cila mund të ndikojë te jetëgjatësia e produktit dhe mund të shkaktojë situata të rrezikshme.
- Produkti nuk duhet të pastrohet me fshesë me avull.
- Produkti është bërë për t'u përdorur si pajisje e jashtme. Ai nuk duhet të vendoset në një kabinet kuzhine ose diçka të ngjashme.

KËSHILLA SIGURIE SHITESË

- Njerëzit që kanë peismeikër zemre duhet të konsultohen me mjekun lidhur me rreziqet e mundshme të përdorimit të produktit para se ta përdorin.
- ⚠ **RREZIK! Rrezik djegieje!**
Gjatë përdorimit, produkti nxehet. Mos e prekni sipërfaqen e nxehtë të produktit gjatë përdorimit, as menjëherë pas përdorimit.
- ⚠ **RREZIK! Rrezik i goditjes elektrike!** Mos e zhytni produktin në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.
- ⚠ **RREZIK! Rrezik i goditjes elektrike!** Asnjëherë mos e përdorni produktin nëse është dëmtuar. Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji dhe kontakti shitësin nëse është dëmtuar.
- Produkti nuk duhet të përdoret nëse është rrëzuar, nëse ka shenja të dukshme dëmtimi.
- Para se ta lidhni produktin me furnizimin me energji, kontrolloni që vlera e tensionit dhe rrymës përputhet me detajet e furnizimit me energji që tregohen në etiketën e të dhënave të produktit.

- Mbrojeni kordonin e energjisë nga dëmtimet. Mos e lini të varet në skajet e mprehta, mos e shtypni ose mos e përthyeri. Mbajeni kordonin e energjisë larg nga sipërfaqet e nxehta dhe nga zjarri.

Pozicionimi i produktit

- ▲ **VËMENDJE!** Mos e instaloni produktin mbi enë gatimi apo në ndonjë pajisje që gjeneron nxehtësi. Instalimi në vend të tillë mund t'i shkaktojë dëmtimet produktit.

Përdorimi

▲ **RREZIK! Rrezik zjarri!**

- Hiqni të gjitha mbylljet metalike nga paketimi i ushqimit që keni ndërmend të ngrohni.
- Mos e lëvizni produktin ndërsa është në punë.
- Mos e vini produktin në punë kur është bosh.
- Mos e vendosni produktin mbi vatra gatimi të nxehta (sobë batimi me gaz, korrent, qymyr etj.). Përdoreni produktin vetëm mbi sipërfaqe të niveluar, të qëndrueshme, të pastër, rezistente ndaj nxehtësisë dhe të thatë.
- Mos vendosni materiale që marrin flakë pranë produktit.

- Ky produkt nuk është bërë që të përdoret me një kohëmatës të jashtëm apo me një sistem të veçantë të kontrollit në distancë.

Pastrimi dhe kujdesi

▲ **PARALAJMËRIM! Rrezik**

lëndimi! Shkëputeni produktin nga furnizimi me energji para se të pastroni, si dhe kur nuk e përdorni.

- Mos e tërhiqni spinën nga priza elektrike duke kapur kordonin e energjisë.
- Mbrojeni produktin, kordonin e energjisë dhe spinën e energjisë nga pluhuri, drita direkte e diellit, pikat dhe spërkatjet e ujit.
- Pastrojini gjithmonë gominat e derës, kavitetet dhe pjesët pranë (shiko "Pastrimi dhe kujdesi").
-  Mos e hiqni pllakën e mikrovalës ngjyrë gri të çelët, e cila është e montuar brenda dhomës së gatimit për të mbrojtur magnetronin.
- Nëse drita brenda produktit duhet ndërruar, kërkoni një specialisti të kualifikuar që ta bëjë këtë.

INTERFERENCAT RADIO ME PAJISJET E TJERA

Përdorimi i produktit mund të shkaktojë interferenca në radio, televizion ose pajisje të ngjashme. Nëse ndodhin interferenca të tilla, ato mund të reduktohen ose korrigjohen duke kryer veprimet e mëposhtme:

- Pastroni derën dhe gominat e derës së produktit.
- Ndryshoni pozicionin e antenës së radios ose televizorit. Mbani produktin dhe marrësin larg njërit-tjetrit.
- Largojeni produktin nga marrësi.
- Futeni produktin në një prizë tjetër. Produkti dhe marrësi duhet të lidhen në qarqe të ndryshme.

MASA SIGURIE PËR PARANDALIMIN E EKSPOZIMIT TË TEPRUAR NDAJ ENERGJISË SË MIKROVALËVE

- Mos u përpiqni ta vini në punë produktin me derën të hapur. Kjo mund t'ju bëjë të ekspozoheni ndaj një doze të rrezatimit të mikrovalës që mund të jetë e dëmshme.

Gjithashtu është e rëndësishme të mos i prishni ose manipuloni celësat e sigurisë.

- Mos bllokoni asgjë midis derës. Sigurohuni që të mos ketë mbetje ushqimi ose mbetje të agjentëve pastrues në gomina.

● Parimet bazë të gatimit me mikrovalë

- **Koha e gatimit:** Kushtojini vëmendje kohës së gatimit. Zgjidhni kohën më të shkurtër të mundshme të gatimit dhe rriteni sipas nevojës. Nëse ushqimi gatuhet për kohë shumë të gjatë, ai mund të lëshojë tym ose të marrë flakë.
- **Ushqimi:** Përhapeni ushqimin në mënyrë të njëtrajtshme në produkt. Priteni ushqimin në pjesë me madhësi përafërsisht të njëjta. Vendosini pjesët më të trasha pranë anëve.
- **Mbulimi i ushqimit:** Mbulojeni ushqimin gjatë gatimit me një kapak të përshtatshme për gatim në mikrovalë. Kapaku parandalon spërkatjen dhe ndihmon që ushqimi të gatuhet në mënyrë të njëtrajtshme.
- **Kthimi i ushqimit:** Ndërsa gatuvani, kthejeni një herë ushqimin në produkt në mënyrë që ushqimet e tilla si, pula ose hamburgerët, të gatuhet më shpejt. Ushqimet e mëdha, si bashkimet e mishit, duhet të kthehen të paktën një herë. Lëvizini plotësisht ushqimet e vogla, si qoftet, në mes të kohës së gatimit. Kthejini qoftet dhe lëvizini nga mesi i pjatës duke i çuar anash.
- **Ushqimet me lëkurë:** Shpini lëkurën e patateve, sallameve dhe ushqimeve të ngjashme para gatimit. Përndryshe mund të plasën.
- **Ushqimet me lëkurë të trashë:** Shpojini kungulleshkat, mollët, gështenjat e plota dhe ushqimet e ngjashme para se t'i gatuvani.
- **Yndyra ose vaji:** Mos shkrini yndyrë ose vaj të ngrirë në produkt. Mos i skuqni

ushqimet në produkt. Yndyra ose vaji mund të marrë flakën.

- **Pijet:** Kur ngrohni pije me produktin, fluskat mund të dalin me vonesë kur pija vlon. Bëni kujdes kur prekni enën. Për të shmangur formimin e papritur të fluskave: Nëse është e mundur, vendosni një shufër të përshtatshme qelqi për sa kohë ngrohet. Për të shmangur formimin e papritur të fluskave, lëreni lëngun në dhomën e gatimit [10] për rreth 20 sekonda pas ngrohjes.
- **Kokoshka:** Duhet të përdoren vetëm kokoshka që janë të përshtatshme për mikrovalë.

● Përdorimi i enëve të përshtatshme të gatimit

- Materiali ideal për përdorim në një furrë me mikrovalë është i përshkueshëm nga mikrovalët, duke lejuar që energjia të depërtojë në enë për të ngrohur ushqimin. Mikrovalët nuk mund të depërtojnë në metal. Prandaj nuk duhet të përdoren enë metalike.
- Kur e përdorni produktin për ngrohje, mos përdorni produkte prej letre të ricikluar. Këto mund të përmbajnë fragmente të vogla metalike, të cilat mund të gjenerojnë shkëndijë dhe/ose zjarr.
- Ne rekomandojmë përdorimin e enëve rrumbullake/ovale në vend se enët katrore ose të gjata, pasi ushqimi në cepa mund të gatuhet më tepër. Lista e mëposhtme përmban sugjerime për t'ju ndihmuar të zgjidhni enën e duhur të gatimit.

Enë gatimi	Mikrovalë
Qelq rezistent ndaj nxehtësisë	Po
Gela jo rezistent ndaj nxehtësisë	Jo
Qeramikë rezistente ndaj nxehtësisë	Po
Enë plastike të përshtatshme për mikrovalë	Po
Rul kuzhine	Po
Tabaka/pjatë metalike	Jo
Fletë alumini dhe enë alumini	Jo

⚠ PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri! Mos përdorni objekte metalike kur përdorni

produktin. Metalet reflektojnë rrezatimin e mikrovalëve dhe kjo shkakton gjenerim të shkëndijave. Kjo mund të shkaktojë zjarr dhe mund ta dëmtojë produktin në mënyrë të pariparueshme.

● Para përdorimit për herë të parë

- ⚠ **PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri!** Mos e vini produktin në punë kur është bosh.
- Hiqeni materialin e paketimit (duke përfshirë paketimin dhe ngjitesin brenda dhomës së gatimit [10]). Kontrolloni nëse ndodhen të gjitha pjesët.
- Pastroni produktin dhe aksesorët (shiko "Pastrimi dhe kujdesi").
- Pastrojeni sipërfaqen me një leckë të thatë për të hequr ujin ose pluhurin.

● Pozicionimi i produktit

- ⚠ **PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri!** Ky produkt nuk është i përshtatshëm për instalim në një kabinet kuzhine. Në kabinate të mbyllura, ventilimi i produktit nuk është i garantuar mjaftueshëm. Më pas produkti mund të dëmtohet, pasi ekziston rreziku i zjarrit!
- Vendoseni produktin mbi një sipërfaqe të rrafshët ku ka hapësirë të mjaftueshme për ventilim:
 - Duhet të ketë një distancë prej të paktën 10 cm të lirë midis produktit dhe mureve pranë duke përfshirë muret anësore dhe atë mbrapa). Duhet të ekzistojë mundësia që dera të hapet plotësisht [7].
 - Duhet të lihen të paktën 20 cm hapësirë e lirë mbi sipërfaqen e sipërme të produktit.

● Montimi

- Futni mbajtësen e pjatës rrotulluese [2] mbi mekanizmin e pjatës rrotulluese (brenda dhomës së gatimit [10]).
- Vendoseni rollerin [2] mbi sipërfaqen e rollerit (brenda dhomës së gatimit [10]).
- Vendoseni pjatën rrotulluese [2] mbi roller dhe mbi mbajtësen e pjatës rrotulluese.

Pjata rrotulluese duhet të qëndrojë mirë mbi mbajtëse.

- ☐ Lidhni spinën e energjisë [3] në prizë.

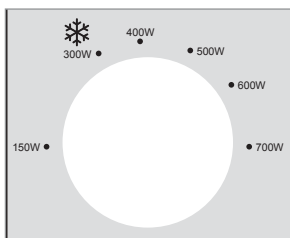
● Përdorimi

- ① **SHËNIM:** Herën e parë që përdoret produkti mund të lëshojë pak erë. Sigurohuni që në vend ka ajrim të mjaftueshëm.

● Gatimi i ushqimit

- ⚠ **PARALAJMËRIM! Rrezik zjarri!** Mos përdorni objekte metalike kur përdorni produktin. Metalet reflektojnë rrezatimin e mikrovalëve dhe kjo shkakton gjenerim të shkëndijave. Kjo mund të shkaktojë zjarr dhe mund ta dëmtojë produktin në mënyrë të pariparueshme.

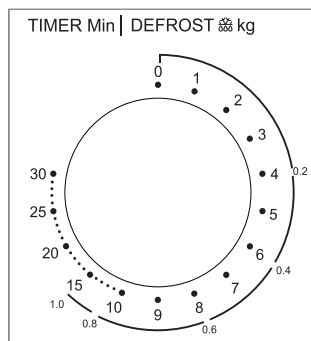
● Zgjedhja e nivelit të fuqisë



- ☐ Përdorni çelësin **POWER** [4] për të zgjedhur një nga 6 nivelet e fuqisë:

Niveli i fuqisë	Tenxhere gatimi	Fuqia
E ULËT	21 %	150 W
SHKRIRJA E USHQIMIT ❄	43 %	300 W
M. E ULËT	57 %	400 W
MED	71 %	500 W
M. E LARTË	86 %	600 W
E LARTË	100 %	700 W

● Vendosja e kohës së gatimit



- ☐ Rrotulloni çelësin **TIMER** [5] për të vendosur kohën e gatimit deri në 30 minuta.
- ① **SHËNIM:** Zgjedhja e kohës më pak se 2 minuta: Rrotulloni çelësin **TIMER** [5] pas 2 minutave dhe më pas kthejeni te koha që doni. Ky veprim jep rezultate më të sakta.

● Fillimi i procesit të gatimit

- ☐ Pasi të vendosen niveli i fuqisë dhe koha, produkti fillon gatimin.
- ☐ Kur koha e vendosur e gatimit të mbarojë, procesi përfundon automatikisht dhe bie zilja.

- ① **SHËNIM:** Kthejeni gjithnjë çelësin **TIMER** [5] te pozicioni **0** në rrethanat e mëposhtme:

- Ushqimi është hequr nga produkti para se të mbarojë koha e gatimit.
- Produkti nuk është përdorur.

- ☐ **Ndalimi i procesit të gatimit para kohe:**

- Rrotulloni çelësin **TIMER** [5] përsëri në pozicionin **0**.
- Hapni derën [7] duke shtypur butonin e hapjes së derës [8].

- ① **SHËNIM:** Produkti hyn në modalitetin e fikur.

● Shkrija e ushqimit

Përdorni cilësimin ✱ në çelësin **POWER** [4] për të shkrië ushqimin.

❶ SHËNIME:

- ❑ Zgjidhni funksionin e shkrijës në vijën e jashtme të çelësi **TIMER** [5]. Funksioni i shkrijës tregon kohën e përafërt që duhet për të shkrië peshën përkatëse të mishit të grirë.

Shembull:

Shkrija e 400 g mishi të grirë:

Zgjidhni nivelin e fuqisë për shkrijën e ushqimit (**300 W**): Rrotulloni çelësin **POWER** [4].

Rrotulloni çelësin **TIMER** [5] në **0.4 kg** në vijën e jashtme. Ky cilësim u referohet 6 minutave.

- ❑ Për të siguruar shkrije të njëtrajtshme, disa ushqime duhet të përzihen ose të kthehen pas rreth dy të tretave të kohës së gatimit.
- ❑ Pasi të mbarojë koha e vendosur: bie zilja.

● Tabelat për gatimin dhe shkrijën

● Tabela për gatimin

- ❑ Tabela e mëposhtme përmban shembuj të ndryshëm përdorimi dhe tregon cilësimet e ndryshme që duhen.

Tenxhere gatimi	Fuqia	Shembull i aplikimit	Pesha	Koha
21 %	150 W	Zbutje e akullores	100 ml	1 min
43 %	300 W	Shkrija e gjalp Shkrija e ushqimit	100 g shikoni tabelën për shkrijën	2 min
57 %	400 W	Ngrohja e lëngjeve (nga frigoriferi)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Gatimi i orizit	100 g me 250 ml ujë	15 min
86 %	600 W	Ngrohja e perimeve të ngrira	200 g	4 min
100 %	700 W	Ngrohja e makaronave të çastit të ngrira	300 g	6 min

● Gatimi me mikrovalë

Ushqimi	Sasia	Fuqia (W)	Koha (min)	Informacion
Fileto peshku	400 g	600	10-15	Shtoni pak ujë dhe lëng limoni.
Perimet	250 g	500	5-10	Pritini perimet në copa. Shtoni pak ujë. Trazojeni ushqimin me raste.
Patate	500 g	700	8-10	Pritini patatet në copa. Shtoni pak ujë. Trazojeni ushqimin me raste.
Oriz	100 g oriz + 250 ml ujë	600	15	Shpëlajeni orizin para se ta gatvani.

Ushqimi	Sasia	Fuqia (W)	Koha (min)	Informacion
Ëmbëlsirë (p.sh. puding, kek)	100-300 g	500	1-5	Përgatitur sipas udhëzimeve të recetës.
Bukë mishi	600 g	700	23-28	Marinojeni bukën e mishit, vendoseni në enë dhe mbulojeni enën me kapak.

● Tabela për shkrirjen

- ☐ Në tabelën e mëposhtme tregohet koha e shkrirjes që duhet për pesha të ndryshme.
- ☐ Zgjatëni kohën e shkrirjes sipas nevojës nëse pesha që doni nuk është shkrirë ende.

Pesha	Koha e shkrirjes (mish i grirë)	Koha e shkrirjes (perime)
0.2 kg	4 min	4 min
0.4 kg	6 min	8 min
0.6 kg	8 min	12 min
0.8 kg	12 min	16 min
1.0 kg	15 min	20 min

● Ngrohja e ushqimit të grirë

Ushqimi	Pesha	Fuqia (W)	Koha (min)
Supë	400 ml	600	8-10
Gjellë	500 g	600	10-13
Garnitura (p.sh. oriz, makarona)	500 g	600	8-10
Perimet	300 g	600	8-10

● **Recetat**

● **Kek me çokollatë në filxhan**

 7 min

 x 1

Koha e përgatitjes:	5 min
Koha e gatimit:	2 min

Përbërësit

4 lugë gjelle	Miell
¼ lugë gjelle	Pluhur pjekjeje
4 lugë gjelle	Sheqer i imët
2 lugë gjelle	Kakao pluhur
1	Vezë
3 lugë gjelle	Qumësht
3 lugë gjelle	Vaj vegjetal
Pak pika	Ekstrakt vaniljeje ose ndonjë ekstrakt tjetër (opsional)
2 lugë gjelle	Copëza çokollate, arra ose rrush të thatë (opsionale)

Përgatitja

1. Shtoni miell, sodë, sheqer të imët dhe kakao pluhur në një filxhan të madh të përshtatshëm për mikrovalë. Përzieni të gjithë përbërësit.
2. Shtoni një vezë dhe përzieni të gjithë përbërësit.
3. Shtoni qumësht dhe vaj perimesh. Shtoni ekstrakt vaniljeje ose ndonjë ekstrakt tjetër, nëse doni. Përzieni të gjithë përbërësit derisa përbërja të jetë kremoze.
4. Nëse doni, shtoni copëza çokollate, arra ose rrush të thatë. Përzieni të gjithë përbërësit.
5. Vendoseni filxhanin në mes të pjatës rrotulluese . Gatuaeni kekun në 700 W për 2 minuta ose derisa keku të mos fryhet më dhe të bëhet i fortë.
6. Përdorni doreza furre për të hequr filxhanin e nxehtë. Ju bëftë mirë keku!

● **Misër karamel**

 24 min

 x 8

Koha e përgatitjes:	20 min
Koha e gatimit:	4 min

Përbërësit

60 g	Kokrra misri
240 g	Sheqer kaf
60 ml	Shurup misri
3 lugë gjelle	Gjalpë pa kripë
½ lugë çaji	Kripë
1 lugë çaji	Ekstrakt vaniljeje
¼ lugë çaji	Sodë pjekjeje
Pak pika	Vaj perimesh (opsional)

Përgatitja

1. Shtoni kokrrat e misrit në një çantë letre. Shtoni disa pika vaj perimesh, nëse doni. Paloseni disa herë pjesën e sipërme të çantës për ta mbyllur.
2. Vendoseni çantën në mes të pjatës rrotulluese . Gatuaeni misrin në fuqi 700 W për 4 minuta ose derisa të mos dëgjoni më kërcitje.
3. Përgatitja e karamelit: Shtoni sheqer, shurup misri, gjalpë dhe kripë në një tas të madh të përshtatshëm për mikrovalë. Gatuaeni përzierjen në 700 W për 2 minuta. Trazojeni përzierjen dhe gatuajeni në 700 W për 2 minuta të tjera derisa të formohen shumë flluska.
4. Shtoni ekstrakt vaniljeje dhe sodë në përzierjen e karamelit dhe trazojeni mirë. Shtoni menjëherë një të tretën e karamelit të nxehtë mbi kokoshkat në çantë. Mbylleni çantën dhe tundeni për të lyer kokoshkat. Shtoni një të tretë tjetër të karamelit mbi kokoshka. Mbylleni çantën dhe tundeni. Shtoni karamelin e mbetur mbi kokoshka dhe tundeni çantën edhe një herë të fundit.
5. Vendoseni çantën në mes të pjatës rrotulluese . Gatuaeni kokoshkat në 700 W për

- 1 minutë. Përdorni doreza furre për të hequr dhe tundur çantën e nxehtë.
6. Hidhni misrat me karmel të nxehtë në një enë. Lëreni misrat me karmel të ftohen plotësisht për 20 minuta. Hapni misrat me karmal, dhe ju bëftë mirë!

● Patate mëngjesi

 25 min

 x 2

Koha e përgatitjes:	15 min
Koha e gatimit:	10 min

Përbërësit

2	Patate mesatare (të qëruara dhe të prera kubikë)
½	Qepë (në feta)
¼ lugë çaji	Kripë
⅛ lugë çaji	Piper
¼ lugë çaji	Kripë me hudhër
60 g	Kaçkavall

Përgatitja

- Shtoni patatet dhe fetat e qepës në një tas të përshtatshëm për mikrovalë.
- Marinoni patete dhe qepët me kripë, piper dhe kripë me hudhër. Përzieni mirë gjithçka tjetër dhe mbulojeni tasin.
- Vendoseni tasin në mes të pjatës rrotulluese [2]. Gatvani patatet e marinuara dhe qepët në 700 W për 9 minuta ose derisa patatet të jenë gatuar.
- Shtoni djathë dhe gatujini në 500 W për 1 minutë.
- Përdorni doreza furre për të hequr tasin e nxehtë. Ju bëftë mirë mëngjesi i shijshëm!

● Salmon në mikrovalë

 28 min

 x 1

Koha e përgatitjes:	5 min
Koha e gatimit:	23 min

Përbërësit

1 copë	Salmon (400 g)
½ lugë çaji	Piper
½ lugë çaji	Kripë
2 lugë çaji	Ujë
¼	Limon

Përgatitja

- Nxirreni salmonin nga frigoriferi. Nëse ishte i ngjirë, shkrijeni duke e vendosur fuqinë në 300 W dhe kohën në 6 min.
- Nxirreni salmonin e shkrië dhe marinojeni me piper dhe kripë.
- Vendoseni salmonin e marinuar në një enë dhe shtoni 2 lugë çaji ujë, pas kësaj mbulojeni enën. Nëse ishte i mbuluar me mbështjellëse plastike, bëni disa vrima në mbështjellëse me pirun.
- Vendoseni enën mbi pjatën rrotulluese. Vendoseni fuqinë e mikrovalës në 600 W dhe gatujeni për 7 min.
- Shtoni pak lëng limoni dhe shërbejeni.

● Bukë mishi

 33-38 min

 x 2-3

Koha e përgatitjes:	10 min
Koha e gatimit:	23-28 min

Përbërësit

500 g	Mish i grirë
½	Qepë (e grirë)
1	Vezë (e rrahur)
100 g	Thërrime buke
¼ lugë çaji	Piper
¼ lugë çaji	Kripë
Për salcën:	
75 ml	Ujë
1 lugë gjelle	Mustardë
2 lugë gjelle	Keçap me domate

1 lugë çaji	Sheqer
Opsionale	Majdanoz

Përgatitja

1. Përzieni mishin e grirë, qepën, vezën e rrahur dhe thërrimet e bukës për të bërë brumin e bukës së mishit dhe marinojeni me kripë dhe piper.
2. Jepni formë bukës së mishit dhe vendoseni në një enë për mikrovalë. Pas kësaj, mbulojeni enën. Nëse ishte i mbuluar me mbështjellëse plastike, bëni disa vrima në mbështjellëse me pirun.
3. Gatujeni bukën e mishit për rreth 18-23 minuta në fuqi mikrovale 700 W.
4. Ndërkohë, kombinoni të gjithë përbërësit për salcën në një tas të vogël.
5. Pasi buka e mishit të jetë bërë, përhapni salcën mbi bukën e mishit. Mbulojeni dhe gatujeni në mikrovalë për 5 minuta në fuqi mikrovale 700 W.
6. Shërbejeni dhe ju bëftë mirë.

● Karkaleca me limon dhe hudhër në mikrovalë

 10 min

 x 1-2

Koha e gatimit:	10 min
-----------------	--------

Përbërësit

200 g	Karkalec, i qëruar dhe i pastruar
2 thelpinj	Hudhër, e grirë
1	Limon, i shtrydhur
30 g	Gjalpë
1 lugë gjelle	Majdanoz i grirë
Kripë dhe piper për shije	

Përgatitja

1. Vendoseni karkalecin në një enë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Shtoni hudhër, lëng limoni, gjalpë, kripë dhe piper.

3. Mbulojeni dhe gatujeni në mikrovalë në fuqi të lartë për 3-4 minuta, ose derisa karkalecat të jenë rozë dhe të gatuar tejprtej.
4. Marinojeni me majdanoz dhe shërbejeni mbi oriz ose makarona

● Makarona me djathë në mikrovalë

 20 min

 x 1

Koha e gatimit:	20 min
-----------------	--------

Përbërësit

100 g	Makarona bërryl
120 ml	Ujë
60 ml	Qumësht
20 g	Miell i zakonshëm
20 g	Gjalpë
60 g	Djathë çedër dhe mocarela
½ lugë çaji	Kripë
¼ lugë çaji	Piper

Përgatitja

1. Zieni makaronat: Kombinoni makaronat dhe ujin në një tas të përshtatshëm për mikrovalë. Vendoseni tasin mbi pjatën rrotulluese dhe ndizni mikrovalën në 700 W për 5-6 minuta, duke e trazuar në mes të kohës.
2. Përgatitni salcën e djathit: Shkrini gjalpin në 500 W për 2 minuta. Trazoni miellin dhe qumështin derisa përzierja të jetë e njëtrajtshme dhe e trashë. Hidhni djathin, kripën dhe piperin.
3. Kombinoni makaronat dhe salcën: Shtoni makaronat e ziera në salcën me djathë dhe trazojini derisa makaronat të mbulohen njëllëj.
4. Kombinojeni dhe shërbejeni: Gatujeni në mikrovalë në fuqi 700 W edhe për 5-6 minuta të tjera derisa djathi të shkrijë dhe të jetë kremoz.

● Rizoto në mikrovalë

 23 min

 x 1-2

Koha e gatimit:	23 min
-----------------	--------

Përbërësit

200 g	Oriz Arborio
480 ml	Lëng pule ose perimesh
120 ml	Verë e bardhë (opsionale)
60 g	Djathë parmixhan i grirë
80 g	Qepë e grirë
1 thelpi	Hudhër, e grirë (3 gram)
15 g	Gjalpë
½ lugë çaji	Kripë
¼ lugë çaji	Piper

Përgatitja

1. Gatvani qepën dhe hudhrën:
 - Në një tas të përshtatshëm për mikrovalë, kombinoni qepën e grirë, hudhrën e grirë dhe gjalpin. Gatvateni në mikrovalë në fuqi 700 W për 2–3 minuta derisa qepa të jetë disi e tejdukshme.
2. Zieni orizin:
 - Shtoni oriz Arborio në tas dhe trazojeni për ta lye me përzierjen e gjalpë.
 - Shtoni lëngun dhe verën e bardhë (nëse përdorni). Gatvateni në mikrovalë në fuqi 700 W për 10–12, duke e trazuar çdo 3–4 minuta, derisa orizi të jetë i butë dhe kremoz.
3. Përfundoni rizoton:
 - Shtoni djathë parmixhan të grirë. Gatvateni në mikrovalë në fuqi 700 W edhe për 2–3 minuta të tjera për ta ngrohur plotësisht. Marinojeni me kripë dhe piper, dhe shpërbejeni të nxehtë.

● Specia zile të mbushur në mikrovalë

 15 min

 x 1-2

Koha e gatimit:	15 min
-----------------	--------

Përbërësit

2	Specia zile
120 g	Oriz i gatuar
120 g	Mish i grirë viçi ose gjeli i detit
120 ml	Salcë domateje
30 g	Djathë çedër i grirë dhe mocarella
40 g	Qepë e grirë
½ lugë çaji	Kripë
½ lugë çaji	Piper

Përgatitja

1. Përgatitni specat zile:
 - Pritni pjesët e sipërme të specave zile dhe hiqni farat.
 - Vendosini në një enë të përshtatshme për mikrovalë.
2. Gatvani mbushjen:
 - Në një tas të përshtatshëm për mikrovalë, bashkoni orizin e gatuar, mishin e grirë, salcën e domates, qepën e grirë dhe erëzat opsionale.
 - Gatvateni në mikrovalë në fuqi 700 W për 4–5 minuta derisa mishi të gatuhet plotësisht.
3. Mbushni dhe gatvani specat:
 - Mbushni specat zile me përzierjen e gatuar.
 - Mbushini me djathë të grirë.
 - Ngrohni në mikrovalë në fuqi 700 W për 4–5 minuta derisa specat të jenë të butë dhe djathi të shkrijë.

