



## 253-021

<b>DK</b>	Elektronisk mikrobølgeovn med varmluft og grill .....	2
<b>SE</b>	Elektronisk mikrovågsugn med funktion för varmluft och grill .....	5
<b>NO</b>	Elektronisk mikrobølgeovn med varmluft og grill .....	8
<b>FI</b>	Elektroninen mikroaaltouuni, jossa on kiertoilma- ja grillitoiminto .....	11
<b>UK</b>	Electronic microwave oven with convection and grill functions .....	14
<b>DE</b>	Elektronisches Mikrowellengerät mit Heißluft und Grillfunktionen .....	17
<b>PL</b>	Elektroniczna kuchenka mikrofalowa z termoobieganiem i grillem.....	21

# DK

## 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

- Forkert brug af apparatet kan medføre personskaade og beskadige apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til dvs. til tilberedning af fødevarer. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Apparatet må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Følg altid samtlige anvisninger i afsnittene "Gode råd om tilberedning af mad" og "Brug af tilbehør ved tilberedning af mad".
- Ved brug af varmlufts- eller grillfunktionerne må du kun bruge beholdere, der er egnet til brug i almindelig ovn.
- 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 drejeringen 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.
- Anbring ikke apparatet eller ledningen i nærheden af varme områder som f.eks. gasblus og elektriske kogeplader.
- Anbring ikke apparatet i fugtige omgivelser.
- 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.
- Når apparatet anvendes, skal børn, der opholder sig i nærheden af det, altid holdes under opsyn. Børn må ikke selv anvende apparatet uden opsyn af en voksen.
- Når der anvendes grill- og varmluftstilberedning, kan apparatet blive meget varmt.
- Stik aldrig genstande ind i apparatets ventilationsåbninger eller andre åbninger.
- 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.
- Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under garantien. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet, bortfalder garantien.
- Når pæren inde i apparatet skal udskiftes, skal du kontakte købsstedet.

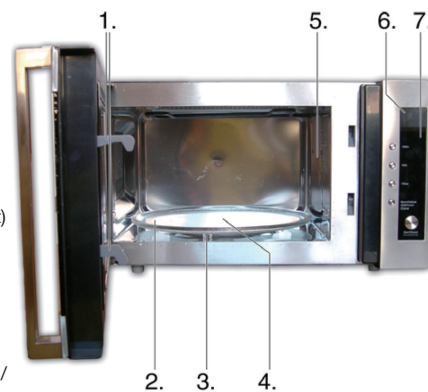
### Brandfare!

**For at reducere risikoen for, at der opstår ild i ovnrummet, skal du være særligt opmærksom på følgende punkter:**

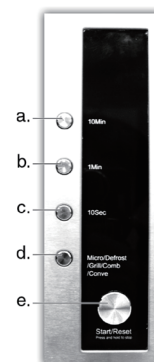
- Tilbered ikke fødevarerne i for lang tid eller ved for høj temperatur, og efterlad ikke apparatet uden opsyn, hvis du har anbragt papir, plastic eller andre brændbare materialer i apparatet med henblik på at reducere tilberedningstiden.
- Metalklemmer og låg/folier, der indeholder metaltråde, kan danne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

## OVERSIGT OVER APPARATETS DELE

1. Låsetapper
2. Glasdrejetallerken
3. Drejering
4. Drejeaksel
5. Mica-plade
6. Display
7. Betjeningspanel
  - a. Knappen "10Min" (10 minutter)
  - b. Knappen "1Min" (1 minut)
  - c. Knappen "10Sec" (10 sekunder)
  - d. Knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" (mikrobølgeeffekt/optøning/grill/kombinationstilberedning/varmluft)
  - e. Knappen "Start/Reset" (start/nulstil)



Desuden medfølger en grillindsats



## 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 ovnlågen lukker ordentligt, 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. 19 kg).
- Apparatet er ikke beregnet til indbygning. Der skal være et frirum på mindst 10 cm fra apparatets bagside, 15 cm fra siderne og 30 cm fra oversiden for at sikre tilstrækkelig ventilation.
- Kontrollér, at ventilationsåbningerne i 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.
- Afmonter ikke apparatets gummifodder.

## Tilslutning af apparatet

- Apparatet skal tilsluttes 230 V, 50 Hz.
  - o Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding.
- Når strømmen til apparatet tændes, lyder der et bip, og displayet (6) viser "00.0".

## Montering af glasdrejetallerken

For du tager apparatet i brug, skal du sikre dig, at glasdrejetallerkenen (2) er anbragt korrekt på drejeakslen (4) og drejeringen (3). De tre tapper på glasdrejetallerkenen skal passe ind mellem de tre tapper på drejeakslen. De tre ruller på drejeringen skal løbe i den cirkelformede bane på undersiden af glasdrejetallerkenen.

## Inden apparatet bruges første gang

Første gang apparatet bruges, kan der udvikles lidt røg og lugt. Dette skyldes olierester fra produktionen og er hverken unormalt eller farligt. Lugten fjernes ved at starte grillprogrammet og lade det køre i nogle minutter. Lugt og røg bør herefter forsvinde. Gentag proceduren, hvis det ikke er tilfældet.

## BETJENING AF APPARATET

### Grundlæggende betjening

- Anbring de fødevarer, der skal tilberedes, i apparatet, og luk ovnlågen.
- Vælg tilberedningsfunktion som beskrevet nedenfor, og start apparatet.
- Når tilberedningstiden er gået, afbrydes apparatet automatisk. Displayet viser "00.0", og der lyder 5 bip.

## Midlertidig afbrydelse af tilberedning

- Tilberedningen kan til enhver tid afbrydes midlertidigt ved at åbne ovnlågen (praktisk, hvis maden f.eks. skal vendes under tilberedningen).
  - o Når tilberedningen er afbrudt midlertidigt, vises den tilbageværende tilberedningstid.
  - o Tilberedningen genoptages ved at lukke ovnlågen og trykke på knappen "Start/Reset" (e).
- Hvis du trykker på knappen "Start/Reset" under tilberedning, nulstilles apparatet.

## Funktionsoversigt

Nedenstående tabel indeholder en oversigt over apparatets programmeringsmuligheder. De enkelte funktioner er beskrevet nærmere i afsnittene nedenfor.

Antal tryk på knappen	Visning på display	Mikrobølgeeffekt	Nytte-effekt	Temperatur	Mikrobølger	Grill	Varmluft, temperatur
1	P10	100 %	900 W				
2	P7	70 %	630 W				
3	P5	50 %	450 W				
4	P3	30 %	270 W				
5	P1	10 %	90 W				
6	dEF						
7	G – 1						
8	230			230 °C			
9	220			220 °C			
10	200			200 °C			
11	180			185 °C			
12	160			160 °C			
13	C – 1				50 %		230 °C
14	C – 2					50 %	230 °C
15	C – 3				50 %	50 %	

## Eksprestilberedning

### Eksprestilberedning foregår ved fuld mikrobølgeeffekt i 1 minut.

1. Tryk på knappen "Start/Reset".
2. Apparatet starter automatisk tilberedning ved fuld mikrobølgeeffekt efter ca. 2 sekunder. Displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

## Manuel tilberedning uden valg af effekt

1. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af knapperne "10Min" (a), "1Min" (b) og "10Sec" (c).
  - o Minimum er 10 sekunder, og maksimum er 60 minutter.
2. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte tilberedning ved fuld mikrobølgeeffekt.
3. Apparatet starter, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

## Manuel tilberedning med valg af effekt

1. Tryk på knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" (d) 1-5 gange for at vælge effekt. Se de forskellige effektrin i tabellen under Funktionsoversigt.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af knapperne "10Min", "1Min" og "10Sec".
  - o Minimum er 10 sekunder, og maksimum er 60 minutter.
3. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte tilberedningen.
4. Apparatet starter, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

## Optøningsfunktion

### Du kan optø fødevarer i apparatet ved hjælp af optøningsfunktionen.

1. Anbring de frosne fødevarer i apparatet.
2. Tryk på knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" 6 gange for at vælge optøningsprogrammet. Displayet viser "dEF".
3. Indtast fødevarernes vægt ved hjælp af knapperne "1Min" (1 kg) og "10Sec" (0,1 kg). Apparatet beregner selv optøningstiden ud fra den indtastede vægt.
  - o Minimum er 0,1 kg, og maksimum er 2 kg.
4. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte optøningen.
5. Apparatet starter, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

NB! For at opnå et ensartet resultat bør de frosne fødevarer vendes, når halvdelen af tiden er gået.

## Grilltilberedning

1. Tryk på knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" 7 gange for at vælge grillprogrammet. Displayet viser "G – 1".
2. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af knapperne "10Min", "1Min" og "10Sec".
  - o Minimum er 10 sekunder, og maksimum er 60 minutter.
3. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte tilberedningen.
4. Apparatet starter, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.
5. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået, afbrydes tilberedningen midlertidigt, og der lyder der 2 bip for at minde dig om, at fødevarerne skal vendes. Åbn ovnlågen, vend fødevarerne, og luk ovnlågen igen. Tryk på knappen "Start/Reset" for at genoptage tilberedningen.
  - o Tilberedningen genoptages automatisk efter 1 minut, hvis du ikke foretager dig noget.

NB! Grilltilberedning foregår altid ved fuld effekt.

## Varmlufttilberedning uden foropvarmning

1. Tryk på knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" 8-12 gange for at vælge tilberedningstemperatur. Se temperaturindstillingerne i tabellen under Funktionsoversigt.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af knapperne "10Min", "1Min" og "10Sec".
  - o Minimum er 10 sekunder og maksimum er 90 minutter.
3. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte tilberedningen.
4. Apparatet starter, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

## Varmlufttilberedning med foropvarmning

1. Tryk på knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" 8-12 gange for at vælge tilberedningstemperatur. Se temperaturindstillingerne i tabellen under Funktionsoversigt.
2. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte foropvarmningen.
3. Apparatet starter foropvarmningen, og displayet viser den indstillede temperatur.
4. Når den indstillede temperatur nås, lyder der to bip. Apparatet stopper, og displayet viser "00.0".
5. Åbn ovnlågen, stil fødevarerne ind i ovnrummet, og luk ovnlågen igen.
6. Tryk på knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" 8-12 gange for at vælge tilberedningstemperatur.
7. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af knapperne "10Min", "1Min" og "10Sec".
  - o Minimum er 10 sekunder og maksimum er 90 minutter.
8. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte tilberedningen.
9. Apparatet starter, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

## Kombinationstilberedning

### Apparatet har tre kombinationsprogrammer (se tabellen under Funktionsoversigt).

1. Tryk på knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" 13-15 gange for at vælge kombinationsprogram.
2. Indstil den ønskede tilberedningstid ved hjælp af knapperne "10Min", "1Min" og "10Sec".
  - o Minimum er 10 sekunder, og maksimum er 60 minutter.
3. Tryk på knappen "Start/Reset" for at starte tilberedningen.
4. Apparatet starter, og displayet viser den tilbageværende tilberedningstid.

## BØRNESIKRING

Børnesikringen forhindrer, at små børn bruger apparatet. Apparatet kan ikke betjenes, så længe børnesikringen er aktiv. Børnesikringen aktiveres ved at holde knapperne "1Min" og "10Sec" inde samtidig i 2 sekunder. Der lyder ét bip, og displayet viser et låsesymbol. Børnesikringen deaktiveres igen ved at holde knapperne "1Min" og "10Sec" inde samtidig i 2 sekunder, hvorefter låsesymbolet forsvinder fra displayet.

## GODE RÅD OM TILBEREDNING AF MAD

Ved tilberedning af mad i mikrobølgeovn gælder følgende grundlæggende regler:

### Tilberedningstid

Mindre mængder mad tilberedes hurtigere end store. Hvis mængden af mad fordobles, øges tilberedningstiden således 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, stuvning, 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 mikrobølgeovn 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 mikrobølgeovn, 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 mikrobølgeovnen, 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 mikrobølgeovnen. 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 mikrobølgeovnen. 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 mikrobølgeovn, 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 ovnlågen. Med mikrobølger er det anderledes: Her går ingen energi eller væsentlig varme til spilde. Det vil sige, at du kan åbne ovnlågen og se til fødevarerne, så tit du vil.

## Vigtige sikkerhedsforanstaltninger ved tilberedning af mad

- Hvis du bruger mikrobølgeovnen 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 mikrobølgeovnen.
- Ved for lang opvarmningstid kan nogle fødevarer forkulle og udvikle røg. Hvis det sker, skal du lade ovnlågen være lukket og slukke helt for mikrobølgeovnen.
- 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.

## BRUG AF TILBEHØR VED TILBEREDNING AF MAD

Inden du går i gang med at tilberede fødevarer i beholdere, 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 mikrobølgeovn, 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 mikrobølgeovn.

## Egnede redskaber og materialer

Når du tilbereder mad i mikrobølgeovn, 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 fade.
- Plastbeholdere. Kan anvendes til mange opvarmningsformål. Bemærk! Plastbeholdere af melamin, polyethylen og phenol kan IKKE anvendes.
- Porcelæn. Alt porcelæn kan anvendes i mikrobølgeovne, dog er ildfast porcelæn at foretrække.
- Ildfaste lågfade. Glasfade, 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.).
- Bruningsfade. Man skal være meget varsom med netop denne slags fade. Opvarm aldrig et bruningsfad i mere end 5 minutter på drejetallerkenen. En passende isolator som f.eks. en varmeprøvet 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 mikrobølgeovn.
- 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 mikrobølgeovnen på en tallerken eller et glasfad.

## Uegnede redskaber og materialer

Når du tilbereder mad i mikrobølgeovn, må du **IKKE** bruge følgende redskaber og materialer:

- Forseglet glas/flasker med små åbninger, da de kan sprænge.
- Almindelige termometre
- Sølvpapir/foliebakker, 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/beholdere med tætsluttende låg, da der kan opstå et overtryk, som får dåsen/beholderen til at sprænge.
- Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde, da de danne gnister i mikrobølgeovnen, og de skal derfor fjernes.
- Skåle/beholdere og indpakninger af metal, medmindre de er udformet specielt til brug i mikrobølgeovne. Mikrobølgerne reflekteres og kan ikke nå ind til fødevarerne gennem metallet.
- Tallerkener, fade og skåle/beholdere 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.
- Brug ikke stålsvampe, skuresvampe eller nogen former for stærke, opløsende eller slibende rengøringsmidler til at rengøre apparatet med, da det kan ødelægge apparatets indvendige og udvendige flader. Brug i stedet en klud vredet hårdt op i varmt vand. Tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel til vandet, hvis apparatet er meget snavset.
- Der må ikke trænge vand ind i ventilationsåbningerne.
- Glasdrejetallerkenen, drejeakslen, drejeringen og grillindsatsen kan vaskes i almindeligt opvaskevand eller i opvaskemaskine.
- Drejeakslen, drejeringen og apparatets indvendige bund skal rengøres jævnlige, så glasdrejetallerkenen kan dreje uhindret rundt.
- Afmonter ikke mica-pladen (5) på indersiden af ovnrummet!
- Tip: Når apparatet 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 apparatet 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 eller 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 ovnlågen er lukket helt. Hvis den ikke er det, sørger det automatiske sikkerhedssystem via låsetapperne (1) for, at apparatet ikke kan startes.
- Kontrollér, om børnesikringen er aktiveret (låsesymbolet vises på displayet). Slå i så fald børnesikringen fra ved at holde knapperne "1Min" og "10Sec" inde samtidig i 2 sekunder.
- Kontrollér, om apparatet er programmeret korrekt.

