OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14741A
Version: 06/2026

IAN 540493_2601

ES IT PT NL

SILVERCREST®



20L MICROWAVE / MIKROWELLE 20 L / MICRO-ONDES 20 L SMWW 700 A1

GB IE NI MT

20L MICROWAVE

Operation and safety notes

DE AT BE CH

MIKROWELLE 20 L

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

MICRO-ONDES 20 L

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

MAGNETRON 20 L

Bedienings- en veiligheidsinstructies

IT CH MT

MICROONDE 20 L

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

ES

MICROONDAS 20 L

Instrucciones de utilización y de seguridad

PT

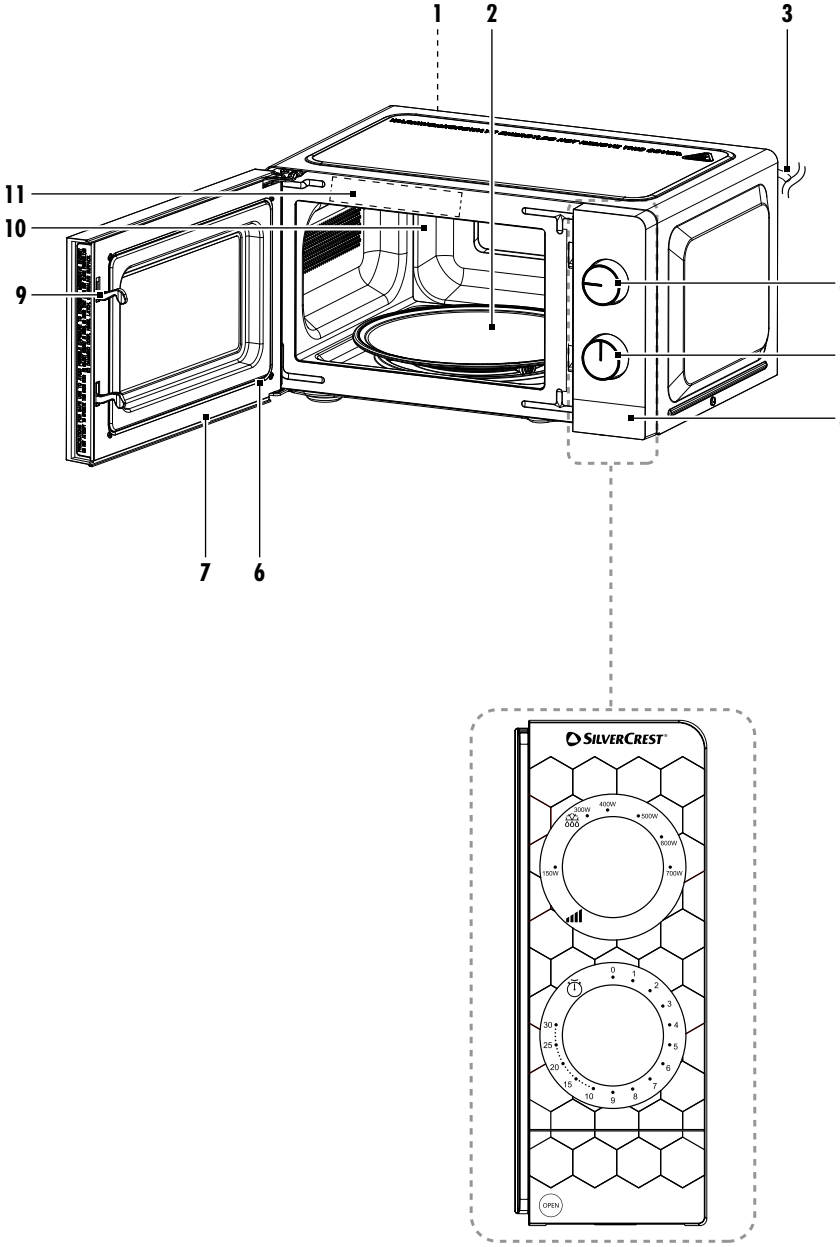
MICRO-ONDAS 20 L

Instruções de utilização e de segurança

IAN 540493_2601

GB/IE/NI/MT	Operation and safety notes	Page	4
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	19
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	35
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	52
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	68
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	84
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	100

A



Warnings and symbols used ... Page 5
Intended use ... Page 6
Scope of delivery ... Page 6
Description of parts ... Page 6
Technical data ... Page 6
Safety instructions ... Page 6
Basic principles of microwave cookery ... Page 9
Using suitable cookware ... Page 9
Before first use ... Page 10
Positioning the product ... Page 10
Assembly ... Page 10
Operation ... Page 10
Cooking food ... Page 10
Selecting the power level ... Page 10
Setting the cooking time ... Page 11
Starting the cooking process ... Page 11
Defrosting food ... Page 11
Cooking and defrosting tables ... Page 11
Cooking table ... Page 11
Cooking with the microwave ... Page 12
Defrosting table ... Page 12
Heating Frozen food ... Page 12
Recipes ... Page 13
Chocolate mug cake ... Page 13
Caramel corn ... Page 13
Breakfast potatoes ... Page 14
Microwave salmon ... Page 14
Meatloaf ... Page 14
Microwave Lemon Garlic Shrimp ... Page 15
Microwave Mac and Cheese ... Page 15
Microwave Risotto ... Page 15
Microwave Stuffed Bell Peppers ... Page 16
Microwave Eggplant Parmesan ... Page 16
Cleaning and care ... Page 17
Troubleshooting ... Page 17
Disposal ... Page 17
Warranty ... Page 18
Warranty claim procedure ... Page 18
Service ... Page 18

Warnings and symbols used

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

	**DANGER!** This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Alternating current/voltage
		Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watts
	**WARNING!** This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		Symbol for protective earth
			Use the product in dry indoor spaces only.
	**CAUTION!** This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			Warning – hot surface!
	**ATTENTION!** This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.		Food safe: This product has no adverse effect on taste or smell.
	**NOTE:** This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.		Suitable for dishwashers (only turntable **2**)
CE	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.		Safety information Instructions for use

20L MICROWAVE

Intended use

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

The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.

The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

Scope of delivery

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

1x 20L Microwave
1x Turntable
1x Turntable holder
1x Rollers
1x User manual

Description of parts

(Fig. A)

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

Technical data

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

GS-certified (SGS)

- This product fulfils the requirement of the European standard EN 55011.
- In conformity with this standard, this product is classified as Group 2 Class B equipment.
- Group 2 = The product intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
- Class B equipment = The product is suitable to be used in domestic establishments.

Safety instructions

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

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

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during cooking with the product.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the product due to the possibility of ignition.
- The product is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the product and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The product should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the product in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.

- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The product is intended to be used freestanding. It must not be placed in a cabinet or in a similar environment.

ADDITIONAL SAFETY ADVICE

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

⚠ **DANGER! Risk of burns!** During use the product gets hot. Do not touch the hot surface of product while in use nor immediately after use.

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

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

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

Positioning the product

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

Operation

⚠ **DANGER! Risk of fire!** Remove all metallic closures from the packaging of the food that you intend to heat.

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

Cleaning and care

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

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
- Always clean the door seals, cavities and adjacent parts (see "Cleaning and care").

-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.
- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

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

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

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

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

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

Basic principles of microwave cookery

- **Cooking time:** Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- **Food:** Arrange the pieces of food evenly in the product. Cut the food into pieces of approximately the same size. Place the thickest pieces near the edges.
- **Covering food:** Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- **Turning food:** While cooking, turn the food in the product once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly. Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once.
  Completely rearrange small food items, such as meatballs, after half the cooking time. Turn the meatballs and move them from the middle of the plate to the edge.
- **Food with skins:** Puncture the skins of potatoes, sausages and similar food before cooking. Otherwise, they could explode.
- **Food with thick skins:** Prick whole pumpkins, apples, chestnuts and similar food before cooking.
- **Fat or oil:** Do not thaw frozen fat or oil in the product. Do not fry foods in the product. The fat or oil could ignite.
- **Beverages:** When heating drinks with the product, bubbling may be delayed when the drink boils. Be careful when handling the container. To avoid sudden bubbling up: If possible, place a suitable glass rod in the fluid for as long as it is being heated.
  To avoid an unexpected bubbling up, leave the liquid to stand in the cooking chamber **10**for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only microwaveable popcorn shall be used.

Using suitable cookware

- The ideal material for use in a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwaves cannot penetrate metal. For this reason, metal containers and cookware should not be used.
- When using the product for heating, do not use products made of recycled paper. These can contain minute fragments of metal, which can generate sparks and/or fires.

- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list provides general hints to assist you in selecting the correct cookware.

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

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

Before first use

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

☐ Remove the packaging material (including cardboard and tape inside the cooking chamber **10**). Check if all parts are complete.

☐ Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

☐ Clean the surface with a dry cloth to remove water or dust.

Positioning the product

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

☐ Place the product on a flat surface that leaves enough space for ventilation:
- A minimum of 10 cm of free space must remain between the product and the adjacent walls (including side and back wall). It must remain possible to fully open the door **7**.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.

Assembly

☐ Insert the turntable holder **2** on the turntable drive (inside the cooking chamber **10**).

☐ Place the roller **2** on the roller surface (inside the cooking chamber **10**).

☐ Place the turntable **2** on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.

☐ Connect the power plug **3** with a socket-outlet.

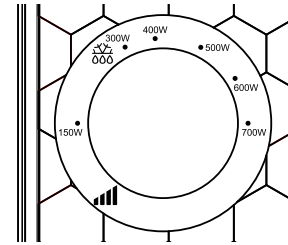
Operation

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

Cooking food

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

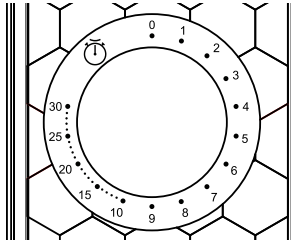
Selecting the power level



☐ Use the **POWER** knob **4** to select one of 6 power levels:

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

Setting the cooking time



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

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

Starting the cooking process

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

ⓘ **NOTE:** Always return the **TIMER** knob **5** to the **0** position under the following circumstances:
- Food is removed from the product before the set cooking time has expired.
- The product is not used.

- ☐ **Stopping the cooking process early:**
  - Turn the **TIMER** knob **5** back to the **0** position.
  - Open the door **7** by pressing the door opening button **8**.

ⓘ **NOTE:** The product enters off mode.

Defrosting food

Use the setting (300 W) on the **POWER** knob **4** for defrosting food.

ⓘ **NOTES:**

- ☐ Select the defrost function according to the defrosting label **11**. The defrost function indicates the approximate time needed to defrost for the corresponding weight of minced meat.

	kg	0.2	0.4	0.6	0.8	1
300 W	min	4	6	8	12	15

Example:
Defrosting 400 g of minced meat:
Select the power level for defrosting food (**300 W**): Rotate the **POWER** knob **4**.
Rotate the **TIMER** knob **5** to 6 minutes.

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

Cooking and defrosting tables

Cooking table

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

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

Cooking with the microwave

Food	Amount	Power (W)	Time (min)	Information
Fish fillet	400 g	600	10-15	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	500	5-10	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Potatoes	500 g	700	8-10	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Rice	100 g rice + 250 ml water	500	15	Rinse the rice before cooking.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100-300 g	500	1-5	Prepared according to recipe instruction.
Meat loaf	600 g	700	23-28	Season the meat loaf, place it on a dish and cover the dish with a lid.
Sponge cake	475 g	700	7.5	Mix all ingredients like flour, sugar, baking powder, water, margarine and egg to prepare the batter.

Defrosting table

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

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

Heating Frozen food

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

Recipes

Chocolate mug cake

7 min x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min

Ingredients

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

Preparation

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

Caramel corn

24 min x 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	4 min

Ingredients

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

Preparation

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

Breakfast potatoes

25 min x 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

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

Preparation

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

Microwave salmon

28 min x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

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

Preparation

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

Meatloaf

33-38 min x 2-3

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

Ingredients

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

Preparation

1. Mix the minced beef, onion, beaten egg and bread crumb to make a meat loaf dough and season with salt and pepper.
2. Form a meat loaf and place it in a microwaveable dish. After that cover the dish. If it was covered by plastic wrapping, leave some holes on the wrapping by a fork.
3. Cook the meat loaf for around 18-23 minutes at 700 W Microwave power.
4. Meanwhile, combine all the ingredients for sauce in a small bowl.
5. After the meat loaf is done, drizzle the sauce over meat loaf. Cover and microwave for 5 minutes at 700 W Microwave power.
6. Serve and Enjoy.

