

ide line®

ART.NR. 753-126



DK	Mikrobølgeovn med grill.....	2
SE	Mikrovågsugn med grill.....	5
NO	Mikrobølgeovn med grill	8
FI	Mikroaaltouuni, jossa grillitoiminto	11
UK	Kuchenka mikrofalowa z grillem	14
DE	Mikrowellenherd mit Grill.....	17
PL	Kuchenka mikrofalowa z grillem	21

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye apparat, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske apparatets funktioner.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Generelt

- Apparatet må kun bruges til det, det oprindeligt er konstrueret til, dvs. til tilberedning af fødevarer til husholdningsbrug.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Følg altid samtlige anvisninger i afsnittene "Gode råd om tilberedning af mad" og "Brug af tilbehør ved tilberedning af mad".
- Tænd ikke for apparatet, når det er tomt. For at apparatet skal kunne absorbere mikrobølgerne, skal der være noget i det (fødevarer), ellers kan det tage skade. Hvis du gerne vil øve dig i at bruge apparatet, kan du sætte en kop vand i apparatet og afprøve de forskellige funktioner på den.
- Anvend ikke apparatet, hvis drejehjulene og glasdrejetallerkenen ikke er monteret.
- Tilbered aldrig fødevarer direkte på glasdrejetallerkenen; anvend altid en egnet beholder.
- I højre side af ovnrummet sidder en Mica-plade (paplignende stykke); denne må ikke fjernes.
- Brug ikke apparatet, hvis dørens sikkerhedslåsesystem ikke fungerer, og apparatet dermed kan tændes, selvom døren ikke er lukket. Hvis døren er åben, kan du risikere at blive udsat for mikrobølgestråler.
- Sæt aldrig noget i klemme i apparatets dør.
- Brug ikke apparatet, hvis der er rester af rengøringsmiddel inden i det.
- Børn, der opholder sig i nærheden, når apparatet anvendes, skal altid holdes under opsyn. Børn må ikke selv anvende apparatet uden opsyn af en voksen.
- Når der anvendes kombinationstilberedning, kan apparatet blive meget varmt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det f.eks. er blevet beskadiget pga. kraftige slag el. lign.
- Forsøg aldrig at reparere apparatet selv.
- Hvis apparatet, ledningen eller stikket skal repareres, skal apparatet indleveres til en autoriseret reparatør. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet, bortfalder garantien. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under garantien.

Placering af apparatet

- Undlad at blokere eller tildække ventilationsåbningerne på apparatets overside, sider og bagplade.
- Anbring ikke apparatet eller ledningen i nærheden af varme områder som f.eks. gasblus og elektriske kogeplader.
- Afmonter ikke apparatets fødder.
- Apparatet er ikke beregnet til indbygning, og du skal kontrollere, at ventilationsåbningerne på bagsiden af kabinettet ikke tildækkes. Hvis de tildækkes, mens apparatet er i brug, er der risiko for, at det overophedes. Apparatet vil herefter ikke kunne bruges, før det er kølet ned igen.

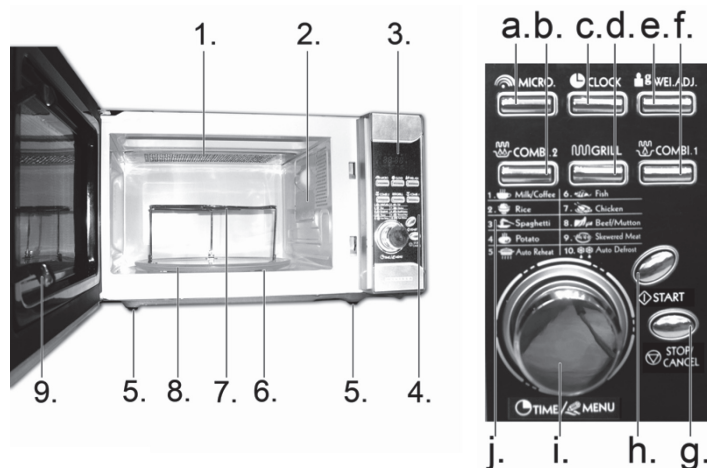
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger ved tilberedning af mad!

- Hvis du bruger apparatet til opvarmning af baby mad eller væsker i en sutteflaske, skal du altid røre rundt i maden/væsken og kontrollere temperaturen grundigt før servering. Hermed sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og undgår skoldningsskader.
- Låget og/eller sutten må IKKE være sat på sutteflasken, når denne sættes ind i apparatet.
- Ved for lang opvarmningstid kan nogle fødevarer forkulle og udvikle røg. Hvis det sker, skal du lade ovndøren være lukket og slukke helt for apparatet.
- Nogle fødevarer med lavt vandindhold, f.eks. chokolade i blokke og bagværk med sødt fyld, skal varmes forsigtigt. Ellers kan de blive ødelagt eller ødelægge beholderen.

Brandfare!

- For at reducere risikoen for, at der opstår ild i ovnrummet, skal du være særligt opmærksom på følgende punkter:
 - Tilbered ikke fødevarerne i for lang tid eller ved for høj temperatur, og efterlad ikke apparatet uden opsyn, hvis du har anbragt papir, plastic eller andre brændbare materialer i apparatet med henblik på at reducere tilberedningstiden.
 - Metalklemmer og låg/folier, der indeholder metaltråde, kan danne gnister i apparatet og skal derfor fjernes.
 - Opvarm aldrig olie eller fedt i apparatet.
 - Hvis materialer inde i apparatet skulle bryde i brand, skal du lade ovndøren være lukket. Sluk omgående for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten.

OVERSIGT OVER APPARATETS DELE



1. Grill-element
2. Mica-plade
3. Display
4. Betjeningspanel
5. Gummifødder
6. Drejhjul (på drejaksel) (ikke synlige på billedet)
7. Grillrist
8. Glasdrejetallerken
9. Låsetapper

- a. Knappen "Micro" (mikrobølgeeffekt)
- b. Knappen "Combi. 2" (kombinationsprogram 2)
- c. Knappen "Clock" (ur)
- d. Knappen "Grill"
- e. Knappen "Wei.adj." (indstilling af vægt)
- f. Knappen "Combi. 1" (kombinationsprogram 1)
- g. Knappen "Stop/Cancel" (stop/annuller)
- h. Knappen "Start"
- i. Knappen "Time/menu" (indstilling af tid og program)
- j. Programoversigt

KLARGØRING AF APPARATET

Hver enkelt apparat er kontrolleret på fabrikken, men for en sikkerheds skyld bør du efter udpakning sikre dig, at apparatet ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontrollér, om det har fået synlige skader (f.eks. i form af buler eller lign.), om ovndøren lukker ordentligt, om ovnruden er intakt og om hængslerne er i orden. Hvis det ser ud til, at apparatet er blevet beskadiget, skal du kontakte den butik, hvor du har købt apparatet, og vente med at tage det i brug, til det er blevet efterset af autoriserede fagfolk.

Før ibrugtagning skal du kontrollere, at du har fjernet al emballage og alle transportmaterialer fra apparatet, indvendigt og udvendigt.

Placering af apparatet

Apparatet skal stå på en vandret flade, som kan bære dets vægt (ca. 12,5 kg). Der skal være et frirum på mindst 10 cm fra apparatets bagside, 5 cm fra siderne og 20 cm fra oversiden for at sikre tilstrækkelig ventilation.

Tilslutning af apparatet

Apparatet skal tilsluttes 230 volt vekselstrøm, 50 Hz. Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding. Når strømmen sluttes til apparatet, viser displayet (3) "1:01", prikkerne mellem tallene blinker, og urindikatoren vises øverst til højre.

Indstilling af ur

1. Tryk på knappen "Clock" (c). Urindikatoren begynder at blinke, og timetallet vises.
2. Indstil uret til 12- eller 24-timersdrift med knappen "Clock".
3. Drej på knappen "Time/Menu" (i) for at indstille timetallet.
4. Tryk på knappen "Clock"; minuttallet vises ved siden af timetallet.
5. Drej på knappen "Time/Menu" for at indstille minuttallet.
6. Tryk på knappen "Clock" for at afslutte indstillingen af uret.
7. De to prikker mellem tallene begynder at blinke, og urindikatoren holder op med at blinke, hvilket betyder at uret går.

Montering af glasdrejetallerken

Før du tager apparatet i brug, skal du sikre dig, at glasdrejetallerkenen (8) er anbragt korrekt på drejehjulene (6). Glasdrejetallerkenen skal ligge oven på de tre drejehjul, således at hjulene passer ind i rillen i bunden af glasdrejetallerkenen.

BETJENING AF APPARATET

Grundlæggende betjening

- Anbring de fødevarer, der skal tilberedes, i apparatet, og luk ovndøren. Vælg tilberedningsfunktion som beskrevet nedenfor, og start apparatet. Når tilberedningstiden er gået, afbrydes apparatet automatisk. Displayet viser "End", og der lyder 4 bip.
- Når displayet viser "End", kan du ikke foretage ny indstilling af apparatet, før ovndøren har været åbnet, eller du har trykket på knappen "Stop/Cancel" (g), så displayet går tilbage til urvisning.
- Hvis du ikke starter apparatet inden for ca. 20 sekunder efter, at du har indstillet tilberedningsprogram og -tid, bipper apparatet én gang, og displayet går tilbage til urvisning.
- Den maksimale tilberedningstid, der kan indstilles med manuel mikrobølge-tilberedning, grilltilberedning og kombinationstilberedning, er 60 minutter.
- Tilberedningen kan til enhver tid afbrydes midlertidigt ved at trykke én gang på knappen "Stop/Cancel". Trykkes to gange på knappen, nulstilles den valgte tilberedningstid og det valgte program.
- Tilberedningen kan også afbrydes midlertidigt ved at åbne ovndøren (praktisk, hvis maden f.eks. skal vendes under tilberedningen).
- Når tilberedningen er afbrudt midlertidigt, viser uret den tilbageværende tilberedningstid, og pauseindikatoren i displayets øverste linje blinker.
- Tilberedningen genoptages ved at lukke ovndøren (hvis den har været åbnet) og trykke på knappen "Start" (h). Pauseindikatoren slukkes, når tilberedningen genoptages.
- Under tilberedningen kan du få vist klokkeslættet ved at trykke på knappen "Clock". Efter nogle sekunder skifter displayet tilbage til visning af den tilbageværende tilberedningstid.

Eksprestilberedning

Eksprestilberedning foregår ved fuld mikrobølgeeffekt i det antal minutter, du indstiller.

Den maksimale tilberedningstid, der kan indstilles ved eksprestilberedning, er 12 minutter.

- Tryk på knappen "Start" et antal gange for at indstille tilberedningstiden. Hvert tryk øger tiden med 30 sekunder.
- Apparatet begynder tilberedningen ved fuld effekt, så snart der er gået 2 sekunder siden sidste tryk.
- Displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

Manuel tilberedning med valg af mikrobølgeeffekt

- Tryk på knappen "Micro" (a) et antal gange for at vælge den ønskede mikrobølgeeffekt (se de forskellige effektrin i tabellen nedenfor). Der vises et procenttegn i højre side og en eller flere indikatorer i displayets nederste linje.
- Drej knappen "Time/Menu", til den ønskede tilberedningstid vises på displayet. Pauseindikatoren begynder at blinke.
- Tryk på knappen "Start" for at begynde tilberedningen. Pausesympolet slukkes, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

Antal tryk på knappen	Visning på displayet	Mikrobølgeeffekt
1	100	100 %
2	80	80 %
3	60	60 %
4	40	40 %
5	20	20 %
6	0	0 %

Grilltilberedning

Grillprogrammet er velegnet til tynde stykker kød, bøffer, koteletter, spyd med kødstykker, pølser eller kyllingestykker. Det kan også bruges til varme sandwich og gratinerede retter.

- Tryk på knappen "Grill" (d). Grillsymbolet vises i displayets øverste linje, og pausesymbolet begynder at blinke. Uret viser 10 sekunder.
- Forøg tilberedningstiden ved at dreje knappen "Time/Menu", til den ønskede tid vises på displayet.
- Tryk på knappen "Start" for at begynde tilberedningen. Pausesympolet slukkes, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

Kombinationstilberedning

Apparatet har to kombinationsprogrammer, som du kan bruge, hvis du vil tilberede mad med en kombination af mikrobølgeeffekt og grill.

Kombinationsprogram 1

Med kombinationsprogram 1 tilberedes maden med 30 % mikrobølgeeffekt og 70 % grilleffekt. Dette program er velegnet til fisk, kartofler og gratinerede retter.

- Tryk én gang på knappen "COMB1". 1" (f). "COMB1" vises i displayets nederste linje, og pausesymbolet begynder at blinke. Uret viser 10 sekunder.
- Forøg tilberedningstiden ved at dreje knappen "Time/Menu", til den ønskede tid vises på displayet.
- Tryk på knappen "Start" for at begynde tilberedningen. Pausesympolet slukkes, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

Kombinationsprogram 2

Med kombinationsprogram 2 tilberedes maden med 55 % mikrobølgeeffekt og 45 % grilleffekt. Dette program er velegnet til omeletter, bagte kartofler og fjerkræ.

- Tryk én gang på knappen "COMB2". 2" (b). "COMB2" vises i displayets nederste linje, og pausesymbolet begynder at blinke. Uret viser 10 sekunder.
- Forøg tilberedningstiden ved at dreje knappen "Time/Menu", til den ønskede tid vises på displayet.
- Tryk på knappen "Start" for at begynde tilberedningen. Pausesympolet slukkes, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

Tilberedning med automenu

Apparatet har 9 automenuprogrammer, som anvendes til forskellige fødevarer og funktioner (se skemaet nedenfor og programoversigten (j)), samt automatiske optøningsprogrammer for fødevarerportioner på op til 1.800 g.

Både automenuprogrammer og optøningsprogrammer indstilles ved hjælp af knappen "Time/menu".

- Hvis du drejer knappen "Time/menu" MED uret vises først automenuprogrammerne (1 til 9) og derefter optøningsprogrammerne (100 g til 1.800 g).
- Hvis du drejer knappen "Time/menu" MOD uret, vises først automenuprogram 1, derefter optøningsprogrammerne (1.800 g til 100 g) og til sidst automenuprogrammerne (9 til 1).

- Drej på knappen "Time/Menu", indtil nummeret på det ønskede automenuprogram vises på displayet (se "Visning på displayet" i nedenstående skema).
 - I displayets øverste venstre hjørne begynder "AUTO" at blinke, og nummeret på automenuprogrammet vises.
- Tryk på knappen "Wei.Adj." (e) et antal gange, indtil den ønskede indstilling (vægt/antal) vises på displayet.
 - Indstillingsmulighederne varierer, alt efter hvilket automenuprogram der er valgt.
 - Apparatet beregner selv tilberedningstid og effekt på grundlag af den vægt eller det antal, du har angivet.
 - Pausesympolet begynder at blinke.
 - NB! Ved brug af optøningsprogrammerne (100 g til 1.800 g) skal man ikke indstille vægten med knappen "Wei Adj."
- Tryk på knappen "Start" for at starte tilberedningen.
 - Pausesympolet slukkes, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

Automenu-program	Visning på displayet	Fødevarer	Intervaller (stk. / gram)
1	1	Mælk/kaffe	1, 2 eller 3 stk.
2	2	Ris	150 g, 300 g, 450 g ...
3	3	Spaghetti	100 g, 200 g, 300 g ...
4	4	Kartofler	150 g, 300 g, 450 g ...
5	5	Genopvarmning	100 g, 200 g, 300 g ...
6	6	Fisk	200 g, 300 g, 400 g ...
7	7	Kylling	200 g, 400 g, 600 g ...
8	8	Oksekød/lam	200 g, 300 g, 400 g ...
9	9	Kød på spyd	200 g, 300 g, 400 g ...

NB! Det kan være nødvendigt at vende maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået, for at opnå et ensartet resultat.

BØRNESIKRING

Børnesikringen forhindrer, at små børn bruger apparatet. Apparatet kan ikke betjenes, så længe børnesikringen er aktiv. Børnesikringen aktiveres ved at holde knappen "Stop/Cancel" trykket ind i 3 sekunder. Der lyder et langt bip, og displayet viser et låsesymbol. Børnesikringen deaktiveres igen ved at holde knappen "Stop/Cancel" trykket ind i 3 sekunder, hvorefter symbolet forsvinder fra displayet.

GODE RÅD OM TILBEREDNING AF MAD

Ved tilberedning af mad i apparat gælder følgende grundlæggende regler:

Tilberedningstid

Mindre mængder mad tilberedes hurtigere end store. Hvis mængden af mad fordobles, øges tilberedningstiden tilsvarende til mere end det dobbelte.

Mindre kødstykker, små fisk og snittede grøntsager tilberedes hurtigere end store stykker. Af samme årsag anbefales det – hvis man f.eks. vil lave gullasch, stuvninger, sammenkogte retter eller lign. – at kødet skæres i stykker på maksimalt 2 x 2 cm.

Fødevarernes kompakthed er ligeledes af stor betydning for tilberedningstiden. Jo mere kompakte fødevarerne er, jo længere tid tager det at tilberede dem. Hele stege kræver længere tilberedningstid end sammenkogte retter. En steg kræver længere tid end en ret med hakket kød.

Jo koldere fødevarerne er, jo længere skal tilberedningstiden være. Fødevarer, der har stuetemperatur, tilberedes således hurtigere end fødevarer fra køleskab eller dybfryser.

Ved tilberedning af grøntsager afhænger tilberedningstiden af grøntsagernes friskhed. Kontrollér derfor grøntsagernes tilstand, og læg enten lidt tid til, eller træk lidt fra.

Den korte tilberedningstid ved brug af en apparat bevirker, at maden ikke koger ud. Der kan eventuelt tilsættes lidt vand.

Ved kogning af fisk og grøntsager er der kun brug for en mindre mængde vand.

Mikrobølgeeffekt

Hvilken effekt der skal vælges, afhænger af tilstanden af de fødevarer, der skal tilberedes.

I de fleste tilfælde skal maden tilberedes på fuld effekt.

Fuld effekt anvendes bl.a. til hurtig opvarmning af mad, kogning af vand eller lignende.

Lav effekt bruges fortrinsvis til optøning samt tilberedning af retter, hvori der indgår ost, mælk og æg. (Hele æg med skal må ikke koges i apparatet, da æggene risikerer at eksplodere). Derudover anvendes de lavere effektrin også til færdigt tilberedning og for at bevare fødevarernes gode aroma.

Generelt om tilberedning

- Hvis hele måltidet tilberedes i apparatet, tilrådes det at starte med de mest kompakte fødevarer som f.eks. kartofler. Når disse er kogt, dækkes de til, hvorefter resten af fødevarerne tilberedes.
- De fleste fødevarer bør dækkes til. En tæt tildækning holder på damp og fugtighed, hvilket forkorter tilberedningstiden i apparatet. Dette gælder i særdeleshed, når der er tale om grøntsager, fiskeretter og gryderetter. Tildækning af fødevarerne giver også en bedre fordeling af varmen og dermed et hurtigt og godt resultat af tilberedningen.
- For at opnå det bedst mulige resultat er det vigtigt at placere fødevarerne på den rigtige måde, da mikrobølgestrålerne er kraftigst i midten af apparatet. Hvis du f.eks. bager kartofler, bør du placere dem langs kanten af glasdrejetallerkenen, så de tilberedes ensartet.
- For at få en ensartet tilberedning af kompakte retter som kød og fjerkræ er det vigtigt at vende kødstykkerne nogle gange.
- Du kan godt bage i apparatet, blot ikke efter opskrifter, hvori der indgår gær.
- Ved tilberedning af fødevarer med tyk skal, f.eks. kartofler, æbler, hele squash eller kastanjer, bør du prikke huller i skallen for at forhindre, at fødevarerne sprækker under tilberedningen.
- Når man laver mad i en "traditionel" ovn, er man vant til så vidt muligt at undgå at åbne ovndøren. Med apparatet er det anderledes: Her går ingen energi eller væsentlig varme til spilde. Det vil sige, at du kan åbne ovndøren og se til fødevarerne, så tit du vil.

BRUG AF TILBEHØR VED TILBEREDNING AF MAD

Inden du går i gang med at tilberede fødevarer i beholder, bør du kontrollere, at de beholdere, du ønsker at anvende, er lavet af et egnet materiale, da nogle plastarter kan blive "slatne" og deforme, og da nogle keramiktyper kan sprække (især ved opvarmning af små mængder fødevarer).

For at teste om en beholder er egnet til brug i en apparat, skal du gøre følgende:

- Stil beholderen ind i apparatet.
- Stil samtidig et glas, der er fyldt halvt op med vand, i beholderen.
- Start apparatet, og lad den køre i 15-30 sek. på højeste effekt.
- Hvis beholderen bliver meget varm at røre ved, bør du undlade at benytte den i apparatet.

Egnede redskaber og materialer

Når du tilbereder mad i apparatet, må du gerne bruge følgende redskaber og materialer:

Glas og glasskåle

Stentøj (uglaseret og glaseret). Fødevarerne holder sig længere varme i glaseret stentøj end i andre fåde.

Plastbeholdere. Kan anvendes til mange opvarmningsformål. Bemærk!

Plastbeholdere af melamin, polyethylen og phenol kan ikke anvendes.

Porcelæn. Alt porcelæn kan anvendes i apparate, dog er ildfast porcelæn at foretrække.

Ildfaste lågfåde. Glasfåde, hvis låg lukker så tæt, at der ikke kan slippe damp ud, er ideelle til grøntsager og frugt, der ikke tilsættes væske (tilberedningstiden må dog ikke overstige 5 min.).

Bruningsfåde. Man skal være meget varsom med netop denne slags fåde. Opvarm aldrig et bruningsfad i mere end 5 minutter på drejetallerkenen. En passende isolator som f.eks. en varmeprovat tallerken skal placeres mellem bruningsfadet og drejetallerkenen for at undgå, at drejetallerkenen overophedes.

Mikroovnsstegefilm. Anvendes specielt i forbindelse med supper, saucer, sammenkogte retter eller ved optøning. Kan også anvendes som løs overdækning for at forhindre fedt m.v. i at sprøjte ud i ovnrummet.

Køkkenrulle. Er ideelt, da køkkenrulle opsuger fugt og fedt. F.eks. kan bacon lægges lagvist med køkkenrulle mellem hvert lag. Det bliver så helt sprødt, da det ikke ligger i "sit eget fedt". Hjemmebagt brød kan tages direkte fra fryseren, pakkes ind i køkkenrulle og opvarmes i apparatet.

Våd køkkenrulle. Kan anvendes i forbindelse med fisk eller grøntsager. Tildækning af fødevarerne forhindrer udtørring.

Pergamentpapir. Fisk, store grøntsager som blomkål, majscolber og lign. kan indpakkes i vådt pergamentpapir.

Stegeposer. Er ideelle til kød, fisk og grøntsager. De må imidlertid aldrig lukkes med metalclips, men skal lukkes til med bomuldstråd. Prik små huller i posen, og læg den i apparatet på en tallerken eller et glasfad.

Uegnede redskaber og materialer

Når du tilbereder mad i apparatet, må du ikke bruge følgende redskaber og materialer:

Forsøget glas/flasker med små åbninger, da de kan sprænge.

Almindelige termometre

Sølvpapir/oliebakker, da mikrobølgestrålerne ikke kan trænge igennem materialet og dermed ikke kan koge fødevarerne.