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 overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsidens, 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](http://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  
[www.adexi.dk](http://www.adexi.dk)

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

- Felaktig användning av apparaten kan leda till personsador och skador på apparaten.
- Använd apparaten enbart för dess avsedda syfte, dvs. tillagning av mat. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Får endast anslutas till 230 V, 50 Hz. Apparaten måste vara jordad.
- Följ alltid anvisningarna i avsnitten "Tips för tillagning av mat" och "Att använda redskap vid tillagning av mat".
- När du använder varmlufts- eller grillfunktionen, får du enbart använda kärl som lämpar sig för användning i en vanlig ugn.
- Sätt inte på apparaten när den är tom. För att det ska kunna absorberas mikrovågor måste det stå någonting i apparaten (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 passende kärl.
- På höger sida av ugnstrymmet finns en isoleringsplatta (påminner om kartong). Denna platta får inte tas bort.
- Placera inte apparaten eller sladden nära varma områden som gasplattor eller elektriska spisplattor.
- Använd inte apparaten i fuktiga miljöer.
- 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 mikrovågsstrålning.
- Ställ 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.
- När grill- och varmluftsfunktionerna används kan apparaten bli mycket het.
- För aldrig in något i ventilationsöppningar och andra öppningar.
- Använd inte apparaten om sladden eller stickkontakten är skadade, om den inte fungerar korrekt eller om den skadats av tung belastning, slag eller liknande.
- Om apparaten eller stickproppen är skadad måste utrustningen undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig reparera apparaten själv. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin. Ej auktoriserade reparationer eller ändringar på apparaten gör garantin ogiltig.
- När glödlampan i ugnstrymmet behöver bytas kontaktar du affären där du köpte apparaten.

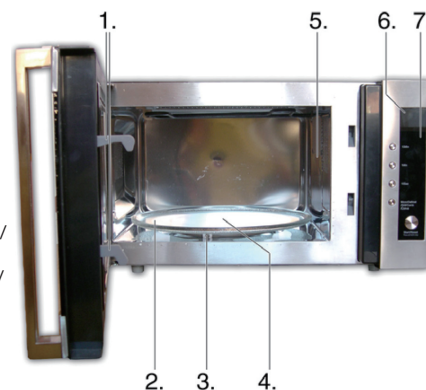
Brandrisk!

### Observera följande punkter för att minska risken för brand i ugnstrymmet:

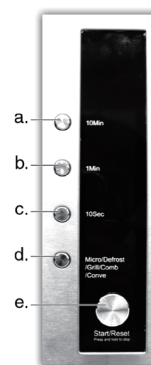
- Tillaga inte maten för länge eller vid för hög temperatur, och lämna inte apparaten obevakad om du använt papper, plast eller annat lättantändligt material i syfte att minska tillagningstiden.
- Metallklämmor och lock/plastfilm som innehåller metalltrådar kan orsaka gnistor och måste därför tas bort.
- Förvara aldrig kokböcker eller andra föremål i apparaten.
- 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. Låshakar
2. Roterande glastallrik
3. Roterande ring
4. Axel
5. Isoleringsplatta
6. Display
7. Knappsats
  - a. Min"-knapp (10 minuter)
  - b. "1 Min"-knapp (1 minut)
  - c. "10 Sec"-knapp (10 sekunder)
  - d. Knappen "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" (mikrovåg/upptining/grill/kombination/varmluftsfunktioner)
  - e. "Start/Reset"-knapp (start/återställning)



Grillinsats medföljer.



## 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, 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 19 kg).
- Apparaten lämpar sig inte för inbyggnad. Det måste finnas ett fritt utrymme på minst 10 cm bakom, 15 cm på sidorna av och 30 cm ovanför apparaten för att garantera tillräcklig ventilation.
- Se till att ventilationshålen i höljet inte täcks över. Om de är täckta när apparaten används finns det risk för överhettning. Använd den inte förrän den har svalnat.
- Ta inte bort gummifötterna.

## Anslutning

- Apparaten måste anslutas till ett 230 volts växelströmsuttag, 50 Hz.
  - o Garantin gäller inte om apparaten ansluts till ett uttag med felaktig spänning.
- När apparaten är strömansluten ljuder en signal och displayen (6) visar "00.0".

## Installation av den roterande glastallriken

Kontrollera att glastallriken (2) sitter korrekt på sin axel (4) och den roterande ringen (3) innan du använder apparaten. De tre låshakarna på glastallriken ska passas ihop med de tre låshakarna på axeln. De tre rullarna på den roterande ringen ska löpa i det runda spåret under glastallriken.

## Innan du använder apparaten för första gången

Första gången apparaten används kan det ryka och lukta lite. Detta beror på oljester från tillverkningen och är varken onormalt eller skadligt. Lukten kan avlägsnas genom att starta grillprogrammet och låta det köra några minuter. Efter det bör lukt och rök försvinna. Upprepa proceduren om lukten och röken inte försvinner.

## 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 mikrovågsugnen automatiskt. På displayen visas "00.0" och 5 ljudsignaler hörs.

## Tillfälligt avbrott av tillagning

- Tillagningen kan även avbrytas tillfälligt genom att du öppnar luckan (praktiskt om du behöver vända på maten).
  - När tillagningstiden avbryts tillfälligt visar klockan hur lång tid som återstår.
  - Tillagningen kan sättas igång igen genom att du stänger ugnsluckan och trycker på "Start/Reset" (e).
- Om du trycker på "Start/Reset" under tillagning, återställs apparaten.

## Tabell över funktioner

Tabellen nedan innehåller en lista över apparatens programmeringsalternativ. Varje funktion beskrivs mer utförligt i avsnitten nedan.

Antal knapptryckningar	Indikering på displayen	Mikrovågs effekt	Tillagningseffekt	Temperatur	Mikrovågor	Grill	Varmluftsfunktion
1	P10	100 %	900 W				
2	P7	70 %	630 W				
3	P5	50 %	450 W				
4	P3	30 %	270 W				
5	P1	10 %	90 W				
6	dEF						
7	G - 1						
8	230			230 °C			
9	220			220 °C			
10	200			200 °C			
11	180			185 °C			
12	160			160 °C			
13	C - 1				50 %		230 °C
14	C - 2					50 %	230 °C
15	C - 3				50 %	50 %	

## Snabbtillagning

Snabbtillagning är tillagning vid full mikrovågseffekt under 1 minut.

1. Tryck på knappen "Start/Reset".
2. Apparaten börjar automatiskt tillagningen med full mikrovågseffekt efter cirka 2 sekunder. Displayen visar hur lång tid som återstår.

## Manuell tillagning – utan att välja effektnivå

1. Välj önskad tillagningstid med knapparna "10 Min" (a), "1 Min" (b) och "10 sec" (c).
  - Min. val är 10 sekunder och max. val är 60 minuter.
2. Tryck på "Start/Reset" för att påbörja tillagning med full mikrovågseffekt.
3. Ugnen startar och displayen visar hur lång tillagningstid som återstår.

## Manuell tillagning – välj effektnivå

1. Tryck på knappen "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" (d) 1-5 gånger för att välja önskad funktion. Se de olika nivåerna i tabellen i avsnittet Lista över funktioner.
2. Välj önskad tillagningstid med knapparna "10 Min", "1 Min" och "10 sec".
  - Min. val är 10 sekunder och max. val är 60 minuter.
3. Tryck på knappen "Start/Reset" för att börja tillagningen.
4. Ugnen startar och displayen visar hur lång tillagningstid som återstår.

## Upptiningsfunktion

Upptiningsfunktionen låter dig tina mat i mikrovågsugnen.

1. Placera den frysta maten i apparaten.
2. Tryck på knappen "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" 6 gånger för att välja önskad funktion. På displayen visas "dEF".
3. Ange matens vikt med knapparna "1 Min" (1 kg) och "10 Sec" (0,1 kg). Apparaten bestämmer upptiningstid utifrån den angivna vikten.
  - Minsta vikt är 0,1 kg och max. vikt är 2 kg.
4. Tryck på knappen "Start/Reset" för att börja upptiningen.
5. Ugnen startar och displayen visar hur lång upptiningstid som återstår.

OBS! För att erhålla ett jämnt resultat, vänd på den frusna maten när halva upptiningstiden gått.

## Grillning

1. Tryck på knappen "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" 7 gånger för att välja grillfunktionen. I displayen visas "G - 1".
2. Välj önskad tillagningstid med knapparna "10 Min", "1 Min" och "10 sec".
  - Min. val är 10 sekunder och max. val är 60 minuter.
3. Tryck på knappen "Start/Reset" för att börja tillagningen.
4. Ugnen startar och displayen visar hur lång upptiningstid som återstår.
5. När halva tillagningstiden har passerat ljuder 2 långa signaler för att påminna om att maten i mikrovågsugnen ska vändas. Tillagningen avbryts temporärt. Öppna ugnsluckan, vänd på maten och stäng luckan igen. Tryck på knappen "Start/Reset" för att fortsätta tillagningen.
  - Tillagningen fortsätter automatiskt efter 1 minut, om ingen åtgärd vidtas.

OBS! Grillning sker alltid med full effekt.

## Varmluftstillagning utan förvärmning

1. Tryck på knappen "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" 8-12 gånger för att välja tillagningstemperatur. Se temperaturinställningarna i tabellen i avsnittet Lista över funktioner.
2. Välj önskad tillagningstid med knapparna "10 Min", "1 Min" och "10 sec".
  - Min. val är 10 sekunder och max. val är 90 minuter.
3. Tryck på knappen "Start/Reset" för att börja tillagningen.
4. Ugnen startar och displayen visar hur lång upptiningstid som återstår.

## Varmluftstillagning med förvärmning

1. Tryck på knappen "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" 8-12 gånger för att välja tillagningstemperatur. Se temperaturinställningarna i tabellen i avsnittet Lista över funktioner.
2. Tryck på knappen "Start/Reset" för att börja förvärmningen.
3. Ugnen startar och displayen visar hur lång tillagningstid som återstår.
4. När den valda temperaturen har uppnåtts, ljuder två ljudsignaler. Ugnen stoppar och displayen visar "00.0".
5. Öppna ugnsluckan, placera maten i ugnsutrymmet och stäng ugnsluckan.
6. Tryck på knappen "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" 8-12 gånger för att välja tillagningstemperatur.
7. Välj önskad tillagningstid med knapparna "10 Min", "1 Min" och "10 sec".
  - Min. val är 10 sekunder och max. val är 90 minuter.
8. Tryck på knappen "Start/Reset" för att börja tillagningen.
9. Ugnen startar och displayen visar hur lång tillagningstid som återstår.

## Tillagning i kombinationsläge

Apparaten har tre kombinationsprogram (se tabellen i avsnittet Lista över funktioner).

1. Tryck på knappen "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" 13-15 gånger för att välja kombinationsprogram för tillagning.
2. Välj önskad tillagningstid med knapparna "10 Min", "1 Min" och "10 sec".
  - Min. val är 10 sekunder och max. val är 60 minuter.
3. Tryck på knappen "Start/Reset" för att börja tillagningen.
4. Ugnen startar och displayen visar hur lång tillagningstid som återstår.

## BARNSÄKERHETSLÅS

Barnsäkerhetslåset förhindrar att små barn använder apparaten. Apparaten kan inte användas när barnsäkerhetslåset är aktiverat. Du aktiverar barnsäkerhetslåset genom att samtidigt trycka på knapparna "1 Min" och "10 Sec" i 2 sekunder. En ljudsignal hörs och en låssymbol visas på displayen. Du inaktiverar barnsäkerhetslåset genom att återigen samtidigt trycka på knapparna "1 Min" och "10 Sec" i 2 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 därför ökas till mer än 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 mikrovågsugnen 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 mikrovågsugnen 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. 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 ugnsutrymmet. Om du t.ex. bakar potatis bör potatisarna placeras längs med glastallriken 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 baka i mikrovågsugnen, men inte recept 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 mikrovågsugn: ingen energi eller särskilt mycket värme försvinner. Det går alltså att öppna ugnsluckan och kontrollera maten hur många gånger som helst.

#### 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 skällningsskador. Locket och/eller nappen måste ALLTID tas av nappflaskan när den 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.

#### ANVÄNDA REDSKAP VID TILLAGNING AV MAT

Innan du börjar tillaga mat i kärl bör du se till att de kärl du vill använda är tillverkade av lämpligt material, eftersom viss sorts plast kan bli mjuk och deformerad, 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 maten i apparaten.
- Placera samtidigt ett halvfyllt glas vatten i kärlet.
- Starta apparaten och kör den i 15-30 sekunder på full effekt.
- Om kärlet känns mycket hett vid beröring, använd det inte.

#### Lämpliga redskap och material

När du tillagar mat i en mikrovågsugn 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 elfast 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 stekkarlet mer än 5 minuter på glastallriken. Lämplig isolering, såsom en värmestad platta bör läggas mellan stekkarlet och glastallriken för att undvika att glastallriken överhettas.
- Plastfolie för mikrovågsugn 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 ligger kvar i sitt eget fett. Hembakat bröd kan tas direkt från frysen, packas in i hushållspapper och värmas i mikrovågsugnen.
- 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 en mikrovågsugn ska du **INTE** använda följande redskap och material:

- Förslutna glasskålar/flaskor med små öppningar eftersom de kan explodera.
- Vanliga termometrar
- Metallfolie/foielådor, eftersom mikrovågorna inte kan tränga igenom materialet och då tillagas inte maten.
- Återvunnet papper, eftersom det kan innehålla små metallflisor som kan orsaka gnistor och/eller brand.
- Slutna burkar/behållare med tättslutande lock, eftersom övertryck kan orsaka att burken/behållaren exploderar.
- Metallklämmor och lock/plastfilm som innehåller metalltrådar kan orsaka gnistor i mikrovågsugnen 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 vägguttaget före rengöring.
- Använd aldrig en slipsvamp eller någon form av starka lösningsmedel eller slipande rengöringsmedel för att rengöra apparaten, eftersom de kan skada apparatens in- och utsida. Använd en vål urvriden trasa och varmt vatten. Lite rengöringsmedel kan användas om apparaten är mycket smutsig.
- Se till att inget vatten rinner ner i ventilationshålen.
- Den roterande glastallriken, axeln, den roterande ringen och grillinsatsen kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Axeln, den roterande ringen och botten inuti apparaten måste göras rena regelbundet så att glastallriken kan snurra fritt.
- Ta inte bort isoleringsplattan (5) från insidan av ugnen!
- Tips: När apparaten 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 mikrovågsugnen 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 reläet 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 (1) att apparaten inte kan starta.
- Kontrollera om barnsäkerhetslåset är aktiverat (låssymbol visas på displayen). Inaktivera i sådant fall barnsäkerhetslåset genom att samtidigt trycka på knapparna "1 Min" och "10 Sec" i 2 sekunder.
- Kontrollera att apparaten är rätt programmerad.

