



## MIKROWELLE SMWH 700 C1

DE AT BE CH

### MIKROWELLE

Bedienungsanleitung

FR BE CH

### FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

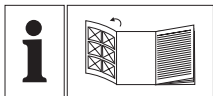
IT CH MT

### MICROONDE

Istruzioni per l'uso

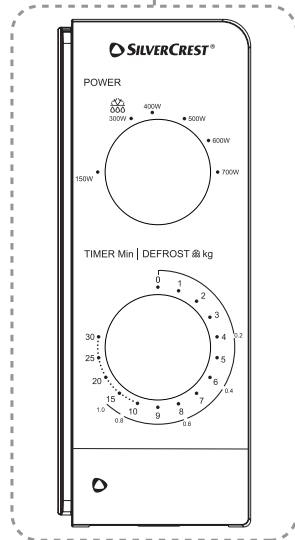
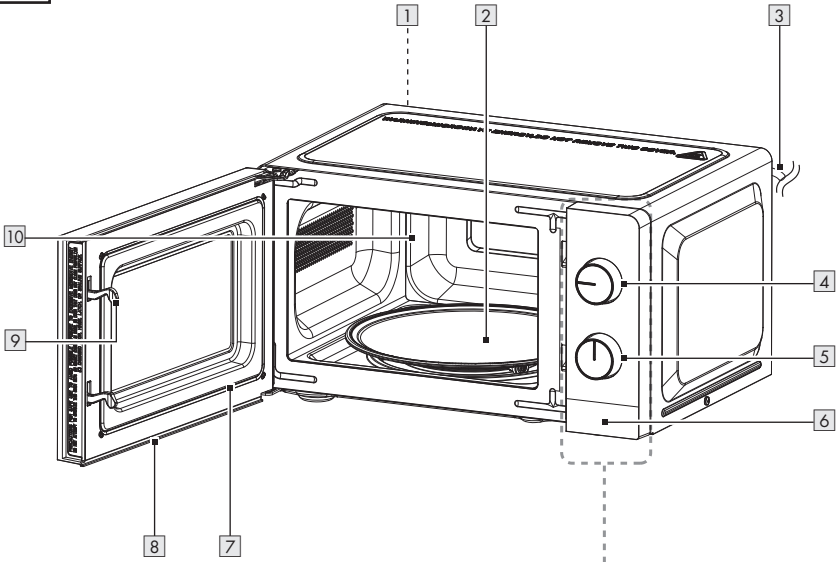
IAN 506850\_2507

IAN 506851\_2507



DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/BE/CH	Mode d'emploi	Page	26
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	46















**A**



<b>Verwendete Warnhinweise und Symbole</b> .....	Seite	6
<b>Einleitung</b> .....	Seite	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	Seite	7
Lieferumfang .....	Seite	7
Teilebeschreibung .....	Seite	7
Technische Daten .....	Seite	7
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	8
<b>Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle</b> .....	Seite	12
Geeignetes Geschirr verwenden .....	Seite	13
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	Seite	14
Produkt aufstellen .....	Seite	14
Montage .....	Seite	14
<b>Bedienung</b> .....	Seite	14
Leistungsstufe auswählen .....	Seite	14
Garzeit einstellen .....	Seite	14
Garprozess starten .....	Seite	15
Lebensmittel auftauen .....	Seite	15
<b>Koch- und Abtautabelle</b> .....	Seite	16
Kochtabelle .....	Seite	16
Kochen mit der Mikrowelle .....	Seite	16
Abtau-Tabelle .....	Seite	17
Gefriergut erhitzen .....	Seite	17
<b>Rezepte</b> .....	Seite	17
Schokoladen-Tassenkuchen .....	Seite	17
Karamell-Popcorn .....	Seite	18
Frühstücks-Kartoffeln .....	Seite	18
Lachs .....	Seite	19
Hackbraten .....	Seite	19
Zitronen-Knoblauch-Garnelen .....	Seite	19
Makkaroni mit Käse .....	Seite	20
Risotto .....	Seite	20
Gefüllte Paprikaschoten .....	Seite	21
Aubergine mit Parmesan .....	Seite	21
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	22
<b>Fehlerbehebung</b> .....	Seite	23
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	23
<b>Garantie</b> .....	Seite	24
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	24
<b>Service</b> .....	Seite	25

## Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

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

## MIKROWELLE

### ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts.

Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 506850\_2507, 506851\_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## ● Lieferumfang

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

- 1 Mikrowelle
- 1 Drehteller
- 1 Arretierung
- 1 Lauring
- 1 Bedienungsanleitung

## ● Teilebeschreibung

Falten Sie vor dem Lesen die Ausklappseite mit den Zeichnungen auf und machen Sie sich mit allen Funktionen des Produkts vertraut.

(Abb. A)

- 1 Lüftungsöffnungen (Rückseite des Produkts – nicht abgebildet)
- 2 Drehteller mit Lauring und Arretierung
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Drehregler **POWER** (Leistungsstufe)
- 5 Drehregler **TIMER**
- 6 Türöffner
- 7 Türeinheit (Türdichtung)
- 8 Türrahmen
- 9 Verriegelung
- 10 Garraum

## ● Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 100 W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	0,1 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2 450 MHz
Garraumvolumen:	17 Liter
Gewicht:	10 kg
Abmessungen:	446 × 241 × 338 mm

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



## Sicherheitshinweise

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

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

### **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN**

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden,

wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

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

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

- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss diese vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit Gefährdungen vermieden werden.
- Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
  - landwirtschaftliche Anwesen;
  - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - Frühstückspensionen und ähnliche Bereiche.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr genutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Es ist nicht erlaubt, Lebensmittel und Getränke in Behältnissen aus Metall im Produkt zu erwärmen.
- Wenn Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzt werden, sollte das Produkt im Auge behalten werden, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Dieses Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann das Risiko von Verletzungen, Entzündung oder Bränden in sich bergen.
- Falls Rauch austritt, muss das Produkt ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sowie die Tür geschlossen gehalten werden, um die Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, eruptiven Kochen führen, weshalb bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten ist.

- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, damit Verbrennungen vermieden werden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Ende des Erhitzens in der Mikrowelle noch explodieren können.
- Das Produkt sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Produkts kann zur Zerstörung der Oberfläche führen, was sich negativ auf die Lebensdauer auswirken kann und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Produkt darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Produkt ist zur freistehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

## ZUSÄTZLICHER SICHERHEITSHINWEIS

- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren, bevor das Produkt in Betrieb genommen wird.
- ⚠ **GEFAHR! Risiko von Verbrennungen!** Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Produkts während der Nutzung oder unmittelbar nach dem Gebrauch.
- ⚠ **GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!** Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- ⚠ **GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!** Verwenden Sie nie ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.
- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es fallen gelassen wurde oder sichtbare Schäden aufweist.

- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Beschädigung. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.). Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produkts.
- Das Produkt ist nicht zum Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Steuerungssystem vorgesehen.

## Produkt aufstellen


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

## Bedienung

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

## Reinigung und Pflege

- ⚠ WARNUNG!**
- Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
  - Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.

- Reinigen Sie stets Türdichtungen, Hohlräume und angrenzende Teile (siehe „Reinigung und Pflege“).
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Wenn die Leuchtmittel im Inneren des Produkts ersetzt werden müssen, lassen Sie dies von einem qualifizierten Fachmann durchführen.

## **FUNKSTÖRUNGEN MIT ANDEREN GERÄTEN**

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

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

- Reinigen der Tür und der Türdichtungen des Produkts.
- Neuausrichten der Antenne Ihres Radios oder Fernsehers. Produkt und den Empfänger räumlich getrennt halten.
- Produkt weiter vom Empfänger entfernen.

- Produkt an eine andere Steckdose anschließen. Das Produkt und der Empfänger sollten an verschiedene Stromkreise angeschlossen sein.

## **VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG**

- Versuchen Sie nicht, das Produkt zu betreiben, während die Tür geöffnet ist. Dies kann zum Kontakt mit einer potenziell schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen. Es ist ebenso wichtig, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.
- Klemmen Sie nichts zwischen die Tür. Achten Sie darauf, dass keine Reste von Lebensmitteln oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen zurückbleiben.

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

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und erhöhen Sie diese nach Bedarf. Zu lange gegarte Nahrungsmittel können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittelstücke gleichmäßig im Produkt an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in etwa gleich große Stücke. Legen Sie die dicksten Stücke in die Nähe der Ränder.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Decken Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel ab. Der Deckel verhindert das Spritzen und trägt dazu bei, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie Nahrungsmittel während des Garvorgangs einmal im Produkt, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller gar werden. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden.  
Ordnen Sie kleine Nahrungsmittel, wie z. B. Hackbällchen, nach der Hälfte der Garzeit vollständig neu an. Drehen Sie die Hackbällchen und bewegen Sie sie von der Mitte des Tellers zum Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Schale von Kartoffeln, Würsten und ähnlichen Lebensmitteln, bevor Sie sie garen. Sie könnten sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Haut/Schale:** Stechen Sie ganze Kürbisse, Äpfel, Kastanien und ähnliche Lebensmittel ein, bevor Sie sie garen.
- **Fett oder Öl:** Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl im Produkt auf. Frittieren Sie nicht im Produkt. Fett oder Öl kann sich entzünden.
- **Getränke:** Beim Erhitzen von Getränken im Produkt kann ein zeitlich verzögertes Sprudeln eintreten, wenn das Getränk kocht. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie mit dem Behälter hantieren. Um plötzliches Sieden zu vermeiden:  
Platzieren Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in der Flüssigkeit, solange diese erwärmt wird.  
Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwa 20 Sekunden im Garraum 10 stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.

- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

## ● Geeignetes Geschirr verwenden

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

Kochgeschirr	Mikrowelle
Hitzebeständiges Glas	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja
Küchenpapier	Ja
Metallblech/-platte	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein

## ● Vor dem ersten Gebrauch

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

- Tür öffnen: Drücken Sie den Türöffner **[6]**.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Schutzfolien und Transportschutz innerhalb des Garraums **[10]**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

## ● Produkt aufstellen

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

- Stellen Sie das Produkt auf eine flache Oberfläche mit ausreichend Platz zur Belüftung:
  - Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) müssen mindestens 10 cm Freiraum verbleiben. Es muss möglich bleiben, die Tür vollständig zu öffnen.
  - Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

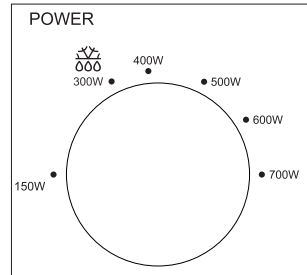
## ● Montage

1. Stecken Sie die Arretierung **[2]** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **[10]**).
2. Setzen Sie den Lauftring auf die Lauffläche (innerhalb des Garraums).
3. Setzen Sie den Drehteller auf den Lauftring und auf die Arretierung. Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf der Arretierung aufliegen.
4. Stecken Sie den Netzstecker **[3]** in eine Netzsteckdose.

## ● Bedienung

**ⓘ HINWEIS:** Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.

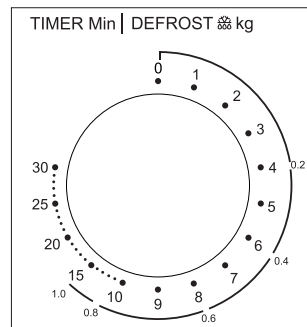
## ● Leistungsstufe auswählen



- Nutzen Sie den Drehregler **POWER [4]**, um eine von 6 Leistungsstufen auszuwählen:

Leistungsstufe	Kochleistung	Leistung
<b>NIEDRIG</b>	21 %	150 W
<b>LEBENSMITTEL ABTAUEN</b>	43 %	300 W
<b>M. NIEDRIG</b>	57 %	400 W
<b>MITTEL</b>	71 %	500 W
<b>M. HOCH</b>	86 %	600 W
<b>HOCH</b>	100 %	700 W

## ● Garzeit einstellen



- Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5], um eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.
- Wählen einer Zeit von weniger als 2 Minuten: Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5] über 2 Minuten hinaus und kehren Sie dann zur gewünschten Zeit zurück. Diese Vorgehensweise liefert genauere Ergebnisse.