Genbrugspapir, da det kan indeholde små metalsplinter, der kan forårsage gnister og/eller brand.

Lukkede dåser/holdere med tætsluttende låg, da der kan opstå et overtryk, som får dåsen/holderen til at sprænge.

Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde. De kan danne gnister i apparatet og skal derfor fjernes.

Skåle/holdere og indpakninger af metal, medmindre de er udformet specielt til brug i apparatet. Mikrobølgerne reflekteres og kan ikke nå ind til fødevarerne gennem metallet.

Tallerkener, fåde og skåle/holdere med dekorationer af metal, guld og sølv. De kan gå i stykker og/eller medføre, at der dannes gnister i ovnrummet.

RENGØRING

Ved rengøring af apparatet bør du være opmærksom på følgende punkter:

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Du må ikke bruge skurepulver, stålsvampe eller andre stærke rengøringsmidler til rengøring af apparatets indvendige og udvendige overflader, da disse rengøringsmidler kan ridse fladerne.
- Brug i stedet en klud fugtet med varmt vand, og tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel, hvis apparatet er meget beskidt.
- Der må ikke trænge vand ind i ventilationsåbningerne.
- Drejeakslen og apparatets indvendige bund skal rengøres jævnlige, så glasdrejetallerkenen kan dreje uhindret rundt.
- Glasdrejetallerkenen og drejeakslen kan eventuelt rengøres i en opvaskemaskine.
- Afmonter ikke mica-pladen (2) på indersiden af ovnrummet!
- Tip: Når ovnen har været i brug et stykke tid, kan ovnrummet begynde at lugte. Hvis lugten ikke forsvinder efter almindelig rengøring, kan du anbringe nogle citronskiver i en kop og sætte dem i ovnen ved fuld mikrobølgeeffekt i 2-3 minutter. Dette vil få lugten til at forsvinde.

FØR DU HENVENDER DIG TIL EN REPARATØR

Hvis apparatet ikke vil starte:

- Undersøg, om stikket er sat korrekt i stikkontakten. Hvis det ikke er tilfældet, skal du tage stikket ud, vente 10 sekunder og derefter sætte stikket i igen.
- Undersøg, om der er sprunget en sikring/om sikringsrelæet er slået fra. Hvis det ikke er tilfældet, kan du kontrollere, om stikkontakten fungerer, ved at slutte et andet apparat til den.
- Kontrollér, om ovndøren er lukket helt. Hvis den ikke er det, sørger det automatiske sikkerhedssystem via låsetapperne (9) for, at apparatet ikke kan startes.
- Kontrollér, om børnesikringen er aktiveret (der vises et låsesymbol på displayet). Slå evt. børnesikringen fra ved at holde knappen "Stop/cancel" inde i 3 sekunder.

Hvis apparatet stadig ikke fungerer, skal du henvende dig til en reparatør.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT



Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol:

Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlaster
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designside, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

SPØRGSMÅL & SVAR

Har du spørgsmål omkring brugen af apparatet, som du ikke kan finde svar på i denne brugsanvisning, findes svaret muligvis på vores hjemmeside www.adexi.dk. Du finder svaret ved at klikke på "Spørgsmål & svar" i menuen "Forbrugerservice", hvor de oftest stillede spørgsmål er vist.

På vores hjemmeside finder du også kontaktinformation, hvis du har brug for at kontakte os vedrørende teknik, reparation, tilbehør og reservedele.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUKTION

För att du skall få ut så mycket som möjligt av din nya apparat bör du läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten första gången. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Allmänt

- Apparaten får endast användas för det den är avsedd för, dvs. matberedning för hemmabruk.
- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Följ alltid anvisningarna i avsnitten "Tips för tillagning av mat" och "Att använda redskap vid tillagning av mat".
- Sätt inte på apparaten när den är varm. För att apparaten ska kunna absorbera mikro vågor måste det stå någonting i den (mat) så att den inte skadas. Om du vill testa de olika funktionerna kan du ställa en kopp vatten inne i ugnen.
- Använd inte apparaten utan den roterande ringen och glastallriken.
- Tillaga aldrig mat direkt på glastallriken; använd alltid ett passande kärl.
- På höger sida av ugnsutrymmet finns en isoleringsplatta (påminner om kartong). Denna platta får inte tas bort.
- Använd inte apparaten om systemet för säkerhetslåset inte fungerar, eftersom det innebär att utrustningen kan sättas på även om luckan inte är stängd. Om luckan är öppen riskerar du att utsättas för mikro vågsstrålning.
- Sätt aldrig upp luckan.
- Använd inte apparaten om det finns rester av rengöringsmedel i den.
- Barn som befinner sig i närheten av apparaten när den är i bruk bör hållas under uppsikt. Barn får inte använda apparaten utan tillsyn från en vuxen.
- Vid tillagning i kombinationsläge kan apparaten bli mycket varm.
- Använd inte apparaten om sladden eller stickkontakten är skadade, om den inte fungerar korrekt eller om den skadats av tung belastning, slag eller liknande.
- Försök aldrig reparera apparaten själv.
- Om apparaten, sladden eller kontakten behöver lagas ska den skickas till en auktoriserad serviceverkstad. Ej auktoriserade reparationer eller ändringar gör garantin ogiltig. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin.

Placering av apparaten

- Blockera inte ventilationsöppningarna på ovansida, sidor och baksida.
- Placera inte apparaten eller sladden nära varma områden som gasplattor eller elektriska spisplattor.
- Ta inte bort fötterna.
- Apparaten är avsedd att användas fristående. Kontrollera alltid att ventilhålen på ovansidan inte är täckta. Om de är täckta när apparaten används finns det risk för överhettning. Använd den inte förrän den har svalnat.

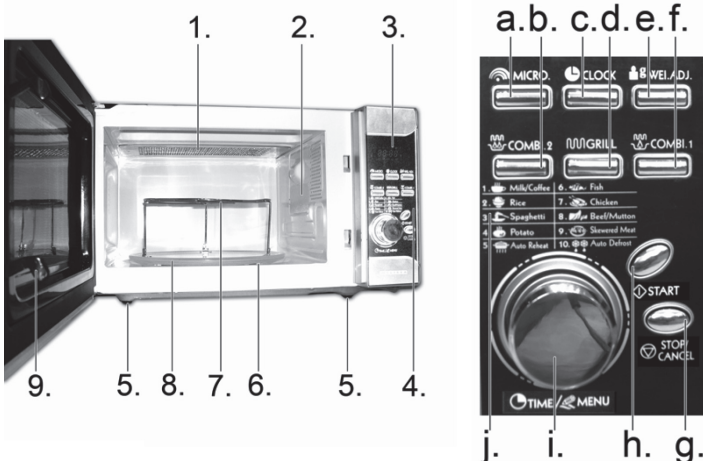
Viktiga säkerhetsföreskrifter vid tillagning av mat!

- Om du använder apparaten för att värma barnmat eller vätska i en nappflaska måste du alltid röra om maten/vätskan och kontrollera temperaturen innan du matar barnet. På så sätt fördelas värmen jämnt och du undviker skållningsskador.
- Lämna inte locket på och/eller nappen får inte sitta på plats på nappflaskor som placeras i apparaten.
- Om vissa typer av mat värms för länge kan de förkolna och ryka. Om det händer ska du låta luckan vara stängd och stänga av apparaten helt.
- En del mat med lågt vatteninnehåll, t.ex. choklad i rutor och bakverk med söt fyllning ska värmas försiktigt så att de, eller behållaren, inte förstörs.

Brandrisk!

- Observera följande punkter för att minska risken för brand i ugnsutrymmet:
 - Tillaga inte maten för länge eller vid för hög temperatur, och lämna inte mikro vågsugnen obebodad om du använt papper, plast eller annat lättantändligt material i syfte att minska tillagningstiden.
 - Metallklämmor och lock/plastfilm som innehåller metalltrådar kan orsaka gnistor och måste därför tas bort.
 - Värm aldrig olja eller fett i apparaten.
 - Om material i apparaten börjar brinna ska du låta luckan vara stängd. Stäng av apparaten omedelbart och dra ut kontakten ur vägguttaget.

BESKRIVNING AV APPARATENS DELAR



1. Grillelement
2. Isoleringsplatta
3. Display
4. Knappsats
5. Gummifötter
6. Tallrik (på spindel) (syns ej på bild)
7. Stekgaller
8. Glastallrik
9. Låshakar

- a. Knappen "Micro" (mikrovågseffekt)
- b. Knappen "Combi. 2" (kombinationsprogram 2)
- c. Knappen "Clock"
- d. Knappen "Grill"
- e. Knappen "Wei.Adj" (viktjustering)
- f. Knappen "Combi. 1" (kombinationsprogram 1)
- g. Knappen "Stop/Cancel" ("Stopp/Avbryt")
- h. Knappen "Start"
- i. Knappen TIME/MENU (ställa in tid och meny)
- j. Programlista

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

Varje enskild apparat kontrolleras på fabriken, men för säkerhets skull bör du, efter uppäckning, kontrollera att apparaten inte skadats under transporten. Kontrollera om det finns någon synlig skada (t.ex. märken eller liknande), om luckan går att stänga, om den är intakt samt om gångjärnen är i ordning. Om apparaten verkar skadad ska du kontakta inköpsstället. Använd inte apparaten förrän den kontrollerats av en auktoriserad specialist.

Innan användning bör du se till att allt förpackningsmaterial tagits bort, både på in- och utsidan.

Placering av apparaten

Apparaten måste stå på en jämn yta som orkar bära dess vikt (cirka 12.5 kg). Det måste finnas ett fritt utrymme på minst 10 cm bakom, 5 cm på sidorna av och 20 cm ovanför apparaten för att garantera tillräcklig ventilation.

Anslutning

Apparaten måste anslutas till ett 230 V växelströmsuttag, 50 Hz. Garantin gäller inte om apparaten ansluts till ett uttag med felaktig spänning. När strömmen till ugnen sätts på visar displayen (3) "1:01", punkterna mellan siffrorna blinkar och klockindikatorn visas i det övre högra hörnet.

Ställa in klockan

1. Tryck på knappen "Clock" (c). Klockindikatorn börjar blinka och siffran för timmar visas.
2. Ställ in klockan på 12- eller 24-timmarsformat med knappen "Clock".
3. Vrid på knappen "Time/Menu" (i) för att ställa in timmar.
4. Tryck på knappen "Clock". Siffran för minuter visas bredvid siffran för timmar.
5. Vrid på knappen "Time/Menu" för att ställa in minuterna.
6. Tryck på knappen "Clock" för att slutföra inställningen.
7. De två punkterna mellan siffrorna börjar blinka och klockindikatorn slutar blinka, vilket innebär att klockan är igång.

Installation av den roterande glastallriken

Kontrollera att glastallriken (8) sitter korrekt på den roterande ringen innan du använder apparaten. Montera den på de tre hjulen, med vart och ett av hjulen inpassade i skåran undertill på den roterande tallriken.

ANVÄNDA APPARATEN

Grundläggande användning

- Placera maten som ska tillagas i apparaten och stäng ugnsluckan. Välj tillagningsfunktion såsom beskrivs nedan och sätt på apparaten. När tillagningstiden är över stannar mikro vågsugnen automatiskt. På displayen visas "End" och 4 pip hörs.
- När displayen visar "End" kan du inte återställa apparaten förrän ugnsluckan har öppnats eller förrän du trycker på knappen "Stop/Cancel", så att displayen återgår till klockfunktionen.
- Om du inte startar apparaten inom cirka 20 sekunders inställning av program och time, avger den en signal och återgår till klockdisplayen.
- Den högsta tillagningstiden som kan ställas in för manuell mikro vågstillagning, grillning eller kombinerad tillagning är 60 minuter.
- Tillagningen kan avbrytas tillfälligt när som helst genom att trycka på knappen "Stop/Cancel" en gång. Om du trycker på knappen två gånger avbryts tillagningstiden och det program som valts.
- Tillagningen kan även avbrytas tillfälligt genom att du öppnar luckan (praktiskt om du behöver vända på maten).
- Om tillagningen avbryts tillfälligt visar klockan den återstående tillagningstiden och pausindikatorn på displayens översta rad blinkar.
- Om du vill sätta igång tillagningen igen stänger du ugnsluckan (om den har öppnats) och trycker på knappen "Start" (h). Pausindikatorn släcks när tillagningen återupptas.
- Du kan kontrollera tiden under tillagning genom att trycka på knappen "Clock". Efter några sekunder återgår displayen till att visa återstående tillagningstid.

Snabbtillagning

Snabbtillagning sker vid full mikrovågseffekt i det antal minuter du har angett. Den längsta tillagningstiden som kan ställas in för snabbtillagning är 12 minuter.

- Tryck på knappen "Start" upprepade gånger för att ställa in tillagningstiden. Varje gång du trycker ökar tiden med 30 sekunder.
- Apparaten börjar tillaga maten med full effekt efter 2 sekunders förfröjning.
- Displayen visar hur lång tid som återstår.

Manuell tillagning – välja mikrovågseffektnivå

- Tryck på knappen "Micro" (a) upprepade gånger för att välja önskad mikrovågseffektnivå (se de olika effektnivåerna i tabellen nedan). Ett procenttecken visas till höger och en eller flera indikatorer visas längs displayens nederkant.
- Vrid på knappen "Time/Menu" tills önskad tillagningstid visas på displayen. Pausindikatorn börjar nu blinka.
- Tryck på knappen "Start" för att börja tillagningen. Pausymbolen slocknar och displayen visar återstående tillagningstid.

Antal knapptryckningar	Indikering på displayen	Mikrovågs effekt
1	100	100%
2	80	80%
3	60	60%
4	40	40%
5	20	20%
6	0	0%

Grillning

Grillprogrammet är perfekt för tunna skivor kött, hamburgare, kotletter, grillspett, korvar eller kycklingbitar. Det kan även användas till grillade smörgåsar eller gratängrätter.

- Tryck på knappen "Grill" (b). Grillsymbolen i displayens övre rad visas och paussymbolen börjar blinka. Klockan visar 10 sekunder.
- Vrid på knappen "Time/Menu" tills önskad tillagningstid visas på displayen.
- Tryck på knappen "Start" för att börja tillagningen. Pausymbolen slocknar och displayen visar återstående tillagningstid.

Tillagning i kombinationsläge

Apparaten har två kombinationsprogram, som du kan använda om du vill tillaga mat med en kombination av mikrovågseffekt och grill.

Kombinationsprogram 1

Med kombinationsprogram 1 kan mat tillagas med 30 % mikrovågseffekt och 70 % grilleffekt. Detta program är perfekt för fisk, potatis eller gratängrätter.

- Tryck en gång på knappen "COMB1" 1" (f). "COMB1" visas i displayens nedre rad och paussymbolen börjar blinka. Klockan visar 10 sekunder.
- Öka tillagningstiden genom att vrida på knappen "Time/Menu" tills önskad tillagningstid visas på displayen.
- Tryck på knappen "Start" för att börja tillagningen. Pausymbolen slocknar och displayen visar återstående tillagningstid.

Kombinationsprogram 2

Med kombinationsprogram 2 kan mat tillagas med 55 % mikrovågseffekt och 45 % grilleffekt. Detta program är perfekt för omeletter, bakad potatis och fågel.

- Tryck en gång på knappen "COMB2" 2" (b). "COMB2" visas i displayens nedre rad och paussymbolen börjar blinka. Klockan visar 10 sekunder.
- Öka tillagningstiden genom att vrida på knappen "Time/Menu" tills önskad tillagningstid visas på displayen.
- Tryck på knappen "Start" för att börja tillagningen. Pausymbolen slocknar och displayen visar återstående tillagningstid.

Tillagning med hjälp av automeny

Apparaten har 9 automatiska menyprogram för olika livsmedelstyper och funktioner (se tabellen nedanför och programlista (j)), plus automatiska upptjningsprogram för portioner upp till 1 800 g.

Automatiska meny- och upptjningsprogram kan ställas in med knappen "Time/menu".

- Vrid "Time/Menu" medsols för att visa automatiska menyprogram (1 till 9) och upptjningsprogram (100 g till 1 800 g).
 - Vrid "Time/Menu" motsols för att visa automatiskt menyprogram 1, följt av upptjningsprogram (100 g till 1 800 g) och slutligen automatiska menyprogram (9 till 1).
- Vrid knappen "Time/Menu" medsols tills koden för önskat automatiskt menyprogram visas på displayen (se "Indikering på displayen" i tabellen nedan).
 - I displayens övre vänstra hörn börjar "AUTO" blinka och siffran för automenyprogrammet visas.
 - Tryck på knappen "Wei.Adj." (e) upprepade gånger tills önskad inställning (vikt/siffror) visas på displayen.
 - Inställningsalternativen varierar beroende på vilket automenyprogram som valts.
 - Apparaten beräknar tillagningstiden och effekten själv, baserat på vikten eller siffran du anger.
 - Pausymbolen börjar nu blinka.
 - OBS! Ställ inte in vikten med "Wei Adj." när du använder upptjningsprogram (100 g till 1 800 g).
 - Tryck på knappen "Start" för att börja tillagningen.
 - Pausymbolen slocknar och displayen visar återstående tillagningstid.

Automenyprogram	Indikering på displayen	Livsmedel	Intervall (livsmedel/gram)
1	1	Mjölkkaffe	1,2 eller 3 livsmedel
2	2	Ris	150 g, 300 g, 450 g ...
3	3	Spaghetti	100 g, 200 g, 300 g ...
4	4	Potatis	150 g, 300 g, 450 g ...
5	5	Värmning	100 g, 200 g, 300 g ...
6	6	Fisk	200 g, 300 g, 400 g ...
7	7	Kyckling	200 g, 400 g, 600 g ...
8	8	Nötkött/lamm	200 g, 300 g, 400 g ...
9	9	Grillspett	200 g, 300 g, 400 g ...

OBS! Du kan behöva vända på maten efter halva tillagningstiden för att se till att den blir jämnt tillagad.

BARNSÄKERHETSLÅS

Barnsäkerhetslåset förhindrar att små barn använder apparaten. Apparaten kan inte användas när barnsäkerhetslåset är aktiverat. Om du vill aktivera barnsäkerhetslåset håller du knappen "Stop/Cancel" intryckt i 3 sekunder. Ett pip hörs och en låssymbol visas på displayen. Om du vill avaktivera barnsäkerhetslåset igen håller du knappen "Stop/Cancel" intryckt i 3 sekunder. Symbolen försvinner därefter från displayen.

TIPS FÖR TILLAGNING AV MAT

När du lagar mat i apparaten gäller följande grundregler:

Tillagningstid

Mindre mängder mat tillagas snabbare än större mängder. Om mängden mat dubblas måste tillagningstiden ökas motsvarande, till minst dubbelt så lång tid.

Mindre bitar kött och fisk, och hackade grönsaker tillagas mycket snabbare än större bitar. Därför rekommenderar vi att du skär köttet i bitar som inte är större än 2 x 2 cm om du t.ex. ska göra gulasch, grytor eller liknande.

Matens fasthet är också viktig för tillagningstiden. Ju fastare maten är desto längre tid tar det att tillaga den.

Hela stekar har längre tillagningstid än grytor.

En stek tar längre tid än en rätt med köttfärs.

Ju kallare maten är, desto längre blir tillagningstiden. Mat som är rumstempererad tillagas därför snabbare än mat från kylan eller frysen.

Vid tillagning av grönsaker beror tillagningstiden på hur färska grönsakerna är. Kontrollera därför hur grönsakerna verkar och lägg till eller dra ifrån tid.

En kortare tillagningstid i apparaten innebär att maten inte tillagas för länge. Om det behövs kan du tillsätta lite vatten.

När du lagar fisk och grönsaker behöver du bara använda mycket lite vatten.

Mikrovågseffekt

Effektinställningen beror på vilken sorts mat som ska lagas.

I de flesta fall lagas maten på full effekt.

Full effekt används bland annat då man värmer upp mat snabbt, kokar vatten eller liknande.

Låg effekt används huvudsakligen för att tina mat och tillaga rätter som innehåller ost, mjölk och ägg. (Hela ägg med skal får inte kokas i apparaten eftersom de kan explodera.) Dessutom används låg effekt när sista handen läggs vid tillagningen eller för att en rätt ska få behålla en särskild arom.

Allmän information om tillagning

- Om hela måltiden ska tillagas i apparaten, rekommenderar vi att du börjar med de mest kompakta livsmedlen, som potatis. Täck över dem när de är klara och tillaga resten av måltiden.
- De flesta typer av mat bör vara övertäckta. Ett tättslutande lock gör att ånga och fukt stannar kvar, vilket förkortar tillagningstiden i apparaten. Det gäller särskilt vid tillagning av grönsaker, fiskrätter och grytor. Genom att täcka över maten fördelas värmen bättre och tillagningen går snabbare och resultatet blir bättre.
- För att uppnå bästa möjliga resultat är det viktigt att maten placeras korrekt eftersom mikrovågorna är starkast mitt i apparaten. Om du t.ex. bakar potatis bör potatisarna placeras längs med glastallriken kant så att de tillagas jämnt.
- För att laga kompakta rätter som kött och fågel jämnt är det viktigt att vända på köttet några gånger.
- Det går att grädda bakverk i apparaten, men inte bakverk som innehåller jäst.
- När du tillagar mat med ett tjockt skal, t.ex. potatis, äpplen, hela squashfrukter eller kastanjer, bör du nagga skalet för att förhindra att maten exploderar under tillagningen.
- När du lagar mat i en vanlig ugn, försöker du normalt att öppna ugnsluckan så litet som möjligt. Det behövs inte med denna apparat: ingen energi eller särskilt mycket värme försvinner. Det går alltså att öppna ugnsluckan och kontrollera maten hur många gånger som helst.

ANVÄNDA REDSKAP VID TILLAGNING AV MAT

Innan du börjar tillaga mat i käril bör du se till att de käril du vill använda är tillverkade av lämpligt material, eftersom viss sorts plast kan bli mjuk och deformationerad, och en del typer av keramik kan gå sönder (särskilt vid tillagning av små mängder mat).

Så här gör du för att testa om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen:

- Placera kärlet i apparaten.
- Placera samtidigt ett halvfullt glas vatten i kärlet.
- Starta apparaten och kör den i 15-30 sekunder på full effekt.
- Om kärlet blir mycket hett vid beröring, bör du inte använda det.

Lämpliga redskap och material

När du tillagar mat i apparaten bör du helst använda följande redskap och material:

Glas och glasskålar

Stengods (glaserat eller oglaserat). Maten håller sig varm längre i glaserat stengods än i något annat kärl.

Plastkärl Kan användas för olika slags uppvärmning. Försiktig! Det går INTE att använda plastkärl som är tillverkade av melamin, polyetylen och fenol.

Porslin. Allt porslin kan användas i mikrovågsugnar, dock helst eldfast porslin. Eldfasta täckta kärl. Glaskärl med lock som sluter så tätt att ingen ånga kommer ut är perfekta för grönsaker och frukt som du inte lägger till något vatten till (tillagningstiden får dock inte överskrida 5 minuter).

Stekkärl. Du måste vara mycket försiktig när du använder den här typen av kärl. Värm inte stekkärlet mer än 5 minuter på glastallriken. Lämplig isolering, såsom en värmetestad platta bör läggas mellan stekkärlet och glastallriken för att undvika att glastallriken överhettas.