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 samlingsplatser. I en del medlemsländer kan man i vissa fall returnera den använda utrustningen till återförsäljaren när man köper ny utrustning. 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.

På grund av konstant utveckling av våra produkter, både på funktions- och designsidan, 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](http://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  
[www.adexi.se](http://www.adexi.se)

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

## INLEDNING

For at du skal få mest mulig glede av den nye lysterapilampen din, 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

- Feil bruk av apparatet kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Apparatet skal bare brukes på tiltenkt måte, dvs. til tilberedning av mat. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feilaktig bruk eller håndtering. (Se også garantibetingelsene.)
- Ovn er bare beregnet på bruk i private husholdninger. Ovn er ikke egnet til utendørs eller kommersiell bruk.
- Apparatet skal bare tilkobles 230 V, 50 Hz. Apparatet må være jordat.
- Følg alltid instruksene i delen "Tips om tilberedning av mat" og "Kjøkkenredskaper for tilberedning av mat".
- Bruk bare beholdere som er egnet for bruk i vanlig ovn når varmluft og grill kobles inn.
- Slå ikke på ovnen når den er tom. 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 plasser apparatet eller ledningen i nærheten av varme områder, for eksempel gassplater eller elektriske kokeplater.
- Ikke bruk apparatet i fuktige omgivelser.
- 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 grill og varmluft benyttes, kan apparatet bli svært varmt.
- Putt aldri noe inn i ventilasjonsåpningen eller andre åpninger.
- Bruk ikke apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis den ikke fungerer som den skal, eller hvis den er skadet etter støt eller lignende.
- Hvis apparatet eller støpselet er skadet, må det kontrolleres og om nødvendig repareres av autorisert servicepersonale. Hvis det ikke skjer, foreligger det fare for elektrisk støt. Prøv aldri å reparere maskinen selv. Kontakt forretningen du kjøpte trimmeren i ved garantireparasjoner. Uautoriserte reparasjoner eller endringer vil føre til at garantien ikke gjelder.
- Ta kontakt med butikken du kjøpte apparatet i når lyspæren inne i apparatet må byttes ut.

### Brannfare!

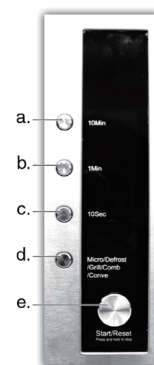
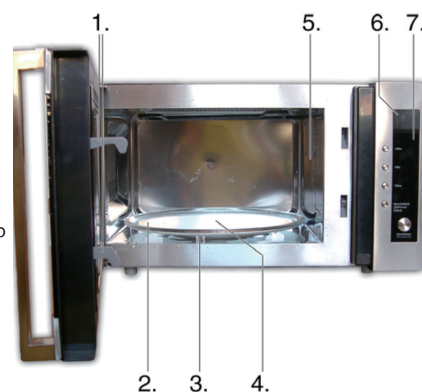
**Vær oppmerksom på følgende, så reduserer du risikoen for at det oppstår brann i ovnsrommet:**

- Ikke varm maten for lenge eller ved høy temperatur, og la ikke ovnen være uten oppsyn hvis papir, plast eller andre brennbare materialer brukes til å redusere tilberedningstiden.
- Metallklips og lokk/folie som inneholder metalltråd, kan forårsake gnister og skal derfor fjernes.
- Oppbevar aldri kokebøker eller andre gjenstander i apparatet.
- Ikke bruk apparatet til å varme olje eller fett.
- Hvis noe i apparatet tar fyr, må døren holdes lukket. Slå straks av ovnen og ta støpselet ut av stikkkontakten.

## OVERSIKT OVER APPARATETS DELER

1. Låsetapper
2. Roterende glasstallerken
3. Dreiering
4. Roterende aksel
5. Mica-plate
6. Display
7. Betjeningspanel
  - a. Timinuttersknapp
  - b. Ettminuttersknapp
  - c. Tisekundersknapp
  - d. Kombinasjonsfunksjonsknapp (tilberedning/tining/grilling/kombinasjon/varmluft)
  - e. Start- og nullstillingsknapp

Grillinnsats følger med



## 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, 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 (ca. 19 kg).
- Apparatet egner seg ikke for innbygging. Det må være en klaring på minst 10 cm bak, 15 cm på sidene og 30 cm over ovnen for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.
- Kontroller at ventilasjonsåpningene ikke er tildekket. Hvis åpningene tildekkes mens apparatet er i bruk, er det fare for at apparatet overopphetes. Ikke bruk ovnen før den er avkjølt.
- Ikke fjern gummibeina.

### Tilkobling

- Apparatet må kobles til vekselstrøm på 230 V og 50 Hz.
  - o Garantien gjelder ikke hvis terrassevarmeren er koblet til feil spenning.
- Når apparatet er tilkoblet, høres en pipetone og "00.0" vises i displayet (6).

### Innsetting av den roterende glasstallerkenen

Kontroller at den roterende glasstallerkenen (2) står riktig på akselen (4) og dreieringen (3) før du begynner å bruke ovnen. De tre tappene på glasstallerkenen skal passe inn mellom de tre tappene på akselen. De tre hjulene på dreieringen skal gå rundt i sporet på undersiden av glasstallerkenen.

### Før første gangs bruk

Første gang apparatet brukes, kan det være at litt røyk og lukt avgis. Dette skyldes oljerester fra produksjonen og er verken unormalt eller farlig. Lukt kan unngås ved å starte grillprogrammet og la det stå på i noen få minutter. Da forsvinner lukt og røyk. Gjenta fremgangsmåten hvis dette ikke er tilfelle.

## BRUKE 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 "00.0", og ovnen piper 5 ganger.

### Foreløpig avbryting av tilberedningen

- Tilberedningen kan når som helst avbrytes midlertidig ved å åpne døren (praktisk hvis maten må snus).
  - o Når tilberedningen avbrytes midlertidig, viser klokken hvor mye av tiden som gjenstår.
  - o Tilberedningen kan gjenopptas ved å lukke døren og trykke på start- og nullstillingsknappen på nytt.
- Hvis start- og nullstillingsknappen trykkes inn under tilberedning, nullstilles apparatet.



## Funksjonstabell

Tabellen nedenfor inneholder en liste over apparatets programmeringsalternativer. Hver funksjon beskrives nærmere i avsnittene nedenfor.

Ant. ganger knapp skal trykkes	Informasjon på display	Mikrobølgeeffekt	Stekeeffekt	Temperatur	Mikrobølger	Grill	Varmluft
1	P10	100 %	900 W				
2	P7	70 %	630 W				
3	P5	50 %	450 W				
4	P3	30 %	270 W				
5	P1	10 %	90 W				
6	dEF						
7	G – 1						
8	230			230 °C			
9	220			220 °C			
10	200			200 °C			
11	180			185 °C			
12	160			160 °C			
13	C – 1				50 %		230 °C
14	C – 2					50 %	230 °C
15	C – 3				50 %	50 %	

## Hurtig tilberedning

**Hurtigtilberedning innebærer tilberedning med full mikrobølgeeffekt i ett minutt.**

- Trykk på start- og nullstillingsknappen.
- Apparatet starter automatisk tilberedning ved full mikrobølgeeffekt etter ca. 2 sekunder. Gjenstående tid vises på skjermen.

## Manuell tilberedning uten valg av effektnivå

- Angi tilberedningstiden ved hjelp av timinutters- (a), ettminutts- (b) og tisekundersknappen (c).
  - Minimum tilberedningstid er 10 sekunder og maksimal tid er 60 minutter.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å starte tilberedning med full mikrobølgeeffekt.
- Nå starter ovnen, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

## Manuell tilberedning – valg av effektnivå

- Trykk på kombinasjonsfunksjonsknappen (d) 1–5 ganger for å velge ønsket funksjon. Se de forskjellige nivåene i funksjonstabellen.
- Angi tilberedningstiden ved hjelp av timinutters- (a), ettminutts- (b) og tisekundersknappen (c).
  - Minimum tilberedningstid er 10 sekunder og maksimal tid er 60 minutter.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å starte tiningen.
- Nå starter ovnen, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

## Tiningsfunksjon

**Tiningsfunksjonen gjør det mulig å tine mat i ovnen.**

- Plasser den frosne maten i apparatet.
- Trykk på kombinasjonsfunksjonsknappen (d) 6 ganger for å velge ønsket funksjon. Displayet viser "dEF".
- Angi vekten på maten ved hjelp av ettminutts- (1 kg) og tisekundersknappen (0,1 kg). Tiningstiden fastsettes ut fra den angitte vekten.
  - Den minste tillatte vekten er 0,1 kg, mens den største er 2 kg.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å starte tiningen.
- Ovnen starter, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

MERK! Snu frossenmaten når halve tiningstiden har gått. Det sikrer et jevnt resultat.

## Grilling

- Trykk på kombinasjonsfunksjonsknappen (d) 7 ganger for å velge grillfunksjonen. Displayet viser "G – 1".
- Angi tilberedningstiden ved hjelp av timinutters- (a), ettminutts- (b) og tisekundersknappen (c).
  - Minimum tilberedningstid er 10 sekunder og maksimal tid er 60 minutter.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å starte tilberedningen.
- Ovnen starter, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.
- Når halve tilberedningstiden er utløpt, høres to lange pip for å minne deg på at du må snu maten i ovnen. Tilberedningen er midlertidig stanset. Åpne ovnsdøren, snu maten og lukk igjen døren. Trykk på start- og nullstillingsknappen for å fortsette tilberedningen.
  - Tilberedningen fortsetter automatisk etter ett minutt hvis ingenting gjøres i mellomtiden.

MERK! Grillingen skjer alltid med full effekt.

## Tilberede med varmluft uten forhåndsoppvarming

- Trykk på kombinasjonsfunksjonsknappen (d) 8–12 ganger for å velge ønsket tilberedningstemperatur. Se temperaturinnstillingene i funksjonstabellen.
- Angi tilberedningstiden ved hjelp av timinutters- (a), ettminutts- (b) og tisekundersknappen (c).
  - Minimum tilberedningstid er 10 sekunder og maksimal tid er 90 minutter.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å starte tilberedningen.
- Ovnen starter, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

## Tilberede med varmluft med forhåndsoppvarming

- Trykk på kombinasjonsfunksjonsknappen (d) 8–12 ganger for å velge ønsket tilberedningstemperatur. Se temperaturinnstillingene i funksjonstabellen.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å fortsette forhåndsoppvarmingen.
- Ovnen starter, og displayet viser valgt temperatur.
- Når den valgte temperaturen nås, høres to pip. Ovnen stopper, og displayet viser "00.0".
- Åpne ovnsdøren, sett maten i ovnen og lukk ovnsdøren.
- Trykk på kombinasjonsfunksjonsknappen (d) 8–12 ganger for å velge ønsket tilberedningstemperatur.
- Angi tilberedningstiden ved hjelp av timinutters- (a), ettminutts- (b) og tisekundersknappen (c).
  - Minimum tilberedningstid er 10 sekunder og maksimal tid er 90 minutter.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å starte tilberedningen.
- Nå starter ovnen, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

## Kombitilberedning

**Apparatet har tre kombinasjonsprogrammer (se funksjonstabellen).**

- Trykk på kombinasjonsfunksjonsknappen (d) 13–15 ganger for å velge kombinasjonsprogram.
- Angi tilberedningstiden ved hjelp av timinutters- (a), ettminutts- (b) og tisekundersknappen (c).
  - Minimum tilberedningstid er 10 sekunder og maksimal tid er 60 minutter.
- Trykk på start- og nullstillingsknappen for å starte tilberedningen.
- Nå starter ovnen, og displayet viser gjenværende tilberedningstid.

## BARNESIKRING

Barnesikringen hindrer små barn i å bruke apparatet. Apparatet kan ikke betjenes så lenge barnesikringen er slått på. Aktiver barnesikringen ved å holde inne ettminutts- og tisekundersknappene samtidig i to sekunder. En pipetone høres, og et låssymbol vises på displayet. Barnesikringen deaktiveres igjen ved at ettminutts- og tisekundersknappene holdes inne samtidig i to 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 liknende, 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 mikrobølgeovnen 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 med skall kan ikke kokes i mikrobølgeovnen, fordi eggene kan eksplodere.) I tillegg brukes lave effektnstillinger 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 korrekt i ovnen, da mikrobølgeene har høyest effekt midt i ovnen. 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.
- Du kan bake i mikrobølgeovnen, men ikke med 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 unødige. Dette gjelder ikke for mikrobølger på grunn av følgende: Ingen energi eller betydelige mengder varme går tapt. Du kan med andre ord åpne ovnsdøren og se på maten så ofte du ønsker.

## Viktige sikkerhetsregler ved tilberedning av mat

- Hvis du bruker ovnen til å varme opp babytmat 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 tåteflasken når den settes 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 ovnen 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.

## 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.
- Du skal ikke bruke en beholder dersom den blir svært varm å ta på.

## Egnede redskaper og materialer

Når du tilbereder mat i mikrobølgeovn, 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.
- Stekefilm for mikrobølgeovn kan benyttes, særlig til supper, sauser og stuinger, eller til å tine opp 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 mikrobølgeovnen.
- 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, maiskolber 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 mikrobølgeovn, skal du **IKKE** bruke følgende redskaper og materialer:

- Forseglede glass/flasker med små åpninger: De kan eksplodere.
- Termometre til vanlig bruk
- Sølvfolie/foliefat fordi mikrobølgeene ikke kan trenge gjennom materialet og maten blir ikke tilberedt.
- Resirkulert papir: Det kan inneholde metallspen som kan forårsake gnister og/eller brann.

- Gjennukkede bokser/beholdere med forseglede lokk: Det høye trykket kan føre til at boksen/holderen eksploderer.
- Metallklips og lokk/folie som inneholder metalltråder: Metall kan forårsake gnister i mikrobølgeovnen og må derfor fjernes før tilberedning.
- Metallboller/-beholdere og innpakning med mindre de er laget spesielt for bruk i mikrobølgeovner. Mikrobølgeene reflekteres og kan ikke trenge gjennom materialet.
- Tallerkener, fat og boller/beholdere med dekorasjoner av metall, gull og sølv: De kan bli ødelagt og/eller forårsake gnister i ovnsrommet.