● Patëllxhanë me parmixhan në mikrovalë

 20 min

 x 1-2

Koha e gatimit:	20 min
-----------------	--------

Përbërësit

1	Patëllxhan i madh, i prerë në copa rrumbullake
240 ml	Salcë marinara
120 g	Djathë mocarela i grirë
60 g	Djathë parmixhan i grirë
60 g	Thërrime buke
1	Vezë, e rrahur
½ lugë çaji	Kripë
½ lugë çaji	Piper

Përgatitja

- Përgatitni patëllxhanin:
 - Zhytini copat e patëllxhanit në vezën e rrahur, më pas mbulojini me thërrime buke.
 - Vendosini në një shtresë të vetme në një pjatë të përshtatshme për mikrovalë.
- Gatuani patëllxhanin:
 - Gatuajeni në mikrovalë në fuqi 700 W për 5–6 minuta, duke e kthyer në mes të kohës, derisa patëllxhani të jetë i butë dhe thërrimet e bukës të marrin ngjyrë ari.
- Përgatitni recetën:
 - Në një enë të përshtatshme për mikrovalë, shtoni salcën marinara, fetat e gatuar të patëllxhanit dhe djathin mocarela të grirë.
 - Përsëritni shtesat derisa të përdoren të gjithë përbërësit, duke përfunduar me një shtresë mocarela dhe djathë parmexhan.
- Gatuani recetën:
 - Gatuajeni në mikrovalë në fuqi 700 W për 8–10 minuta derisa djathi të shkrijë dhe të bëhet me fluska.

● Pastrimi dhe kujdesi

RREZIK! Rrezik i goditjes elektrike!

Para pastrimit: Shkëputeni gjithnjë produktin nga priza.

RREZIK! Rrezik djegieje! Mos e pastroni produktin menjëherë pas përdorimit. Lëreni të ftohet fillimisht.

PARALAJMËRIM! Mos i zhytni pjesët elektrike të produktit në ujë ose në lëngje të tjera. Mos e mbani asnjëherë produktin në ujë të rrjedhshëm.

SHËNIME:

- ☐ Pastrojeni produktin menjëherë pasi të ftohet. Nëse mbetjet e ushqimeve lihen të thahen, ato nuk hiqen lehtë.
- ☐ Mos përdorni spërkatës pastrues dhe agjentë të tjerë agresivë, pasi këto mund të shkaktojnë njolla, gjumë ose të zbehin sipërfaqet.
- ☐ Mos përdorni agjentë pastrimi gërryes.
- ☐ Pjesa e jashtme: Pastrojeni pjesën e jashtme me një leckë të njomë.
- ☐ Dhoma e gatimit: Mbajeni gjithnjë të pastër dhomën e gatimit **10**. Nëse spërkatjet e ushqimeve ose lëngjet e derdhura ngjiten në muret e produktit, fshijini me një leckë të njomë.

Nëse është e nevojshme, përdorni detergjent të butë për larjen e enëve. Më pas fshijeni me një leckë të njomur me ujë të pastër për të hequr çdo mbetje detergjenti.
- ☐ Pjata rrotulluese: Lajeni rregullisht pjatën rrotulluese **2** me ujë të ngrohtë me detergjent. Pjata rrotulluese është e përshtatshme për lavastovilje.
- ☐ Spërkatjet dhe vlimi: Përdorni rregullisht një leckë të njomë për të hequr spërkatjet dhe dredhjet nga vlimi në pjesët e mëposhtme:
 - Dera **7** (të dyja anët)
 - Dritarja e shikimit (të dyja anët)
 - Gomina e derës **6** dhe pjesët pranë
- ☐ Kondensimi: Nëse sipër ose anembanë pjesës së jashtme të derës **7** grumbullohet kondensim, fshijeni me një leckë të butë. Kjo mund të ndodhë nëse produkti përdoret në lashtë tepër të madhe.

- Erërat: Hiqini rregullisht erërat: Vendosni një tas të thellë për mikrovalë – të mbushur me një filxhan ujë, plus lëng dhe lëkurë limoni –

në dhomën e gatimit [10]. Nxeheni përzierjen për 5 minuta. Fshijeni plotësisht dhomën e gatimit dhe thajeni me një leckë të butë.

● Zgjidhja e problemeve

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja e mundshme
Produkti nuk fillon gatimin.	Dera [7] nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni derën [7].
Pjata rrotulluese [2] bën një zhurmë të fortë kur rrotullohet.	Pjata rrotulluese [2] nuk është pozicionuar saktë mbi rrollera dhe [2] në dhomën e gatimit [10] mbi mbajtësen e pjatës. Rollerat [2] dhe/ose dyshemeja e dhomës së gatimit [10] nuk janë të pastra.	Vendoseni mirë pjatën rrotulluese [2] në dhomën e gatimit [10]. Pastroni rolerat [2] dhe dyshemenë e dhomës së gatimit [10].
Drita brenda produktit nuk punon.	Drita ka defekt.	Kontaktoni departamentin e shërbimit të klientit.

● Asgjësimi

Ambalazhi është i përbërë nga materiale miqësore me mjedisin, të cilat mund t'i asgjësoni në pikat lokale të riciklimit.



Kini parasysh etiketimin e materialeve të ambalazhit gjatë ndarjes së mbeturinave; ato janë të shënuara me shkurtësia (a) dhe numra (b) me këtë kuptim: 1–7: Plastika/20–22: Letra dhe kartoni/80–98: Materiale të përziera.



Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.



Mos e hidhni produktin tuaj në mbeturinat shtëpiake kur ai nuk funksionon më, por dorëzoni në një mënyrë të përshtatshme për mjedisin. Për informacion rreth pikave të grumbullimit dhe orareve të tyre, mund të kontaktoni administratën tuaj lokale.

● Garancia

Produkti është prodhuar sipas udhëzimeve të rrepta të cilësisë dhe është kontrolluar me kujdes para dorëzimit. Në rast të defekteve të materialit ose të prodhimit, keni të drejta ligjore ndaj shitësit të produktit. Të drejtat tuaja ligjore nuk kufizohen në asnjë mënyrë nga garancia jonë e përshkruar më poshtë.

Garancia për këtë produkt është 3 vjet nga data e blerjes. Afati i garancisë fillon nga data e blerjes. Ruani faturën origjinale të blerjes në një vend të sigurt, pasi ky dokument është i nevojshëm si dëshmi e blerjes.

Të gjitha dëmtimet ose defektet që janë të pranishme në momentin e blerjes duhet të raportohen menjëherë pas hapjes së produktit.

Nëse produkti brenda 3 viteve nga data e blerjes paraqet një defekt material ose të prodhimit, ne do ta riparojmë ose zëvendësojmë atë falas për ju, sipas zgjedhjes sonë. Afati i garancisë nuk zgjatet në rast të pranimit të një kërkesë të garancisë. Kjo vlen edhe për pjesët e zëvendësuara ose të riparuar.

Kjo garanci humbet nëse produkti është dëmtuar ose përdorur apo mirëmbajtur në mënyrë të papërshtatshme.

Garancia mbulon defektet materiale dhe të prodhimit. Kjo garanci nuk vlen për pjesë të produktit që konsumohen në përdorim të zakonshëm dhe konsiderohen si pjesë të konsumuara (p.sh. bateri, akumulator, tuba, kartusha boje), si dhe për dëmtime të pjesëve delikate, p.sh. çelësa ose pjesë prej xhami.

● Procedura në rast garancie

Për të siguruar një trajtim të shpejtë të kërkesës suaj, ju lutemi t'i kushtoni vëmendje udhëzimeve në vijim:

Mbani faturën origjinale të blerjes dhe numrin e artikullit (IAN 541001_2601, 541003_2601) si dëshmi të blerjes.

Numrin e artikullit e gjeni në etiketën e të dhënave, një gdhendje në produkt, faqen e parë të manualit të përdorimit në gjuhën gjermane (poshtë majtas) ose si një ngjitëse në anën e pasme ose të poshtme të produktit.

Në rast të defekteve të funksionimit apo mangësive të tjera, ju lutemi kontaktoni fillimisht shërbimin e mëposhtëm përmes telefonit ose e-mail-it.

Sapo produkti të jetë regjistruar si me defekt, mund ta dërgoni atë pa pagesë në adresën e shërbimit që do t'ju komunikohet. Sigurohuni që të bashkëngjitni faturën origjinale të blerjes (kuponin) si dhe një përshkrim të shkurtër me shkrim, ku përshkruhen detajet e defektit dhe koha e shfaqjes së tij.



Shenja serbe e konformitetit



Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju	Stranica	177
Uvod	Stranica	178
Predviđena upotreba	Stranica	178
Sadržaj isporuke	Stranica	178
Opis dijelova	Stranica	178
Tehnički podaci	Stranica	179
Sigurnosne napomene	Stranica	179
Osnovni principi pripreme hrane u mikrovalnoj pećnici	Stranica	184
Upotreba prikladnog posuđa	Stranica	184
Prije prve upotrebe	Stranica	185
Postavljanje proizvoda	Stranica	185
Sastavljanje	Stranica	185
Rad	Stranica	185
Priprema hrane	Stranica	185
Odabir nivoa snage	Stranica	185
Podešavanje vremena kuhanja	Stranica	186
Pokretanje procesa pripreme hrane	Stranica	186
Odmrzavanje hrane	Stranica	186
Tabele pripreme hrane i odmrzavanja	Stranica	187
Tabela pripreme hrane	Stranica	187
Priprema hrane u mikrovalnoj pećnici	Stranica	187
Tabela odmrzavanja hrane	Stranica	188
Zagrijavanje zamrznute hrane	Stranica	188
Recepti	Stranica	188
Čokoladni kolač u šolji	Stranica	188
Kokice s karamelom	Stranica	189
Krompir za doručak	Stranica	189
Losos iz mikrovalne pećnice	Stranica	190
Mesna štruca	Stranica	190
Kozice s bijelim lukom i limunom iz mikrovalne pećnice	Stranica	191
Makaroni sa sirom iz mikrovalne pećnice	Stranica	191
Rižoto iz mikrovalne pećnice	Stranica	191
Punjene paprike iz mikrovalne pećnice	Stranica	192
Patlidžan s parmezanom iz mikrovalne pećnice	Stranica	192
Čišćenje i njega	Stranica	193
Rješavanje problema	Stranica	194
Odlaganje	Stranica	194
Garancija	Stranica	194
Postupak u slučaju garancije	Stranica	195
Servis	Stranica	195

Upozorenja i simboli koji se upotrebljavaju

U korisničkom priručniku, kratkom priručniku i na ambalaži upotrebljavaju se sljedeća upozorenja:

	OPASNOST! Ovaj simbol, u kombinaciji sa signalnom riječi „Opasnost“, označava opasnost visokog stepena rizika koja će, ako se ne izbjegne, za posljedicu imati smrtni ishod ili teške tjelesne povrede.		Naizmjenična struja/napon
		Hz	Herc (frekvencija napajanja)
		W	Vati
	UPOZORENJE! Ovaj simbol, u kombinaciji sa signalnom riječi „Upozorenje“, označava opasnost srednjeg stepena rizika koja, ako se ne izbjegne, za posljedicu može imati smrtni ishod ili teške tjelesne povrede.		Simbol zaštitnog uzemljenja
			Ovaj proizvod upotrebljavajte samo u suhim zatvorenim prostorijama.
	OPREZ! Ovaj simbol, u kombinaciji sa signalnom riječi „Oprez“, označava opasnost niskog stepena rizika koja, ako se ne izbjegne, za posljedicu može imati lakše ili srednje teške tjelesne povrede.		Opasnost – rizik od strujnog udara!
			Upozorenje – vruća površina!
	PAŽNJA! Ovaj simbol u kombinaciji sa signalnom riječi „Pažnja“ označava moguću materijalnu štetu.		Sigurno za hranu: ovaj proizvod nema štetnih utjecaja na okus ili miris.
	NAPOMENA! Ovaj simbol u kombinaciji s riječi „NAPOMENA“ pruža dodatne korisne informacije.		Prikladno za pranje u mašini za pranje posuđa (samo okretni tanjir )
CE	Oznaka CE ukazuje na usklađenost s relevantnim direktivama EU koje se primjenjuju za ovaj proizvod.		Informacije o sigurnosti Uputstvo za upotrebu

MIKROVALNA PEĆNICA

● Uvod

Čestitamo vam na kupovini vašeg novog proizvoda. Odabrali ste visokokvalitetan proizvod. Uputstvo za upotrebu je dio ovog proizvoda. Sadrži važne informacije o sigurnosti, upotrebi i odlaganju. Prije upotrebe proizvoda upoznajte se sa svim napomenama o upotrebi i sigurnosti. Proizvod koristite samo na način opisan u uputstvu i za predviđene namjene. Prilikom predaje proizvoda trećim licima, obavezno priložite svu prateću dokumentaciju.



Ovo i mnoštvo drugih priručnika možete preuzeti i pregledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem ovog QR koda bit ćete direktno preusmjereni na Lidl-Service web stranicu (www.lidl-service.com), gdje unosom broja artikla (IAN) 541001_2601, 541003_2601 možete otvoriti svoje uputstvo za upotrebu.

● Predviđena upotreba

Ovaj proizvod je predviđen za zagrijavanje i pripremu hrane. Nemojte ga upotrebljavati za druge svrhe.

Proizvod je dizajniran samo za upotrebu u privatnim domaćinstvima i ne smije se upotrebljavati u medicinske ili komercijalne svrhe.

Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu uslijed nepropisne upotrebe.

● Sadržaj isporuke

Nakon raspakivanja proizvoda, provjerite da li je isporuka potpuna i da li su svi dijelovi u besprijekornom stanju. Prije upotrebe uklonite sav ambalažni materijal.

- 1x Mikrovalna pećnica
- 1x Okretni tanjir
- 1x Držač okretnog tanjira
- 1x Točkići
- 1x Korisnički priručnik

● Opis dijelova

(sl. A)

- 1 Ventilacijski otvori (na poledini proizvoda – nisu prikazani na slici)
- 2 Okretni tanjir s točkićima i držačem okretnog tanjira
- 3 Strujni kabel sa strujnim utikačem
- 4 Regulator snage **POWER**
- 5 Okretno dugme vremenskog programatora **TIMER**
- 6 Sklop vrata (brtva vrata)
- 7 Okvir vrata
- 8 Dugme za otvaranje vrata
- 9 Jezičak
- 10 Prostor za pripremu hrane

● Tehnički podaci

Nazivni napon:	220–240 V~, 50 Hz
Potrošnja energije:	1100 W
Potrošnja energije u isključenom stanju:	0,1 W
Klasa zaštite:	I
Izlazna snaga:	700 W
Frekvencija mikrovalova:	2450 MHz
Zapremina prostora za pripremu hrane:	20 l
Masa:	10 kg
Dimenzije:	446 x 241 x 338 mm

Posjeduje GS certifikat (SGS)

- Ovaj proizvod ispunjava zahtjeve evropskog standarda EN 55011.
- U skladu s ovim standardom, proizvod je klasifikovan kao oprema Grupe 2, klase B.
- Grupa 2 = Proizvod namjerno generiše radiofrekventnu energiju u obliku elektromagnetnog zračenja u svrhu termičke obrade hrane.
- Oprema klase B = Proizvod je prikladan za upotrebu u stambenim objektima.



Sigurnosne napomene

**PRIJE UPOTREBE PROIZVODA
UPOZNAJTE SE SA SVIM
INFORMACIJAMA O
SIGURNOSTI I UPUTAMA
ZA UPOTREBU! KADA
OVAJ PROIZVOD
PROSLJEĐUJETE DRUGIM
OSOBAMA, PRILOŽITE I SVU
DOKUMENTACIJU.**

U slučaju oštećenja nastalih uslijed nepridržavanja ovog uputstva za upotrebu, pravo na garanciju prestaje važiti! Ne preuzimamo odgovornost za posljedičnu štetu! Ne preuzimamo odgovornost za materijalnu štetu ili tjelesne povrede uzrokovane nepropisnim rukovanjem ili nepoštivanjem sigurnosnih napomena!

VAŽNE SIGURNOSNE NAPOMENE PROČITAJTE PAŽLJIVO I SAČUVAJTE ZA BUDUĆE POTREBE.

- Ovaj proizvod mogu upotrebljavati djeca starosne dobi od 8 godina i starija te osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili metalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u siguran način upotrebe proizvoda i razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati proizvodom. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE! Ako su vrata ili brtve vrata oštećeni, proizvod se ne smije upotrebljavati dok ga ne popravi kompetentna osoba.

⚠ UPOZORENJE! Opasno je da bilo ko osim kompetentne osobe obavlja servisiranje ili popravak koji uključuju skidanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja energiji mikrovalova.

⚠ UPOZORENJE! Tekućine i druge namirnice ne smiju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer su takve posude podložne eksploziji.

- Ako je strujni kabel oštećen, zamjenu mora obaviti proizvođač, ovlašteni serviser proizvođača ili slično kvalifikovano lice, kako bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj proizvod je predviđen za upotrebu u domaćinstvu i sličnim primjenama kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - seoska imanja;
 - za klijente u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
 - u okruženjima s uslugom noćenja i doručka.

- Iznad gornje površine proizvoda mora biti najmanje 20 cm slobodnog prostora.
- Upotrebljavajte samo posuđe koje je prikladno za upotrebu u mikrovalnim pećnicama.
- Tokom pripreme hrane u proizvodu nije dozvoljena upotreba metalnih posuda za hranu i piće.
- Ako hranu zagrijavate u plastičnim ili papirnim posudama, stalno nadzirite proizvod zbog mogućnosti zapaljenja.
- Ovaj proizvod je predviđen za zagrijavanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odjeće i zagrijavanje jastučića za grijanje, papuča, spužvi, vlažnih krpa i sličnih predmeta može izazvati rizik od povreda, zapaljenja ili požara.
- Ako primijetite dim, isključite proizvod ili izvucite strujni utikač proizvoda iz strujne utičnice, a vrata držite zatvorenim da ugušite eventualni plamen.
- Zagrijavanje pića u mikrovalnoj pećnici može dovesti do odgođenog eruptivnog klučanja, stoga je neophodan oprez pri rukovanju posudom.

- Sadržaj bočica za hranjenje i posudica s dječijom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije, kako bi se izbjegle opekotine.
- Jaja u ljusci i cijela tvrdo kuhana jaja ne smiju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer su podložna eksploziji, čak i nakon završetka procesa zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.
- Proizvod je potrebno redovno čistiti i uklanjati sve naslage hrane.
- Ako se proizvod ne održava čistim, može doći do propadanja površine, što negativno utječe na radni vijek proizvoda i može uzrokovati opasne situacije.
- Proizvod se ne smije čistiti parnim čistačem.
- Proizvod je predviđen da se upotrebljava kao samostojeći proizvod. Proizvod se ne smije postavljati u kuhinjske ormariće ili slična okruženja.

DODATNI SAVJET ZA SIGURNOST

- Osobe s ugrađenim elektrostimulatorom srca se prije upotrebe trebaju posavjetovati sa svojim ljekarom o mogućim rizicima upotrebe ovog proizvoda.

⚠ OPASNOST! Rizik od opekotina!

Proizvod se zagrijava tokom upotrebe. Tokom upotrebe ili neposredno nakon upotrebe nemojte doticati vrele površine proizvoda.

⚠ OPASNOST! Rizik od strujnog udara!

Proizvod nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Ovaj proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

⚠ OPASNOST! Rizik od strujnog udara!

Nemojte nikada upotrebljavati oštećen proizvod. Ako je proizvod oštećen, isključite ga iz strujnog napajanja i obratite se svom trgovcu.

- Proizvod se ne smije upotrebljavati ako je pao ili ako na njemu postoje vidljivi znakovi oštećenja.

- Prije priključivanja proizvoda na strujno napajanje, provjerite odgovaraju li napon i nazivna struja podacima strujnog napajanja navedenim na tipskoj pločici proizvoda.
- Zaštitite strujni kabel od oštećenja. Nemojte dozvoliti da strujni kabel visi preko oštih rubova, nemojte ga stiskati niti savijati. Strujni kabel držite podalje od vrelih površina i otvorenog plamena.

Postavljanje proizvoda

⚠ PAŽNJA! Proizvod nemojte postavljati iznad štednjaka ili drugog uređaja koji generiše toplotu. Postavljanje na takvom mjestu može uzrokovati oštećenje proizvoda.

Rad

- ⚠ OPASNOST! Rizik od požara!** Uklonite sve metalne zatvarače s ambalaže hrane koju namjeravate zagrijavati.
- Nemojte pomjerati proizvod kada radi.
 - Nemojte nikada upotrebljavati prazan proizvod.

- Proizvod nemojte postavljati na vruće ploče (plinski ili električni štednjak, peć na ugalj i sl.). Proizvod upotrebljavajte na ravnoj, stabilnoj, čistoj, suhoj površini koja je otporna na toplotu.
- Nemojte odlagati zapaljive materijale u blizini proizvoda.
- Proizvod nije predviđen za rad putem vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

Čišćenje i njega

- ⚠ UPOZORENJE! Rizik od povreda!** Prije radova čišćenja i kada se ne upotrebljava, proizvod isključite iz strujnog napajanja.
- Strujni utikač nemojte izvlačiti iz strujne utičnice povlačenjem za strujni kabel.
 - Proizvod, pripadajući strujni kabel i strujni utikač zaštitite od prašine, direktne sunčeve svjetlosti, kapanja i prskanja vode.
 - Redovno čistite brtve vrata, unutrašnjost pećnice i susjedne dijelove (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega“).

-  Nemojte uklanjati svijetlosivu ploču od liskuna koja je postavljena u prostoru za pripremu hrane radi zaštite magnetrona.
- Ako je potrebno zamijeniti sijalicu unutar proizvoda, zamjenu prepustite kvalifikovanom stručnjaku.

RADIOSMETNJE PRI RADU DRUGIH UREĐAJA

Rad ovog proizvoda može uzrokovati smetnje na vašem radiju, televizoru ili sličnim uređajima.

Ako dođe do toga, smetnje se mogu ublažiti ili otkloniti sljedećim korektivnim mjerama:

- Očistite vrata i brtve vrata na proizvodu.
- Promijenite usmjerenje antene vašeg radija ili televizora. Osigurajte adekvatan prostorni razmak između proizvoda i prijemnika.
- Udaljite proizvod od prijemnika.
- Priključite strujni kabel proizvoda u drugu zidnu utičnicu. Proizvod i prijemnik trebaju biti povezani na različite strujne krugove.

SIGURNOSNE MJERE OPREZA ZA PREVENCIJU PREKOMJERNOG IZLAGANJA ENERGIJI MIKROVALOVA

- Nemojte pokušavati upotrebljavati proizvod kada su vrata proizvoda otvorena. To može dovesti do izlaganja potencijalno štetnoj dozi mikrovalnog zračenja. Važno je i da se sigurnosne brave ne oštećuju niti da se na njima obavljaju preinake.
- Nemojte ništa zaglavljavati između vrata proizvoda. Vodite računa da na brtvama vrata nema ostataka hrane ili sredstava za čišćenje.

● **Osnovni principi pripreme hrane u mikrovalnoj pećnici**

- **Vrijeme kuhanja:** Obratite pažnju na vrijeme kuhanja. Odaberite najkraće navedeno vrijeme kuhanja i produžite ga prema potrebi. Hrana koja se predugo priprema može se početi dimiti ili se zapaliti.
- **Hrana:** Komade hrane ravnomjerno rasporedite unutar proizvoda. Hranu izrežite na komade približno iste veličine. Najdeblje komade postavite bliže rubovima.
- **Prekrivanje hrane:** Tokom pripreme hranu prekriti poklopcem koji je prikladan za upotrebu u mikrovalnim pećnicama. Poklopac sprečava prskanje i doprinosi ujednačenoj pripremi hrane.
- **Okretanje hrane:** Tokom pripreme jednom okrenite hranu unutar proizvoda kako bi se namirnice, poput piletine ili hamburgera, brže pripremile. Veliki komadi hrane, kao što su veći komadi mesa, moraju se okrenuti barem jednom.
Manje namirnice, poput mesnih okruglica, potpuno prerasporedite nakon polovine vremena kuhanja. Okrenite mesne okruglice i premjestite ih sa sredine tanjira prema rubu.
- **Namirnice s ljuskom, ovojnicom ili kožicom:** Probušite ljusku krompira, ovojnicu kobasica i sličnih namirnica prije pripreme. U suprotnom, takve namirnice mogu eksplodirati.
- **Namirnice s debelom korom:** Zarežite ili probušite cijele bundeve, jabuke, kestenje i slične namirnice prije pripreme.
- **Masnoće i ulja:** Nemojte odmrzavati zaleđenu mast ili ulje u proizvodu. Nemojte pržiti hranu u proizvodu. Mast ili ulje se mogu zapaliti.
- **Pića:** Pri zagrijavanju napitaka u proizvodu, izbijanje mjehurića može kasniti kada napitak kluču. Budite oprezni pri rukovanju posudom. Kako biste izbjegli naglo izbijanje mjehurića: Ako je moguće, u tekućinu stavite odgovarajući stakleni štapić tokom cijelog vremena zagrijavanja.

Kako biste izbjegli neočekivano izbijanje mjehurića, ostavite tekućinu u prostoru za pripremu hrane 10 oko 20 sekundi nakon završetka zagrijavanja.

- **Kokice:** Smiju se upotrebljavati samo kokice namijenjene za pripremu u mikrovalnoj pećnici.

● **Upotreba prikladnog posuđa**

- Idealan materijal za upotrebu u mikrovalnoj pećnici je materijal koji propušta mikrovalove, što omogućuje prodiranje energije kroz posudu i zagrijavanje hrane. Mikrovalovi ne mogu prodirjeti kroz metal. Iz tog se razloga metalne posude i metalno posuđe ne smiju upotrebljavati.
- Kada proizvod upotrebljavate za zagrijavanje, nemojte upotrebljavati proizvode od recikliranog papira. Oni mogu sadržavati sitne fragmente metala koji mogu uzrokovati iskrenje i/ili požar.
- Preporučujemo upotrebu okruglog/ovalnog posuđa umjesto četvrtastih ili duguljastih posuda jer se u uglovima hrana prekomjerno kuha. Sljedeća lista pruža opće smjernice koje vam pomažu pri odabiru ispravnog posuđa.

Posuđe	Mikrovalna pećnica
Vatrostalno staklo	Da
Obično staklo	Ne
Vatrostalna keramika	Da
Plastično posuđe prikladno za mikrovalne pećnice	Da
Kuhinjski ubrus	Da
Metalna tacna/metalni tanjir	Ne
Aluminijska folija i posude od folije	Ne

⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara!

Nemojte nikada upotrebljavati metalne predmete kada upotrebljavate proizvod. Metali reflektuju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može uzrokovati požar i trajno oštetiti proizvod!

● Prije prve upotrebe

⚠ **UPOZORENJE! Rizik od požara!**

Nemojte nikada upotrebljavati prazan proizvod.

- ❑ Uklonite ambalažni materijal (uključujući karton i ljepljivu traku u prostoru za pripremu hrane [10]). Provjerite jesu li svi dijelovi kompletni.
- ❑ Očistite proizvod i pripadajući pribor (vidjeti odjeljak „Čišćenje i njega“).
- ❑ Površinu očistite suhom krpom da uklonite vodu ili prašinu.

● Postavljanje proizvoda

⚠ **UPOZORENJE! Rizik od požara!** Ovaj proizvod nije prikladan za postavljanje u kuhinjski ormarić. U zatvorenim kuhinjskim ormarićima ventilacija proizvoda nije dovoljno zagarantovana. U suprotnom može doći do oštećenja proizvoda, uz prisutan rizik od izbijanja požara!

- ❑ Postavite proizvod na ravnu površinu koja ostavlja dovoljno prostora za ventilaciju:
 - Između proizvoda i susjednih zidova (uključujući bočni i stražnji zid) mora ostati najmanje 10 cm slobodnog prostora. Mora biti omogućeno i potpuno otvaranje vrata [7].
 - Iznad gornje površine proizvoda mora biti najmanje 20 cm slobodnog prostora.

● Sastavljanje

- ❑ Umetnite držač okretnog tanjira [2] na pogon okretnog tanjira (unutar prostora za pripremu hrane [10]).
- ❑ Postavite točkić [2] na predviđenu površinu za točkić (unutar prostora za pripremu hrane [10]).
- ❑ Postavite okretni tanjir [2] na točkić i na držač okretnog tanjira. Okretni tanjir mora pravilno naliježati na držač okretnog tanjira.
- ❑ Priključite strujni utikač [3] u strujnu utičnicu.