## ● Garprozess starten

- Sobald Leistungsstufe und Zeit eingestellt sind, startet das Produkt den Garprozess.
- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, wird der Garprozess automatisch beendet und es ertönt ein Rington.
- Stellen Sie den Drehregler **TIMER** [5] unter folgenden Umständen immer auf Position **0** zurück:
  - Nahrungsmittel wurden aus dem Produkt entfernt, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.
  - Das Produkt wird nicht genutzt.
- **Garvorgang vorzeitig beenden:**
  - Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5] zurück auf Position **0**.
  - Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türöffner [6] drücken.

## ⓘ HINWEISE:

### Aus-Zustand:

- Das Produkt wechselt in den Aus-Zustand, wenn der Drehregler **TIMER** [5] auf Position **0** gestellt ist.
- Wenn das Produkt nicht in Verwendung ist: Ziehen Sie den Netzstecker [3] aus der Steckdose, um Energie zu sparen.

## ● Lebensmittel auftauen

Nutzen Sie die Einstellung  $\frac{\text{XX}}{\text{000}}$  am Drehregler **POWER** [4] zum Auftauen von Lebensmitteln.

## ⓘ HINWEISE:

- Wählen Sie die Abtau-Funktion in der äußeren Zeile am Drehregler **TIMER** [5]. Die Abtau-Funktion gibt die ungefähre Abtauzeit für das entsprechende Gewicht von Hackfleisch an.

## Beispiel:

400 g Hackfleisch auftauen:

Leistungsstufe zum Abtauen von Lebensmitteln auswählen (**300 W**): Drehen Sie den Drehregler **POWER** [4].

Stellen Sie mit dem Drehregler **TIMER** [5] **0,4 kg** auf der äußeren Zeile ein. Diese Einstellung entspricht 6 Minuten.

- Um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten, sollten einige Nahrungsmittel nach etwa zwei Dritteln der Garzeit gemischt oder gewendet werden.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Rington.

## ● Koch- und Abtautabelle

### ● Kochtabelle

- Die folgende Kochtabelle zeigt verschiedene Anwendungsbeispiele und beschreibt die hierfür benötigten Einstellungen.

Kochleistung	Leistung	Anwendungsbeispiel	Gewicht	Zeit (ca.)
21 %	150 W	Speiseeis leicht antauen	100 ml	1 min
43 %	300 W	Butter schmelzen	100 g	2 min
		Lebensmittel abtauen	siehe Abtau-Tabelle	
57 %	400 W	Flüssigkeit auftauen (aus dem Kühlschrank)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Reis kochen	100 g mit 250 ml Wasser	15 min
86 %	600 W	Tiefgefrorenes Gemüse erhitzen	200 g	4 min
100 %	700 W	Tiefgefrorene Instant-Nudeln erhitzen	300 g	6 min

### ● Kochen mit der Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (min)	Information
Fischfilet	400 g	600	10-15	Geben Sie ein wenig Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	500	5-10	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie ein wenig Wasser hinzu. Rühren Sie die Lebensmittel gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	700	8-10	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Geben Sie ein wenig Wasser hinzu. Rühren Sie die Lebensmittel gelegentlich um.
Reis	100 g Reis + 250 ml Wasser	600	15	Spülen Sie den Reis vor dem Kochen ab.
Dessert (z. B. Pudding, Muffin)	100-300 g	600	1-5	Nach Rezepturanweisung zubereiten.
Hackbraten	600 g	700	23-28	Würzen Sie den Hackbraten, legen Sie ihn auf einen Teller und decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.

## ● Abtau-Tabelle

- Folgende Tabelle zeigt die ungefähre Abtauzeit, die für verschiedene Gewichte benötigt wird.
- Verlängern Sie die Auftauzeit nach Bedarf, falls das gewünschte Gewicht noch nicht aufgetaut sein sollte.

Gewicht	Abtauzeit (Hackfleisch)	Abtauzeit (Gemüse)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

## ● Gefriergut erhitzen

Lebensmittel	Gewicht	Leistung (W)	Zeit (min)
Suppe	400 ml	600	8-10
Eintopf	500 g	600	10-13
Beilagen (z. B. Reis, Pasta)	500 g	600	8-10
Gemüse	300 g	600	8-10

## ● Rezepte

### ● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min


 × 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

#### Zutaten

4 EL	Mehl
¼ EL	Backpulver
4 EL	Streu­zucker
2 EL	Kakaopulver
1	Ei
3 EL	Milch
3 EL	Pflanzenöl
Ein paar Tropfen	Vanilleextrakt oder anderes Extrakt (optional)
2 EL	Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen (optional)

#### Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Backpulver, Streuzucker und Kakaopulver in eine große, mikrowellengeeignete Tasse. Vermischen Sie alle Zutaten.
2. Geben Sie ein Ei hinzu und vermischen Sie alle Zutaten.
3. Geben Sie Milch und Pflanzenöl hinzu. Falls gewünscht, geben Sie Vanilleextrakt oder ein anderes Extrakt hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten, bis die Mischung glatt ist.
4. Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
5. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Kuchen bei 700 W für 2 Minuten oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
6. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

## ● Karamell-Popcorn

 24 min


 × 8


Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

### Zutaten

60 g	Maiskörner
240 g	Brauner Zucker
60 ml	Maissirup
3 EL	Ungesalzene Butter
½ TL	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
¼ TL	Natron
Ein paar Tropfen	Pflanzenöl (optional)

### Zubereitung

1. Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.
2. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Mais bei 700 W für 4 Minuten oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellene geeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung bei 700 W für 2 Minuten. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie bei 700 W für weitere 2 Minuten, bis viele Blasen aufsprudeln.
4. Geben Sie Vanilleextrakt und Natron in die Karamelmischung und rühren Sie sie gut durch. Geben Sie sofort ein Drittel des heißen Karamells über das Popcorn in der Tüte. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie, um das Popcorn zu ummanteln. Geben Sie ein weiteres Drittel des Karamells über das Popcorn. Verschließen Sie die Tüte und schütteln Sie sie. Geben Sie das restliche Karamell über das Popcorn und schütteln Sie die Tüte ein letztes Mal.

5. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie das Popcorn bei 700 W für 1 Minute. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
6. Schütten Sie das heiße Karamell-Popcorn in einen Behälter. Lassen Sie das Karamell-Popcorn ca. 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerbrechen Sie das Karamell-Popcorn in Stücke und lassen Sie es sich schmecken!

## ● Frühstücks-Kartoffeln

 25 min


 × 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min

### Zutaten

2	Mittelgroße Kartoffeln (geschält und in Scheiben geschnitten)
½	Zwiebel (in Scheiben geschnitten)
¼ TL	Salz
⅛ TL	Pfeffer
¼ TL	Knoblauchsatz
60 g	Cheddar-Käse (gerieben)

### Zubereitung

1. Geben Sie die Kartoffel- und Zwiebelscheiben in eine mikrowellene geeignete Schüssel.
2. Würzen Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz. Mischen Sie alles gut durch und decken Sie die Schüssel ab.
3. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie die gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln bei 700 W für 9 Minuten oder bis die Kartoffeln gar sind.
4. Geben Sie den Käse hinzu und garen Sie bei 500 W für 1 Minute.
5. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Schüssel zu entnehmen. Genießen Sie das köstliche Frühstück!

## ● Lachs

 28 min


 × 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min


### Zutaten

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

### Zubereitung

1. Nehmen Sie den Lachs aus dem Kühlschrank. Falls der Lachs gefroren ist, tauen Sie ihn bei 300 W für 6 Minuten auf.
2. Nehmen Sie den aufgetauten Lachs heraus und würzen Sie ihn mit Pfeffer und Salz.
3. Geben Sie den gewürzten Lachs auf einen Teller. Geben Sie Wasser hinzu. Decken Sie den Teller ab. Falls Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher in die Plastikfolie.
4. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Lachs bei 600 W für 7 Minuten.
5. Geben Sie Zitronensaft hinzu. Genießen Sie den köstlichen Lachs!

## ● Hackbraten

 33–38 min

 × 2–3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23–28 min


### Zutaten

500 g	Rinderhackfleisch
½	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Semmelbrösel
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Salz


Für die Soße:

75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomaten-Ketchup
1 TL	Zucker
Optional	Petersilie

### Zubereitung

1. Vermischen Sie Rinderhackfleisch, Zwiebel, Ei und Semmelbrösel. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.
2. Formen Sie einen Hackbraten und geben Sie ihn auf einen Teller. Decken Sie den Teller ab. Falls Sie Plastikfolie zum Abdecken verwenden, stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher in die Plastikfolie.
3. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Hackbraten bei 700 W für 18–23 Minuten.
4. Vermischen Sie in der Zwischenzeit alle Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel.
5. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, träufeln Sie die Soße über den Hackbraten.
6. Garen Sie den Hackbraten bei 700 W für weitere 5 Minuten.
7. Genießen Sie den köstlichen Hackbraten!

## ● Zitronen-Knoblauch-Garnelen

 13–14 min

 × 1–2

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	3–4 min


### Zutaten

200 g	Garnelen (geschält und entdarmt)
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
1	Zitrone (entsaftet)
30 g	Butter
1 EL	Petersilie (gehackt)
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Geben Sie die Garnelen auf einen mikrowellengeeigneten Teller.
2. Geben Sie Knoblauch, Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer hinzu. Mischen Sie alles gut durch. Decken Sie den Teller ab.
3. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die Garnelen bei 700 W für 3–4 Minuten bzw. bis sie rosa und gar sind.
4. Garnieren Sie die Garnelen mit Petersilie. Wir empfehlen, die Garnelen mit Reis oder Nudeln zu servieren.
5. Genießen Sie die köstlichen Zitronen-Knoblauch-Garnelen!

## ● Makkaroni mit Käse

 22–24 min

 × 1

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	12–14 min

## Zutaten

100 g	Ellenbogen-Makkaroni
120 ml	Wasser
60 ml	Milch
20 g	Allzweckmehl
20 g	Butter
60 g	Cheddar- und Mozzarella-Käse (gerieben)
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer


## Zubereitung


1. Makkaroni kochen:
  - Geben Sie die Makkaroni und das Wasser in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
  - Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die Makkaroni bei 700 W für 5–6 Minuten.
  - Rühren Sie die Makkaroni um, nachdem die Hälfte der Zeit abgelaufen ist.

## 2. Käsesoße herstellen:

- Geben Sie die Butter in eine andere mikrowellengeeignete Schüssel.
  - Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Schmelzen Sie die Butter bei 500 W für 2 Minuten.
  - Geben Sie Mehl und Milch hinzu. Rühren Sie, bis die Mischung glatt und andgedickt ist.
  - Geben Sie Käse, Salz und Pfeffer hinzu. Rühren Sie, bis alles gut vermengt ist.
3. Makkaroni und Soße kombinieren:
    - Geben Sie die gekochten Makkaroni in die Schüssel mit der Soße. Rühren Sie, bis die Makkaroni gleichmäßig von der Soße ummantelt sind.
    - Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die Makkaroni mit Käse bei 700 W für 5–6 Minuten, bis der Käse geschmolzen und cremig ist.
  4. Genießen Sie die köstlichen Makkaroni mit Käse!