## RENGJØRE MASKINEN

**Vær oppmerksom på følgende ved rengjøring av apparatet:**

- Slå av apparatet og trekk ut støpset fra stikkkontakten før rengjøring.
- Bruk aldri skuresvamp eller andre former for sterke eller slipende rengjøringsmidler til å rengjøre apparatet. Slike midler kan ripe opp og ødelegge apparatets inner- og ytterflater. Bruk en godt oppvridd klut og varmt vann. Bruk litt vaskemiddel hvis apparatet er svært skittent.
- Pass på at det ikke kommer vann i luftkanalene.
- Den roterende glasstallerkenen, akselen, dreieringen og grillinnsatsen kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør akselen, dreieringen og bunnen i apparatet med jevne mellomrom, slik at den roterende glasstallerkenen kan gå rundt uten problemer.
- Ikke fjern mica-platen (5) på innsiden av ovnen.
- Tips: Når ovnen har vært brukt en tid, kan det begynne å lukte fra ovnsrommet. Hvis lukten ikke fjernes med vanlig rengjøring, legger du et par sitronskiver i en kopp og lar dem stå i mikrobølgeovnen i 2-3 minutter ved full effekt. Dette er en effektiv måte å bli kvitt lukten på.

## FØR EVENTUELL REPARASJON AV OVNE

**Slik gjør du hvis apparatet ikke starter:**

- Kontroller at støpset er skjøvet helt inn i stikkkontakten. Ta ut støpset, vent i 10 sekunder og sett det inn igjen, hvis dette ikke er tilfelle.
- Kontroller om en sikring har gått, eller om releet er slått av. Kontroller at selve støpset 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 (1) for at apparatet ikke kan startes.
- Kontroller om barnesikringen er aktivert (et lås-symbol vises i displayet). I så tilfelle deaktiveres barnesikringen ved at ettminutts- og tisekundersknappene holdes inne samtidig i to sekunder.
- Kontroller at apparatet er programmert riktig.

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

## MILJØINFORMASJON

**Vær oppmerksom på 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 skal 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 bestemte resirkuleringsstasjoner vederlagsfritt. I noen medlemsland kan det ved kjøp av nytt utstyr være mulig å levere brukt utstyr til forhandleren som solgte det. Kontakt forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

## GARANTIVILKÅR

**Garantien gjelder ikke**

- Hvis instruksjonene over ikke følges
- Hvis apparatet har blitt endret
- Hvis apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller på en eller annen måte er blitt skadet
- Hvis det har oppstått feil som en følge av feil i strømforsyningen

Vi prøver hele tiden å utvikle våre produkters funksjon og utforming, derfor 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 [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu). Gå til menyen "Consumer Services", 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  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Vi står ikke ansvarlig for eventuelle trykklfeil.

**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**

- Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä vain suunniteltuun käyttötarkoitukseen eli ruoanvalmistukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista henkilövahingoista tai vaaratilanteista (katso myös kohta Takuuehdot).
- Vain kotitalouskäyttöön. Laitteet eivät sovellu ulkokäyttöön eivätkä kaupalliseen käyttöön.
- Laite voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V ja taajuus 50 Hz. Laite tulee maadoittaa.
- Noudata aina ohjeita, jotka annetaan kappaleissa "Vinkkejä ruoanvalmistukseen" ja "Ruoanvalmistuksessa käytettävät välineet".
- Kun käytät kiertoilma- tai grillitoimintoa, käytä vain tavalliseen uuniin soveltuvia astioita.
- 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 kiillelevy (muistuttaa pahvia); sitä ei saa poistaa.
- Älä sijoita laitetta tai virtajohtoa kuumaan paikkaan, kuten keittolevyjen tai kaasulieden polttimien lähelle.
- Älä käytä laitetta kosteissa olosuhteissa.
- 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 altistaa mikroaaltoasteilleylle.
- Älä nojaa auki olevaan oveen.
- Älä käytä uunia, jos sen sisällä on puhdistusainejäämiä.
- Valvo laitteen lähellä olevia lapsia, kun laitetta käytetään. Älä anna lasten käyttää laitetta ilman aikuisen valvontaa.
- Grilli- tai kiertoilmatoimintoa käytettäessä laite saattaa kuumentua voimakkaasti.
- Älä aseta mitään ilmanvaihtoaukkoihin tai muihin aukkoihin.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut esimerkiksi voimakkaan iskun seurauksena.
- Jos laite tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuvaaran välttämiseksi tarkistettava ja tarvittaessa korjattava laite. Älä yritä itse korjata laitetta. Jos tarvitset takuuhoiltoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen. Takuu ei ole voimassa, jos laitetta korjataan tai muunnellaan ilman valtuuksia.
- Kun laitteen sisällä oleva lamppu pitää vaihtaa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen.

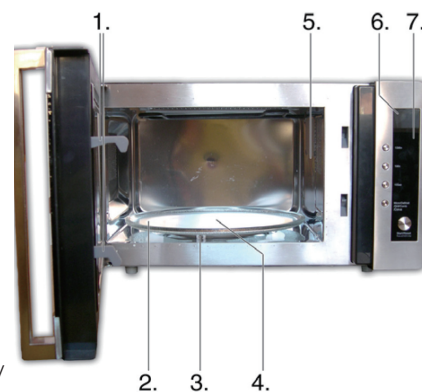
**Palovaara!**

**Noudata seuraavia ohjeita, jotta uuni ei syty palamaan:**

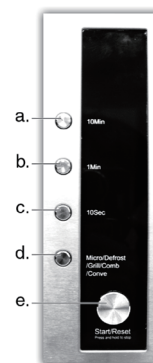
- Älä kypsennä ruokaa liian kauan tai liian suurella teholla. Valvo kypsennystä, jos käytät laitteessa paperia, muovia tai muuta syttyvää materiaalia, jonka tarkoitus on lyhentää kypsennysaikaa.
- Poista metallisulkimet sekä metallilankoja sisältävät kannet ja kalvot, sillä ne voivat aiheuttaa kipinöitä.
- Älä säilytä keittokirjoja tai muita esineitä laitteen sisällä.
- Älä koskaan kuumenna laitteessa öljyä tai rasvaa.
- Jos uunin sisällä olevat materiaalit syttyvät tuleen, pidä ovi suljettuna. Kytke virta pois välittömästi ja irrota pistoke pistorasiasta.

**LAITTEEN PÄÄOSAT**

1. Lukitustapit
2. Pyörivä lasinen kuumennusalusta
3. Pyörivä rengas
4. Pyöritys akseli
5. Kiillelevy
6. Näyttö
7. Ohjauspaneeli
  - a. 10 Min -painike (10 minuuttia)
  - b. 1 Min -painike (1 minuutti)
  - c. 10 Sec -painike (10 sekuntia)
  - d. Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve-painike (mikroaalto/sulatus/grilli/yhdistelmä/kiertoilma)
  - e. Start/Reset-painike (käynnistys/pysäytys)



Grillialusta kuuluu toimitukseen.



**LAITTEEN VALMISTELU**

**Kaikki laitteet on tarkistettu tehtaalla ennen toimitusta. Kun olet purkanut laitteen pakkauksesta, tarkista kuitenkin turvallisuusyistä huolellisesti, ettei se ole vaurioitunut kuljetuksen aikana.**

- Tarkista, ettei laitteessa ole näkyviä vaurioita (kuten lommoja), ja että ovi sulkeutuu kunnolla ja saranat 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 laitteen käyttämistä, että olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit sekä laitteen sisä- että ulkopuolelta.

**Laitteen sijoittaminen**

- Laite pitää asettaa tasaiselle pinnalle, joka kestää laitteen painon (n. 19 kg).
- Laite ei sovellu upotusasennukseen. Jätä tyhjää tilaa laitteen taakse vähintään 10 cm, sivuille 15 cm ja yläpuolelle 30 cm, jotta laitteen ilmanvaihto toimii hyvin.
- Tarkista, että kotelon tuuletusaukkoja ei peitä mikään. Jos ne ovat peitossa, kun laitetta käytetään, laite saattaa ylikuumentua. Laitetta ei saa käyttää, ennen kuin se on jäähtynyt.
- Älä poista kumijalkoja.

**Kytkeminen**

- Kytke laite 230 voltin sähköverkkoon (vaihtovirtaverkkoon), jonka taajuus on 50 Hz.
  - o Takuu ei ole voimassa, jos laite kytketään sähköverkkoon, jossa on väärä jännite.
- Uunin kytkeytyessä päälle uuni antaa äänimerkin ja näyttöön (6) ilmestyy teksti "00.0".

**Lasisen kuumennusalustan asettaminen paikalleen**

Tarkista ennen laitteen käyttöä, että pyörivä lasinen kuumennusalusta (2) on kiinnitetty oikein pyöritys akselin (4) ja pyörivän renkaan (3) päälle. Pyörivän lasisen kuumennusalustan kolmen lukitustapin pitäisi sopia yhteen pyöritys akselin kolmen lukitustapin kanssa. Pyörivän renkaan kolmen rullan pitäisi kulkea lasisen kuumennusalustan alapuolelta kiertävässä urassa.

**Ennen ensimmäistä käyttökertaa**

Laite voi savuta tai haista hieman ensimmäisellä käyttökerralla. Tämä johtuu valmistuksesta jääneistä öljynjäämistä eikä ole epänormaalia tai vaarallista. Hajut voidaan poistaa käynnistämällä grilliohjelma muutaman minuutin ajaksi. Tämän jälkeen savua ja hajua ei pitäisi enää esiintyä. Jos savu ja haju ei katoa, toista menettely uudelleen.

**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. Kuuluu viisi äänimerkkiä, ja näytössä lukee "00.0".

## Kypsennyksen väliaikainen keskeytys

- Voit keskeyttää kypsennyksen väliaikaisesti koska tahansa avaamalla oven (tämä on käytännöllistä, jos ruokaa täytyy kääntää).
  - o Kun kypsennys keskeytetään väliaikaisesti, kello näyttää jäljellä olevan kypsennysajan.
  - o Kypsentäminen voidaan aloittaa uudelleen sulkemalla uunin ovi ja painamalla Start/Reset-painiketta (e).
- Jos Start/Reset-painiketta painetaan kypsennyksen aikana, laite nollautuu.

## Toimintotaulukko

Oheinen taulukko sisältää luettelon laitteen ohjelmointivaihtoehdoista.

Toiminnot kuvataan yksityiskohtaisesti jäljempänä olevissa osioissa.

Painallusten määrä	Näyttökäyttö	Mikroaalto-teho	Ruoan kypsennys-teho	Lämpötila	Mikroaalto	Grilli	Kiertoilma
1	P10	100 %	900 W				
2	P7	70 %	630 W				
3	P5	50 %	450 W				
4	P3	30 %	270 W				
5	P1	10 %	90 W				
6	dEF						
7	G - 1						
8	230			230 °C			
9	220			220 °C			
10	200			200 °C			
11	180			185 °C			
12	160			160 °C			
13	C - 1				50 %		230 °C
14	C - 2					50 %	230 °C
15	C - 3				50 %	50 %	

## Pikakypsennys

Pikakypsennys toimii täydellä teholla 1 minuutin ajan.

1. Paina Start/Reset-painiketta.
2. Laitte aloittaa automaattisesti kypsennyksen täydellä mikroaalto-teholla noin 2 sekunnin jälkeen. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

## Manuaalinen kypsennys ilman tehotason valintaa

1. Valitse sopiva kypsennysaika painikkeilla 10 Min (a), 1 Min (b) ja/tai 10 Sec (c).
  - o Pienin asetus on 10 sekuntia ja suurin 60 minuuttia.
2. Paina Start/Reset-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen täydellä mikroaalto-teholla.
3. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

## Manuaalinen tehotason valinta

1. Valitse haluamasi toiminto painamalla Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve-painiketta (d) 1–5 kertaa. Eri tehotasot on esitetty Toimintoluettelo-kohdassa olevassa taulukossa.
2. Valitse sopiva kypsennysaika painikkeilla 10 Min, 1 Min ja/tai 10 Sec.
  - o Pienin asetus on 10 sekuntia ja suurin 60 minuuttia.
3. Käynnistä kypsennys painamalla Start/Reset-painiketta.
4. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

## Sulatus

Sulatustoiminnolla voit sulattaa ruokaa uunissa.

1. Laita jäinen ruoka uuniin.
2. Valitse haluamasi toiminto painamalla Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve-painiketta 6 kertaa. Näyttöön ilmestyy "dEF".
3. Syötä ruoan paino painikkeilla 1 Min (1 kg) ja 10 Sec (0,1 kg). Laitte määrittää sulatusajan annetun painon perusteella.
  - o Pienin paino on 0,1 kg ja suurin paino 2 kg.
4. Käynnistä sulatus painamalla Start/Reset-painiketta.
5. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva sulatusaika.

HUOM.! Ruoka sulaa tasaisesti, kun käännät jäisen ruoan toisinpäin sulatusajan puolivälissä.

## Grillitoiminto

1. Valitse grillitoiminto painamalla Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve-painiketta 7 kertaa. Näytössä näkyy "G - 1".
2. Valitse sopiva kypsennysaika painikkeilla 10 Min, 1 Min ja/tai 10 Sec.
  - o Pienin asetus on 10 sekuntia ja suurin 60 minuuttia.
3. Käynnistä kypsennys painamalla Start/Reset-painiketta.
4. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva sulatusaika.
5. Kun puolet kypsennysajasta on kulunut, kuulet kaksi pitkää äänimerkkiä, jotka muistuttavat, että mikroaaltouunissa olevaa ruokaa on syytä sekoittaa. Kypsennys keskeytyy väliaikaisesti. Avaa ovi ja käännä ruoka. Sulje luukku. Jatka kypsennystä painamalla Start/Reset-painiketta.
  - o Kypsennys jatkuu automaattisesti 1 minuutin kuluttua ilman toimenpiteitä.

HUOM.! Grillaaminen tapahtuu aina täydellä teholla.

## Kiertoilmalla kypsentäminen ilman esilämmitystä

1. Valitse kypsennyslämpötila painamalla Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve-painiketta 8–12 kertaa. Lämpötila-asetukset on esitetty Toimintoluettelo-kohdassa olevassa taulukossa.
2. Valitse sopiva kypsennysaika painikkeilla 10 Min, 1 Min ja/tai 10 Sec.
  - o Pienin asetus on 10 sekuntia ja suurin 90 minuuttia.
3. Käynnistä kypsennys painamalla Start/Reset-painiketta.
4. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva sulatusaika.