Plastfolie som är avsett för apparaten kan användas, särskilt till soppor, såser, stuvningar eller till mat som tinas. Plastfolie kan också användas för att löst täcka maten och förhindra att fett o.d. stänker ner ugnsutrymmet.

Hushållspapper är idealiskt eftersom det absorberar vätska och fett. Till exempel kan man lägga bacon i lager med hushållspapper mellan varje lager. Baconet blir då helt knaperstekt eftersom det inte tillagas i sitt eget fett. Hembakat bröd kan tas direkt från frysen, packas in i hushållspapper och värmas i apparaten.

Blött hushållspapper kan användas till fisk eller grönsaker. Om maten täcks över hindras den från att torka ut.

Smörgåspapper Fisk, stora grönsaker, såsom blomkål, majscolvar och liknande kan packas i smörgåspapper.

Stekpåsar är perfekta till kött, fisk och grönsaker. De får dock aldrig tillslutas med metallklämmor. Istället kan du använda bomullstråd. Gör små hål i påsen och placera den på en tallrik eller ett glaskärl i apparaten.

Olämpliga redskap och material

När du tillagar mat i apparaten bör du inte använda följande redskap och material:

Förslutna glas/flaskor med små öppningar, då de kan explodera.

Vanliga termometrar

Metallfolie/foleilådor, eftersom mikrovågorna inte kan tränga igenom materialet och då tillagas inte maten.

Återvunnet papper, eftersom det kan innehålla små metallfisar som kan orsaka gnistor och/eller brand.

Slutna burkar/behållare med tättslutande lock, eftersom övertryck kan orsaka att burken/behållaren exploderar.

Metallklämmor och lock/folie som innehåller metalltrådar. De kan orsaka gnistor i apparaten och måste därför tas bort.

Skålar/behållare och förpackningsmaterial i metall, såvida de inte är särskilt utformade för att användas i mikrovågsugn. Mikrovågorna reflekteras och kan inte tränga igenom metallen.

Tallrikar, kärl och skålar/behållare med metall-, guld- och silverdekorationer. De kan gå sönder och/eller orsaka gnistor i ugnsutrymmet.

RENGÖRING

När du rengör apparaten bör du tänka på följande:

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget innan rengöring.
- Använd aldrig skurpulver, stålborstar eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra in- eller utsidan av apparaten, då de kan repa ytorna.
- Använd istället en trasa fuktad med varmt vatten och använd diskmedel om apparaten är väldigt smutsig.
- Se till att inget vatten rinner ner i ventilationshålen.
- Spindeln och apparatens golv måste göras rent regelbundet så att glastallriken kan snurra fritt.
- Glastallriken och spindeln kan diskas i diskmaskin.
- Ta inte bort isoleringsplattan (2) från insidan av ugnen!
- Tips: När mikrovågsugnen har varit i bruk under en längre tid kan ugnsutrymmet börja lukta. Om lukten inte försvinner genom vanlig rengöring kan du lägga några citronklyftor i en kopp och tillaga dem i apparaten vid full effekt i 2-3 minuter. Detta är ett effektivt sätt att ta bort lukten.

INNAN DU GÅR TILL EN REPARATÖR


Om apparaten inte startar:

- Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt på plats i eluttaget. Om den inte gör det, ta ur stickkontakten, vänta i 10 sekunder och sätt i den i uttaget igen.
- Kontrollera om en säkring har gått eller om säkringsreläet har stängts av. Om allt verkar fungera som det ska kan du testa eluttaget genom att ansluta en annan enhet.
- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd. Är den inte det säkerställer det automatiska säkerhetssystemet genom låshakarna (9) att apparaten inte kan starta.
- Kontrollera om barnsäkerhetslåset är aktiverat (låssymbol visas på displayen). Barnsäkerhetslåset avaktiveras genom att du håller knappen "Stop/cancel" intryckt i 3 sekunder.

Om apparaten fortfarande inte fungerar bör du kontakta en reparatör.

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT



Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol:  Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna insamlingsplatser. I en del medlemsländer kan använd utrustning återlämnas till återförsäljaren om man köper nya produkter. Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada eller
- fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

FRÅGOR OCH SVAR

Om du har några frågor angående användningen av apparaten och du inte kan hitta svaret i denna bruksanvisning kan du gå in på vår webbplats på www.adexi.se. Gå till menyen "Konsumentservice" och klicka på "Frågor och svar" om du vill se de vanligaste frågorna och svaren.

Du hittar även kontaktinformation om du behöver kontakta oss angående tekniska frågor, reparationer och reservdelar.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

INNLEDNING

For at du skal få mest mulig glede av det nye apparatet ditt, ber vi deg lese nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangs bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Generell informasjon

- Apparatet kan kun brukes til sitt opprinnelige formål, dvs. tilberede mat til privat bruk.
- Apparatet er bare beregnet på bruk i private husholdninger. Apparatet er ikke egnet til utendørs eller kommersiell bruk.
- Følg alltid instruksene i delen "Tips om tilberedning av mat" og "Kjøkkenredskaper for tilberedning av mat".
- Slå ikke på apparatet når det er tomt. Det må være noe (mat) i apparatet for at det skal kunne absorbere mikrobølger og for å unngå skader. Hvis du vil øve på bruken av de ulike funksjonene, kan du plassere en kopp vann inne i ovnen.
- Ikke bruk apparatet hvis tallerkenringen og glasstallerkenen ikke er montert.
- Tilbered aldri maten direkte på den roterende glasstallerkenen, men bruk en egnet beholder.
- På høyre side av ovnsrommet er det en mica-plate (ligner på papp). Denne må ikke fjernes.
- Ikke bruk apparatet hvis sikkerhetssystemet ikke fungerer. Da kan apparatet slås på selv om døren ikke er lukket. Hvis døren er åpen, kan du bli utsatt for mikrobølgestråling.
- Ikke la døren stå åpen.
- Ikke bruk apparatet hvis det ligger rester av rengjøringsmidler i det.
- Hold øye med barn som er i nærheten av apparatet når det er i bruk. Barn skal ikke bruke apparatet uten tilsyn av en voksen.
- Når kombiprogrammer benyttes, kan apparatet bli svært varmt.
- Ikke bruk viften hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis den ikke fungerer som den skal, eller hvis den er skadet etter støt eller lignende.
- Prøv aldri å reparere apparatet selv.
- Hvis apparatet, ledningen eller støpselet trenger reparasjon, skal disse leveres til et godkjent servicesenter. Uautoriserte reparasjoner eller endringer vil føre til at garantien ikke gjelder lenger. Kontakt forretningen du kjøpte apparatet i ved garantireparasjoner.

Plassering av apparatet

- Unngå å blokkere ventilasjonsåpninger som befinner seg oppå, på sidene eller på baksiden av apparatet.
- Ikke plasser apparatet eller ledningen i nærheten av varme områder, for eksempel gassplater eller elektriske kokeplater.
- Ikke fjern beina.
- Dette apparatet skal være frittstående. Pass alltid på at ventilasjonsåpningene oppå kabinettet ikke er tildekket. Hvis disse tildekkes mens apparatet er i bruk, er det fare for at apparatet overopphetes. Ikke bruk apparatet før det er nedkjølt.

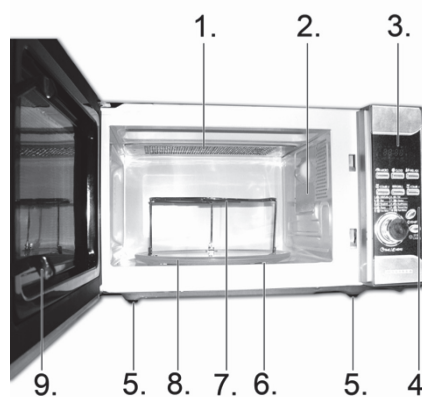
Viktige sikkerhetsregler ved tilberedning av mat

- Hvis du bruker apparatet til å varme opp babymat eller -drikke i en tåteflaske, må du alltid røre i maten/drikken og sjekke temperaturen nøye før du gir maten/drikken til barnet. Det gjør at varmen fordeles jevnt, og at skoldeskader unngås.
- Lokket og/eller smokken må ikke være satt på en tåteflaske når den settes i inn i apparatet.
- Hvis enkelte typer mat varmes opp for lenge, kan de bli forkullet eller avgi røyk. Hvis dette skjer, skal du la døren være igjen og slå apparatet helt av.
- Enkelte typer mat med lavt vanninnhold, for eksempel småkaker med sjokolade og terter med søtt fyll, bør varmes opp forsiktig, hvis ikke kan maten eller beholderen bli ødelagt.

Brannfare!

- Vær oppmerksom på følgende, så reduserer du risikoen for at det oppstår brann i ovnsrommet:
 - o Ikke varm maten for lenge eller ved for høy temperatur, og la ikke ovnen være uten oppsyn hvis papir, plast eller andre brennbare materialer brukes til å redusere tilberedningstiden.
 - o Metallklips og lokk/folie som inneholder metalltråd, kan forårsake gnister og skal derfor fjernes.
 - o Ikke bruk apparatet til å varme olje eller fett.
 - o Hvis noe i apparatet tar fyr, må døren holdes lukket. Slå straks av apparatet og ta støpselet ut av stikkontakten.

OVERSIKT OVER APPARATETS DELER



1. Grillelement
 2. Mica-plate
 3. Display
 4. Betjeningspanel
 5. Gummiføtter
 6. Dreieskive (på aksel) (vises ikke på bildet)
 7. Rist
 8. Roterende glasstallerken
 9. Låsearm
- a. "Micro"-knapp (mikrobølgeeffekt)
 - b. "Combi. 2"-knapp (kombinasjonsprogram 2)
 - c. "Clock"-knapp
 - d. "Grill"-knapp
 - e. "Wei.Adj."-knapp (vektjustering)
 - f. "Combi. 1"-knapp (kombinasjonsprogram 1)
 - g. "Stop/Cancel"-knapp
 - h. »Start"-knapp
 - i. TIME/MENU-bryter (stille inn klokkeslett og meny)
 - j. Programliste

KLARGJØRING AV APPARATET

Hvert eneste apparat blir kontrollert på fabrikken, men av hensyn til sikkerheten bør du kontrollere at apparatet ikke er blitt skadet under transport når du pakker det ut hjemme. Kontroller om det finnes synlige skader (f.eks. bulker e.l.), om døren går helt igjen, om apparatet er intakt og om hengslene er i orden. Hvis det ser ut som apparatet er skadet, skal du kontakte butikken der du kjøpte det. Ikke bruk apparatet før det er kontrollert av en autorisert fagperson.

Kontroller at du har fjernet all emballasje innvendig og utvendig før bruk.

Plassering av apparatet

Apparatet må stå på et flatt underlag som tåler vekten av den (ca. 12,5 kg). Det må være en klaring på minst 10 cm bak, 5 cm på sidene og 20 cm over apparatet for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.

Tilkobling

Apparatet må kobles til vekselstrøm på 230 V og 50 Hz. Garantien gjelder ikke hvis apparatet er koblet til feil spenning. Når strømmen til ovnen slås på, viser displayet (3) "1:01", prikkene mellom tallene blinker og klokkeindikatoren vises øverst i høyre hjørne.

Innstilling av klokken

1. Trykk på "Clock"-knappen (c). Klokkeindikatoren begynner å blinke, og timetallet vises.
2. Trykk på "Clock"-knappen for å velge 12- eller 24-timersformat.
3. Drei "Time/Menu"-bryteren (i) for å stille inn timer.
4. Trykk på "Clock"-knappen: minuttallet vises ved siden av timetallet.
5. Drei på "Time/Menu"-knappen for å angi minuttallet.
6. Trykk på "Clock"-knappen for å fullføre innstillingen.
7. De to prikkene mellom tallene begynner å blinke, og klokkeindikatoren slutter å blinke. Dette betyr at klokken går.

Insetting av den roterende glasstallerkenen

Før du tar apparatet i bruk, må du kontrollere at den roterende glasstallerkenen (8) er riktig plassert på dreieskiven (6). Monter den på de tre hjulene. Hvert hjul skal passe inn i sporene på dreieskiven.

BRUK AV APPARATET

Enkel betjening

- Sett inn maten som skal tilberedes i apparatet, og lukk døren. Velg tilberedningsfunksjon slik det beskrives nedenfor, og slå på apparatet. Når tilberedningstiden er omme, slås ovnen automatisk av. I displayet står det "End" (slutt), og apparatet piper 4 ganger.
- Når displayet viser "End" (slutt), kan du ikke tilbakestille apparatet før ovnsdøren er åpnet eller du trykker på "Stop/Cancel"-knappen slik at displayet går tilbake til klokkefunksjonen.
- Hvis du ikke starter apparatet innen ca. 20 sekunder etter at program og tilberedningstid er angitt, vil apparatet pipe én gang og displayet går tilbake til klokkefunksjon.
- Den maksimale tilberedningstiden som kan angis for manuell mikrobølge-tilberedning, er 60 minutter.
- Du kan når som helst avbryte tilberedningen midlertidig ved å trykke én gang på "Stop/Cancel". Hvis du trykker på knappen to ganger, avbrytes tilberedningstiden og valgt program.
- Tilberedningen kan også avbrytes midlertidig ved å åpne døren (praktisk hvis maten må snus).
- Hvis tilberedningen avbrytes midlertidig, viser klokken gjenværende tilberedningstid, og pauseindikatoren i øverste linje på displayet blinker.
- Hvis du vil starte tilberedningen på nytt, lukker du ovnsdøren (hvis den er blitt åpnet) og trykker på "Start"-knappen (h). Pauseindikatoren slås av når tilberedningen gjenopptas.
- Du kan sjekke tiden under tilberedningen ved å trykke på "Clock"-knappen. Etter noen sekunder går displayet tilbake til å vise gjenværende tilberedningstid.

Hurtig tilberedning

Hurtig tilberedning gjøres ved full mikrobølgeeffekt i antallet minutter du angir. Den maksimale tilberedningstiden for hurtig tilberedning er 12 minutter.

1. Trykk flere ganger på "Start"-knappen for å angi tilberedningstiden. Hver gang du trykker, øker tiden med 30 sekunder.
2. Apparatet gjenopptar tilberedningen med full styrke etter to sekunders pause.
3. Gjenstående tid vises på skjermen.

Manuell tilberedning – valg av mikrobølgeeffektnivå

1. Trykk flere ganger på "Micro"-knappen (a) for å velge ønsket mikrobølgeneffekt (se de forskjellige effektnivåene i tabellen nedenfor). Et prosenttegn vises på høyre side, og en eller flere indikatorer vises langs bunnlinsen på displayet.
2. Drei på "Start"-knappen inntil ønsket tilberedningstid vises i displayet. Pauseindikatoren begynner nå å blinke.
3. Trykk på knappen "Start" for å starte tilberedningen. Pausesymbol slås av, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

Ant. ganger knapp skal trykkes	Informasjon på display	Mikrobølgeeffekt
1	100	100 %
2	80	80 %
3	60	60 %
4	40	40 %
5	20	20 %
6	0	0 %

Grilling

Grillprogrammet er ideelt for tynne kjøttstykker, burgere, koteletter, kebab, pølser eller kyllingbiter. Det kan også brukes til toast og gratinering av retter.

1. Trykk på "Grill"-knappen (b). Grill-symbolet på øverste linje i displayet vises, og pausesymbolet begynner å blinke. Klokken vil vise 10 sekunder.
2. Drei på "Time/Menu"-knappen inntil ønsket tilberedningstid vises i displayet.
3. Trykk på knappen "Start" for å starte tilberedningen. Pausesymbol slås av, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

Kombitilberedning

Apparatet har to kombiprogrammer som du kan bruke hvis du vil lage mat ved hjelp av en kombinasjon av mikrobølgeeffekt og grill.

Kombiprogram 1

Ved hjelp av kombiprogram 1 kan mat tilberedes med 30 % mikrobølgeeffekt og 70 % grilleffekt. Dette programmet er ideelt for fisk, poteter eller gratinerte retter.

1. Trykk én gang på "COMB1"-knappen. "1" (f). "COMB1" vises på nederste linje i displayet, og pausesymbolet begynner å blinke. Klokken vil vise 10 sekunder.
2. Drei på "Time/Menu"-knappen inntil ønsket tilberedningstid vises i displayet.
3. Trykk på knappen "Start" for å starte tilberedningen. Pausesymbol slås av, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

Kombiprogram 2

Ved hjelp av kombiprogram 2 kan mat tilberedes med 55 % mikrobølgeeffekt og 45 % grilleffekt. Dette programmet er ideelt til omeletter, bakte poteter og fjærfe.

1. Trykk én gang på "COMB2"-knappen. "2" (b). "COMB2" vises på nederste linje i displayet, og pausesymbolet begynner å blinke. Klokken vil vise 10 sekunder.
2. Drei på "Time/Menu"-knappen inntil ønsket tilberedningstid vises i displayet.
3. Trykk på knappen "Start" for å starte tilberedningen. Pausesymbol slås av, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

Tilberedning ved hjelp av automenyen

Apparatet har 9 automenyprogrammer for forskjellige mattyper og funksjoner (se tabellen under samt programlisten (j)) i tillegg til automatisk opptinningsprogrammer for mat opptil 1 800 g.

Automatiske meny- og opptinningsprogrammer kan stilles inn ved hjelp av "Time/menu"-knappen.

- Drei "Time/menu" med klokken for å se automatiske menyprogrammer (1 til 9) og opptinningsprogrammer (100 g til 1 800 g).
- Drei "Time/menu" mot klokken for å se automatisk menyprogram 1, etterfulgt av opptinningsprogrammene (100 g til 1 800 g) og deretter automatiske menyprogrammer (9 til 1).

1. Drei "Time/Menu"-knappen til koden for ønsket automatisk menyprogram vises i displayet (se "Indikasjon i displayet" i tabellen nedenfor).
 - o Øverst i venstre hjørne av displayet begynner "AUTO" å blinke, og nummeret for det automatiske menyprogrammet vises.
2. Trykk på "Wei.Adj."-knappen (e) flere ganger til ønsket innstilling (vekt/nummer) vises i displayet.
 - o Innstillingsalternativene varierer i henhold til det valgte automatiske menyprogrammet.
 - o Apparatet beregner selv tilberedningstiden og effekten på bakgrunn av vekten eller nummeret du angir.
 - o Pausesymbol begynner nå å blinke.
 - o MERK! Ikke angi vekt med "Wei Adj." ved bruk av opptinningsprogrammer (100 g til 1 800 g).
3. Trykk på knappen "Start" for å starte tilberedningen.
 - o Pausesymbol slås av, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

Automenyprogram	Informasjon på display	Type mat	Intervaller (enheter/gram)
1	1	Melk/kaffe	1, 2 eller 3 enheter
2	2	Ris	150 g, 300 g, 450 g ...
3	3	Spaghetti	100 g, 200 g, 300 g ...
4	4	Poteter	150 g, 300 g, 450 g ...
5	5	Gjenoppvarming	100 g, 200 g, 300 g ...
6	6	Fisk	200 g, 300 g, 400 g ...
7	7	Kylling	200 g, 400 g, 600 g ...
8	8	Oksekjøtt/lam	200 g, 300 g, 400 g ...
9	9	Kebab	200 g, 300 g, 400 g ...

MERK! Det kan være nødvendig å snu maten når halve tilberedningstiden har gått for å sikre jevn tilberedning.

BARNESIKRING

Barnesikringen hindrer små barn i å bruke apparatet. Apparatet kan ikke betjenes så lenge barnesikringen er slått på. Hvis du vil aktivere barnesikringen, trykker og holder du inne "Stop/Cancel"-knappen i 3 sekunder. En pipetone høres, og et lås-symbol vises på skjermen. Hvis du vil deaktivere barnesikringen igjen, trykker og holder du inne "Stop/Cancel"-knappen i 3 sekunder. Symbolet forsvinner da fra displayet.

TIPS OM TILBEREDNING AV MAT

Når du tilbereder mat i apparatet, gjelder følgende grunnregler:

Tilberedningstid

Små mengder mat tilberedes mye hurtigere enn store mengder. Hvis mengden mat dobles, må tilberedningstiden mer enn dobles.

Små kjøtt- og fiskestykker samt oppdelte grønnsaker tilberedes hurtigere enn store stykker. Derfor anbefales det, hvis du for eksempel ønsker å lage gulasj, lapskaus eller lignende, at du ikke deler opp kjøttet i større stykker enn 2 x 2 cm.

Hvor kompakt maten er, spiller også en viktig rolle når det gjelder tilberedningstiden. Jo mer kompakt maten er, desto lengre tid tar det å tilberede den.

Hele kjøttstykker trenger lengre tilberedningstid enn retter som er oppdelt i små biter.

Et helt kjøttstykke trenger lengre tilberedningstid enn en rett med kjøttdeig.

Jo kaldere maten er, desto lengre tilberedningstid er nødvendig. Mat med romtemperatur blir derfor hurtigere ferdig enn mat fra kjøleskap eller fryser.

Når grønnsaker skal tilberedes, avhenger tilberedningstiden av hvor friske de er. Derfor må du sjekke grønnsakene og eventuelt legge til eller trekke fra litt tid.

En kort tilberedningstid i apparatet betyr at maten ikke tilberedes for lenge. Litt vann kan tilsettes etter behov.

Når fisk eller grønnsaker tilberedes, trenger du bare å tilsette minimalt med vann.

Mikrobølgeeffekt

Innstilling av mikrobølgeeffekt avhenger av tilstanden til maten som skal tilberedes. I de fleste tilfeller tilberedes maten ved full effekt.

Full effekt benyttes blant annet til å varme opp mat hurtig, koke vann og lignende. Lav effekt brukes alltid til å tine opp mat og tilberede retter som inneholder ost, melk eller egg. (Hele egg i skall kan ikke tilberedes i apparatet, fordi eggene kan eksplodere.) I tillegg brukes lave effektinnstillinger til å gjøre ferdig og beholde aromaen i en rett.

Generell informasjon om tilberedning

- Hvis hele måltidet skal tilberedes i apparatet, anbefales det at du begynner med den mest kompakte maten, for eksempel potetene. Når de er ferdige, dekker du dem til mens resten av maten tilberedes.
- De fleste typer mat bør dekkes til. Et lokk som sitter godt, holder på damp og fuktighet. Dette reduserer tilberedningstiden i apparatet. Dette gjelder spesielt når grønnsaker, fisk og gryteretter tilberedes. Når maten tildekkes, distribueres varmen bedre. Dette gir et hurtigere og bedre resultat.
- For å oppnå et best mulig resultat er det viktig å plassere maten riktig, siden mikrobølgene har høyest effekt midt i apparatet. Hvis du for eksempel skal bake poteter, bør du plassere dem langs kanten av den roterende glasstallerkenen slik at de tilberedes likt.
- Når du skal tilberede kompakte retter likt, for eksempel kjøtt eller fjerfe, er det viktig å snu kjøttstykkene noen få ganger.
- Apparatet kan brukes ved baking, men ikke etter oppskrifter som inneholder gjær.
- Når mat med tykt skall tilberedes, for eksempel poteter, epler, hel squash eller kastanjer, bør du stikke hull i skallet for å hindre at de sprekker under tilberedning.
- Når du tilbereder mat i en vanlig ovn, unngår du vanligvis å åpne døren unødig. Dette gjelder ikke for dette apparatet på grunn av følgende faktorer: Ingen energi eller betydelige mengder varme går tapt. Du kan med andre ord åpne ovnsdøren og se på maten så ofte du ønsker.