Microwave Lemon Garlic Shrimp

10 min x 1-2

Cooking time:	10 min

Ingredients

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

Preparation

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

Microwave Mac and Cheese

20 min x 1

Cooking time:	20 min

Ingredients

100 g	Elbow macaroni
120 ml	Water
60 ml	Milk
20 g	All-purpose flour
20 g	Butter
60 g	Cheddar and mozzarella cheese
½ tsp	Salt
¼ tsp	Pepper

Preparation

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

Microwave Risotto

23 min x 1-2

Cooking time:	23 min

Ingredients

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

Preparation

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

Microwave Stuffed Bell Peppers

15 min x 1-2

Cooking time:	15 min

Ingredients

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

Preparation

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

Microwave Eggplant Parmesan

20 min x 1-2

Cooking time:	20 min

Ingredients

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

Preparation

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

Cleaning and care

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

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

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

ⓘ **NOTES:**

- ☐ Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- ☐ Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- ☐ Do not use abrasive cleaning agents.
- ☐ Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- ☐ Cooking chamber: Always keep the cooking chamber **10** clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- ☐ Turntable: Clean the turntable **2** regularly with warm, soapy water. The turntable is suitable for dishwashers.
- ☐ Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
  - Door **7** (both sides)
  - Viewing window (both sides)
  - Door seal **6** and adjacent components
- ☐ Condensation: If condensation accumulates on or around the outside of the door **7**, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the product is operated in extremely humid conditions.
- ☐ Odours: Remove odours regularly. Put a deep microwave bowl – filled with a cup of water, plus the juice and peel of a lemon – into the cooking chamber **10**. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The product does not start cooking.	The door **7** is not properly closed.	Close the door **7**.
The turntable **2** makes a loud noise when turning.	The turntable **2** is not correctly positioned on rollers and turntable holder.	Place the turntable **2** correctly in the cooking chamber **10**.
	The rollers **2** and/or the floor of the cooking chamber **10** are unclean.	Clean the rollers **2** and the floor of the cooking chamber **10**.
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.

Disposal



Observe the marking of the packaging materials for waste separation, which are marked with abbreviations (a) and numbers (b) with following meaning: 1–7: plastics/20–22: paper and fibreboard/80–98: composite materials.



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



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

Warranty

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

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

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 540493_2601) available as proof of purchase.

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

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

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

Service

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) **Service Northern Ireland**
E-Mail: owim@lidl.ie

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: owim@lidl.com.mt

CE

Verwendete Warnhinweise und Symbole ... Seite 20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 21
Lieferumfang ... Seite 21
Teilebeschreibung ... Seite 21
Technische Daten ... Seite 21
Sicherheitshinweise ... Seite 21
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle ... Seite 25
Geeignetes Geschirr verwenden ... Seite 25
Vor dem ersten Gebrauch ... Seite 25
Produkt aufstellen ... Seite 26
Montage ... Seite 26
Bedienung ... Seite 26
Nahrungsmittel garen ... Seite 26
Leistungsstufe auswählen ... Seite 26
Garzeit einstellen ... Seite 26
Garprozess starten ... Seite 27
Lebensmittel auftauen ... Seite 27
Koch- und Abtautabelle ... Seite 27
Kochtabelle ... Seite 27
Kochen mit der Mikrowelle ... Seite 28
Abtau-Tabelle ... Seite 28
Erhitzen von Gefriergut ... Seite 28
Rezepte ... Seite 29
Schokoladen-Tassenkuchen ... Seite 29
Karamell-Popcorn ... Seite 29
Frühstücks-Kartoffeln ... Seite 30
Mikrowellen-Lachs ... Seite 30
Hackbraten ... Seite 30
Zitronen-Knoblauch-Garnelen aus der Mikrowelle ... Seite 31
Makkaroni mit Käse aus der Mikrowelle ... Seite 31
Mikrowellen-Risotto ... Seite 31
Gefüllte Paprikaschoten aus der Mikrowelle ... Seite 32
Parmesan-Auberginen aus der Mikrowelle ... Seite 32
Reinigung und Pflege ... Seite 32
Fehlerbehebung ... Seite 33
Entsorgung ... Seite 33
Garantie ... Seite 34
Abwicklung im Garantiefall ... Seite 34
Service ... Seite 34

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	**GEFAHR!** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.		Wechselstrom/-spannung
		Hz	Hertz (Netzfrequenz)
		W	Watt
	**WARNUNG!** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.		Symbol für Schutzerde
			Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	**VORSICHT!** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.		Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
			Achtung, heiße Oberfläche!
	**ACHTUNG!** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.		Lebensmittelsicher: Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
	**HINWEIS:** Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.		Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller **2**)
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLE 20 L

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.

Das Produkt ist nur zur Verwendung in privaten Haushalten geeignet und darf nicht in medizinischen oder gewerblichen Bereichen verwendet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

Lieferumfang

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

1x Mikrowelle 20 l
1x Drehteller
1x Arretierung
1x Laufring
1x Bedienungsanleitung

Teilebeschreibung

(Abb. A)

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

Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1100 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,1 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Garraumvolumen:	20 Liter
Gewicht:	10 kg
Abmessungen:	446 x 241 x 338 mm

GS-zertifiziert (SGS)

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

Sicherheitshinweise

BITTE MACHEN SIE SICH MIT ALLEN 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 frei stehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

ZUSÄTZLICHER SICHERHEITSHINWEIS

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

⚠ **GEFAHR! Verbrennungsgefahr!** Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Produkts während der Nutzung oder unmittelbar nach dem Gebrauch.

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

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

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

Produkt aufstellen

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

Bedienung

⚠ **GEFAHR! Brandrisiko!** Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse von der Verpackung des Lebensmittels, das erhitzt werden soll.

- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.

- Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.). Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produkts.
- Das Produkt ist nicht zum Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Steuerungssystem vorgesehen.

Reinigung und Pflege

- ⚠ **WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.
- Reinigen Sie immer die Türdichtungen, Hohlräume und angrenzenden Teile (siehe „Reinigung und Pflege“).
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Wenn die Leuchtmittel im Inneren des Produkts ersetzt werden müssen, lassen Sie dies von einem qualifizierten Fachmann durchführen.

FUNKSTÖRUNGEN MIT ANDEREN GERÄTEN

Der Betrieb des Produkts kann Störungen im Radio, Fernsehen oder ähnlichen Geräten verursachen. Falls solche Störungen auftreten, können diese durch folgende Abhilfemaßnahmen reduziert oder korrigiert werden:

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

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

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

Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle

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

Geeignetes Geschirr verwenden

- Das ideale Material zum Einsatz in einem Mikrowellenofen ist mikrowellendurchlässig, sodass die Energie in den Behälter eindringen kann, um die Nahrungsmittel zu erhitzen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallbehälter und Geschirr aus Metall verwendet werden.
- Nutzen Sie auch keine Produkte aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, welche Funken und/oder Brände verursachen können.
- Es empfiehlt sich die Nutzung von rundem/ovalem Geschirr anstelle von quadratischen oder länglichen Behältern, da Nahrungsmittel in den Eckbereichen zum Überkochen neigen. Die folgende Liste enthält allgemeine Hinweise, welche Ihnen bei der Auswahl des richtigen Geschirrs helfen sollen.

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

⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

Vor dem ersten Gebrauch

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

- ☐ Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Pappe und Klebeband innerhalb des Garraums **10**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
- ☐ Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege").
- ☐ Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

Produkt aufstellen

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

☐ Stellen Sie das Produkt auf eine flache Oberfläche mit ausreichend Platz zur Belüftung:
- Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) müssen mindestens 10 cm Freiraum verbleiben. Es muss möglich bleiben, die Tür **7** vollständig zu öffnen.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

Montage

☐ Stecken Sie die Arretierung **2** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **10**).

☐ Setzen Sie den Laufring **2** auf die Lauffläche (innerhalb des Garraums **10**).

☐ Setzen Sie den Drehteller **2** auf den Laufring und auf die Arretierung. Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf der Arretierung aufliegen.

☐ Stecken Sie den Netzstecker **3** in eine Netzsteckdose.

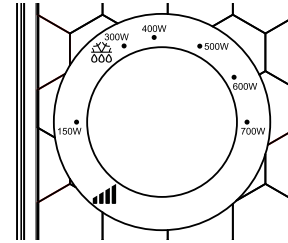
Bedienung

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

Nahrungsmittel garen

⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

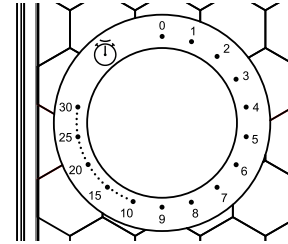
Leistungsstufe auswählen



☐ Nutzen Sie den Drehregler **POWER 4**, um eine von 6 Leistungsstufen auszuwählen:

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

Garzeit einstellen



☐ Drehen Sie den Drehregler **TIMER 5**, um eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.

ⓘ **HINWEIS:** Wählen einer Zeit von weniger als 2 Minuten: Drehen Sie den Drehregler **TIMER 5** über 2 Minuten hinaus und kehren Sie dann zur gewünschten Zeit zurück. Diese Vorgehensweise liefert genauere Ergebnisse.

Garprozess starten

- ☐ Sobald Leistungsstufe und Zeit eingestellt sind, startet das Produkt den Garprozess.
- ☐ Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, wird der Garprozess automatisch beendet und es ertönt ein Rington.

ⓘ **HINWEIS:** Stellen Sie den Drehregler **TIMER 5** unter folgenden Umständen immer auf Position **0** zurück:
- Nahrungsmittel wurden aus dem Produkt entfernt, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.
- Das Produkt wird nicht genutzt.

☐ **Garvorgang vorzeitig beenden:**
- Drehen Sie den Drehregler **TIMER 5** zurück auf Position **0**.
- Drücken Sie zum Öffnen der Tür **7** die Türöffner-Taste **8**.

ⓘ **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich aus.

Lebensmittel auftauen

Verwenden Sie die Einstellung (300 W) auf dem Drehregler **POWER 4** zum Auftauen von Lebensmitteln.

ⓘ **HINWEISE:**

☐ Wählen Sie die Auftau-Funktion gemäß Auftau-Kennzeichnung **11**. Die Abtau-Funktion gibt die ungefähre Abtauzeit für das entsprechende Gewicht von Hackfleisch an.

300 W	kg	0,2	0,4	0,6	0,8	1
	min	4	6	8	12	15

Beispiel:
400 g Hackfleisch auftauen:
Leistungsstufe zum Abtauen von Lebensmitteln auswählen (**300 W**): Drehen Sie den Drehregler **POWER 4**.
Stellen Sie den Drehregler TIMER **5** auf 6 Minuten.

☐ Um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten, sollten einige Nahrungsmittel nach etwa zwei Dritteln der Garzeit gemischt oder gewendet werden.

☐ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Rington.

Koch- und Abtautabelle

Kochtabelle

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

Kochleistung	Leistung	Anwendungsbeispiel	Gewicht	Zeit
21 %	150 W	Speiseeis leicht antauen	100 ml	1 min
43 %	300 W	Butter schmelzen	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	Ein wenig Wasser und Zitronensaft hinzufügen.
Gemüse	250 g	500	5 - 10	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	700	8 - 10	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Reis	100 g Reis + 250 ml Wasser	500	15	Spülen Sie den Reis vor dem Kochen ab.
Dessert (z. B. Pudding, Muffin)	100-300 g	500	1-5	Nach Rezepturanweisung zubereitet.
Hackbraten	600 g	700	23-28	Den Hackbraten würzen, auf einen Teller legen und den Teller mit einem Deckel abdecken.
Biskuitkuchen	475 g	700	7,5	Um den Teig anzurühren, mischen Sie alle Zutaten – Mehl, Zucker, Backpulver, Wasser, Margarine und Ei.

Abtau-Tabelle

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

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

Erhitzen von Gefriergut

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

Rezepte

Schokoladen-Tassenkuchen

7 min x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

Karamell-Popcorn

24 min x 8

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.
2. Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **2**. Garen Sie den Mais bei 700 W für 4 Minuten oder bis Sie kein „Popp"-Geräusch mehr hören.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung bei 700 W für 2 Minuten. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie bei 700 W für weitere 2 Minuten, bis viele Blasen aufsprudeln.
4. Geben Sie Vanilleextrakt und Natron in die Karamellmischung 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 **2**. Garen Sie das Popcorn bei 700 W für 1 Minute. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
6. Schütten Sie das heiße Karamell-Popcorn in einen Behälter. Lassen Sie das Karamell- Popcorn 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerbrechen Sie das Karamell-Popcorn in Stücke und lassen Sie es sich schmecken!

Frühstücks-Kartoffeln

25 min x 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

Mikrowellen-Lachs

28 min x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

1 Stück	Lachs (400 g)
½ TL	Pfeffer
½ TL	Salz
2 TL	Wasser
¼	Zitrone

Zubereitung

1. Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn er gefroren ist, den Lachs in die Mikrowelle legen, die Leistung auf 300 W und die Zeit auf 6 Minuten einstellen, um den Lachs aufzutauen.
2. Den aufgetauten Lachs herausnehmen und mit Pfeffer und Salz würzen.
3. Den gewürzten Lachs auf einen Teller legen und 2 TL Wasser hinzufügen, dann den Teller abdecken. Wenn der Lachs mit Plastikfolie bedeckt ist, mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.
4. Den Teller auf den Drehteller stellen. Die Leistung der Mikrowelle auf 600 W einstellen und den Lachs 7 Minuten lang garen.
5. Etwas Zitronensaft dazugeben und servieren.