## Kiertoilmalla kypsentäminen esilämmityksen kanssa

1. Valitse kypsennyslämpötila painamalla Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve-painiketta 8–12 kertaa. Lämpötila-asetukset on esitetty Toimintoluettelo-kohdassa olevassa taulukossa.
2. Käynnistä esilämmitys painamalla Start/Reset-painiketta.
3. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy valittu lämpötila.
4. Kun valittu lämpötila on saavutettu, laite antaa kaksi merkkiääntä. Uuni pysähtyy, ja näyttöön ilmestyy "00.0".
5. Avaa uunin ovi, aseta ruoka uuniin ja sulje ovi.
6. Valitse kypsennyslämpötila painamalla Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve-painiketta 8–12 kertaa.
7. Valitse sopiva kypsennysaika painikkeilla 10 Min, 1 Min ja/tai 10 Sec.
  - o Pienin asetus on 10 sekuntia ja suurin 90 minuuttia.
8. Käynnistä kypsennys painamalla Start/Reset-painiketta.
9. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

## Yhdistelmäkypsennys

Laitteessa on kolme yhdistelmäohjelmaa (katso Toimintoluettelo-kohdassa oleva taulukko).

1. Valitse kypsennyksen yhdistelmäohjelma painamalla Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve-painiketta 13–15 kertaa.
2. Valitse sopiva kypsennysaika painikkeilla 10 Min, 1 Min ja/tai 10 Sec.
  - o Pienin asetus on 10 sekuntia ja suurin 60 minuuttia.
3. Käynnistä kypsennys painamalla Start/Reset-painiketta.
4. Uuni käynnistyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

## LAPSILUKITUS

Lapsilukitus estää pieniä lapsia käyttämästä laitetta. Kun lapsilukitus on päällä, laitetta ei voi käyttää. Aktivoi lapsilukitus pitämällä 1 Min- ja 10 Sec -painikkeita samanaikaisesti painettuina kahden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin, ja näyttöön ilmestyy avainmerkki. Poista lapsilukitus pitämällä 1 Min- ja 10 Sec -painikkeita samanaikaisesti painettuina kahden sekunnin ajan. Merkki häviää sitten näytöstä.

## VINKKEJÄ RUOANVALMISTUKSEEN

Noudata seuraavia perusohjeita, kun valmistat ruokaa laitteella:

### Kypsennysaika

Pieni määrä ruokaa kypsyy nopeammin kuin suuri määrä. Jos ruoan määrä kaksinkertaistetaan, valmistusaika pitää yli kaksinkertaistaa.

Pienet lihapalat, pienet kalat ja pilkotut vihannekset kypsyvät nopeammin kuin suuret palat. Jos valmistat uunissa 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.

Vihannesten kypsennysaika määräytyy niiden tuoreuden mukaan. Tarkista vihannesten tuoreus ennen kypsennystä ja pidennä tai lyhennä kypsennysaika sen mukaan.

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

- Voit tarvittaessa lisätä ruokaan hieman vettä.
- Kalaa ja vihanneksia kypsennettäessä vettä tarvitsee lisätä vain hyvin vähän.

### Mikroaalto-teho

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. (Kokonaisia kuoressa olevia kananmunia ei voi keittää mikroaaltouunissa, koska ne voivat räjähtää.) Pientä tehoa voidaan käyttää myös loppuvaiheen kypsennykseen ja silloin, kun halutaan säilyttää ruoan aromit parhaimmillaan.

### Yleistietoja ruoan kypsentämisestä

- Jos haluat kypsentää laitteessa koko aterian, kypsennä ensin kiinteimmät ruoka-aineet, kuten perunat. Kun ne ovat kypsyneet, peitä ne siksi aikaa kun muut ruoka-aineet kypsennetään.
- Useimmat ruoat on peitettävä. Tiivis kansi pitää höyryn ja kosteuden kypsennysastiasissa ja lyhentää siten kypsennysaika laitteessa. Tämä koskee ennen kaikkea vihannesten, kalaruokien ja pataruokien kypsennystä. Peitetyn ruoan lämpö jakautuu lisäksi paremmin, joten kypsennysaika lyhenee ja tulos on erinomainen.



- Parhaimmat tulokset saavutetaan, kun ruoka asetellaan oikein, sillä mikroaaltosäteet ovat tehokkaimmillaan uuniosan keskellä. Jos kypsennät esimerkiksi perunoita, aseta ne lasisen kuumennuslastian reunoihin, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
- Jotta kiinteät ruoka-aineet, kuten liha, kypsyisivät tasaisesti, kääntelet lihapaloja muutaman kerran.
- Voit leipoa mikroaaltouunissa, mutta älä käytä reseptejä, jotka sisältävät hiivaa.
- Kun kypsennät ruokia, joissa on paksu kuori (esim. perunoita, omenoita, kokonaisia karpitsoja tai kastanjoita), pistele kuoreen reikiä, jotta ruoka ei halkea kypsennyksen aikana.
- Perinteistä uunia 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 kypsyyden niin usein kuin haluat.

#### Tärkeitä varotoimenpiteitä ruokaa valmistettaessa

- 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. Tuttipulloon EI SAA laittaa kantta ja/tai tütiosaa, kun se asetetaan laitteeseen.
- Jotkin ruoka-aineet voivat hiiltä ja savuta, jos niitä kuumennetaan liian kauan. Jos näin käy, pidä ovi suljettuna ja katkaise laitteesta virta kokonaan.
- Jotkin vähän vettä sisältävät ruoka-aineet, kuten suklaapalat ja makeat täytetyt leivonnaiset, on kuumennettava varovasti. Muutoin ruoka voi mennä pilalle tai rikkoa astian.

#### RUOANVALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄT VÄLINEET

Varmista ennen ruoanvalmistuksen aloittamista, että astiat on valmistettu oikeasta materiaalista. Jotkin muovityypit voivat pehmetä ja muuttaa muotoaan, ja jotkin 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 mikroaaltouunissa, käytä MIELUITEN seuraavia välineitä 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! Melamiinista, polyeteenistä ja fenolista valmistettuja muoviastioita EI SAA käyttää.
- 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 kuumennuslustalla kauempaa kuin 5 minuuttia. Aseta paistoastian ja lasialustan väliin sopiva eriste, esimerkiksi kuumuutta kestävä lautanen, jotta lasialusta ei ylikuume.
- Mikroaaltouunin paistokelmuu voidaan käyttää etenkin keittoja, kastikkeita tai pataruuksia kypsennettäessä tai ruokaa sulatettaessa. Ruoka voidaan myös kääriä löysästi paistokelmuun, jolloin roiskuva rasva tms. ei likaa uunia.
- Taluspapieri 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 leivottu leipä voidaan ottaa suoraan pakastimesta, kääriä taluspaperiin ja lämmitää mikroaaltouunissa.
- Märkä taluspapieri sopii hyvin kalalle tai vihanneksille. Ruoan peittäminen estää sitä kuivumasta.
- Rasvatiivis leivinpapieri Kala, suuret vihannekset, kuten kukkakaali, maissintähkät jne., voidaan kietoa 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 mikroaaltouunissa, ÄLÄ käytä seuraavia välineitä ja materiaaleja:

- Tiiviisti suljetut lasitölkit/pienireikäiset pullot, koska ne voivat räjähtää.
- Tavalliset lämpömittarit
- Alumiinifolio tai folioastiat, koska mikroaallot eivät läpäise niitä eivätkä kypsennä ruokaa.
- Kierrätyspaperi, sillä se saattaa sisältää pieniä metallisiruja, jotka voivat aiheuttaa kipinöitä ja/tai tulipalon.
- Suljetut säilyketölkit tai astiat, joissa on tiiviit kannet, koska syntyvä ylipaine voi saada ne räjähtämään.
- Poista metallisulkimet sekä metallilankoja sisältävät kannet ja kalvot, sillä ne voivat aiheuttaa kipinöitä mikroaaltouunissa.
- 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:

- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen hankaussientä, vahvoja liuottimia tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa laitteen sisä- ja ulkopintaa. Käytä kuivaksi väännettyä liinaa ja lämmintä vettä. Jos laite on hyvin likainen, veteen voi lisätä hieman pesuainetta.
- Huolehdi, ettei tuuletusaukkoihin pääse vettä.
- Lasinen kuumennuslusta, pyöritys akseli, pyörivä rengas ja grillialusta voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.
- Pyöritys akseli, pyörivä rengas ja laitteen pohja pitää puhdistaa säännöllisesti, jotta lasinen kuumennuslusta pääsee liikkumaan vapaasti.
- Älä poista mikroaaltouunin sisällä olevaa mikroaaltoputken kiihkelevyä (5)!
- 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 uunissa 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 onko rele 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) (1) estää laitteen käynnistämisen.
- Tarkista, onko lapsilukitus käytössä (näytössä näkyy lukon merkki). Poista mahdollisesti käytössä oleva lapsilukitus pitämällä 1 Min- ja 10 Sec -painikkeita samanaikaisesti painettuina kahden sekunnin ajan.
- Tarkista, että laite on ohjelmoitu oikein.

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. Käytetty laite voidaan joissakin jäsenvaltioissa ja tietyissä tapauksissa palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, tukkukauppiaaltais 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 laite on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.

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

#### KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

Jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä etkä löydä vastausta tästä käyttöoppaasta, vieraile kotisivuillamme osoitteessa [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu). Katso usein esitetyt kysymysten vastaukset Consumer Service -valikon (asiakaspalvelu) kohdasta "Question & Answer".

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

#### Maahantuoja:

Adexi Group  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

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

- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage to the appliance.
- Use for its intended purpose only, i.e. for the preparation of food. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- For connection to 230 V, 50 Hz only. The appliance must be earthed.
- Always follow the instructions in the "Tips for food preparation" and "Using utensils when preparing food" sections.
- When using convection or grill functions, only use containers suitable for use in an ordinary oven.
- 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 place the appliance or the cord near hot areas, for example gas rings and electric hotplates.
- Do not use the appliance in damp environments.
- 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 grill and convection functions, the appliance may get very hot.
- Never insert anything into the ventilation slots or other openings.
- 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.
- If the appliance or plug is damaged, it must be inspected and if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under guarantee. Unauthorised repairs or modifications to the appliance will invalidate the guarantee.
- When the light bulb inside the appliance needs to be replaced, please contact the store where you bought the appliance.

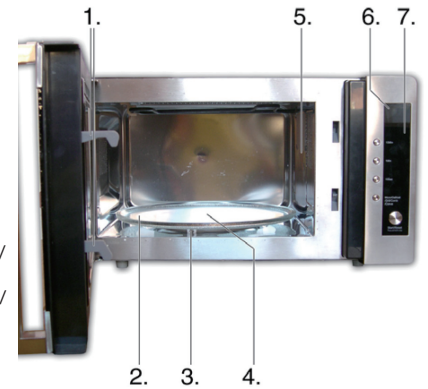
### Fire hazard!

To reduce the risk of fire occurring in the oven compartment, please note the following points:

- 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.
- Metal clips and lids/film containing metallic threads can cause sparks and must therefore be removed.
- Never store recipe books or other objects in the appliance.
- Never heat oil or fat in the appliance.
- 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. Lock dowels
2. Glass turntable
3. Turning ring
4. Spindle
5. Mica plate
6. Display
7. Control panel
  - a. "10 Min" button (10 minutes)
  - b. "1 Min" button (1 minutes)
  - c. "10 Sec" button (10 seconds)
  - d. "Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve" button (microwave/defrosting/grill/combination/convection functions)
  - e. "Start/Reset" button (start/reset)



Grill insert is included

## 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, 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 19 kg).
- The appliance is not suitable for built-in fitting. There must be a clearance of at least 10 cm at the rear, 15 cm at the sides and 30 cm above to ensure sufficient ventilation.
- Check that the vent holes in the cabinet are not covered. If they are covered while the appliance is in use, there is a risk of overheating. Do not use before it has cooled down.
- Do not remove the rubber feet.

## Connection

- The appliance must be connected to a 230-volt AC current, 50 Hz.
  - o The guarantee is not valid if it is connected to the wrong voltage.
- When power is connected, a beep is heard and the display (6) will show "00.0".

## Inserting the glass turntable

Before use, ensure the glass turntable (2) is correctly seated on its spindle (4) and turning ring (3). The three dowels on the glass turntable should fit in between the three dowels on the spindle. The three rollers on the turning ring should run in the circular track on the underside of the glass turntable.

## Before using for the first time

A small amount of smoke and smell may be emitted when the appliance is used for the first time. This is due to oil residue from manufacture and is neither abnormal nor dangerous. Smells can be eliminated by starting the grill program and letting it run for a few minutes. Smells and smoke should disappear as a result. Repeat the procedure if this is not the case.

## 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 "00.0", and 5 beeps will sound.

### Temporary interruption of cooking

- Cooking can be temporarily interrupted any time by opening the door (practical if the food needs turning).
  - o When cooking is temporarily interrupted, the clock will show the remaining cooking time.
  - o Cooking can be resumed by closing the oven door and pressing the "Start/Reset" button (e).
- If the "Start/Reset" button is pressed during cooking, the appliance will be reset.

## Table of functions

The table below contains a list of the programming options for the appliance. Each function is described in more detail in the sections below.

No. of times to press button	Indication in the display	Microwave power	Cooking power	Temperature	Microwaves	Grill	Convection
1	P10	100 %	900 W				
2	P7	70 %	630 W				
3	P5	50 %	450 W				
4	P3	30 %	270 W				
5	P1	10 %	90 W				
6	dEF						
7	G – 1						
8	230			230 °C			
9	220			220 °C			
10	200			200 °C			
11	180			185 °C			
12	160			160 °C			
13	C – 1				50 %		230 °C
14	C – 2					50 %	230 °C
15	C – 3				50 %	50 %	

### Express cooking

**Express cooking is cooking at full microwave power for 1 minute.**

1. Press the "Start/Reset" button.
2. The appliance automatically commences cooking at full microwave power after approx. 2 seconds. The display will show the remaining time.

### Manual cooking without selecting power level

1. Select the required cooking time using the buttons "10 Min" (a), "1 Min" (b) and "10 sec" (c).
  - o Minimum selection is 10 seconds and maximum selection is 60 minutes.
2. Press the "Start/Reset" button to commence cooking at full microwave power.
3. The oven will start and the display will show the remaining cooking time.

### Manual cooking – selecting power level

1. Press the "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" button (d) 1-5 times to choose required function. See the various levels in the table in the section List of Functions.
2. Select the required cooking time using the buttons "10 Min", "1 Min" and "10 sec".
  - o Minimum selection is 10 seconds and maximum selection is 60 minutes.
3. Press the "Start/Reset" button to commence cooking.
4. The oven will start and the display will show the remaining cooking time.