● Rad

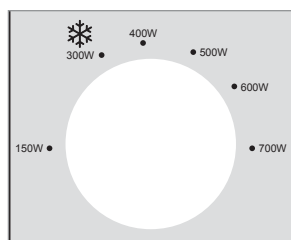
- ❗ **NAPOMENA!** Prilikom prve upotrebe proizvoda može se pojaviti blagi miris. Osigurajte dovoljnu ventilaciju u prostoriji.

● Priprema hrane

⚠ **UPOZORENJE! Rizik od požara!**

Nemojte nikada upotrebljavati metalne predmete kada upotrebljavate proizvod. Metali reflektuju mikrovalno zračenje, što dovodi do stvaranja iskri. To može uzrokovati požar i trajno oštetiti proizvod!

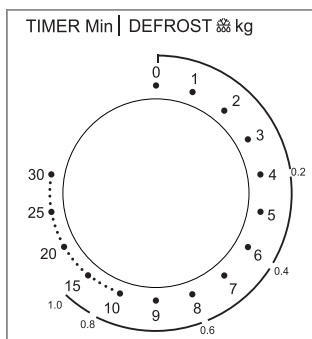
● Odabir nivoa snage



- ❑ Za odabir jednog od **6** nivoa snage upotrebljavajte regulator snage POWER [4]:

Nivo snage	Snaga pripreme	Snaga
NIZAK	21%	150 W
ODMRZAVANJE HRANE ❄️	43%	300 W
S. NIZAK	57%	400 W
SREDNJI	71%	500 W
S. VISOK	86%	600 W
VISOK	100%	700 W

● Podešavanje vremena kuhanja



- Za postavljanje vremena kuhanja u trajanju do **30** minuta okrenite okretno dugme vremenskog programatora **TIMER** [5].

❗ **NAPOMENA!** Odabir vremena kraćeg od 2 minute: okrenite okretno dugme vremenskog programatora **TIMER** [5] preko oznake za 2 minute, a zatim ga vratite na željeno vrijeme. Ovaj postupak omogućuje postizanje preciznijih rezultata.

● Pokretanje procesa pripreme hrane

- Kada se postave vrijednosti za nivo snage i vrijeme, proizvod započinje s pripremom hrane.
- Nakon isteka postavljenog vremena kuhanja, proces pripreme hrane završava automatski uz oglašavanje zvučnog signala.

❗ **NAPOMENA!** Okretno dugme vremenskog programatora **TIMER** [5] uvijek vratite u položaj **0** u sljedećim okolnostima:

- Hrana se vadi iz proizvoda prije isteka podešenog vremena kuhanja.
- Proizvod se ne upotrebljava.

□ Prijevremeno zaustavljanje procesa pripreme hrane:

- Okretno dugme vremenskog programatora **TIMER** [5] vratite u položaj **0**.
- Otvorite vrata [7] pritiskom na dugme za otvaranje vrata [8].

❗ **NAPOMENA!** Proizvod prelazi u režim rada isključenom stanju.

● Odmrzavanje hrane

Za odmrzavanje hrane upotrebljavajte ❄️ postavku na regulatoru snage **POWER** [4].

❗ **NAPOMENE!**

- Odaberite funkciju odmrzavanja na vanjskoj skali na okretnom dugmetu vremenskog programatora **TIMER** [5]. Funkcija odmrzavanja prikazuje približno vrijeme potrebno za odmrzavanje odgovarajuće mase mljevenog mesa.

Primjer:

Odmrzavanje 400 g mljevenog mesa:
Odaberite nivo snage za odmrzavanje hrane (**300 W**): okrenite regulator snage **POWER** [4].

Okrenite okretno dugme vremenskog programatora **TIMER** [5] na oznaku **0,4 kg** na vanjskoj skali. Ova postavka odgovara trajanju od 6 minuta.

- Kako bi se osiguralo ujednačeno odmrzavanje, određene namirnice treba promiješati ili okrenuti nakon otprilike dvije trećine vremena kuhanja
- Nakon isteka postavljenog vremena: oglašava se zvučni signal.

● Tabele pripreme hrane i odmrzavanja

● Tabela pripreme hrane

- U tabeli pripreme hrane u nastavku navedeni su različiti primjeri primjene i opisane su različite postavke koje je potrebno upotrebljavati.

Snaga pripreme	Snaga	Primjer primjene	Masa	Vrijeme
21%	150 W	Omekšavanje sladoleda	100 ml	1 min
43%	300 W	Topljenje maslaca	100 g	2 min
		Odmrzavanje hrane	vidjeti tabelu odmrzavanja hrane	
57%	400 W	Zagrijavanje tekućine (iz frižidera)	200 ml	4 min
71%	500 W	Kuhanje riže	100 g s 250 ml vode	15 min
86%	600 W	Zagrijavanje zamrznutog povrća	200 g	4 min
100%	700 W	Zagrijavanje zamrznute instant tjestenine	300 g	6 min

● Priprema hrane u mikrovalnoj pećnici

Hrana	Količina	Snaga (W)	Vrijeme (min)	Informacije
Riblji filet	400 g	600	10–15	Dodajte malu količinu vode i limunovog soka.
Povrće	250 g	500	5–10	Izrežite povrće na komade. Dodajte malu količinu vode. Povremeno promiješajte hranu.
Krompiri	500 g	700	8–10	Izrežite krompir na komade. Dodajte malu količinu vode. Povremeno promiješajte hranu.
Riža	100 g riže + 250 ml vode	600	15	Ispерite rižu prije kuhanja.
Desert (npr. puding, mafin)	100–300 g	500	1–5	Pripremljeno prema uputama iz recepta.
Mesna štruca	600 g	700	23–28	Začinite mesnu štrucu, postavite je na tanjir i poklopite posudu poklopcem.

● Tabela odmrzavanja hrane

- U tabeli u nastavku navedeno je približno vrijeme odmrzavanja potrebno za različite mase namirnica.
- Produžite vrijeme odmrzavanja prema potrebi, u situacijama kada željena masa još nije u potpunosti odmrznuta.

Masa	Vrijeme odmrzavanja (mljeveno meso)	Vrijeme odmrzavanja (povrće)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Zagrijavanje zamrznute hrane

Hrana	Masa	Snaga (W)	Vrijeme (min)
Supa	400 ml	600	8–10
Varivo	500 g	600	10–13
Prilozi (npr. riža, tjestenina)	500 g	600	8–10
Povrće	300 g	600	8–10

● Recepti

● Čokoladni kolač u šolji

 7 min

 x 1

Vrijeme pripreme:	5 min
Vrijeme kuhanja:	2 min

Sastojci

4 vel. kašike	Brašno
¼ vel. kašike	Prašak za pecivo
4 vel. kašike	Šećer u prahu
2 vel. kašike	Kakao u prahu
1	Jaje
3 vel. kašike	Mlijeko

3 vel. kašike	Biljno ulje
Nekoliko kapi	Ekstrakt vanilije ili drugi ekstrakt (opcionally)
2 vel. kašike	Čokoladni čips, orašasti plodovi ili grožđice (opcionally)

Priprema

1. U veliku šolju prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici stavite brašno, prašak za pecivo, šećer u prahu i kakao u prahu. Izmiješajte sve sastojke.
2. Dodajte jaje i ponovo izmiješajte sve sastojke.
3. Dodajte mlijeko i biljno ulje. Po želji dodajte ekstrakt vanilije ili neki drugi ekstrakt. Sve sastojke miješajte dok smjesa ne postane glatka.
4. Po želji dodajte čokoladni čips, orašaste plodove ili grožđice. Izmiješajte sve sastojke.

5. Stavite šolju na sredinu okretnog tanjira **[2]**. Kolač pecite na snazi od 700 W u trajanju od 2 minute ili dok se proces dizanja tijesta ne zaustavi i kolač ne postane čvrst na dodir.
6. Upotrebljavajte kuhinjske rukavice prilikom vađenja vrele šolje. Uživajte u ukusnom kolaču!

● Kokice s karamelom

 24 min

 x 8

Vrijeme pripreme:	20 min
Vrijeme kuhanja:	4 min

Sastojci

60 g	Zrno kukuruza
240 g	Smeđi šećer
60 ml	Kukuruzni sirup
3 vel. kašike	Neslani maslac
½ čaj. kašičice	So
1 čaj. kašičica	Ekstrakt vanilije
¼ čaj. kašičice	Soda bikarbona
Nekoliko kapi	Biljno ulje (opcionarno)

Priprema

1. Stavite zrna kukuruza u papirnu vrećicu. Po želji dodajte nekoliko kapi biljnog ulja. Presavijte vrh vrećice nekoliko puta da je zatvorite.
2. Stavite vrećicu na sredinu okretnog tanjira **[2]**. Pecite kukuruz na snazi od 700 W u trajanju od 4 minute ili dok zvuk pucanja zrna potpuno ne utihne.
3. Priprema karamela: U veliku posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici stavite šećer, kukuruzni sirup, maslac i so. Kuhajte smjesu na snazi od 700 W u trajanju od 2 minute. Promiješajte smjesu i kuhajte je na snazi od 700 W još dodatne 2 minute, odnosno dok se ne formira mnoštvo mjehurića.

4. U smjesu karamela dodajte ekstrakt vanilije i sodu bikarbonu i dobro promiješajte. Odmah prelijte jednu trećinu vrelom karamelom preko kokica u vrećici. Zatvorite vrećicu i protresite da obložite kokice. Prelijte drugu trećinu karamela preko kokica. Zatvorite vrećicu i protresite je. Prelijte preostali karamel preko kokica i još jednom protresite vrećicu.
5. Stavite vrećicu na sredinu okretnog tanjira **[2]**. Pecite kokice na snazi od 700 W u trajanju od 1 minute. Upotrebljavajte kuhinjske rukavice prilikom vađenja i protresanja vrele vrećice.
6. Istresite vruće kokice s karamelom u posudu. Pričekajte 20 minuta da se kokice s karamelom potpuno ohlade. Razdvojite komade kokica s karamelom i uživajte u ukusnoj poslastici!

● Krompir za doručak

 25 min

 x 2

Vrijeme pripreme:	15 min
Vrijeme kuhanja:	10 min

Sastojci

2	Srednje veliki krompiri (oguljen i izrezan na kriške)
½	Crveni luk (izrezan na kolutove)
¼ čaj. kašičice	So
⅛ čaj. kašičice	Biber
¼ čaj. kašičice	So s aromom bijelog luka
60 g	Cheddar sir

Priprema

1. Stavite kriške krompira i kolutove luka u posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
2. Začinite krompir i luk solju, biberom i solju s aromom bijelog luka. Dobro promiješajte sve sastojke i poklopite posudu.

3. Stavite posudu na sredinu okretnog tanjira **2**. Začinjeni krompir i luk kuhajte na snazi od 700 W u trajanju od 9 minuta ili dok krompir ne bude kuhan.
4. Dodajte sir i nastavite s kuhanjem na snazi od 500 W u trajanju od 1 minute.
5. Upotrebljavajte kuhinjske rukavice prilikom vađenja vrele posude. Uživajte u ukusnom doručku!

● Losos iz mikrovalne pećnice

 28 min

 x 1

Vrijeme pripreme:	5 min
Vrijeme kuhanja:	23 min

Sastojci

1 kom.	Losos (400 g)
½ čaj. kašičice	Biber
½ čaj. kašičice	So
2 čaj. kašičice	Voda
¼	Limun

Priprema

1. Izvadite losos iz frižidera. Ako je losos u zamrznutom stanju, potrebno je obaviti odmrzavanje na postavci snage na 300 W u trajanju od 6 minuta.
2. Izvadite odmrznuti losos i začinite ga solju i biberom.
3. Stavite začinjeni losos u posudu i dodajte 2 čajne kašičice vode, a zatim poklopite posudu. Ako se za pokrivanje upotrebljava plastična folija, viljuškom napravite nekoliko otvora na njoj.
4. Stavite posudu na okretni tanjir. Podesite snagu mikrovalne pećnice na 600 W i kuhajte 7 minuta.
5. Dodajte malo limunovog soka i poslužite.

● Mesna štruca

 33–38 min

 x 2–3

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

Sastojci

500 g	Mljevena govedina
½	Crveni luk (izrezan na kockice)
1	Jaje (razmućeno)
100 g	Krušne mrvice
¼ čaj. kašičice	Biber
¼ čaj. kašičice	So
Za umak:	
75 ml	Voda
1 vel. kašika	Senf
2 vel. kašike	Kečap od paradajza
1 čaj. kašičica	Šećer
Opcionalno	Peršin

Priprema

1. Pomiješajte mljevenu govedinu, luk, razmućeno jaje i krušne mrvice kako biste sjedinili smjesu za mesnu štrucu i začinite je solju i biberom.
2. Oblikujte mesnu štrucu i položite je u posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Zatim poklopite posudu. Ako se za pokrivanje upotrebljava plastična folija, viljuškom napravite nekoliko otvora na njoj.
3. Kuhajte mesnu štrucu otprilike 18–23 minuta na snazi od 700 W.
4. U međuvremenu, u maloj posudi sjedinite sve sastojke predviđene za umak.
5. Kada mesna štruca bude gotova, prelijte je pripremljenim umakom. Ponovo poklopite posudu i nastavite s procesom u mikrovalnoj pećnici još 5 minuta na snazi od 700 W.
6. Poslužite i uživajte.

● Kozice s bijelim lukom i limunom iz mikrovalne pećnice

 10 min

 x 1-2

Vrijeme kuhanja:	10 min
------------------	--------

Sastojci

200 g	Kozice, oguljene i očišćene
2 čehna	Bijeli luk, sitno nasjeckan
1	Limun, iscijeđen
30 g	Maslac
1 vel. kašika	Sjeckani peršin
So i biber po ukusu	

Priprema

1. Stavite kozice u posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
2. Dodajte bijeli luk, limunov sok, maslac, so i biber.
3. Poklopite posudu i kuhajte na visokoj snazi 3–4 minute, odnosno dok kozice ne poprime ružičastu boju i ne budu potpuno skuhanе.
4. Ukasite peršinom i poslužite uz rižu ili tjesteninu.

● Makaroni sa sirom iz mikrovalne pećnice

 20 min

 x 1

Vrijeme kuhanja:	20 min
------------------	--------

Sastojci

100 g	Laktasti makaroni
120 ml	Voda
60 ml	Mlijeko
20 g	Višenamjensko brašno
20 g	Maslac
60 g	Cheddar i mozzarella sir
½ čaj. kašičice	So
¼ čaj. kašičice	Biber

Priprema

1. Kuhanje tjestenine: Sjedinite makarone i vodu u posudi prikladnoj za upotrebu u mikrovalnoj pećnici. Stavite posudu na okretni tanjir i kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W u trajanju od 5–6 minuta, uz miješanje na polovini predviđenog vremena.
2. Priprema umaka od sira: Otopite maslac na snazi od 500 W u trajanju od 2 minute. Miješajte brašno i mlijeko dok smjesa ne postane glatka i gusta. Umiješajte sir, so i biber.
3. Sjedinjavanje tjestenine i umaka: Dodajte skuhanе makarone u umak od sira i miješajte dok makaroni ne budu ravnomjerno obloženi.
4. Sjedinjavanje i posluživanje: Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W dodatnih 5–6 minuta, dok se sir ne otopi i ne postane kremast.

● Rižoto iz mikrovalne pećnice

 23 min

 x 1-2

Vrijeme kuhanja:	23 min
------------------	--------

Sastojci

200 g	Arborio riža
480 ml	Pileći ili povrtni temeljac
120 ml	Bijelo vino (opcionarno)
60 g	Naribani parmezan
80 g	Sjeckani crveni luk
1 čehna	Bijeli luk, sitno nasjeckan (3 grama)
15 g	Maslac
½ čaj. kašičice	So
¼ čaj. kašičice	Biber

Priprema

1. Dinstanje crvenog i bijelog luka:
 - U posudi prikladnoj za upotrebu u mikrovalnoj pećnici sjedinite sjeckani crveni luk, usitnjeni bijeli luk i maslac. Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W u trajanju od 2–3 minute, dok luk ne postane staklast.
2. Kuhanje riže:
 - Dodajte Arborio rižu u posudu i promiješajte kako bi se zrna obložila mješavinom maslaca.
 - Dodajte temeljac i bijelo vino (ako ga upotrebljavate). Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W u trajanju od 10–12 minuta, uz miješanje svake 3–4 minute, dok riža ne postane mekana i kremasta.
3. Finalizacija rižota:
 - Umiješajte naribani parmezan. Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W još 2–3 minute kako bi se jelo ujednačeno zagrijalo. Začinite solju i biberom i poslužite vruće.

● Punjene paprike iz mikrovalne pećnice

 15 min

 x 1–2

Vrijeme kuhanja:	15 min
------------------	--------

Sastojci

2	Paprike babure
120 g	Kuhana riža
120 g	Mljevena govedina ili puretina
120 ml	Paradajz sos
30 g	Naribani cheddar i mozzarella sir
40 g	Sjeckani crveni luk
½ čaj. kašičice	So
½ čaj. kašičice	Biber

Priprema

1. Priprema paprika:
 - Odrežite vrhove paprika i uklonite sjemenke.
 - Stavite ih u posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
2. Priprema punjenja:
 - U posudi prikladnoj za upotrebu u mikrovalnoj pećnici sjedinite kuhanu rižu, mljeveno meso, paradajz sos, sjeckani crveni luk i začinsko bilje po želji.
 - Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W u trajanju od 4–5 minuta, dok meso ne bude potpuno skuhan.
3. Punjenje i kuhanje paprika:
 - Napunite paprike pripremljenom smjesom.
 - Po vrhu ih pospite naribanim sirom.
 - Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W u trajanju od 4–5 minuta, dok paprike ne postanu mekane i sir se potpuno ne otopi.

● Patlidžan s parmezanom iz mikrovalne pećnice

 20 min

 x 1–2

Vrijeme kuhanja:	20 min
------------------	--------

Sastojci

1	Veliki patlidžan, izrezan na kolutove
240 ml	Marinara sos
120 g	Naribani mozzarella sir
60 g	Naribani parmezan
60 g	Krušne mrvice
1	Jaje, razmućeno
½ čaj. kašičice	So
½ čaj. kašičice	Biber

Priprema

1. Priprema patlidžana:
 - Umočite kolutove patlidžana u razmućeno jaje, a zatim ih obložite krušnim mrvicama.

- Poredajte ih u jednom sloju na tanjir prikladan za upotrebu u mikrovalnoj pećnici.
- 2. Kuhanje patlidžana:
 - Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W u trajanju od 5–6 minuta, uz okretanje na polovini vremena, dok patlidžan ne omekša i krušne mrvice ne poprime zlatnu boju.
- 3. Slaganje jela:
 - U posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici slažite slojeve marinara sosa, pripremljenih kolutova patlidžana i naribanog mozzarella sira.
 - Ponavljajte postupak dok ne iskoristite sve sastojke, završavajući slojem mozzarelle i parmezana.
- 4. Kuhanje jela:
 - Kuhajte u mikrovalnoj pećnici na snazi od 700 W u trajanju od 8–10 minuta, dok se sir ne otopi i ne počnu se stvarati mjehurići.

● Čišćenje i njega

OPASNOST! Rizik od strujnog udara!

Prije čišćenja: Proizvod uvijek isključite iz zidne utičnice.

OPASNOST! Rizik od opekotina!

Proizvod nemojte čistiti neposredno nakon rada. Pričekajte da se proizvod ohladi.

UPOZORENJE! Električne komponente proizvoda nemojte uranjati u vodu ili druge tekućine. Ovaj proizvod nemojte nikada držati pod tekućom vodom.

NAPOMENE!

- ☐ Proizvod očistite odmah nakon što se ohladi. Kada se ostaci hrane osuše, nije ih lako ukloniti.
- ☐ Nemojte upotrebljavati sprejeve za čišćenje niti druga agresivna sredstva za čišćenje, jer mogu ostaviti mrlje, tragove ili uzrokovati trajni gubitak sjaja na površinama.

- ☐ Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva za čišćenje.
- ☐ Kućište: Kućište proizvoda čistite vlažnom krpom.
- ☐ Prostor za pripremu hrane: Prostor za pripremu hrane  uvijek održavajte čistim. Ako se na zidove proizvoda zalijepe ostaci od prskanja hrane ili prolivena tekućina, obrišite ih vlažnom krpom. Ako je potrebno, na krpi se može upotrebljavati blagi deterdžent za pranje posuđa. Nakon toga, površine obrišite krpom navlaženom samo čistom vodom kako biste uklonili sve ostatke deterdženta.
- ☐ Okretni tanjir: Okretni tanjir  redovno čistite toplom sapunicom. Okretni tanjir se može prati u mašini za pranje posuđa.
- ☐ Ostaci od prskanja i zaprljanja: Redovno upotrebljavajte vlažnu krpu za uklanjanje ostataka od prskanja i zaprljanja sa sljedećih komponenti:
 - Vrata  (obje strane)
 - Prozor za pregled (obje strane)
 - Brtva vrata  i susjedne komponente
- ☐ Kondenzacija: Ako se kondenzacija nakupi na vanjskoj strani vrata  ili oko njih, obrišite je mekom krpom. Ova pojava je moguća ako se proizvod upotrebljava u uslovima ekstremne vlažnosti zraka.
- ☐ Neugodni mirisi: Redovno uklanjajte neugodne mirise. U prostor za pripremu hrane  stavite duboku posudu prikladnu za upotrebu u mikrovalnoj pećnici – napunjenu jednom šoljom vode uz dodatak soka i korice jednog limuna. Zagrijavajte smjesu 5 minuta. Dobro obrišite prostor za pripremu hrane i posušite ga mekom krpom.

● Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Uređaj ne započinje proces kuhanja.	Vrata [7] nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata [7].
Okretni tanjir [2] proizvodi glasnu buku prilikom okretanja.	Okretni tanjir [2] nije pravilno postavljen na točkiće i držač okretnog tanjira.	Pravilno postavite okretni tanjir [2] u prostor za pripremu hrane [10].
	Točkići [2] i/ili dno prostora za pripremu hrane [10] su zaprljani.	Očistite točkiće [2] i dno prostora za pripremu hrane [10].
Svjetlo unutar proizvoda ne radi. Sijalica je neispravna.		Obratite se odjelu korisničke službe.

● Odlaganje

Ambalaža je izrađena od ekološki prihvatljivih materijala i može se odložiti na lokalnim mjestima za reciklažu.



Obratite pažnju na oznake ambalažnih materijala prilikom odvajanja otpada; označeni su skraćenicama (a) i brojevima (b) sa sljedećim značenjem: 1–7: Plastika / 20–22: Papir i karton / 80–98: Kompozitni materijali.



Informacije o mogućnostima zbrinjavanja isluženog proizvoda možete dobiti u svojoj općinskoj ili gradskoj upravi.



U interesu zaštite okoliša, nemojte odlagati proizvod u kućni otpad kada više nije upotrebljiv, već ga predajte na odgovarajuće odlaganje. Informacije o sabirnim mjestima i njihovom radnom vremenu možete dobiti kod nadležne uprave.

● Garancija

Proizvod je izrađen prema strogim smjernicama kvaliteta i pažljivo je provjeren prije isporuke. U slučaju materijalne greške ili greške u izradi imate zakonska prava prema prodavaču proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod iznosi 3 godine od datuma kupovine. Garancijski rok počinje od datuma kupovine. Originalni dokaz o kupovini čuvajte na sigurnom mjestu, jer je ovaj dokument potreban kao dokaz o kupovini.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su postojali već u trenutku kupovine moraju biti odmah prijavljeni nakon raspakivanja proizvoda.

Ako se u roku od 3 godine od datuma kupovine na proizvodu pojavi materijalni ili fabrički nedostatak, mi ćemo ga – prema našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. Garancijski rok se ne produžava odobravanjem garancijskog zahtjeva. Ovo važi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija prestaje da važi ako je proizvod oštećen ili nepravilno korišten ili održavan.

Garancija pokriva materijalne i fabričke nedostatke. Ova garancija se ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni normalnom trošenju i samim tim se smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, akumulatori, crijeva, kertridži za boju), niti na oštećenja lomljivih dijelova, kao što su prekidači ili dijelovi od stakla.

● Postupak u slučaju garancije

Kako bi se omogućila brza obrada vašeg zahtjeva, obratite pažnju na sljedeće napomene:

Pripremite originalni račun o kupovini i broj artikla (IAN 541001_2601, 541003_2601) kao dokaz o kupovini.

Broj artikla možete pronaći na tipskoj pločici, gravuri na proizvodu, na naslovnoj strani uputstva za upotrebu (dolje lijevo), ili kao naljepnicu na zadnjoj ili donjoj strani proizvoda.

U slučaju funkcionalnih grešaka ili drugih nedostataka, prvo se obratite telefonski ili putem e-maila servisnoj službi navedenoj u nastavku.

Čim proizvod bude evidentiran kao neispravan, možete ga besplatno poslati na adresu servisa koja vam bude saopćena. Obavezno priložite originalni račun (fiskalni račun) i kratak, pismeni opis u kojem su navedeni detalji kvara i vrijeme njegovog nastanka.

● Servis



Servis Bosna i Hercegovina

Tel.: 0800 82912

E-Mail: owim@lidl.ba



Srpski znak usklađenosti



Indicații de avertizare și simboluri folosite	Pagina 197
Introducere	Pagina 198
Utilizarea conform destinației	Pagina 198
Volumul livrării	Pagina 198
Descrierea pieselor	Pagina 198
Date tehnice	Pagina 198
Indicații de siguranță	Pagina 199
Principii de bază pentru gătit cu microunde	Pagina 203
Folosiți vase de bucătărie potrivite	Pagina 204
Înainte de prima utilizare	Pagina 204
Amplasarea produsului	Pagina 205
Instalarea	Pagina 205
Folosirea	Pagina 205
Gătirea alimentelor	Pagina 205
Selectarea treptei de putere	Pagina 205
Reglarea duratei de gătire	Pagina 205
Pornirea procesului de gătire	Pagina 206
Decongelarea alimentelor	Pagina 206
Tabel de gătire și decongelare	Pagina 206
Tabel de gătire	Pagina 206
Gătirea la microunde	Pagina 207
Tabel de decongelare	Pagina 207
Încălzire alimente congelate	Pagina 207
Rețete	Pagina 208
Prăjitură de ciocolată în cană	Pagina 208
Popcorn cu caramel	Pagina 208
Cartofi pentru micul dejun	Pagina 209
Somon la microunde	Pagina 209
Drob de carne	Pagina 209
Creveți cu usturoi și lămâie la microunde	Pagina 210
Macaroane cu brânză la microunde	Pagina 210
Risotto la microunde	Pagina 211
Ardei umpluți gătiți la microunde	Pagina 211
Vinete cu parmezan la microunde	Pagina 212
Curățarea și îngrijirea	Pagina 212
Remediarea defecțiunilor	Pagina 213
Înlăturare	Pagina 213
Garanție	Pagina 213
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina 214
Service	Pagina 214

Indicații de avertizare și simboluri folosite

În manualul de utilizare, în instrucțiunile scurte și pe ambalaj se folosesc următoarele indicații de avertizare:

	PERICOLI! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Pericol” indică o periclitate cu grad ridicat de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire gravă sau moartea.	 Curent/tensiune alternativă
		Hz Hertz (frecvența rețelei)
		W Watt
	AVERTISMENT! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Avertisment” indică o periclitate cu grad mediu de risc care, dacă nu este evitat, poate avea ca urmare o rănire gravă sau moartea.	 Simbol pentru împământare de protecție
		 Utilizați produsul doar în spații interioare uscate.
	PRECAUȚIE! Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Precauție” indică o periclitate cu grad scăzut de risc care, dacă nu este evitat, are ca urmare o rănire redusă sau medie.	 Pericol – riscul unei electrocutări!
		 Atenție, suprafață fierbinte!
	ATENȚIE! Acest simbol cu cuvântul de avertizare „Atenție” indică pericolul unei posibile daune materiale.	 Sigur pentru alimente: Acest produs nu are efecte negative asupra gustului sau mirosului.
	INDICAȚIE: Acest simbol având cuvântul de semnalizare „Indicație” oferă mai multe informații utile.	 Potrivit pentru mașina de spălat vase (numai farfuria rotativă )
	Semnul CE confirmă conformitatea cu directivele UE referitoare la produs.	 Indicații de siguranță  Instrucțiuni de manevrare

CUPTOR CU MICROUND

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Manualul de utilizare reprezintă o parte integrantă a acestui produs. Acesta conține informații importante referitoare la siguranță, la utilizare și la eliminarea ca deșeu. Înainte de utilizarea acestui produs, familiarizați-vă mai întâi cu instrucțiunile de utilizare și de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.



Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea acestui cod QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Utilizarea conform destinației

Acest produs este conceput pentru încălzirea și prepararea alimentelor. Nu-l folosiți în alte scopuri.

Produsul este potrivit numai pentru utilizarea în gospodăriile private și nu trebuie folosit în domenii medicinale sau comerciale.

Producătorul nu preia nicio responsabilitate pentru pagube datorate utilizării necorespunzătoare.

● Volumul livrării

După des pachetarea produsului, verificați dacă livrarea este completă și dacă toate piesele sunt în stare bună. Înainte de utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare.