Hackbraten

33-38 min x 2-3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23-28 min

Zutaten

500 g	Rinderhackfleisch
½	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Semmelbrösel
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Salz
Für die Sauce:	
75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomatenketchup
1 TL	Zucker
Optional	Petersilie

Zubereitung

1. Rinderhackfleisch, Zwiebel, verquirltes Ei und Semmelbrösel zu einem Hackbratenteig verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Einen Hackbraten formen und in eine mikrowellengeeignete Schale legen. Danach die Schale abdecken. Wenn der Lachs mit Plastikfolie bedeckt ist, mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.

3. Den Hackbraten etwa 18-23 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung garen.
4. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Wenn der Hackbraten fertig ist, die Sauce über den Hackbraten träufeln. Zugedeckt 5 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung in der Mikrowelle garen.
6. Servieren und genießen.

Zitronen-Knoblauch-Garnelen aus der Mikrowelle

10 min x 1-2

Garzeit:	10 min

Zutaten

200 g	Garnelen, geschält und entdarmt
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1	Zitrone, entsaftet
30 g	Butter
1 EL	Gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer nach Geschmack	

Zubereitung

1. Garnelen in eine mikrowellengeeignete Schüssel legen.
2. Knoblauch, Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer hinzufügen.
3. Zugedeckt auf höchster Stufe 3-4 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, bis die Garnelen rosa und durchgegart sind.
4. Mit Petersilie garnieren und auf Reis oder Nudeln servieren.

Makkaroni mit Käse aus der Mikrowelle

20 min x 1

Garzeit:	20 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Pasta kochen: Nudeln und Wasser zusammen in eine mikrowellengeeigneten Schüssel geben. Die Schüssel auf den Drehteller stellen und bei 700 W für 5–6 Minuten in der Mikrowelle erhitzen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
2. Käsesoße zubereiten: Die Butter bei 500 W für 2 Minuten schmelzen. Mehl und Milch einrühren, bis die Masse glatt ist und eindickt. Käse, Salz und Pfeffer unterrühren.
3. Pasta und Soße mischen: Die gekochten Nudeln in die Käsesoße geben und umrühren, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.
4. Erhitzen und Servieren: Weitere 5–6 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis der Käse geschmolzen und cremig ist.

Mikrowellen-Risotto

23 min x 1-2

Garzeit:	23 min

Zutaten

200 g	Arborio-Reis
480 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
120 ml	Weißwein (optional)
60 g	Geriebener Parmesankäse
80 g	Gehackte Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch, gehackt (3 g)
15 g	Butter
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch garen:
   – In einer mikrowellengeeigneten Schüssel gehackte Zwiebeln, gehackten Knoblauch und Butter vermengen. In der Mikrowelle bei 700 W für 2–3 Minuten garen, bis die Zwiebeln glasig sind.
2. Reis kochen:
   – Den Arborio-Reis in die Schüssel geben und umrühren, um ihn mit der Buttermischung zu bedecken.
   – Brühe und Weißwein (falls verwendet) hinzufügen. In der Mikrowelle bei 700 W für 10–12 Minuten kochen, dabei alle 3–4 Minuten umrühren, bis der Reis weich und cremig ist.

3. Risotto fertigstellen:
   – Geriebenen Parmesankäse unterrühren. In der Mikrowelle bei 700 W noch einmal 2–3 Minuten erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und heiß servieren.

Gefüllte Paprikaschoten aus der Mikrowelle

15 min x 1-2

Garzeit:	15 min

Zutaten

2	Paprikaschoten
120 g	Gekochter Reis
120 g	Rinder- oder Putenhackfleisch
120 ml	Tomatensoße
30 g	Geraspelter Cheddar- und Mozzarella-Käse
40 g	Gehackte Zwiebeln
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Paprikaschoten vorbereiten:
   – Von den Paprikaschoten die Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
   – In eine mikrowellengeeignete Schüssel legen.
2. Füllung zubereiten:
   – In einer mikrowellengeeigneten Schüssel den gekochten Reis, das Hackfleisch, die Tomatensoße, die gehackten Zwiebeln und die optionalen Kräuter mischen.
   – In der Mikrowelle bei 700 W für 4–5 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart ist.
3. Paprika füllen und garen:
   – Die Paprikaschoten mit der gegarten Mischung füllen.
   – Mit dem geraspelten Käse bestreuen.
   – 4–5 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen ist.

Parmesan-Auberginen aus der Mikrowelle

20 min x 1-2

Garzeit:	20 min

Zutaten

1	Große Aubergine, in runde Scheiben geschnitten
240 ml	Marinara-Soße
120 g	Geraspelter Mozzarella-Käse
60 g	Geriebener Parmesankäse
60 g	Paniermehl
1	Ei, verquirlt
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Aubergine vorbereiten:
   – Auberginenscheiben in das verquirlte Ei tauchen, dann mit dem Paniermehl bestreuen.
   – In einer Schicht auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen.
2. Aubergine garen:
   – In der Mikrowelle bei 700 W für 5–6 Minuten garen; nach der Hälfte der Zeit umdrehen, bis die Auberginen weich sind und das Paniermehl goldbraun ist.
3. Zutaten kombinieren:
   – In einer mikrowellengeeigneten Schüssel die Marinara-Soße, die gekochten Auberginenscheiben und den geraspelten Mozzarella-Käse schichten.
   – Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und mit einer Schicht Mozzarella und Parmesan abschließen.
4. Überbacken:
   – Weitere 8–10 Minuten bei 700 W in der Mikrowelle erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen bildet.

Reinigung und Pflege

⚠ **GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!** Vor dem Reinigen: Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠ **GEFAHR! Risiko von Verbrennungen!** Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

ⓘ **HINWEISE:**

- ☐ Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- ☐ Benutzen Sie keine Reinigungssprays oder andere aggressiven Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen an der Oberfläche verursachen können.
- ☐ Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- ☐ Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- ☐ Garraum: Halten Sie den Garraum **10** stets sauber. Falls Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
  Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf dem Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
- ☐ Drehteller: Reinigen Sie den Drehteller **2** regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller ist für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- ☐ Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
  - Tür **7** (beide Seiten)
  - Sichtfenster (beide Seiten)
  - Türdichtung **6** und angrenzende Komponenten
- ☐ Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür **7** herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- ☐ Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone – in den Garraum **10**. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür **7** ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür **7**.
Der Drehteller **2** macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller **2** ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller **2** korrekt im Garraum **10**.
	Der Laufring **2** und/oder der Boden des Garraums **10** sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring **2** und den Boden des Garraums **10**.
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Entsorgung



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Garantie

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

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

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 540493_2601) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

Service

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) **Service Belgien**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Avertissements et symboles utilisés ... Page 36
Utilisation conforme aux prescriptions ... Page 37
Contenu de l'emballage ... Page 37
Description des pièces ... Page 37
Données techniques ... Page 37
Consignes de sécurité ... Page 37
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes ... Page 41
Utilisation de récipients appropriés ... Page 41
Avant la première utilisation ... Page 41
Positionnement du produit ... Page 42
Montage ... Page 42
Fonctionnement ... Page 42
Cuisson des aliments ... Page 42
Sélection du niveau de puissance ... Page 42
Réglage du temps de cuisson ... Page 42
Démarrer la cuisson ... Page 42
Décongélation des aliments ... Page 43
Tableau de cuisson et décongélation ... Page 43
Tableau de cuisson ... Page 43
Cuisiner au four à micro-ondes ... Page 44
Tableau de décongélation ... Page 44
Chauffage des aliments surgelés ... Page 44
Recettes ... Page 45
Gâteau au chocolat ... Page 45
Maïs caramélisé ... Page 45
Pommes de terre pour le petit-déjeuner ... Page 46
Saumon au micro-ondes ... Page 46
Pain de viande ... Page 47
Crevettes à l'ail et au citron ... Page 47
Macaroni au fromage ... Page 47
Risotto au micro-ondes ... Page 48
Poivrons farcis ... Page 48
Aubergine au parmesan ... Page 49
Nettoyage et entretien ... Page 49
Dépannage ... Page 50
Mise au rebut ... Page 50
Garantie ... Page 50
Faire valoir sa garantie ... Page 51
Service après-vente ... Page 51

Avertissements et symboles utilisés

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

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

MICRO-ONDES 20 L

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.

1x Micro-ondes 20 l
1x Plateau tournant
1x Dispositif de blocage
1x Anneau
1x Manuel d'utilisation

Description des pièces

(Ill. A)

1 Fentes d'aération (au dos du produit – non illustrées)
2 Plateau tournant avec anneau et dispositif de blocage
3 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
4 Bouton de réglage **POWER** (niveau de puissance)
5 Bouton de réglage **TIMER**
6 Élement de porte (joint de porte)
7 Cadre de la porte
8 Bouton d'ouverture de la porte
9 Crochet
10 Espace de cuisson
11 Étiquette de décongélation

Données techniques

Tension nominale :	220–240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1100 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,1 W
Classe de protection :	I
Puissance de sortie :	700 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	20 litres
Poids :	10 kg
Dimensions :	446 x 241 x 338 mm

Certification GS (SGS)

- Ce produit est conforme à l'exigences 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 CONCERNANT SON UTILISATION ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée pour des 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 !** L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas la surface chaude de l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

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

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

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

Positionnement du produit

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

Fonctionnement

⚠ **DANGER ! Risque d'incendie !** Retirez toutes les pièces métalliques de l'emballage des aliments à chauffer.

- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit.
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec un programmateur externe ou un système de télécommande séparé.

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 de 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

- 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
Plateau/plaque en métal	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'alu	Non

⚠ **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 !

Avant la première utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !** Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.

- ☐ Retirez les matériaux d'emballage (y comprisle carton et le ruban adhésif présent 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). La porte **7** doit toujours s'ouvrir complètement.
  - Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.

Montage

- ☐ Placez le dispositif de blocage **2** sur l'axe du plateau tournant (dans l'espace de cuisson **10**).
- ☐ Placez l'anneau **2** sur la surface qui tournera (dans l'espace de cuisson **10**).
- ☐ Positionnez le plateau tournant **2** sur l'anneau et le dispositif de blocage. Le plateau tournant doit être correctement posé sur le dispositif de blocage.
- ☐ Branchez la fiche de secteur **3** sur une prise réseau.

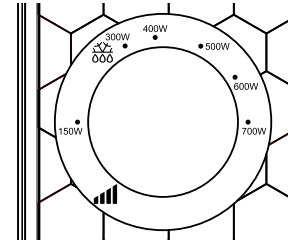
Fonctionnement

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

Cuisson des aliments

⚠ **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 !

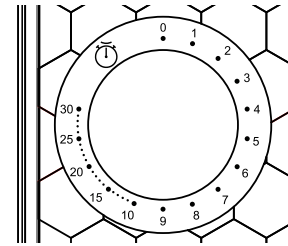
Sélection du niveau de puissance



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

Niveau de puissance	Puissance de cuisson	Alimentation
FAIBLE	21 %	150 W
DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS	43 %	300 W
M. FAIBLE	57 %	400 W
MOYEN	71 %	500 W
M. ÉLEVÉ	86 %	600 W
ÉLEVÉ	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**.

ⓘ **REMARQUE :** 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.

ⓘ **REMARQUE :** Selon que vous rencontrez les circonstances suivantes, 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 :**
- Tournez le bouton de réglage **TIMER 5** sur la position **0**.
- Ouvrez la porte **7** en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte **8**.

ⓘ **REMARQUE :** Le produit passe en mode arrêt.

Décongélation des aliments

Utilisez le réglage (300 W) sur le bouton **POWER 4** pour décongeler les aliments.

ⓘ **REMARQUES :**

☐ Sélectionnez la fonction de décongélation en suivant les indications présentes sur l'étiquette de décongélation **11**. La fonction décongélation indique un temps de décongélation approximatif pour le poids correspondant de viande hachée.

300 W	kg	0,2	0,4	0,6	0,8	1
	min	4	6	8	12	15

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 le bouton **TIMER 5** sur 6 minutes.

☐ Pour obtenir une décongélation uniforme, certains aliments doivent être mélangés ou retournés au bout des deux tiers environ du temps réglé.

☐ 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	Alimentation	Exemple d'utilisation	Poids	Temps
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 four à micro-ondes

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée (min)	Informations
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 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 un peu d'eau. Remuez les aliments de temps en temps.
Riz	100 g de riz + 250 ml d'eau	500	15	Rincez le riz avant la cuisson.
Dessert (par exemple, pudding, cupcake)	100-300 g	500	1-5	Préparé selon les instructions de la recette.
Pain de viande	600 g	700	23-28	Assaisonnez le pain de viande, placez-le dans un plat et couvrez le plat avec un couvercle.
Génoise	475 g	700	7,5	Mélangez tous les ingrédients tels que la farine, le sucre, la levure chimique, l'eau, la margarine et les œufs pour préparer la pâte.