### Defrost function

**The defrost function enables you to defrost food in the oven.**

1. Place the frozen foods in the appliance.
2. Press the "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" button 6 times to choose required function. The display shows "dEF".
3. Enter the weight of the foods using the buttons "1 Min" (1 kg) and "10 Sec" (0.1 kg). The appliance will determine the defrosting time from the weight entered.
  - o Minimum weight is 0.1 kg and maximum weight is 2 kg.
4. Press the "Start/Reset" button to commence defrosting.
5. The oven will start and the display will show the remaining defrosting time.

NB! In order to achieve an even result, turn the frozen foods after half the defrosting time has elapsed.

### Grilling

1. Press the "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" button 7 times to choose the grill function. The display shows "G – 1".
2. Select the required cooking time using the buttons "10 Min", "1 Min" and "10 sec".
  - o Minimum selection is 10 seconds and maximum selection is 60 minutes.
3. Press the "Start/Reset" button to commence cooking.
4. The oven will start and the display will show the remaining defrosting time.
5. When half of the cooking time has passed, 2 long beeps sound to remind you to turn the food in the microwave oven. Cooking is temporarily stopped. Open the oven door, turn the food and close the door again. Press the "Start/Reset" button to resume cooking.
  - o Cooking is automatically resumed after 1 minute, if not action is taken.

NB! Grilling is always carried out at full power.

### Convection cooking without preheating

1. Press the "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" button 8-12 times to choose cooking temperature. See temperature settings in the table in the section List of Functions.
2. Select the required cooking time using the buttons "10 Min", "1 Min" and "10 sec".
  - o Minimum selection is 10 seconds and maximum selection is 90 minutes.
3. Press the "Start/Reset" button to commence cooking.

4. The oven will start and the display will show the remaining defrosting time.

### Convection cooking with preheating

1. Press the "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" button 8-12 times to choose cooking temperature. See temperature settings in the table in the section List of Functions.
2. Press the "Start/Reset" button to commence preheating.
3. The oven will start and the display will show the selected temperature.
4. Once the selected temperature has been reached, two beeps will sound. The oven stops and the display shows "00.0".
5. Open the oven door, place the foods in the oven and shut the oven door.
6. Press the "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" button 8-12 times to choose cooking temperature.
7. Select the required cooking time using the buttons "10 Min", "1 Min" and "10 sec".
  - o Minimum selection is 10 seconds and maximum selection is 90 minutes.
8. Press the "Start/Reset" button to commence cooking.
9. The oven will start and the display will show the remaining cooking time.

### Combination cooking

**The appliance features three combination programmes (see the table in the section, List of Functions).**

1. Press the "Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve" button 13-15 times to choose cooking combination programme.
2. Select the required cooking time using the buttons "10 Min", "1 Min" and "10 sec".
  - o Minimum selection is 10 seconds and maximum selection is 60 minutes.
3. Press the "Start/Reset" button to commence cooking.
4. The oven will start and the display will show the remaining cooking time.

### CHILD SAFETY LOCK

The child safety lock prevents young children from using the appliance. The appliance cannot be operated as long as the child safety lock is active. Activate the child safety lock by pressing the "1 Min" and "10 Sec" buttons simultaneously for 2 seconds. One beep will be heard, and the display shows a lock symbol. To deactivate the child safety lock again, press and hold the "1 Min" and "10 Sec" buttons simultaneously for 2 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 correspondingly be more than doubled.

Small pieces of meat, small fish and chopped vegetables cook more quickly than large pieces. For the same reason, it is recommended that if, for example, you wish to make goulash, stews or similar, the meat 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 a microwave oven 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 a microwave oven, 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 entire meal is to be cooked 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 cooks.
- 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 at the centre of the oven compartment. 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 bake in a microwave oven, 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 microwaves: 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.

#### Important safety measures when preparing food

- If using the apparatus 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. The lid and/or teat must NOT be fitted on a feeding bottle when it is 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 apparatus 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.

#### 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, do not use it.

#### Suitable utensils and materials

When cooking food in a microwave oven, 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.
- Microwave 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, wrapped in kitchen roll and heated in the microwave oven.
- 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 wrapped 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 cooking food in a microwave oven, you must **NOT** use the following utensils and materials:

- Sealed glass jars/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 lids/film containing metallic threads since they can cause sparks in the microwave oven 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:

- Turn off the appliance and remove the plug from the wall socket before cleaning.
- Never use a scouring pad or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as those may damage the inside and outside surfaces of the appliance. Use a well-wrung cloth and warm water. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Make sure that no water gets into the vent holes.
- The glass turntable, the spindle, the turning ring and the grill insert can be washed by hand or in a dishwasher.
- The spindle, the turning ring and the floor of the appliance must be cleaned regularly so that the glass turntable can move freely.
- Do not remove the mica plate (5) from the inside of the oven!
- Tip: When the appliance 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 microwave oven 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 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 (1) ensures that the appliance cannot be started.
- Check whether the child safety lock is activated (lock symbol appears on display). If so, deactivate the child safety lock by pressing the "1 Min" and "10 Sec" buttons simultaneously for 2 seconds.
- Check that the appliance has been programmed correctly.

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 some member states you can, in certain cases, return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. 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 because 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 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](http://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  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

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. Heben Sie die Anleitung auf, damit Sie darin nachschlagen können.

## WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

### Allgemein

- Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen des Geräts führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden, d. h. zum Zubereiten von Lebensmitteln. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Geräts verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Dieses Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- Nur für den Anschluss an 230 V/50 Hz. Das Gerät MUSS geerdet werden.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen in den Abschnitten „Tipps für die Essenszubereitung“ und „Verwendung von Utensilien bei der Zubereitung von Lebensmitteln“.
- Beim Benutzen der Heißluft- oder Grillfunktion dürfen nur Behälter verwendet werden, die für den Gebrauch in einem normalen Herd geeignet sind.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn es leer ist. Damit die Mikrowellen absorbiert werden können, muss sich etwas (Lebensmittel) im Gerät befinden, um 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.
- Nahrungsmittel 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Gasflammen oder elektrische Kochplatten. Das Kabel darf ebenfalls nicht in der Nähe von Wärmequellen verlegt werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in einer feuchten Umgebung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sicherheitssystem der Tür nicht funktioniert, was bedeutet, dass das Gerät auch bei nicht geschlossener Tür angeschaltet werden könnte. Wenn die Tür offen ist, besteht die Gefahr, dass Sie der Mikrowellenstrahlung ausgesetzt werden.
- Die Tür niemals durch einen Gegenstand offen halten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Reinigungsmittelreste darin befinden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn es in Gebrauch ist. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Bei Benutzen der Grill- und Heißluftfunktion kann das Gerät sehr heiß werden.
- Schieben Sie niemals Gegenstände in die Lüftungsschlitze oder in andere Öffnungen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Leitungen oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht optimal funktioniert oder Stoßschäden u. Ä. erlitten hat.
- Falls Sie eine Beschädigung von Gerät oder Stecker feststellen, muss das Gerät entsorgt oder von einer Fachwerkstatt repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei Reparaturen, die unter die Garantiebedingungen fallen, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bei nicht autorisierten Reparaturen oder Änderungen am Gerät erlischt die Garantie.
- Wenn die Glühbirne im Gerät ersetzt werden muss, nehmen Sie bitte mit dem Laden Kontakt auf, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

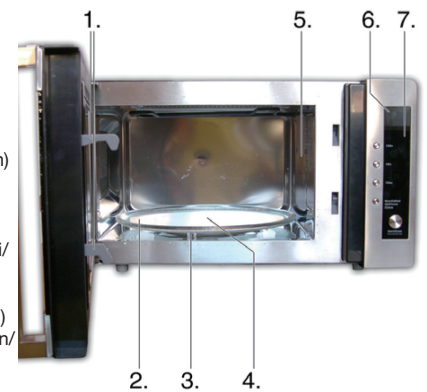
### Feuergefahr!

#### Um das Brandrisiko zu reduzieren, beachten Sie bitte Folgendes:

- Kochen Sie das Essen nicht zu lange oder zu kräftig. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn sich Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien darin befinden, um das Kochen zu beschleunigen.
- Metallklemmen und andere Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten, können zur Funkenbildung führen und sind deshalb zu entfernen.
- Bewahren Sie niemals Kochbücher oder andere Gegenstände in dem Gerät auf.
- Erhitzen Sie niemals Öl oder Fett im Gerät.
- Falls Materialien im Gerät in Brand geraten, lassen Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie das Gerät sofort aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

## DIE WICHTIGSTEN TEILE DES GERÄTES

1. Verriegelungshaken
2. Glas-Drehteller
3. Drehring
4. Spindel
5. Mica-Platte
6. Display
7. Bedienfeld
  - a. „10 Min“ Taste (10 Minuten)
  - b. „1 Min“ Taste (1 Minute)
  - c. „10 Sec“ Taste (10 Sekunden)
  - d. „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“-Taste (Mikrowelle/Auftauen/Grill/Kombi/Heißluft Funktionen)
  - e. „Start/Reset“ Taste (Starten/Zurücksetzen)



Einschubgrill im Lieferumfang enthalten



## 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 ob die Scharniere in Ordnung sind.
- Falls Sie vermuten, dass das Gerät beschädigt ist, setzen Sie sich bitte mit dem Händler in Verbindung. Das Gerät darf erst nach Überprüfung durch eine Fachwerkstatt in Betrieb genommen werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Sie die gesamte Außen- und Innenverpackung entfernt haben.

## Aufstellen des Geräts

- Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche stehen, die sein Gewicht (ca. 19 kg) tragen kann.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau. An der Rückseite müssen mindestens 10 cm, an den Seiten mindestens 15 cm und über dem Gerät mindestens 30 cm Abstand sein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Ventilationsöffnungen des Gehäuses nicht zugedeckt sind. Werden sie blockiert, während das Gerät in Gebrauch ist, besteht die Gefahr einer Überhitzung des Geräts. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist.
- Nicht die Gummifüße entfernen.

## Anschließen

- Das Gerät muss an 230 Volt Wechselspannung (50 Hz) angeschlossen werden.
  - o Die Garantie erlischt, wenn das Gerät an eine falsche Spannung angeschlossen wird.
- Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Piepsen und das Display (6) zeigt "00:00" an.

## Einbau des Glas-Drehtellers

Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass der Glas-Drehteller (2) korrekt auf seiner Spindel (4) und dem Drehring (3) sitzt. Die drei Zapfen am Glas-Drehteller müssen in die drei Aussparungen an der Spindel passen. Die drei Rollen am Drehring müssen in der kreisförmigen Bahn an der Unterseite des Glas-Drehtellers laufen.

## Vor dem ersten Gebrauch

Beim ersten Gebrauch kann es zu einer geringfügigen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Ölrückstände aus der Herstellung verdampfen. Dies ist normal und stellt keine Gefahr dar. Gerüche können beseitigt werden, indem man das Grillprogramm startet und einige Minuten lang laufen lässt. Dadurch sollten die Gerüche und der Rauch verschwinden. Ist dies nicht der Fall, muss der Vorgang wiederholt werden.

## BEDIENUNG DES GERÄTS

### Grundsätzlicher Gebrauch

- Stellen Sie das Essen in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Wählen Sie die Garfunktion wie nachfolgend beschrieben, und starten Sie das Gerät.
- Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich der Mikrowellenherd automatisch aus. Im Display erscheint die Meldung „00.0“ und 5 Pieptöne sind zu hören.

### Vorübergehende Unterbrechung des Garens

- Durch Öffnen der Tür (beispielsweise zum Umdrehen des Essens) können Sie den Garvorgang jederzeit kurzzeitig unterbrechen.
  - Wenn das Garen vorübergehend unterbrochen wird, zeigt die Uhr die verbleibende Garzeit an.
  - Der Garvorgang kann fortgesetzt werden, indem die Ofentür geschlossen und die „Start/Reset“ Taste (e) gedrückt wird.
- Wenn die „Start/Reset“-Taste während des Garens gedrückt wird, wird das Gerät zurückgesetzt.

### Funktionstabelle

Die nachfolgende Tabelle enthält eine Liste von Programmieroptionen für das Gerät. Jede Funktion wird in den nachfolgenden Abschnitten genauer beschrieben.

Anzahl der Tastendrucke	Anzeige im Display	Mikrowellenleistung	Zubereitungsleistung	Temperatur	Mikrowellen	Grill	Heißluft
1	P10	100 %	900 W				
2	P7	70 %	630 W				
3	P5	50 %	450 W				
4	P3	30 %	270 W				
5	P1	10 %	90 W				
6	dEF						
7	G - 1						
8	230			230 °C			
9	220			220 °C			
10	200			200 °C			
11	180			185 °C			
12	160			160 °C			
13	C - 1				50 %		230 °C
14	C - 2					50 %	230 °C
15	C - 3				50 %	50 %	

### Schnellgaren

Beim Schnellgaren wird 1 Minute lang mit voller Mikrowellenleistung gegart.

1. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste
2. Das Gerät fährt nach ca. 2 Sekunden automatisch mit der Zubereitung bei voller Mikrowellenleistung fort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

### Manuelles Garen ohne Wählen der Leistungsstufe

1. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „10 Min“ (a), „1 Min“ (b) und „10 sec“ (c).
  - Der Mindestzeitraum beträgt 10 Sekunden und der maximale Zeitraum beträgt 60 Minuten.
2. Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste, um mit der Zubereitung bei voller Mikrowellenleistung fortzufahren.
3. Die Mikrowelle läuft an, und im Display wird die restliche Zubereitungszeit angezeigt.

### Manuelles Garen – Wählen der Leistungsstufe

1. Drücken Sie die „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“ Taste (d) 1-5 Mal, um die gewünschte Funktion zu wählen. Die verschiedenen Stufen sind in der Tabelle im Abschnitt „Liste der Funktionen“ zu sehen.
2. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „10 Min“, „1 Min“ und „10 sec“.
  - Der Mindestzeitraum beträgt 10 Sekunden und der maximale Zeitraum beträgt 60 Minuten.
3. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
4. Die Mikrowelle läuft an, und im Display wird die restliche Zubereitungszeit angezeigt.

### Auftaufunktion

Die Auftaufunktion ermöglicht es Ihnen, Nahrungsmittel im Ofen aufzutauen.

1. Stellen Sie das Gefriergut in das Gerät.
2. Drücken Sie die „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“ Taste 6 Mal, um die gewünschte Funktion zu wählen. Das Display zeigt „dEF“ an.
3. Geben Sie das Gewicht der Nahrungsmittel mit den Tasten „1Min“ (1 kg) und „10 Sec“ (0,1 kg) ein. Das Gerät legt die Auftauzeit entsprechend dem eingegebenen Gewicht fest.
  - Das Mindestgewicht beträgt 0,1 kg und das Maximalgewicht 2 kg.
4. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit dem Auftauen zu beginnen.
5. Die Mikrowelle läuft an, und im Display wird die restliche Auftauzeit angezeigt.