- 1x Cuptor cu microunde
- 1x Farfurie rotativă
- 1x Dispozitiv de blocare
- 1x Inel rotativ
- 1x Manual de utilizare

● Descrierea pieselor

(Fig. A)

- 1 Orificii de ventilație (partea din spate a produsului – neprezentat)
- 2 Farfurie rotativă cu inel rotativ și dispozitiv de blocare
- 3 Cablu de alimentare cu ștecher
- 4 Regulator rotativ **POWER** (treaptă de putere)
- 5 Regulator rotativ **TIMER**
- 6 Unitate ușă (garnitură ușă)
- 7 Cadru ușă
- 8 Buton de deschidere a ușii
- 9 Dispozitiv de închidere
- 10 Cameră de gătit

● Date tehnice

Tensiune nominală:	220-240 V~, 50 Hz
Consum de putere:	1100 W
Consum de energie în modul oprit:	0,1 W
Clasă de protecție:	I
Putere de ieșire:	700 W
Frecvență microunde:	2450 MHz
Volumul camerei de gătit:	20 litri
Greutate:	10 kg
Dimensiuni:	446 x 241 x 338 mm

Certificare GS (SGS)

- Acest produs îndeplinește cerințele standardului european EN 55011.
- În conformitate cu acest standard, acest produs este clasificat ca dispozitiv din grupa 2, clasa B.
- Grupa 2 = produsul generează energie de înaltă frecvență sub formă de radiație electromagnetică Țintită, pentru tratamentul termic al alimentelor.
- Dispozitiv de clasa B = produsul este potrivit pentru uz casnic.



Indicații de siguranță

FAMILIARIZAȚI-VĂ CU TOATE INFORMAȚIILE DE SIGURANȚĂ ȘI INDICAȚIILE DE FUNCȚIONARE ÎNAINTE DE A FOLOSI PRODUSUL! DACĂ DAȚI PRODUSUL ALTEI PERSOANE, ATAȘAȚI TOATE DOCUMENTELE!

În cazul deteriorărilor datorate nerespectării acestui manual de utilizare al dispozitivului, pretenția de garanție dispare! Nu se preia nicio responsabilitate pentru urmări! În cazul deteriorărilor materiale sau a lezării persoanelor datorate utilizării necorespunzătoare sau a nerespectării indicațiilor de siguranță, nu se preia nicio responsabilitate!

INDICAȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ

- Acest produs poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de către persoane care nu au suficiente cunoștințe și experiență, dacă aceștia sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni în ceea ce privește utilizarea în siguranță a produsului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu au voie să se joace cu produsul.
Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie făcute de către copiii nesupravegheați.
- ⚠ **AVERTISMENT!** Dacă ușa sau garnitura ușii sunt deteriorate, produsul nu trebuie pus în funcțiune înainte ca acesta să fie reparat de către o persoană competentă.

⚠️ AVERTISMENT! Este periculos pentru oricine care nu este o persoană competentă să efectueze lucrări de service sau reparații în cazul în care un capac care oferă protecție împotriva radiațiilor cu microunde trebuie să fie îndepărtat.

⚠️ AVERTISMENT! Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece ele pot exploda ușor.

- Dacă s-a deteriorat cablul de alimentare, el trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o altă persoană calificată asemănător, pentru a evita pericolele.
- Acest produs este conceput pentru folosirea în gospodărie și pentru aplicații asemănătoare, cum ar fi:
 - Zone de bucătăriei personale în firme, birouri și alte locuri de muncă;
 - Gospodării agricole;
 - Pentru clienții din hoteluri, moteluri și alte amenajări de locuire;
 - Pensiuni cu mic dejun și alte zone asemănătoare.

- Deasupra părții superioare a produsului trebuie să rămână un spațiu liber de minim 20 cm.
- Folosiți numai veselă care este potrivită pentru folosirea în cuptorul cu microunde.
- Nu este permisă încălzirea alimentelor și a băuturilor în recipiente metalice în produs.
- În cazul în care alimentele sunt încălzite în recipiente de plastic sau hârtie, produsul trebuie ținut supravegheat, deoarece există posibilitatea unei aprinderi.
- Acest produs este destinat pentru încălzirea alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a îmbrăcăminte și încălzirea pernelor termice, a papucilor de casă, a bureților, a cârpelor umede și a altor articole similare pot implica un risc de rănire, aprindere sau incendiu.
- Dacă există scurgeri de fum, produsul trebuie oprit sau deconectat de la rețea, iar ușa trebuie să fie ținută închisă pentru a înăbuși flăcările.
- Încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate duce la gătirea întârziată, eruptivă, motiv pentru care trebuie acordată atenție la manipularea recipientului.

- Conținutul bidoanelor sau sticlelor cu hrană pentru copii trebuie amestecat sau agitat și temperatura trebuie verificată înainte de folosire, pentru a evita arsurile.
- Ouăle cu coajă și ouăle întregi, fierte tari nu ar trebui să fie încălzite în cuptorul cu microunde, deoarece pot exploda și după terminarea încălzirii în cuptorul cu microunde.
- Produsul trebuie curățat în mod regulat și reziduurile alimentare trebuie îndepărtate.
- Curățenia slabă a produsului poate duce la distrugerea suprafeței, ceea ce poate afecta negativ durata de viață și poate duce la situații periculoase.
- Produsul nu trebuie curățat cu un curățător cu abur.
- Produsul este prevăzut pentru utilizarea liberă. El nu trebuie așezat într-un dulap sau în ceva asemănător.

INDICAȚIE DE SIGURANȚĂ SUPLIMENTARĂ

- Persoanele care poartă un stimulator cardiac trebuie să se informeze la medicul de familie cu privire la riscurile posibile înainte ca produsul să fie pus în funcțiune.

⚠ PERICOL! Risc de arsuri!

În timpul utilizării produsul se încălzește. Nu atingeți suprafața fierbinte a produsului în timpul utilizării sau imediat după utilizare.

- ### **⚠ PERICOL! Riscul unei electrocutări!**
- Nu scufundați produsul în apă sau în alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub apă care curge.

- ### **⚠ PERICOL! Riscul unei electrocutări!**
- Nu folosiți niciodată un produs deteriorat. Deconectați produsul de la alimentarea electrică și adresați-vă comerciantului dacă produsul este deteriorat.
- Produsul nu trebuie folosit dacă a căzut sau dacă prezintă deteriorări vizibile.

- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea și curentul nominal de pe plăcuța de tip a produsului corespund cu detaliile date pentru alimentarea electrică.
- Protejați cablul de alimentare de deteriorări. Nu-l lăsați să atârne peste margini ascuțite și nu-l striviți sau îndoiți. Țineți departe cablul de alimentare de suprafețele fierbinți și de flăcările deschise.

Amplasarea produsului

- ⚠ ATENȚIE!** Nu așezați produsul pe o sobă sau pe alt dispozitiv generator de căldură. Instalarea într-un astfel de loc poate cauza deteriorarea produsului.

Folosirea

- ⚠ PERICOL! Risc de incendiu!** Scoateți toate închiderile metalice din ambalajul alimentelor care urmează să fie încălzite.
- Nu mutați produsul când aceasta este în funcțiune.
 - Nu folosiți produsul când aceasta este gol.

- Nu așezați produsul pe suprafețe fierbinți (plică de gaz, plită electrică, cuptor, etc.). Operați produsul pe o suprafață plană, stabilă, curată, rezistentă la căldură și uscată.
- Nu așezați materiale inflamabile în apropierea produsului.
- Produsul nu este potrivit pentru funcționarea cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem de comandă separat.

Curățarea și îngrijirea

- ⚠ AVERTISMENT! Risc de rănire!** Decuplați produsul de la rețeaua electrică înainte de a-l curăța sau dacă nu mai este folosit.
- Nu deconectați ștecherul din priză ținându-l de cablul de alimentare.
 - Protejați produsul, cablul de alimentare și ștecherul de praf, razele solare directe, picături și împrăscări cu apă.
 - Întotdeauna curățați garniturile ușii, cavitățile și componentele adiacente (consultați „Curățarea și îngrijirea”).

-  Nu îndepărtați placa de acoperire din mică gri deschis, care este instalată în camera de gătire pentru a proteja tuburile câmpului magnetic.

- Dacă becurile din interiorul produsului trebuie înlocuite, dispuneți înlocuirea lor de un profesionist calificat.

INTERFERENȚE RADIO CU ALTE DISPOZITIVE

Funcționarea produsului poate produce la perturbări ale aparatelor radio, televizoarelor sau ale aparatelor asemănătoare. Dacă apar astfel de perturbări, acestea pot fi reduse sau corectate prin următoarele măsuri de remediere:

- Curățarea ușii și garniturilor ușii produsului.
- Realinierea antenei radioului sau televizorului dvs.
Țineți produsul și receptorul în încăperi separate.
- Îndepărtați produsul de receptor.
- Cuplați produsul la o altă priză. Produsul și receptorul trebuie conectate la circuite electrice diferite.

MĂSURI DE PRECAUȚIE PENTRU PREVENIREA CONTACTULUI EXCESIV CU RADIAȚIILE DE MICROUND

- Nu încercați să operați produsul în timp ce ușa este deschisă.
Acest lucru poate duce la contactul cu o doză potențial dăunătoare de radiații cu microunde.
Este la fel de important să nu spargeți sau să interveniți asupra încuietorilor de securitate.
- Nu prindeți nimic în ușă. Aveți grijă să nu rămână reziduuri de alimente sau de agenți de curățare pe suprafețele de etanșare.

● Principii de bază pentru gătit cu microunde

- **Durata de gătire:** Atenție la durata de gătire. Alegeți cel mai scurt timp de gătire indicat și măriți-l la nevoie. Alimentele gătitе prea mult timp pot începe să scoată fum sau să se aprindă.
- **Alimente:** Aranjați bucățile de alimente uniform în produs. Tăiați alimentele în bucăți aproximativ egale. Așezați cele mai groase bucăți în apropierea marginilor.
- **Acoperirea alimentelor:** Acoperiți alimentele în timpul gătirii cu un capac care poate fi folosit în cuptorul cu microunde. Capacul previne stropirea și ajută la gătit uniformă a alimentelor.

- **Întoarcerea alimentelor:** În timpul procesului de gătire, întoarceți alimentele o dată în produs, astfel încât felurile de mâncare precum puiul sau hamburgerul să fie gătite mai repede. Bucățiile mai mari de alimente, cum ar fi de ex friptura, trebuie întoarse cel puțin o dată.
Rearanjați complet alimentele mici, cum ar fi chiftelulele, după jumătate din timpul de gătire. Rotiți chiftelulele și mutați-le din centrul plăcii către margine.

- **Alimentele cu piele/coajă:** Înțepați coaja cartofilor, cârnaților și alimentelor similare înainte de a le găti. Altfel ele pot exploda.

- **Alimentele cu piele/coajă groasă:** Găuriți dovleci întregi, merele, castanele și alimentele similare înainte de a le găti.

- **Grăsimea sau uleiul:** Nu dezghețați grăsimea sau uleiul congelate în produs. Nu prăjiți în produs. Grăsimea sau uleiul se pot aprinde.

- **Băuturile:** Când încălziți băuturi în produs, poate apărea o efervescență întârziată în timp când băutura fierbe. Prin urmare, aveți grijă la manipularea recipientului. Pentru a evita fierberea bruscă:
Dacă este posibil, puneți o tijă de sticlă potrivită în lichid cât timp acesta este încălzit. După încălzire, lăsați lichidul să stea în camera de gătire **10** timp de aproximativ 20 secunde, pentru a preveni efervescența neașteptată.

- **Floricele de porumb:** Utilizați numai floricele de porumb potrivite pentru microunde.

● Folosiți vase de bucătărie potrivite

- Materialul ideal pentru utilizarea într-un cuptor cu microunde este permeabil la microunde, astfel încât energia poate pătrunde în recipient pentru a încălzi mâncarea. Microundele nu pot penetra metalul. Din acest motiv, nu trebuie utilizate recipiente metalice și vase din metal.

- Nu utilizați nici produse din hârtie reciclată. Acestea pot conține fragmente metalice minuscule, care pot provoca scântei și/sau incendii.
- Se recomandă utilizarea unor vase rotunde/ovale în loc de recipiente pătrate sau alungite, deoarece alimentele au tendința de a fierbe în zonele de colț. Următoarea listă conține instrucțiuni generale care trebuie să vă ajute să alegeți vasele potrivite.

Vas de bucătărie	Cuptor cu microunde
Sticlă termorezistentă	Da
Sticlă care nu este termorezistentă	Nu
Ceramică termorezistentă	Da
Vas din plastic (potrivit pentru microunde)	Da
Hârtie pentru bucătărie	Da
Tablă/placă metalică	Nu
Folie din aluminiu și recipient din folie	Nu

- ⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu!** Nu folosiți niciodată obiecte metalice atunci când utilizați produsul. Metalele reflectă radiația cu microunde, ceea ce duce la formarea de scântei. Acestea pot provoca un incendiu și pot deteriora iremediabil produsul!

● Înainte de prima utilizare

- ⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu!** Nu folosiți produsul când aceasta este gol.
- Îndepărtați materialul de ambalare (inclusiv cartonul și banda din interiorul camerei de gătire **10**). Verificați dacă toate piesele sunt complete.
 - Curățați produsul și accesoriile sale (vezi „Curățarea și îngrijirea”).
 - Curățați suprafața cu o cârpă uscată pentru a îndepărta apa sau praful.

● Amplasarea produsului

⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu! Acest produs nu este potrivit pentru montarea într-un dulap de bucătărie. În dulapurile închise, ventilația produsului nu este garantată suficient. Produsul poate fi deteriorat și există un risc de incendiu!

- Așezați produsul pe o suprafață plană, care oferă suficient spațiu pentru ventilație:
 - Între produs și pereții învecinați (inclusiv pereții laterali și cel din spate), trebuie să rămână un spațiu liber de minim 10 cm. Trebuie să rămână posibilă deschiderea completă a ușii [7].
 - Deasupra părții superioare a produsului trebuie să rămână un spațiu liber de minim 20 cm.

● Instalarea

- Introduceți dispozitivul de blocare [2] pe antrenarea farfuriei rotative (în interiorul camerei de gătit [10]).
- Așezați inelul rotativ [2] pe suprafața de rulare (în camera de gătit [10]).
- Așezați farfuria rotativă [2] pe inelul rotativ și pe dispozitivul de blocare. Farfuria rotativă trebuie să se sprijine corespunzător pe dispozitivul de blocare.
- Introduceți stecherul [3] într-o priză.

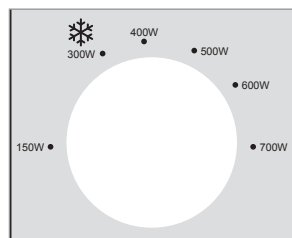
● Folosirea

- ① **INDICAȚIE:** Dacă produsul este folosit pentru prima dată, poate să apară un miros slab. Aveți grijă să existe suficientă ventilație a zonei.

● Gătirea alimentelor

⚠️ AVERTISMENT! Risc de incendiu! Nu folosiți niciodată obiecte metalice atunci când utilizați produsul. Metalele reflectă radiația cu microunde, ceea ce duce la formarea de scântei. Acestea pot provoca un incendiu și pot deteriora iremediabil produsul!

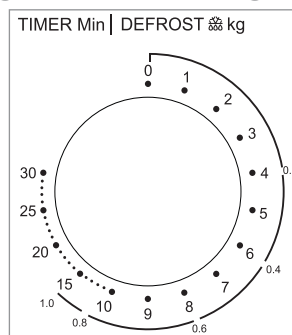
● Selectarea treptei de putere



- Utilizați regulatorul rotativ **POWER** [4] pentru a selecta una dintre cele 6 trepte de putere:

Treaptă de putere	Putere de gătit	Putere
MICĂ	21 %	150 W
DECONGELAREA ALIMENTELOR		
	43 %	300 W
M. MICĂ	57 %	400 W
MEDIE	71 %	500 W
M. MARE	86 %	600 W
MARE	100 %	700 W

● Reglarea duratei de gătit



- Rotiți regulatorul rotativ **TIMER** [5] pentru a seta o durată de gătit de până la 30 de minute.
- ① **INDICAȚIE:** Selectarea unei durate mai mică de 2 minute: Rotiți regulatorul rotativ **TIMER** [5] peste 2 minute și apoi reveniți la timpul dorit. Acest mod de a proceda oferă rezultate mai precise.

● Pornirea procesului de gătire

- De îndată ce treapta de putere și timpul sunt setate, produsul începe procesul de gătire.
- Când timpul setat pentru gătire s-a scurs, procesul de gătire este oprit automat și se aude o sonerie.

i INDICAȚIE: Resetați întotdeauna regulatorul rotativ **TIMER** [5] în poziția **0** în următoarele situații:

- Alimentele au fost scoase din produs înainte de expirarea timpului de gătire setat.
- Produsul nu este folosit.

□ Încheierea anticipată a procesului de gătire:

- Rotiți regulatorul rotativ **TIMER** [5] înapoi în poziția **0**.
- Deschideți ușa [7] apăsând butonul de deschidere a ușii [8].

i INDICAȚIE: Produsul trece în modul oprit.

● Tabel de gătire și decongelare

● Tabel de gătire

- Următorul tabel de gătire prezintă diferite exemple de utilizare și descrie setările necesare pentru acestea.

Putere de gătire	Putere	Exemplu de utilizare	Greutate	Durată
21 %	150 W	Ușoara decongelare a înghețatei	100 ml	1 min
43 %	300 W	Topirea untului Decongelarea alimentelor	100 g vezi tabelul de decongelare	2 min
57 %	400 W	Decongelarea lichidelor (din frigider)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Fierberea orezului	100 g cu 250 ml apă	15 min
86 %	600 W	Încălzirea legumelor congelate	200 g	4 min
100 %	700 W	Încălzirea tăițelilor instant	300 g	6 min

● Decongelarea alimentelor

Utilizați setarea ❄ la regulatorul rotativ **POWER** [4] pentru decongelarea alimentelor.

i INDICAȚII:

- Selectați funcția de decongelare de pe rândul exterior al regulatorului rotativ **TIMER** [5]. Funcția de decongelare indică timpul aproximativ de decongelare pentru greutatea corespunzătoare a cărnii tocate.

Exemplu:

Dezghețarea a 400 g de carne tocată:

Selectați treapta de putere pentru dezghețarea alimentelor (**300 W**): Rotiți regulatorul rotativ **POWER** [4].

Cu regulatorul rotativ **TIMER** [5] setați **0,4 kg** pe rândul exterior. La această setare corespund 6 minute.

- Pentru a asigura o decongelare uniformă, unele alimente trebuie amestecate sau întoarse după aproximativ două treimi din timpul de gătit.
- După scurgerea timpului reglat se aude o alarmă.

● Gătirea la microunde

Aliment	Cantitate	Putere (W)	Timp (min)	Informații
Fileu de pește	400 g	600	10-15	Adăugați un pic de apă și suc de lămâie.
Legume	250 g	500	5-10	Tăiați legumele în bucăți. Adăugați un pic de apă. Amestecați alimentele ocazional.
Cartofi	500 g	700	8-10	Tăiați alimentele în bucăți. Adăugați un pic de apă. Amestecați alimentele ocazional.
Orez	100 g orez + 250 ml apă	600	15	Clătiți orezul înainte de a-l găti.
Desert (de ex. budincă, brioșe)	100-300 g	500	1-5	Preparați conform instrucțiunilor din rețetă.
Drob de carne	600 g	700	23-28	Asezonați drobul de carne, amplasați-l pe o farfurie și acoperiți farfuria cu un capac.

● Tabel de decongelare

- ☐ Următorul tabel indică timpul aproximativ de decongelare necesar pentru diferite greutate.
- ☐ Dacă greutatea dorită nu s-a decongelat încă, prelungiți timpul de decongelare după cum este necesar.

Greutate	Durată de decongelare (carne tocată)	Durată de decongelare (legume)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Încălzire alimente congelate

Aliment	Greutate	Putere (W)	Timp (min)
Supă	400 ml	600	8-10
Tocăniță	500g	600	10-13
Garnituri (de ex. orez, paste)	500g	600	8-10
Legume	300g	600	8-10

● Rețete

● Prăjitură de ciocolată în cană

 7 min

 x 1

Durată de pregătire:	5 min
Durată de gătire:	2 min

Ingrediente

4 linguri	Făină
¼ lingură	Praf de copt
4 linguri	Zahăr
2 linguri	Pudră de cacao
1	Ou
3 linguri	Lapte
3 linguri	Ulei vegetal
Câteva picături	Extract de vanilie sau alt extract (opțional)
2 linguri	Fulgi de ciocolată, nuci sau stafide (opțional)

Pregătirea

1. Adăugați făina, praful de copt, zahărul și pudra de cacao într-o cană mare, care poate fi utilizată în cuptorul cu microunde. Amestecați toate ingredientele.
2. Adăugați un ou și amestecați toate ingredientele.
3. Adăugați laptele și uleiul vegetal. Adăugați extractul de vanilie sau un alt extract, dacă doriți. Amestecați toate ingredientele până când amestecul este omogen.
4. Dacă doriți, adăugați fulgi de ciocolată, nuci sau stafide. Amestecați toate ingredientele.
5. Amplasați cana în mijlocul platoului rotativ . Gătiți prăjitura la 700 W timp de 2 minute sau până când prăjitura nu se mai ridică și devine fermă.
6. Purtați mănuși de cuptor pentru a îndepărta cana fierbinte. Savurați gustoasa prăjitură!

● Popcorn cu caramel

 24 min

 x 8

Durată de pregătire:	20 min
Durată de gătire:	4 min

Ingrediente

60 g	Boabe de porumb
240 g	Zahăr brun
60 ml	Sirop de porumb
3 linguri	Unt nesărat
½ linguriță	Sare
1 linguriță	Extract de vanilie
¼ linguriță	Bicarbonat
Câteva picături	Ulei vegetal (opțional)

Pregătirea

1. Puneți boabele de porumb într-o pungă de hârtie. Adăugați câteva picături de ulei vegetal, dacă doriți. Adunați de câteva ori gura pungii pentru a o închide.
2. Amplasați punga în mijlocul platoului rotativ . Gătiți porumbul la 700 W timp de 4 minute sau până când nu mai auziți boabele de porumb pocnind.
3. Pregătirea caramelului: Adăugați zahărul, siropul de porumb, untul și sarea într-un bol mare, compatibil cu cuptorul cu microunde. Gătiți amestecul la 700 W timp de 2 minute. Amestecați combinația și gătiți-o la 700 W pentru încă 2 minute până când apar multe bule.
4. Adăugați extractul de vanilie și bicarbonatul în amestecul de caramel și amestecați bine. Imediat, adăugați o treime din caramelul fierbinte peste popcornul din pungă. Închideți punga și scuturați-o pentru a acoperi popcornul. Adăugați încă o treime din caramel peste popcorn. Închideți punga și scuturați-o. Adăugați caramelul rămas peste popcorn și scuturați punga încă o dată.

- Amplasați punga în mijlocul platoului rotativ
[2]. Gătiți popcornul la 700 W timp de 1 minut. Purtați mănuși de cuptor pentru a îndepărta și scutura punga fierbinte.
- Turnați popcornul fierbinte cu caramel într-un recipient. Lăsați popcornul cu caramel să se răcească complet timp de 20 de minute. Separați popcornul cu caramel și savurați-l!

● Cartofi pentru micul dejun

 25 min

 x 2

Durată de pregătire:	15 min
Durată de gătire:	10 min

Ingrediente

2	Cartofi medii (curățați de coajă și feliați)
½	Ceapă (feliată)
¼ linguriță	Sare
⅛ linguriță	Piper
¼ linguriță	Sare cu usturoi
60 g	Brânză cheddar

Pregătirea

- Adăugați feliile de cartof și de ceapă într-un bol utilizabil în cuptorul cu microunde.
- Asezonați cartofii și ceapa cu sarea, piperul și sarea cu usturoi. Amestecați totul bine și acoperiți bolul.
- Amplasați bolul în mijlocul platoului rotativ
[2]. Gătiți cartofii și ceapa asezonată la 700W timp de 9 minute sau până când cartofii sunt făcuți.
- Adăugați brânza și gătiți la 500W timp de 1 minut.
- Purtați mănuși de cuptor pentru a îndepărta bolul fierbinte. Savurați-vă micul dejun gustos!

● Somon la microunde

 28 min

 x 1

Durată de pregătire:	5 min
Durată de gătire:	23 min

Ingrediente

1 buc.	Somon (400g)
½ linguriță	Piper
½ linguriță	Sare
2 lingurițe	Apă
¼	Lămâie

Pregătirea

- Scoateți somonul din frigider. Dacă este în stare congelată, decongelați-l setând puterea pe 300 W și timpul pe 6 minute.
- Scoateți somonul decongelat și asezonați-l cu sare și piper.
- Amplasați somonul asezonat într-un vas și adăugați 2 lingurițe de apă, apoi acoperiți vasul. Dacă este acoperit cu folie de plastic, perforați folia cu ajutorul unei furculițe.
- Amplasați vasul pe platoul rotativ. Setări puterea cuptorului cu microunde pe 600 W și gătiți timp de 7 min.
- Adăugați un pic de suc de lămâie și serviți.

● Drob de carne

 33-38 min

 x 2-3

Durată de pregătire:	10 min
Durată de gătire:	23-28 min

Ingrediente

500 g	Carne tocată de vită
½	Ceapă (în cubulețe)
1	Ou (bătut)
100 g	De pesmet uscat
¼ linguriță	Piper
¼ linguriță	Sare

Pentru sos:	
75 ml	De apă
1 lingură	De muștar
2 linguri	De ketchup de roșii
1 linguriță	Zahăr
Opțional	Pătrunjel

Pregătirea

1. Amestecați carnea tocată de vită, ceapa, oul bătut și pesmetul pentru a forma un drob de carne și asezonați-l cu sare și piper.
2. Formați drobul de carne și amplasați-l în cuptorul cu microunde. Apoi, acoperiți vasul. Dacă este acoperit cu folie de plastic, perforați folia cu ajutorul unei furculițe.
3. Gătiți drobul de carne timp de aproximativ 18-23 de minute la o putere de 700 W a cuptorului cu microunde.
4. Între timp, combinați toate ingredientele pentru sos într-un bol mic.
5. După gătitul drobului de carne, turnați sosul peste acesta. Acoperiți și gătiți la microunde timp de 5 minute la o putere de 700 W.
6. Serviți și savurați.

● Creveți cu usturoi și lămâie la microunde

 10 min

 x 1-2

Durată de gătit:	10 min
------------------	--------

Ingrediente

200 g de	Creveți, decorticați și fără vene
2 căței de	Usturoi (tocat)
1	Lămâie, stoarsă
30 g de	Unt
1 lingură	Pătrunjel tocat
Sare și piper după gust	

Pregătirea

1. Amplasați creveți într-un vas compatibil cu cuptorul cu microunde.

2. Adăugați usturoiul, sucul de lămâie, untul, sarea și piperul.
3. Acoperiți și gătiți la microunde la nivelul ridicat timp de 3-4 minute, sau până când creveții sunt roz și complet gătiți.
4. Presărați pătrunjelul și serviți cu orez sau paste.

● Macaroane cu brânză la microunde

 20 min

 x 1

Durată de gătit:	20 min
------------------	--------

Ingrediente

100 g de	Macaroane răsucite
120 ml de	Apă
60 ml de	Lapte
20 g de	Făină universală
20 g de	Unt
60 g de	Brânză Cheddar și Mozzarella
½ linguriță	Sare
¼ linguriță de	Piper

Pregătirea

1. Gătiți pastele: Combinați macaroanele și apa într-un vas compatibil cu cuptorul cu microunde. Amplasați vasul pe platoul rotativ și gătiți la microunde la 700 W timp de 5-6 minute, amestecând la jumătatea duratei.
2. Prepararea sosului de brânză: Topiți untul la 500 W timp de 2 minute. Adăugați făina și laptele până când amestecul este neted și îngroșat. Adăugați brânza, sarea și piperul.
3. Amestecați pastele și sosul: Adăugați macaroanele gătite în sosul de brânză și amestecați până când pastele sunt acoperite uniform.
4. Combinați și serviți: Gătiți la microunde la 700 W pentru încă 5-6 minute până când brânza este topită și cremoasă.

● Risotto la microunde

 23 min

 x 1-2

Durată de gătire:	23 min
-------------------	--------

Ingrediente

200 g de	Orez Arborio
480 ml de	Supă de pui sau de legume
120 ml de	Vin alb (opțional)
60 g de	Brânză parmezan rasă
80 g de	Ceapă mărunțită
1 cățel de	Usturoi, tocat (3 grame)
15 g de	Unt
½ linguriță de	Sare
¼ linguriță de	Piper

Pregătirea

- Gătiți ceapa și usturoiul:
 - Într-un vas compatibil cu cuptorul cu microunde, amestecați ceapa mărunțită, usturoiul tocat și untul. Gătiți la microunde la 700 W timp de 2-3 minute până când ceapa este translucidă.
- Gătiți orezul:
 - Adăugați orezul Arborio în vas și amestecați pentru a-l acoperi cu amestecul cu unt.
 - Adăugați supa și vinul alb (dacă utilizați). Gătiți la microunde la 700 W timp de 10-12 minute, amestecând la fiecare 3-4 minute, până când orezul este fraged și cremos.
- Terminați Risotto-ul:
 - Amestecați brânza parmezan rasă. Gătiți la microunde la 700 W pentru 2-3 minute suplimentare pentru a încălzi bine. Asezonați cu sare și piper și serviți cald.