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

Chauffage des aliments surgelés

Aliment	Poids	Puissance (W)	Durée (min)
Soupe	400 ml	600	8-10
Ragoût	500 g	600	10-13
Plats d'accompagnement (par exemple, riz, pâtes)	500 g	600	8-10
Légumes	300 g	600	8-10

Recettes

Gâteau au chocolat

7 min x 1

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Ajoutez la farine, la levure chimique, le sucre en poudre et la poudre de cacao dans un grand bol allant au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients.
2. Ajoutez un œuf et mélangez tous les ingrédients.
3. Ajoutez le lait et l'huile végétale. Ajoutez de l'extrait de vanille ou un autre extrait, si vous le souhaitez. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des noix ou des raisins secs. Mélangez tous les ingrédients.
5. Placez le bol 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 lever et devienne ferme.
6. Portez des gants de cuisine pour retirer le bol chaud. Savourez le délicieux gâteau !

Maïs caramélisé

24 min x 8

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

Ingrédients

60 g	Grain de maïs
240 g	Sucre roux
60 ml	Sirop de maïs
3 cuillères à soupe	Beurre non salé
½ cuillère à café	Sel
1 cuillère à café	Extrait de vanille
¼ cuillère à café	Bicarbonate de soude
Quelques gouttes	Huile végétale (facultatif)

Préparation

1. Placez les grains de maïs dans un sachet en papier. Ajoutez quelques gouttes d'huile végétale, si vous le souhaitez. Sertissez le haut du sachet plusieurs fois pour le fermer.
2. Placez le sachet 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 le son « pop ».
3. Préparation du caramel : Ajoutez le sucre, le sirop de maïs, le beurre et le sel dans un grand bol 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 qu'il forme de nombreuses bulles.
4. Ajoutez l'extrait de vanille et le bicarbonate de soude au mélange de caramel et remuez bien. Ajoutez immédiatement un tiers du caramel chaud sur le pop-corn dans le sachet. Fermez le sac et secouez-le pour enrober le pop-corn. Ajoutez un autre tiers du caramel sur le pop-corn. Fermez le sac et secouez-le. Ajoutez le reste du caramel sur le pop-corn et secouez une dernière fois le sachet.
5. Placez le sachet au centre du plateau tournant **2**. Faites cuire le pop-corn à 700 W pendant 1 minute. Portez des gants de cuisine pour retirer et secouer le sachet chaud.
6. Versez le maïs au caramel chaud dans un récipient. Laissez le maïs au caramel refroidir complètement pendant 20 minutes. Cassez le maïs au caramel et dégustez !

Pommes de terre pour le petit-déjeuner

25 min x 2

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

Ingrédients

2	Pommes de terre de taille moyenne (pelées et coupées en tranches)
½	Oignon (tranché)
¼ cuillère à café	Sel
⅛ cuillère à café	Poivre
¼ cuillère à café	Sel à l'ail
60 g	Fromage de cheddar

Préparation

1. Placez les tranches de pommes de terre et d'oignons dans un bol allant au micro-ondes.
2. 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 bol.
3. 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.
4. Ajoutez le fromage et faites cuire à 500 W pendant 1 minute.
5. Portez des gants de cuisine pour retirer le bol chaud. Savourez ce délicieux petit-déjeuner !

Saumon au micro-ondes

28 min x 1

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

Ingrédients

1 pièce	Saumon (400 g)
½ cuillère à café	Poivre
½ cuillère à café	Sel
2 cuillères à café	Eau
¼	citron

Préparation

1. Sortez le saumon du réfrigérateur. S'il était congelé, décongelez-le en réglant la puissance sur 300 W et la durée sur 6 min.
2. Sortez le saumon décongelé et assaisonnez-le avec du poivre et du sel.
3. Mettez le saumon assaisonné dans un plat et ajoutez 2 cuillères à café d'eau, puis couvrez le plat. S'il a été recouvert d'un emballage plastique, faites quelques trous dans l'emballage à l'aide d'une fourchette.
4. Placez le plat sur le plateau tournant. Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 W et faites cuire pendant 7 minutes.
5. Ajoutez un peu de jus de citron et servez.

Pain de viande

33-38 min x 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 cuillère à café	Poivre
¼ cuillère à café	Sel
Pour la sauce :	
75 ml	Eau
1 cuillère à soupe	Moutarde
2 cuillères à soupe	Ketchup de tomates
1 cuillère à café	Sucre
En option	Persil

Préparation

1. Mélangez le bœuf haché, l'oignon, l'œuf battu et la chapelure pour obtenir une pâte à pain de viande et assaisonnez de sel et de poivre.
2. Formez un pain de viande et placez-le dans un plat allant au micro-ondes. Couvrez ensuite le plat. S'il a été recouvert d'un emballage plastique, faites quelques trous dans l'emballage à l'aide d'une fourchette.
3. Faites cuire le pain de viande pendant 18 à 23 minutes à une puissance de 700 W au micro-ondes.
4. Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients de la sauce dans un petit bol.
5. Une fois le pain de viande cuit, arrosez-le de sauce. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 5 minutes à une puissance de 700 W.
6. Servez et savourez.

Crevettes à l'ail et au citron

10 min x 1-2

Temps de cuisson :	10 min

Ingrédients

200 g	Crevettes, pelées et déveinées
2 gousses	Ail, haché
1	Citron (jus)
30 g	Beurre
1 cuillère à soupe	Persil haché
Sel et poivre pour l'assaisonnement	

Préparation

1. Placer les crevettes sur un plat allant au micro-ondes.
2. Ajouter l'ail, le jus de citron, le beurre, le sel et le poivre.
3. Couvrir et cuire au micro-ondes à puissance élevée pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses et bien cuites.
4. Garnir de persil et servir sur du riz ou des pâtes

Macaroni au fromage

20 min x 1

Temps de cuisson :	20 min

Ingrédients

100 g	Macaroni
120 ml	Eau
60 ml	Lait
20 g	Farine multi-usage
20 g	Beurre
60 g	Cheddar et mozzarella
½ cuillère à café	Sel
¼ cuillère à café	Poivre

Préparation

1. Cuire les pâtes : Combiner les macaroni et l'eau dans un bol allant au micro-ondes. Placer le bol dans le micro-ondes et cuire à 700 W pendant 5 à 6 minutes, en mélangeant à mi-cuisson.
2. Réaliser la sauce au fromage : Faire fondre le beurre à 500 W pendant 2 minutes. Incorporer la farine et le lait jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épaissi. Ajouter le fromage, le sel et le poivre.

3. Combiner les pâtes et la sauce : Ajouter les macaroni cuits à la sauce au fromage et mélanger jusqu'à ce que les pâtes soient bien recouvertes de sauce.
4. Combiner et servir : Remettre au micro-ondes à 700 W pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et crémeux.

Risotto au micro-ondes

23 min x 1-2

Temps de cuisson :	23 min

Ingrédients

200 g	Riz arborio
480 ml	Bouillon de poulet ou de légumes
120 ml	Vin blanc (optionnel)
60 g	Parmesan râpé
80 g	Oignon haché
1 gousse	Ail, haché (3 grammes)
15 g	Beurre
½ cuillère à café	Sel
¼ cuillère à café	Poivre

Préparation

1. Cuire l'oignon et l'ail :
   – Dans un bol allant au micro-ondes, combiner l'oignon haché, l'ail haché et le beurre. Cuire au micro-ondes à 700 W pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
2. Cuire le riz :
   – Ajouter le riz arborio au bol et mélanger pour recouvrir le riz du mélange au beurre.
   – Ajouter le bouillon et le vin blanc (le cas échéant). Cuire au micro-ondes à 700 W pendant 10 à 12 minutes, en mélangeant toutes les 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre et crémeux.
3. Terminer le risotto :
   – Incorporer le parmesan râpé. Cuire au micro-ondes à 700 W pendant 2 à 3 minutes supplémentaires pour que le risotto soit bien chaud. Assaisonner avec du sel et du poivre et servir chaud.

Poivrons farcis

15 min x 1-2

Temps de cuisson :	15 min

Ingrédients

2	Poivrons
120 g	Riz cuit
120 g	Bœuf ou dinde hachée
120 ml	Sauce tomate
30 g	Cheddar râpé et mozzarella
40 g	Oignon haché
½ cuillère à café	Sel
½ cuillère à café	Poivre

Préparation

1. Préparer les poivrons :
   – Couper la queue des poivrons et en retirer les graines.
   – Les placer sur un plat allant au micro-ondes.
2. Cuire la farce :
   – Dans un bol allant au micro-ondes, combiner le riz cuit, la viande hachée, la sauce tomate, l'oignon haché et les aromates.
   – Cuire au micro-ondes à 700 W pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
3. Farcir et cuire les poivrons :
   – Remplir les poivrons du mélange cuit.
   – Ajouter le fromage râpé.
   – Cuire au micro-ondes à 700 W pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les poivrons soient tendres et que le fromage soit fondu.

Aubergine au parmesan

20 min x 1-2

Temps de cuisson :	20 min

Ingrédients

1	Grosse aubergine, coupée en rondelles
240 ml	Sauce marinara
120 g	Mozzarella (en lanières)
60 g	Parmesan râpé
60 g	Chapelure
1	Œuf (battu)
½ cuillère à café	Sel
½ cuillère à café	Poivre

Préparation

1. Préparer l'aubergine :
   - Tremper les rondelles d'aubergine dans l'œuf battu, puis les recouvrir de chapelure.
   - Les placer en une seule couche sur une assiette allant au micro-ondes.
2. Cuire l'aubergine :
   - Cuire au micro-ondes à 700 W pendant 5 à 6 minutes, en retournant les rondelles à mi-cuisson, jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre et la chapelure dorée.
3. Préparer le plat :
   - Dans un plat allant au micro-ondes, mettre une couche de sauce marinara, une couche de tranches d'aubergine cuite et de la mozzarella en lanières.
   - Répéter ces couches jusqu'à épuisement des aliments, en terminant par une couche de mozzarelle et de parmesan.
4. Cuire le plat :
   - Cuire au micro-ondes à 700 W pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et fasse des bulles.

Nettoyage et entretien

⚠ **DANGER ! Risque d'électrocution !** Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche de 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 nettoyants en aérosol ou d'autres produits de nettoyage agressifs car ils peuvent provoquer des taches, des traînées ou un voile sur la surface.
- ☐ N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- ☐ Carcasse : Nettoyez le boîtier du produit avec un chiffon légèrement humidifié.
- ☐ Espace de cuisson : Conservez toujours l'espace de cuisson **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 :
  - Porte **7** (des deux côtés)
  - Hublot (des deux côtés)
  - Joint de la porte **6** et toutes les pièces adjacentes
- ☐ Eau de condensation : Si de la condensation s'accumule sur ou autour de l'extérieur de la porte **7**, 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	Solutions possible
Le produit ne démarre pas la cuisson.	La porte **7** n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte **7**.
Le plateau tournant **2** fait un drôle de bruit en tournant.	Le plateau tournant **2** n'est pas correctement positionné sur un anneau et un dispositif de blocage.	Placez le plateau tournant **2** correctement dans l'espace de cuisson **10**.
	L'anneau **2** et/ou le fond de l'espace de cuisson **10** sont sales.	Nettoyez l'anneau **2** 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



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

Produit :





Suivez l'info-tri illustré pour un tri optimal. Ce marquage est spécifique au marché français.



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



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

Article L217-16 du Code de la consommation
Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

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

Article L217-4 du Code de la consommation
Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

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

Article L217-5 du Code de la consommation
Le bien est conforme au contrat :

1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation
L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil
Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil
L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

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

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

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

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

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 540493_2601) 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

(BE) **Service après-vente Belgique**
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**
Tél.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

CE

Gebruikte waarschuwingen en symbolen ... Pagina 53
Beoogd gebruik ... Pagina 54
Leveringsomvang ... Pagina 54
Onderdelenbeschrijving ... Pagina 54
Technische gegevens ... Pagina 54
Veiligheidstips ... Pagina 54
Grondbeginselen voor garen in de magnetron ... Pagina 57
Gebruik geschikt serviesgoed ... Pagina 58
Voor het eerste gebruik ... Pagina 58
Product neerzetten ... Pagina 58
Montage ... Pagina 58
Bediening ... Pagina 58
Levensmiddelen garen ... Pagina 59
Vermogensniveau selecteren ... Pagina 59
Gaartijd instellen ... Pagina 59
Het gaarproces starten ... Pagina 59
Levensmiddelen ontdooien ... Pagina 59
Kook- en ontdooitabel ... Pagina 60
Kooktabel ... Pagina 60
Koken met de magnetron ... Pagina 60
Ontdooitabel ... Pagina 61
Bevroren levensmiddelen opwarmen ... Pagina 61
Recepten ... Pagina 61
Chocoladecake in een mok ... Pagina 61
Karamel popcorn ... Pagina 62
Ontbijtaardappeltjes ... Pagina 62
Zalm uit de magnetron ... Pagina 63
Gehaktbrood ... Pagina 63
Citroen-Knoflookgarnalen uit de magnetron ... Pagina 64
Macaroni met kaas uit de magnetron ... Pagina 64
Magnetron-risotto ... Pagina 64
Gevulde paprika's uit de magnetron ... Pagina 65
Aubergine met Parmezaanse kaas uit de magnetron ... Pagina 65
Schoonmaken en onderhoud ... Pagina 66
Probleemoplossing ... Pagina 66
Afvoer ... Pagina 67
Garantie ... Pagina 67
Afwikkeling in geval van garantie ... Pagina 67
Service ... Pagina 67

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In de gebruiksaanwijzing, de beknopte handleiding en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	**GEVAAR!** Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Wisselstroom/-spanning
		Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	**WAARSCHUWING!** Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Symbool voor aardleiding
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	**VOORZICHTIG!** Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
			Opgelet, heet oppervlak!
	**OPGELET!** Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.		Voedselveilig: Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	**TIP:** Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.		Geschikt voor de vaatwasser (alleen draaiplateau **2**)
CE	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.		Veiligheidstips Aanwijzingen voor het gebruik

MAGNETRON 20 L

Beoogd gebruik

Dit product is bestemd voor het opwarmen en bereiden van levensmiddelen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.