## ● Risotto

 29–33 min

 × 1–2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	14–18 min


## Zutaten

200 g	Arborio-Reis (Rundkorn)
480 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
120 ml	Weißwein (optional)
60 g	Parmesan (gerieben)
80 g	Zwiebel (gehackt)
1 Zehe (~3 g)	Knoblauch (gehackt)
15 g	Butter
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

## Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch anschwitzen:
  - Geben Sie Zwiebel, Knoblauch und Butter in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
  - Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Schwitzen Sie die Zwiebel und den Knoblauch bei 700 W für 2-3 Minuten an, bis die Zwiebel glasig ist.
- Reis kochen:
  - Geben Sie den Reis in die Schüssel. Rühren Sie, bis alles gut vermischt ist.
  - Geben Sie Brühe und, falls gewünscht, Weißwein hinzu.
  - Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Kochen Sie den Reis bei 700 W für 10-12 Minuten, bis er weich und cremig ist.
  - Rühren Sie den Reis alle 3-4 Minuten um.
- Risotto fertigstellen:
  - Geben Sie den Käse hinzu und rühren Sie, bis alles gut vermischt ist.
  - Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Kochen Sie das Risotto bei 700 W für 2-3 Minuten, sodass es durchgehitzt ist.
  - Würzen Sie das Risotto mit Salz und Pfeffer und servieren Sie es heiß.
- Genießen Sie das köstliche Risotto!

## ● Gefüllte Paprikaschoten

 23-25 min

 × 1-2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	8-10 min

### Zutaten


2	Paprikaschoten
120 g	Reis (gekocht)
120 g	Rinder- oder Putenhackfleisch
120 ml	Tomatensoße
30 g	Cheddar- und Mozzarella-Käse (gerieben)
40 g	Zwiebel (gehackt)
½ TL	Salz


½ TL	Pfeffer
Optional	Kräuter

## Zubereitung

- Füllung garen:
  - Geben Sie gekochten Reis, Hackfleisch, Tomatensoße, Zwiebel und, falls gewünscht, Kräuter in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Kneten Sie, bis alles gut vermischt ist.
  - Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die Mischung bei 700 W für 4-5 Minuten bzw. bis das Fleisch durchgegart ist.
- Paprikaschoten vorbereiten:
  - Während Sie die Füllung garen, schneiden Sie die Oberseite der Paprikaschoten ab und entfernen Sie die Kerne.
  - Stellen Sie die Paprikaschoten auf einen mikrowellengeeigneten Teller.
- Paprikaschoten füllen und garen:
  - Füllen Sie die Paprikaschoten mit der gegarten Mischung. Streuen Sie den Käse darüber.
  - Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die Paprikaschoten bei 700 W für 4-5 Minuten bzw. bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen ist.
- Genießen Sie die köstlichen gefüllten Paprikaschoten!

## ● Aubergine mit Parmesan

 38-41 min

 × 1-2

Vorbereitungszeit:	25 min
Garzeit:	13-16 min

### Zutaten

1 (groß)	Aubergine (in runde Scheiben geschnitten, ca. 1 cm dick)
240 ml	Marinara-Soße
120 g	Mozzarella-Käse (gerieben)
60 g	Parmesan (gerieben)

60 g	Allzweckmehl
60 g	Paniermehl
1	Ei (verquirlt)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

## Zubereitung

- Aubergine vorbereiten und garen:
  - Würzen Sie die Auberginenscheiben mit Salz. Stellen Sie die Auberginenscheiben für 10 Minuten beiseite. Dadurch wird überschüssige Feuchtigkeit abgegeben. Tupfen Sie die Auberginenscheiben mit Papierhandtüchern trocken und wischen Sie dabei auch überschüssiges Salz ab.
  - Geben Sie Pfeffer in das Paniermehl.
  - Ummanteln Sie die Auberginenscheiben mit Mehl.
  - Tauchen Sie die Auberginenscheiben in das verquirlte Ei.
  - Ummanteln Sie die Auberginenscheiben mit Paniermehl.
  - Legen Sie die Auberginenscheiben nebeneinander (nicht übereinander) auf einen mikrowellengeeigneten Teller.
  - Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die Auberginenscheiben bei 700 W für 5–6 Minuten, bis sie weich sind und die Panade goldbraun ist.
  - Wenden Sie die Auberginenscheiben, nachdem die Hälfte der Zeit abgelaufen ist.
- Schichten:
  - Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Marinara-Soße in eine mikrowellengeeignete Auflaufform. Geben Sie eine Schicht Auberginenscheiben nebeneinander (nicht übereinander) hinzu. Streuen Sie Mozzarella-Käse darüber.
  - Erstellen Sie auf die gleiche Weise weitere Schichten, bis die Zutaten aufgebraucht sind.
  - Streuen Sie Parmesan (und evtl. übrig gebliebenen Mozzarella-Käse) darüber.

- Fertigstellen: Stellen Sie die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie die Aubergine mit Parmesan bei 700 W für 8–10 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen wirft.
- Genießen Sie die köstliche Aubergine mit Parmesan!

## ● Reinigung und Pflege

- ⚠️ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!**  
Vor dem Reinigen: Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- ⚠️ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen!**  
Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.
- ⚠️ WARNUNG!** Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- ℹ️ HINWEISE:**
  - Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
  - Benutzen Sie keine Reinigungssprays oder andere aggressiven Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen an der Oberfläche verursachen können.
  - Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
  - Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
  - Garraum: Halten Sie den Garraum [10] stets sauber. Falls Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf dem Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.

- Drehteller: Reinigen Sie den Drehteller **2** regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller ist für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
  - Türrahmen **8** (beide Seiten)
  - Verriegelung **9**
  - Sichtfenster (beide Seiten)
  - Türdichtung **7** und angrenzende Komponenten
- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone – in den Garraum **10**. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

## ● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller <b>2</b> macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller <b>2</b> ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller <b>2</b> korrekt im Garraum <b>10</b> .
	Der Laufring und/oder der Boden des Garraums <b>10</b> sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring und den Boden des Garraums <b>10</b> .
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## ● Entsorgung

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



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

## Produkt:



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



### Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den

Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

## ● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

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

## ● **Abwicklung im Garantiefall**

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 506850\_2507, 506851\_2507) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● Service

### DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

### AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### BE **Service Belgien**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

### CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33
















E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



<b>Avertissements et symboles utilisés</b> .....	Page	27
<b>Introduction</b> .....	Page	27
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page	28
Contenu de l'emballage .....	Page	28
Description des pièces .....	Page	28
Données techniques .....	Page	28
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page	29
<b>Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes</b> .....	Page	33
Utilisation de récipients appropriés .....	Page	34
<b>Avant la première utilisation</b> .....	Page	35
Positionnement du produit .....	Page	35
Montage .....	Page	35
<b>Fonctionnement</b> .....	Page	35
Sélection du niveau de puissance .....	Page	35
Réglage du temps de cuisson .....	Page	36
Démarrer la cuisson .....	Page	36
Décongélation des aliments .....	Page	36
<b>Tableau de cuisson et décongélation</b> .....	Page	37
Tableau de cuisson .....	Page	37
Cuisiner au micro-ondes .....	Page	37
Tableau de décongélation .....	Page	38
Chauffer les aliments congelés .....	Page	38
<b>Recettes</b> .....	Page	38
Mug cake au chocolat .....	Page	38
Popcorn au caramel .....	Page	39
Pommes de terre au petit-déjeuner .....	Page	39
Saumon .....	Page	40
Pain de viande .....	Page	40
Crevettes au citron et à l'ail .....	Page	41
Macaronis au fromage .....	Page	41
Risotto .....	Page	41
Poivrons farcis .....	Page	42
Aubergines au parmesan .....	Page	43
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	43
<b>Dépannage</b> .....	Page	44
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	44
<b>Garantie</b> .....	Page	45
Faire valoir sa garantie .....	Page	45
<b>Service après-vente</b> .....	Page	45

## Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi et sur l'emballage :

 <p><b>DANGER !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	 <p>Hertz (fréquence du secteur)</p>
	 <p>Watt</p>
 <p><b>AVERTISSEMENT !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Symbole pour terre de protection</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p><b>PRUDENCE !</b> Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Attention, surface chaude !</p>
 <p><b>ATTENTION !</b> Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.</p>	 <p>Convient aux denrées alimentaires : Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
 <p><b>REMARQUE :</b> Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>	 <p>Va au lave-vaisselle (seulement le plateau tournant <b>2</b>)</p>
 <p>Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>	 <p>Consignes de sécurité Instructions de manipulation</p>

## FOUR À MICRO-ONDES

### ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité

du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 506850\_2507, 506851\_2507.

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

## ● Contenu de l'emballage

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

- 1 Four à micro-ondes
- 1 Plateau tournant
- 1 Dispositif de blocage
- 1 Anneau
- 1 Mode d'emploi

## ● Description des pièces

Avant de lire, dépliez la page attenante avec les illustrations et familiarisez-vous avec toutes les fonctionnalités du produit.

(Fig. A)

- 1 Fentes d'aération (au dos du produit - non illustrées)
- 2 Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 4 Bouton de réglage **POWER** (niveau de puissance)
- 5 Bouton de réglage **TIMER**
- 6 Ouvre-porte
- 7 Élément de porte (joint de porte)
- 8 Cadre de porte
- 9 Verrouillage
- 10 Espace de cuisson

## ● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1100 W
Consommation d'énergie à l'arrêt :	0,1 W
Classe de protection :	I
Puissance de sortie :	700 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	17 litres
Poids :	10 kg
Dimensions :	446 × 241 × 338 mm

- Ce produit est conforme à l'exigence de la norme européenne EN 55011.
- Conformément à cette norme, ce produit est classé comme appareil du groupe 2 classe B.

- Groupe 2 = le produit génère volontairement de l'énergie haute fréquence sous la forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
- Appareil de la classe B = le produit convient à un usage domestique.



## Consignes de sécurité

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

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

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

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions relatives à l'utilisation du produit en toute sécurité et qu'ils soient ainsi conscients des dangers liés à l'utilisation.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.  
Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ⚠ AVERTISSEMENT !** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le produit ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'une personne qualifiée ait effectué les réparations.

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

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

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ce produit est prévu pour une utilisation domestique et des applications similaires, telles que dans des :
  - Espaces cuisines dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - Propriétés agricoles ;
  - Hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour les clients ;
  - Chambres d'hôtes et autres endroits similaires.

- Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.
- Seulement des ustensiles appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes doivent être utilisés.
- Il est interdit de chauffer dans le produit des aliments et boissons dans des récipients en métal.
- Si des aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou papier, le produit doit être surveillé car il existe un risque de départ de feu.
- Ce produit est destiné à réchauffer des produits alimentaires et boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et objets similaires peut présenter un risque de blessure, de départ de feu ou d'incendie.
- Si de la fumée s'échappe, le produit doit être éteint ou débranché du réseau électrique et la porte doit rester fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le chauffage de boissons au four à micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive, il faut donc être

prudent lors de la manipulation du récipient.

- Pour éviter des brûlures, le contenu des biberons et des pots contenant des aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant toute consommation.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent encore exploser même une fois le chauffage au micro-ondes terminé.
- Le produit doit être nettoyé régulièrement et les restes de nourriture doivent être enlevés.
- Une mauvaise propreté du produit peut détruire la surface, ce qui peut avoir un impact négatif sur la durée de vie et éventuellement conduire à des situations dangereuses.
- Le produit ne doit pas être nettoyé avec un appareil à vapeur.
- Le produit est prévu pour fonctionner à l'air libre. Il ne doit pas être placé dans un placard ou tout autre encastrement similaire.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

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

**⚠ DANGER ! Risque de brûlures !** Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit pendant son utilisation ou immédiatement après.

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

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

- Le produit ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de dommages.

- Avant de brancher le produit sur le courant électrique, vérifiez si la tension et le courant nominal correspondent bien aux données de l'alimentation en électricité indiquées sur l'étiquette signalétique.
- Protégez le cordon d'alimentation contre tout dommage. Ne le faites pas passer sur des bords tranchants et assurez-vous de ne pas le coincer ou le plier. Conservez le cordon d'alimentation hors de la portée de surfaces chaudes ainsi que des feux et flammes.
- Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit.
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec un programmateur externe ou un système de télécommande séparé.

### Positionnement du produit

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


### Fonctionnement

- ⚠ DANGER ! Risque d'incendie !** Retirez toutes les pièces métalliques de l'emballage des aliments à chauffer.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.

### Nettoyage et entretien

- ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !** Débranchez le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.
- Ne débranchez jamais la fiche secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
  - Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct ainsi que les projections et l'égouttement d'eau.