● Ardei umpluți gătiți la microunde

 15 min

 x 1-2

Durată de gătire:	15 min
-------------------	--------

Ingrediente

2	Ardei grași
120 g de	Orez fiert
120 g de	Carne de vită sau de curcan tocată
120 ml de	Sos de roșii
30 g de	Brânză Cheddar și Mozzarella rasă
40 g de	Ceapă mărunțită
½ linguriță de	Sare
½ linguriță de	Piper

Pregătirea

- Pregătiți ardeii grași:
 - Tăiați capacul ardeilor și îndepărtați semințele.
 - Amplasați ardeii într-un vas compatibil cu cuptorul cu microunde.
- Pregătirea umpluturii:
 - Într-un vas compatibil cu cuptorul cu microunde, amestecați orezul gătit, carnea tocată, sosul de roșii, ceapa mărunțită și opțional, verdețuri.
 - Gătiți la microunde la 700 W timp de 4-5 minute până când carnea este complet gătită.
- Umpleți și gătiți ardeii:
 - Umpleți ardeii cu amestecul gătit.
 - Presărați deasupra brânza rasă.
 - Gătiți la microunde la 700 W timp de 4-5 minute până când ardeii sunt moi și brânza s-a topit.

● Vinete cu parmezan la microunde

 20 min

 x 1-2

Durată de gătire:	20 min
-------------------	--------

Ingrediente

1	Vânăta mare, feliată
240 ml de	Sos Marinara
120 g de	Brânză Mozzarella rasă
60 g de	Brânză parmezan rasă
60 g de	Pesmet
1	Ou, bătut
½ linguriță de	Sare
½ linguriță de	Piper

Pregătirea

1. Pregătirea vinetei:
 - Scufundați feliile de vânăta în oul bătut, apoi acoperiți-le cu pesmet.
 - Amplasați-le într-un singur strat într-un vas compatibil cu cuptorul cu microunde.
2. Gătiți vinetei:
 - Gătiți la microunde la 700 W timp de 5–6 minute, întorcând la jumătatea timpului, până când vânăta este moale și pesmetul este aurii.
3. Asamblarea preparatului:
 - Într-un vas compatibil cu cuptorul cu microunde, puneți un strat de sos Marinara, feliile de vânăta gătite și brânza mozzarella rasă.
 - Repetați straturile până când ați utilizat toate ingredientele, terminând cu un strat de mozzarella și parmezan.
4. Gătiți preparatul:
 - Gătiți la microunde la 700 W pentru 8–10 minute până când brânza este topită și face bule.

● Curățarea și îngrijirea

PERICOL! Riscul unei electrocutări!

Înainte de curățare: Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.

PERICOL! Pericol de arsuri! Nu curățați produsul imediat după funcționare. Lăsați produsul mai întâi să se răcească.

AVERTISMENT! Nu scufundați piesele electrice ale produsului în apă sau alte lichide. Nu țineți niciodată produsul sub apă care curge.

INDICAȚII:

- ☐ Curățați produsul după ce acesta s-a răcit. Reziduurile de alimente uscate nu pot fi îndepărtate atât de ușor.
- ☐ Nu folosiți sprayuri de curățare sau alți agenți de curățare agresivi, deoarece acestea pot produce pete, dungi sau opacizări pe suprafață.
- ☐ Nu folosiți detergenți care freacă.
- ☐ Carcasa: Curățați carcasa produsului cu o cârpă umedă.
- ☐ Camera de gătit: Păstrați întotdeauna camera de gătit **10** curată. Dacă pe pereții produsului s-au lipit stropi de alimente sau au curs lichide vărsate, ștergeți-le cu o cârpă umedă.

La nevoie folosiți un detergent delicat pe cârpă. Ștergeți apoi cu o cârpă umezită numai cu apă curată, pentru a îndepărta toate resturile de detergent.
- ☐ Farfuria rotativă: Curățați în mod regulat farfuria rotativă **2** cu apă caldă cu săpun. Farfuria rotativă este potrivită pentru mașini de spălat vase.
- ☐ Stropiri și murdărie: Utilizați în mod regulat o cârpă umedă pentru a îndepărta stropirile și murdăria de pe următoarele componente:
 - Ușă **7** (ambele părți)
 - Geam de observație (ambele părți)
 - Garnitura ușii **6** și componentele învecinate

- **Apa de condens:** Dacă condensul se acumulează pe sau în jurul părții exterioare a ușii [7], ștergeți-l cu o cârpă moale. Acest lucru poate apărea atunci când produsul este utilizat în condiții de umiditate extremă.

- **Mirosurile:** Îndepărtați în mod regulat mirosurile. Puneți un castron adânc pentru microunde – umplut cu o ceașcă de apă, plus sucul și coaja unei lămâi – în camera de gătit [10]. Încălziți amestecul timp de 5 minute. Ștergeți bine camera de gătit și uscați-o cu o cârpă moale.

● Remedierea defecțiunilor

Problemă	Cauză posibilă	Soluție posibilă
Produsul nu începe să gătească.	Ușa [7] nu este închisă corect.	Închideți ușa [7].
Farfuria rotativă [2] produce un zgomot puternic în timpul rotirii.	Platoul rotativ [2] nu este poziționat corect pe role ;l suportul platoului.	Așezați farfuria rotativă [2] corect în camera de gătit [10].
	Inelul rotativ [2] și/sau fundul camerei de gătit [10] sunt murdare.	Curățați inelul rotativ [2] și fundul camerei de gătit [10].
Lumina din interiorul produsului nu funcționează.	Becul este defect.	Adresați-vă serviciului pentru clienți.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.



Respectați marcajul materialelor de ambalaj pentru eliminarea deșeurilor, acestea sunt marcate de abrevierile (a) și cifrele (b) cu următoarea semnificație: 1–7: plastice / 20–22: hârtie și carton / 80–98: substanțe de conexiune.



Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Pentru a proteja mediul înconjurător nu eliminați produsul dumneavoastră la gunoiul menajer atunci când nu mai poate fi folosit, ci predați-l la un punct de colectare. Vă puteți informa cu privire la punctele de colectare și orarul acestora de la administrația competentă.

● Garanție

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 3 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 3 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție.

Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri, cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Tempul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 541001_2601, 541003_2601) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service

Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro



Marcaj Sârb De Conformitate



Използвани предупредителни указания и символи	Страница 216
Увод	Страница 217
Употреба по предназначение	Страница 217
Обем на доставката	Страница 217
Описание на частите	Страница 217
Технически данни	Страница 217
Указания за безопасност	Страница 218
Основни принципи за готвене в микровълновата фурна	Страница 223
Използване на подходящи съдове	Страница 224
Преди първата употреба	Страница 224
Поставяне на продукта	Страница 224
Монтаж	Страница 224
Работа	Страница 225
Готвене на хранителни продукти	Страница 225
Избиране на степен на мощност	Страница 225
Настройване на времето за готвене	Страница 225
Стартиране на процес на готвене	Страница 225
Размразяване на хранителни продукти	Страница 226
Таблица за готвене и размразяване	Страница 226
Таблица за готвене	Страница 226
Готвене с микровълнова фурна	Страница 227
Таблица за размразяване	Страница 227
Затопляне на замразена храна	Страница 228
Рецепти	Страница 228
Шоколадова торта в чаша	Страница 228
Карамелени пуканки	Страница 228
Картофи за закуска	Страница 229
Микровълнова съомга	Страница 229
Питка с месо	Страница 230
Скариди в микровълнова с лимон и чесън	Страница 230
Микровълнов бургер и сирене	Страница 231
Микровълново ризото	Страница 231
Пълнени чушки в микровълнова фурна	Страница 232
Патладжани в микровълнова с пармезан	Страница 232
Почистване и грижи	Страница 233
Отстраняване на неизправности	Страница 234
Изхвърляне	Страница 234
Гаранция	Страница 234
Процедиране в случай на рекламация	Страница 236
Сервиз	Страница 236

Използвани предупредителни указания и символи

В ръководството за експлоатация, краткото ръководство и върху опаковката са използвани следните предупредителни указания:

	ОПАСНОСТ! Този символ със сигналната дума „Опасност“ указва заплахата с висока степен на риск, която, ако не бъде избегната, води до тежко нараняване или смърт.	 Променлив ток/напрежение
		Hz Херц (мрежова честота)
		W Ват
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Този символ със сигналната дума „Предупреждение“ указва заплахата със средна степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до тежко нараняване или смърт.	 Символ за защитно заземяване
		 Използвайте продукта само в сухи закрити помещения.
	ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Този символ със сигналната дума „Предпазливост“ указва заплахата с ниска степен на риск, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.	 Опасност – риск от токов удар!
		 Внимание, гореща повърхност!
	ВНИМАНИЕ! Този символ със сигналната дума „Внимание“ указва опасност от възможни материални щети.	 Безвреден за хранителни продукти: Този продукт не оказва отрицателно въздействие върху вкуса или аромата.
	УКАЗАНИЕ: Този символ със сигналната дума „Указание“ предлага допълнителна полезна информация.	 Подходящ за миялна машина (само въртящата се подложка 2)
CE	Знакът CE потвърждава съответствието с отнасящите се до продукта директиви на ЕС.	 Указания за безопасност Инструкции

МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Ръководството за експлоатация е част от този продукт. То съдържа важни указания за безопасност, употреба и изхвърляне. Преди употребата на продукта се запознайте с всички инструкции за обслужване и безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Когато предавате продукта на трети лица, предавайте заедно с него и всички документи.



Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Сканирайки този QR код, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Употреба по предназначение

Този продукт е предназначен за затопляне и готвене на хранителни продукти. Не го използвайте за други цели.

Продуктът е пригоден за употреба само в частни домакинства и не бива да се използва в медицински или професионални области.

Производителят не поема отговорност за щети поради неправилна употреба.

● Обем на доставката

След разопаковането на продукта се уверете, че доставката е пълна и всички части са в изрядно състояние. Преди употреба отстранете всички опаковъчни материали.

- 1x Микровълнова фурна
- 1x Въртяща се подложка
- 1x Фиксатор
- 1x Опорен пръстен
- 1x Ръководство за потребителя

● Описание на частите

(Фиг. А)

- 1 Вентилационни отвори (задна страна на продукта – не са изобразени)
- 2 Въртяща се подложка с опорен пръстен и фиксатор
- 3 Свързващ проводник с мрежов щепсел
- 4 Въртящ се регулатор **POWER** (степен на мощност)
- 5 Въртящ се регулатор **TIMER** (таймер)
- 6 Блок на вратата (уплътнение на вратата)
- 7 Рамка на вратата
- 8 Бутон за отваряне на вратата
- 9 Езиче
- 10 Отделение за готвене

● Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V~, 50 Hz

Консумирана енергия: 1100 W

Консумация на

електроенергия в режим

на изключване: 0,1 W

Клас на защита: I

Отдавана мощност: 700 W

Микровълнова честота: 2450 MHz

Обем на отделението за

готвене: 20 литра

Тегло: 10 kg

Размери: 446 x 241 x 338 mm

Сертифициран от GS (SGS)

- Този продукт отговаря на изискванията на европейския стандарт EN 55011.
- В съответствие с този стандарт този продукт се класифицира като уред от група 2, клас В.
- Група 2 = продуктът генерира насочена високочестотна енергия под формата на електромагнитно излъчване за топлинна обработка на хранителни продукти.
- Уред от клас В = продуктът е подходящ за използване в домашни условия.



Указания за безопасност

МОЛЯ, ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ЦЯЛАТА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА! АКО ПРЕДАВАТЕ ТОЗИ ПРОДУКТ НА ДРУГИ ЛИЦА, ПРЕДАВАЙТЕ СЪЩО И ВСИЧКИ ДОКУМЕНТИ!

В случай на щети поради неспазване на настоящото ръководство за експлоатация губите Вашето право на гаранционни претенции! За косвени щети не се поема отговорност! В случай на материални щети или телесни наранявания поради неправилна употреба или неспазване на указанията за безопасност не се поема отговорност!

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА СЛЕДВАЩА УПОТРЕБА

- Този продукт може да бъде използван от деца над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сензорни или интелектуални способности или липса на опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или са били инструктирани относно безопасната употреба на продукта и разбират свързаните с това опасности. Деца не бива да играят с продукта.
Почистване и поддръжка от страна на потребителя не бива да се извършват от деца без наблюдение.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако вратата или уплътненията на вратата са повредени, продуктът не бива да се използва, докато не бъде ремонтиран от компетентно лице.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

За всеки, който не е компетентно лице, е опасно за извършва сервизни или ремонтни работи, при които трябва да се сваля капак, който осигурява защита от микровълновото лъчение.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Течности и други хранителни продукти не бива да се загряват в затворени съдове, тъй като те лесно могат да експлодират.

- Ако мрежовият свързващ проводник е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, от неговата сервизна служба или от подобно квалифицирано лице, за да се избегнат рисковете.
- Този продукт е предвиден за употреба в домакинства и за подобни приложения, като напр.:
 - Кухненски зони за персонал в цехове, офиси и други работни места;
 - Селскостопански къщи;
 - За клиенти в хотели, мотели и други жилищно-битови организации;

– Къщи за гости с нощувка и закуска и подобни области.

- Над горната страна на продукта трябва да остава най-малко 20 cm свободно пространство.
- Могат да се използват само съдове, които са подходящи за употреба в микровълнови уреди за готвене.
- Не е позволено в продукта да се затоплят хранителни продукти и напитки в съдове от метал.
- Когато хранителни продукти се загряват в пластмасови или хартиени съдове, продуктът трябва да се държи под око, тъй като е възможно възпламеняване.
- Този продукт е предназначен за загряване на хранителни продукти и напитки. Изсушаването на хранителни продукти или облекло, както и затоплянето на загряващи възглавнички, домашни обувки, гъби, влажни кърпички и подобни може да крие риск от наранявания, възпламенявания или пожари.

- Ако започне да излиза дим, продуктът трябва да бъде изключен или отделен от електрическата мрежа, както и вратата да се държи затворена, за да изгаснат пламъците.
- Затоплянето на напитки в микровълновата фурна може да доведе до забавено, изригващо кипене, поради което се изисква предпазливост при боравенето със съда.
- Преди употреба съдържанието на бебешки шишета и съдове с бебешка храна трябва да бъде разбъркано или разбито и температурата да бъде проверена, за да се избегнат изгаряния.
- Яйца с черупка и цели, твърдо сварени яйца не бива да се загреват в микровълновата фурна, тъй като те дори след края на загреването в микровълновата фурна все още могат да експлодират.
- Продуктът трябва да се почиства редовно и остатъците от хранителни продукти да се отстраняват.
- Недостатъчна чистота на продукта може да доведе до разрушаване на повърхността, което може да се отрази негативно на експлоатационния живот и е възможно да доведе до опасни ситуации.
- Продуктът не бива да се почиства с парочистачка.
- Продуктът е предвиден за употреба в свободно стоящо положение. Той не бива да се поставя в шкаф или подобни.

ДОПЪЛНИТЕЛНО УКАЗАНИЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Лица, които носят пейсмейкър, трябва да се информират от личния си лекар за възможните рискове, преди да пуснат продукта в експлоатация.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от изгаряне! По време на употреба продуктът става горещ. Не докосвайте горещата повърхност на продукта, когато се използва или непосредствено след употреба.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от токов удар! Не потапяйте продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

⚠ ОПАСНОСТ! Риск от токов удар! Никога не използвайте повреден продукт. Отделете продукта от електрическата мрежа и се обърнете към Вашия продавач, ако той е повреден.

- Продуктът не бива да се използва, ако той е паднал или има видими щети.
- Преди да свържете продукта към електрическата мрежа, проверете дали напрежението и мрежовата честота съответстват на посочените върху табелата за тип на продукта данни за електрозахранване.
- Пазете свързващия проводник от повреда. Не го оставяйте да виси над остри ръбове и не го притискайте или прегъвайте. Дръжте свързващия проводник далеч от горещи повърхности и открит пламък.

Поставяне на продукта

⚠ ВНИМАНИЕ! Не поставяйте продукта над печка или друго създаващо топлина устройство. Инсталиране на такова място може да доведе до повреди по продукта.

Работа

- ⚠ ОПАСНОСТ! Риск от пожар!** Отстранете всички метални закопчалки от опаковката на хранителния продукт, който трябва да се загрее.
- Не местете продукта, когато той работи.
 - Никога не използвайте продукта, ако той е празен.
 - Не поставяйте продукта върху горещи повърхности (газова печка, електрическа печка, фурна и т.н.). Използвайте продукта върху равна, стабилна, чиста, топлоустойчива и суха повърхност.
 - Не поставяйте запалими материали в близост до продукта.
 - Продуктът не е предвиден за работа с външно реле за време или отделна система за управление.

Почистване и грижи

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от нараняване! Отделете

продукта от електрическата мрежа преди почистване или когато той не се използва.

- Не дърпайте свързващия проводник за изваждане на мрежовия щепсел от контакта.
- Пазете продукта, свързващия проводник и мрежовия щепсел от прах, пряка слънчева светлина, както и от капеща и пръскаща вода.
- Винаги почиствайте уплътненията на вратите, кухините и съседните части (вижте „Почистване и грижа“).
-  Не отстранявайте светлосивата покриваща плоча от съюда, която служи за защита на магнетронните тръби в отделението за готвене.
- Когато светлинният източник във вътрешността на продукта трябва да бъде заменен, възложете извършването на квалифициран специалист.

РАДИОСМУЩЕНИЯ НА ДРУГИ УРЕДИ

Експлоатацията на продукта може причини смущения в радио, телевизори или подобни уреди.

Ако възникнат такива смущения, те могат да бъдат намалени или коригирани чрез следните мощни мерки:

- Почистване на вратата и уплътненията на вратата на продукта.
- Ново нагласяване на антената на Вашето радио или телевизор.
- Държане на продукта и приемника пространствено разделени.
- По-голямо отдалечаване на продукта от приемника.
- Включване на продукта към друг контакт. Продуктът и приемникът трябва да бъдат свързани към различни токови вериги.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ПРЕКОМЕРЕН КОНТАКТ С МИКРОВЪЛНОВО ЛЪЧЕНИЕ

- Не се опитвайте да експлоатирате продукта, докато вратата е отворена.

Това може да доведе до потенциално вредна доза микровълново лъчение.

Също така е важно да не разбивате или манипулирате предпазните блокировки.

- **Не заклещвайте нищо във вратата.** Следете за това, остатъци от хранителни продукти или почистващи препарати да не остават върху уплътнителните повърхности.

● **Основни принципи за готвене в микровълновата фурна**

- **Време за готвене:** Обръщайте внимание на времето за готвене. Избирайте най-краткото посочено време за готвене и го увеличавайте при нужда. Твърде дълго приготвяни хранителни продукти могат да започнат да димят или да се възпламенят.
- **Хранителни продукти:** Подреждайте парчетата хранителни продукти равномерно в продукта. Режете хранителните продукти на приблизително еднакви по големина парчета. Поставете най-дебелите парчета в близост до ръбовете.
- **Покриване на хранителни продукти:** Покривайте хранителните продукти по време на процеса на готвене с подходящ за микровълновата фурна капак. Капакът предотвратява пръскането и допринася за равномерното приготвяне на ястията.

- **Обръщане на хранителни продукти:** Обръщайте хранителните продукти веднъж по време на процеса на готвене в продукта, за да станат по-бързо готови ястия като пиле или хамбургер. Големи парчета хранителни продукти, като напр. печено месо, трябва да бъдат обрънати най-малко веднъж. Подреждайте изцяло ново малки хранителни продукти, като напр. кюфтета, след средата на времето за готвене. Обръщайте кюфтетата и ги премествайте от средата на чинията към ръба.
- **Хранителни продукти с обвивка/обелка:** Пробождайте обвивката/обелката на картофи, наденички и подобни хранителни продукти, преди да ги готвите. В противен случай те могат да експлодират.
- **Хранителни продукти с дебела обвивка/обелка:** Пробождайте целите тиквички, ябълки, кестени и подобни хранителни продукти, преди да ги готвите.
- **Мазнина или олио:** Не размразявайте замразена мазнина или олио в продукта. Не пържете в продукта. Мазнината или олиото могат да се възпламенят.
- **Напитки:** При загряване на напитки в продукта може да се получи изкипяване със закъснение, когато напитката заври. Затова бъдете предпазливи, когато боравите със съда. За да избегнете внезапно завиране: Ако е възможно, поставете подходяща стъклена пръчка в течността, докато тя се загрява. След загряването оставете течността за около 20 секунди в отделението за готвене **10**, за да предотвратите неочаквано изкипяване.
- **Пуканки:** Използвайте само подходящи за микровълнова фурна пуканки.

● Използване на подходящи съдове

- Идеалният материал за употреба в микровълнова фурна е пропускащият микровълните, така че енергията да може да проникне в съда, за да загрее хранителния продукт. Микровълните не могат да преминават през метал. Поради тази причина не бива да се използват метални съдове и метални прибори.
- Не използвайте също и продукти от рециклирана хартия. Те могат да съдържат дребни метални частици, които могат да причинят искри и/или пожари.
- Препоръчва се използването на кръгли/овални съдове вместо квадратни или правоъгълни съдове, тъй като хранителните продукти в ъгловите зони имат склонност към преваряване/прекалено изпичане. Следният списък съдържа общи указания, които следва да Ви помогнат при избора на подходящи съдове.

Съд за готвене	Микровълнова фурна
Топлоустойчиво стъкло	Да
Нетоплоустойчиво стъкло	Не
Топлоустойчива керамика	Да
Пластмасови съдове (подходящи за микровълнови фурни)	Да
Кухненска хартия	Да
Метални подноси/плата	Не
Алуминиево фолио и съдове от фолио	Не

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Никога не използвайте метални предмети, когато използвате продукта. Металите отразяват микровълновото лъчение, което води до образуване на искри. Те могат да причинят пожар и да повредят продукта непоправимо!

● Преди първата употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Никога не използвайте продукта, ако той е празен.

- Отстранете опаковъчните материали (включително картоната и лентата в отделението за готвене [10]). Проверете дали всички части са налични.
- Почистете продукта и неговите принадлежности (вижте „Почистване и грижи“).
- Почистете повърхността със суха кърпа, за да отстраните вода или прах.

● Поставяне на продукта

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Този продукт не е подходящ за вграждане в кухненски шкаф. В затворени шкафове не се осигурява достатъчна вентилация на продукта. Тогава продуктът би могъл да се повреди и съществува риск от пожар!

- Поставете продукта върху плоска повърхност с достатъчно място за вентилация:
 - Между продукта и съседните стени (включително странична и задна стена) трябва да остане свободно пространство от най-малко 10 cm. Трябва да е възможно вратата [7] да се отваря напълно.
 - Над горната страна на продукта трябва да остане най-малко 20 cm свободно пространство.

● Монтаж

- Вкарайте фиксатора [2] върху задвижването на въртящата се подложка (в отделението за готвене [10]).
- Поставете опорния пръстен [2] върху ходовата повърхност (в отделението за готвене [10]).
- Поставете въртящата се подложка [2] върху опорния пръстен и върху фиксатора. Въртящата се подложка трябва да прилегне правилно върху фиксатора.
- Включете мрежовия щепсел [3] в контакт.

● Работа

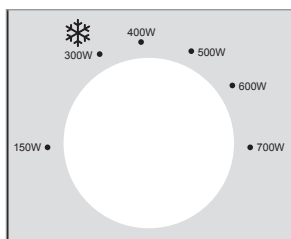
- ❗ **УКАЗАНИЕ:** Когато продуктът се използва за пръв път, може да се появи лека миризма. Осигурете достатъчно проветрение на мястото.

● Готвене на хранителни продукти

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Риск от пожар!

Никога не използвайте метални предмети, когато използвате продукта. Металите отразяват микровълновото лъчение, което води до образуване на искри. Те могат да причинят пожар и да повредят продукта непоправимо!

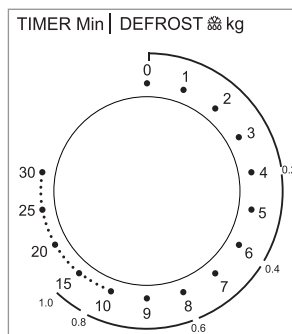
● Избиране на степен на мощност



- Използвайте въртящия се регулатор **POWER** [4], за да изберете една от 6-те степени на мощност:

Степен на мощност	Мощност на готвене	Мощност
НИСКА	21 %	150 W
РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ❄	43 %	300 W
СР. НИСКА	57 %	400 W
СРЕДНА	71 %	500 W
СР. ВИСОКА	86 %	600 W
ВИСОКА	100 %	700 W

● Настройване на времето за готвене



- Завъртете въртящия се регулатор **TIMER** [5], за да настроите време за готвене до 30 минути.
- ❗ **УКАЗАНИЕ:** Избиране на време, по-малко от 2 минути: Завъртете въртящия се регулатор **TIMER** [5] след 2 минути и после върнете до желаното време. Този начин на процедиране дава по-точни резултати.
- ## ● Стартиране на процес на готвене
- Щом степента на мощност и времето са настроени, продуктът стартира процеса на готвене.
- Когато настроеното време за готвене е изтекло, процесът на готвене завършва автоматично и прозвучава мелодия.
- ❗ **УКАЗАНИЕ:** Винаги връщайте въртящия се регулатор **TIMER** [5] обратно на позиция **0** при следните обстоятелства:
- Хранителните продукти са били извадени от продукта, преди настроеното време на готвене е изтекло.
 - Продуктът не се използва.
- **Преждевременно завършване на процеса на готвене:**
- Завъртете въртящия се регулатор **TIMER** [5] обратно на позиция **0**.
 - Отворете вратата [7] с натискане на бутона за отваряне на вратата [8].

❗ УКАЗАНИЕ: Продуктът влиза в режим на изключване.

● Размразяване на хранителни продукти

За размразяване на хранителни продукти използвайте настройката * на въртящия се регулатор **POWER** [4].

❗ УКАЗАНИЯ:

- ❑ Изберете функцията Размразяване на външния ред на въртящия се регулатор **TIMER** [5]. Функцията Размразяване посочва приблизителното време за размразяване на съответното тегло кайма.

Пример:

Размразяване на 400 g кайма:
Изберете степента на мощност за размразяване на хранителни продукти (**300 W**): Завъртете въртящия се регулатор **POWER** [4].

С въртящия се регулатор **TIMER** [5] настройте **0,4 kg** на външния ред. Тази настройка отговаря на 6 минути.

- ❑ За да се осигури равномерно размразяване, някои хранителни продукти трябва да бъдат разбъркани или обърнати след приблизително две трети от времето за готвене.
- ❑ След изтичане на настроеното време прозвучава мелодия.

● Таблица за готвене и размразяване

● Таблица за готвене

- ❑ Следната таблица за готвене показва различни примери за приложение и описва необходимите за целта настройки.

Мощност на готвене	Мощност	Пример за приложение	Тегло	Време
21 %	150 W	Леко размразяване на сладолед	100 ml	1 min
43 %	300 W	Разтопяване на масло	100 g	2 min
		Размразяване на хранителни продукти	вижте таблицата за размразяване	
57 %	400 W	Размразяване на течност (от хладилника)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Варене на ориз	100 g c 250 ml вода	15 min
86 %	600 W	Загряване на дълбокозамразени зеленчуци	200 g	4 min
100 %	700 W	Загряване на дълбокозамразени полуготови спагети	300 g	6 min

● Готвене с микровълнова фурна

Храна	Количество	Мощност (W)	Време (мин.)	Информация
Рибно филе	400 g	600	10-15	Добавете малко вода и лимонов сок.
Зеленчуци	250 g	500	5-10	Нарежете зеленчуците на парчета. Добавете малко вода. Разбърквайте храната от време на време.
Картофи	500 g	700	8-10	Нарежете картофите на парчета. Добавете малко вода. Разбърквайте храната от време на време.
Ориз	100 g ориз + 250 ml вода	600	15	Изплакнете ориза преди готвене.
Десерт (напр. пудинг, кексчета)	100-300 g	500	1-5	Пригответе съгласно инструкцията на рецептата.
Питка с месо	600 g	700	23-28	Овкусете питката, поставете я върху чиния и я покрийте с капак.

● Таблица за размразяване

- ☐ Следната таблица показва приблизителното време за размразяване, което е необходимо за различни тегла.
- ☐ При нужда удължете времето за размразяване, ако желаното тегло все още не се е размразило.