Het product is geschikt voor gebruik in privéhuishoudens en mag niet voor medische of commerciële doeleinden worden gebruikt.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

Leveringsomvang

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

1x Magnetron 20 L
1x Draaiplateau
1x Vergrendeling
1x Loopring
1x Gebruiksaanwijzing

Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

1 Ventilatieopeningen (aan de achterzijde van het product – niet afgebeeld)
2 Draaiplateau met loopring en vergrendeling
3 Aansluitsnoer met netstekker
4 Draairegelaar **POWER** (vermogensniveau)
5 Draairegelaar **TIMER**
6 Deureenheid (deurafdichting)
7 Deurframe
8 Deur openen-knop
9 Vergrendeling
10 Kookruimte
11 Ontdooilabel

Technische gegevens

Nominale spanning:	220–240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1100 W
Opgenomen vermogen in Uit-stand:	0,1 W
Beschermingsklasse:	I
Vermogensafgifte:	700 W
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Volume kookruimte:	20 liter
Gewicht:	10 kg
Afmetingen:	446 x 241 x 338 mm

GS-gecertificeerd (SGS)

- Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011.
- Dit product wordt conform deze norm aangemerkt als apparaat van groep 2, klasse B.
- Groep 2 = het product produceert doelgerichte hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voor warmtebehandeling van levensmiddelen.
- Apparaat van klasse B = het product is geschikt voor huishoudelijk gebruik.

⚠ Veiligheidstips

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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPS ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR LATER GEBRUIK BEWAREN

- Dit product kan door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke bekwaamheden of gebrek aan kennis en ervaring worden gebruikt, als deze onder toezicht staan of aanwijzingen over een veilig gebruik van het product hebben ontvangen en de hiermee verbonden gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het product spelen.

Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.

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

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

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

- Als het aansluitsnoer is beschadigd, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te vermijden.
- Dit product is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare toepassingen, zoals:
  - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkplekken;
  - Boerderijen;
  - Voor gasten in hotels, motels en andere huisvesting;
  - B&B's en dergelijke.
- Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.
- Er mag alleen serviesgoed worden gebruikt, dat geschikt is voor gebruik in magnetron.
- Het is niet toegestaan om levensmiddelen en dranken in metalen houders in het product op te warmen.
- Als levensmiddelen in kunststof of papieren bakjes worden verhit, moet het product in de gaten worden gehouden, omdat het mogelijk is dat deze ontbranden.
- Dit product bestemd voor het verhitten van levensmiddelen en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding, alsmede het opwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan het risico op letsel, ontbranden of branden inhouden.
- Als er rook uit het product komt, moet het worden uitgeschakeld, worden ontkoppeld van het lichtnet en moet de deur gesloten worden gehouden, om de vlammen te doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd, eruptief koken en daarom is voorzichtigheid geboden bij het behandelen van de kom.
- De inhoud van babyflessen en glazen met babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de dop en hele, hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verhit, omdat deze ook na het beëindigen van het verhitten in de magnetron nog kunnen exploderen.
- Het product moet regelmatig worden gereinigd en restanten van levensmiddelen moeten worden verwijderd.

- Ontoereikend schoonhouden van het product kan leiden tot vernietiging van het oppervlak, wat de levensduur negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties tot gevolg heeft.
- Het product mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
- Het product is bestemd voor vrijstaande gebruik. Het mag niet in een kast en dergelijke worden geplaatst.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSTIP

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

⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het hete oppervlak van het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan.

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

⚠ **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Gebruik een beschadigd product nooit. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.

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

Product neerzetten

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

Bediening

⚠ **GEVAAR! Brandgevaar!** Verwijder alle metaalachtige sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die moeten worden verhit.

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

Schoonmaken en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!**

Verwondingsgevaar! Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.

- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.

- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, druppels zowel als spatwater.
- Reinig altijd de deurrubbers, uitsparingen en aangrenzende delen (zie 'Reiniging en onderhoud').
-  Verwijder de lichtgrijze mica afdekplaat niet, die is aangebracht in de kookuimte ter bescherming tegen de microgolven.
- Als de lamp in het product moet worden vervangen, laat dit dan uitvoeren door een gekwalificeerde vakman.

INTERFERENTIE MET ANDERE APPARATEN

Het gebruik van het product kan radio's, tv's of vergelijkbare apparaten storen.
Als dergelijke storingen zich voordoen, kunnen deze door de volgende maatregelen verminderd of gecorrigeerd worden:

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

VEILIGHEIDSMAATREGELEN OM OVERMATIG CONTACT MET MICROGOLFSTRALING TE VERMIJDEN

- Probeer het product niet te gebruiken als de deur is geopend.
  Dit kan leiden tot contact met een potentieel schadelijke dosis microgolfstraling.
  Het is ook belangrijk om de veiligheidsvergrendelingen niet open te breken of te manipuleren.
- Klem niets tussen de deur. Let erop dat er geen resten van levens- of schoonmaakmiddelen op de afdichtingen achterblijven.

Grondbeginselen voor garen in de magnetron

- **Gaartijd:** Let op de gaartijd. Kies de kortste aangegeven gaartijd en verleng deze naar behoefte. Te lang gegaarde levensmiddelen kunnen beginnen te roken of ontbranden.
- **Levensmiddelen:** Spreid de voedingsmiddelen in het product gelijkmatig uit. Snijd de voedingsmiddelen in stukken van ongeveer gelijke grootte. Leg de dikste stukken in de buurt de randen.
- **Voedingsmiddelen afdekken:** Bedek de voedingsmiddelen tijdens het garen met een voor de magnetron geschikt deksel. Het deksel voorkomt spatten en draagt eraan bij dat de gerechten gelijkmatig gaar worden.
- **Levensmiddelen omkeren:** Keer de levensmiddelen in het product tijdens het garen eenmaal om, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller gaar worden. Grote stukken voedsel zoals braadvlees, moeten minstens een keer omgedraaid worden.
  Verdeel kleine levensmiddelen, zoals gehaktballetjes, na de helft van de gaartijd volledig opnieuw. Draai de gehaktballetjes en verplaats deze van het midden van het bord naar de rand.
- **Levensmiddelen met vel/schaal:** Maak gaatjes in de schil van aardappelen, het vel van worsten en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart. Anders kunnen deze exploderen.
- **Levensmiddelen met een dik vel/dikke schil:** Prik in hele pompoenen, appels, kastanjes en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart.
- **Vet of olie:** Ontdooi geen gestold vet of olie in dit product. U kunt in dit product niet frituren. Vet en olie kunnen in brand vliegen.

- **Dranken:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kan kookvertraging optreden als de drank de kooktemperatuur heeft bereikt. Wees daarom voorzichtig als u de kom beetpakt. Om plotseling koken te voorkomen: Plaats, indien mogelijk, een geschikt glasstaafje in de vloeistof, zolang deze wordt verwarmd.
  Laat de vloeistof na het opwarmen ongeveer 20 seconden in de kookruimte **10** staan om onverwachts opborrelen te voorkomen.
- **Popcorn:** Gebruik alleen popcorn die geschikt is voor de magnetron.

Gebruik geschikt serviesgoed

- Het ideale materiaal voor gebruik in een magnetronoven laat microgolven door, zodat de energie kan binnendringen in de schaal, om de levensmiddelen te verwarmen. Microgolven zijn niet in staat door metaal dringen. Daarom moeten er geen metalen schalen en serviesgoed worden gebruikt.
- Gebruik ook geen producten van gerecycled papier. Deze kunnen kleine metaaldeeltjes bevatten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Het wordt aanbevolen om rond/ovaal serviesgoed te gebruiken in plaats van vierkante of langwerpige schalen, aangezien levensmiddelen in die hoeken de neiging hebben te worden overkookt. De volgende lijst bevat algemene tips, die u helpen bij het kiezen van het juiste serviesgoed.

Kookgerei	Magnetron
Hittebestendig glas	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja
Vaatwerk van kunststof (geschikt voor de magnetron)	Ja
Keukenpapier	Ja
Metalen tablet/-plaat	Nee
Aluminiumfolie en foliehouder	Nee

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!** Gebruik nooit metalen voorwerpen in het product. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor er vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

Voor het eerste gebruik

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!** Gebruik het product nooit als het leeg is.

- ☐ Verwijder het verpakkingsmateriaal (inclusief karton en plakband) in de kookruimte **10**). Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- ☐ Maak het product en de accessoires schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").
- ☐ Maak het oppervlak schoon met een droge doek om water of stof te verwijderen.

Product neerzetten

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

- ☐ Plaats het product op een vlakke ondergrond met voldoende ruimte voor ventilatie:
  - Er moet een ruimte van ten minste 10 cm vrij blijven tussen het product en de aangrenzende wanden (inbegrepen zij- en achterwand). Het moet mogelijk blijven om de deur **7** volledig te openen.
  - Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.

Montage

- ☐ Steek de vergrendeling **2** op de aandrijving van het draaiplateau (in de kookruimte **10**).
- ☐ Plaats de loopring **2** op het loopvlak (in de kookruimte **10**).
- ☐ Zet het draaiplateau **2** op de loopring en op de vergrendeling. Het draaiplateau moet goed op de vergrendeling liggen.
- ☐ Steek de netstekker **3** in een stopcontact.

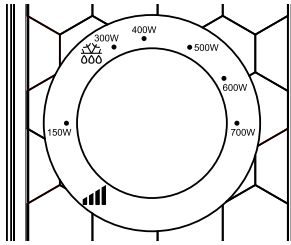
Bediening

ⓘ **TIP:** Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een zwakke geur afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.

Levensmiddelen garen

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!** Gebruik nooit metalen voorwerpen in het product. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor er vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

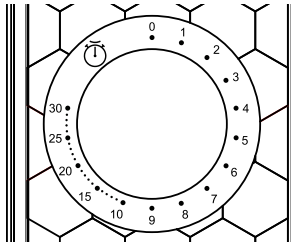
Vermogensniveau selecteren



☐ Gebruik de draairegelaar **POWER 4** om een van de 6 vermogensniveaus te kiezen:

Vermogensniveau	Kookvermogen	Vermogen
LAAG	21 %	150 W
GERECHTEN ONTDOOIEN	43 %	300 W
MIDDELLAAG	57 %	400 W
MIDDEL	71 %	500 W
MIDDELHOOG	86 %	600 W
HOOG	100 %	700 W

Gaartijd instellen



☐ Draai de draairegelaar **TIMER 5** om een gaartijd van maximaal 30 minuten in te stellen.

ⓘ **TIP:** Kies een tijd van minder dan 2 minuten: Draai de draairegelaar **TIMER 5** voorbij stand 2 minuten en draai de regelaar dan terug naar de gewenste tijd. Deze manier levert nauwkeuriger resultaten.

Het gaarproces starten

☐ Het product start het gaarproces, zodra het vermogensniveau en de tijd zijn ingesteld.

☐ Als de ingestelde gaartijd is verstreken, wordt het gaarproces automatisch beëindigd en klinkt een bel.

ⓘ **TIP:** Zet de draairegelaar **TIMER 5** onder de volgende omstandigheden altijd terug op stand **0**:
- De levensmiddelen werden uit het product verwijderd, voordat de ingestelde gaartijd was verstreken.
- Het product wordt niet gebruikt.

☐ **Het gaarproces voortijdig beëindigen:**
- Draai de draairegelaar **TIMER 5** terug naar stand **0**.
- Open de deur **7** door op de deur openen-knop **8** te drukken.

ⓘ **TIP:** Het apparaat schakelt uit.

Levensmiddelen ontdooien

Gebruik de stand (300 W) op de **POWER**-knop **4** om voedsel te ontdooien.