- Nettoyez toujours les joints de porte, les cavités et les pièces adjacentes (voir « Nettoyage et entretien »).

-  Ne retirez pas la plaque en mica gris clair placé dans le four servant à protéger le magnétron dans l'espace de cuisson.

- Si l'éclairage à l'intérieur du produit doit être remplacé, faites-le faire par un technicien spécialisé et qualifié.

## **INTERFÉRENCES RADIO AVEC D'AUTRES APPAREILS**

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

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

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

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

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

- N'essayez pas de faire fonctionner le produit lorsque la porte est ouverte.

Cela peut entraîner un contact avec une dose potentiellement nocive de rayonnement micro-ondes.

Il est également important de ne pas casser ou manipuler les verrouillages de sécurité.

- Il est interdit de coincer quelque chose dans la porte. Assurez-vous qu'aucun reste d'aliment ou de produit de nettoyage ne soit collé ou étalé sur les surfaces d'étanchéité.

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

- **Temps de cuisson :** Faites attention au temps de cuisson. Choisissez le temps de cuisson indiqué le plus court et augmentez-le si nécessaire. Des aliments beaucoup trop cuits peuvent commencer à fumer ou même prendre feu.

- **Aliments :** Disposer les morceaux de nourriture uniformément dans le produit. Si possible, coupez les aliments en morceaux de la même taille. Mettez les morceaux les plus épais à proximité des bords.
- **Couvrir les aliments :** Couvrez les aliments durant la cuisson avec un couvercle spécial micro-ondes. Le couvercle empêche les éclaboussures et aide à assurer une cuisson uniforme des aliments.
- **Tourner les aliments :** Pendant la cuisson, retournez les aliments une fois dans le produit afin que les aliments tels que le poulet ou les hamburgers cuisent plus rapidement. Les gros morceaux de nourriture, tels que un rôti, doivent être tournés au moins une fois. Remuez les petits aliments, tels que les boulettes de viande, à la moitié du temps de cuisson afin d'obtenir un autre positionnement de la nourriture. Tournez les boulettes de viande et déplacez-les du milieu de l'assiette vers le bord.
- **Aliments avec peau/écorce :** Percez la peau des pommes de terre, des saucisses et des aliments semblables avant de les faire cuire. Sinon, ils peuvent exploser.
- **Aliments à peau/écorce épaisse :** Percez les citrouilles entières, pommes, châtaignes et autres aliments semblables avant de les faire cuire.
- **Graisse ou huile :** Ne décongelez jamais de graisse ou d'huile congelée dans le produit. Il est interdit de faire frire dans le produit. La graisse ou l'huile peut s'enflammer.
- **Boissons :** Réchauffer des boissons dans le produit entraîne leur entrée en ébullition et peut provoquer un jaillissement retardé du liquide. Soyez donc prudent lors de la manipulation du récipient. Pour éviter l'ébullition soudaine :  
Si possible, placez une tige en verre appropriée dans le liquide tant qu'il est en train de chauffer.  
Après le réchauffage, laissez le liquide reposer dans l'espace de cuisson **10** pendant 20 secondes afin d'éviter un bouillonnement inattendu.

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

## ● Utilisation de récipients appropriés

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

Il est interdit d'utiliser des objets métalliques lors de l'utilisation du produit. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

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

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui
Vaisselle en matière plastique (spéciale micro-ondes)	Oui
Papier absorbant	Oui

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes
Plateau/plaque en métal	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'alu	Non

## ● Avant la première utilisation

### ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.

- Ouvrir la porte : Appuyez sur l'ouvre-porte [6].
- Retirez les matériaux d'emballage (y compris les films de protection et la protection pour le transport à l'intérieur de l'espace de cuisson [10]). Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Nettoyez le produit et tous ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
- Nettoyez la surface avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'eau ou la poussière.

## ● Positionnement du produit

### ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

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

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

## ● Montage

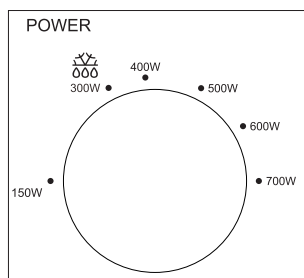
1. Placez le dispositif de blocage [2] sur l'axe du plateau tournant (dans l'espace de cuisson [10]).

2. Placez l'anneau sur la surface qui tournera (dans l'espace de cuisson).
3. Positionnez le plateau tournant sur l'anneau et le dispositif de blocage. Le plateau tournant doit être correctement posé sur le dispositif de blocage.
4. Branchez la fiche de secteur [3] sur une prise réseau.

## ● Fonctionnement

- ① **REMARQUE** : Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Veillez à une bonne ventilation de l'endroit.

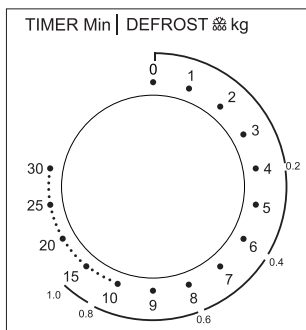
## ● Sélection du niveau de puissance



- Afin de sélectionner un des 6 niveaux de puissance, utilisez le bouton de réglage **POWER** [4] :

Niveau de puissance	Puissance de cuisson	Puissance
<b>FAIBLE</b>	21 %	150 W
<b>DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS</b>	43 %	300 W
<b>M. FAIBLE</b>	57 %	400 W
<b>MOYEN</b>	71 %	500 W
<b>M. ÉLEVÉ</b>	86 %	600 W
<b>ÉLEVÉ</b>	100 %	700 W

## ● Réglage du temps de cuisson



- Afin de régler un temps de cuisson de 30 minutes, tournez le bouton de réglage **TIMER** [5].
- Choisissez un temps de moins de 2 minutes : Tournez le bouton de réglage **TIMER** [5] au-delà de 2 minutes et revenez à la durée souhaitée. Cette procédure livre des résultats plus précis.

## ● Démarrer la cuisson

- Aussitôt que le niveau de puissance et le temps sont réglés, le produit démarre la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, le processus de cuisson s'arrête automatiquement et une mélodie retentit.
- Dans ce cas, replacez le bouton de réglage **TIMER** [5] toujours sur la position **0** :
  - Les aliments ont été retirés du produit avant l'expiration du temps de cuisson défini.
  - Le produit n'est pas utilisé.
- **Quitter le processus de cuisson avant l'heure :**
  - Replacez le bouton de réglage **TIMER** [5] sur la position **0** en le tournant.
  - Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton ouvre-porte [6].

## ❗ REMARQUES :

### Mode arrêt :

- Le produit passe en mode arrêt lorsque le bouton de réglage **TIMER** [5] est réglé sur la position **0**.
- Lorsque le produit n'est pas utilisé : Débranchez la fiche de secteur [3] de la prise de courant afin d'économiser de l'énergie.

## ● Décongélation des aliments

Utilisez le réglage  $\frac{XX}{000}$  sur le bouton de réglage **POWER** [4] afin de décongeler des aliments.

## ❗ REMARQUES :

- Sélectionnez la fonction de décongélation dans la ligne extérieure du bouton de réglage **TIMER** [5]. La fonction de décongélation indique un temps de décongélation approximatif pour le poids correspondant de viande hachée.

### Exemple :

Décongeler 400 g de viande hachée :

Sélectionner le niveau de puissance pour décongeler les aliments (**300 W**) : Tournez le bouton de réglage **POWER** [4].

Réglez grâce au bouton de réglage **TIMER** [5] **0,4 kg** sur la ligne extérieure. Ce réglage correspond à 6 minutes.

- Pour obtenir une décongélation uniforme, certains aliments doivent être mélangés ou retournés au bout des deux tiers environ du temps de cuisson.
- Une sonnerie retentit une fois la durée réglée écoulée.

## ● Tableau de cuisson et décongélation

### ● Tableau de cuisson

- Le tableau de cuisson suivant indique divers exemples d'application et décrit les réglages nécessaires à leurs mises en place.

Puissance de cuisson	Puissance	Exemple d'utilisation	Poids	Temps (env.)
21 %	150 W	Décongeler légèrement de la glace	100 ml	1 min
43 %	300 W	Faire fondre du beurre	100 g	2 min
		Décongeler des aliments	voir tableau de décongélation	
57 %	400 W	Décongeler un liquide (sorti du réfrigérateur)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cuire du riz	100 g avec 250 ml d'eau	15 min
86 %	600 W	Chauffer des légumes surgelés	200 g	4 min
100 %	700 W	Chauffer des nouilles instantanées surgelées	300 g	6 min

### ● Cuisiner au micro-ondes

Aliments	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Information
Filet de poisson	400 g	600	10-15	Ajoutez un peu d'eau et du jus de citron.
Légumes	250 g	500	5-10	Coupez les légumes en morceaux. Ajoutez-y un peu d'eau. Remuez les aliments de temps en temps.
Pommes de terre	500 g	700	8-10	Coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez-y un peu d'eau. Remuez les aliments de temps en temps.
Riz	100 g de riz + 250 ml d'eau	600	15	Lavez le riz avant de le faire cuire.
Dessert (par ex. flan, muffin)	100-300 g	600	1-5	Préparer selon la recette.
Pain de viande	600 g	700	23-28	Assaisonnez le pain de viande, placez-le sur une assiette et couvrez l'assiette avec un couvercle.

## ● Tableau de décongélation

- Le tableau suivant indique le temps de décongélation approximatif requis pour différents poids.
- Si nécessaire, prolongez le temps de décongélation si le poids souhaité n'a pas encore été décongelé.

Poids	Temps de décongélation (viande hachée)	Temps de décongélation (légumes)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

## ● Chauffer les aliments congelés

Aliments	Poids	Puissance (W)	Temps (min)
Soupe	400 ml	600	8-10
Ragoût	500 g	600	10-13
Accompagnements (par ex. riz, pâtes)	500 g	600	8-10
Légumes	300 g	600	8-10

## ● Recettes

### ● Mug cake au chocolat

 7 min

 x 1

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	2 min

#### Ingrédients

4 c. à s.	Farine
¼ c. à s.	Levure en poudre
4 c. à s.	Sucre cristallisé
2 c. à s.	Poudre de cacao
1	Œuf
3 c. à s.	Lait
3 c. à s.	Huile végétale

Quelques gouttes	Extrait de vanille ou autre extrait (facultatif)
2 c. à s.	Pépites de chocolat, noix ou raisins secs (facultatif)

#### Préparation

1. Mettez la farine, la levure chimique, le sucre granulé et la poudre de cacao dans une grande tasse qui va au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients.
2. Ajoutez un œuf et mélangez tous les ingrédients.
3. Ajoutez le lait et l'huile végétale. Si vous le souhaitez, ajoutez de l'extrait de vanille ou un autre extrait. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
4. Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des noix ou des raisins secs. Mélangez tous les ingrédients.

- Placez la tasse au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le gâteau à 700 W pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau cesse de monter et soit cuit.
- Pour retirer la tasse chaude, portez des gants de cuisine. Savourez ce délicieux gâteau !

## ● Popcorn au caramel

 24 min

 × 8

Temps de préparation :	20 min
Temps de cuisson :	4 min

### Ingrédients

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

### Préparation

- Mettez les grains de maïs dans un sac en papier. Si vous le souhaitez, ajoutez quelques gouttes d'huile végétale. Pour fermer le haut du sac, pliez-le plusieurs fois.
- Placez le sac au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le maïs à 700 W pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que vous n'entendiez plus de « pop ».
- Préparation du caramel : Mettez le sucre, le sirop de maïs, le beurre et le sel dans un grand saladier allant au micro-ondes. Faites cuire le mélange à 700 W pendant 2 minutes. Remuez le mélange et faites-le cuire à 700 W pendant encore 2 minutes, jusqu'à ce que de nombreuses bulles apparaissent.