Тегло	Време за размразяване (кайма)	Време за размразяване (зеленчуци)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Затопляне на замразена храна

Храна	Тегло	Мощност (W)	Време (мин.)
Супа	400 ml	600	8-10
Яхния	500 g	600	10-13
Гарнитури (напр. ориз, паста)	500 g	600	8-10
Зеленчуци	300 g	600	8-10

● Рецепти

● Шоколадова торта в чаша

 7 мин.

 x 1

Време за подготовка:	5 мин.
Време за готвене:	2 мин.

Съставки

4 супени лъжици	Брашно
¼ супена лъжица	Бакпулвер
4 супени лъжици	Пудра захар
2 супени лъжици	Какао на прах
1	Яйце
3 супени лъжици	Мляко
3 супени лъжици	Растително масло
Няколко капки	Екстракт от ванилия или друг екстракт (по избор)
2 супени лъжици	Шоколадови стърготини, ядки или стафиди (по избор)

Подготовка

- Добавете брашното, бакпулвера, пудра захар и какао на прах в голяма чаша безопасна за употреба в микровълнова фурна. Смесете всички съставки.
- Добавете едно яйце и смесете всички съставки.
- Добавете мляко и растително масло. Добавете екстракт от ванилия или друг екстракт, ако желаете. Смесете всички съставки, докато сместа стане равномерна.

- Ако желаете, добавете шоколадови стърготини, ядки или стафиди. Смесете всички съставки.
- Поставете чашата в средата на въртящата се поставка **[2]**. Пригответе тортата при 700 W за 2 минути или докато тортата спре да се издува и стане твърда.
- Сложете си ръкавици за микровълнова фурна, за да извадите горещата чаша. Насладете се на вкусната торта!

● Карамелени пуканки

 24 мин.

 x 8

Време за подготовка:	20 мин.
Време за готвене:	4 мин.

Съставки

60 g	Царевични зърна
240 g	Кафява захар
60 ml	Царевичен сироп
3 супени лъжици	Несолено масло
½ чаена лъжичка	Сол
1 чаена лъжичка	Екстракт от ванилия
¼ чаена лъжичка	Сода за хляб
Няколко капки	Растително масло (по избор)

Подготовка

- Поставете царевичните зърна в хартиена торбичка. Добавете няколко капки растително масло, ако желаете. Приципете горната част на торбичката няколко пъти, за да я затворите.

2. Поставете торбичката в средата на въртящата се поставка [2]. Пригответе царевичката на 700 W за 4 минути или докато престанете да чуете „пукащ“ звук.
3. Подготовка на карамела: Добавете захар, царевичен сироп, масло и сол в голяма купа безопасна за микровълнова фурна. Гответе сместа при 700 W за 2 минути. Разбъркайте сместа и я гответе при 700 W за още 2 минути, докато се оформят много мехурчета.
4. Добавете екстракт от ванилия и сода за хляб към карамелената смес и я разбъркайте добре. Незабавно налейте една трета от горещия карамел върху пуканките в торбичката. Затворете торбичката и я разтърсете добре, за се покрият пуканките. Добавете още една трета от карамела върху пуканките. Затворете торбичката и я разтърсете. Добавете останалия карамел върху пуканките и разтърсете торбичката за последен път.
5. Поставете торбичката в средата на въртящата се поставка [2]. Гответе пуканките при 700 W за 1 минута. Сложете си ръкавици за микровълнова фурна, за да извадите и разтърсите горещата торбичка.
6. Изсипете горещите карамелени пуканки в съд. Оставете карамелените пуканки да се охладят напълно за 20 минути. Отделете карамелените пуканки една от друга и се насладете!

● Картофи за закуска

 25 мин.

 x 2

Време за подготовка:	15 мин.
Време за готвене:	10 мин.

Съставки

2	Картофи със среден размер (обелени и нарязани)
1/2	Лук (нарязан)

1/4 чаена лъжичка	Сол
1/8 чаена лъжичка	Пипер долма
1/4 чаена лъжичка	Чеснова сол
60 g	Сирене чедър

Подготовка

1. Добавете резените картофи и лук в купа безопасна за микровълнова фурна.
2. Подправете картофите и лука със сол, пипер и чеснова сол. Смесете всичко добре и покрийте купата.
3. Поставете купата в средата на въртящата се поставка [2]. Гответе подправените картофи и лук при 700 W за 9 минути или докато картофите се приготвят.
4. Добавете сирене и гответе при 500 W за 1 минута.
5. Сложете си ръкавици за микровълнова фурна, за да извадите горещата купа. Насладете се на вкусната закуска!

● Микровълнова съомга

 28 мин.

 x 1

Време за подготовка:	5 мин.
Време за готвене:	23 мин.

Съставки

1 бр.	Съомга (400 g)
1/2 чаена лъжичка	Пипер долма
1/2 чаена лъжичка	Сол
2 чаени лъжички	Вода
1/4	Лимон

Подготовка

1. Извадете съомгата от хладилника. Ако тя е замръзнала, размразете я като поставите мощността на 300 W и времето на 6 мин.
2. Извадете размразената съомга и я подправете с черен пипер и сол.

- Поставете овкусената съомга в съда и добавете 2 чаени лъжички вода, след което покрийте с капак съда. Ако той е покрит с пластмасово фолио, пробийте малки дупки във фолиото с вилица.
- Поставете съда върху въртящата се поставка. Настройте микровълновата мощност на 600 W и гответе за 7 мин.
- Добавете малко лимонов сок и сервирайте.

● Питка с месо

 33-38 мин.

 x 2-3

Време за подготовка:	10 мин.
Време за готвене:	23-28 мин.

Съставки

500 g	Мляно телешко
½	Лук (нарязан)
1	Яйце (разбито)
100 g	Хлебни трохи
¼ чаена лъжичка	Пипер долма
¼ чаена лъжичка	Сол
За соса:	
75 ml	Вода
1 супена лъжица	Горчица
2 супени лъжици	Доматен кетчуп
1 чаена лъжичка	Захар
По избор	Магданоз

Подготовка

- Смесете телешката кайма, лука, разбитото яйце и галета, за да направите тесто за месен хляб и подправете със сол и черен пипер.
- Оформете питка с месо и я поставете в съд за микровълнова фурна. След това покрийте съда. Ако той е покрит с пластмасово фолио, пробийте малки дупки във фолиото с вилица.

- Печете питката за около 18-23 минути на 700 W микровълнова мощност.
- Междувременно комбинирайте всички съставки за соса в малка купа.
- След като питката с месо е готова, залейте соса върху питката с месо. Покрийте и печете в микровълновата за 5 минути при 700 W микровълнова мощност.
- Сервирайте и се насладете.

● Скариди в микровълнова с лимон и чесън

 10 мин.

 x 1-2

Време за готвене:	10 мин.
-------------------	---------

Съставки

200 g	Скариди, обелени и изчистени
2 скилидки	Чесън, накълцан
1	Лимон, изстискан
30 g	Масло
1 супена лъжица	Нарязан магданоз
Сол и черен пипер на вкус	

Подготовка

- Поставете скаридите в чиния подходяща за микровълнова фурна.
- Добавете чесън, лимонов сок, масло, сол и черен пипер.
- Покрийте и гответе в микровълновата фурна на висока мощност за 3-4 минути или докато скаридите станат розови и се приготвят.
- Гарнирайте с магданоз и сервирайте върху ориз или макаронени изделия.

● Микровълнов бургер и сирене

 20 мин.

 x 1

Време за готвене:	20 мин.
-------------------	---------

Съставки

100 g	Криви макарони
120 ml	Вода
60 ml	Мляко
20 g	Обикновено брашно
20 g	Масло
60 g	Сирене чедър и моцарела
½ чаена лъжичка	Сол
¼ чаена лъжичка	Черен пипер

Подготовка

1. Пригответе макаронените изделия Смесете макарони и вода в купа подходяща за микровълнова фурна. Поставете купата върху в въртящата се поставка и гответе в микровълновата на 700 W за 5–6 минути, разбъркайте по средата на времето.
2. Приготвяне на соса от сирене: Разтопете маслото при 500 W за 2 минути. Разбъркайте брашно и мляко, докато сместа стане гладка и плътна. Разбъркайте сирене, сол и черен пипер.
3. Смесете пастата и соса: Добавете пригответените макарони към соса от сирене и разбъркайте, докато пастата се покрие равномерно.
4. Комбинирайте и сервирайте: Гответе в микровълновата на 700 W за още 5–6 минути, докато сиренето се разтопи и стане кремообразно.

● Микровълново ризото

 23 мин.

 x 1-2

Време за готвене:	23 мин.
-------------------	---------

Съставки

200 g	Ориз Арборио
480 ml	Пилешки или зеленчуков бульон
120 ml	Бяло вино (по избор)
60 g	Настъргано сирене пармезан
80 g	Нарязан лук
1 скилидка	Чесън, накълцан (3 грама)
15 g	Масло
½ чаена лъжичка	Сол
¼ чаена лъжичка	Черен пипер

Подготовка

1. Пригответе лука и чесъна:
 - В купа за микровълнова фурна смесете нарязания лук, накълцания чесън и масло. Гответе в микровълновата при 700 W за 2–3 минути, докато лукът стане прозрачен.
2. Пригответе ориза:
 - Добавете ориза Арборио към купата и разбъркайте, за да покриете с масло сместа.
 - Добавете бульон и бяло вино (ако го използвате). Гответе в микровълновата при 700 W за 10–12 минути, разбърквайте на всеки 3–4 минути, докато оризът стане нежен и кремообразен.
3. Завършване на ризотото:
 - Разбъркайте настърганото сирене пармезан Гответе в микровълновата на 700 W за още 2–3 минути, за цялостно загряване. Подправете със сол и черен пипер и сервирайте горещо.

● Пълнени чушки в микровълнова фурна

 15 мин.

 x 1-2

Време за готвене:	15 мин.
-------------------	---------

Съставки

2	Пипер долма
120 g	Наготвен ориз
120 g	Мляно говеждо или пуешко
120 ml	Доматен сос
30 g	Настъргано сирене чедър и моцарела
40 g	Нарязан лук
½ чаена лъжичка	Сол
½ чаена лъжичка	Черен пипер

Подготовка

- Пригответе пипера долма:
 - Отрежете горната част на пипера долма и отстранете семките.
 - Поставете го в чиния подходяща за микровълнова фурна.
- Пригответе пълнежа:
 - В купа подходяща за микровълнова смесете наготвен ориз, мляно месо, доmatен сос, нарязан лук и подправки по избор.
 - Гответе в микровълновата при 700 W за 4–5 минути, докато месото се наготви.
- Пълнене и готвене на пипера:
 - Напълнете пипера долма с наготвената смес.
 - Наръсете с настъргано сирене.
 - Гответе в микровълновата при 700 W за 4–5 минути, докато пиперът омекне и сиренето се стопи.

● Патладжани в микровълнова с пармезан

 20 мин.

 x 1-2

Време за готвене:	20 мин.
-------------------	---------

Съставки

1	Голям патладжан, нарязан на кръгчета
240 ml	Сос маринара
120 g	Настъргано сирене моцарела
60 g	Настъргано сирене пармезан
60 g	Галета
1	Яйце, разбито
½ чаена лъжичка	Сол
½ чаена лъжичка	Черен пипер

Подготовка

- Пригответе патладжана:
 - Потопете резените патладжан в разбито яйце, след което ги овалайте в галета.
 - Поставете на един слой в чиния подходяща за микровълнова.
- Гответе патладжана:
 - Гответе в микровълновата при 700 W за 5–6 минути, завъртете го по средата на времето, докато патладжанът омекне и галетата стане златиста.
- Аранжирайте блюдото:
 - В чиния подходяща за микровълнова поставете слой сос маринара, наготвени резени патладжан и настъргано сирене моцарела.
 - Повторете слоевете, докато се използват всички съставки, като завършите със слой моцарела и сирене пармезан.
- Нагответе блюдото:
 - Гответе в микровълновата на 700 W за 8–10 минути, докато сиренето се разтопи и стане на мехурчета.

● Почистване и грижи

⚠ **ОПАСНОСТ! Риск от токов удар!**

Преди почистването: Винаги изваждайте мрежовия щепсел от контакта.

⚠ **ОПАСНОСТ! Риск от изгаряния! Не**

почиствайте продукта непосредствено след работата му. Първо оставете продукта да изстине.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не потапяйте електрическите части на продукта във вода или други течности. Никога не дръжте продукта под течаща вода.

❗ **УКАЗАНИЯ:**

- Почиствайте продукта, след като той е изстинал. Засъхнали остатъци от хранителни продукти не могат да се отстранят толкова лесно.
- Не използвайте спрей за почистване или други агресивни почистващи препарати, тъй като те могат да оставят петна, драскотини или помътнявания на повърхността.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати.
- Корпус: Почиствайте корпуса на продукта с влажна кърпа.
- Отделение за готвене: Поддържайте отделението за готвене **10** винаги чисто. Ако по стените на продукта залепнат пръски от хранителни продукти или изтекли течности, избършете ги с влажна кърпа. При нужда използвайте мек препарат за съдове върху кърпата. След това избършете с навлажнена само с чиста вода кърпа, за да отстраните всички остатъци от почистващ препарат.

- Въртяща се подложка: Почиствайте въртящата се подложка **2** редовно с топла сапунена вода. Въртящата се подложка е подходяща за съдомиялни машини.
- Пръски и замърсявания: Използвайте редовно влажна кърпа, за да отстраните пръски и замърсявания от следните компоненти:
 - Врата **7** (и двете страни)
 - Прозорче за наблюдение (и двете страни)
 - Уплътнение на вратата **6** и съседни компоненти
- Кондензирана вода: Ако на или около външната страна на вратата **7** се събира кондензирана вода, избършете я с мека кърпа. Това може да се възникне, когато продуктът се експлоатира при изключително влажни условия.
- Миризми: Редовно отстранявайте миризмите. Поставете дълбока купа за микровълнова фурна – напълнена с чаша вода, плюс сока и кората на един лимон – в отделението за готвене **10**. Загривайте сместа 5 минути. Избършете щателно отделението за готвене и го бършете с мека кърпа до изсъхване.

● Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Възможно решение
Продуктът не започва готвенето.	Вратата [7] не е правилно затворена.	Затворете вратата [7].
Въртящата се подложка [2] издава силен шум при въртенето.	Въртящата се подложка [2] не е правилно позиционирана върху ролките и държача на въртящата се подложка.	Поставете въртящата се подложка [2] правилно в отделението за готвене [10].
	Опорният пръстен [2] и/или дъното на отделението за готвене [10] са замърсени.	Почистете опорния пръстен [2] и дъното на отделението за готвене [10].
Светлината във вътрешността на продукта не функционира.	Светлинният източник е дефектен.	Обърнете се към сервизната служба.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.



За разделното събиране на отпадъците съблюдавайте маркировката на опаковъчните материали, те са маркирани със съкращения (a) и цифри (b) със следното значение: 1–7: пластмаси / 20–22: хартия и картон / 80–98: композитни материали.



Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



В интерес на опазването на околната среда не изхвърляйте излезлия от употреба продукт заедно с битовите отпадъци, а го предайте за правилно рециклиране. За събирателните пунктове и тяхното работно време можете да се информирате от местната управа.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*. Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран

или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектния уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чувливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 541001_2601, 541003_2601) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване

България

Тел.: 008001114920

Е-мейл: owim@idl.bg

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза.

Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмбХ & Ко.КГ

Щифтсбергщрасе 1

74167 Некарсулм

Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача.

Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедуриране в случай на reclamaция

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 541001_2601, 541003_2601) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повреда и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@idl.bg



Маркировка за съответствие - сърбия



Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται	Σελίδα 238
Εισαγωγή	Σελίδα 239
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 239
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα 239
Περιγραφή εξαρτημάτων	Σελίδα 239
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα 239
Οδηγίες ασφάλειας	Σελίδα 240
Βασικές αρχές για μαγείρεμα σε μικροκύματα	Σελίδα 245
Χρήση κατάλληλων σκευών μαγειρικής	Σελίδα 245
Πριν την πρώτη χρήση	Σελίδα 246
Τοποθέτηση του προϊόντος	Σελίδα 246
Συναρμολόγηση	Σελίδα 246
Λειτουργία	Σελίδα 246
Μαγείρεμα φαγητών	Σελίδα 246
Επιλογή του επιπέδου ισχύος	Σελίδα 247
Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος	Σελίδα 247
Έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος	Σελίδα 247
Απόψυξη φαγητού	Σελίδα 247
Πίνακες μαγειρέματος και απόψυξης	Σελίδα 248
Πίνακας μαγειρέματος	Σελίδα 248
Μαγείρεμα με το φούρνο μικροκυμάτων	Σελίδα 248
Πίνακας απόψυξης	Σελίδα 249
Ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων	Σελίδα 249
Συνταγές	Σελίδα 249
Σοκολατένιο κέικ κούπας	Σελίδα 249
Καραμελωμένο καλαμπόκι	Σελίδα 250
Πατάτες πρωινού	Σελίδα 251
Σολωμός στα μικροκύματα	Σελίδα 251
Ρολό κιμά	Σελίδα 252
Γαρίδες με λεμόνι και σκόρδο στα μικροκύματα	Σελίδα 252
Mac and Cheese στα μικροκύματα	Σελίδα 253
Ριζότο στη συσκευή μικροκυμάτων	Σελίδα 253
Γεμιστές πιπεριές στη συσκευή μικροκυμάτων	Σελίδα 254
Μελιτζάνες με παρμεζάνα στη συσκευή μικροκυμάτων	Σελίδα 254
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 255
Αντιμετώπιση προβλημάτων	Σελίδα 256
Απόσυρση	Σελίδα 256
Εγγύηση	Σελίδα 256
Διεκπεραίωση της εγγύησης	Σελίδα 257
Σέρβις	Σελίδα 257

Προειδοποιήσεις και σύμβολα που χρησιμοποιούνται

Οι ακόλουθες προειδοποιήσεις χρησιμοποιούνται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης, στο σύντομο εγχειρίδιο και επάνω στη συσκευασία:

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Κίνδυνος» επισημαίνει έναν υψηλό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.		Εναλλασσόμενο ρεύμα/τάση
		Hz	Hertz (συχνότητα τροφοδοσίας)
		W	Watt
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με την προειδοποιητική λέξη «Προειδοποίηση» επισημαίνει έναν μέτριο κίνδυνο, ο οποίος, εάν δεν αποτραπεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.		Σύμβολο γείωσης προστασίας
			Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε εσωτερικούς χώρους χωρίς υγρασία.
	ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ! Το σύμβολο αυτό σε συνδυασμό με την ενδεικτική λέξη «Επισήμανση» υποδηλώνει έναν μικρό κίνδυνο ο οποίος εάν δεν εμποδιστεί μπορεί να επιφέρει μικρό ή μέτριο τραυματισμό.		Κίνδυνος – Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
			Προειδοποίηση – καυτή επιφάνεια!
	ΠΡΟΣΟΧΗ! Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με την προειδοποιητική λέξη «Προσοχή» υποδηλώνει την πιθανότητα υλικών ζημιών.		Ασφαλές για τρόφιμα: Αυτό το προϊόν δεν επηρεάζει αρνητικά τη γεύση ή οσμή.
	ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το σύμβολο σε συνδυασμό με την «Σημείωση» παρέχει επιπρόσθετες χρήσιμες πληροφορίες.		Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων (μόνο το περιστρεφόμενο πιάτο )
	Η σήμανση CE υποδηλώνει τη συμμόρφωση με τις σχετικές Οδηγίες της ΕΕ που ισχύουν για αυτό το προϊόν.		Πληροφορίες ασφάλειας Οδηγίες χρήσης

ΦΟ'ΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜ'ΑΤΩΝ

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Οι οδηγίες χρήσης είναι μέρος αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, το χειρισμό και την απόρριψη. Πριν τη χρήση του προϊόντος εξοικειωθείτε με όλες τις οδηγίες χρήσης και ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.



Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας αυτόν τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας, πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 541001_2601, 541003_2601.

● Προβλεπόμενη χρήση

Το προϊόν προορίζεται μόνο για το ζέσταμα και την παρασκευή τροφίμων. Μην το χρησιμοποιείτε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό.

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση σε ιδιωτικά νοικοκυριά και δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε ιατρικούς ή εμπορικούς τομείς.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση.

● Σύνολο παράδοσης

Μετά την αφαίρεση της συσκευασίας του προϊόντος, ελέγξτε εάν ο παραδοτέος εξοπλισμός είναι πλήρης και εάν όλα τα εξαρτήματα είναι σε καλή κατάσταση. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση.

- 1 τεμ. Φούρνος μικροκυμάτων
- 1 τεμ. Περιστρεφόμενο πιάτο
- 1 τεμ. Βάση περιστρεφόμενου πιάτου
- 1 τεμ. Κυλινδράκια
- 1 τεμ. Εγχειρίδιο χρήστη

● Περιγραφή εξαρτημάτων

(Εικ. Α)

- 1 Ανοίγματα εξαερισμού (πίσω μέρος προϊόντος – δεν απεικονίζεται)
- 2 Περιστρεφόμενο πιάτο με κυλινδράκια και βάση περιστρεφόμενου πιάτου
- 3 Καλώδιο ρεύματος με βύσμα ισχύος
- 4 Κουμπί **POWER** (ΙΣΧΥΣ)
- 5 Κουμπί **TIMER** (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ)
- 6 Συγκρότημα πόρτας (στεγανοποίηση πόρτας)
- 7 Κάσα πόρτας
- 8 Κουμπί ανοίγματος πόρτας
- 9 Αρπάγη
- 10 Θάλαμος μαγειρέματος

● Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομαστική τάση:	220–240 V~, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	1100 W
Κατανάλωση ρεύματος στη λειτουργία απενεργοποίησης:	0,1 W
Κατηγορία προστασίας:	I
Ισχύς εξόδου:	700 W
Συχνότητα μικροκυμάτων:	2450 MHz
Χωρητικότητα θαλάμου μαγειρέματος:	20 λίτρα
Βάρος:	10 κιλά
Διαστάσεις:	446 x 241 x 338 χιλ.

- Το παρόν προϊόν πληροί την απαίτηση του Ευρωπαϊκού προτύπου EN 55011.
- Σε συμφωνία με αυτό το πρότυπο, το παρόν προϊόν έχει ταξινομηθεί ως εξοπλισμός της Ομάδας 2 κατηγορία Β.
- Ομάδα 2 = Το προϊόν δημιουργεί σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνότητας σε μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την θερμική επεξεργασία τροφίμων.
- Εξοπλισμός κατηγορίας Β = Το προϊόν είναι κατάλληλο για χρήση σε οικιακές εγκαταστάσεις.



Οδηγίες ασφάλειας

ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ, ΕΞΟΙΚΕΙΩΘΕΙΤΕ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ! ΟΤΑΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΖΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΕ ΑΛΛΟΥΣ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ΚΑΙ ΟΛΑ ΤΑ ΕΓΓΡΑΦΑ!

Στην περίπτωση ζημιάς από μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες λειτουργίας, ακυρώνεται η αξίωση εγγύησης! Για επακόλουθες ζημιές δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη! Στην περίπτωση ζημιάς στο υλικό ή ατομικού τραυματισμού που προκαλείται από λάθος μεταχείριση ή μη συμμόρφωση με τις οδηγίες ασφάλειας, δεν γίνεται δεκτή ουδεμία ευθύνη!

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

- Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εάν τους παρέχεται επιτήρηση ή οδηγίες αναφορικά με τη χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να διεξάγονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Εάν η πόρτα ή οι στεγανοποιήσεις πόρτας έχουν χαλάσει, το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέχρι να επισκευαστεί από ικανό άτομο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Είναι επικίνδυνη η διεξαγωγή εργασιών σέρβις ή επισκευών που εμπεριέχουν αφαίρεση ενός καλύμματος, το οποίο παρέχει προστασία έναντι έκθεσης σε ενέργεια μικροκυμάτων, από άτομα χωρίς αντίστοιχη εκπαίδευση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα υγρά και λοιπά τρόφιμα δεν πρέπει θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία διότι μπορεί να εκραγούν.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει χαλάσει πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση προς αποφυγή κινδύνων.
- Το προϊόν προορίζεται για χρήση σε νοικοκυριά και σε παρόμοιες εγκαταστάσεις όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιακά περιβάλλοντα,

- περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.

- Ένας ελάχιστος ελεύθερος χώρος 20 εκ. πρέπει να διατηρείται πάνω από την άνω επιφάνεια του προϊόντος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο εργαλεία τα οποία είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Μεταλλικά δοχεία για τρόφιμα και ποτά δεν επιτρέπονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με το προϊόν.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, προσέχετε το προϊόν καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.
- Το προϊόν προορίζεται μόνο για το ζέσταμα τροφίμων και ποτών. Ξήρανση τροφίμων ή στέγνωμα ρούχων και ζέσταμα μαλακών θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, νωπών υφασμάτων και παρόμοιων υλικών μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Εάν αποβάλλεται καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε το προϊόν και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να καταπνίξετε ενδεχόμενες φλόγες.

- Η θέρμανση σε μικροκύματα ποτών μπορεί να επιφέρει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό, συνεπώς προσέχετε κατά το χειρισμό του δοχείου.
- Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των δοχείων βρεφικής τροφής πρέπει να ανακατεύεται ή να ανακινείται και να ελέγχεται η θερμοκρασία πριν την κατανάλωση προς αποφυγή εγκαυμάτων.
- Τα αυγά στο κέλυφός τους και τα ολόκληρα σφιχτά βρασμένα αυγά δεν πρέπει να θερμαίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά τη λήξη της θέρμανσης μικροκυμάτων.
- Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να απομακρύνονται υπολείμματα τροφίμων.
- Εάν το προϊόν δεν διατηρείται καθαρό μπορεί να επέλθει ζημιά στην επιφάνεια με αποτέλεσμα μείωση της διάρκειας ζωής του προϊόντος και πιθανή επικίνδυνη κατάσταση.
- Το προϊόν δεν πρέπει να καθαρίζεται με καθαριστή ατμού.

- Το προϊόν προορίζεται μόνο για χρήση σε ελεύθερη τοποθέτηση. Δεν πρέπει να τοποθετείται σε ερμάριο ή σε παρόμοια διάταξη.

ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΗ ΥΠ'ΟΔΕΙΞΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Άτομα με βηματοδότη, πριν χειριστούν το προϊόν, πρέπει να συμβουλευτούν το γιατρό τους σχετικά με τους πιθανούς κινδύνους από τη χρήση αυτού του προϊόντος.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά τη διάρκεια της χρήσης το προϊόν αποκτάει υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια του προϊόντος ενώ χρησιμοποιείται ούτε και αμέσως μετά τη χρήση.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Μη βυθίζετε το προϊόν σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα χαλασμένο προϊόν. Αποσυνδέετε το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος και επικοινωνείτε

με το σχετικό κατάστημα εάν υπάρχει βλάβη.

- Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς.
- Πριν τη σύνδεση του προϊόντος στην τροφοδοσία ρεύματος βεβαιώνετε ότι η τάση και η τιμή ρεύματος αντιστοιχούν στα στοιχεία τροφοδοσίας ρεύματος που αναφέρονται επάνω στην πινακίδα τύπου του προϊόντος.
- Προστατεύετε το καλώδιο ισχύος από ζημιές. Μην το αφήνετε να κρέμεται πάνω από αιχμηρές ακμές, μην το συμπιέζετε ή λυγίζετε. Διατηρείτε το καλώδιο ρεύματος μακριά από καυτές επιφάνειες αλλά και εμφανείς φλόγες.

Τοποθέτηση του προϊόντος

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην εγκαθιστάτε το προϊόν πάνω από κουζίνα ή άλλη συσκευή που δημιουργεί θερμότητα. Εγκατάσταση σε τέτοια τοποθεσία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν.

Λειτουργία

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος

πυρκαγιάς! Απομακρύνετε

τα μεταλλικά κλεισίματα από τη συσκευασία τροφίμου που θέλετε να ζεστανετε.

- Μην μετακινείτε το προϊόν όσο είναι σε λειτουργία.
- Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το προϊόν όταν είναι άδειο.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν επάνω σε εστίες κουζίνας (αερίου, ηλεκτρικού, άνθρακα κ.λπ.). Χειρίζεστε πάντα το προϊόν επάνω σε μια επίπεδη, σταθερή, καθαρή, θερμανθεκτική και στεγνή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού!

Αποσυνδέετε το προϊόν από την παροχή ρεύματος προτού πραγματοποιήσετε εργασίες καθαρισμού και όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

- Μην τραβάτε το βύσμα ισχύος από την πρίζα, κρατώντας από το καλώδιο ρεύματος.
- Προστατεύετε το προϊόν, το καλώδιο ρεύματος και το βύσμα ρεύματος από σκόνη, απευθείας ηλιακή ακτινοβολία, στάξιμο και νερό που πιτσιλάει.
- Πάντα καθαρίζετε τις στεγανοποιήσεις πόρτας, τις κοιλότητες και τα παρακείμενα μέρη (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).
-  Μην απομακρύνετε την πλάκα επικάλυψης μίκας ανοιχτού γκρι χρώματος, η οποία τοποθετείται στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος για την προστασία του μάγνητρου.
- Εάν ο φωτισμός στο εσωτερικό του προϊόντος πρέπει να αντικατασταθεί, αυτό πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο άτομο.