ⓘ **TIPS:**

☐ Selecteer de ontdooifunctie volgens het ontdooilabel **11**. De ontdooifunctie geeft bij benadering de ontdooitijd voor de overeenkomende gewichtshoeveelheid gehakt.

300 W	kg	0,2	0,4	0,6	0,8	1
	min	4	6	8	12	15

Voorbeeld:
400 g gehakt ontdooien:
Vermogensniveau voor het ontdooien van levensmiddelen kiezen (**300 W**): Verdraai de draairegelaar **POWER 4**. Draai de **TIMER**-knop **5** naar 6 minuten.

☐ Een deel van de levensmiddelen moet na ongeveer twee derde van de gaartijd worden geroerd of omgekeerd, om gelijkmatig ontdooien te verzekeren.

☐ Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal.

Kook- en ontdooitabel

Kooktabel

☐ De volgende kooktabel toont een aantal voorbeelden van toepassingen en beschrijft de instellingen die hiervoor nodig zijn.

Kookvermogen	Vermogen	Voorbeeld van een toepassing	Gewicht	Tijd
21 %	150 W	Roomijs licht ontdooien	100 ml	1 min
43 %	300 W	Boter smelten	100 g	2 min
		Levensmiddelen ontdooien	zie ontdooitabel	
57 %	400 W	Vloeistoffen ontdooien (uit de ijskast)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Rijst koken	100 g met 250 ml water	15 min
86 %	600 W	Diepgevroren groenten verhitten	200 g	4 min
100 %	700 W	Diepgevroren instantnoedels verhitten	300 g	6 min

Koken met de magnetron

Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen (W)	Tijd (min)	Informatie
Visfilet	400 g	600	10-15	Voeg een beetje water en citroensap toe.
Groente	250 g	500	5-10	Snij de groente in stukken. Voeg een beetje water toe. Roer regelmatig.
Aardappelen	500 g	700	8-10	Snij de aardappelen in stukken. Voeg een beetje water toe. Roer regelmatig.
Rijst	100 g rijst + 250 ml water	500	15	Spoel voor het koken van de rijst.
Dessert (bijv. pudding, cupcake)	100-300 g	500	1-5	Bereid volgens het aangegeven recept.
Gehaktbrood	600 g	700	23-28	Kruid het gehaktbrood, leg het op een schaal en dek de schaal af.
Luchtige cake	475 g	700	7,5	Meng alle ingrediënten, zoals bloem, suiker, bakpoeder, water, margarine en ei, om het beslag te bereiden.

Ontdooitabel

- ☐ De volgende tabel toont bij benadering de ontdooitijd die voor verschillende gewichtshoeveelheden nodig is.
- ☐ Verleng die ontdooitijden naar behoefte als de gewenste gewichtshoeveelheid nog niet ontdooit blijkt te zijn.

Gewicht	Ontdooitijd (gehakt)	Ontdooitijd (groenten)
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

Bevroren levensmiddelen opwarmen

Levensmiddel	Gewicht	Vermogen (W)	Tijd (min)
Soep	400 ml	600	8-10
Stoofschotel	500g	600	10-13
Bijgerechten (bijv. rijst, pasta)	500g	600	8-10
Groente	300g	600	8-10

Recepten

Chocoladecake in een mok

7 min x 1

Bereidingstijd:	5 min
Kooktijd:	2 min

Ingrediënten

4 el	bloem
¼ el	bakpoeder
4 el	Fijne kristalsuiker
2 el	Cacaopoeder
1	Ei
3 el	Melk
3 el	Spijsolie
Enkele druppels	Vanille-extract of een ander extract (optioneel)
2 el	Chocoladestukjes, noten of rozijnen (optioneel)

Bereiding

1. Doe bloem, bakpoeder, fijne kristalpoeder en cacaopoeder in een grote, magnetronbestendige mok. Meng alle ingrediënten.
2. Doe een ei erbij en meng alle ingrediënten.
3. Doe de melk en spijsolie erbij. Doe het vanille-extract of een ander extract erbij, indien gewenst. Meng alle ingrediënten goed door tot een glad mengsel.
4. Voeg indien gewenst chocoladestukjes, noten of rozijnen toe. Meng alle ingrediënten.
5. Plaats de mok in het midden van het draaiplateau **2**. Kook de cake 2 minuten op 700 W of totdat de cake stopt met rijzen en stevig wordt.
6. Draag ovenwanten om de hete mok uit te halen. Geniet van de lekkere cake!

Karamel popcorn

24 min x 8

Bereidingstijd:	20 min
Kooktijd:	4 min

Ingrediënten

60 g	Maïskorrels
240 g	Bruine suiker
60 ml	Maïssiroop
3 el	Ongezouten boter
½ tl	Zout
1 tl	Vanille-extract
¼ tl	Zuiveringszout
Enkele druppels	Spijsolie (optioneel)

Bereiding

1. Doe de maïskorrels in een papieren zak. Voeg enkele druppels spijsolie toe, indien gewenst. Vouw de bovenkant van de zak enkele keren om deze goed af te sluiten.
2. Plaats de zak in het midden van het draaiplateau **2**. Kook de maïs 4 minuten op 700 W of totdat er niet langer plofgeluiden worden gehoord.
3. Karamel bereiden: Doe suiker, maïssiroop, boter en zout in een grote, magnetronbestendige kom. Kook het mengsel 2 minuten op 700 W Roer het mengsel en kook het opnieuw 2 minuten op 700 W totdat er vele bellen worden gevormd.
4. Voeg vanille-extract en zuiveringszout aan het karamelmengsel toe en roer het grondig. Giet onmiddellijk een derde van de hete karamel over de popcorn in de zak. Sluit de zak opnieuw en schud om de popcorn met karamel te bedekken. Giet opnieuw een derde van de karamel over de popcorn. Sluit de zak en schud opnieuw. Giet de resterende karamel over de popcorn en schud een laatste keer met de zak.
5. Plaats de zak in het midden van het draaiplateau **2**. Kook de popcorn 1 minuut op 700 W. Draag ovenwanten om de hete zak uit te halen en te schudden.
6. Giet de hete karamel popcorn in een bak. Laat de karamel popcorn 20 minuten volledig afkoelen. Maak de karamel popcorn los en geniet!

Ontbijtaardappeltjes

25 min x 2

Bereidingstijd:	15 min
Kooktijd:	10 min

Ingrediënten

2	Middelgrote aardappelen (geschild en in schijfjes gesneden)
½	Ui (in ringen gesneden)
¼ tl	Zout
⅛ tl	Paprika
¼ tl	Knoflookzout
60 g	Cheddarkaas

Bereiding

1. Doe de aardappelschijfjes en uienringen in een magnetronbestendige kom.
2. Breng de aardappelen en uien op smaak met zout, peper en knoflookzout. Meng alles grondig droog en dek de kom af.
3. Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **2**. Kook de gekruide aardappelen en uien 9 minuten op 700 W of totdat de aardappelen gekookt zijn.
4. Doe de kaas erbij en kook 1 minuut op 500 W.
5. Draag ovenwanten om de hete kom uit te halen. Geniet van een lekker ontbijt!

Zalm uit de magnetron

28 min x 1

Bereidingstijd:	5 min
Kooktijd:	23 min

Ingrediënten

1	Zalm (400 g)
½ tl	Paprika
½ tl	Zout
2 tl	Water
¼	Citroen

Bereiding

1. Haal de zalm uit de koelkast Als de zalm bevroren was, ontdooi het dan op 300 W voor 6 minuten.
2. Kruid de ontdooide zalm met peper en zout.
3. Leg de gekruide zalm op een schaal en voeg 2 theelepels water toe, dek de schaal daarna af. Als er plastic omheen zat, maak dan met een vork wat gaatjes in de verpakking.
4. Plaats de schaal op het draaiplateau. Stel de magnetron in op 600 W en laat 7 min. verwarmen.
5. Voeg wat citroensap toe en serveer.

Gehaktbrood

33-38 min x 2-3

Bereidingstijd:	10 min
Kooktijd:	23-28 min

Ingrediënten

500 g	Gehakt
½	Gesnipperde ui
1	Geklopt ei
100 g	Droge broodkruimels
¼ tl	Paprika
¼ tl	Zout
Voor de saus:	
75 ml	Water
1 el.	Mosterd
2 el	Tomatenketchup
1 tl	Suiker
Optioneel	Peterselie

Bereiding

1. Meng het gehakt, de ui, het geklopte ei en het broodkruim tot een gehaktbrooddeeg en breng op smaak met zout en peper.
2. Vorm een gehaktbrood en leg het in een magnetronschaal. Dek de schaal daarna af. Als er plastic omheen zat, maak dan met een vork wat gaatjes in de verpakking.
3. Bak het gehaktbrood ongeveer 18-23 minuten op 700 W magnetronvermogen.
4. Combineer ondertussen alle ingrediënten voor de saus in een kommetje.
5. Als het gehaktbrood gaar is, giet u de saus over het gehaktbrood. Dek af en zet 5 minuten in de magnetron op 700 W magnetronvermogen.
6. Daarna serveren.

Citroen-Knoflookgarnalen uit de magnetron

10 min x 1-2

Kooktijd:	10 min

Ingrediënten

200 g	Garnalen, gepeld en ontdarmd
2 teentjes	Knoflook, fijngehakt
1	Citroensap
30 g	Boter
1 el.	Fijngehakte peterselie
Peper en zout naar smaak	

Bereiding

1. Leg de garnalen in een magnetronbestendige schaal.
2. Voeg knoflook, citroensap, boter, zout en peper toe.
3. Dek af en verwarm in de magnetron op hoge stand gedurende 3-4 minuten of totdat de garnalen roze en gaar zijn.
4. Garneer met peterselie en serveer met rijst of pasta.

Macaroni met kaas uit de magnetron

20 min x 1

Kooktijd:	20 min

Ingrediënten

100 g	Elleboogmacaroni
120 ml	Water
60 ml	Melk
20 g	Tarwebloem
20 g	Boter
60 g	Cheddar- en mozzarellakaas
½ tl	Zout
¼ tl	Peper

Bereiding

1. De pasta koken: Doe de macaroni en het water in een magnetronbestendige kom. Plaats de kom op de draaiplaat en verwarm 5-6 minuten op 700 W, halverwege even doorroeren.
2. De kaassaus maken: Smelt de boter 2 minuten op 500 W. Roer de bloem en melk erdoor tot het mengsel glad en ingedikt is. Roer vervolgens de kaas, zout en peper erdoor.
3. Pasta en saus mengen: Voeg de gekookte macaroni toe aan de kaassaus en roer tot de pasta gelijkmatig bedekt is.
4. Samenvoegen en serveren: Verwarm nog eens 5-6 minuten op 700 W tot de kaas gesmolten en romig is.

Magnetron-risotto

23 min x 1-2

Kooktijd:	23 min

Ingrediënten

200 g	Arboriorijst
480 ml	Kippen- of groentebouillon
120 ml	Witte wijn (optioneel)
60 g	Geraspte Parmezaanse kaas
80 g	Gesnipperde ui
1 teentje	Knoflook, fijngehakt (3 gram)
15 g	Boter
½ tl	Zout
¼ tl	Peper

Bereiding

1. De ui en knoflook bereiden:
   - Doe de gesnipperde ui, fijngehakte knoflook en boter in een magnetronbestendige kom. Verwarm 2-3 minuten op 700 W tot de ui glazig is.
2. De rijst koken:
   - Voeg de arboriorijst toe aan de kom en roer goed door zodat de rijst bedekt is met het botermengsel.
   - Voeg de bouillon en de witte wijn (wanneer gebruikt) toe. Verwarm 10-12 minuten op 700 W, roer elke 3-4 minuten door, tot de rijst zacht en romig is.
3. De risotto afmaken:
   - Roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor. Verwarm nog eens 2-3 minuten op 700 W tot alles goed heet is. Breng op smaak met zout en peper en serveer warm.

Gevulde paprika's uit de magnetron

15 min x 1-2

Kooktijd:	15 min

Ingrediënten

2	Paprika's
120 g	Gekookte rijst
120 g	Rund- of kalkoengehakt
120 ml	Tomatensaus
30 g	Geraspte cheddar- en mozzarellakaas
40 g	Gesnipperde ui
½ tl	Zout
½ tl	Peper

Bereiding

1. De paprika's voorbereiden:
   - Snijd de bovenkant van de paprika's af en verwijder de zaden.
   - Plaats ze in een magnetronbestendige schaal.
2. De vulling bereiden:
   - Meng in een magnetronbestendige kom de gekookte rijst, het gehakt, de tomatensaus, gesnipperde ui en eventueel kruiden.
   - Verwarm 4-5 minuten op 700 W tot het vlees gaar is.
3. De paprika's vullen en garen:
   - Vul de paprika's met het gekookte mengsel.
   - Bestrooi met geraspte kaas.
   - Verwarm 4-5 minuten op 700 W tot de paprika's zacht zijn en de kaas gesmolten is.