- Dans le mélange de caramel, ajoutez l'extrait de vanille et le bicarbonate alimentaire et ensuite, mélangez bien. Versez immédiatement un tiers du caramel chaud sur le pop-corn dans le sac. Pour enrober le pop-corn, fermez le sac et secouez-le. Versez un autre tiers du caramel sur le pop-corn. Fermez le sac en papier et secouez-le. Versez le reste du caramel sur le pop-corn et secouez le sac une dernière fois.
- Placez le sac au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le pop-corn à 700 W pendant 1 minute. Pour sortir le sac en papier chaud et le secouer, portez des gants de cuisine.
- Renversez le popcorn au caramel chaud dans un récipient. Laissez le popcorn au caramel refroidir complètement pendant environ 20 minutes. Cassez le pop-corn au caramel en morceaux et régalez-vous !

## ● Pommes de terre au petit-déjeuner

 25 min

 × 2

Temps de préparation :	15 min
Temps de cuisson :	10 min

### Ingrédients

2	Pomme de terre de taille moyenne (épluchée et coupée en tranches)
½	Oignon (coupé en tranches)
¼ c. à c.	Sel
⅛ c. à c.	Poivre
¼ c. à c.	Sel à l'ail
60 g	Fromage cheddar (râpé)

### Préparation

- Placez les tranches de pommes de terre et d'oignons dans un saladier allant au micro-ondes.

- Assaisonnez les pommes de terre et les oignons avec du sel, du poivre et du sel à l'ail. Mélangez bien le tout et couvrez le saladier.
- Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire les pommes de terre et les oignons assaisonnés à 700 W pendant 9 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- Ajoutez le fromage et faites cuire à 500 W pendant 1 minute.
- Pour retirer le saladier chaud, portez des gants de cuisine. Profitez de ce délicieux petit déjeuner !

## ● Saumon

 28 min

 × 1

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	23 min


### Ingrédients

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

### Préparation

- Sortez le saumon du réfrigérateur. Si le saumon est congelé, décongelez-le à 300 W pendant 6 minutes.
- Ensuite, prenez le saumon décongelé et assaisonnez-le avec du poivre et du sel.
- Déposez le saumon assaisonné sur une assiette. Ajoutez de l'eau. Couvrez l'assiette. Si vous utilisez un film plastique pour le recouvrir, percez quelques trous dans le film plastique à l'aide d'une fourchette.
- Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le saumon à 600 W pendant 7 minutes.
- Ajoutez-y du jus de citron. Savourez ce délicieux saumon !

## ● Pain de viande

 33-38 min

 × 2-3

Temps de préparation :	10 min
Temps de cuisson :	23-28 min


### Ingrédients

500 g	Viande de bœuf hachée
½	Oignon (coupé en dés)
1	Œuf (battu)
100 g	Chapelure
¼ c. à c.	Poivre
¼ c. à c.	Sel
Pour la sauce :	
75 ml	Eau
1 c. à s.	Moutarde
2 c. à s.	Ketchup à la tomate
1 c. à c.	Sucre
Facultatif	Persil

### Préparation

- Mélangez le bœuf haché, l'oignon, l'œuf et la chapelure. Salez et poivrez.
- Formez le pain de viande et posez-le sur une assiette. Couvrez l'assiette. Si vous utilisez un film plastique pour le recouvrir, percez quelques trous dans le film plastique à l'aide d'une fourchette.
- Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le pain de viande à 700 W pendant 18-23 minutes.
- Entre-temps, mélangez tous les ingrédients pour la sauce dans un petit bol.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, versez la sauce au-dessus du pain de viande.
- Faites cuire le pain de viande à 700 W pendant 5 minutes.
- Savourez ce délicieux pain de viande !

## ● Crevettes au citron et à l'ail

 13-14 min

 × 1-2

Temps de préparation :	10 min
Temps de cuisson :	3-4 min


### Ingrédients

200 g	Crevettes (décortiquées et déveinées)
2 gousses	Ail (haché)
1	Citron (pressé)
30 g	Beurre
1 c. à s.	Persil (haché)
Selon les goûts	Sel et poivre

### Préparation

1. Placez les crevettes sur une assiette adaptée au four à micro-ondes.
2. Ajoutez l'ail, le jus de citron, le beurre, le sel et le poivre. Mélangez bien le tout. Couvrez l'assiette.
3. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire les crevettes à 700 W pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient roses et cuites.
4. Garnissez les crevettes de persil. Nous recommandons de servir les crevettes avec du riz ou des nouilles.
5. Savourez les délicieuses crevettes au citron et à l'ail !

## ● Macaronis au fromage

 22-24 min

 × 1

Temps de préparation :	10 min
Temps de cuisson :	12-14 min

### Ingrédients


100 g	Coquillettes
120 ml	Eau
60 ml	Lait
20 g	Farine universelle

20 g	Beurre
60 g	Fromage cheddar et mozzarella (râpé)
½ c. à c.	Sel
¼ c. à c.	Poivre

### Préparation

1. Cuire les macaronis :
  - Mettez les macaronis et l'eau dans un plat allant au micro-ondes.
  - Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le mélange à 700 W pendant 5 à 6 minutes.
  - Remuez les macaronis une fois la moitié du temps écoulé.
2. Préparer la sauce au fromage :
  - Mettez le beurre dans un autre récipient adapté au micro-ondes.
  - Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites fondre le beurre à 500 W pendant 2 minutes.
  - Ajoutez la farine et le lait. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais.
  - Ajoutez le fromage, le sel et le poivre. Remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
3. Mélanger les macaronis et la sauce :
  - Mettre les macaronis cuits dans le bol contenant la sauce. Remuez jusqu'à ce que les macaronis soient uniformément enrobés par la sauce.
  - Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire les macaronis au fromage à 700 W pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et crémeux.
4. Savourez les délicieux macaronis au fromage !

## ● Risotto

 29-33 min

 × 1-2

Temps de préparation :	15 min
Temps de cuisson :	14-18 min

## Ingrédients

200 g	Riz Arborio (grain rond)
480 ml	Bouillon de poulet ou de légumes
120 ml	Vin blanc (facultatif)
60 g	Parmesan (râpé)
80 g	Oignon (haché)
1 gousse (~3 g)	Ail (haché)
15 g	Beurre
½ c. à c.	Sel
¼ c. à c.	Poivre

## Préparation

1. Faire suer l'oignon et l'ail :
  - Mettez l'oignon, l'ail et le beurre dans un plat allant au micro-ondes.
  - Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites suer l'oignon et l'ail à 700 W pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
2. Cuire le riz :
  - Versez le riz dans un bol. Remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
  - Ajoutez du bouillon et, si vous le souhaitez, du vin blanc.
  - Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le riz à 700 W pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre et crémeux.
  - Remuez le riz toutes les 3–4 minutes.
3. Finir de préparer le risotto :
  - Ajoutez le fromage et remuez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
  - Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le risotto à 700 W pendant 2 à 3 minutes, de manière à ce qu'il soit bien cuit.
  - Assaisonnez le risotto avec du sel et du poivre et servez-le chaud.
4. Savourez le délicieux risotto !

## ● Poivrons farcis

🕒 23–25 min

👤 × 1–2

Temps de préparation :	15 min
Temps de cuisson :	8–10 min

## Ingrédients

2	Poivrons
120 g	Riz (cuit)
120 g	Viande hachée de bœuf ou de dinde
120 ml	Sauce tomate
30 g	Fromage cheddar et mozzarella (râpé)
40 g	Oignon (haché)
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre
Facultatif	Herbes aromatiques

## Préparation

1. Cuire la farce :
  - Mettez le riz cuit, la viande hachée, la sauce tomate, l'oignon et, si vous le souhaitez, les herbes dans un plat allant au micro-ondes. Pétrissez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
  - Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le mélange à 700 W pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
2. Préparer les poivrons :
  - Pendant que vous faites cuire la farce, coupez le haut des poivrons et retirez les graines.
  - Placez les poivrons sur une assiette adaptée au four à micro-ondes.
3. Remplir les poivrons et les faire cuire :
  - Remplissez les poivrons avec le mélange cuit. Saupoudrez de fromage.

- Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire les poivrons à 700 W pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que le fromage ait fondu.
4. Savourez les délicieux poivrons farcis !

## ● Aubergines au parmesan

 38–41 min

 × 1–2

Temps de préparation :	25 min
Temps de cuisson :	13–16 min

### Ingrédients

1 (grosse)	Aubergine (coupée en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur)
240 ml	Sauce Marinara
120 g	Mozzarella (râpée)
60 g	Parmesan (râpé)
60 g	Farine universelle
60 g	Chapelure
1	Œuf (battu)
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre

### Préparation

1. Préparer et cuire l'aubergine :
  - Assaisonnez les tranches d'aubergine avec du sel. Réservez les tranches d'aubergine pendant 10 minutes. Cela permet d'évacuer l'humidité excédentaire. Tamponnez les tranches d'aubergine avec des serviettes en papier pour les sécher et enlevez également l'excédent de sel.
  - Ajoutez du poivre à la chapelure.
  - Enrobez les tranches d'aubergine de farine.
  - Trempez les tranches d'aubergine dans l'œuf battu.
  - Enrobez les tranches d'aubergine de chapelure.
  - Placez les tranches d'aubergine côte à côte (pas les unes sur les autres) sur une assiette adaptée au four à micro-ondes.

- Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire les tranches d'aubergine à 700 W pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que la panure soit dorée.
- Retournez les tranches d'aubergine une fois la moitié du temps écoulé.

### 2. Couches :

- Commencez par verser une fine couche de sauce marinara dans un plat allant au micro-ondes. Ajoutez une couche de tranches d'aubergine les unes à côté des autres (pas les unes sur les autres). Parsemez de mozzarella.
- Faites d'autres couches de la même manière jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Parsemez de parmesan (et éventuellement de mozzarella restant).

3. Finition : Placez le moule à gratin au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire l'aubergine au parmesan à 700 W pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et fasse des bulles.
4. Savourez la délicieuse aubergine au parmesan !

## ● Nettoyage et entretien

### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

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

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

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

### **REMARQUES :**

- Nettoyez le produit après qu'il soit refroidi. Les résidus d'aliments séchés ne peuvent pas être facilement enlevés.

- N'utilisez pas de nettoyeurs en aérosol ou d'autres produits de nettoyage agressifs car ils peuvent provoquer des taches, des traînées ou un voile sur la surface.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- Carcasse : Nettoyez le boîtier du produit avec un chiffon légèrement humidifié.
- Espace de cuisson : Conservez toujours l'espace de cuisson [10] propre. Si des aliments ont éclaboussé ou des liquides se sont renversés et collent sur les parois du produit, essuyez-les avec une lavette humide. Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux sur une lavette. Essuyez ensuite avec un chiffon imbibé d'eau claire afin d'éliminer tous les restes de détergent.
- Plateau tournant : Nettoyez régulièrement le plateau tournant [2] à l'eau chaude savonneuse. Le plateau tournant va au lave-vaisselle.
- Éclaboussures et saletés : Utilisez un chiffon humide pour éliminer régulièrement les éclaboussures et la saleté des pièces suivantes :
  - Cadre de porte [8] (des deux côtés)
  - Verrouillage [9]
  - Hublot (des deux côtés)
  - Joint de la porte [7] et toutes les pièces adjacentes
- Eau de condensation : Si de la condensation s'accumule sur ou autour de l'extérieur de la porte, essuyez-la avec un torchon doux. Cela peut se produire si le produit est utilisé dans des conditions extrêmement humides.
- Odeurs : Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un plat à micro-ondes profond rempli avec la valeur d'une tasse d'eau, additionnée d'un jus et du zeste d'un citron dans l'espace de cuisson [10]. Chauffez le mélange pendant 5 minutes. Essuyez d'abord l'espace de cuisson et séchez-le bien avec un chiffon doux.

## ● Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le produit ne démarre pas la cuisson.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte.
Le plateau tournant [2] fait un drôle de bruit en tournant.	Le plateau tournant [2] n'est pas correctement positionné sur l'anneau et son dispositif de blocage.	Placez le plateau tournant [2] correctement dans l'espace de cuisson [10].
	L'anneau et/ou le fond de l'espace de cuisson [10] sont sales.	Nettoyez l'anneau et le fond de l'espace de cuisson [10].
L'éclairage à l'intérieur du produit ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au service après-vente.