ΡΑΔΙΟΠΑΡΕΜΒΟΛΕΣ ΜΕ ΑΛΛΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Η λειτουργία του προϊόντος μπορεί να επιφέρει παρεμβολές στο ραδιόφωνο, την τηλεόραση ή σε παρόμοιες συσκευές.

Εάν προκύψουν τέτοιες παρεμβολές, είναι δυνατή μείωσή τους ή διόρθωση με τα ακόλουθα διορθωτικά μέτρα:

- Καθαρίστε την πόρτα και τις στεγανοποιήσεις πόρτας του προϊόντος.
- Επανευθυγραμμίστε την κεραία του ραδιοφώνου ή της τηλεόρασης.
Διατηρείτε απόσταση μεταξύ του προϊόντος και του δέκτη.
- Απομακρύνετε το προϊόν από τον δέκτη.
- Συνδέστε το προϊόν σε μια άλλη πρίζα ρεύματος. Το προϊόν και ο δέκτης πρέπει να συνδέονται σε διαφορετικά κυκλώματα.

ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

- Μην προσπαθείτε να χειριστείτε το προϊόν όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε έκθεσή σας σε δυνητικά επιβλαβή δόση ακτινοβολίας μικροκυμάτων.
Επίσης είναι σημαντικό να μην σπάτε ή κακομεταχειρίζεστε τις κλειδαριές ασφαλείας.

- **Μην επιτρέπεται να φρακάρουν αντικείμενα στην πόρτα.** Εξασφαλίζετε ότι δεν απομένουν τρόφιμα ή υπολείμματα μέσων καθαρισμού στις στεγανοποιήσεις.

● **Βασικές αρχές για μαγείρεμα σε μικροκύματα**

- **Χρόνος μαγειρέματος:** Λάβετε υπόψη τον χρόνο μαγειρέματος. Επιλέξτε τον συντομότερο δυνατό αναφερόμενο χρόνο μαγειρέματος και αυξήστε τον κατ' απαίτηση. Τρόφιμα που μαγειρεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να αρχίσουν να καπνίζουν ή να πιάσουν φωτιά.
- **Τρόφιμο:** Τοποθετήστε τα τεμάχια τροφίμου ομοιόμορφα στο προϊόν. Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια περίπου ίδιου μεγέθους. Τοποθετήστε τα πιο παχιά τεμάχια κοντά στις άκρες.
- **Κάλυψη του φαγητού:** Καλύπτετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με ένα καπάκι κατάλληλο για μαγείρεμα σε μικροκύματα. Το καπάκι εμποδίζει πιπίλισμα και βοηθάει στο ομοιόμορφο μαγείρεμα του φαγητού.
- **Γύρισμα του φαγητού:** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος γυρίστε το φαγητό στη συσκευή μια φορά έτσι ώστε είδη όπως το κοτόπουλο ή χάμπουργκερ να μαγειρεύονται πιο γρήγορα. Μεγάλα κομμάτια φαγητού όπως τεμάχια κρέατος πρέπει να τα γυρίσετε τουλάχιστον μια φορά. Αναδιατάσσετε πλήρως μικρά τρόφιμα όπως κεφτεδάκια μετά το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος. Γυρίζετε τα κεφτεδάκια και μετακινείτε τα από το μέσο της πλάκας στα άκρα.
- **Τρόφιμα με φλούδα:** Τρυπήστε τη φλούδα στις πατάτες, στα λουκάνικα και σε παρόμοια τρόφιμα πριν το μαγείρεμα. Αλλιώς μπορεί να εκραγούν.

- **Φαγητά με παχιά φλούδα:** Τρυπάτε τις ολόκληρες κολοκύθες, τα μήλα, τα κάστανα και παρόμοια τρόφιμα πριν το μαγείρεμα.
- **Λίπος ή λάδι:** Μην αποφυχτείτε κατεψυγμένους λίπος ή λάδι στο προϊόν. Μην τηγανίζετε τρόφιμα στο προϊόν. Το λίπος ή το λάδι μπορεί να αναφλεχθούν.
- **Ποτά:** Όταν θερμαίνετε ποτά με το προϊόν, μπορεί να καθυστερήσει η εμφάνιση φυσαλίδων όταν βράζει το ποτό. Προσέχετε κατά το χειρισμό του δοχείου. Προς αποφυγή ξαφνικής δημιουργίας φυσαλίδων: Εάν είναι δυνατό τοποθετήστε μια κατάλληλη γυάλινη ράβδο μέσα στο υγρό όσο αυτό θερμαίνεται. Προς αποφυγή απρόσμενης δημιουργίας φυσαλίδων αφήστε το υγρό να μείνει στον θάλαμο μαγειρέματος **10** για περίπου 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα.
- **Ποπ-κορν:** Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο ποπ-κορν για συσκευή μικροκυμάτων.

● **Χρήση κατάλληλων σκευών μαγειρικής**

- Το ιδανικό υλικό για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων είναι αυτό που είναι διαπερατό από τα μικροκύματα, επιτρέποντας στην ενέργεια να διεισδύσει στο δοχείο για να ζεσταθεί το φαγητό. Τα μικροκύματα δεν διεισδύουν στο μέταλλο. Για το λόγο αυτό τα μεταλλικά δοχεία και σκεύη μαγειρικής δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται.
- Κατά τη χρήση του προϊόντος για ζέσταμα μην χρησιμοποιείτε προϊόντα κατασκευασμένα από ανακυκλωμένο χαρτί. Αυτά μπορεί να περιέχουν μικρά θραύσματα μετάλλου τα οποία μπορούν να δημιουργήσουν σπινθήρες ή/και φλόγες.
- Συνιστούμε τη χρήση στρογγυλών/οβάλ σκευών μαγειρικής αντί για τετράγωνα ή ορθογώνια δοχεία διότι το φαγητό στις γωνίες τείνει να μαγειρεύεται περισσότερο. Η παρακάτω λίστα παρέχει γενικές υποδείξεις που σας βοηθάνε να επιλέξετε το σωστό σκεύος μαγειρικής.

Σκεύος μαγειρικής	Συσκευή μικροκυμάτων
Γυαλί με θερμοπροστασία	Ναι
Γυαλί χωρίς θερμοπροστασία	Όχι
Κεραμικό με θερμοπροστασία	Ναι
Πλαστικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων	Ναι
Ρολό κουζίνας	Ναι
Μεταλλικός δίσκος/πίατο	Όχι
Αλουμινόχαρτο και αλουμινένια δοχεία	Όχι

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν. Τα μέταλλα αντανακλούν την ακτινοβολία μικροκυμάτων και έτσι προκύπτουν σπινθήρες. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν!

● Πριν την πρώτη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία το προϊόν όταν είναι άδειο.

- Απομακρύνετε το υλικό συσκευασίας (συμπεριλαμβανομένου του χαρτονιού και της ταινίας στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος [10]). Ελέγξτε εάν όλα τα μέρη είναι πλήρη.
- Καθαρίζετε το προϊόν και τα αξεσουάρ του (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα στεγνό πανί και απομακρύνετε νερό ή σκόνη.

● Τοποθέτηση του προϊόντος

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για εγκατάσταση σε ερμάριο κουζίνας. Στα κλειστά ερμάρια ο εξαερισμός του προϊόντος δεν εξασφαλίζεται επαρκώς. Το προϊόν μπορεί στη συνέχεια να χαλάσει και υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τοποθετήστε το προϊόν επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια όπου θα παρέχεται επαρκής χώρος για εξαερισμό:

- Μεταξύ του προϊόντος και των παρακείμενων τοίχων (συμπεριλαμβανομένου του πλαϊνού και του πίσω τοίχου) πρέπει να υπάρχει ελεύθερος χώρος το ελάχιστο 10 εκ. Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα πλήρους ανοίγματος της πόρτας [7].
- Ένας ελάχιστος ελεύθερος χώρος 20 εκ. πρέπει να διατηρείται πάνω από την άνω επιφάνεια του προϊόντος.

● Συναρμολόγηση

- Εισαγάγετε την περιστρεφόμενη βάση [2] στον οδηγό περιστρεφόμενου πιάτου (στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος [10]).
- Τοποθετήστε το κυλινδράκι [2] στην επιφάνεια κυλίνδρου (στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος [10]).
- Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο πιάτο [2] επάνω στο κυλινδράκι και στη βάση περιστρεφόμενου πιάτου. Το περιστρεφόμενο πιάτο πρέπει να ακουμπάει σωστά επάνω στη βάση περιστρεφόμενου πιάτου.
- Συνδέστε το βύσμα ρεύματος [3] στην πρίζα.

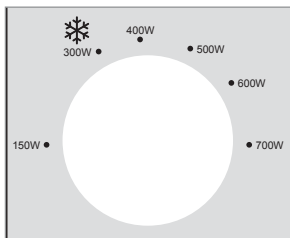
● Λειτουργία

ⓘ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ενδέχεται να προκύψει ελαφριά οσμή την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Εξασφαλίζετε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός στο χώρο.

● Μαγείρεμα φαγητών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς! Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν. Τα μέταλλα αντανακλούν την ακτινοβολία μικροκυμάτων και έτσι προκύπτουν σπινθήρες. Αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και ανεπανόρθωτη ζημιά στο προϊόν!

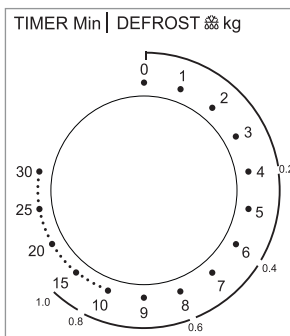
● Επιλογή του επιπέδου ισχύος



- Χρησιμοποιήστε το κουμπί **POWER** (ΙΣΧΥΣ) [4] για να επιλέξετε ένα από τα 6 επίπεδα ισχύος:

Επίπεδο ισχύος	Ισχύς μαγειρέματος	Ισχύς
ΧΑΜΗΛΗ	21 %	150 W
ΑΠΟΨΥΞΗ ΦΑΓΗΤΟΥ ❄️	43 %	300 W
Μ. ΧΑΜΗΛΗ	57 %	400 W
ΜΕΣΑΙΑ	71 %	500 W
Μ. ΥΨΗΛΗ	86 %	600 W
ΥΨΗΛΗ	100 %	700 W

● Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος



- Γυρίστε το κουμπί **TIMER** (ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ) [5] για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος έως και για 30 λεπτά.

- ❗ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Επιλογή χρόνου κάτω των 2 λεπτών: Γυρίστε το κουμπί **TIMER** (ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ) [5] πέραν των 2 λεπτών και κατόπιν γυρίστε τον επιθυμητό χρόνο. Αυτή η ενέργεια παρέχει αποτελέσματα μεγαλύτερης ακρίβειας.

● Έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος

- Μόλις ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος και ο χρόνος, το προϊόν αρχίζει το μαγείρεμα.
- Όταν παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, η διαδικασία μαγειρέματος λήγει αυτόματα και ακούγονται ήχοι κoudounίσματος.
- ❗ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Πάντα γυρίστε το κουμπί **TIMER** (ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ) [5] πίσω στη θέση **0** στις ακόλουθες περιπτώσεις:
 - Το φαγητό έχει αφαιρεθεί από το προϊόν πριν παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος.
 - Το προϊόν δεν χρησιμοποιείται.
- **Πρόωρο σταμάτημα της διαδικασίας μαγειρέματος:**
 - Περιστρέψτε το κουμπί **TIMER** (ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ) [5] πάλι στη θέση **0**.
 - Ανοίξτε την πόρτα [7] πατώντας το κουμπί ανοίγματος πόρτας [8].
- ❗ **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το προϊόν εισέρχεται σε λειτουργία απενεργοποίησης.

● Απόψυξη φαγητού

Χρησιμοποιήστε την ρύθμιση ❄️ στο κουμπί **POWER** (ΙΣΧΥΣ) [4] για την απόψυξη φαγητού.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Επιλέξτε τη λειτουργία απόψυξης στην εξωτερική γραμμή του κουμπιού **TIMER** [5]. Η λειτουργία απόψυξης υποδηλώνει τον μέσο απαιτούμενο χρόνο για την απόψυξη του αντίστοιχου βάρους κιμά.

Παράδειγμα:

Απόψυξη 400 γρ. κιμά:

Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος για την απόψυξη φαγητού (**300 W**): Περιστρέψτε το κουμπί **POWER** (ΙΣΧΥΣ) [4].

- Περιστρέψτε το κουμπί **TIMER** (ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ) **5** ΣΤΟ **0,4 kg** στην εξωτερική γραμμή. Αυτή η ρύθμιση αναφέρεται στα 6 λεπτά.
- Για να εξασφαλίσετε μια ομοιόμορφη απόψυξη, ίδια τρόφιμα πρέπει να

αναμειγνύονται ή περιστρέφονται μετά από περίπου δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος.

- Αφότου παρέλθει ο ρυθμιζόμενος χρόνος: ακούγονται ήχοι κουδουνίσματος.

● Πίνακες μαγειρέματος και απόψυξης

● Πίνακας μαγειρέματος

- Ο πίνακας μαγειρέματος κατωτέρω παρέχει διαφορετικά παραδείγματα εφαρμογής και περιγράφει τις διάφορες ρυθμίσεις που απαιτούνται.

Ισχύς μαγειρέματος	Ισχύς	Παράδειγμα εφαρμογής	Βάρος	Χρόνος
21 %	150 W	Μαλάκωμα παγωτού	100 ml	1 λεπτό
43 %	300 W	Λιώσιμο βουτύρου Απόψυξη φαγητού	100 γρ. δείτε τον πίνακα απόψυξης	2 λεπτά
57 %	400 W	Ζέσταμα υγρού (από το ψυγείο)	200 ml	4 λεπτά
71 %	500 W	Μαγείρεμα ρυζιού	100 γρ. με 250 ml νερό	15 λεπτά
86 %	600 W	Ζέσταμα κατεψυγμένων λαχανικών	200 γρ.	4 λεπτά
100 %	700 W	Ζέσταμα κατεψυγμένων σπιγισμάτων ζυμαρικών	300 γρ.	6 λεπτά

● Μαγείρεμα με το φούρνο μικροκυμάτων

Τρόφιμο	Ποσότητα	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)	Πληροφορίες
Φιλέτο ψαριού	400 γρ.	600	10-15	Προσθέστε λίγο νερό και χυμό λεμονιού.
Λαχανικά	250 γρ.	500	5-10	Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια. Προσθέστε λίγο νερό. Ανακατεύετε το φαγητό κατά διαστήματα.
Πατάτες	500 γρ.	700	8-10	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια. Προσθέστε λίγο νερό. Ανακατεύετε το φαγητό κατά διαστήματα.
Ρύζι	100 γρ. ρύζι + 250 ml νερό	600	15	Ξεπλύνετε το ρύζι πριν το μαγειρέψετε.
Επιδόρπιο (π.χ. πουτίγκα, κεκάκια)	100-300 γρ.	500	1-5	Προετοιμάστε σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής.

Τρόφιμο	Ποσότητα	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)	Πληροφορίες
Ρολό κιμά	600 γρ.	700	23-28	Καρυκεύστε το ρολό κιμά, τοποθετήστε το σε μια πιατέλα και σκεπάστε την πιατέλα με καπάκι.

● Πίνακας απόψυξης

- ☐ Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τον μέσο χρόνο απόψυξης που χρειάζεται για διαφορετικά βάρη.
- ☐ Παρατείνετε τον χρόνο απόψυξης όπως απαιτείται εάν το επιθυμητό βάρος δεν έχει αποψυχθεί ακόμα.

Βάρος	Χρόνος απόψυξης (κιμάς)	Χρόνος απόψυξης (λαχανικά)
0,2 κιλά	4 λεπτά	4 λεπτά
0,4 κιλά	6 λεπτά	8 λεπτά
0,6 κιλά	8 λεπτά	12 λεπτά
0,8 κιλά	12 λεπτά	16 λεπτά
1,0 κιλό	15 λεπτά	20 λεπτά

● Ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων

Τρόφιμο	Βάρος	Ισχύς (W)	Χρόνος (λεπτά)
Σούπα	400 ml	600	8-10
Βραστό	500 γρ.	600	10-13
Συνοδευτικά (π.χ. ρύζι, ζυμαρικά)	500 γρ.	600	8-10
Λαχανικά	300 γρ.	600	8-10

● Συνταγές

● Σοκολατένιο κέικ κούπας

 7 λεπτά

 x 1

Χρόνος προετοιμασίας:	5 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος:	2 λεπτά

Υλικά

4 κουταλιές σούπας	Αλεύρι
¼ κουταλιά σούπας	Μπέικιν πάουντερ

4 κουταλιές σούπας	Ζάχαρη άχνη
2 κουταλιές σούπας	Σκόνη κακάο
1	αυγό
3 κουταλιές σούπας	Γάλα
3 κουταλιές σούπας	Φυτικό λάδι
Λίγες σταγόνες	Εκχύλισμα βανίλιας ή άλλο εκχύλισμα (προαιρετικό)
2 κουταλιές σούπας	Τσιπς σοκολάτας, ξηροί καρποί ή σταφίδες (προαιρετικό)

Προετοιμασία

- 1. Προσθέστε αλεύρι, μπέικιν πάουντερ, ζάχαρη όχην και σκόνη κακάο σε μια μεγάλη κούπα ασφαλή για συσκευή μικροκυμάτων. Αναμειζτε όλα υλικά.
- 2. Προσθέστε ένα αυγό και ανακατέψτε όλα τα υλικά.
- 3. Προσθέστε γάλα και φυτικό έλαιο. Προσθέστε εκχύλισμα βανίλιας ή άλλο εκχύλισμα, εάν επιθυμείτε. Ανακατέψτε όλα τα υλικά μέχρι το μείγμα να γίνει λείο.
- 4. Εάν επιθυμείτε προσθέστε τσιπς σοκολάτας, ξηρούς καρπούς ή σταφίδες. Αναμειζτε όλα υλικά.
- 5. Τοποθετήστε την κούπα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου [2]. Μαγειρέψτε το κέικ στα 700 W για 2 λεπτά ή μέχρι να σταματήσει το κέικ να φουσκώνει και σφίξει.
- 6. Να φοράτε γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε την καυτή κούπα. Απολαύστε το νόστιμο κέικ!

Καραμελωμένο καλαμπόκι

 24 λεπτά

 x 8

Χρόνος προετοιμασίας:	20 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος:	4 λεπτά

Υλικά

60 γρ.	Πυρήνας καλαμποκιού
240 γρ.	Καφέ ζάχαρη
60 ml	Σιρόπι καλαμποκιού
3 κουταλιές σούπας	Ανάλατο βούτυρο
½ κουταλιά του γλυκού	Αλάτι
1 κουταλιά του γλυκού	Εκχύλισμα βανίλιας
¼ κουταλιάς του γλυκού	Σόδα μαγειρικής
Λίγες σταγόνες	Φυτικό λάδι (προαιρετικό)

Προετοιμασία

- 1. Προσθέστε τους σπόρους καλαμποκιού σε μια χάρτινη σακούλα. Προσθέστε λίγες σταγόνες φυτικό έλαιο, εάν επιθυμείτε. Τσακίστε το επάνω μέρος της σακούλας λίγες φορές για να την κλείσετε.
- 2. Τοποθετήστε την σακούλα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου [2]. Μαγειρέψτε το καλαμπόκι στα 700 W για 4 λεπτά ή μέχρι να μην ακούτε τον κρότο από το καλαμπόκι που σκάει.
- 3. Προετοιμασία της καραμέλας: Προσθέστε ζάχαρη, σιρόπι καλαμποκιού, βούτυρο και αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ κατάλληλο για συσκευή μικροκυμάτων. Μαγειρέψτε το μείγμα στα 700 W για 2 λεπτά. Ανακατέψτε το μείγμα και μαγειρέψτε το στα 700 W για άλλα 2 λεπτά μέχρι να δημιουργηθούν πολλές φουσκάλες.
- 4. Προσθέστε εκχύλισμα βανίλιας και σόδα μαγειρικής στο μείγμα καραμέλας και ανακατέψτε το καλά. Αμέσως προσθέστε ένα τρίτο της καυτής καραμέλας πάνω από το ποπ-κορν στην σακούλα. Κλείστε τη σακούλα και ανακινήστε ώστε να καλυφθεί το ποπ-κορν. Προσθέστε άλλο ένα τρίτο της καραμέλας πάνω από το ποπ-κορν. Κλείστε τη σακούλα και ανακινήστε την. Προσθέστε την υπόλοιπη καραμέλα πάνω από το ποπ-κορν και ανακινήστε την σακούλα άλλη μια τελευταία φορά.
- 5. Τοποθετήστε την σακούλα στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου [2]. Μαγειρέψτε το ποπ-κορν στα 700 W για 1 λεπτά. Να φοράτε γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε και ανακινείτε την χάρτινη σακούλα.
- 6. Βάλτε το καυτό καραμελωμένο καλαμπόκι μέσα σε ένα δοχείο. Αφήστε το καραμελωμένο καλαμπόκι να κρυώσει εντελώς για 20 λεπτά. Κομματιάστε το καραμελωμένο καλαμπόκι και απολαύστε!

● Πατάτες πρωινού

 25 λεπτά

 x 2

Χρόνος προετοιμασίας:	15 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος:	10 λεπτά

Υλικά

2	Πατάτες μεσαίου μεγέθους (καθαρισμένες και κομμένες σε φέτες)
½	Κρεμμύδι (σε φέτες)
¼ κουταλιές του γλυκού	Αλάτι
⅛ κουταλιές του γλυκού	Πιπέρι
¼ κουταλιές του γλυκού	Αλάτι με σκόρδο
60 γρ.	Τυρί τσένταρ

Προετοιμασία

1. Προσθέστε τις πατάτες και τις φέτες κρεμμυδιού σε ένα μπολ κατάλληλο για συσκευή μικροκυμάτων.
2. Καρυκεύστε τις πατάτες και τα κρεμμύδια με αλάτι, πιπέρι και αλάτι με σκόρδο. Ανακατέψτε τα όλα καλά και καλύψτε το μπολ.
3. Τοποθετήστε το μπολ στο κέντρο του περιστρεφόμενου πιάτου **2**. Μαγειρέψτε τις καρυκευμένες πατάτες και τα κρεμμύδια στα 700 W για 9 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτούν οι πατάτες.
4. Προσθέστε τυρί και μαγειρέψτε στα 500 W για ένα λεπτό.
5. Να φοράτε γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε το καυτό μπολ. Απολαύστε το νόστιμο πρωινό!

● Σολωμός στα μικροκύματα

 28 λεπτά

 x 1

Χρόνος προετοιμασίας:	5 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος:	23 λεπτά

Υλικά

1 τεμάχιο	Σολωμός (400 γρ.)
½ κουταλιά του γλυκού	Πιπέρι
½ κουταλιά του γλυκού	Αλάτι
2 κουταλιές του γλυκού	Νερό
¼	Λεμόνι

Προετοιμασία

1. Βγάλτε τον σολωμό από το ψυγείο. Αν είναι παγωμένος, ξεπαγώστε τον, ρυθμίζοντας τον φούρνο μικροκυμάτων στα 300 W και τον χρόνο στα 6 λεπτά.
2. Όταν ο σολωμός ξεπαγώσει, βγάλτε τον από τον μικροκυμάτων και προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
3. Τοποθετήστε τον αλατοπιπερωμένο σολωμό σε ένα πιάτο, προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό και καλύψτε το πιάτο. Αν το καλύψετε με πλαστική μεμβράνη, ανοίξτε μερικές τρύπες στη μεμβράνη, τρυπώντας τη με ένα πιρούνι.
4. Τοποθετήστε το πιάτο στην περιστρεφόμενη βάση του φούρνου. Ρυθμίστε την ισχύ του φούρνου μικροκυμάτων στα 600 W και ψήστε τον για 7 λεπτά.
5. Προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού και σερβίρετε.

● Ρολό κιμά

 33-38 λεπτά

 x 2-3

Χρόνος προετοιμασίας:	10 λεπτά
Χρόνος μαγειρέματος:	23-28 λεπτά

Υλικά

500 g	Κιμάς
½	Κρεμμύδι (κομμένο)
1	Αυγό (χτυπημένο)
100 g	Τριμμένο ξερό ψωμί
¼ κουταλιάς του γλυκού	Πιπέρι
¼ κουταλιάς του γλυκού	Αλάτι
Για τη σάλτσα:	
75 ml	Νερό
1 κ.σ.	Μουστάρδα
2 κουταλιές σούπας	Σάλτσα τομάτας ή κέτσαπ
1 κουταλιά του γλυκού	Ζάχαρη
Προαιρετικά	Μαϊντανός

Προετοιμασία

1. Φτιάξτε το μείγμα του ρολού ανακατεύοντας τον κιμά με το κρεμμύδι, το χτυπημένο αυγό και το τριμμένο ψωμί, και προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
2. Πλάστε το μείγμα σε ρολό και τοποθετήστε το σε σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Καλύψτε το σκεύος. Αν το καλύψετε με πλαστική μεμβράνη, ανοίξτε μερικές τρύπες στη μεμβράνη, τρυπώντας τη με ένα πιρούνι.
3. Ψήστε το ρολό κιμά στον φούρνο μικροκυμάτων, για περίπου 18 με 23 λεπτά στα 700 W.

4. Όσο ψήνεται, αναμείξτε όλα τα υλικά της σάλτσας σε ένα μικρό μπολ.
5. Όταν το ρολό κιμά ψηθεί, περιχύστε το με τη σάλτσα. Σκεπάστε το ξανά και βάλτε το στον φούρνο μικροκυμάτων για 5 λεπτά στα 700 W.
6. Σερβίρετε και απολαύστε.

● Γαρίδες με λεμόνι και σκόρδο στα μικροκύματα

 10 λεπτά

 x 1-2

Χρόνος μαγειρέματος:	10 λεπτά
----------------------	----------

Υλικά

200 g	Γαρίδες, καθαρισμένες και με βγαλμένα τα έντερα
2 σκελίδες	σκόρδο, ψιλοκομμένες
1	χυμός λεμονιού
30 g	βούτυρο
1 κ.σ.	ψιλοκομμένος μαϊντανός
Αλάτι και πιπέρι για καρύκευση	

Προετοιμασία

1. Βάλτε τις γαρίδες σε ένα σκεύος ασφαλές για συσκευή μικροκυμάτων.
2. Προσθέστε σκόρδο, το χυμό του λεμονιού, το βούτυρο, αλάτι και πιπέρι.
3. Καλύψτε και μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στην υψηλή βαθμίδα για 3-4 λεπτά ή μέχρι η γαρίδες να γίνουν ροζ και να είναι καλά μαγειρεμένες.
4. Γαρνίρετε με μαϊντανό και σερβίρετε επάνω σε ρύζι ή ζυμαρικά

● Mac and Cheese στα μικροκύματα

 20 λεπτά

 x 1

Χρόνος μαγειρέματος:	20 λεπτά
----------------------	----------

Υλικά

100 g	Μακαρόνι κοφτό σε σχήμα μισοφέγγαρου
120 ml	Νερό
60 ml	Γάλα
20 g	Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
20 g	Βούτυρο
60 g	Τυρί τσένταρ και τυρί μοτσαρέλα
½ κουταλιά του γλυκού	Αλάτι
¼ κουταλιάς του γλυκού	Πιπέρι

Προετοιμασία

1. Μαγείρεμα των ζυμαρικών: Αναμείξτε τα ζυμαρικά και το νερό σε ένα μπολ ασφαλές για συσκευή μικροκυμάτων. Βάλτε το μπολ στο δίσκο και μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για 5-6 λεπτά, ανακατεύοντας στα μισά.
2. Προετοιμασία της σάλτσας με τυρί: Λιώστε το βούτυρο στα 500 W για 2 λεπτά. Προσθέστε ανακατεύοντας το αλεύρι και το γάλα μέχρι το μείγμα να είναι λείο και πυκνό. Προσθέστε ανακατεύοντας το τυρί, το αλάτι και το πιπέρι.
3. Ανάμειξη ζυμαρικών και σάλτσας: Προσθέστε τα μαγειρεμένα ζυμαρικά στη σάλτσα με το τυρί και ανακατέψτε μέχρι τα ζυμαρικά να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
4. Ανακάτεμα και σερβίρισμα: Μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για άλλα 5-6 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί και να γίνει κρεμώδες.