KJØKKENREDSKAPER FOR TILBEREDNING AV MAT

Før du begynner å tilberede mat i beholdere, bør du sjekke at beholderne du ønsker å bruke, er laget av egnet materiale. Enkelte typer plast kan bli bløt eller deformert, mens enkelte typer keramikk kan sprekke (spesielt når små mengder mat tilberedes).

Slik tester du om en beholder kan brukes i en mikrobølgeovn:

- Plasser beholderen i apparatet.
- Sett samtidig et halvfyllt vannglass i beholderen.
- Start apparatet og la det gå i 15–30 sekunder på maksimal effekt.
- Ikke bruk beholdere som blir svært varme å ta på.

Egnede redskaper og materialer

Når du tilbereder mat i apparatet, bør du fortrinnsvis bruke følgende redskaper og materialer:

Glass og glassboller.

Steintøy (glassert eller uglassert) Maten holder seg lengst varm i glassert steintøy.

Plastbeholdere: Kan brukes til mange oppvarmingsformål. Forsiktig! Plastbeholdere som er laget av melamin, polyetylen og fenol, må IKKE brukes.

Porselen: Alle typer porselen kan brukes i mikrobølgeovner, men ildfast porselen er å foretrekke.

Ildfaste tallerkener med lokk: Glasstallerkener med lokk som er så tette at damp ikke slipper ut, er ideelle til grønnsaker og frukt som ikke tilsettes vann, men tilberedningstiden må ikke overstige 5 minutter.

"Bruningsfat" for mikrobølgeovn ("browning dish") Du må være veldig forsiktig når du bruker denne typen fat. Varm aldri opp et bruningsfat i mer enn 5 minutter på den roterende tallerkenen. Egnert isolering, for eksempel en varmetestet tallerken, bør plasseres mellom bruningsfatet og den roterende tallerkenen for å hindre overoppvarming.

Stekefolie kan brukes, spesielt ved tilberedning av supper, sauser, sammenkokte retter eller ved opptining av mat. Slik folie kan også brukes som løst deksel for å forhindre at fett osv. spruter i ovnsrommet.

Kjøkkenpapir er ideelt fordi det absorberer fuktighet og fett. For eksempel bacon kan legges lagvis med kjøkkenpapir mellom hvert lag. Da blir baconet helt sprøtt, og det bader ikke i sitt eget fett. Hjemmebakt brød kan tas rett ut av fryseren, pakkes inn i kjøkkenpapir og varmes i apparatet.

Vått kjøkkenpapir kan benyttes til fisk og grønnsaker. Når maten dekkes til, tørker den ikke ut.

Matpapir kan brukes til å pakke inn fisk og store grønnsaker, for eksempel blomkål, hel mais og liknende.

Stekeposer er ideelle til kjøtt, fisk og grønnsaker. De må imidlertid ikke lukkes med metallklips. Bomullstråd bør brukes i stedet. Stikk små hull i posen, og sett den inn i apparatet på en tallerken eller glasstallerken.

Uegnede redskaper og materialer

Når du tilbereder mat i apparatet, bør du ikke bruke følgende redskaper og materialer:

Forseglet glass/flasker med små åpninger: De kan eksplodere.

Termometre til vanlig bruk.

Sølvfolie/foliefat: Mikrobølgene klarer ikke å trenge gjennom materialet, og maten blir ikke tilberedt.

Resirkulert papir: Det kan inneholde metallspen som kan forårsake gnister og/eller brann.

Gjenlukkede bokser/beholdere med forseglede lokk: Det høye trykket kan føre til at boksen/beholderen eksploderer.

Metallklips og andre lokk/folier som inneholder metalltråd. Disse kan forårsake gnister i apparatet og må derfor fjernes før tilberedning.

Metallboller/-beholdere og innpakning med mindre de er laget spesielt for bruk i mikrobølgeovner. Mikrobølgene reflekteres og kan ikke trenge gjennom metallet.

Tallerkener, fat og boller/beholdere med dekorasjoner av metall, gull og sølv. De kan bli ødelagt og/eller forårsake gnister i ovnsrommet.

RENGJØRING AV APPARATET

Ved rengjøring av apparatet bør du være oppmerksom på følgende:

- Slå av apparatet og trekk ut støpslet fra stikkkontakten før rengjøring.
- Ikke bruk skurepulver, stålborster eller andre sterke rengjøringsmidler for å rengjøre apparatet utvendig og innvendig, da disse kan ripe opp overflaten.
- Bruk heller en klut fuktet med varmt vann og tilsett oppvaskmiddel hvis apparatet er svært tilsmusset.
- Pass på at det ikke kommer vann i luftkanalene.
- Rengjør akselen og bunnen i apparatet med jevne mellomrom, slik at den roterende glasstallerkenen kan gå rundt uten problemer.
- Glasstallerkenen og akselen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Ikke fjern mica-platen (2) på innsiden av ovnen.
- Tips: Når ovnen har vært brukt en tid, kan det begynne å lukte fra ovnsrommet. Hvis lukten ikke forsvinner med vanlig rengjøring, legger du et par sitronskiver i en kopp og lar dem stå i apparatet i 2–3 minutter ved full effekt. Dette er en effektiv måte å bli kvitt lukten på.

FØR EVENTUELL REPARASJON AV APPARATET

Slik gjør du hvis apparatet ikke starter:

- Kontroller at støpselet er skjøvet helt inn i stikkkontakten. Ta ut støpselet, vent i 10 sekunder og sett det inn igjen, hvis dette ikke er tilfelle.
- Kontroller om en sikring har gått, eller om sikringsreleet er slått av. Kontroller at selve støpselet fungerer ved å koble til et annet apparat, hvis dette ikke er årsaken.
- Kontroller at ovnsdøren er ordentlig lukket. Hvis den ikke er det, sørg for det automatiske sikkerhetssystemet og låsearmene (9) for at apparatet ikke kan startes.
- Kontroller at barnesikringen er aktivert (et lås-symbol vises på displayet). Barnesikringen slås av ved at du holder "STOP/CANCEL"-knappen inne i 3 sekunder.

Hvis apparatet fremdeles ikke fungerer, bør du kontakte en reparatør.

INFORMASJON OM AVHENDING OG RESIRKULERING AV PRODUKTET



Legg merke til at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol:

Det betyr at dette produktet ikke må avhendes sammen med vanlig husholdningsavfall, da elektrisk og elektronisk avfall skal avhendes separat.

I henhold til WEEE-direktivet må det enkelte medlemslandet sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan levere brukt utstyr til spesielle resirkuleringsstasjoner vederlagsfritt. I enkelte medlemsland kan brukte apparater returneres til forhandleren der de ble kjøpt hvis du kjøper nye produkter på dette stedet. Ta kontakt med forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter for ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIBETINGELSER

Garantien gjelder ikke:

- hvis instruksjonene over ikke følges
- hvis apparatet er blitt endret
- hvis apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller på en eller annen måte er blitt skadet
- ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømmettet

På grunn av at vi hele tiden utvikler funksjonen og utformingen på produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

SPØRSMÅL OG SVAR

Hvis du har spørsmål vedrørende bruk av apparatet som du ikke finner svar på i denne bruksanvisningen, kan du ta en titt på nettsidene våre på <http://www.adexi.eu>.

Gå til menyen "Consumer Service", og klikk på "Question & Answer" for å se ofte stilte spørsmål.

Se også kontaktinformasjonen hvis du ønsker å kontakte oss vedrørende tekniske problemer, reparasjoner, tilbehør og reservedeler.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi er ikke ansvarlige for trykkfeil.

JOHDANTO

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta laitteestasi. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Suosittelemme myös, että säilytät käyttöohjeet myöhempää tarvetta varten.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Yleistä

- Uunin saa käyttää vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen, ruoanvalmistukseen kotiloissa.
- Vain kotitalouskäyttöön. Laite ei sovellu ulkokäyttöön eikä kaupalliseen käyttöön.
- Noudata aina ohjeita, jotka annetaan kappaleissa "Vinkkejä ruoanvalmistukseen" ja "Ruoanvalmistuksessa käytettävät välineet".
- Älä käynnistä laitetta tyhjänä. Laitteessa on oltava jotakin (ruokaa), johon mikroaallot voivat imeytyä. Muutoin laite voi vaurioitua. Jos haluat kokeilla uunin eri toimintoja, aseta uuniin kupillinen vettä.
- Älä käytä laitetta, jos pyörivä lasinen kuumennusalusta ja sen rengas eivät ole asennettuina.
- Älä koskaan kypsennä ruokaa pelkän kuumennusalustan päällä, vaan käytä aina sopivaa astiaa.
- Uunin oikealla puolella on killeleivy (muistuttaa pähkiä); sitä ei saa poistaa.
- Älä käytä laitetta, jos oven turvalukitusjärjestelmä ei toimi, koska tällöin laitteeseen voi kytkeä virran oven ollessa auki. Jos ovi on auki uunin ollessa toiminnassa, voit altistua mikroaaltoasteille.
- Älä nojaa auki olevaan oveen.
- Älä käytä uunin, jos sen sisällä on puhdistusainejäämiä.
- Valvo laitteen lähellä olevia lapsia, kun laitetta käytetään. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Yhdistelmätoimintoa käytettäessä laite saattaa tulla erittäin kuumaksi.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut esimerkiksi voimakkaan iskun seurauksena.
- Älä yritä itse korjata laitetta.
- Jos laite, johto tai virtapistoke on korjattava, vie laite korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Takuu ei ole voimassa, jos laitetta korjataan tai muunnellaan ilman valtuuksia. Jos tarvitset takuuhuoltoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen.

Laitteen sijoittaminen

- Älä tuki laitteen päällä, sivuilla ja takana olevia ilmanvaihtoaukkoja.
- Älä sijoita laitetta tai virtajohtoa kuumaan paikkaan, kuten keittolevyjen tai kaasulieden polttimien lähelle.
- Älä irrota laitteen jalkoja.
- Tämä laite on suunniteltu pysymään itsestään pystyssä. Huolehdi aina, että kotolon päällä olevia tuuletusaukkoja ei ole peitetty. Jos ilma ei pääse virtaamaan vapaasti tuuletusaukoista, laite voi ylikuumentua. Laitetta ei saa käyttää, ennen kuin se on jäähtynyt.

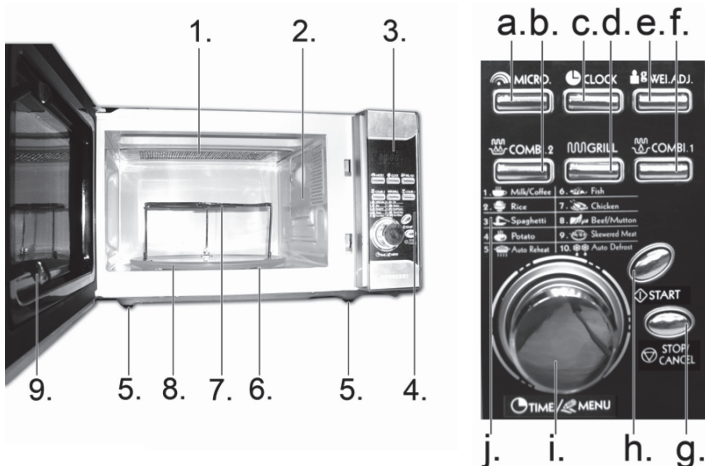
Tärkeitä ruoan kypsennystä koskevia turvaohjeita!

- Jos lämmität laitteessa vauvanruokaa tai nestettä tuttipullossa, sekoita aina ruoka tai neste ja tarkista sen lämpötila huolellisesti ennen syöttämistä. Näin lämpö jakautuu ruokaan tai nesteeseen tasaisesti eikä lapsi saa palovammoja.
- Älä jätä tuttipullon korkkia ja/tai tütiosaa paikoilleen, kun asetat pullon laitteeseen.
- Jotkin ruoka-aineet voivat hiiltä ja savuta, jos niitä kuumennetaan liian kauan. Jos näin käy, pidä ovi suljettuna ja katkaise laitteesta virta kokonaan.
- Jotkut vähän vettä sisältävät ruoka-aineet, kuten suklaapalat ja makeat täytetyt leivonnaiset, on kuumennettava varovasti. Muutoin ruoka voi mennä pilalle tai rikkoo astian.

Palovaara!

- Noudata seuraavia ohjeita, jotta uuni ei syty palamaan:
 - o Älä kypsennä ruokaa liian kauan tai liian suurella teholla. Valvo kypsennystä, jos käytät laitteessa paperia, muovia tai muuta syttyvää materiaalia, jonka tarkoitus on lyhentää kypsennysaika.
 - o Poista metallisulkimet sekä metallilankoja sisältävät kannet ja kalvot, sillä ne voivat aiheuttaa kipinöitä.
 - o Älä koskaan kuumenna laitteessa öljyä tai rasvaa.
 - o Jos uunin sisällä olevat materiaalit syttyvät tuleen, pidä ovi suljettuna. Kytke virta pois välittömästi ja irrota pistoke pistorasiasta.

LAITTEEN PÄÄOSAT



1. Grillivastus
2. Killeleivy
3. Näyttö
4. Ohjauspaneeli
5. Kumijalat
6. Pyörivä kuumennusalusta (pyörityksakselin päällä) (ei näy kuvassa)
7. Grilliritilä
8. Pyörivä lasinen kuumennusalusta
9. Lukitustapit

- a. Micro (mikro) -painike (mikroaaltoteho)
- b. Combi 2 -painike (yhdistelmäohjelma 2)
- c. Clock (kello) -painike
- d. Grill (grilli) -painike
- e. Wei.Adj.-painike (painon asettaminen)
- f. Combi 1 -painike (yhdistelmäohjelma 1)
- g. Stop/Cancel (pysäytä/peruuta) -painike
- h. Start (käynnistys) -painike
- i. TIME/MENU-valitsin (ajan ja ohjelman valinta)
- j. Kypsennysohjelmat

LAITTEEN VALMISTELEMINEN

Kaikki laitteet on tarkistettu tehtaalla ennen toimitusta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, tarkista kuitenkin turvallisuusyistä huolellisesti, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Tarkista, ettei uunissa ole näkyviä vaurioita (kuten lommoja) ja että ovi sulkeutuu kunnolla ja saranat ja ovi ovat kunnossa. Jos laitteessa on vaurioita, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit sen. Älä käytä laitetta, ennen kuin valtuutettu huoltoliike on tarkistanut sen kunnon.

Tarkista ennen laitteiden käyttämistä, että olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit sekä laitteen sisä- että ulkopuolelta.

Laitteen sijoittaminen

Laite on sijoitettava tasaiselle alustalle, joka kestää sen painon (noin 12.5 kg). Jätä tyhjää tilaa laitteen taakse vähintään 10 cm, sivuille 5 cm ja yläpuolelle 20 cm, jotta laitteen ilmanvaihto toimii hyvin.

Kytkeminen

Kytke laite 230 voltin sähköverkkoon (vaihtovirtaverkkoon), jonka taajuus on 50 Hz. Takuu ei ole voimassa, jos laite kytketään sähköverkkoon, jossa on väärä jännite. Kun uunin virta kytketään päälle, näyttöön (3) ilmestyy "1:01", numeroiden välissä olevat pisteet vilkkuvat ja kellokuvake ilmestyy oikeaan yläkulmaan.

Kellonajan asettaminen

1. Paina Clock-painiketta (c). Kellokuvake alkaa vilkkua, ja tuntilukema ilmestyy näyttöön.
2. Valitse 12 tai 24 tunnin kello Clock-painikkeella.
3. Aseta tunnint kääntämällä Time/Menu (i) -valitsinta.
4. Paina Clock-painiketta; minuuttilukema näkyy tuntilukeman vieressä.
5. Aseta minuuttilukema kääntämällä Time/Menu-valitsinta.
6. Vahvista valinta painamalla Clock-painiketta.
7. Numeroiden välissä olevat kaksi pistettä alkavat vilkkua, ja kellokuvake lakkaa vilkkumasta. Tämä osoittaa, että kello on käynnissä.

Lasisen kuumennusalustan asettaminen paikalleen

Ennen kuin käytät laitetta, varmista, että pyörivä kuumennusalusta (8) on asetettu oikein alustan renkaan (6) päälle. Aseta alusta kolmen pyörän päälle ja varmista, että jokainen pyörä asettuu kuumennusalustan pohjan uraan.

LAITTEEN KÄYTTÖ

Peruskäyttö

- Aseta kypsennettävä ruoka laitteeseen ja sulje ovi. Valitse kypsennystoiminto alla kuvatun mukaisesti ja käynnistä laite. Uunista katkeaa virta automaattisesti, kun asetettu kypsennysaika on kulunut. Näyttöön ilmestyy "End", ja laite antaa neljä äänimerkkiä.
- Kun näytössä lukee "End", et voi nollata mikroaaltouunia, ennen kuin avaat uunin oven tai ennen kuin painat Stop/Cancel-painiketta, jolloin kellotoiminto palaa näyttöön.
- Jos et käynnistä laitetta noin 20 sekunnin sisällä kypsennysohjelman ja -ajan asettamisesta, laite antaa yhden äänimerkin ja kellotoiminto palaa näyttöön.
- Mikroaalto-, grilli- ja yhdistelmätoimintojen pisin mahdollinen manuaalisesti valittava kypsennysaika on 60 minuuttia.
- Voit keskeyttää kypsennyksen milloin tahansa painamalla kerran Stop/Cancel-painiketta. Jos painat painiketta kahdesti, valittu kypsennysaika ja ohjelma peruuntuvat.
- Voit myös keskeyttää kypsennyksen väliaikaisesti avaamalla oven. (Tämä on käytännöllistä, jos ruokaa täytyy kääntää.)
- Jos keskeyttät kypsennyksen, kello näyttää jäljellä olevan kypsennysajan, ja näytön ylärivissä oleva tauon ilmaisin vilkkuu.
- Voit jatkaa kypsennystä sulkemalla uunin oven (jos se on avattu) ja painamalla Start-painiketta (h). Tauon ilmaisin katoaa, kun kypsennys jatkuu.
- Saat ajan näkyviin kypsennyksen aikana painamalla Clock-painiketta. Muutaman sekunnin kuluttua jäljellä oleva kypsennysaika ilmestyy takaisin näyttöön.

Pikakypsennys

Pikakypsennystä käytettäessä mikroaaltouuni toimii täydellä teholla asettamasi minuuttimäärän ajan.

Pikakypsennysajaksi voi valita enintään 12 minuuttia.

1. Valitse kypsennysaika painamalla toistuvasti Start-painiketta. Jokainen painallus pidentää kypsennysaikaa 30 sekunnilla.
2. Laite aloittaa kypsennyksen täydellä teholla 2 sekunnin viiveellä.
3. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Manuaalinen kypsennys – mikroaaltouunin tehotason valinta

1. Valitse haluamasi mikroaaltoteho (eri tehotasot näkyvät jäljempänä olevassa taulukossa) painamalla toistuvasti Micro-painiketta (a). Oikeaan reunaan ilmestyy prosenttiluku, ja näytön alariville ilmestyy yksi tai useampi toimintoilmaisin.
2. Käännä Time/Menu-valitsinta, kunnes haluamasi kypsennysaika ilmestyy näyttöön. Tauon ilmaisin alkaa vilkkua.
3. Aloita kypsennäminen painamalla Start-painiketta. Tauon ilmaisin katoaa, ja näyttö ilmoittaa jäljellä olevan kypsennysajan.

Painallusten määrä	Näyttötteksti	Mikroaalto teho
1	100	100 %
2	80	80 %
3	60	60 %
4	40	40 %
5	20	20 %
6	0	0 %

Grillitoiminto

Grillitoiminto sopii erinomaisesti lihan, hampurilaisten, kyljysten, kebabien, makkaroiden tai kanapalojen valmistukseen. Sitä voidaan käyttää myös lämpimien voileipien ja kuorrutettujen ruokien valmistukseen.

1. Paina Grill-painiketta (b). Näytön ylärivissä oleva grillisymboli ilmestyy näyttöön ja tauon ilmaisin alkaa vilkkua. Kello näyttää 10 sekuntia.
2. Pidennä kypsennysaikaa kääntämällä Time/Menu-valitsinta, kunnes haluamasi kypsennysaika ilmestyy näyttöön.
3. Aloita kypsennäminen painamalla Start-painiketta. Tauon ilmaisin katoaa, ja näyttö ilmoittaa jäljellä olevan kypsennysajan.

Yhdistelmäkypsennys

Mikroaaltouunissa on kaksi yhdistelmäkypsennysohjelmaa, joita voit käyttää, jos haluat käyttää ruoan kypsennämiseen sekä mikroaalto- että grillitoimintoa.

Yhdistelmäohjelma 1

Yhdistelmäohjelmassa 1 ruoan kypsennyksessä käytetään 30 % mikroaaltotehoa ja 70 % grillitehoa. Ohjelma sopii erinomaisesti kalan, perunoiden ja kuorrutettujen ruokien valmistukseen.

1. Paina "COMB1"-painiketta kerran. Näytön alarivissä oleva 1" (f). "COMB1" ilmestyy näyttöön, ja tauon ilmaisin alkaa vilkkua. Kello näyttää 10 sekuntia.
2. Pidennä kypsennysaikaa kääntämällä Time/Menu-valitsinta, kunnes haluamasi kypsennysaika ilmestyy näyttöön.
3. Aloita kypsennäminen painamalla Start-painiketta. Tauon ilmaisin katoaa, ja näyttö ilmoittaa jäljellä olevan kypsennysajan.

Yhdistelmäohjelma 2

Yhdistelmäohjelmassa 2 ruoan kypsennyksessä käytetään 55 % mikroaaltotehoa ja 45 % grillitehoa. Ohjelma soveltuu erinomaisesti munakkaiden, uuniperunoiden ja siipikarjan valmistukseen.

1. Paina "COMB2"-painiketta kerran. Näytön alarivissä oleva 2" (b). "COMB2" ilmestyy näyttöön, ja tauon ilmaisin alkaa vilkkua. Kello näyttää 10 sekuntia.
2. Pidennä kypsennysaikaa kääntämällä Time/Menu-valitsinta, kunnes haluamasi kypsennysaika ilmestyy näyttöön.
3. Aloita kypsennäminen painamalla Start-painiketta. Tauon ilmaisin katoaa, ja näyttö ilmoittaa jäljellä olevan kypsennysajan.

Kypsennys auto menu -toiminnon avulla

Laitteessa on yhdeksän auto menu -ohjelmaa eri ruoille ja toiminnoille (katso oheinen taulukko ja ohjelmanuettelo [j]) sekä automaattiset sulatusohjelmat enintään 1 800 g:n painoisille ruoka-annoksille.

Auto menu- ja sulatusohjelmat voi asettaa käyttämällä Time/Menu-painiketta.

- Käännä Time/Menu-valitsinta myötäpäivään, niin näet auto menu -ohjelmat (1–9) sekä sulatusohjelmat (100–1 800 g).
- Käännä Time/Menu-valitsinta vastapäivään, niin näet auto menu -ohjelman 1, sulatusohjelmat (100–1 800 g) sekä auto menu -ohjelmat (9–1).