## ● Mise au rebut

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



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

## Produit :



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



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

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 506850\_2507, 506851\_2507) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

## ● Service après-vente

### (FR) Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

### (BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

### (CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)



<b>Avvertenze e simboli utilizzati</b> .....	Pagina	47
<b>Introduzione</b> .....	Pagina	47
Uso previsto .....	Pagina	48
Contenuto della confezione .....	Pagina	48
Descrizione dei componenti .....	Pagina	48
Dati tecnici .....	Pagina	48
<b>Istruzioni di sicurezza</b> .....	Pagina	49
<b>Principi di base della cottura a microonde</b> .....	Pagina	53
Utilizzare le stoviglie adatte .....	Pagina	53
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	Pagina	54
Installare il prodotto .....	Pagina	54
Montaggio .....	Pagina	54
<b>Funzionamento</b> .....	Pagina	54
Selezionare il livello di potenza .....	Pagina	55
Impostare il tempo di cottura .....	Pagina	55
Avvio del processo di cottura .....	Pagina	55
Scongelamento dei cibi .....	Pagina	55
<b>Tabella di cottura e scongelamento</b> .....	Pagina	56
Tabella di cottura .....	Pagina	56
Cottura al microonde .....	Pagina	56
Tabella di scongelamento .....	Pagina	57
Riscaldamento di cibi congelati .....	Pagina	57
<b>Ricette</b> .....	Pagina	57
Cupcake al cioccolato .....	Pagina	57
Popcorn caramellati .....	Pagina	58
Patate da colazione .....	Pagina	58
Salmone .....	Pagina	59
Polpettone .....	Pagina	59
Gamberi al limone e aglio .....	Pagina	60
Maccheroni al formaggio .....	Pagina	60
Risotto .....	Pagina	60
Peperoni ripieni .....	Pagina	61
Melanzana al parmigiano .....	Pagina	62
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	Pagina	62
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	Pagina	63
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina	63
<b>Garanzia</b> .....	Pagina	64
Gestione dei casi in garanzia .....	Pagina	64
<b>Assistenza</b> .....	Pagina	64

## Avvertenze e simboli utilizzati

Nel presente manuale e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

 <p><b>PERICOLO!</b> Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Corrente/tensione alternata
	 Hertz (frequenza di rete)
	 Watt
 <p><b>AVVERTENZA!</b> Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Simbolo della messa a terra protettiva
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p><b>CAUTELA!</b> Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Attenzione, superficie calda!
 <p><b>ATTENZIONE!</b> Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.</p>	 Sicuro per gli alimenti: Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 <p><b>INDICAZIONE:</b> Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.</p>	 Lavabile in lavastoviglie (solo piatto rotante <b>2</b> )
 <p>Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.</p>	 Istruzioni di sicurezza
	 Istruzioni

## MICROONDE

### ● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto,

prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 506850\_2507, 506851\_2507.

## ● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato al riscaldamento e alla preparazione di alimenti. Non utilizzarlo per altri scopi.
- Il prodotto è destinato solo all'uso domestico privato e non può essere utilizzato in ambito medico o commerciale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a utilizzi non conformi.

## ● Contenuto della confezione

Dopo avere disimballato il prodotto, verificare che la confezione sia integra e che tutti i componenti non presentino danni. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio prima dell'uso.

- 1 Microonde
- 1 Piatto rotante
- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 1 Anello di scorrimento
- 1 Manuale di istruzioni

## ● Descrizione dei componenti

Prima di leggere, aprire la pagina dei disegni e familiarizzare con tutte le caratteristiche del prodotto.

(Fig. A)

- 1 Aperture di ventilazione (retro del prodotto - non raffigurate)
- 2 Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio
- 3 Cavo di alimentazione e spina
- 4 Manopola **POWER** (livello di potenza)
- 5 Manopola **TIMER**
- 6 Aprisportello
- 7 Unità sportello (guarnizione dello sportello)
- 8 Telaio dello sportello
- 9 Bloccaggio
- 10 Camera di cottura

## ● Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1100 W
Potenza assorbita in condizione di apparecchio spento:	0,1 W
Classe di protezione:	I
Potenza d'uscita:	700 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Volume camera di cottura:	17 litri
Peso:	10 kg
Dimensioni:	446 × 241 × 338 mm

- Questo prodotto è conforme al requisito della norma europea EN 55011.
- In conformità a questa norma, questo prodotto è classificato come dispositivo del gruppo 2 classe B.

- Gruppo 2 = il prodotto genera energia mirata ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento termico degli alimenti.
- Dispositivo di classe B = il prodotto è adatto all'uso domestico.



## Istruzioni di sicurezza

**PRENDERE FAMILIARITÀ CON TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!**

In caso di danni dovuti al mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso, la garanzia è invalidata! La Società declina qualsiasi responsabilità per danni consequenziali! Il Produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni a cose o persone dovuti a un utilizzo non conforme o al mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza!

### **ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO**

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e da

persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive, oppure prive di esperienza e di conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso. I bambini non devono giocare con il prodotto.

La pulizia e la manutenzione utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione.

**⚠ AVVERTENZA!** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, non mettere in funzione il prodotto fino a quando non è stato riparato da una persona addestrata.

**⚠ AVVERTENZA!** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di una copertura che fornisca protezione contro le radiazioni delle microonde.

**⚠ AVVERTENZA!** I liquidi o altri prodotti alimentari non devono essere riscaldati in contenitori

- sigillati in quanto possono facilmente esplodere.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona analogamente qualificata, per evitare rischi.
  - Questo prodotto è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari, quali ad es.:
    - Aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri luoghi di lavoro;
    - Tenute agricole;
    - Per clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
    - Bed & breakfast e simili.
  - Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.
  - Possono essere utilizzate solo stoviglie adatte all'uso in forni a microonde.
  - Non è consentito riscaldare cibi e bevande in contenitori metallici nel prodotto.
  - Se il cibo viene riscaldato in contenitori di plastica o di carta, il prodotto deve essere tenuto sotto osservazione, poiché esiste la possibilità di accensione.
  - Questo prodotto è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
  - In caso di emissione di fumo, il prodotto deve essere spento o scollegato dalla rete elettrica e lo sportello deve essere tenuto chiuso per soffocare le fiamme.
  - Riscaldare le bevande in un forno a microonde può causare una cottura eruttiva ritardata, quindi bisogna fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
  - Il contenuto di biberon e alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e prima dell'uso la temperatura deve essere controllata per evitare ustioni.
  - Le uova con guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel microonde, poiché potrebbero esplodere anche dopo essere state riscaldate nel microonde.
  - Il prodotto deve essere pulito regolarmente e i residui di cibo devono essere rimossi.

- Una pulizia inadeguata del prodotto può portare alla distruzione della superficie, che può avere un effetto negativo sulla durata di vita e può portare a situazioni pericolose.
- Il prodotto non può essere pulito con un pulitore a vapore.
- Il prodotto è destinato all'uso in libera installazione. Non deve essere collocato in un armadio o simili.

## **NOTA AGGIUNTIVA SULLA SICUREZZA**

- Le persone che indossano un pacemaker dovrebbero consultare il proprio medico di famiglia sui possibili rischi prima di utilizzare il prodotto.

**⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni!** Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare la superficie calda del prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

**⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non immergere il prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

**⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non utilizzare mai un prodotto danneggiato. Scollegare

il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
- Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

## **Installare il prodotto**

**⚠ ATTENZIONE!** Non collocare il prodotto sopra una cucina o altro apparecchio che genera calore. L'installazione in un luogo di questo tipo potrebbe causare danni al prodotto.

## **Funzionamento**

**⚠ PERICOLO! Rischio di incendio!** Rimuovere tutte le chiusure metalliche dalla

confezione del cibo da riscaldare.


- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
- Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.
- Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
- Non posizionare materiali infiammabili vicino al prodotto.
- Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un sistema di controllo separato.

## **Pulizia e manutenzione**

**⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di pulirlo o quando non lo si utilizza.

- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Pulire sempre le guarnizioni dello sportello, le cavità e le

parti adiacenti (vedere "Pulizia e manutenzione").

-  Non rimuovere la piastra di copertura in mica grigio chiaro che si trova nella camera di cottura per proteggere i tubi del campo magnetico.
- Se le lampadine all'interno del prodotto vanno sostituite, farlo fare da un professionista qualificato.

## **INTERFERENZE RADIOELETTRICHE CON ALTRE APPARECCHIATURE**

L'utilizzo di questo prodotto può causare interferenze per la radio, la televisione o apparecchiature simili.

Se si verificano, tali interferenze possono essere ridotte o corrette con i seguenti rimedi:

- Pulire lo sportello e le guarnizioni dello sportello del prodotto.
- Riorientare l'antenna della radio o del televisore. Tenere distanziato il prodotto dal ricevitore.
- Allontanare il prodotto dal ricevitore.

- Collegare il prodotto ad un'altra presa. Il prodotto e il ricevitore vanno collegati a circuiti diversi.

## **PRECAUZIONI PER EVITARE UN CONTATTO ECCESSIVO CON LE RADIAZIONI A MICROONDE**

- Non tentare di azionare il prodotto mentre lo sportello è aperto.

Ciò può portare al contatto con una dose potenzialmente dannosa di radiazioni a microonde.

È inoltre importante non rompere o manipolare gli interblocchi di sicurezza.

- Non incastrare nulla nello sportello. Accertarsi che sulle superfici di tenuta non rimangano residui di cibi o detersivi.

### **● Principi di base della cottura a microonde**

- **Tempo di cottura:** Prestare attenzione ai tempi di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve specificato e, se necessario, aumentarlo. I cibi che vengono cotti troppo a lungo possono iniziare a fumare o prendere fuoco.
- **Alimenti:** Disporre i pezzi di cibo nel prodotto in modo uniforme. Tagliare il cibo in pezzi più o meno della stessa dimensione. Posizionare i pezzi più spessi vicino ai bordi.

- **Coprire gli alimenti:** Durante la cottura, coprire gli alimenti con un coperchio adatto al microonde. Il coperchio previene gli schizzi e aiuta a garantire una cottura uniforme dei cibi.

- **Girare gli alimenti:** Durante il processo di cottura, girare i cibi una volta nel prodotto in modo che piatti come il pollo o gli hamburger cuociano più velocemente. I pezzi di cibo grandi, come gli arrostiti, devono essere girati almeno una volta.

Riordinare completamente i piccoli alimenti, come le polpette, a metà cottura. Girare le polpette e spostarle dal centro del piatto al bordo.

- **Alimenti con buccia/guscio:** Perforare la buccia di patate, salsicce e cibi simili prima di cuocerli. Altrimenti potrebbero esplodere.

- **Alimenti con buccia/guscio spesso:** Punzecchiare zucche intere, mele, castagne e cibi simili prima di cuocerli.

- **Grasso o olio:** Non scongelare il grasso o l'olio congelati nel prodotto. Non friggere nel prodotto. Grasso o olio possono prendere fuoco.

- **Bevande:** Quando si scaldano le bevande nel prodotto, può verificarsi un ribollito ritardato se la bevanda è in ebollizione. Fare attenzione quando si maneggia il contenitore. Per evitare un'ebollizione improvvisa: Se possibile, posizionare una bacchetta di vetro adatta nel liquido durante il riscaldamento.

Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido nella camera di cottura **10** per circa 20 secondi per evitare bolle inaspettate.

- **Popcorn:** Utilizzare solo popcorn adatti per microonde.