ACHTUNG! Um ein gleichmäßige Ergebnis zu erzielen, müssen Sie das Gefriergut nach der Hälfte der Auftauzeit drehen.

### Grillen

1. Drücken Sie die „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“ Taste 7 Mal, um die Grillfunktion zu wählen. Das Display zeigt „G - 1“ an.
2. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „10 Min“, „1 Min“ und „10 sec“.
  - Der Mindestzeitraum beträgt 10 Sekunden und der maximale Zeitraum beträgt 60 Minuten.
3. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
4. Die Mikrowelle läuft an, und im Display wird die restliche Auftauzeit angezeigt.
5. Wenn die Hälfte der Garzeit vorbei ist, ertönen 2 lange Pieptöne, um sie daran zu erinnern, das Essen im Mikrowellengerät zu drehen. Die Zubereitung wird vorübergehend unterbrochen. Öffnen Sie die Tür, drehen Sie das Gargut um, und schließen Sie die Tür wieder. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit der Zubereitung zu fortfahren.
  - Falls keine weitere Handlung erfolgt, wird mit dem Garen nach 1 Minute fortgefahren.

ACHTUNG! Das Grillen findet immer mit voller Leistung statt.

### Heißluftgaren ohne Vorheizen

1. Drücken Sie die „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“ Taste 8-12 Mal, um die Zubereitungstemperatur zu wählen. Die Temperatureinstellungen sind in der Tabelle im Abschnitt „Liste der Funktionen“ zu sehen.
2. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „10 Min“, „1 Min“ und „10 sec“.
  - Der Mindestzeitraum beträgt 10 Sekunden und der maximale Zeitraum beträgt 90 Minuten.
3. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
4. Die Mikrowelle läuft an, und im Display wird die restliche Auftauzeit angezeigt.

### Heißluftgaren mit Vorheizen

1. Drücken Sie die „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“ Taste 8-12 Mal, um die Zubereitungstemperatur zu wählen. Die Temperatureinstellungen sind in der Tabelle im Abschnitt „Liste der Funktionen“ zu sehen.
2. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Das Gerät startet und das Display zeigt die gewählte Temperatur an.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, sind zwei Pieptöne zu hören. Das Gerät stoppt, und das Display zeigt „00.0“ an.
5. Öffnen Sie die Tür, geben Sie das Gargut in den Herd und schließen Sie die Tür.
6. Drücken Sie die „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“ Taste 8-12 Mal, um die Zubereitungstemperatur zu wählen.
7. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „10 Min“, „1 Min“ und „10 sec“.
  - Der Mindestzeitraum beträgt 10 Sekunden und der maximale Zeitraum beträgt 90 Minuten.
8. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
9. Die Mikrowelle läuft an, und im Display wird die restliche Zubereitungszeit angezeigt.

### Kombi-Garen

Das Gerät verfügt über drei Kombi-Programme (siehe die Tabelle im Abschnitt „Liste der Funktionen“).

1. Drücken Sie die „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve“ Taste 13-15 Mal, um das Kombi-Programm zu wählen.
2. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „10 Min“, „1 Min“ und „10 sec“.
  - Der Mindestzeitraum beträgt 10 Sekunden und der maximale Zeitraum beträgt 60 Minuten.
3. Drücken Sie die „Start/Reset“-Taste, um mit der Zubereitung zu beginnen.
4. Die Mikrowelle läuft an, und im Display wird die restliche Zubereitungszeit angezeigt.

### KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung verhindert, dass Kleinkinder das Gerät benutzen können. Das Gerät kann nicht benutzt werden, solange die Kindersicherung aktiv ist. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die „1 Min“ und „10 Sec“ Tasten 2 Sekunden lang gleichzeitig drücken. Ein Piepton ertönt, und im Display wird ein Schloss-Symbol angezeigt. Um die Kindersicherung wieder zu deaktivieren, halten Sie die „1 Min“ und „10 Sec“ Tasten 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Das Symbol verschwindet dann aus dem Display.

### TIPPS FÜR DIE ESSENSZUBEREITUNG

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln im Gerät gelten folgende Grundregeln:

#### Zubereitungszeit

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

Geschnittenes Gemüse, kleinere Fleisch- und Fischstücke kochen schneller als große Stücke. Für Gulasch, Eintöpfe und Geschmortes ist das Fleisch in Stücke von maximal 2 x 2 cm zu schneiden.

Die Kompaktheit des Essens ist ebenfalls sehr wichtig für die Zubereitungszeit. Je kompakter das Essen 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 ist die Zubereitungszeit. Lebensmittel mit Zimmertemperatur können schneller zubereitet werden als Lebensmittel aus dem Kühlschrank oder dem Gefrierschrank.

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

Die kurze Zubereitungszeit im Mikrowellenherd bewirkt, dass das Essen nicht zerbröckelt.

- Sie können ggf. etwas Wasser hinzufügen.
- Beim Kochen von Fisch und Gemüse sind nur geringe Mengen Wasser notwendig.

#### Leistung der Mikrowelle

Die Wahl der Leistungsstufe hängt vom Zustand der Lebensmittel ab, die zubereitet werden sollen.

In den meisten Fällen benutzt man die höchste Leistung.

- Die höchste Stufe wird unter anderem für das schnelle Aufwärmen von Essen und das Kochen von Wasser verwendet.
- Die niedrigen Stufen werden vorzugsweise beim Auftauen sowie bei der Zubereitung von Käse-, Milch- und Eierspeisen verwendet. (Ganze Eier mit Schale können nicht in einer Mikrowelle gekocht werden – sie können platzen) Die niedrigen Stufen werden außerdem verwendet, um die Zubereitung des Essens abzuschließen oder sein Aroma zu bewahren.

#### Allgemeine Informationen zur Zubereitung

- Wird die gesamte Mahlzeit im Gerät zubereitet, empfiehlt es sich, zuerst die kompakteren Lebensmittel zu erwärmen, wie z.B. Kartoffeln. Wenn diese gekocht sind, werden sie zugedeckt, und danach kann der Rest der Mahlzeit zubereitet werden.
- Die meisten Lebensmittel sollten abgedeckt werden. Ein dichtes Abdecken hält den Dampf und die Feuchtigkeit, wodurch sich die Zubereitungszeit im Gerät verkürzt. Dies gilt insbesondere für Gemüse, Fisch-, Schmor- und Eintopfgerichte. Ein Zudecken der Lebensmittel bedeutet auch, dass sich die Hitze besser verteilt und dadurch wird die Zubereitung schneller und schmackhafter.
- Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, müssen die Lebensmittel richtig positioniert werden, da die Mikrowellenstrahlen in der Mitte des Garraums am stärksten sind. Bei der Zubereitung z. B. von Kartoffeln sollten diese am Rande des Glas-Drehtellers positioniert werden, damit sie gleichmäßig gegart werden.
- Um kompakte Gerichte mit Fleisch oder Geflügel gleichmäßig zu garen, ist es wichtig, die Fleischstücke einige Male umzudrehen.
- Man kann in einem Mikrowellenherd auch backen, allerdings keine Backwaren, in denen Hefe verwendet wird.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit dicker Schale, z. B. Kartoffeln, Äpfel, ganze Zucchini oder Kastanien, sollten Sie Löcher in die Schale bohren, damit die Lebensmittel nicht während des Garens aufplatzen.
- Von einem Backofen ist man daran gewöhnt, dass man die Tür so wenig wie möglich öffnen soll. 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.

#### Wichtige Sicherheitsmaßnahmen bei der Zubereitung von Lebensmitteln

- Nach dem Erwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in Flaschen sollten Sie auch hier die Nahrung/Flüssigkeit gut durchrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Das Durchrühren/Schütteln gewährleistet, dass die Wärme gleichmäßig verteilt ist und verhindert Verbrühungen. 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 Lebensmittel verkohlen oder Rauch entwickeln. Geschieht dies, lassen Sie die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus, um einen eventuellen Brand zu ersticken.
- Einige Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, z. B. Blockschokolade und Backwaren mit süßer Füllung, müssen vorsichtig erwärmt werden, um sie nicht zu verderben oder den Behälter nicht zu beschädigen.

#### VERWENDUNG VON UTENSILIEN BEI DER ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELEN

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 und einige Keramikarten können aufplatzen, besonders wenn kleine Mengen Essen erwärmt werden.

Um zu prüfen, ob ein Behälter mikrowellengeeignet ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie den Behälter in das Gerät.
- Stellen Sie ein Glas, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, im Behälter in das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät für 15-30 Sekunden auf höchster Leistung laufen.
- Wenn der Behälter sehr heiß wird, 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 glasierten Steingutschüsseln länger warm als in anderen Schüsseln.
- Kunststoffbehälter. Sind in der Regel für den Mikrowellenherd geeignet. Vorsicht! Kunststoffbehälter aus Melamin, Polyethylen und Phenol sind NICHT geeignet.
- Porzellan. Sämtliche Arten von Porzellan sind mikrowellengeeignet, feuerfestes Porzellan eignet sich jedoch am besten.

- Feuerfeste Schüsseln mit Deckel. Glasschüsseln, deren Deckel so fest schließen, dass kein Dampf herauskommen 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 z. B. ein mikrowellengeeigneter Teller, kann zwischen der Bräunungsschale und dem Drehteller platziert werden, um zu vermeiden, dass der Drehteller überhitzt.
- Mikrowellengeeignete Bratenfolien können insbesondere für Suppen, Soßen, Eintöpfe oder beim Auftauen verwendet werden. Sie können eventuell auch als lose Abdeckung verwendet werden, um zu verhindern, dass Fett das Gerät verschmutzt.
- Küchentücher sind ideal, da sie Feuchtigkeit und Fett aufsaugen. Z. B. lassen sich Schinken und Küchentücher abwechselnd aufeinander schichten. Der Schinken wird ganz kross, da er nicht im eigenen Fett brät. Selbst gemachtes Brot kann direkt aus dem Gefrierschrank genommen, in eine Küchenrolle gepackt und im Mikrowellenherd 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.
- Mikrowellengeeignete 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 dürfen Sie folgende Utensilien und Materialien NICHT verwenden:

- Versiegelte Glasbehälter oder Flaschen mit kleinen Öffnungen, da diese zerplatzen 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 die Schachtel/der Behälter platzt.
- Metallklammern und Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten, können zur Funkenbildung im Innenraum führen und sind deshalb zu entfernen.
- Schüsseln oder Behälter aus Metall, wenn sie nicht speziell für die Verwendung in Mikrowellenherden gekennzeichnet sind. Mikrowellen werden reflektiert und können nicht durch Metall in das Essen gelangen.
- Teller, Schüsseln u. ä. mit Metallrand oder Gold/Silber u. Ä. Sie können zerbrechen und Funken im Innenraum des Geräts verursachen.

#### REINIGUNG

Bei der Reinigung des Geräts sind folgende Punkte zu beachten:

- Vor dem Reinigen Gerät ausschalten und Stecker ziehen.
- Verwenden Sie niemals einen Scheuerschwamm oder starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen, da diese das Innere und die Oberflächen des Geräts beschädigen können. Verwenden Sie einen gut ausgewaschenen Lappen und warmes Wasser. Wenn es stark verschmutzt ist, kann ein wenig Reinigungsmittel zugegeben werden.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringt.
- Der Glasdrehteller, die Spindel, der Drehring und der Grilleinschub können von Hand oder in einer Geschirrspülmaschine gewaschen werden.
- Spindel, Drehring und Boden sind regelmäßig zu reinigen, damit der Drehteller aus Glas sich ungehindert bewegen kann.
- Die Mica-Platte (5) 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 die Mikrowelle bei voller Leistung 2 bis 3 Minuten eingeschaltet.

#### 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 bzw. ein Sicherungsschalter angesprungen ist. Ist dies nicht der Fall, überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Überprüfen Sie, ob die Tür des Mikrowellenherds ordnungsgemäß geschlossen ist. Andernfalls verhindert das automatische Sicherheitssystem über die Sperrstifte (1) das Starten des Geräts.
- Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung aktiviert ist (das Schlüsselsymbol erscheint im Display). In diesem Fall deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die "1 Min" und "10 Sec" Tasten 2 Sekunden lang gleichzeitig drücken.
- Überprüfen Sie die richtige Programmierung des Geräts.

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

## INFORMATION ÜBER DIE ENTSORGUNG UND DAS RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen: 

Das heißt, dass es nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll sondern als Sondermüll zu entsorgen ist.

Gemäß der WEEE-Richtlinie muss jeder Mitgliedstaat für das ordnungsgemäße Sammeln, die Verwertung, die Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikmüll sorgen. Private Haushalte im Bereich der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In einigen Mitgliedstaaten können gebrauchte Geräte bei dem Einzelhändler, bei dem sie gekauft wurden, kostenfrei wieder abgegeben werden, sofern ein neues Gerät gekauft wird. Bitte nehmen Sie mit der Verkaufsstelle oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, wenn Sie Näheres über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll erfahren möchten.

### GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

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

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderung des Produkts ohne Ankündigung vor.

### FRAGEN UND ANTWORTEN

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

Gehen Sie zum Menü „Consumer Service“, und klicken Sie auf „Question & Answer“, um die am häufigsten gestellten Fragen zu sehen.

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

### IMPORTEUR

Adexi Group  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Druckfehler vorbehalten.



## 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

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Stosować wyłącznie do celów, do jakich urządzenie jest przeznaczone, tj. do przygotowywania potraw. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź przechowywania urządzenia (zobacz także część „Warunki gwarancji”).
- Wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wolnym powietrzu ani do użytku w celach komercyjnych.
- Urządzenie należy podłączać jedynie do sieci zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Urządzenie musi zostać uziemione.
- Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Porady na temat przygotowywania produktów spożywczych” i „Korzystanie z naczyń podczas przygotowywania pożywienia”.
- Podczas korzystania z funkcji gotowania z termoobiegiem lub z grilla stosować wyłącznie pojemniki nadające się do używania w zwykłym piekarniku.
- 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 teksturę), której nie wolno usuwać.
- Nie należy umieszczać urządzenia ani jego przewodu zasilającego w pobliżu nagrzanego powierzchni, na przykład palników gazowych i elektrycznych płytek grzejnych.
- Urządzenia nie wolno stosować w wilgotnych miejscach.
- Zmywarki nie należy używać, jeżeli blokada zabezpieczająca nie działa prawidłowo, tzn. gdy można włączyć urządzenie przy otwartych drzwiczkach. Przy otwartych drzwiczkach 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 grilla i gotowania z termoobiegiem urządzenie może nagrzać się do bardzo wysokiej temperatury.
- Nigdy nie należy wkładać żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych, ani innych otworów urządzenia.
- 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.
- Jeżeli urządzenie lub wtyczka uległy uszkodzeniu, należy je dokładnie skontrolować, a w razie konieczności oddać do naprawy przez autoryzowanego technika. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie wolno wykonywać napraw samodzielnie. Informacje na temat napraw gwarancyjnych można uzyskać w sklepie, w którym urządzenie zostało zakupione. Nieautoryzowane naprawy lub modyfikacje urządzenia spowodują unieważnienie gwarancji.
- W razie konieczności wymiany żarówki we wnętrzu urządzenia, należy skontaktować się ze sklepem, w którym urządzenie zostało zakupione.