1. Käännä Time/Menu-valitsinta, kunnes haluamasi auto menu -ohjelman koodi ilmestyy näyttöön (katso jäljempänä olevan taulukon kohtaa "Näyttötteksti").
 - o Näytön vasemmassa yläkulmassa vilkkuu "AUTO", ja auto menu -ohjelman numero ilmestyy näyttöön.
2. Paina Wei.Adj.-painiketta (e) toistuvasti, kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi asetus (paino/numero).
 - o Asetusvaihtoehdot vaihtelevat valitun auto menu -ohjelman mukaan.
 - o Mikroaaltouuni laskee itse kypsennysajan ja tehon antamiesi paino- ja numerotietojen mukaan.
 - o Tauon ilmaisin alkaa nyt vilkkua.
 - o HUOM! Älä aseta painoa Wei.Adj.-painikkeella, kun käytät sulatusohjelmia (100–1 800 g).
3. Aloita kypsennäminen painamalla Start-painiketta.
 - o Tauon ilmaisin katoaa, ja näyttö ilmoittaa jäljellä olevan kypsennysajan.

Auto menu -ohjelma	Näyttötteksti	Ruoka-aines	Säätövälit (aines/grammaa)
1	1	Maito/kahvi	1, 2 tai 3 ainesta
2	2V	Riisi	150 g, 300 g, 450 g ...
3	3	Spagetti	100 g, 200 g, 300 g ...
4	4	Perunat	150 g, 300 g, 450 g ...
5	5	Uudelleenlämmitys	100 g, 200 g, 300 g ...
6	6	Kala	200 g, 300 g, 400 g ...
7	7	Kana	200 g, 400 g, 600 g ...
8	8	Pihvi/hiha/hammas	200 g, 300 g, 400 g ...
9	9	Kebabit	200 g, 300 g, 400 g ...

HUOM! Ruokaa saattaa joutua kääntämään kerran kypsennyksen puolivälissä, jotta se kypsyisi tasaisesti.

LAPSILUKITUS

Lapsilukitus estää pieniä lapsia käyttämästä laitetta. Kun lapsilukitus on päällä, laitetta ei voi käyttää. Lapsilukitus otetaan käyttöön painamalla Stop/Cancel-painiketta kolmen sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin, ja näyttöön ilmestyy avainmerkki. Lapsilukitus poistetaan käytöstä painamalla Stop/Cancel-painiketta kolmen sekunnin ajan. Merkki häviää sitten näytöstä.

VINKKEJÄ RUOANVALMISTUKSEEN

Noudata seuraavia perusohteita, kun valmistat ruokaa laitteessa:

Kypsennysaika

Pieni määrä ruokaa kypsyy nopeammin kuin suuri määrä. Jos kaksinkertaistat ruoan määrän, sitä on kypsennettävä yli kaksi kertaa kauemmin.

Pienet lihapalat, pienet kalat ja pilkotut vihannekset kypsyvät nopeammin kuin suuret palat. Jos valmistat esimerkiksi gulassia tai lihapataa, liha on hyvä leikata enintään 2 x 2 cm:n paloiksi.

Kypsennysaikaan vaikuttaa myös ruoan rakenteen tiheys. Mitä kiinteämpää ruoka on, sitä kauemmin sitä on kypsennettävä. Kokonainen paisti tarvitsee pidemmän kypsennysajan kuin pataruoka. Pihvi tarvitsee pidemmän kypsennysajan kuin jauheliharuoka.

Mitä kylmempää ruoka on, sitä kauemmin sitä on kypsennettävä.

Huoneenlämpöinen ruoka kypsyy siten nopeammin kuin jääkaapista tai pakastimesta otettu ruoka.

Vihanneksen kypsennysaika määräytyy niiden tuoreuden mukaan. Tarkista vihanneksen tuoreus ennen kypsennystä ja pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa sen mukaan.

Koska kypsennysaika on laitetta käytettäessä lyhyt, ruoka ei kypsy liikaa.

Voit tarvittaessa lisätä ruokaan hieman vettä.

Kalaa ja vihanneksia kypsennettäessä vettä tarvitsee lisätä vain hyvin vähän.

Mikroaaltoteho

Teho valitaan kypsennettävän tai lämmitettävän ruoan laadun mukaan.

Tavallisesti ruoka kypsennetään tai lämmitetään täydellä teholla.

Täyttä tehoa käytetään esimerkiksi ruoan nopeaan uudelleenlämmitykseen tai veden keittämiseen.

Pientä tehoa käytetään pääasiassa ruoan sulattamiseen sekä juusto-, maito- ja munaruokien valmistukseen. (Älä keitä laitteessa kokonaisia kuorellisia muniä, sillä ne voivat räjähtää.) Pientä tehoa voidaan käyttää myös loppuvaiheen kypsennykseen ja silloin, kun halutaan säilyttää ruoan aromit parhaimmillaan.

Yleistietoja ruoan kypsennämisestä

- Jos haluat kypsennä laitteessa koko aterian, kypsennä ensin kiinteimmät ruoka-aineet, kuten perunat. Kun kiinteimmät ruoka-aineet ovat kypsiä, peitä ne muiden ruoka-aineiden kypsennyksen ajaksi.
- Useimmat ruoat on peitettävä. Tiivis kansi pitää höyryn ja kosteuden kypsennysastiassa ja lyhentää siten kypsennysaikaa laitteessa. Tämä koskee ennen kaikkea vihanneksen, kalaruokien ja pataruokien kypsennystä. Peitetyn ruoan lämpö jakautuu lisäksi paremmin, joten kypsennysaika lyhenee ja tulos on erinomainen.
- Ruoka kypsyy parhaiten, kun se asetetaan laitteeseen oikein. Mikroaallot ovat tehokkaimpia laitteen keskiosassa. Jos kypsennät esimerkiksi perunoita, aseta ne lasisen kuormennusastian reunalle, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
- Jotta kiinteät ruoka-aineet, kuten liha, kypsyisivät tasaisesti, käännä lihapaloja muutaman kerran.
- Voit kypsennä laitteessa leivonnaisia, lukuun ottamatta hiivalla kohotettavia leivonnaisia.
- Kun kypsennät ruokia, joissa on paksu kuori (esim. perunoita, omenoita, kokonaisia kurpitsia tai kastanjoita), pistele kuoreen reikiä, jotta ruoka ei halkahe kypsennyksen aikana.
- Perinteistä uunია käytettäessä uunin avaamista tulee tavallisesti välttää. Näin ei ole mikroaaltouunin laita: oven avaaminen ei aiheuta merkittävää energia- tai lämpöhukkaa. Toisin sanoen voit avata mikroaaltouunin luukun ja tarkistaa ruoan kypsytyden niin usein kuin haluat.

RUOANVALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄT VÄLINEET

Varmista ennen ruoanvalmistuksen aloittamista, että astiat on valmistettu oikeasta materiaalista. Jotkut muovityypit voivat pehmetä ja muuttaa muotoaan, ja jotkut keramiikkatyypit voivat haljeta etenkin pieniä ruokamääriä kuumennettaessa.

Näin voit kokeilla, sopiiko astia mikroaaltouuniin:

- Aseta astia laitteeseen.
- Aseta astiaan lasi, joka on puolillaan vettä.
- Käynnistä laite ja anna sen käydä 15–30 sekuntia täydellä teholla.
- Jos astia kuumenee huomattavasti, älä käytä sitä.

Sopivat astiat ja materiaalit

Kun valmistat ruokaa laitteessa, käytä mieluiten seuraavia astioita ja materiaaleja: Lasit ja lasikulhot.

Keramiikka (lasitettu ja lasittamaton). Ruoka pysyy kauemmin kuumana lasitetussa keramiikka-astiassa kuin muissa astioissa.

Muoviastiat. Muoviastioita voidaan käyttää moniin lämmitystarkoituksiin. Varoitus! Mikroaaltouunissa EI saa käyttää melamiinista, polyeteenistä tai fenolimuoveista valmistettuja muoviastioita.

Posliini. Mikroaaltouunissa voidaan käyttää kaikenlaista posliinia, mutta suositeltavinta on käyttää tulenkestävää posliinia.

Tulenkestävät kannelliset astiat. Lasiastiat, joiden kansi sulkeutuu niin tiiviisti, ettei höyryä pääse ulos, sopivat ihanteellisesti vihanneksille ja hedelmille, joihin ei lisätä vettä. Kypsennysaika saa kuitenkin olla enintään 5 minuuttia.

Paistoastiat. Käytä ruskistavia paistoastioita erittäin varoen. Älä koskaan kuumenna paistoastiaa lasisella kuumennusalustalla kauempaa kuin 5 minuuttia. Aseta paistoastian ja lasialustan väliin sopiva eriste, esimerkiksi kuumuutta kestävä lautanen, jotta lasialusta ei ylikuumene.

Paistokelmuu voidaan käyttää etenkin keittoja, kastikkeita tai pataruokia kypsennettäessä tai ruokaa sulatettaessa. Ruoka voidaan myös kääriä löysästi paistokelmuun, jolloin roiskuva rasva tms. ei liika uunina.

Taluspaperi sopii erinomaisesti suojaksi kypsennykseen, sillä se imee kosteutta ja rasvaa. Esimerkiksi pekonia voidaan laittaa kerroksittain taluspaperin väliin. Näin pekoni kypsyy kauttaaltaan rapeaksi, koska se ei kypsy omassa rasvassaan. Kotona leivotun leivän voi ottaa suoraan pakastimesta, kääriä taluspaperiin ja lämmitellä laitteessa.

Märkä taluspaperi sopii hyvin kalalle ja vihanneksille. Ruoan peittäminen estää sitä kuivumasta.

Rasvatiivis leivinpaperi. Kala ja suuret vihannekset, kuten kukkakaali ja maissintähkät, voidaan kääriä märkään rasvatiiviseen leivinpaperiin.

Paistopussit sopivat erinomaisesti lihalle, kalalle ja vihanneksille. Älä kuitenkaan sulje paistopussia metallisulkimella. Käytä sen sijaan puuvillalankaa. Tee pussiin pieniä reikiä ja aseta se laitteeseen lautasen tai lasiastian päälle.

Ei-sopivat astiat ja materiaalit

Kun valmistat ruokaa laitteessa, älä käytä seuraavia astioita ja materiaaleja:

Tiiviit lasiastiat tai pullot, joissa on pieni aukko, koska ne voivat räjähtää. Tavalliset lämpömittarit.

Alumiinifolio tai folioastiat, koska mikroaallot eivät läpäise niitä eivätkä kypsennä ruokaa.

Kierrätyspaperi, sillä se saattaa sisältää pieniä metallisuruja, jotka voivat aiheuttaa kipinöitä ja/tai tulipalon.

Suljetut säilyketölkkit tai astiat, joissa on tiiviit kannet, koska syntyvä ylipaine voi saada ne räjähtämään.

Metallisulkimet tai muut kannet tai kalvot, jotka sisältävät metallilankoja. Ne voivat aiheuttaa kipinöitä, ja ne on sen vuoksi poistettava.

Metallikulhot, -astiat ja -pakkaukset, ellei niitä ei ole erityisesti suunniteltu mikroaaltouuneissa käytettäväksi. Mikroaallot eivät läpäise metalliastioita vaan heijastuvat niistä takaisin, jolloin ruoka ei lämpene.

Lautaset, astiat ja kulhot, joissa on metalli-, kulta- ja hopeakoristeita. Nämä astiat voivat hajota ja/tai aiheuttaa kipinöitä uunissa.

PUHDISTUS

Puhdista laite seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Kytke laitteen virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta.
- Älä koskaan puhdista laitteen sisä- tai ulkopintaa hankaavilla puhdistusaineilla, teräsvillalla tai muilla voimakkailla puhdistusaineilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintoja.
- Puhdista laite lämpimällä vedellä kostutetulla liinalla. Lisää veteen astianpesuainetta, jos laite on erittäin likainen.
- Huolehdi, ettei tuuletusaukkoihin pääse vettä.
- Puhdista mikroaaltouunin pyörivä rengas ja sisäpohja säännöllisesti, jotta kuumennusalusta pääsee pyörimään esteettä.
- Voit pestä pyörivän kuumennusalustan astianpesukoneessa.
- Älä poista mikroaaltouunin sisällä olevaa mikroaaltoputken kiillelevyä (2)!
- Vinkki: Kun uuni on ollut pitkään käytössä, sen sisätila saattaa alkaa haista. Jos haju ei lähde tavallisella puhdistuksella, laita muutama sitruunaviipale mukiin ja kypsennä niitä laitteessa täydellä teholla 2–3 minuuttia. Tämä poistaa hajun tehokkaasti.

ENNEN MIKROAALTOUUNIN TOIMITTAMISTA HUOLTOLIIKKEESEEN

Jos mikroaaltouuni ei käynnisty, toimi seuraavasti:

- Tarkista, että virtajohdon pistoke on kytketty oikein pistorasiaan. Jos näin ei ole, irrota pistoke, odota 10 sekuntia, ja kytke se uudelleen pistorasiaan.
- Tarkista, onko sulake palanut tai automaattisulake (johdonsuojakatkaisin) lauennut. Jos näin ei ole, tarkista pistorasian toiminta kytkemällä siihen toinen laite.
- Tarkista, että mikroaaltouunin ovi on kunnolla kiinni. Jos ovi ei ole kiinni, automaattinen turvalukitusjärjestelmä (oven lukitustapit) (9) estää laitteen käynnistämisen.
- Tarkista, onko lapsilukko päällä (avainmerkki ilmestyy näyttöön). Lapsilukitus poistetaan käytöstä painamalla Stop/cancel-painiketta kolmen sekunnin ajan.

Jos laite ei vielä toimi, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:

Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusia tuotteita. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, tukkukauppiaaltasi tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

Jos sinulla on laitteen käyttöä koskevia kysymyksiä etkä löydä vastauksia tästä käyttöohjeesta, vieraile Internet-sivuiltamme osoitteessa www.adexi.eu.

Katso usein esitettyjen kysymysten vastaukset "Consumer Service"-valikon (asiakaspalvelu) kohdasta "Question & Answer".

Sivuilla on myös yhteystietomme siltä varalta, että sinun täytyy ottaa meihin yhteyttä teknisiiä tietoja, korjauksia, lisävarusteita tai varaosia koskevissa asioissa.

Maahantuoja:

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

INTRODUCTION

To get the best out of your new appliance, please read this user guide carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

General

- The appliance may only be used for its original purpose, i.e. for preparing food for domestic purposes.
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Always follow the instructions in the "Tips for food preparation" and "Using utensils when preparing food" sections.
- Do not switch on when empty. To be able to absorb microwaves, there must be something in the appliance (food) to avoid damage. If you would like to practice using the various functions, place a cup of water inside the oven.
- Do not use the appliance if the turntable ring and glass tray are not installed.
- Never cook food directly on the glass turntable; always use a suitable container.
- On the right-hand side of the oven compartment there is a mica plate (resembles cardboard); this must not be removed.
- Do not use if the safety locking system is not functioning, which means that the appliance could be switched on even if the door is not closed. If the door is open, you risk being exposed to microwave radiation.
- Never prop the door open.
- Do not use the appliance if there are cleaning agent residues inside it.
- Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. Children must not be allowed to use the appliance unless supervised by an adult.
- When using combination cooking the appliance can get very hot.
- Do not use the appliance if the cable or plug are damaged, if it is not functioning properly, or if it has been damaged by a heavy impact or similar.
- Never try to repair the appliance yourself.
- If the appliance, cable or plug needs to be repaired, it should be taken to an authorised service centre. Unauthorised repairs or modifications will invalidate the guarantee. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under guarantee.

Positioning the appliance

- Avoid blocking the ventilation slots on the top, sides and back.
- Do not place the appliance or the cord near hot areas, for example gas rings and electric hotplates.
- Do not remove the feet.
- This appliance is designed to be freestanding. Always ensure the vent holes on top of the cabinet are not covered. If they are covered while the appliance is in use, there is a risk of it overheating. Do not use before it has cooled down.

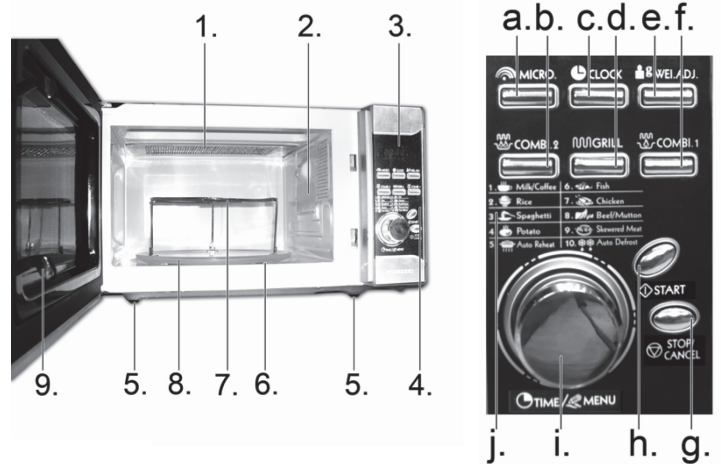
Important safety measures when preparing food!

- If using the appliance to heat baby food or liquids in a feeding bottle, you must always stir the food/liquid and check the temperature thoroughly before serving. This ensures that the heat is evenly distributed and avoids scalding injuries.
- Do not leave lid and/or teat must not be fitted on feeding bottles when placed in the appliance.
- If some foods are heated too long, they may char and give off smoke. If this happens, you should leave the oven door closed and switch off the appliance completely.
- Some foods with low water content, e.g. chocolate in squares and pastries with a sweet filling, should be heated carefully, otherwise they or the container may be ruined.

Fire hazard!

- To reduce the risk of fire occurring in the oven compartment, please note the following points:
 - o Do not cook food for too long or at too high a temperature, and do not leave unattended if paper, plastic or other flammable materials have been used with a view to reducing cooking times.
 - o Metal clips and lids/film containing metallic threads can cause sparks and must therefore be removed.
 - o Never heat oil or fat in the appliance.
 - o If materials in the appliance catch fire, leave the door closed. Switch off immediately, and remove the plug from the wall socket.

KEY TO MAIN COMPONENTS OF THE APPLIANCE



1. Grill element
2. Mica plate
3. Display
4. Control panel
5. Rubber feet
6. Turntable (on spindle) (not visible in picture)
7. Cooking grid
8. Glass turntable
9. Dowels

- a. "Micro" button (microwave power)
- b. "Combi. 2" button (combination program 2)
- c. "Clock" button
- d. "Grill" button
- e. "Wei.Adj." button (weight adjustment)
- f. "Combi. 1" button (combination program 1)
- g. "Stop/Cancel" button
- h. "Start" button
- i. TIME/MENU dial (setting time and menu)
- j. Program list

PREPARING THE APPLIANCE

Each individual appliance is checked at the factory, but for safety's sake, after unpacking it, you should check carefully that it has not been damaged during transport. Check whether there is any visible damage (e.g. in the form of dents or similar), if the door closes properly, if it is intact and if the hinges are in order. If the appliance appears to have been damaged, contact the shop where you bought it, and do not use it until it has been checked by an authorised specialist.

Before use, check that you have removed all packaging inside and out.

Positioning the appliance

The appliance must stand on a flat surface capable of bearing its weight (approx 12.5 kg). There must be a clearance of at least 10 cm at the rear, 5 cm at the sides and 20 cm above to ensure sufficient ventilation.

Connection

The appliance must be connected to a 230-volt AC current, 50 Hz. The guarantee is not valid if it is connected to the wrong voltage. When the power to the oven is connected, the display (3) will show "1:01", the dots between the numbers will flash, and the clock indicator will appear in the top right corner.

Setting the clock

1. Press the "Clock" button (c). The clock indicator begins to flash, and the hour number is shown.
2. Set clock to 12- or 24-hour setting using the "Clock" button.
3. Turn the "Time/Menu" (i) dial to set hours.
4. Press the "Clock" button; the minute number is shown at the side of the hour number.
5. Turn the "Time/Menu" button to set the minute number.
6. Press the "Clock" button to complete the setting.
7. The two dots between the numbers begin to flash, and the clock indicator stops flashing, which means the clock is running.

Inserting the glass turntable

Before using the appliance, ensure the glass turntable (8) is correctly positioned on the turning ring (6). Mount it on the three wheels, with each wheel aligned to the groove on the bottom of the turntable.

OPERATING THE APPLIANCE

Basic operation

- Place the food to be cooked in the appliance and close the door. Select cooking function as described below and start the appliance. Once the cooking time set has elapsed, the oven will switch off automatically. The display will show "End" and 4 beeps will sound.
- When the display shows "End", you cannot reset the appliance until the oven door has been opened or until you press the "Stop/Cancel" button, so the display returns to clock function.
- If you do not start the appliance within approx. 20 seconds of setting program and time, it will beep once and return to clock display.
- The maximum cooking time that can be set for manual microwave cooking, grilling or combination cooking is 60 minutes.
- Cooking can be temporarily interrupted at any time by pressing the "Stop/Cancel" button once. If you press the button twice, the cooking time and the program selected will be cancelled.
- Cooking can also be temporarily interrupted by opening the door (practical if the food needs turning).
- If cooking is temporarily interrupted, the clock shows the remaining cooking time, and the pause indicator in the top line of the display flashes.
- To restart cooking, close the oven door (if it has been opened) and press the "Start" button (h). The pause indicator goes off when cooking resumes.
- You can check the time during cooking by pressing the "Clock" button. After a few seconds the display switches back to showing the remaining cooking time.

Express cooking

Express cooking takes place at full microwave power for the number of minutes you set.

The maximum cooking time that can be set for express cooking is 12 minutes.

- Press the "Start" button repeatedly to set the cooking time. Each time you press the time increases by 30 seconds.
- The appliance will start cooking at full power after a 2 second delay.
- The display will show the remaining time.

Manual cooking – selecting microwave power level

- Press the "Micro" button (a) repeatedly to select the required microwave power level (see the various power levels in the table below). A percentage sign appears on the right side and one or more indicators appear along the bottom line of the display.
- Turn the "Time/Menu" button until the required cooking time is shown on the display. The pause indicator will now start flashing.
- Press the "Start" button to commence cooking. The pause symbol goes off and the display shows the remaining cooking time.

No. of times to press button	Indication in the display	Microwave power
1	100	100%
2	80	80%
3	60	60%
4	40	40%
5	20	20%
6	0	0%

Grilling

The grill program is ideal for thin pieces of meat, burgers, chops, kebabs, sausages or pieces of chicken. It can also be used for toasted sandwiches and gratin dishes.

- Press the "Grill" button (b). The grill symbol on the top line of the display will appear and the pause symbol will begin to flash. Clock will show 10 seconds.
- Increase cooking time by turning the "Time/Menu" button until the required time is shown on the display.
- Press the "Start" button to commence cooking. The pause symbol goes off and the display shows the remaining cooking time.

Combination cooking

The appliance has two combination programs, which you can use if you want to cook food using a combination of microwave power and grill.

Combination program 1

Using combination program 1, food can be cooked using 30 % microwave power and 70 % grill power. This program is ideal for fish, potatoes or gratin dishes.

- Press the "COMB1" button once. 1" (f). "COMB1" in the display's bottom line will appear and the pause symbol will begin to flash. Clock will show 10 seconds.
- Increase cooking time by turning the "Time/Menu" button until the required time is shown on the display.
- Press the "Start" button to commence cooking. The pause symbol goes off and the display shows the remaining cooking time.

Combination program 2

Using combination program 2, food can be cooked using 55% microwave power and 45% grill power. This program is ideal for omelettes, baked potatoes and poultry.