● Ριζότο στη συσκευή μικροκυμάτων

 23 λεπτά

 x 1-2

Χρόνος μαγειρέματος:	23 λεπτά
----------------------	----------

Υλικά

200 g	Ρύζι Αρμπόριο
480 ml	Ζωμός κοτόπουλου ή λαχανικών
120 ml	Λευκό κρασί (προαιρετικό)
60 g	Τριμμένο τυρί Παρμεζάνα
80 g	Ψιλοκομμένο κρεμμύδι
1 σκελίδα	Σκόρδο, ψιλοκομμένο (3 γραμμάρια)
15 g	Βούτυρο
½ κουταλιά του γλυκού	Αλάτι
¼ κουταλιάς του γλυκού	Πιπέρι

Προετοιμασία

1. Μαγείρεμα του κρεμμυδιού και του σκόρδου:
 - Σε ένα μπολ ασφαλές για συσκευή μικροκυμάτων αναμείξτε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, το ψιλοκομμένο σκόρδο και το βούτυρο. Μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για 2-3 λεπτά μέχρι το κρεμμύδι να γίνει διαφανές.
2. Μαγείρεμα του ρυζιού:
 - Προσθέστε το ρύζι Αρμπόριο στο μπολ και ανακατέψτε για να επιστρωθεί με το μείγμα βουτύρου.
 - Προσθέστε το ζωμό και το λευκό κρασί (εάν χρησιμοποιείται). Μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για 10-12 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε 3-4 λεπτά μέχρι το ρύζι να είναι μαλακό και κρεμώδες.

3. Ολοκλήρωση του ριζότου:
- Προσθέστε ανακατεύοντας το τριμμένο τυρί Παρμεζάνα. Μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για άλλα 2-3 λεπτά ώστε να ολοκληρωθεί η παρασκευή. Αλατοπιπερώστε και σερβίρετε ζεστό.

● Γεμιστές πιπεριές στη συσκευή μικροκυμάτων

 15 λεπτά

 x 1-2

Χρόνος μαγειρέματος:	15 λεπτά
----------------------	----------

Υλικά

2	Πιπεριές
120 g	Μαγειρεμένο ρύζι
120 g	Κιμά από μοσχάρι ή γαλοπούλα
120 ml	Σάλτσα τομάτας
30 g	Τριμμένο τυρί τσένταρ και μοτσαρέλα
40 g	Ψιλοκομμένο κρεμμύδι
½ κουταλιά του γλυκού	Αλάτι
½ κουταλιά του γλυκού	Πιπέρι

Προετοιμασία

1. Προετοιμασία των πιπεριών:
 - Κόψτε το επάνω μέρος των πιπεριών και αφαιρέστε τους σπόρους.
 - Βάλτε τις σε ένα σκεύος ασφαλές για συσκευή μικροκυμάτων.
2. Μαγείρεμα της γέμισης:
 - Σε ένα μπολ ασφαλές για συσκευή μικροκυμάτων ανακατέψτε το ρύζι, τον μοσχαρίσιο κιμά, τη σάλτσα τομάτας, το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και προαιρετικά τα μυρωδικά.
 - Προετοιμάστε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για 4-5 λεπτά μέχρι να μαγειρευτεί εντελώς.

3. Γέμισμα και μαγείρεμα των πιπεριών:
- Γεμίστε τις πιπεριές με το μαγειρεμένο μείγμα.
 - Επικαλύψτε με τριμμένο τυρί.
 - Παρασκευάστε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για 4-5 λεπτά μέχρι οι πιπεριές να μαλακώσουν και να λιώσει το τυρί.

● Μελιτζάνες με παρμεζάνα στη συσκευή μικροκυμάτων

 20 λεπτά

 x 1-2

Χρόνος μαγειρέματος:	20 λεπτά
----------------------	----------

Υλικά

1	Μεγάλη μελιτζάνα, κομμένη σε στρογγυλές φέτες
240 ml	Σάλτσα μαρινάρα
120 g	Τριμμένο τυρί μοτσαρέλα
60 g	Τριμμένο τυρί Παρμεζάνα
60 g	Τριμμένη φρυγανιά
1	Αυγό χτυπημένο
½ κουταλιά του γλυκού	Αλάτι
½ κουταλιά του γλυκού	Πιπέρι

Προετοιμασία

1. Προετοιμασία των μελιτζανών:
 - Βουτήξτε τις φέτες μελιτζάνας στο χτυπημένο αυγό, στη συνέχεια επιστρώστε με την τριμμένη φρυγανιά.
 - Βάλτε μια στρώση σε ένα πιάτο κατάλληλο για συσκευή μικροκυμάτων.
2. Μαγείρεμα των μελιτζανών:
 - Μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για 5-6 λεπτά, γυρίζοντας τες ενδιάμεσα, μέχρι οι μελιτζάνες να μαλακώσουν και η τριμμένη φρυγανιά να έχει χρυσό χρώμα.

3. Διάταξη του πιάτου:
- Σε ένα σκεύος ασφαλές για συσκευή μικροκυμάτων βάλτε μια στρώση σάλτσα μαρινάρα, μαγειρεμένες φέτες μελιτζάνας και τριμμένο τυρί μοτσαρέλα.
 - Επαναλάβετε αυτή τη διάταξη στρώσεων μέχρι να χρησιμοποιήσετε όλα τα υλικά, ολοκληρώνοντας με μια στρώση τυρί μοτσαρέλα και Παρμεζάνα.
4. Μαγείρεμα του πιάτου:
- Μαγειρέψτε στη συσκευή μικροκυμάτων στα 700 W για 8–10 λεπτά μέχρι να λιώσει το τυρί και να κάνει φυσαλίδες.

● **Καθαρισμός και φροντίδα**

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος

ηλεκτροπληξίας! Πριν τον καθαρισμό:

Αποσυνδέετε πάντα το προϊόν από την πρίζα στον τοίχο.

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην καθαρίζετε το προϊόν αμέσως μετά τη λειτουργία. Αφήστε πρώτα το προϊόν να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην βυθίζετε τα ηλεκτρικά στοιχεία του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Ποτέ μην κρατάτε το προϊόν κάτω από τρεχούμενο νερό.

❗ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- ❑ Καθαρίζετε το προϊόν αμέσως αφότου κρυώσει. Μόλις τα υπολείμματα τροφίμων στεγνώσουν, δεν απομακρύνονται εύκολα.
- ❑ Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σπρέι και άλλα επιθετικά απορρυπαντικά διότι μπορεί αυτά να έχουν ως αποτέλεσμα λεκέδες, κηλίδες ή να θολώσουν τις επιφάνειες.
- ❑ Μην χρησιμοποιείτε τριβικά καθαριστικά μέσα.
- ❑ Περιβλήμα: Καθαρίζετε το περιβλήμα του προϊόντος με ένα νωπό πανί.

- ❑ Θάλαμος μαγειρέματος: Διατηρείτε πάντα το θάλαμο μαγειρέματος **[10]** καθαρό. Εάν πιτσιλίσματα φαγητού ή υγρών κολλήσουν στα τοιχώματα του προϊόντος, σκουπίστε τα με ένα νωπό πανί.
Εφόσον απαιτείται χρησιμοποιείτε ένα ήπιο υγρό πιάτων στο πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα πανί βρεγμένο μόνο με καθαρό νερό για να απομακρύνετε υπολείμματα από το απορρυπαντικό.
- ❑ Περιστρεφόμενο πιάτο: Καθαρίζετε το περιστρεφόμενο πιάτο **[2]** τακτικά με ζεστή σαπουνάδα. Το περιστρεφόμενο πιάτο μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.
- ❑ Πιτσιλιές και ρύποι: Χρησιμοποιείτε ένα νωπό πανί τακτικά για την αφαίρεση πιτσιλιών και ρύπων από τα παρακάτω μέρη:
 - Θύρα **[7]** (και οι δύο πλευρές)
 - Παράθυρο οπτικής επαφής (και οι δύο πλευρές)
 - Στεγανοποίηση πόρτας **[6]** και παρακείμενα τμήματα
- ❑ Συμπύκνωση: Εάν συσσωρεύεται συμπύκνωση επάνω ή γύρω από το εξωτερικό τμήμα της πόρτας **[7]**, σκουπίστε την με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί εάν το προϊόν λειτουργεί σε εξαιρετικά υγρές συνθήκες.
- ❑ Οσμές: Αφαιρείτε συχνά τις οσμές. Τοποθετήστε ένα βαθύ μπολ για συσκευή μικροκυμάτων – γεμάτο με μια κούπα νερό και χυμό μαζι με φλούδα ενός λεμονιού – μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος **[10]**. Θερμάνετε το μείγμα για 5 λεπτά. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος σχολαστικά και στεγνώστε τον με ένα μαλακό πανί.

● Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Το προϊόν δεν εκκινεί το μαγείρεμα.	Η πόρτα [7] δεν κλείνει σωστά.	Κλείστε την πόρτα [7] .
Το περιστρεφόμενο πιάτο [2] κάνει δυνατό θόρυβο κατά την περιστροφή.	Το περιστρεφόμενο πιάτο [2] δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στα κυλινδράκια και στη βάση του. Τα κυλινδράκια [2] ή/και το δάπεδο του θαλάμου μαγειρέματος [10] δεν είναι καθαρά.	Τοποθετήστε το περιστρεφόμενο πιάτο [2] σωστά στον θάλαμο μαγειρέματος [10] . Καθαρίστε τα κυλινδράκια [2] και το δάπεδο του θαλάμου μαγειρέματος [10] .
Το φως στο εσωτερικό του προϊόντος δεν λειτουργεί.	Το φως είναι ελαττωματικό.	Επικοινωνήστε με το σέρβις πελατών.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.



Προσέξτε τον χαρακτηρισμό των υλικών συσκευασίας για τον διαχωρισμό απορριμμάτων, αυτά είναι χαρακτηρισμένα από συντόμευσεις (a) και αριθμούς (b) με την ακόλουθη σημασία: 1–7: πλαστικά / 20–22: χαρτί και χαρτόνι / 80–98: σύνθετο υλικό.



Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Για την προστασία του περιβάλλοντος, μην απορρίπτετε το άχρηστο πλέον προϊόν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά παραδώστε το στα ειδικά Κέντρα απόρριψης. Για τα σημεία συλλογής και τις ώρες λειτουργίας τους απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές κατευθυντήριες οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την παράδοση. Σε περίπτωση ελαττώματος υλικού ή κατασκευής, έχετε νόμιμα δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται με οιονδήποτε τρόπο από την αναφερόμενη παρακάτω εγγύηση.

Η εγγύηση για το προϊόν αυτό ανέρχεται σε 3 έτη από την ημερομηνία αγοράς. Ο χρόνος εγγύησης αρχίζει την ημερομηνία αγοράς. Φυλάξτε τη γνήσια απόδειξη αγοράς σε σίγουρο μέρος, καθώς αυτό το έγγραφο απαιτείται ως αποδεικτικό της αγοράς.

Όλες οι ζημιές ή τα ελαττώματα, τα οποία υπάρχουν ήδη κατά τον χρόνο της αγοράς, πρέπει να αναφέρονται χωρίς καθυστέρηση μετά την αποσυσκευασία του προϊόντος.

Σε περίπτωση που εντός διαστήματος 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτό το προϊόν πασουςιάσει κάποιο ελάττωμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς δωρεάν κατά τη δική μας επιλογή. Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται λόγω παροχής ικανοποίησης από την ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα. Αυτό ισχύει και για

εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί.

Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει, εάν στο προϊόν προκλήθηκε ζημιά, ή εάν αυτό χρησιμοποιήθηκε ή συντηρήθηκε με μη ενδεδειγμένο τρόπο.

Η εγγύηση καλύπτει ελαττώματα στο υλικό και την κατασκευή. Αυτή η εγγύηση δεν αφορά σε μέρη του προϊόντος, τα οποία υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και συνεπώς θεωρούνται αναλώσιμα (π.χ., μπαταρίες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, εύκαμπτοι σωλήνες, φυσίγγια χρώματος), ούτε σε ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, όπως διακόπτες ή γυάλινα εξαρτήματα.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 541001_2601, 541003_2601) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις



Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy



Σερβική σφραγίδας συμμορφωσης



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 259
Einleitung	Seite 260
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 260
Lieferumfang	Seite 260
Teilebeschreibung	Seite 260
Technische Daten	Seite 261
Sicherheitshinweise	Seite 261
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite 266
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite 267
Vor dem ersten Gebrauch	Seite 267
Produkt aufstellen	Seite 268
Montage	Seite 268
Bedienung	Seite 268
Nahrungsmittel garen	Seite 268
Leistungsstufe auswählen	Seite 268
Garzeit einstellen	Seite 268
Garprozess starten	Seite 269
Lebensmittel auftauen	Seite 269
Koch- und Abtautabelle	Seite 270
Kochtabelle	Seite 270
Kochen mit der Mikrowelle	Seite 270
Abtau-Tabelle	Seite 271
Erhitzen von Gefriergut	Seite 271
Rezepte	Seite 271
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite 271
Karamell-Popcorn	Seite 272
Frühstücks-Kartoffeln	Seite 272
Mikrowellen-Lachs	Seite 273
Hackbraten	Seite 273
Zitronen-Knoblauch-Garnelen aus der Mikrowelle	Seite 273
Makkaroni mit Käse aus der Mikrowelle	Seite 274
Mikrowellen-Risotto	Seite 274
Gefüllte Paprikaschoten aus der Mikrowelle	Seite 275
Parmesan-Auberginen aus der Mikrowelle	Seite 275
Reinigung und Pflege	Seite 276
Fehlerbehebung	Seite 276
Entsorgung	Seite 277
Garantie	Seite 277
Abwicklung im Garantiefall	Seite 278
Service	Seite 278

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, der Kurzanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

	GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	WARNING! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		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.		Lebensmittelsicher: Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller )
	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLE

● Einleitung

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 541001_2601, 541003_2601 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

Das Produkt ist nur zur Verwendung in privaten Haushalten geeignet und darf nicht in medizinischen oder gewerblichen Bereichen verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

● Lieferumfang

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

- 1x Mikrowelle
- 1x Drehteller
- 1x Arretierung
- 1x Laufring
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Lüftungsöffnungen (Rückseite des Produkts – nicht abgebildet)
- 2 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Drehregler **POWER** (Leistungsstufe)
- 5 Drehregler **TIMER**
- 6 Türeinheit (Türdichtung)
- 7 Türrahmen
- 8 Türöffner-Taste
- 9 Verschluss
- 10 Garraum

● Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1100 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,1 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Garraumvolumen:	20 Liter
Gewicht:	10 kg
Abmessungen:	446 x 241 x 338 mm

GS-zertifiziert (SGS)

- 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

BITTE 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.

⚠️ 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.
- Es ist nicht erlaubt, Lebensmittel und Getränke in Behältnissen aus Metall im Produkt zu erwärmen.
- 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 frei stehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

ZUSÄTZLICHER SICHERHEITSHINWEIS

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

GEFAHR!

Verbrennungsgefahr!

Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Produkts während der Nutzung oder unmittelbar nach dem Gebrauch.

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

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

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

Produkt aufstellen

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

Bedienung

GEFAHR! Brandrisiko!

Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse von der Verpackung des Lebensmittels, das erhitzt werden soll.

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

Reinigung und Pflege

WARNUNG!

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

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.
- Reinigen Sie immer die Türdichtungen, Hohlräume und angrenzenden Teile (siehe „Reinigung und Pflege“).
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Wenn die Leuchtmittel im Inneren des Produkts ersetzt werden müssen, lassen Sie dies von einem qualifizierten Fachmann durchführen.

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 **10** stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Geschirr verwenden

- 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.
- Nutzen Sie auch keine Produkte aus Recyclingpapier. 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
Hitzebeständiges Glas	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja
Küchenpapier	Ja
Metalltablett/-platte	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein

⚠ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

● Vor dem ersten Gebrauch

- ⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Pappe und Klebeband innerhalb des Garraums **10**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- 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 **[7]** vollständig zu öffnen.
 - Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

● Montage

- Stecken Sie die Arretierung **[2]** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **[10]**).
- Setzen Sie den Laufring **[2]** auf die Lauffläche (innerhalb des Garraums **[10]**).
- Setzen Sie den Drehteller **[2]** auf den Laufring und auf die Arretierung. Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf der Arretierung aufliegen.
- Stecken Sie den Netzstecker **[3]** in eine Netzsteckdose.

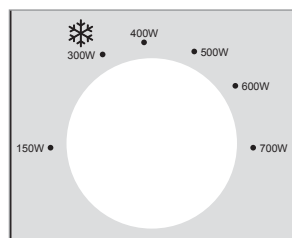
● Bedienung

- ⓘ HINWEIS:** Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.

● Nahrungsmittel garen

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

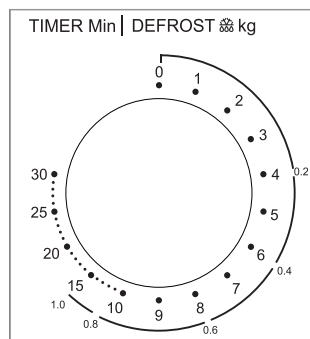
● Leistungsstufe auswählen



- Nutzen Sie den Drehregler **POWER [4]**, um eine von 6 Leistungsstufen auszuwählen:

Leistungsstufe	Kochleistung	Leistung
NIEDRIG	21 %	150 W
LEBENSMITTEL ABTAUEN ❄️	43 %	300 W
M. NIEDRIG	57 %	400 W
MITTEL	71 %	500 W
M. HOCH	86 %	600 W
HOCH	100 %	700 W

● Garzeit einstellen



- Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5], um eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.

❗ **HINWEIS:** Wählen einer Zeit von weniger als 2 Minuten: Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5] über 2 Minuten hinaus und kehren Sie dann zur gewünschten Zeit zurück. Diese Vorgehensweise liefert genauere Ergebnisse.

● Garprozess starten

- Sobald Leistungsstufe und Zeit eingestellt sind, startet das Produkt den Garprozess.
- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, wird der Garprozess automatisch beendet und es ertönt ein Rington.

❗ **HINWEIS:** Stellen Sie den Drehregler **TIMER** [5] unter folgenden Umständen immer auf Position **0** zurück:

- Nahrungsmittel wurden aus dem Produkt entfernt, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.
- Das Produkt wird nicht genutzt.

- **Garvorgang vorzeitig beenden:**
 - Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5] zurück auf Position **0**.
 - Drücken Sie zum Öffnen der Tür [7] die Türöffner-Taste [8].

❗ **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich aus.

● Lebensmittel auftauen

Nutzen Sie die Einstellung ❄ am Drehregler **POWER** [4] zum Auftauen von Lebensmitteln.

❗ HINWEISE:

- Wählen Sie die Abtau-Funktion in der äußeren Zeile am Drehregler **TIMER** [5]. Die Abtau-Funktion gibt die ungefähre Abtauzeit für das entsprechende Gewicht von Hackfleisch an.

Beispiel:

400 g Hackfleisch auftauen:

Leistungsstufe zum Abtauen von Lebensmitteln auswählen (**300 W**): Drehen Sie den Drehregler **POWER** [4].

Stellen Sie mit dem Drehregler **TIMER** [5] **0,4 kg** auf der äußeren Zeile ein. Diese Einstellung entspricht 6 Minuten.

- Um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten, sollten einige Nahrungsmittel nach etwa zwei Dritteln der Garzeit gemischt oder gewendet werden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Rington.

● Koch- und Abtautabelle

● Kochtabelle

- Die folgende Kochtabelle zeigt verschiedene Anwendungsbeispiele und beschreibt die hierfür benötigten Einstellungen.

Kochleistung	Leistung	Anwendungsbeispiel	Gewicht	Zeit
21 %	150 W	Speiseeis leicht antauen	100 ml	1 min
43 %	300 W	Butter schmelzen Lebensmittel abtauen	100 g siehe Abtau-Tabelle	2 min
57 %	400 W	Flüssigkeit auftauen (aus dem Kühlschrank)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Reis kochen	100 g mit 250 ml Wasser	15 min
86 %	600 W	Tiefgefrorenes Gemüse erhitzen	200 g	4 min
100 %	700 W	Tiefgefrorene Instant-Nudeln erhitzen	300 g	6 min

● Kochen mit der Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Information
Fischfilet	400 g	600	10 - 15	Ein wenig Wasser und Zitronensaft hinzufügen.
Gemüse	250 g	500	5 - 10	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	700	8 - 10	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Reis	100 g Reis + 250 ml Wasser	600	15	Spülen Sie den Reis vor dem Kochen ab.
Dessert (z. B. Pudding, Muffin)	100-300 g	500	1-5	Nach Rezepturanweisung zubereitet.
Hackbraten	600 g	700	23-28	Den Hackbraten würzen, auf einen Teller legen und den Teller mit einem Deckel abdecken.

● Abtau-Tabelle

- Folgende Tabelle zeigt die ungefähre Abtauzeit, die für verschiedene Gewichte benötigt wird.
- Verlängern Sie die Auftauzeit nach Bedarf, falls das gewünschte Gewicht noch nicht aufgetaut sein sollte.

Gewicht	Abtauzeit (Hackfleisch)	Abtauzeit (Gemüse)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Erhitzen von Gefriergut

Lebensmittel	Gewicht	Leistung (W)	Zeit (Min.)
Suppe	400 ml	600	8 - 10
Eintopf	500 g	600	10 - 13
Beilagen (z. B. Reis, Pasta)	500 g	600	8 - 10
Gemüse	300 g	600	8 - 10

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

4 EL	Mehl
¼ EL	Backpulver
4 EL	Streuzucker
2 EL	Kakaopulver
1	Ei
3 EL	Milch
3 EL	Pflflanzenöl
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, mikrowellen-geeignete 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 **2**. Garen Sie den Kuchen bei 700 W für 2 Minuten oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
6. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

● Karamell-Popcorn

 24 min

 x 8

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.
2. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Mais bei 700 W für 4 Minuten oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung bei 700 W für 2 Minuten. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie bei 700 W für weitere 2 Minuten, bis viele Blasen aufsprudeln.
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 . Garen Sie das Popcorn bei 700 W für 1 Minute. 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 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerbrehen Sie das Karamell-Popcorn in Stücke und lassen Sie es sich schmecken!

● Frühstücks-Kartoffeln

 25 min

 x 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mikrowellen-Lachs

 28 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

1 Stück	Lachs (400 g)
½ TL	Pfeffer
½ TL	Salz
2 TL	Wasser
¼	Zitrone

Zubereitung

1. Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn er gefroren ist, den Lachs in die Mikrowelle legen, die Leistung auf 300 W und die Zeit auf 6 Minuten einstellen, um den Lachs aufzutauen.
2. Den aufgetauten Lachs herausnehmen und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Den gewürzten Lachs auf einen Teller legen und 2 TL Wasser hinzufügen, dann den Teller abdecken. Wenn der Lachs mit Plastikfolie bedeckt ist, mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.
4. Den Teller auf den Drehteller stellen. Die Leistung der Mikrowelle auf 600 W einstellen und den Lachs 7 Minuten lang garen.
5. Etwas Zitronensaft dazugeben und servieren.

● Hackbraten

 33-38 min

 x 2-3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23-28 min

Zutaten

500 g	Rinderhackfleisch
½	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Semmelbrösel

¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Salz
Für die Sauce:	
75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomatenketchup
1 TL	Zucker
Optional	Petersilie

Zubereitung

1. Rinderhackfleisch, Zwiebel, verquirltes Ei und Semmelbrösel zu einem Hackbratenteig verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Einen Hackbraten formen und in eine mikrowellengeeignete Schale legen. Danach die Schale abdecken. Wenn der Lachs mit Plastikfolie bedeckt ist, mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.
3. Den Hackbraten etwa 18-23 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung garen.
4. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Wenn der Hackbraten fertig ist, die Sauce über den Hackbraten träufeln. Zugedeckt 5 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung in der Mikrowelle garen.
6. Servieren und genießen.

● Zitronen-Knoblauch-Garnelen aus der Mikrowelle

 10 min

 x 1-2

Garzeit:	10 min
----------	--------

Zutaten

200 g	Garnelen, geschält und entdarmt
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1	Zitrone, entsaftet
30 g	Butter
1 EL	Gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

Zubereitung

1. Garnelen in eine mikrowellengeeignete Schüssel legen.
2. Knoblauch, Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Zugedeckt auf höchster Stufe 3–4 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, bis die Garnelen rosa und durchgegart sind.
4. Mit Petersilie garnieren und auf Reis oder Nudeln servieren.

● Makkaroni mit Käse aus der Mikrowelle

 20 min

 x 1

Garzeit:	20 min
----------	--------

Zutaten

100 g	Ellenbogen-Pasta
120 ml	Wasser
60 ml	Milch
20 g	Allzweckmehl
20 g	Butter
60 g	Cheddar- und Mozzarella-Käse
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Pasta kochen: Nudeln und Wasser zusammen in eine mikrowellengeeigneten Schüssel geben. Die Schüssel auf den Drehteller stellen und bei 700 W für 5–6 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
2. Käsesoße zubereiten: Die Butter bei 500 W für 2 Minuten schmelzen. Mehl und Milch einrühren, bis die Masse glatt ist und eindickt. Käse, Salz und Pfeffer unterrühren.
3. Pasta und Soße mischen: Die gekochten Nudeln in die Käsesoße geben und umrühren, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.
4. Erhitzen und Servieren: Weitere 5–6 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis der Käse geschmolzen und cremig ist.

● Mikrowellen-Risotto

 23 min

 x 1-2

Garzeit:	23 min
----------	--------

Zutaten

200 g	Arborio-Reis
480 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
120 ml	Weißwein (optional)
60 g	Geriebener Parmesankäse
80 g	Gehackte Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch, gehackt (3 g)
15 g	Butter
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch garen:
 - In einer mikrowellengeeigneten Schüssel gehackte Zwiebeln, gehackten Knoblauch und Butter vermengen. In der Mikrowelle bei 700 W für 2–3 Minuten garen, bis die Zwiebeln glasig sind.
2. Reis kochen:
 - Den Arborio-Reis in die Schüssel geben und umrühren, um ihn mit der Buttermischung zu bedecken.
 - Brühe und Weißwein (falls verwendet) hinzufügen. In der Mikrowelle bei 700 W für 10–12 Minuten kochen, dabei alle 3–4 Minuten umrühren, bis der Reis weich und cremig ist.
3. Risotto fertigstellen:
 - Geriebenen Parmesankäse unterrühren. In der Mikrowelle bei 700 W noch einmal 2–3 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und heiß servieren.

● Gefüllte Paprikaschoten aus der Mikrowelle

 15 min

 x 1-2

Garzeit:	15 min
----------	--------

Zutaten

2	Paprikaschoten
120 g	Gekochter Reis
120 g	Rinder- oder Putenhackfleisch
120 ml	Tomatensoße
30 g	Geraspelter Cheddar- und Mozzarella-Käse
40 g	Gehackte Zwiebeln
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Paprikaschoten vorbereiten:
 - Von den Paprikaschoten die Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
 - In eine mikrowellengeeignete Schüssel legen.
2. Füllung zubereiten:
 - In einer mikrowellengeeigneten Schüssel den gekochten Reis, das Hackfleisch, die Tomatensoße, die gehackten Zwiebeln und die optionalen Kräuter mischen.
 - In der Mikrowelle bei 700 W für 4–5 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart ist.
3. Paprika füllen und garen:
 - Die Paprikaschoten mit der gegarten Mischung füllen.
 - Mit dem geraspelten Käse bestreuen.
 - 4–5 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen ist.

● Parmesan-Auberginen aus der Mikrowelle

 20 min

 x 1-2

Garzeit:	20 min
----------	--------

Zutaten

1	Große Aubergine, in runde Scheiben geschnitten
240 ml	Marinara-Soße
120 g	Geraspelter Mozzarella-Käse
60 g	Geriebener Parmesankäse
60 g	Paniermehl
1	Ei, verquirlt
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Aubergine vorbereiten:
 - Auberginenscheiben in das verquirlte Ei tauchen, dann mit dem Paniermehl bestreuen.
 - In einer Schicht auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen.
2. Aubergine garen:
 - In der Mikrowelle bei 700 W für 5–6 Minuten garen; nach der Hälfte der Zeit umdrehen, bis die Auberginen weich sind und das Paniermehl goldbraun ist.
3. Zutaten kombinieren:
 - In einer mikrowellengeeigneten Schüssel die Marinara-Soße, die gekochten Auberginenscheiben und den geraspelten Mozzarella-Käse schichten.
 - Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und mit einer Schicht Mozzarella und Parmesan abschließen.
4. Überbacken:
 - Weitere 8–10 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen bildet.

● **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.

📌 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 **10** 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: Reinigen Sie den Drehteller **2** regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller ist für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- ☐ -Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Tür **7** (beide Seiten)
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung **6** und angrenzende Komponenten
- ☐ Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür **7** 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 **10**. 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 7 ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür 7 .
Der Drehteller 2 macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller 2 ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller 2 korrekt im Garraum 10 .
	Der Laufring 2 und/oder der Boden des Garraums 10 sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring 2 und den Boden des Garraums 10 .
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.



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 541001_2601, 541003_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

Service Belgien

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Serbisches Konformitätszeichen