### **● Utilizzare le stoviglie adatte**

#### **⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare mai oggetti metallici durante l'uso del prodotto. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Il materiale ideale per l'uso in un forno a microonde è permeabile alle microonde, così da permettere all'energia di entrare nel contenitore per riscaldare i cibi. Le microonde non sono in grado di penetrare il metallo. Per questo motivo non vanno utilizzati contenitori e stoviglie in metallo.
- Non utilizzare nemmeno prodotti di carta riciclata. Questi possono contenere piccoli frammenti metallici che possono causare scintille e/o incendi.
- Si consiglia di utilizzare piatti rotondi/ovalini invece di contenitori quadrati o oblungi, poiché i cibi tendono a scottare negli angoli. La seguente lista contiene consigli generali per aiutarvi a scegliere le stoviglie giuste.

Stoviglie	Microonde
Vetro termoresistente	Sì
Vetro non resistente al calore	No
Ceramica termoresistente	Sì
Piatti in plastica (adatti per microonde)	Sì
Carta da cucina	Sì
Vassoio/piatto in metallo	No
Fogli di alluminio e contenitori in alluminio	No

## ● **Prima del primo utilizzo**

### **⚠️ AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.

- Apertura dello sportello: Premere l'aprisportello [6].
- Rimuovere il materiale d'imballaggio (comprese le pellicole protettive e la protezione per il trasporto all'interno della camera di cottura [10]). Verificare che tutti i componenti siano integri.
- Pulire il prodotto e i suoi accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").
- Pulire la superficie con un panno asciutto per rimuovere acqua o polvere.

## ● **Installare il prodotto**

### **⚠️ AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Questo prodotto non è adatto per l'installazione in una credenza. La ventilazione del prodotto non è adeguatamente garantita in armadi chiusi. Il prodotto potrebbe subire danni e sussiste il rischio di incendio!

- Posizionare il prodotto su una superficie piana con spazio sufficiente per la ventilazione:
  - Lasciare almeno 10 cm di spazio libero tra il prodotto e le pareti adiacenti (compresa la parete laterale e posteriore). Deve rimanere possibile aprire completamente lo sportello.
  - Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.

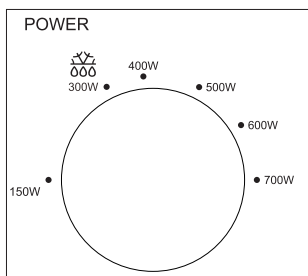
## ● **Montaggio**

1. Spingere il dispositivo di bloccaggio [2] sull'azionamento del piatto rotante (all'interno della camera di cottura [10]).
2. Posizionare l'anello di scorrimento sulla superficie di scorrimento (all'interno della camera di cottura).
3. Posizionare il piatto rotante sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio. Il piatto rotante deve poggiare correttamente sul dispositivo di bloccaggio.
4. Collegare la spina [3] a una presa.

## ● **Funzionamento**

- ① **INDICAZIONE:** Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, può verificarsi un leggero odore. Garantire un'adeguata ventilazione dell'area.

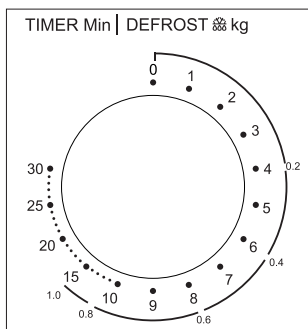
## ● Selezionare il livello di potenza



- Utilizzare la manopola **POWER** [4] per selezionare uno dei 6 livelli di potenza:

Livello di potenza	Potenza di cottura	Potenza
<b>BASSA</b>	21 %	150 W
<b>SCONGELARE IL CIBO</b>	43 %	300 W
<b>M. BASSA</b>	57 %	400 W
<b>MEDIA</b>	71 %	500 W
<b>M. ALTA</b>	86 %	600 W
<b>ALTA</b>	100 %	700 W

## ● Impostare il tempo di cottura



- Ruotare la manopola **TIMER** [5] per impostare un tempo di cottura fino a 30 minuti.

- Selezionare un tempo inferiore a 2 minuti: Ruotare la manopola **TIMER** [5] oltre 2 minuti e poi tornare al tempo desiderato. Questa procedura fornisce risultati più precisi.

## ● Avvio del processo di cottura

- Una volta impostati il livello di potenza e il tempo, il prodotto inizia il processo di cottura.
- Allo scadere del tempo di cottura impostato, il processo di cottura si conclude automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
- Riportare sempre la manopola **TIMER** [5] in posizione **0** nelle seguenti circostanze:
  - I cibi sono stati rimossi dal prodotto prima della scadenza del tempo di cottura impostato.
  - Il prodotto non viene utilizzato.
- **Terminare il processo di cottura anzitempo:**
  - Ruotare la manopola **TIMER** [5] di nuovo in posizione **0**.
  - Aprire lo sportello premendo l'aprisportello [6].

## ① INDICAZIONI:

### Stato di spegnimento:

- Il prodotto passa allo stato di spento quando la manopola **TIMER** [5] è impostata sulla posizione **0**.
- Quando il prodotto non è in uso: Staccare la spina [3] dalla presa per risparmiare energia.

## ● Scongelo dei cibi

Per scongelare i cibi, usare l'impostazione sulla manopola **POWER** [4].

## ① INDICAZIONI:

- Selezionare la funzione di scongelamento nella riga esterna della manopola **TIMER** [5]. La funzione di scongelamento indica il tempo approssimativo di scongelamento per il peso corrispondente di carne macinata.

### Esempio:

Scongelare 400 g di carne macinata:

Selezionare il livello di potenza per scongelare il cibo (**300 W**): Ruotare la manopola **POWER** **4**.

Impostare la manopola **TIMER** **5** **0,4 kg** sulla riga esterna. Questa impostazione corrisponde a 6 minuti.

- Per garantire uno scongelamento uniforme, alcuni alimenti dovrebbero essere mescolati o girati dopo circa due terzi del tempo di cottura.
- Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

## ● Tabella di cottura e scongelamento

### ● Tabella di cottura

- La seguente tabella di cottura mostra vari esempi di applicazione e descrive le impostazioni necessarie per essi.

Potenza di cottura	Potenza	Esempio d'uso	Peso	Tempo (circa)
21 %	150 W	Scongelare leggermente il gelato	100 ml	1 min
43 %	300 W	Sciogliere il burro	100 g	2 min
		Scongelare il cibo	vedere tabella di scongelamento	
57 %	400 W	Scongelare liquidi (dal frigorifero)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cuocere il riso	100 g con 250 ml d'acqua	15 min
86 %	600 W	Riscaldare verdure surgelate	200 g	4 min
100 %	700 W	Riscaldare pasta istantanea surgelata	300 g	6 min

### ● Cottura al microonde

Cibo	Quantità	Potenza (W)	Tempo (min)	Informazioni
Filetto di pesce	400 g	600	10-15	Aggiungere un po' d'acqua e succo di limone.
Verdure	250 g	500	5-10	Tagliare le verdure a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare gli alimenti di tanto in tanto.
Patate	500 g	700	8-10	Tagliare le patate a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare gli alimenti di tanto in tanto.

Cibo	Quantità	Potenza (W)	Tempo (min)	Informazioni
Riso	100 g di riso + 250 ml d'acqua	600	15	Sciappare il riso prima della cottura.
Dessert (ad es. pudding, muffin)	100-300 g	600	1-5	Preparare secondo le istruzioni della ricetta.
Polpettone	600 g	700	23-28	Condire il polpettone, disporlo su un piatto e coprire il piatto con un coperchio.

## ● Tabella di scongelamento

- La seguente tabella mostra il tempo approssimativo di scongelamento richiesto per diversi pesi.
- Prolungare il tempo di scongelamento come necessario se il peso desiderato non dovesse ancora essersi scongelato.

Peso	Tempo di scongelamento (carne macinata)	Tempo di scongelamento (verdure)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

## ● Riscaldamento di cibi congelati

Cibo	Peso	Potenza (W)	Tempo (min)
Minestra	400 ml	600	8-10
Stufato	500 g	600	10-13
Contorni (ad es. riso, pasta)	500 g	600	8-10
Verdure	300 g	600	8-10

## ● Ricette

### ● Cupcake al cioccolato

 7 min

 x 1

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	2 min

### Ingredienti

4 cucchiari	Farina
¼ di cucchiario	Lievito in polvere
4 cucchiari	Zucchero semolato
2 cucchiari	Cacao in polvere
1	Uovo
3 cucchiari	Latte

3 cucchiari	Olio vegetale
Qualche goccia	Estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo)
2 cucchiari	Gocce di cioccolato, noci o uvetta (facoltativo)

### Preparazione

1. Mettere la farina, il lievito in polvere, lo zucchero semolato e il cacao in polvere in una tazza grande adatta al microonde. Mescolare tutti gli ingredienti.
2. Aggiungere un uovo e mescolare tutti gli ingredienti.
3. Aggiungere il latte e l'olio vegetale. Se lo si desidera, aggiungere l'estratto di vaniglia o un altro estratto. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Se lo si desidera, aggiungere gocce di cioccolato, noci o uvetta. Mescolare tutti gli ingredienti.
5. Posizionare la tazza al centro del piatto rotante [2]. Cuocere la torta a 700 W per 2 minuti o finché non smette di lievitare e diventa solida.
6. Indossare i guanti da forno per rimuovere la tazza calda. Buon appetito!

### ● Popcorn caramellati

 24 min

 × 8

Tempo di preparazione:	20 min
Tempo di cottura:	4 min

### Ingredienti

60 g	Chicchi di mais
240 g	Zucchero di canna
60 ml	Sciroppo di mais
3 cucchiari	Burro non salato
½ di cucchiaino	Sale
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
¼ di cucchiaino	Bicarbonato di sodio
Qualche goccia	Olio vegetale (facoltativo)

### Preparazione

1. Mettere i chicchi di mais in un sacchetto di carta. Se lo si desidera, aggiungere qualche goccia di olio vegetale. Piegare la parte superiore del sacchetto un paio di volte per sigillarlo.
2. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il mais a 700 W per 4 minuti o finché non si sente più lo scoppietto.
3. Preparazione del caramello: Mettere lo zucchero, lo sciroppo di mais, il burro e il sale in una ciotola grande per microonde. Cuocere il composto a 700 W per 2 minuti. Mescolare il composto e cuocere a 700 W per altri 2 minuti, finché non si formano molte bolle.
4. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il bicarbonato di sodio al composto di caramello e mescolare bene. Versare immediatamente un terzo del caramello caldo sui popcorn nel sacchetto. Chiudere il sacchetto e scuoterlo per ricoprire i popcorn. Versare un altro terzo del caramello sui popcorn. Chiudere il sacchetto e scuoterlo. Versare il caramello rimanente sui popcorn e scuotere il sacchetto un'ultima volta.
5. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere i popcorn a 700 W per 1 minuto. Indossare i guanti da forno per rimuovere e scuotere il sacchetto caldo.
6. Versare i popcorn al caramello caldi in un contenitore. Lasciare raffreddare completamente i popcorn caramellati per circa 20 minuti. Rompere i popcorn caramellati a pezzi e buon appetito!

### ● Patate da colazione

 25 min

 × 2

Tempo di preparazione:	15 min
Tempo di cottura:	10 min

## Ingredienti

2	Patate di medie dimensioni (sbucciate e affettate)
½	Cipolla (a fette)
¼ di cucchiaino	Sale
⅛ di cucchiaino	Pepe
¼ di cucchiaino	Sale all'aglio
60 g	Cheddar (grattugiato)

## Preparazione

1. Mettere le patate e le cipolle a fette in una ciotola adatta al microonde.
2. Condire le patate e le cipolle con sale, pepe e sale all'aglio. Mescolare bene il tutto e coprire la ciotola.
3. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante **2**. Cuocere le patate e le cipolle condite a 700 W per 9 minuti o finché le patate non sono cotte.
4. Aggiungere il formaggio e cuocere a 500 W per 1 minuto.
5. Indossare i guanti da forno per rimuovere la ciotola calda. Buona colazione!