- Press the "COMB2" button once. 2" (b). "COMB2" in the display's bottom line will appear and the pause symbol will begin to flash. Clock will show 10 seconds.
- Increase cooking time by turning the "Time/Menu" button until the required time is shown on the display.
- Press the "Start" button to commence cooking. The pause symbol goes off and the display shows the remaining cooking time.

Cooking using auto menu

The appliance has 9 auto menu program for different food types and functions (see table below and program list (j)), plus automatic defrosting programs for food portions of up to 1,800 g.

Auto menu- and defrosting programs can be set using the "Time/menu" button.

- Turn "Time/menu" clockwise to see auto menu programs (1 to 9) and defrosting programs (100 g to 1,800 g).
- Turn "Time/menu" anticlockwise to see auto menu program 1, followed by defrosting programs (100 g to 1,800 g) and finally auto menu programs (9 to 1).

- Turn the "Time/Menu" button until the code for the required auto menu program appears on the display (see "Indication in the display" in the table below).
 - In the top left corner of the display "AUTO" begins to flash, and the number of the auto menu program is shown.
- Press the "Wei.Adj." button (e) repeatedly until the required setting (weight/number) is shown on the display.
 - The setting options vary according to the auto menu program selected.
 - The appliance itself calculates the cooking time and power on the basis of the weight or the number you specified.
 - The pause symbol will now start flashing.
 - NB! Do not set weight using the "Wei Adj." when using defrost programs (100g to 1,800g).
- Press the "Start" button to commence cooking.
 - The pause symbol goes off and the display shows the remaining cooking time.

Auto menu program	Indication in the display	Food item	Intervals (item /gram)
1	1	Milk/coffee	1, 2 or 3 items
2	2	Rice	150 g, 300 g, 450 g ...
3	3	Spaghetti	100 g, 200 g, 300 g ...
4	4	Potatoes	150 g, 300 g, 450 g ...
5	5	Reheating	100 g, 200 g, 300 g ...
6	6	Fish	200 g, 300 g, 400 g ...
7	7	Chicken	200 g, 400 g, 600 g ...
8	8	Beef/lamb	200 g, 300 g, 400 g ...
9	9	Kebabs	200 g, 300 g, 400 g ...

NB! It may be necessary to turn the food once half the cooking time has elapsed in order to ensure uniform cooking.

CHILD SAFETY LOCK

The child safety lock prevents small children from using the appliance. The appliance cannot be operated as long as the child safety lock is active. To activate the child safety lock, press and hold the "Stop/Cancel" button for 3 seconds. A beep will be heard, and the display shows a lock symbol. To deactivate the child safety lock again, press and hold the "Stop/Cancel" button for 3 seconds. The symbol will then disappear from the display.

TIPS FOR FOOD PREPARATION

When preparing food in the appliance, the following basic rules apply:

Cooking time

Smaller quantities of food cook more rapidly than large quantities. If the amount of food is doubled, the preparation time must be more than doubled correspondingly.

Small pieces of meat, small fish and chopped vegetables cook more quickly than large pieces. For the same reason, it is recommended, if, for example, you wish to make goulash, stews or similar, the meat should be cut into pieces no bigger than 2 x 2 cm.

The compactness of the food is also very important for the cooking time. The more compact the food is, the longer it takes to cook.

Whole joints require a longer cooking time than stewed dishes. A joint requires a longer time than a dish using minced meat.

The colder the food, the longer the cooking time needs to be. Food at room temperature will therefore cook faster than food from a fridge or freezer.

When cooking vegetables, the cooking time depends on the freshness of the vegetables. Therefore check the condition of the vegetables, and add or deduct a little time accordingly.

The short cooking time when using an appliance means that the food does not overcook.

If required, a little water can be added.

When cooking fish and vegetables, you only need to use the minimum of water.

Microwave power

The choice of power setting depends on the condition of the food to be cooked. In most cases, the food is cooked on full power.

Full power is used, among other things, for reheating food quickly, boiling water or similar.

Low power is principally used to defrost food and prepare dishes containing cheese, milk or egg. (Whole eggs in their shell cannot be cooked in the appliance, as there is a risk of the eggs exploding.) In addition, lower power settings are also used to finish off and to retain the excellent aroma of a dish.

General information on cooking

- If the whole meal is to be prepared in the appliance, it is recommended that you start with the most compact foods, such as potatoes. Once these are ready, cover them while the rest of the food is prepared.
- Most food should be covered. A close-fitting cover retains the steam and moisture, which shortens the cooking time in the appliance. This is particularly the case when cooking vegetables, fish dishes and casseroles. Covering food also distributes the heat better, thus ensuring rapid and excellent results.
- In order to achieve the best possible results, it is important to position the food correctly, as the microwave rays are most powerful in the centre of the appliance. If, for example, you are baking potatoes, you should position them along the edge of the glass turntable so that they cook evenly.
- In order to cook compact dishes such as meat and poultry evenly, it is important to turn the pieces of meat a few times.
- You can use the appliance for baking, although not with recipes that include yeast.
- When preparing food with a thick skin, e.g. potatoes, apples, whole squash or chestnuts, you should prick holes in the skin to prevent the food from bursting during cooking.
- When preparing food in a "traditional" oven, you normally avoid opening the oven door as much as possible. This is not the case with this appliance: no energy or significant heat is lost. In other words, you can open the oven door and look at the food as often as you want.

USING UTENSILS WHEN PREPARING FOOD

Before starting to prepare food in containers, you should check that the containers you wish to use are made of a suitable material, as some types of plastic may become limp and deform, while some types of ceramics may crack (particularly when heating small quantities of food).

In order to test if a container is suitable for use in a microwave oven:

- Place the container in the appliance.
- At the same time, place a half-full glass of water in the container.
- Start, and run for 15-30 seconds on maximum power.
- If the container becomes very hot to the touch, avoid using it.

Suitable utensils and materials

When you prepare food in the appliance, you should preferably use the following utensils and materials:

Glass and glass bowls

Stoneware (glazed and unglazed). The food stays hot longer in glazed stoneware than in other dishes.

Plastic containers. Can be used for many heating purposes. Caution! Plastic containers made from melamine, polyethylene and phenol must NOT be used.

Porcelain. All porcelain can be used in microwave ovens, although fireproof porcelain is preferable.

Fireproof covered dishes. Glass dishes with lids that fit so closely that steam cannot escape are ideal for vegetables and fruit to which no liquid is added (however, the cooking time must not exceed 5 minutes).

Browning dishes. You must be very careful when using this type of dish. Never heat the browning dish for more than 5 minutes on the turntable. Suitable insulation, such as a heat-tested plate, should be placed between the browning dish and the turntable to prevent the turntable from overheating.

Appliance roasting film can be used, particularly for soups, sauces, stewed dishes or when defrosting food. Can also be used as a loose covering to prevent fat, etc. from spraying out into the oven compartment.

Kitchen roll is ideal, as it absorbs moisture and fat. For example, bacon can be placed in layers, with kitchen roll between each layer. The bacon will then be completely crispy, as it does not sit in its own fat. Home-baked bread can be taken directly from the freezer, packed in kitchen roll and heated in the appliance.

Wet kitchen roll can be used for fish or vegetables. Covering the food prevents it from drying out.

Greaseproof paper Fish, large vegetables, such as cauliflower, corn on the cob and similar can be packed in wet greaseproof paper.

Roasting bags are ideal for meat, fish and vegetables. However, they must never be closed using metal clips. Cotton thread should be used instead. Prick the bag with small holes, and place it in the appliance on a plate or glass dish.

Unsuitable utensils and materials

When you prepare food in the appliance, you should not use the following utensils and materials:

Sealed glass/bottles with small openings, as they may explode.

General purpose thermometers

Silver foil/foil trays, as the microwave rays cannot penetrate the material and the food will not cook.

Recycled paper, as it may contain small metal splinters that could cause sparks and/or a fire.

Closed tins/containers with tightly sealed lids, as excess pressure may cause the tin/container to explode.

Metal clips and other lids/foils, containing metal wires. These can form sparks in the appliance and must therefore be removed.

Metal bowls/containers and packaging, unless they are designed specifically for use in microwave ovens. The microwaves are reflected and cannot penetrate the food through the metal.

Plates, dishes and bowls/containers with metal, gold and silver decorations. They may break and/or cause sparks to form in the oven compartment.

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Switch the appliance off and remove the plug from the wall socket before cleaning.
- Never use scouring powder, steel scourers or other strong cleaning agents to clean the interior or exterior surfaces of the appliance, as they may scratch the surfaces.
- Instead use a cloth dampened with hot water, and add washing-up liquid if the appliance is very dirty.
- Make sure that no water gets into the vent holes.
- The spindle and the floor of the appliance must be cleaned regularly so that the glass turntable can move around without hindrance.
- The glass turntable and spindle can be cleaned in a dishwasher.
- Do not remove the mica plate (2) from the inside of the oven!
- Tip: When the oven has been in use for some time, the oven compartment can begin to smell. If the smell is not dispersed by ordinary cleaning, place a few lemon slices in a cup and cook them in the appliance at full power for 2-3 minutes. This will effectively disperse the smell.

BEFORE GOING TO A REPAIR CENTRE

If the appliance will not start:

- Check that the plug is correctly in place in the wall socket. If that is not the case, remove the plug, wait 10 seconds and then plug it in again.
- Check whether a fuse has blown or whether the fuse relay has been switched off. If it is not that, you can check that the socket itself is working by plugging in another device.
- Check that the oven door is closed properly. If this is not the case, the automatic safety system via the lock dowels (9) ensures that the appliance cannot be started.
- Check the child lock is activated (lock symbol appears on display). The child safety lock can be deactivated by holding the "Stop/cancel" button pressed down for 3 seconds.

If the appliance still does not work, you should contact a repair engineer.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol: 

This means that this product must not be disposed of together with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In certain member states, used appliance can be returned to the dealer where they were bought on the condition you buy new products. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what you should do with electrical and electronic waste.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

QUESTIONS AND ANSWERS

If you have any questions regarding use of the appliance and cannot find the answer in this user guide, please try our website at www.adexi.eu.

Go to the "Consumer Service" menu, click on "Question & Answer" to see the most frequently asked questions.

You can also see contact details if you need to contact us for technical issues, repairs, accessories and spare parts.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

EINLEITUNG

Bevor Sie Ihr neues Gerät erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsvorkehrungen. Bewahren Sie diese Anleitung auf, damit Sie später darin nachschlagen können.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Allgemein

- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck, d. h., für die Zubereitung von Speisen im Haushalt.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Dieses Gerät eignet sich nicht für gewerbliche Nutzung oder Anwendung im Freien.
- Die Anweisungen in den Abschnitten „Tipps für die Essenszubereitung“ und „Verwendung von Utensilien bei der Zubereitung von Lebensmitteln“ sind stets zu befolgen.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist. Damit die Mikrowellen absorbiert werden können, muss sich etwas (Lebensmittel) im Gerät befinden, um auch Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie die Funktionen des Geräts ausprobieren möchten, stellen Sie eine Tasse mit Wasser in das Gerät.
- Das Gerät nicht ohne Drehring und Glas-Drehteller verwenden.
- Lebensmittel nicht direkt auf den Drehteller legen, immer in einen geeigneten Behälter geben.
- An der rechten Seite des Garraums befindet sich eine Mica-Platte (ähnlich wie Karton); diese darf nicht entfernt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sicherheitssystem der Tür außer Betrieb ist und das Gerät angeschaltet werden kann, obwohl die Tür nicht geschlossen ist. Bei offener Tür besteht die Gefahr, dass Sie der Mikrowellenstrahlung ausgesetzt werden.
- Niemals die Tür angelehnt stehen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Reste des Reinigungsmittels darin befinden.
- Achten Sie auf Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn dies in Betrieb ist. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Das Gerät kann bei Verwendung der Kombinationsfunktionen sehr heiß werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Leitungen oder Stecker beschädigt sind, wenn es nicht optimal funktioniert oder Stoßschäden u. Ä. bekommen hat.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparaturen dürfen nur von einer Fachwerkstatt ausgeführt werden. Bei Reparaturen durch nicht autorisierte Personen oder wenn Änderungen am Gerät vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Bei Reparaturen, die unter die Garantie fallen, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Aufstellen des Geräts

- Ein Blockieren der Belüftungsschlitze oben, seitlich und hinten ist zu vermeiden.
- Das Gerät oder das Kabel darf sich nicht in der Nähe von Wärmequellen befinden wie z. B. Gasflammen und elektrische Kochplatten.
- Nicht die Füße entfernen.
- Das Gerät muss frei stehen. Die Lüftungsöffnungen an der Oberseite dürfen nicht verdeckt werden. Werden sie blockiert, während das Gerät in Betrieb ist, besteht Überhitzungsgefahr für das Gerät. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist.

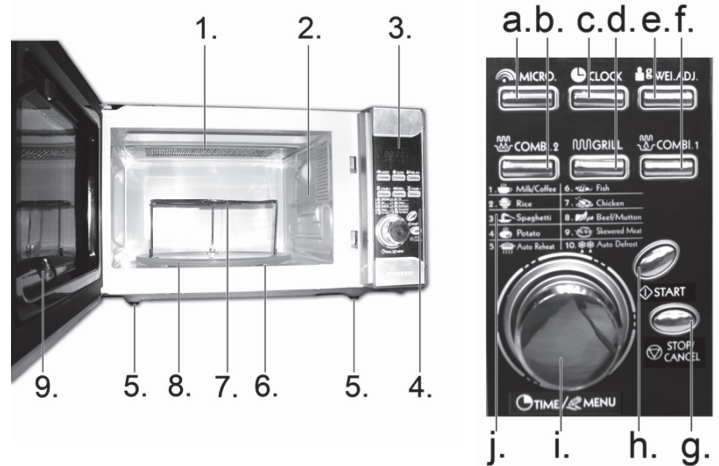
Wichtige Sicherheitsmaßnahmen bei der Zubereitung von Lebensmitteln

- Nach dem Erwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in Flaschen sollten Sie stets die Nahrung bzw. Flüssigkeit gut durchrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, bevor Sie das Kind füttern. Dadurch wird gewährleistet, dass die Wärme gleichmäßig verteilt wird und dass Verbrühungen verhindert werden.
- Der Deckel und/oder Sauger darf nicht auf der Flasche sein, wenn sie in das Gerät gestellt wird.
- Bei einer zu langen Erhitzungszeit können die Speisen verkohlen und Rauch entstehen. Geschieht dies, lassen Sie die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus.
- Einige Lebensmittel mit geringem Wassergehalt wie Blockschokolade und Backwaren mit süßer Füllung müssen vorsichtig erwärmt werden, um diese nicht zu verderben oder den Behälter nicht zu beschädigen.

Feuergefahr!

- Um das Brandrisiko zu reduzieren, beachten Sie bitte Folgendes:
 - Kochen Sie die Speisen nicht zu lange oder bei zu hoher Temperatur, und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbaren Materialien zur Reduzierung der Zubereitungszeit verwendet wurden.
 - Metallklemmen und Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten, können zur Funkenbildung führen und sind deshalb zu entfernen.
 - Niemals Öl oder Fett im Gerät erhitzen.
 - Falls Materialien im Gerät in Brand geraten, lassen Sie die Tür geschlossen. Das Gerät sofort ausschalten, und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

HAUPTBESTANDTEILE DES GERÄTS



1. Grollelement
2. Mica-Platte
3. Display
4. Bedienfeld
5. Gummifüße
6. Drehteller (auf Spindel – in der Abb. nicht sichtbar)
7. Grillrost
8. Glas-Drehteller
9. Dübel

- a. "Micro"-Taste (Mikrowellenleistung)
- b. "Combi 2"-Taste (Kombinationsprogramm 2)
- c. "Clock"-Taste
- d. "Grill"-Taste
- e. "Wei. Adj."-Taste (Gewichtseinstellung)
- f. "Combi"
- g. "Stop/Cancel"-Taste
- h. "Start"-Taste
- i. TIME/MENU-Regler (Zeit- und Menüeinstellung)
- j. Programmliste

VOR DEM GEBRAUCH

Jedes Gerät wird werkseitig kontrolliert. Sicherheitshalber sollten Sie sich jedoch nach dem Auspacken vergewissern, dass beim Transport keine Schäden entstanden sind. Überprüfen Sie, ob sichtbare Schäden (z. B. in Form von Dellen o. Ä.) vorliegen, ob die Tür gut schließt und die Scharniere in Ordnung sind. Falls Sie vermuten, dass das Gerät beschädigt ist, wenden Sie sich an den Laden, in dem es gekauft wurde. Es darf erst nach Überprüfung durch eine Fachwerkstatt in Betrieb genommen werden.

Vergewissern Sie sich vor Ingebrauchnahme, dass die gesamte Außen- und Innenverpackung entfernt wurde.

Aufstellen des Geräts

Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche stehen, die sein Gewicht (ca. 12,5 kg) tragen kann. An der Rückseite müssen mindestens 10 cm, an den Seiten mindestens 5 cm und über dem Gerät mindestens 20 cm Abstand sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Anschließen

Das Gerät muss an 230 Volt Wechselspannung (50 Hz) angeschlossen werden. Die Garantie erlischt, wenn es an eine falsche Spannung angeschlossen wird. Wenn der Mikrowellenherd eingeschaltet wird, zeigt das Display (3) „1:01“ an, die Punkte zwischen den Zahlen blinken und die Uhr-Anzeige erscheint in der rechten oberen Ecke.

Einstellen der Uhr

1. Die „Clock“-Taste (c) drücken. Die Uhr-Anzeige beginnt zu blinken und die Stundenzahl wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Uhr mithilfe der „Clock“-Taste auf 12- oder 24-Stunden ein.
3. Den „Time/Menu“-Regler (i) drehen, um die Stunden einzustellen.
4. Die „Clock“-Taste drücken; die Minutenzahl wird neben der Stundenzahl angezeigt.
5. Drehen Sie den „Time/Menu“-Regler, um die Minutenzahl einzustellen.
6. Die „Clock“-Taste drücken, um die Einstellung zu bestätigen.
7. Die beiden Punkte zwischen den Zahlen beginnen zu blinken, und die Uhr-Anzeige hört auf zu blinken, was bedeutet, dass die Uhr läuft.

Einbau des Glas-Drehtellers

Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Geräts, dass der Glas-Drehteller (8) korrekt auf dem Drehring (6) sitzt. Befestigen Sie diesen auf den drei Rädern, wobei jedes Rad zur Vertiefung der Unterseite des Drehtellers ausgerichtet ist.

BEDIENUNG DES GERÄTS

Grundsätzlicher Betrieb

- Stellen Sie das zu kochende Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür. Die Garfunktion wie nachfolgend beschrieben wählen und das Gerät starten. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich der Mikrowellenherd automatisch aus. Im Display erscheint die Meldung „End“ und das Gerät gibt 4 kurze Signaltöne ab.
- Wenn das Display „End“ anzeigt, können Sie den Mikrowellenherd erst zurücksetzen, wenn die Tür geöffnet oder die „Stop/Cancel“-Taste gedrückt wurde, sodass das Display in die Uhr-Funktion zurückkehrt.
- Wird das Gerät nicht innerhalb von ca. 20 Sekunden nach Programm- und Zeiteinstellung gestartet, ertönt ein erneuter Signalton und es erscheint erneut das „Clock“-Display.
- Die maximale Zubereitungszeit, die für manuelles Garen, Grillen oder eine Kombinationszubereitung eingestellt werden kann, beträgt 60 Minuten.
- Das Kochen kann jederzeit durch einmaliges Drücken der „Stop/Cancel“-Taste unterbrochen werden. Wenn Sie die Taste zweimal drücken, werden Zubereitungszeit und gewähltes Programm aufgehoben.
- Durch Öffnen der Tür (beispielsweise zum Umdrehen der Speise) kann der Garvorgang kurzzeitig unterbrochen werden.
- Wenn dies der Fall ist, zeigt die Uhr die verbleibende Zubereitungszeit an, und das Pause-Symbol in der oberen Reihe des Displays blinkt.
- Um die Zubereitung erneut zu starten, die Tür des Gerätes schließen (falls sie geöffnet wurde) und die „Start“-Taste (h) drücken. Das Pause-Symbol erlischt, wenn die Zubereitung fortgesetzt wird.
- Die Zeit während der Zubereitung kann durch Drücken der „Clock“-Taste angezeigt werden. Nach einigen Sekunden kehrt das Display zur Anzeige der verbleibenden Zubereitungszeit zurück.

Schnellgaren

Das Schnellgaren wird bei voller Mikrowellenleistung durchgeführt und ist automatisch nach Ablauf der eingestellten Minuten beendet. Beim Schnellgaren kann eine maximale Zubereitungszeit von 12 Minuten eingestellt werden.

1. Mehrmals auf die „Start“-Taste drücken, um die Zubereitungszeit einzustellen. Durch jedes Drücken wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.
2. Das Gerät beginnt nach 2 Sekunden Startverzögerung mit der vollen Garleistung.
3. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Manuelles Garen – Wählen der Mikrowellen-Leistungsstufe

1. Die „Micro“-Taste (a) mehrmals drücken, um die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe zu wählen (die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachfolgenden Tabelle angegeben). Auf der rechten Seite erscheint ein Prozent-Symbol, in der unteren Display-Zeile ein oder mehrere Zeichen.
2. Den „Time/Menu“-Regler drehen, bis die gewünschte Zubereitungszeit im Display angezeigt wird. Das Pause-Symbol beginnt nun zu blinken.
3. Die „Start“-Taste drücken, um mit der Zubereitung zu beginnen. Das Pause-Symbol erlischt und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.

Anzahl der Tastendrucke	Anzeige im Display	Mikrowellenleistung
1	100	100%
2	80	80%
3	60	60%
4	40	40%
5	20	20%
6	0	0%

Grillen

Das Grillprogramm eignet sich ideal für dünne Fleischstücke, Frikadellen, Koteletts, Kebab, Würstchen und Hähnchenstücke. Es kann auch zum Toasten von Sandwiches und zum Überbacken mit Käse verwendet werden.

1. Die „Grill“-Taste (b) drücken. Das Grill-Symbol in der oberen Zeile des Displays erscheint und das Pause-Symbol beginnt zu blinken. Die Uhr zeigt 10 Sekunden an.
2. Die Zubereitungszeit durch Drehen des „Time/Menu“-Reglers erhöhen, bis die gewünschte Zeit im Display angezeigt wird.
3. Die „Start“-Taste drücken, um mit der Zubereitung zu beginnen. Das Pause-Symbol erlischt und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.

Kombi-Garen

Das Gerät verfügt über zwei Kombi-Programme, die für die Zubereitung von Speisen mit einer Kombination von Mikrowelle und Grill verwendet werden können.

Kombi-Programm 1

Mit dem Kombi-Programm 1 können Speisen mit 30% Mikrowellenleistung und 70% Grillleistung zubereitet werden. Das Programm eignet sich ideal für Fisch, Kartoffeln und das Überbacken mit Käse.

1. Die „COMB1“-Taste einmal drücken. 1" (f). In der unteren Zeile des Displays erscheint „COMB1“ und das Pause-Symbol beginnt zu blinken. Die Uhr zeigt 10 Sekunden an.
2. Die Zubereitungszeit durch Drehen des „Time/Menu“-Reglers erhöhen, bis die gewünschte Zeit im Display angezeigt wird.
3. Die „Start“-Taste drücken, um mit der Zubereitung zu beginnen. Das Pause-Symbol erlischt und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.