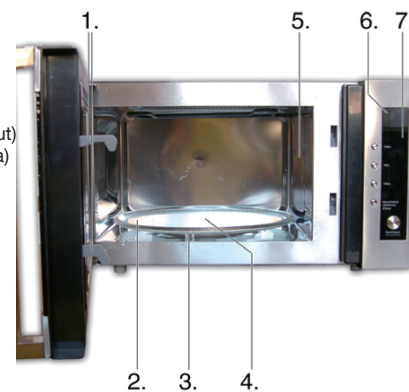
### Niebezpieczeństwo pożaru!

**Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, należy przestrzegać następujących zaleceń:**

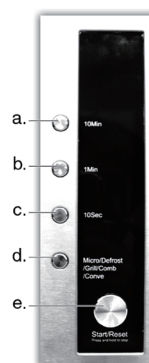
- Nie należy gotować żywności zbyt długo lub w zbyt wysokiej temperaturze, a także pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru, jeżeli w celu skrócenia czasu gotowania użyto papieru, plastiku lub innych łatwopalnych materiałów.
- Metalowe zapinki, pokrywki/folia zawierające włókna metalowe mogą powodować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

## GLÓWNE ELEMENTY SKŁADOWE URZĄDZENIA

- Kółki zamka
- Szklany talerz obrotowy
- Pierścień obrotowy
- Oś obrotowa
- Płytki mikowa
- Wyświetlacz
- Panel sterowania
  - Przycisk „10 Min” (10 minut)
  - Przycisk „1 Min” (1 minuta)
  - Przycisk „10 Sec” (10 sekund)
  - Przycisk „Micro/Defrost/Grill/Comb/Conve” (funkcja mikrofal/rozmrzania/grilla/gotowania kombinacyjnego/termoobiegu)
  - Przycisk „Start/Reset” (start/resetowanie)



Załączona wkładka do grillowania



## 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 19 kg).
- Urządzenie nie nadaje się do zabudowy. W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji należy pozostawić przynajmniej 10 cm wolnego miejsca z tyłu, po 15 cm miejsca po bokach i 30 cm powyżej urządzenia.
- Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne w obudowie nie są zasłonięte. Jeżeli są one zasłonięte podczas pracy urządzenia, może dojść do przegrzania. Nie korzystać z urządzenia, aż całkowicie ostygnie.
- Nie należy demontować gumowych nóżek.

### 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.
- Przy włączaniu urządzenia słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu (6) pojawia się napis „00.0”.

### Wkładanie szklanego talerza obrotowego

Przed użyciem upewnij się, że szklany talerz obrotowy (2) został właściwie umieszczony na osi obrotowej (4) i pierścieniu obrotowym (3). Trzy kółki w szklanym talerzu obrotowym powinny wpasować się między trzy kółki na osi obrotowej. Trzy rolki na pierścieniu obrotowym powinny poruszać się wkoło na spodzie szklanego talerza obrotowego.

### Przed pierwszym użyciem

Przy pierwszym użyciu urządzenie może wyemitować niewielką ilość dymu i nieprzyjemnego zapachu. Jest to związane z pozostałościami oleju po produkcji i nie jest zjawiskiem nienormalnym ani groźnym. Nieprzyjemny zapach można usunąć uruchamiając program grillowania na kilka minut. Zapach i dym powinny wtedy zniknąć. Jeżeli tak się nie stanie, procedurę tę można powtórzyć.

## 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 zostanie wyświetlona wartość „00.0” i rozlegnie się 5-krotny sygnał dźwiękowy.

### Czasowe wstrzymanie gotowania

- Proces gotowania można także wstrzymać na chwilę, otwierając drzwiczki kuchenki (jest to przydatne, jeżeli żywność powinna zostać obrócona).
  - Jeżeli gotowanie zostanie wstrzymane na chwilę, na zegarze będzie widoczny pozostały czas.
  - Gotowanie może zostać wznowione poprzez zamknięcie drzwiczek kuchenki i naciśnięcie przycisku „Start/Reset” (e).
- W przypadku naciśnięcia przycisku „Start/Reset” podczas gotowania, urządzenie zostanie zresetowane.

### Tabela funkcji

Poniższa tabela zawiera listę opcji do programowania urządzenia. Każdą funkcję szczegółowo opisano w poniższych rozdziałach.

Liczba naciśnięć przycisku	Wskaźnik nie wyświetlacz	Moc mikrofal	Gotowanie mikrofal	Temperatura	Mikrofal	Grill	Termoobieg
1	P10	100 %	900 W				
2	P7	70 %	630 W				
3	P5	50 %	450 W				
4	P3	30 %	270 W				
5	P1	10 %	90 W				
6	dEF						
7	G - 1						
8	230			230 °C			
9	220			220 °C			
10	200			200 °C			
11	180			185 °C			
12	160			160 °C			
13	C - 1				50 %		230 °C
14	C - 2					50 %	230 °C
15	C - 3				50 %	50 %	

### Gotowanie ekspresowe

Gotowanie ekspresowe to gotowanie przy zastosowaniu pełnej mocy urządzenia przez 1 minutę.

- Naciśnij przycisk „Start/Reset”.
- Urządzenie automatycznie rozpoczyna gotowanie przy pełnej mocy mikrofalii po około 2 sekundach. Wyświetlacz będzie wskazywał pozostały czas.

### Gotowanie ręczne bez wybierania poziomu mocy

- Wybierz żądany czas gotowania przy pomocy przycisków „10 Min” (a), „1 Min” (b) albo „10 sec” (c).
  - Minimalny czas ustawienia to 10 sekund, a maksymalny 60 minut.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć gotowanie przy pełnej mocy urządzenia.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a wyświetlacz pokaże pozostały czas gotowania.

### Gotowanie ręczne – wybór poziomu mocy

- Naciśnij przycisk „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve” (d) 1-5 razy, aby wybrać żądaną funkcję. Zobacz różne sposoby gotowania w tabeli w rozdziale Lista funkcji.
- Wybierz żądany czas gotowania przy pomocy przycisków „10 Min”, „1 Min” albo „10 sec”.
  - Minimalny czas ustawienia to 10 sekund, a maksymalny 60 minut.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć gotowanie.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a wyświetlacz pokaże pozostały czas gotowania.

### Funkcja rozmrażania

Funkcja rozmrażania umożliwi Ci rozmrażanie żywności w kuchenke.

- Umieścić zamrożony produkt żywnościowy w urządzeniu.
- Naciśnij przycisk „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve” 6 razy, aby wybrać żądaną funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się napis „dEF”.
- Wprowadź wagę produktu żywnościowego przy pomocy przycisku „1 Min” (1 kg) albo „10 Sec” (0,1 kg). Urządzenie określi czas rozmrażania danego produktu na podstawie wprowadzonej wagi.
  - Waga minimalna wynosi 0,1 kg, a maksymalna - 2 kg.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć rozmrażanie.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a na wyświetlaczu pokazany zostanie pozostały czas gotowania.

UWAGA! W celu uzyskania równomiernego rozmrażania, po upływie połowy czasu rozmrażania obróć rozmrażany produkt.

### Grillowanie

- Naciśnij przycisk „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve” 7 razy, aby wybrać funkcję grilla. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „G - 1”.
- Wybierz żądany czas gotowania przy pomocy przycisków „10 Min”, „1 Min” albo „10 sec”.
  - Minimalny czas ustawienia to 10 sekund, a maksymalny 60 minut.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć gotowanie.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a na wyświetlaczu pokazany zostanie pozostały czas rozmrażania.
- Gdy minie połowa czasu gotowania, 2 długie sygnały dźwiękowe przypominają o konieczności obrócenia produktu w kuchenke. Gotowanie zostaje tymczasowo przerwane. Otwórz drzwiczki kuchenki, włóż żywność i zamknij drzwiczki. Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby ponownie rozpocząć gotowanie.
  - W razie nie podjęcia żadnego działania, po upływie 1 minuty gotowanie zostaje automatycznie wznowione.

UWAGA! Grillowanie zawsze przebiega przy zastosowaniu pełnej mocy urządzenia.

### Gotowanie z termoobieganiem (bez nagrzewania wstępnego)

- Naciśnij przycisk „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve” 8-12 razy, aby wybrać temperaturę gotowania. Zobacz ustawienia temperatury w tabeli w rozdziale Lista funkcji.
- Wybierz żądany czas gotowania przy pomocy przycisków „10 Min”, „1 Min” albo „10 sec”.
  - Minimalny czas ustawienia to 10 sekund, a maksymalny 90 minut.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć gotowanie.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a na wyświetlaczu pokazany zostanie pozostały czas rozmrażania.

### Gotowanie z termoobieganiem (z nagrzewaniem wstępnym)

- Naciśnij przycisk „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve” 8-12 razy, aby wybrać temperaturę gotowania. Zobacz ustawienia temperatury w tabeli w rozdziale Lista funkcji.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć nagrzewanie.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a na wyświetlaczu pokazana zostanie wybrana temperatura.
- Po nagraniu się urządzenia do ustawionej temperatury, słychać będzie dwa sygnały dźwiękowe. Kuchenka przestanie pracować, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „00.0”.
- Otwórz drzwiczki kuchenki, umieść produkty żywnościowe w środku i zamknij drzwiczki.
- Naciśnij przycisk „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve” 8-12 razy, aby wybrać temperaturę gotowania.
- Wybierz żądany czas gotowania przy pomocy przycisków „10 Min”, „1 Min” albo „10 sec”.
  - Minimalny czas ustawienia to 10 sekund, a maksymalny 90 minut.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć gotowanie.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a wyświetlacz pokaże pozostały czas gotowania.

### Gotowanie kombinacyjne

Urządzenie wyposażone jest w trzy programy gotowania kombinacyjnego (patrz tabela w rozdziale Lista funkcji).

- Naciśnij przycisk „Micro/Defrost/Grill/Combi/Conve” 13-15 razy, aby wybrać temperaturę gotowania przy zastosowaniu programu gotowania kombinacyjnego.
- Wybierz żądany czas gotowania przy pomocy przycisków „10 Min”, „1 Min” albo „10 sec”.
  - Minimalny czas ustawienia to 10 sekund, a maksymalny 60 minut.
- Naciśnij przycisk „Start/Reset”, aby rozpocząć gotowanie.
- Kuchenka zostanie uruchomiona, a wyświetlacz pokaże pozostały czas gotowania.

### BLOKADA ZABEZPIEZAJĄCA PRZED DOSTĘPEM DZIECI

Blokada ta zapobiega korzystaniu z kuchenki mikrofalowej przez małe dzieci. Przy włączonej blokadzie kuchenki nie da się uruchomić. Aktywuj blokadę zabezpieczającą przed dostępem dzieci, naciskając jednocześnie przyciski „1 Min” i „10 Sec” i przytrzymując je przez 2 sekundy. Będzie słychać jeden sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady. Aby ponownie dezaktywować blokadę zabezpieczającą przed dostępem dzieci, naciśnij równocześnie przyciski „1 Min” i „10 Sec” i przytrzymaj je przez 2 sekundy. 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 przedłużać lub skracać czas gotowania.

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

- W razie potrzeby można dodać trochę wody.
- Do gotowania ryb i warzyw potrzeba jedynie minimalnej ilości wody.

### Moc mikrofał

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, zaleca się rozpoczęcie 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 rezultaty, ważne jest właściwe rozmieszczenie 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 kórk, 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 kuchenki mikrofalowej: nie ma strat energii czy też ciepła. Innymi słowy, można otwierać drzwiczki kuchenki i zaglądać do środka tak często, jak tylko się chce.

### Zasady bezpiecznego użytkowania podczas przygotowywania żywności

- 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. NIE WOLNO zakładać pokrywki i/lub smoczka na butelki do karmienia, gdy umieszcza się je w kuchence mikrofalowej.
- 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.

### 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 żywności 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 w 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. Pomiedzy 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 szczególnie do 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 kuchence mikrofalowej.
- 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 żywności w kuchence mikrofalowej NIE WOLNO używać następujących naczyń i materiałów:

- Zamkniętych szklanych pojemników/butelek z małymi otworami, ponieważ mogą one wybuchnąć.
- Termometrów ogólnego zastosowania
- Foli aluminiowej/tacek aluminiowych, ponieważ mikrofał 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.
- Metalowe zapinki, pokrywki/folia zawierające włókna metalowe mogą powodować iskrzenie wewnątrz kuchenki, 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 spowodować iskrzenie we wnętrzu kuchenki.

### CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia urządzenia należy uwzględnić następujące zalecenia:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Nigdy nie stosować myjek do szorowania ani żadnych rozpuszczalników czy silnie działających środków czyszczących, gdyż może to spowodować uszkodzenie wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dobrze odciśniętej szmatki i ciepłej wody. Jeżeli urządzenie jest bardzo zabrudzone, można dodać niewielką ilość detergentu.
- Należy uważać, aby woda nie dostała się do otworów wentylacyjnych.
- Szklany talerz obrotowy, os obrotową, pierścień obrotowy i wkładkę do grillowania można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Os obrotową, pierścień obrotowy i dno urządzenia muszą być regularnie czyszczone, tak aby szklany talerz obrotowy mógł się obracać bez przeszkód.
- Nie wolno zdejmować płytki mikrowej (5) znajdującej się wewnątrz kuchenki!
- Wskazówka: Po użytkowaniu kuchenki przez pewien czas komora kuchenki może wydzielać zapach. Jeżeli zapach nie znika po normalnym czyszczeniu, należy umieścić kilka plasterków cytryny w filiżance i gotować w kuchence mikrofalowej na 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 (1).
- Sprawdź, czy uruchomiona została blokada zabezpieczająca przed dziećmi (na wyświetlaczu pojawia się symbol blokady). Jesli tak, dezaktywuj blokadę zabezpieczającą przed dostępem dzieci, naciskając równocześnie przyciski „1 Min” i „10 Sec” i przytrzymując je przez 2 sekundy.
- Sprawdź, czy urządzenie zostało właściwie zaprogramowane.

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 zakupienia nowego sprzętu. 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 nastąpiło na skutek awarii sieci energetycznej.

Z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i wzornictwa 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](http://www.adexi.eu).

Wejść do menu "Consumer Service", kliknij "Question & Answer", 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  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.





## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>