## ● Salmone

 28 min

 × 1

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	23 min

## Ingredienti


400 g	Salmone
½ di cucchiaino	Pepe
½ di cucchiaino	Sale
2 cucchiaini	Acqua
¼	Limone

## Preparazione

1. Togliere il salmone dal frigorifero. Se il salmone è congelato, scongelarlo a 300 W per 6 minuti.
2. Togliere il salmone scongelato e condirlo con sale e pepe.

3. Mettere il salmone condito su un piatto. Aggiungere l'acqua. Coprire il piatto. Se si usa la pellicola di plastica per coprire, bucare la pellicola con una forchetta.
4. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **2**. Cuocere il salmone a 600 W per 7 minuti.
5. Aggiungere del succo di limone. Buon appetito!

## ● Polpettone

 33-38 min

 × 2-3

Tempo di preparazione:	10 min
Tempo di cottura:	23-28 min

## Ingredienti


500 g	Manzo tritato
½	Cipolla (a dadini)
1	Uovo (sbattuto)
100 g	Pangrattato
¼ di cucchiaino	Pepe
¼ di cucchiaino	Sale
Per la salsa:	
75 ml	Acqua
1 cucchiaino	Senape
2 cucchiaini	Ketchup
1 cucchiaino	Zucchero
Opzionale	Prezzemolo

## Preparazione

1. Mescolare il manzo tritato, la cipolla, l'uovo e il pangrattato. Salare e pepare.
2. Formare un polpettone e metterlo in un piatto. Coprire il piatto. Se si usa la pellicola di plastica per coprire, bucare la pellicola con una forchetta.
3. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **2**. Cuocere il polpettone a 700 W per 18-23 minuti.
4. Nel frattempo, mescolare tutti gli ingredienti per la salsa in una piccola ciotola.

- Allo scadere del tempo, versare la salsa sul polpettone.
- Cuocere il polpettone a 700 W per altri 5 minuti.
- Buon appetito!

## ● Gamberi al limone e aglio

 13-14 min


 × 1-2

Tempo di preparazione:	10 min
Tempo di cottura:	3-4 min


### Ingredienti

200 g	Gamberi (sgusciati ed eviscerati)
2 spicchi	Aglione (tritato)
1	Limone (spremuta)
30 g	Burro
1 cucchiaino	Prezzemolo (tritato)
A piacere	Sale e pepe

### Preparazione

- Mettere i gamberi su un piatto per microonde.
- Aggiungere aglio, succo di limone, burro, sale e pepe. Mescolare bene il tutto. Coprire il piatto.
- Posizionare il piatto al centro del piatto rotante . Cuocere i gamberi a 700 W per 3-4 minuti o fino a quando non diventano rosa e sono cotti.
- Guarnire i gamberi con prezzemolo. Si consiglia di servire i gamberi con riso o pasta.
- Buon appetito!

## ● Maccheroni al formaggio

 22-24 min

 × 1




Tempo di preparazione:	10 min
Tempo di cottura:	12-14 min

### Ingredienti


100 g	Maccheroni
120 ml	Acqua
60 ml	Latte

20 g	Farina per tutti gli usi
20 g	Burro
60 g	Cheddar e mozzarella (grattugiati)
½ di cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe

### Preparazione

- Cottura dei maccheroni:
  - Mettere i maccheroni e l'acqua in una ciotola adatta al microonde.
  - Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante . Cuocere i maccheroni a 700 W per 5-6 minuti.
  - Mescolare i maccheroni dopo la metà del tempo di cottura.
- Preparazione della salsa al formaggio:
  - Mettere il burro in un'altra ciotola adatta al microonde.
  - Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante . Sciogliere il burro a 500 W per 2 minuti.
  - Aggiungere farina e latte. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e denso.
  - Aggiungere formaggio, sale e pepe. Mescolare fino ad amalgamare bene il tutto.
- Combinazione di maccheroni e salsa:
  - Versare i maccheroni cotti nella ciotola con la salsa. Mescolare fino a ricoprire uniformemente i maccheroni con la salsa.
  - Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante . Cuocere i maccheroni al formaggio a 700 W per 5-6 minuti, fino a quando il formaggio non sarà sciolto e cremoso.
- Buon appetito!

## ● Risotto

 29-33 min

 × 1-2

Tempo di preparazione:	15 min
Tempo di cottura:	14-18 min

## Ingredienti

200 g	Riso Arborio (a chicco tondo)
480 ml	Brodo di pollo o vegetale
120 ml	Vino bianco (facoltativo)
60 g	Parmigiano (grattugiato)
80 g	Cipolla (tritata)
1 spicchio (~3 g)	Aglione (tritato)
15 g	Burro
½ di cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe

## Preparazione

- Rosolatura di cipolla e aglio:
  - Mettere la cipolla, l'aglio e il burro in una ciotola adatta al microonde.
  - Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante [2]. Rosolare la cipolla e l'aglio a 700 W per 2-3 minuti, fino a quando la cipolla non sarà trasparente.
- Cottura del riso:
  - Mettere il riso nella ciotola. Mescolare fino ad amalgamare bene il tutto.
  - Aggiungere il brodo e, se lo si desidera, il vino bianco.
  - Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il riso a 700 W per 10-12 minuti, finché non sarà morbido e cremoso.
  - Mescolare il riso ogni 3-4 minuti.
- Completamento del risotto:
  - Aggiungere il formaggio e mescolare fino a quando il tutto non sarà ben combinato.
  - Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il risotto a 700 W per 2-3 minuti, in modo che sia ben caldo.
  - Condire il risotto con sale e pepe e servirlo caldo.
- Buon appetito!

## ● Peperoni ripieni

🕒 23-25 min

👤 × 1-2

Tempo di preparazione:	15 min
Tempo di cottura:	8-10 min

## Ingredienti

2	Peperoni
120 g	Riso (cotto)
120 g	Carne macinata di manzo o tacchino
120 ml	Salsa di pomodoro
30 g	Cheddar e mozzarella (grattugiati)
40 g	Cipolla (tritata)
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe
Opzionale	Erbe

## Preparazione

- Cottura del ripieno:
  - Versare il riso cotto, la carne macinata, la salsa di pomodoro, la cipolla e, se lo si desidera, le erbe in una ciotola adatta al microonde. Impastare fino ad amalgamare bene il tutto.
  - Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il composto a 700 W per 4-5 minuti o fino a quando la carne non è cotta.
- Preparazione dei peperoni:
  - Mentre si cuoce il ripieno, tagliare la parte superiore dei peperoni e rimuovere i semi.
  - Mettere i peperoni su un piatto per microonde.
- Riempimento e cottura dei peperoni:
  - Riempire i peperoni con il composto cotto. Cospargervi il formaggio.
  - Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere i peperoni a 700 W per 4-5 minuti o finché i peperoni non siano morbidi e il formaggio non si sia fuso.
- Buon appetito!

## ● Melanzana al parmigiano

🕒 38-41 min

👤 × 1-2

Tempo di preparazione:	25 min
Tempo di cottura:	13-16 min

### Ingredienti

1 (grande)	Melanzana (tagliata a fette rotonde, spesse circa 1 cm)
240 ml	Salsa alla marinara
120 g	Mozzarella (grattugiata)
60 g	Parmigiano (grattugiato)
60 g	Farina per tutti gli usi
60 g	Pangrattato
1	Uovo (sbattuto)
½ di cucchiaino	Sale
½ di cucchiaino	Pepe

### Preparazione

1. Preparazione e cottura della melanzana:
  - Salare le fette di melanzana. Lasciare riposare le fette di melanzana per 10 minuti. In questo modo si eliminerà l'umidità in eccesso. Asciugare le fette di melanzana con carta assorbente, eliminando anche il sale in eccesso.
  - Aggiungere il pepe al pangrattato.
  - Infarinare le fette di melanzana.
  - Immergere le fette di melanzana nell'uovo sbattuto.
  - Rivestire le fette di melanzana di pangrattato.
  - Mettere le fette di melanzana l'una accanto all'altra (non l'una sopra l'altra) su un piatto per microonde.
  - Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **2**. Cuocere le fette di melanzana a 700 W per 5-6 minuti, finché non siano morbide e la panatura non sia dorata.
  - Girare le fette di melanzana dopo la metà del tempo.

2. Stratificazione:
  - Per prima cosa, versare un sottile strato di salsa alla marinara in una pirofila adatta al microonde. Aggiungere uno strato di fette di melanzana l'una accanto all'altra (non l'una sopra l'altra). Cospargervi la mozzarella.
  - Continuare a creare altri strati allo stesso modo fino a esaurimento degli ingredienti.
  - Cospargere con parmigiano (ed eventualmente con la mozzarella avanzata).
3. Completamento: Posizionare la pirofila al centro del piatto rotante **2**. Cuocere la melanzana al parmigiano a 700 W per 8-10 minuti, finché il formaggio non si sarà fuso e non formerà delle bollicine.
4. Buon appetito!

### ● Pulizia e manutenzione

#### ⚠️ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Prima di pulire: Scollegare sempre la spina dalla presa.

⚠️ PERICOLO! Rischio di ustioni! Non pulire il prodotto subito dopo l'uso. Per prima cosa, far raffreddare il prodotto.

⚠️ AVVERTENZA! Non immergere le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

#### 📄 INDICAZIONI:

- Pulire il prodotto dopo che si è raffreddato. I residui di cibo essiccato non si rimuovono così facilmente.
- Non utilizzare spray detergenti o altri detergenti aggressivi che possono causare macchie, striature o offuscamento sulla superficie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Alloggiamento: Pulire l'alloggiamento del prodotto con un panno umido.
- Camera di cottura: Tenere la camera di cottura **10** sempre pulita. Se alle pareti del prodotto rimangono attaccati spruzzi di cibo o liquidi versati, pulirli con un panno umido.

- Se necessario, utilizzare un detergente delicato sul panno. Pulire poi con un panno inumidito solo con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo.
- Piatto rotante: Pulire regolarmente il piatto rotante **2** in acqua calda e sapone. Il piatto rotante è lavabile in lavastoviglie.
  - Schizzi e sporco: Utilizzare regolarmente un panno umido per rimuovere spruzzi e sporco dai seguenti componenti:
    - Telaio dello sportello **8** (entrambi i lati)
    - Dispositivo di bloccaggio **9**
    - Finestra (entrambi i lati)
  - Guarnizione dello sportello **7** e componenti adiacenti
  - Condensa: Se si raccoglie condensa sull'esterno dello sportello o intorno ad esso, pulire con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il prodotto viene utilizzato in condizioni di estrema umidità.
  - Odori: Eliminare regolarmente gli odori. Mettere nella camera di cottura **10** una ciotola per microonde profonda (riempita con una tazza d'acqua, il succo e la buccia di un limone). Riscaldare la miscela per 5 minuti. Pulire a fondo la camera di cottura e asciugare con un panno morbido.

## ● Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non inizia a cuocere.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
Il piatto rotante <b>2</b> fa un forte rumore durante la rotazione.	Il piatto rotante <b>2</b> non è posizionato correttamente sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio.	Posizionare correttamente il piatto rotante <b>2</b> nella camera di cottura <b>10</b> .
	L'anello di scorrimento e/o il fondo della camera di cottura <b>10</b> sono sporchi.	Pulire l'anello di scorrimento e il fondo della camera di cottura <b>10</b> .
La luce all'interno del prodotto non funziona.	La lampada è difettosa.	Contattare il servizio clienti.

## ● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.



Osservare l'identificazione dei materiali di imballaggio per lo smaltimento differenziato, i quali sono contrassegnati da abbreviazioni (a) e da numeri (b) con il seguente significato: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi.

## **Prodotto:**



E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Per questioni di tutela ambientale non gettare il prodotto usato tra i rifiuti domestici, ma provvedere invece al suo corretto smaltimento. Presso l'amministrazione competente è possibile ricevere informazioni circa i siti di raccolta e i relativi orari di apertura.

## ● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

## ● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 506850\_2507, 506851\_2507) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

## ● **Assistenza**

### **IT Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

### **CH Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

### **MT Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG13953-CH, HG13954-CH  
Version: 01/2026



IAN 506850\_2507

IAN 506851\_2507