Kombi-Programm 2

Mit dem Kombi-Programm 2 können Speisen mit 55% Mikrowellenleistung und 45% Grillleistung zubereitet werden. Dieses Programm eignet sich ideal für Omelettes, Bratkartoffeln und Geflügel.

1. Die „COMB2“-Taste einmal drücken. 2" (b). In der unteren Zeile des Displays erscheint „COMB2“ und das Pause-Symbol beginnt zu blinken. Die Uhr zeigt 10 Sekunden an.
2. Die Zubereitungszeit durch Drehen des „Time/Menu“-Reglers erhöhen, bis die gewünschte Zeit im Display angezeigt wird.
3. Die „Start“-Taste drücken, um mit der Zubereitung zu beginnen. Das Pause-Symbol erlischt und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.

Garen mit der automatischen Menüfunktion

Das Gerät verfügt über 9 automatische Menüprogramme für verschiedene Arten von Lebensmitteln und Funktionen (siehe nachfolgende Tabelle und Programmliste (j)), einschl. der automatischen Abtauprogramme für Lebensmittelportionen bis zu 1.800 g.

Die automatischen Menü- und Abtauprogramme lassen sich mithilfe des „Time/Menu“-Reglers einstellen.

- Zum Anzeigen der automatischen Menüprogramme (1-9) und der Abtauprogramme (100-1.800 g) den „Time/Menu“-Regler im Uhrzeigersinn drehen.
 - Zum Anzeigen des automatischen Menüprogramms 1, der Abtauprogramme (100-1.800 g) und schließlich der automatischen Menüprogramme (9-1) den „Time/Menu“-Regler gegen den Uhrzeigersinn drehen.
1. Den „Time/Menu“-Regler drehen, bis der Code für das gewünschte automatische Menüprogramm im Display erscheint (siehe „Anzeige im Display“ in der nachfolgenden Tabelle).
 - o In der linken oberen Ecke des Displays beginnt „AUTO“ zu blinken, und die Nummer des automatischen Menüprogramms wird angezeigt.
 2. Die „Wei. Adj.“-Taste (f) mehrmals drücken, bis die gewünschte Einstellung (Gewicht/Nr.) im Display angezeigt wird.
 - o Die Einstellungsoptionen unterscheiden sich je nach gewähltem automatischem Menüprogramm.
 - o Das Gerät berechnet aufgrund des Gewichts oder der eingegebenen Nummer selbst Zubereitungszeit und Leistung.
 - o Das Pause-Symbol beginnt nun zu blinken.
 - o ACHTUNG! Das Gewicht nicht mithilfe von „Wei. Adj.“ einstellen, wenn die Abtauprogramme (100-1.800 g) verwendet werden.
 3. Die „Start“-Taste drücken, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 - o Das Pause-Symbol erlischt und das Display zeigt die verbleibende Zubereitungszeit an.

Automatisches Menüprogramm	Anzeige im Display	Gargut	Intervalle (Zutaten/Gramm)
1	1	Milch/Kaffee	1, 2 oder 3 Zutaten
2	2	Reis	150 g, 300 g, 450 g ...
3	3	Spaghetti	100 g, 200 g, 300 g ...
4	4	Kartoffeln	150 g, 300 g, 450 g ...
5	5	Aufwärmen	100 g, 200 g, 300 g ...
6	6	Fisch	200 g, 300 g, 400 g ...
7	7	Hähnchen	200 g, 400 g, 600 g ...
8	8	Rind/Lamm	200 g, 300 g, 400 g ...
9	9	Kebab	200 g, 300 g, 400 g ...

ACHTUNG! Es kann erforderlich sein, das Gargut nach der Hälfte der Zubereitungszeit einmal zu drehen, um eine gleichmäßige Zubereitung zu gewährleisten.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung sorgt dafür, dass keine kleinen Kinder das Gerät benutzen können. Das Gerät kann nicht benutzt werden, solange die Kindersicherung eingeschaltet ist. Die Kindersicherung wird aktiviert, indem die „Stop/Cancel“-Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird. Ein Piepton ertönt, und im Display wird ein Schloss-Symbol angezeigt. Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, drücken Sie die „Stop/Cancel“-Taste 3 Sekunden lang. Das Symbol verschwindet dann aus dem Display.

TIPPS FÜR DIE ESSENSZUBEREITUNG

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln in der Mikrowelle gelten folgende Grundregeln:

Zubereitungszeit

Kleinere Mengen lassen sich schneller garen als größere. Wenn die Menge verdoppelt wird, erhöht sich die Zubereitungszeit um mehr als das Doppelte.

Geschnittenes Gemüse, kleinere Fleisch- und Fischstücke kochen schneller als große Stücke. Für Gulasch, Eintöpfe oder Geschmortes sollte das Fleisch in Stücke von maximal 2 x 2 cm geschnitten werden.

Die Kompaktheit der Speisen ist ebenfalls sehr wichtig für die Zubereitungszeit. Je kompakter eine Speise ist, desto länger dauert die Zubereitung. Ganze Bratenstücke erfordern eine längere Zubereitungszeit als Eintöpfe. Ein Bratenstück erfordert längere Zeit als ein Gericht mit Hackfleisch.

Je kälter die Lebensmittel sind, desto länger dauert die Zubereitungszeit. Lebensmittel mit Zimmertemperatur lassen sich schneller zubereiten als Lebensmittel aus Kühl- oder Gefrierschrank.

Bei der Zubereitung von Gemüse hängt die Kochzeit von dessen Frische ab. Kontrollieren Sie deshalb das Gemüse während der Zubereitung und verkürzen oder verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Eine kurze Zubereitungszeit im Gerät bewirkt, dass die Speisen nicht zerbröckeln werden.

Ggf. etwas Wasser hinzufügen.

Beim Zubereiten von Fisch und Gemüse sind nur geringe Mengen Wasser notwendig.

Mikrowellenleistung

Die Wahl der Leistungsstufe hängt vom Zustand der zuzubereitenden Lebensmittel ab.

In den meisten Fällen benutzt man die höchste Leistung.

Die höchste Stufe wird auch zum schnellen Aufwärmen von Speisen und zum Wasserkochen verwendet.

Die niedrigen Stufen werden vorzugsweise zum Auftauen sowie bei der Zubereitung von Käse-, Milch- und Eierspeisen genutzt. (Ganze Eier mit Schale können nicht im Gerät gekocht werden, denn sie können platzen). Die niedrigen Stufen werden außerdem verwendet, um die Essenszubereitung zu beenden und das Aroma zu bewahren.

Allgemeine Informationen zur Zubereitung

- Wird die gesamte Mahlzeit im Gerät zubereitet, empfiehlt es sich, zuerst die kompakteren Lebensmittel zuzubereiten wie z. B. Kartoffeln. Wenn diese fertig sind, werden sie zugedeckt, und danach kann der Rest der Mahlzeit zubereitet werden.
- Die meisten Lebensmittel sollten abgedeckt werden. Dichtes Abdecken kann Dampf und Feuchtigkeit halten, wodurch sich die Zubereitungszeit im Gerät verkürzt. Dies gilt insbesondere für die Zubereitung von Gemüse, Fisch-, Schmor- und Eintopfgerichten. Durch Zudecken der Lebensmittel kann sich auch die Hitze besser verteilen, sodass die Zubereitung schneller geht und die Speisen besser schmecken.
- Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, müssen die Lebensmittel richtig in das Gerät gestellt werden, da die Mikrowellenstrahlen in der Mitte des Geräts am stärksten sind. Bei der Zubereitung von Kartoffeln sollten diese am Rande des Glas-Drehtellers platziert werden, damit sie gleichmäßig garen können.
- Um kompakte Gerichte mit Fleisch oder Geflügel gleichmäßig zu garen, ist es wichtig, die Fleischstücke einige Male umzudrehen.
- Man kann im Gerät auch backen, allerdings keine Backwaren, in denen Hefe verwendet wird.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit dicker Schale wie Kartoffeln, Äpfel, ganze Zucchini oder Kastanien sollten Sie Löcher in die Schale bohren, damit die Zutaten nicht während des Garens aufplatzen.
- Bei einem Backofen ist man es gewöhnt, dass die Tür so wenig wie möglich geöffnet wird. Das gilt nicht für Mikrowellengeräte: Hier wird durch Öffnen keine Energie verschwendet. Man kann die Tür öffnen, so oft man will, um nach dem Essen zu sehen.

VERWENDUNG VON UTENSILIEN BEI DER ZUBEREITUNG VON SPEISEN

Vor der Zubereitung von Lebensmitteln in Behältern sollten Sie kontrollieren, dass der verwendete Behälter aus einem geeigneten Material besteht. Einige Kunststoffe können aufweichen und sich verformen, andere Kunststoffe sowie einige Keramikarten können platzen, insbesondere, wenn nur kleine Speisemengen erwärmt werden.

Um zu prüfen, ob ein Behälter mikrowelleneignet ist, wird wie folgt vorgegangen:

- Den Behälter in das Gerät stellen.
- Ein Glas, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt wird, in den Behälter tun und diesen dann in das Gerät stellen.
- Lassen Sie das Gerät für 15-30 Sekunden auf höchster Leistung laufen.
- Wird der Behälter sehr heiß, sollten Sie ihn nicht verwenden.

Geeignete Utensilien und Materialien

Beim Zubereiten von Lebensmitteln im Gerät sollten Sie vorzugsweise folgende Utensilien und Materialien verwenden:

Glas und Glasschüsseln

Steingut (glasiert und unglasiert). Das Essen hält sich in glasiertem Steingut länger warm als in anderen Schüsseln.

Kunststoffbehälter. Sind in der Regel für den Mikrowellenherd geeignet.

Achtung! Kunststoffbehälter aus Melamin, Polyethylen und Phenol sind NICHT geeignet.

Porzellan. Sämtliche Arten von Porzellan sind mikrowelleneignet, feuerfestes Porzellan eignet sich jedoch am besten.

Feuerfeste Schüsseln mit Deckel. Glasschüsseln, deren Deckel so fest schließen, dass kein Dampf entweichen kann, sind ideal für Gemüse und Obst ohne Zusatz von Wasser (jedoch nicht mehr als 5 Min. Garzeit).

Bräunungsgeschirr. Bei der Verwendung dieser Art von Behältern ist Vorsicht geboten. Erhitzen Sie eine Bräunungsschale niemals länger als 5 Minuten auf dem Drehteller. Ein passender Isolator, wie ein mikrowelleneigneter Teller, kann zwischen der Bräunungsschale und dem Drehteller platziert werden, um ein Überhitzen des Drehtellers zu verhindern.

Mikrowelleneignete Bratenfolien können insbesondere für Suppen, Soßen, Eintöpfe oder beim Auftauen verwendet werden. Sie lassen sich auch als lose Abdeckung verwenden, um eine Verschmutzung des Gerätes durch Fett zu verhindern.

Küchentücher sind ideal, da sie Feuchtigkeit und Fett aufsaugen. Beispielsweise lassen sich Schinken und Küchentücher abwechselnd aufeinander schichten. Der Schinken wird ganz kross, da er nicht im eigenen Fett brät. Selbst gebackenes Brot kann direkt aus dem Gefrierschrank genommen, in eine Küchenrolle gepackt und im Gerät erwärmt werden.

Nasse Küchentücher können bei Fisch und Gemüse verwendet werden. Das Abdecken der Lebensmittel verhindert das Austrocknen.

Pergamentpapier. Fisch, großes Gemüse wie Blumenkohl, Maiskolben u. Ä. können in nasses Pergamentpapier gewickelt werden.

Mikrowelleneignete Bratenbeutel sind ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse.

Sie dürfen jedoch nie mit Metallklammern verschlossen werden! Verwenden Sie stattdessen Baumwollgarn. Stechen Sie kleine Löcher in den Beutel und legen Sie ihn auf einem Teller oder in einer Glasschüssel in das Gerät.

Ungeeignete Utensilien und Materialien

Beim Zubereiten von Lebensmitteln im Gerät sollten Sie niemals folgende Utensilien und Materialien verwenden:

Versiegeltes Glas oder Flaschen mit kleinen Öffnungen, da diese platzen können.

Normale Thermometer

Silberpapier oder Aluminiumfolienbehälter, da die Mikrowellen diese Materialien nicht durchdringen können.

Recyclingpapier, da es kleine Metallsplinter enthalten kann, die Funken und/oder Feuer verursachen können.

Geschlossene Dosen/Behälter mit dicht schließenden Deckeln, da der Überdruck dazu führen kann, dass Schachtel oder Behälter platzen.

Metallklammern und andere Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten. Diese können zur Funkenbildung im Gerät führen und sind deshalb zu entfernen.

Metallschüsseln/-behälter und Verpackung, wenn diese nicht speziell für die Verwendung in Mikrowellenherden gekennzeichnet sind. Mikrowellen werden reflektiert und können nicht durch Metall in das Speisen gelangen.

Teller, Platten und Schüsseln/Behälter mit Metallrand oder Gold/Silber. Diese können zerbrechen und Funken im Innenraum des Geräts verursachen.

REINIGUNG

Bei der Reinigung des Geräts sind folgende Punkte zu beachten:

- Vor dem Reinigen das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.
- Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere starke Reinigungsmittel, die die Flächen verschrammen könnten, dürfen nicht zur Reinigung der Innen- und Außenflächen des Geräts verwendet werden.
- Verwenden Sie stattdessen ein mit heißem Wasser leicht befeuchtetes Tuch und fügen Sie ein Spülmittel hinzu, wenn das Gerät sehr schmutzig ist.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringt.
- Spindel und Boden sind regelmäßig zu reinigen, damit der Drehteller aus Glas sich ungehindert bewegen kann.
- Glas-Drehteller und Spindel sind spülmaschinenfest.
- Die Mica-Platte (2) im Innern des Mikrowellenherds darf nicht entfernt werden!
- Tipp: Nach längerem und intensivem Gebrauch kann es zu einer Geruchsentwicklung im Gerät kommen. Sollten sich die Gerüche nicht durch eine normale Reinigung beseitigen lassen, legen Sie einige Zitronenscheiben in eine Tasse und lassen Sie das Gerät bei voller Leistung 2 bis 3 Minuten eingeschaltet, was die Gerüche wirkungsvoll beseitigt.

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM KUNDENDIENST BRINGEN

Wenn das Gerät nicht startet:

- Prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß eingesteckt ist. Ist dies nicht der Fall, Stecker ziehen, 10 Sekunden warten und Stecker erneut einstecken.
- Prüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist bzw. ein Sicherungsschalter angesprochen hat. Ist dies nicht der Fall, überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Prüfen Sie, ob die Tür des Mikrowellenherds ordnungsgemäß geschlossen ist. Das automatische Sicherheitssystem (9) gewährleistet, dass das Gerät nicht bei geöffneter Tür eingeschaltet werden kann.
- Prüfen Sie, ob die Kindersicherung eingeschaltet ist (Schloss-Symbol erscheint auf dem Display). Die Kindersicherung kann ausgeschaltet werden, indem die „Stop/Cancel“-Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird.

Funktioniert das Gerät immer noch nicht, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

INFORMATIONEN FÜR ENTSORGUNG UND RECYCLING DIESES PRODUKTES



Beachten Sie bitte, dass dieses Adexi-Produkt dieses Zeichen tragen muss: 

Es bedeutet, dass das Gerät nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert zu entsorgen ist.

Gemäß der WEEE-Richtlinie hat jeder Mitgliedstaat für ordnungsgemäße Einsammlung, Verwertung, Handhabung und Recycling von Elektro- und Elektronikmüll zu sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In bestimmten Mitgliedstaaten können Geräte wieder bei dem Händler abgegeben werden, bei dem sie gekauft wurden, vorausgesetzt, man kauft neue Produkte. Weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll erfahren Sie von Ihrem Händler oder von den örtlichen Behörden.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht, wenn ...

- ... die aufgeführten Hinweise nicht beachtet werden.
- ... unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden.
- ... das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist.
- ... Schäden aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

Wegen der fortlaufenden Entwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Falls Sie Fragen zum Gebrauch dieses Geräts haben und die Antworten nicht in dieser Gebrauchsanweisung finden, besuchen Sie bitte unsere Website (www.adexi.eu).

Gehen Sie ins Menü "Consumer Service" und klicken Sie auf "Question & Answer", damit die am häufigsten gestellten Fragen angezeigt werden.

Sie finden dort auch Kontaktdaten, für den Fall, dass Sie mit uns bezüglich technischer Fragen, Reparaturen, Zubehör oder Ersatzteilen Kontakt aufnehmen möchten.

IMPORTEUR

Adexi Group

Der Hersteller haftet nicht für Druckfehler.

WSTĘP

Aby móc skorzystać z wszystkich funkcji nowego urządzenia, należy najpierw dokładnie zapoznać się z poniższymi wskazówkami. Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi warto zachować na przyszłość.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Informacje ogólne

- Urządzenie może być używane jedynie zgodnie z jego pierwotnym przeznaczeniem, tzn. do przygotowywania żywności do użytku domowego.
- Wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wolnym powietrzu ani do użytku w celach komercyjnych.
- Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Porady na temat przygotowywania produktów spożywczych” i „Korzystanie z naczyń podczas przygotowywania pożywienia”.
- Nie należy włączać pustego urządzenia. Aby możliwe było pochłanianie mikrofal i w celu uniknięcia uszkodzenia urządzenia, we włączonym urządzeniu zawsze muszą znajdować się produkty spożywcze. Aby przeciwdziałać użyciu różnych funkcji, do wnętrza kuchenki należy wstawić filiżankę wody.
- Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego pierścienia obrotowego i szklanej tacy.
- Nie wolno gotować pożywienia bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym, należy zawsze używać odpowiedniego pojemnika.
- Z prawej strony komory kuchenki znajduje się płytka mikowa (przypominająca fakturę), której nie wolno usuwać.
- Zmywarki nie należy używać, jeżeli blokada zabezpieczająca nie działa prawidłowo, tzn. gdy można włączyć urządzenie przy otwartych drzwiczek. Przy otwartych drzwiczek istnieje ryzyko napromieniowania mikrofalami.
- Nigdy nie wolno blokować otwartych drzwiczek.
- Nie wolno używać kuchenki, jeżeli wewnątrz znajdują się pozostałości środków czyszczących.
- Podczas pracy kuchenki należy zwrócić uwagę na znajdujące się w pobliżu dzieci. Dzieci mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod opieką osób dorosłych.
- Podczas korzystania z funkcji gotowania kombinacyjnego, kuchenka mikrofalowa może się bardzo nagrzać.
- Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone wskutek silnego uderzenia lub w podobny sposób.
- Nie wolno wykonywać napraw samodzielnie.
- Jeżeli urządzenie, kabel lub wtyczka wymagają naprawy, powinna ona zostać przeprowadzona przez autoryzowany punkt serwisowy. Nieautoryzowane naprawy lub modyfikacje unieważnią gwarancję. Informacje na temat napraw gwarancyjnych można uzyskać w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione.

Umieszczenie urządzenia

- Należy unikać blokowania otworów wentylacyjnych na górze urządzenia, z tyłu i po bokach.
- Nie należy umieszczać urządzenia ani jego przewodu zasilającego w pobliżu nagranych powierzchni, na przykład palników gazowych i elektrycznych płytek grzejnych.
- Nie należy demontować nóżek.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy. Otwory wentylacyjne w górnej części obudowy nigdy nie powinny być zakryte. Jeżeli są one zasłonięte podczas pracy urządzenia, może dojść do przegrzania. Nie korzystać z urządzenia, aż całkowicie ostygnie.

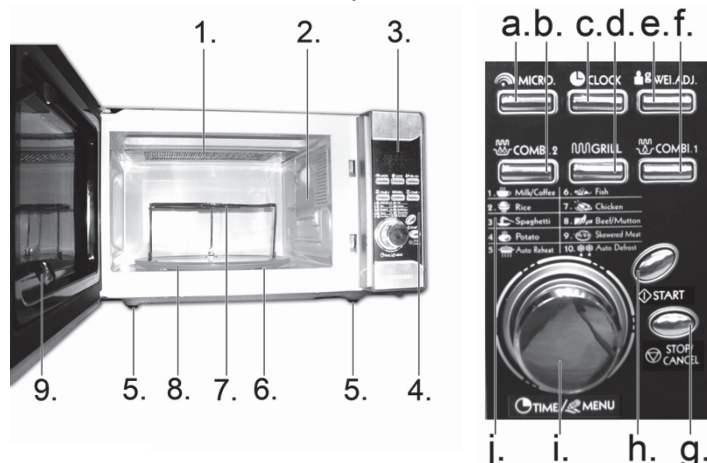
Zasady bezpiecznego użytkowania podczas przygotowywania pożywienia

- W przypadku korzystania z urządzenia do podgrzewania jedzenia dla dzieci lub płynów w butelkach do karmienia, należy zawsze przed podaniem wymieszać pokarm/płyn i sprawdzić dokładnie ich temperaturę. Zapewnia to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie poparzeń.
- Na pojemnikach nie wolno pozostawiać pokryw, a smoczki nie mogą być założone na butelki do karmienia, gdy te znajdują się w urządzeniu.
- Jeżeli niektóre potrawy podgrzewa się zbyt długo, mogą ulec zwęgleniu i zacząć dymić. Jeżeli tak się stanie, należy pozostawić zamknięte drzwiczki i całkowicie wyłączyć urządzenie.
- Niektóre produkty z niską zawartością wody, np. czekolada w kostkach lub ciasta ze słodkim nadzieniem powinny być podgrzewane ostrożnie. W przeciwnym razie zniszczeniu mogą ulec same produkty lub naczynia, w których się znajdują.

Niebezpieczeństwo pożaru

- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, należy przestrzegać następujących zaleceń:
 - o Nie należy gotować żywności zbyt długo lub w zbyt wysokiej temperaturze, a także pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru, jeżeli w celu skrócenia czasu gotowania użyto papieru, plastiku lub innych łatwopalnych materiałów.
 - o Metalowe zapinki, pokrywki/folia zawierające włókna metalowe mogą powodować iskrzenie wewnątrz kuchenki, dlatego należy je usunąć.
 - o Nigdy nie wolno podgrzewać w kuchenke oleju ani innego tłuszczu.
 - o W przypadku pojawienia się ognia wewnątrz kuchenki, nie należy otwierać drzwiczek. Należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

GLÓWNE ELEMENTY SKŁADOWE URZĄDZENIA



1. Grill
2. Płytkę mikowa
3. Wyświetlacz
4. Panel sterowania
5. Nóżki gumowe
6. Talerz obrotowy (na trzpieniu obrotowym) (nie pokazany na obrazku)
7. Ruszt do pieczenia
8. Szklany talerz obrotowy
9. Kółki

- a. Przycisk "Micro" (moc mikrofal)
- b. Przycisk "Combi. 2" (program kombinacyjny 2)
- c. Przycisk "Clock" (Zegar)
- d. Przycisk "Grill"
- e. Przycisk "Wei.Adj." (ustawianie wagi)
- f. Przycisk "Combi. 1" (program kombinacyjny 1)
- g. Przycisk "Stop/Cancel" (Zatrzymaj/Anuluj)
- h. Przycisk "Start"
- i. Pokrętko TIME/MENU (ustawianie czasu i menu)
- j. Lista programów

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA

Każde urządzenie jest testowane w fabryce, jednak ze względów bezpieczeństwa po jego rozpakowaniu zalecamy dokładne sprawdzenie, czy nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Należy sprawdzić, czy nie ma żadnych widocznych śladów uszkodzenia (np. w postaci wgnieceń lub tym podobnych), czy drzwiczki zamykają się prawidłowo oraz czy zawiasy są w porządku. Jeżeli urządzenie uległo uszkodzeniu, należy skontaktować się ze sklepem, w którym dokonano zakupu. Nie należy uruchamiać go przed sprawdzeniem przez autoryzowanego serwisanta.

Przed użyciem należy sprawdzić, czy wszystkie elementy opakowania zewnętrznego i znajdujące się wewnątrz urządzenia zostały usunięte.

Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni, która utrzyma jego ciężar (około 12,5 kg). W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji należy pozostawić przynajmniej 10 cm wolnego miejsca z tyłu, po 5 cm miejsca po bokach i 20 cm powyżej urządzenia.

Podłączenie

Urządzenie musi zostać podłączone do sieci zasilającej prądu zmiennego o napięciu 230V i częstotliwości 50Hz. Podłączenie urządzenia do źródła prądu o niewłaściwym napięciu skutkować będzie unieważnieniem gwarancji. Po włączeniu zasilania kuchenki na wyświetlaczu (3) pojawi się napis „1:01”, dwukropek między cyframi będzie migał, a wskaźnik zegara będzie wyświetlany w prawym górnym rogu.

Ustawianie zegara

1. Naciśnij przycisk „Clock” (Zegar - c). Wskaźnik zegara zacznie migać i zostanie wyświetlona cyfra godziny.
2. Przy pomocy przycisku „Clock” (Zegar) ustaw zegar na odpowiednią godzinę w systemie 12- lub 24-godzinnym.
3. Przekręć pokrętko Time/Menu (Czas/Menu - i), aby ustawić godzinę.
4. Naciśnij przycisk „Clock”; cyfry minut zostaną wyświetlone z boku cyfry godziny.
5. Aby ustawić minuty, przekręć przycisk „Time/Menu” (Czas/Menu).
6. Aby zakończyć ustawianie, naciśnij przycisk „Clock”.
7. Dwukropek między cyframi zacznie migać, a wskaźnik zegara przestanie, co oznacza, że zegar został uruchomiony.

Wkładanie szklanego talerza obrotowego

Przed skorzystaniem z urządzenia upewnij się, że szklany talerz obrotowy (8) został prawidłowo umieszczony na pierścieniu obrotowym (6). Zamontuj go na trzech kółkach, a każde kółko ustaw równo z wyżłobieniem w dnie talerza obrotowego.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Obsługa podstawowa

- Umieść produkty przeznaczone do gotowania w urządzeniu i zamknij drzwiczki. Wybierz funkcję gotowania zgodnie z poniższym opisem i uruchom urządzenie. Po upływie ustawionego czasu kuchenka zostanie automatycznie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się napis „End” (Koniec) i rozlegnie się czterokrotny sygnał dźwiękowy.
- Gdy jest wyświetlany napis „End” (Koniec), nie można zresetować urządzenia do momentu otwarcia jego drzwiczek lub naciśnięcia przycisku „Stop/Cancel” (Zatrzymanie/Anulowanie) w celu przejścia wyświetlacza do funkcji zegara.
- Jeżeli nie włączysz ponownie działania urządzenia w czasie około 20 sekund od ustawienia programu i czasu, usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy i wyświetlacz powróci do wyświetlania zegara.
- Maksymalny czas gotowania, który można ustawić dla gotowania ręcznego, grillowania lub gotowania kombinacyjnego to 60 minut.
- Gotowanie można w każdym momencie na chwilę przerwać, naciskając jeden raz przycisk „Stop/Cancel”. Po naciśnięciu przycisku dwa razy czas gotowania i wybrany program zostaną anulowane.
- Proces gotowania można także wstrzymać na chwilę, otwierając drzwiczki kuchenki (jest to przydatne, jeżeli żywność musi być obrócona).
- Jeśli gotowanie zostanie chwilowo przerwane, zegar będzie wyświetlał pozostały czas gotowania, a wskaźnik wstrzymania będzie migać w górnym wierszu wyświetlacza.
- Aby ponownie uruchomić gotowanie, zamknij drzwiczki kuchenki (jeśli zostały otwarte) i naciśnij przycisk „Start” (h). Wskaźnik wstrzymania wyłącza się po wznowieniu gotowania.
- Podczas gotowania można sprawdzić godzinę, naciskając przycisk „Clock”. Po kilku sekundach wyświetlacz powróci do wyświetlania pozostałego czasu gotowania.

Gotowanie przyspieszone

Gotowanie przyspieszone jest wykonywane z użyciem pełnej mocy mikrofalowej przez zaprogramowaną liczbę minut.

Maksymalny czas, który można ustawić dla gotowania przyspieszonego, to 12 minut.

- Aby ustawić czas gotowania, naciskaj wielokrotnie przycisk „Start”. Po każdym naciśnięciu czas jest zwiększany o 30 sekund.
- Urządzenie rozpocznie gotowanie potraw w pełnej mocy po 2-sekundowym opóźnieniu.
- Wyświetlacz będzie wskazywał pozostały czas.

Gotowanie ręczne – wybór poziomu mocy mikrofalówki

- Naciśnij kilkakrotnie przycisk „Micro” (a), aby wybrać żądany poziom mocy kuchenki mikrofalowej (zapoznaj się z różnymi poziomami mocy zawartymi w poniższej tabeli). Znak procentu zostanie wyświetlony po prawej stronie i co najmniej jeden wskaźnik pojawi się w dolnym wierszu wyświetlacza.
- Przekręcaj przycisk „Time/Menu” (Czas/Menu) do momentu pojawienia się żądanego czasu gotowania na wyświetlaczu. Wskaźnik wstrzymania zacznie migać.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie. Symbol wstrzymania zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

Liczba naciśnień przycisku	Wskazanie wyświetlacza	Moc mikrofal
1	100	100%
2	80	80%
3	60	60%
4	40	40%
5	20	20%
6	0	0%

Grillowanie

Program grillowania idealnie nadaje się do pieczenia cienkich kawałków mięsa, hamburgerów, kotletów, kebabu, kielbasy i porcji kurczaka. Można także go używać do przyrządzania tostów i zapiekank.

- Naciśnij przycisk „Grill” (b). Symbol grilla pojawi się w górnym wierszu wyświetlacza, a symbol wstrzymania zacznie migać. Zegar pokaże czas 10 sekund.
- Wydłuż czas gotowania przekręcając przycisk „Time/Menu” (Czas/Menu) do momentu pojawienia się żądanego czasu na wyświetlaczu.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie. Symbol wstrzymania zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

Gotowanie kombinacyjne

Urządzenie posiada dwa programy kombinacyjne, których można używać do gotowania potraw przy użyciu kombinacji mocy mikrofal i grilla.

Gotowanie kombinacyjne program 1

Przy użyciu pierwszego programu kombinacyjnego potrawy są gotowane przy 30 % mocy mikrofal i 70 % mocy grilla. Program ten jest idealny do przygotowywania ryb, ziemniaków i zapiekank.

- Naciśnij raz przycisk „COMB1”. 1” (Zegar 1 - f). W dolnym wierszu wyświetlacza pojawi się oznaczenie „COMB1”, a symbol wstrzymania zacznie migać. Zegar pokaże czas 10 sekund.
- Przekręcaj przycisk „Time/Menu” (Czas/Menu) do momentu pojawienia się żądanego czasu na wyświetlaczu.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie. Symbol wstrzymania zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

Gotowanie kombinacyjne program 2

Przy użyciu drugiego programu kombinacyjnego potrawy są gotowane przy 55% mocy mikrofal i 45% mocy grilla. Program idealnie nadaje się do przygotowywania omeletów, pieczonych ziemniaków i pieczenia drobiu.

- Naciśnij raz przycisk „COMB2”. 2” (Zegar 2 - b). W dolnym wierszu wyświetlacza pojawi się oznaczenie „COMB2”, a symbol wstrzymania zacznie migać. Zegar pokaże czas 10 sekund.
- Przekręcaj przycisk „Time/Menu” (Czas/Menu) do momentu pojawienia się żądanego czasu na wyświetlaczu.
- Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie. Symbol wstrzymania zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

Gotowanie z zastosowaniem menu automatycznego

Urządzenie posiada 9 programów menu automatycznego do gotowania różnego rodzaju produktów spożywczych i dla różnych funkcji (patrz tabela poniżej oraz lista programów (j)), oraz dodatkowo programy automatycznego rozmrażania do produktów żywnościowych o maksymalnej wadze 1800 g.

Programy menu automatycznego gotowania i rozmrażania można ustawić korzystając z przycisku „Time/menu” (Czas/menu).

- Przekręć pokrętko „Time/menu” (Czas/menu) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zobaczyć programy menu automatycznego (1 do 9) oraz programy rozmrażania (100 g do 1800 g).
 - Przekręć pokrętko „Time/menu” (Czas/menu) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zobaczyć program 1 menu automatycznego, a następnie programy rozmrażania (100 g do 1800 g) i wreszcie programy menu automatycznego (9 do 1).
- Przekręcaj pokrętko „Time/menu” (Czas/menu) do momentu pojawienia się na wyświetlaczu kodu żądanego programu menu automatycznego (patrz „Wskazanie wyświetlacza” w poniższej tabeli).
 - Symbol „AUTO” zacznie migać w lewym górnym rogu wyświetlacza i pojawi się numer programu menu automatycznego.
 - Naciskaj kilkakrotnie przycisk „Wei.Adj.” (Ustawianie wagi - f) do momentu pojawienia się na wyświetlaczu żądanego ustawienia (waga/numer).
 - Opcje ustawienia różnią się w zależności od wybranego programu menu automatycznego.
 - Urządzenie samo oblicza czas gotowania i moc na podstawie określonej wagi lub numeru.
 - Symbol wstrzymania zacznie migać.
 - UWAGA! Nie ustawiaj wagi przy użyciu przycisku „Wei.Adj.” (Ustawianie wagi) podczas korzystania z programów rozmrażania (100 g do 1800 g).
 - Naciśnij przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie.
 - Symbol wstrzymania zgaśnie, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas gotowania.

Program menu automatycznego	Wskazanie wyświetlacza	Produkt spożywczy	Przerwy (produkt /gramy)
1	1	Mleko/kawa	1, 2 lub 3 produkty
2	2	Ryż	150 g, 300 g, 450 g ...
3	3	Spaghetti	100 g, 200 g, 300 g ...
4	4	Ziemniaki	150 g, 300 g, 450 g ...
5	5	Odgrzewanie	100 g, 200 g, 300 g ...
6	6	Ryby	200 g, 300 g, 400 g ...
7	7	Kurczak	200 g, 400 g, 600 g ...
8	8	Wołowina/jagnięcina	200 g, 300 g, 400 g ...
9	9	Kebab	200 g, 300 g, 400 g ...

UWAGA! Po upływie połowy czasu gotowania może być konieczne obrócenie potrawy w celu zapewnienia równomiernego gotowania.

BLOKADA ZABEZPIECZAJĄCA PRZED DOSTĘPEM DZIECI

Blokada ta zapobiega korzystaniu z kuchenki mikrofalowej przez małe dzieci. Przy włączonej blokadzie kuchenki nie da się uruchomić. Aby włączyć blokadę zabezpieczającą przed dostępem dzieci, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Stop/Cancel”. Rozlegnie się wtedy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady. Aby wyłączyć blokadę, ponownie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk „Stop/Cancel”. Symbol zniknie z wyświetlacza.

PORADY NA TEMAT PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Podczas przygotowywania żywności należy przestrzegać następujących podstawowych zasad:

Czas gotowania

Mniejsze ilości produktów gotują się szybciej niż duże. Jeżeli ilość produktów zostanie podwojona, czas gotowania musi zostać zwiększony ponad dwukrotnie.

Mniejsze kawałki mięsa, małe ryby oraz krojone warzywa gotują się szybciej niż duże kawałki. Z tego samego powodu zaleca się podzielenie mięsa na kawałki o maksymalnych wymiarach 2 x 2 cm w celu przygotowania np. gulaszu, duszonego mięsa lub podobnych potraw.

Gęstość żywności również wpływa na czas gotowania. Im bardziej zwarta żywność, tym dłużej należy ją gotować.

Mięso przygotowywane w całości (stek) wymaga dłuższego czasu gotowania niż dania gulaszowe.

Stek wymaga dłuższego gotowania niż danie z mięsa mielonego.

Im zimniejsze pożywienie, tym dłuższy czas gotowania. Żywność w temperaturze pokojowej będzie się więc gotować szybciej niż żywność z lodówki lub zamrażalnika.

Czas gotowania warzyw zależy od ich świeżości. Należy sprawdzać stan warzyw i odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.

Krótki czas gotowania w kuchence mikrofalowej oznacza, że żywność nie zostanie rozgotowana.

W razie potrzeby można dodać trochę wody.

Do gotowania ryb i warzyw potrzeba jedynie minimalnej ilości wody.

Moc mikrofal

Wybór ustawień mocy zależy od stanu gotowanej żywności.

W większości wypadków żywność jest gotowana przy największej mocy.

Pełna moc jest między innymi używana do szybkiego podgrzewania, gotowania wody itp.

Niska moc jest używana głównie do rozmrażania żywności i przygotowywania dań zawierających ser, mleko i jaja. (W kuchence mikrofalowej nie wolno gotować całych jaj w skorupkach ze względu na ryzyko ich wybuchu.) Niskie wartości mocy są używane również do dogotowywania i w celu zachowania doskonałego aromatu dania.

Informacje ogólne dotyczące gotowania

- Jeżeli cały posiłek ma zostać przygotowany w kuchence mikrofalowej, należy rozpocząć od najbardziej zwartych produktów, takich jak ziemniaki. Kiedy są już gotowe, należy je przykryć na czas przygotowywania pozostałych produktów.
- Większość produktów należy przykrywać. Dopasowana pokrywka utrzymuje parę i wilgoć, co skraca czas gotowania w kuchence mikrofalowej. Sprawdza się to w szczególności podczas gotowania warzyw, dań rybnych oraz zapiekank. Przykrywanie żywności powoduje także lepsze rozprowadzanie ciepła, co zapewnia szybkie i doskonałe wyniki.
- Aby uzyskać najlepsze możliwe wyniki, ważne jest właściwe umieszczenie żywności, ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest najmocniejsze w centralnej części kuchenki. Na przykład podczas pieczenia ziemniaków, należy umieścić je wzdłuż krawędzi szklanego talerza obrotowego, aby się równomiernie gotowały.
- Aby równomiernie ugotować dania zwarte, takie jak mięso i drób, należy je kilkakrotnie obrócić.
- W kuchence mikrofalowej możliwe jest pieczenie, jednak do tych wypieków nie wolno używać drożdży.
- Podczas przygotowywania produktów o grubej skórce, np. ziemniaków, jabłek, całej dyni lub kasztanów, skórkę należy przedziurawić, aby zapobiec rozerwaniu produktu podczas gotowania.
- Podczas przygotowywania pożywienia w tradycyjnym piekarniku zwykle unika się otwierania drzwiczek. Nie jest tak jednak w przypadku niniejszego urządzenia: nie ma strat energii czy też ciepła. Innymi słowy, można otwierać drzwiczki kuchenki i zaglądać do środka tak często, jak tylko się chce.

KORZYSTANIE Z NACZYŃ PODCZAS PRZYGOTOWANIA POŻYWIENIA

Przed rozpoczęciem przygotowywania pożywienia w pojemnikach należy sprawdzić, czy pojemniki, których zamierzasz użyć, wykonane są z odpowiedniego materiału, gdyż niektóre rodzaje plastiku mogą stać się miękkie i ulec deformacji, a niektóre typy naczyń ceramicznych mogą popękać (w szczególności podczas podgrzewania niewielkiej ilości żywności).

Aby sprawdzić, czy dany pojemnik jest odpowiedni do użycia w kuchence mikrofalowej należy:

- Umieścić pojemnik w urządzeniu.
- Umieścić w pojemniku szklaną do połowy napełnioną wodą.
- Włączyć urządzenie i pozwolić mu pracować przez 15-30 sekund przy maksymalnej mocy.
- Jeżeli pojemnik bardzo się nagrzeje, należy unikać jego stosowania.

Odpowiednie naczynia i materiały

Podczas przygotowywania potraw w kuchence mikrofalowej powinny być używane następujące naczynia i materiały:

Szkło i szklane miski

Naczynia kamionkowe (emaliowane i nie emaliowane). Żywność pozostaje dłużej gorąca w kamionkowych naczyniach emaliowanych.

Naczynia plastikowe. Mogą być używane do podgrzewania na wiele sposobów.

Uwaga! NIE WOLNO używać pojemników plastikowych wykonanych z melaminy, polietylenu i fenolu.

Porcelana. Wszelkie porcelanowe naczynia mogą być stosowane w kuchenkach mikrofalowych, chociaż najlepiej używać naczyń żaroodpornych.

Żaroodporne naczynia z pokrywką. Naczynia szklane ze szczelnymi pokrywkami, które uniemożliwiają wydostawanie się pary, idealnie nadają się do warzyw i owoców, do których nie dodano żadnych płynów (jednak czas gotowania nie może przekraczać 5 minut).

Naczynia opalane. Trzeba bardzo uważać podczas korzystania z tego typu naczyń. Nigdy nie należy podgrzewać naczyń opalanych na talerzu obrotowym dłużej niż 5 minut. Pomiędzy naczyniem opalonym a talerzem obrotowym należy umieścić odpowiednią izolację, np. talerz żaroodporny, aby zapobiec przegrzaniu talerza obrotowego.

Specjalnej folii przeznaczonej do pieczenia w kuchence mikrofalowej można używać w szczególności do przygotowywania zup, sosów, dań duszonych lub podczas rozmrażania. Można jej także użyć jako luźnego przykrycia, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu wewnątrz kuchenki.

Ręczniki papierowe są idealne, ponieważ wchłaniają wilgoć i tłuszcz. Na przykład boczek można poprzekładać ręcznikami papierowymi. Boczek będzie wówczas chrupiący, ponieważ nie będzie pływał we „własnym sosie”. Chleb domowej roboty można wyjąć bezpośrednio z zamrażarki, zawinąć w ręczniki papierowe i podgrzać w urządzeniu.

Mokre ręczniki papierowe nadają się do ryb lub warzyw. Nakrywanie żywności chroni ją przed wysychaniem.

Papier pergaminowy. Ryby, duże warzywa, takie jak kalafior, kaczan kukurydzy itp., można owijać w wilgotny papier pergaminowy.

Torebki do pieczenia są idealne do mięs, ryb i warzyw. Nie wolno ich jednak zamykać metalowymi spinaczami. Zamiast tego należy używać nitki bawełnianej.

Zrób małe otwory w torebce i umieść ją w kuchence mikrofalowej na talerzu lub szklanym naczyniu.

Nieodpowiednie naczynia i materiały

Podczas przygotowywania potraw w kuchence mikrofalowej nie powinno się używać następujących naczyń i materiałów:

Zamkniętych szklanych pojemników/butelek z małymi otworami, ponieważ mogą one wybuchnąć.

Termometrów ogólnego zastosowania

Folii aluminiowej/tacek aluminiowych, ponieważ mikrofałe nie mogą przez nie przeniknąć i jedzenie nie zostanie ugotowane.

Papieru makulaturowego, ponieważ może zawierać metalowe cząstki, które mogą spowodować iskrzenie i/lub pożar.

Zamkniętych pudełek/pojemników ze szczelnymi pokrywkami, ponieważ zbyt wysokie ciśnienie może spowodować ich eksplozję.

Zacisków metalowych i innych przykryć/folii, zawierających druty metalowe. Mogą one powodować iskrzenie w kuchence mikrofalowej i dlatego należy je usunąć.

Metalowych misek/pojemników i opakowań, o ile nie są one specjalnie zaprojektowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Promieniowanie mikrofalowe jest odbijane i nie może przeniknąć do żywności poprzez metal.

Talerzy, naczyń i misek/pojemników z metalowymi, złotymi i srebrnymi ozdobami. Mogą one pęknąć i/lub powodować iskrzenie we wnętrzu kuchenki.

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia urządzenia należy uwzględnić następujące zalecenia:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Do czyszczenia elementów wewnętrznych lub zewnętrznych urządzenia nie należy stosować proszków ścierających, skrobaczek metalowych ani innych silnych środków czyszczących, gdyż mogą one porysować powierzchnię.
- Zamiast tego należy używać szmatki zmoczonej w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, jeżeli urządzenie jest bardzo zabrudzone.
- Należy uważać, aby woda nie dostała się do otworów wentylacyjnych.
- Trzpień obrotowy i dno urządzenia musi być regularnie czyszczone tak, aby szklany talerz obrotowy mógł się obracać bez przeszkód.
- Szklany talerz obrotowy może być myty w zmywarce do naczyń.
- Nie wolno zdejmować płytki mikowej (2) znajdującej się wewnątrz kuchenki!
- Wskazówka: Po używaniu kuchenki przez pewien czas komora kuchenki może wydzielać zapach. Jeżeli zapach nie znika po normalnym czyszczeniu, należy umieścić kilka plasterków cytryny w filizance i gotować w kuchence mikrofalowej przy pełnej mocy przez 2-3 minuty. Czynność ta skutecznie usunie zapach.

ZANIM UDASZ SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Jeżeli kuchenka mikrofalowa nie chce się uruchomić:

- Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka. Jeżeli wtyczka jest włożona, należy ją wyjąć, odczekać 10 sekund i włożyć ponownie.
- Sprawdź, czy nie przepalił się bezpiecznik lub czy nie został wyłączony bezpiecznik automatyczny. Jeżeli tak nie jest, można sprawdzić, czy działa samo gniazdko, podłączając inne urządzenie.
- Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte. Jeżeli nie, automatyczny system bezpieczeństwa zabezpiecza urządzenie przed uruchomieniem poprzez kołki zamka (9).
- Sprawdź, czy uruchomiona została blokada zabezpieczająca przed dziećmi (na wyświetlaczu pojawia się symbol blokady). Blokadę wyłącza się przez wciśnięcie przycisku Stop/Cancel (Zatrzymanie/Anulowanie) i przytrzymanie go przez 3 sekundy.

Jeżeli urządzenie w dalszym ciągu nie działa, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU



Ten produkt marki Adexi oznaczony jest następującym symbolem:

Oznacza to, że produktu nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy utylizować osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde państwo członkowskie ma obowiązek zapewnić odpowiednią zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych państwach członkowskich można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupu nowych produktów. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obejmuje następujących przypadków:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji,
- jeżeli urządzenie naprawiano lub modyfikowano samodzielnie;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone,
- jeżeli uszkodzenie powstało na skutek zakłóceń w działaniu sieci elektrycznej.

Z uwagi na ciągłe udoskonalanie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

PYTANIA I ODPOWIEDZI

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących korzystania z urządzenia, na które odpowiedzi nie można odnaleźć w niniejszej instrukcji, zapraszamy na naszą stronę internetową www.adexi.eu.

Wejść do menu "Obsługa klienta", kliknij "Pytania i odpowiedzi", aby zobaczyć najczęściej zadawane pytania.

Możesz także znaleźć tam dane kontaktowe w razie konieczności skonsultowania z nami kwestii technicznych, napraw, spraw związanych z akcesoriami i częściami zamiennymi.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.