Aubergine met Parmezaanse kaas uit de magnetron

20 min x 1-2

Kooktijd:	20 min

Ingrediënten

1	Grote aubergine, in plakken gesneden
240 ml	Marinarasaus
120 g	Geraspte mozzarella
60 g	Geraspte Parmezaanse kaas
60 g	Paneermeel
1	Ei, geklopt
½ tl	Zout
½ tl	Peper

Bereiding

1. De aubergine voorbereiden:
   - Haal de aubergineplakken door losgeklopt ei en vervolgens door het paneermeel.
   - Leg ze in een enkele laag op een magnetronbestendig bord.
2. De aubergine garen:
   - Verwarm 5-6 minuten op 700 W, halverwege keren, tot de aubergine zacht is en het paneermeel goudbruin.
3. Het gerecht samenstellen:
   - Maak in een magnetronbestendige schaal laagjes van marinarasaus, gegaarde aubergineplakken en geraspte mozzarellakaas.
   - Herhaal tot alle ingrediënten op zijn en eindig met een laag mozzarella en Parmezaanse kaas.
4. Het gerecht garen:
   - Verwarm 8-10 minuten op 700 W tot de kaas gesmolten en bubbelend is.

Schoonmaken en onderhoud

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

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

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

ⓘ **TIPS:**

- ☐ Maak het product pa schoon nadat het is afgekoeld. Ingedroogde restanten van levensmiddelen kunnen niet zo eenvoudig worden verwijderd.
- ☐ Gebruik geen reinigingsspuitbussen of andere agressieve reinigingsmiddelen, aangezien deze vlekken, strepen of vertroebelingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- ☐ Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- ☐ Behuizing: Maak de behuizing van het product schoon met een vochtige doek.
- ☐ Kookruimte: Houdt den kookruimte **10** altijd schoon. Als spetters van levensmiddelen of uitgelopen vloeistoffen zich aan de wanden van het product hechten, veeg deze dan af met een vochtige doek. Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek gebruiken. Veeg daarna af met een alleen met schoon water bevochtigde doek, om alle restanten van reinigingsmiddelen te verwijderen.
- ☐ Draaiplateau: Maak het draaiplateau **2** regelmatig schoon met warm sop. Het draaiplateau is geschikt voor de vaatwasser.
- ☐ Spetters en verontreinigingen: Gebruik regelmatig een vochtige doek, om spetters en verontreinigingen te verwijderen van den volgende componenten:
  - Deur **7** (beide kanten)
  - Zichtvenster (beide kanten)
  - Deurafdichting **6** en aanliggende componenten
- ☐ Condenswater: Als er zich om de buitenkant van de deur **7** condenswater verzamelt, veeg dat dan af met een zachte doek. Dit kan zich voordoen als het product onder extreem vochtige omstandigheden wordt gebruikt.
- ☐ Geurtjes: Verwijder geurtjes regelmatig. Plaats een diepe magnetronschaal- gevuld met een kopje water, plus het sap en de schil van een citroen- in de kookruimte **10**. Verwarm het mengsel 5 minuten. Veeg de kookruimte grondig af en wrijf deze met een zachte doek droog.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het product begint niet met garen.	De deur **7** is niet goed gesloten.	Sluit de deur **7**.
Het draaiplateau **2** maakt bij het draaien veel lawaai.	Het draaiplateau **2** is niet goed op de loopring en vergrendeling geplaatst.	Plaats het draaiplateau **2** op de juiste wijze in de kookruimte **10**.
	De loopring **2** en/of de bodem van de kookruimte **10** zijn vervuild.	Maak de loopring **2** en de bodem van de kookruimte **10** schoon.
De lamp in het product functioneert niet.	De lamp is defect.	Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

Afvoer



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen (a) en een cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en vezelplaten / 80–98: composietmaterialen.



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



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

Garantie

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

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

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

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

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

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

Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 540493_2601) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

CE

Avvertenze e simboli utilizzati ... Pagina 69
Uso previsto ... Pagina 70
Contenuto della confezione ... Pagina 70
Descrizione dei componenti ... Pagina 70
Dati tecnici ... Pagina 70
Istruzioni di sicurezza ... Pagina 70
Principi di base della cottura a microonde ... Pagina 73
Utilizzare le stoviglie adatte ... Pagina 74
Prima del primo utilizzo ... Pagina 74
Installare il prodotto ... Pagina 74
Montaggio ... Pagina 74
Funzionamento ... Pagina 74
Cuocere gli alimenti ... Pagina 74
Selezionare il livello di potenza ... Pagina 75
Impostare il tempo di cottura ... Pagina 75
Avvio del processo di cottura ... Pagina 75
Scongelamento dei cibi ... Pagina 75
Tabella di cottura e scongelamento ... Pagina 76
Tabella di cottura ... Pagina 76
Cottura a microonde ... Pagina 76
Tabella di scongelamento ... Pagina 76
Riscaldamento di alimenti surgelati ... Pagina 77
Ricette ... Pagina 77
Torta al cioccolato in tazza ... Pagina 77
Popcorn al caramello ... Pagina 77
Patate da colazione ... Pagina 78
Salmone cotto a microonde ... Pagina 78
Polpettone ... Pagina 79
Gamberi con aglio e limone a microonde ... Pagina 79
Maccheroni al formaggio a microonde ... Pagina 79
Risotto a microonde ... Pagina 80
Peperoni ripieni a microonde ... Pagina 80
Melanzane alla parmigiana a microonde ... Pagina 81
Pulizia e manutenzione ... Pagina 81
Risoluzione dei problemi ... Pagina 82
Smaltimento ... Pagina 82
Garanzia ... Pagina 82
Gestione dei casi in garanzia ... Pagina 83
Assistenza ... Pagina 83

Avvertenze e simboli utilizzati

Nel manuale di istruzioni, nella guida rapida e sull'imballaggio sono utilizzate le seguenti avvertenze:

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

MICROONDE 20 L

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.

1x Microonde 20 L
1x Piatto rotante
1x Dispositivo di bloccaggio
1x Anello di scorrimento
1x Manuale di istruzioni

Descrizione dei componenti

(Fig. A)

1 Aperture di ventilazione (retro del prodotto – non raffigurate)
2 Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio
3 Cavo d'alimentazione e spina
4 Manopola **POWER** (livello di potenza)
5 Manopola **TIMER**
6 Unità sportello (guarnizione dello sportello)
7 Telaio porta
8 Pulsante di apertura dello sportello
9 Chiusura
10 Camera di cottura
11 Etichetta di scongelamento

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1100 W
Consumo di energia in modalità spento:	0,1 W
Classe di protezione:	I
Potenza d'uscita:	700 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Volume camera di cottura:	20 litri
Peso:	10 kg
Dimensioni:	446 x 241 x 338 mm

Certificato GS (SGS)

- 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

SI PREGA DI 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 questo manuale di istruzioni, 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 relative guarnizioni 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 diventa molto caldo durante l'uso. Non toccare la superficie calda del prodotto mentre è in funzione 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 (consultare la sezione "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 relative guarnizioni 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 detergenti.

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 arrosti, 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 ribollio 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

- 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/ovali invece di contenitori quadrati o oblunghi, 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

⚠ **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!

Prima del primo utilizzo

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!** Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.

☐ Rimuovere il materiale d'imballaggio (compresi i cartoni e i nastri adesivi all'interno della camera di cottura **10**). Verificare che tutti i componenti siano integri.

☐ Pulire il prodotto e i suoi accessori (vedi "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 **7**.
- Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.

Montaggio

☐ Spingere il dispositivo di bloccaggio **2** sull'azionamento del piatto rotante (all'interno della camera di cottura **10**).

☐ Posizionare l'anello di scorrimento **2** sulla superficie di scorrimento (all'interno della camera di cottura **10**).

☐ Posizionare il piatto rotante **2** sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio. Il piatto rotante deve poggiare correttamente sul dispositivo di bloccaggio.

☐ Collegare la spina **3** a una presa.

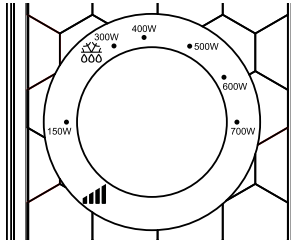
Funzionamento

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

Cuocere gli alimenti

⚠ **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!

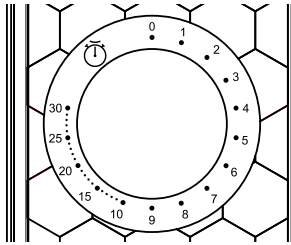
Selezionare il livello di potenza



☐ Utilizzare la manopola **POWER 4** per selezionare uno dei 6 livelli di potenza:

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

Impostare il tempo di cottura



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

ⓘ **INDICAZIONE:** 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.

ⓘ **INDICAZIONE:** 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 **7** premendo il pulsante di apertura **8**.

ⓘ **INDICAZIONE:** il prodotto entrerà in modalità spento.

Scongelamento dei cibi

Selezionare l'impostazione (300 W) con la manopola della **POWER 4** per scongelare gli alimenti.

ⓘ **INDICAZIONI:**

☐ Selezionare la funzione di scongelamento come indicato sull'etichetta di scongelamento **11**. La funzione di scongelamento indica il tempo approssimativo di scongelamento per il peso corrispondente di carne macinata.

300 W	kg	0,2	0,4	0,6	0,8	1
	min	4	6	8	12	15

Esempio:
Scongelare 400 g di carne macinata:
Selezionare il livello di potenza per scongelare il cibo (**300 W**): Ruotare la manopola **POWER 4**.
Impostare 6 minuti con la manopola del **TIMER 5**.

☐ 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
21 %	150 W	Scongelare leggermente il gelato	100 ml	1 min
43 %	300 W	Sciogliere il burro	100 g	2 min
		Scongelare il cibo	vedi 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 a microonde

Alimento	Quantità	Potenza (W)	Tempo (min)	Informazioni
Filetti di pesce	400 g	600	10-15	Aggiungere poca acqua e succo di limone.
Verdure	250 g	500	5-10	Tagliare la verdura a pezzetti. Aggiungere poca acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Patate	500 g	700	8-10	Tagliare le patate a pezzetti. Aggiungere poca acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Riso	100 g di riso + 250 ml di acqua	500	15	Risciacquare il riso prima della cottura.
Dessert (es. pudding, cupcake)	100-300 g	500	1-5	Seguire le istruzioni della ricetta.
Polpettone	600 g	700	23-28	Condire il polpettone, posizionarlo su un piatto e coprirlo con un coperchio.
Pan di Spagna	475 g	700	7,5	Mescolare tutti gli ingredienti (farina, zucchero, lievito, acqua, burro e uova) per preparare l'impasto.

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 alimenti surgelati

Alimento	Peso	Potenza (W)	Tempo (min)
Zuppa	400 ml	600	8-10
Stufato	500 g	600	10-13
Primi (es. riso, pasta)	500 g	600	8-10
Verdure	300 g	600	8-10

Ricette

Torta al cioccolato in tazza

7 min x 1

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

Ingredienti

4 cucchiai	Farina
¼ di cucchiaio	Lievito in polvere
4 cucchiai	Zucchero semolato
2 cucchiai	Polvere di cacao
1	Uovo
3 cucchiai	Latte
3 cucchiai	Olio vegetale
Qualche goccia	Estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo)
2 cucchiai	Gocce di cioccolato, noci o uvetta (facoltativo)

Preparazione

1. Aggiungere la farina, il lievito, 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 latte e olio vegetale. Aggiungere estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo). Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio.
4. Aggiungere gocce di cioccolato, noci o uvetta (facoltativo). Mescolare tutti gli ingredienti.
5. Posizionare la tazza al centro del piatto girevole **2**. Cuocere la torta a 700 W per 2 minuti o fino a quando smette di lievitare e si addensa.
6. Indossare guanti da forno per rimuovere la tazza calda. Non resta che assaggiare la gustosa torta!

Popcorn al caramello

24 min x 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 cucchiai	Burro non salato
½ cucchiaino	Sale
1 cucchiaino	Estratto di vaniglia
¼ di cucchiaino	Bicarbonato di sodio
Qualche goccia	Olio vegetale (facoltativo)

Preparazione

1. Aggiungere 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 alcune volte per chiuderlo.
2. Posizionare il sacchetto al centro del piatto girevole **2**. Cuocere il mais a 700 W per 4 minuti o finché non si sente più scoppiettare.
3. Preparazione del caramello: Aggiungere lo zucchero, lo sciroppo di mais, il burro e il sale in una ciotola capiente adatta al microonde. Cuocere il composto a 700 W per 2 minuti. Mescolare il composto e cuocerlo a 700 W per altri 2 minuti finché non si formeranno tante bollicine.

4. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il bicarbonato di sodio al composto di caramello e mescolare bene. Aggiungere immediatamente un terzo del caramello caldo sopra i popcorn nel sacchetto. Chiudere il sacchetto e scuoterlo per ricoprire i popcorn. Aggiungere un altro terzo del caramello sui popcorn. Chiudere il sacchetto e scuoterlo. Aggiungere il caramello rimasto sui popcorn e scuotere il sacchetto un'ultima volta.
5. Posizionare il sacchetto al centro del piatto girevole **2**. Cuocere i popcorn a 700 W per 1 minuto. Indossare guanti da forno per rimuovere e scuotere la borsa calda.
6. Versare il mais caramellato caldo in un contenitore. Lasciare raffreddare completamente il mais caramellato per 20 minuti. Non resta che rompere il mais caramellato e gustarselo!

Patate da colazione

25 min x 2

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

Ingredienti

2	Patate di media grandezza (sbucciate e affettate)
½	Cipolla tagliata
¼ di cucchiaino	Sale
⅛ di cucchiaino	Peperone
¼ di cucchiaino	Sale all'aglio
60 g	Formaggio cheddar

Preparazione

1. Aggiungere le fette di patate e la cipolla 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 girevole **2**. Cuocere le patate e le cipolle condite a 700 W per 9 minuti o fino a quando le patate saranno cotte.
4. Aggiungere il formaggio e cuocere a 500 W per 1 minuto.
5. Indossare guanti da forno per rimuovere la ciotola calda. Non resta che godersi la gustosa colazione!

Salmone cotto a microonde

28 minuti x 1

Tempo di preparazione:	5 minuti
Tempo di cottura:	23 minuti

Ingredienti

1 pz	Salmone (400 g)
½ cucchiaino	Pepe
½ cucchiaino	Sale
2 cucchiaini	Acqua
¼	Limone

Preparazione

1. Estrarre il salmone dal frigorifero. Se è congelato, scongelarlo a microonde a 300 W di potenza per 6 minuti.
2. Condire il salmone scongelato con sale e pepe.
3. Posizionare il salmone condito su un piatto e aggiungere 2 cucchiaini d'acqua, quindi coprire il piatto. Se è coperto con della pellicola in plastica, forarla con una forchetta.
4. Posizionare il piatto sul piatto girevole. Cuocere a microonde a 600 W di potenza per 7 minuti.
5. Aggiungere un po' di succo di limone e servire.

Polpettone

33-38 minuti x 2-3

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

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 cucchiaio	Senape
2 cucchiai	Ketchup
1 cucchiaino	Zucchero
Facoltativo	Prezzemolo

Preparazione

1. Mescolare il manzo tritato, la cipolla, l'uovo sbattuto e il pangrattato e condire con sale e pepe.
2. Modellare l'impasto a forma di polpettone e posizionarlo su un piatto adatto alla cottura a microonde. Coprire il piatto. Se è coperto con della pellicola in plastica, forarla con una forchetta.
3. Cuocere il polpettone a microonde a 700 W di potenza per 18-23 minuti.
4. Nel frattempo, mescolare tutti gli ingredienti della salsa in una piccola ciotola.
5. Quando il polpettone è cotto, cospargerlo di salsa. Coprire e cuocere a microonde a 700 W di potenza per 5 minuti.
6. Servire.

Gamberi con aglio e limone a microonde

10 minuti x 1-2

Tempo di cottura:	10 minuti

Ingredienti

200 g	Gamberi, sgusciati e devenati
2 spicchi	Aglio, tritato
1	Succo di limone
30 g	Burro
1 cucchiaio	Prezzemolo sminuzzato
Sale e pepe a piacere	

Preparazione

1. Posizionare i gamberi su un piatto adatto ai forni a microonde.
2. Aggiungere l'aglio, il succo di limone, il burro, il sale e il pepe.
3. Coprire e cuocere a microonde ad alta potenza per 3-4 minuti, o finché i gamberi non diventano rosa e completamente cotti.
4. Guarnire con il prezzemolo e servire con riso o pasta.

Maccheroni al formaggio a microonde

20 minuti x 1

Tempo di cottura:	20 minuti

Ingredienti

100 g	Maccheroni (gomiti)
120 ml	Acqua
60 ml	Latte
20 g	Farina multiuso
20 g	Burro
60 g	Formaggio cheddar e mozzarella
½ cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe

Preparazione

1. Cuocere la pasta – Versare i maccheroni e l'acqua in un recipiente adatto ai forni a microonde. Posizionare il recipiente sul piatto girevole e cuocere a microonde a 700 W per 5-6 minuti, mescolando a metà cottura.

2. Preparare la salsa al formaggio – Fondere il burro a 500 W per 2 minuti. Unire la farina e il burro finché la miscela non diventa liscia e densa. Aggiungere il formaggio, il sale e il pepe.
3. Unire la pasta e la salsa – Versare i maccheroni cotti nella salsa di formaggio e mescolare finché non sono ricoperti uniformemente.
4. Combinare e servire – Cuocere a microonde a 700 W per altri 5–6 minuti finché il formaggio non è fuso e cremoso.

Risotto a microonde

23 minuti x 1-2

Tempo di cottura:	23 minuti

Ingredienti

200 g	Riso arborio
480 ml	Brodo di pollo o vegetale
120 ml	Vino bianco (facoltativo)
60 g	Formaggio parmigiano grattugiato
80 g	Cipolla sminuzzata
1 spicchio	Aglio, tritato (3 g)
15 g	Burro
½ cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe

Preparazione

1. Cuocere la cipolla e l'aglio
   – Versare la cipolla sminuzzata, l'aglio tritato e il burro in un recipiente adatto ai forni a microonde. Cuocere a microonde a 700 W per 2–3 minuti finché la cipolla non diventa trasparente.
2. Cuocere il riso
   – Aggiungere il riso arborio nel recipiente e mescolarlo per unirlo alla miscela di burro.
   – Aggiungere il brodo e, se desiderato, il vino bianco. Cuocere a microonde a 700 W per 10–12 minuti, mescolando ogni 3–4 minuti, finché il riso non diventa tenero e cremoso.
3. Guarnire il risotto
   – Aggiungere il formaggio parmigiano grattugiato. Cuocere a microonde a 700 W per altri 2–3 minuti. Condire con sale e pepe e servire caldo.

Peperoni ripieni a microonde

15 minuti x 1-2

Tempo di cottura:	15 minuti

Ingredienti

2	Peperoni
120 g	Riso cotto
120 g	Manzo o tacchino macinato
120 ml	Salsa di pomodoro
30 g	Formaggio cheddar e mozzarella sfilacciati
40 g	Cipolla sminuzzata
½ cucchiaino	Sale
½ cucchiaino	Pepe

Preparazione

1. Preparare i peperoni
   – Tagliare la cima dei peperoni e rimuovere i semi.
   – Versarli su un piatto adatto ai forni a microonde.
2. Cuocere il ripieno
   – Versare il riso cotto, la carne macinata, la salsa di pomodoro, la cipolla sminuzzata e, se desiderato, delle erbe aromatiche in un recipiente adatto ai forni a microonde.
   – Cuocere a microonde a 700 W per 4–5 minuti finché la carne non è completamente cotta.
3. Farcire e cuocere i peperoni
   – Riempire i peperoni con la miscela cotta.
   – Ricoprirli di formaggio sfilacciato.
   – Cuocere a microonde a 700 W per 4–5 minuti finché i peperoni non sono teneri e il formaggio è fuso.

Melanzane alla parmigiana a microonde

20 minuti x 1-2

Tempo di cottura:	20 minuti

Ingredienti

1	Melanzana grande, tagliata a rondelle
240 ml	Salsa marinara
120 g	Mozzarella sfilacciata
60 g	Formaggio parmigiano grattugiato
60 g	Pan grattato
1	Uovo, sbattuto
½ cucchiaino	Sale
½ cucchiaino	Pepe

Preparazione

1. Preparare la melanzana
   - Immergere le fette di melanzana nell'uovo sbattuto, quindi ricoprirle di pan grattato.
   - Posizionarle in un solo strato su un piatto adatto ai forni a microonde.
2. Cuocere la melanzana
   - Cuocere a microonde a 700 W per 5–6 minuti finché la melanzana non è tenera e il pan grattato è dorato.
3. Assemblare il piatto
   - Su un piatto adatto ai forni a microonde, aggiungere uno strato di salsa marinara, uno di fette di melanzana cotte e uno di mozzarella sfilacciata.
   - Ripetere la stratificazione fino a esaurire tutti gli ingredienti, terminando con uno strato di mozzarella e parmigiano.
4. Cuocere il piatto
   - Cuocere a microonde a 700 W per 8–10 minuti finché il formaggio non è fuso.

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:
  - Sportello **7** (entrambi i lati)
  - Finestra (entrambi i lati)
  - Guarnizione dello sportello **6** e componenti adiacenti
- ☐ Condensa: Se si raccoglie condensa sull'esterno dello sportello **7** 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	Possibile soluzione
Il prodotto non inizia a cuocere.	Lo sportello **7** non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello **7**.
Il piatto rotante **2** fa un forte rumore durante la rotazione.	Il piatto rotante **2** non è posizionato correttamente sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio.	Posizionare correttamente il piatto rotante **2** nella camera di cottura **10**.
	L'anello di scorrimento **2** e/o il fondo della camera di cottura **10** sono sporchi.	Pulire l'anello di scorrimento **2** e il fondo della camera di cottura **10**.
La luce all'interno del prodotto non funziona.	La lampada è difettosa.	Contattare il servizio clienti.

Smaltimento



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.



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



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

Garanzia

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

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

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

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

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

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

Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 540493_2601) 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

CE

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados ... Página 85
Uso previsto ... Página 86
Volumen de suministro ... Página 86
Descripción de las piezas ... Página 86
Datos técnicos ... Página 86
Indicaciones de seguridad ... Página 86
Principios básicos para la cocción en el microondas ... Página 89
Utilizar vajilla apropiada ... Página 90
Antes del primer uso ... Página 90
Colocar el producto ... Página 90
Montaje ... Página 90
Funcionamiento ... Página 90
Cocer los alimentos ... Página 90
Seleccionar el nivel de potencia ... Página 91
Ajuste del tiempo de cocción ... Página 91
Iniciar el proceso de cocción ... Página 91
Descongelar alimentos ... Página 91
Tabla de cocción y descongelación ... Página 92
Tabla de cocción ... Página 92
Cocinar con microondas ... Página 92
Tabla de descongelación ... Página 93
Calentar alimentos congelados ... Página 93
Recetas ... Página 93
Taza de pastel de chocolate ... Página 93
Maíz caramelizado ... Página 94
Patatas de desayuno ... Página 94
Salmón al microondas ... Página 94
Pastel de carne ... Página 95
Gambas al limón y ajo en microondas ... Página 95
Macarrones con queso en microondas ... Página 95
Risotto al microondas ... Página 96
Pimientos rellenos en microondas ... Página 96
Berenjena a la parmesana en microondas ... Página 97
Limpieza y cuidado ... Página 97
Subsanación de problemas ... Página 98
Eliminación ... Página 98
Garantía ... Página 98
Tramitación de la garantía ... Página 99
Asistencia ... Página 99

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En el manual de instrucciones, la guía rápida y el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

	**¡PELIGRO!** Este símbolo con la palabra de señalización "Peligro" identifica un riesgo de nivel alto que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Tensión/corriente alterna
		Hz	Hertzio (frecuencia de red)
		W	Watt
	**¡ADVERTENCIA!** Este símbolo con la palabra de señalización "Advertencia" identifica un riesgo de nivel medio que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión grave o incluso la muerte.		Símbolo de puesta a tierra
			Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
	**¡CUIDADO!** Este símbolo con la palabra de señalización "Cuidado" identifica un riesgo de nivel bajo que, si no se evita, puede tener como consecuencia una lesión menor o de tipo leve.		¡Peligro – riesgo de descarga eléctrica!
			¡Atención, superficie caliente!
	**¡ATENCIÓN!** Este símbolo en combinación con la palabra de señalización "Atención" advierte de un posible daño material.		Apto para productos alimenticios: Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
	**NOTA:** Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.		Apto para el lavavajillas (solo plato giratorio **2**)
CE	El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.		Indicaciones de seguridad Instrucciones

MICROONDAS 20 L

Uso previsto

Este producto está previsto para calentar y preparar alimentos. No lo utilice para otro fin distinto al previsto.

El producto es apropiado únicamente para el uso privado y no está previsto para el uso en ámbitos comerciales o médicos.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

Volumen de suministro

Después de desembalar el producto, compruebe si la entrega está completa y todas las piezas están en perfecto estado. Elimine todos los materiales de embalaje antes del uso.

1x Microondas 20 l
1x Plato giratorio
1x Bloqueo
1x Anillo girador
1x Manual del usuario

Descripción de las piezas

(Fig. A)

1 Orificios de ventilación (parte posterior del producto – no se muestra)
2 Plato giratorio con anillo girador y bloqueo
3 Cable de conexión con enchufe
4 Selector **POWER** (nivel de potencia)
5 Selector **TIMER**
6 Puerta (junta)
7 Marco de la puerta
8 Botón de apertura de la puerta
9 Pestillo
10 Cavidad de cocción
11 Etiqueta de descongelación

Datos técnicos

Tensión nominal:	220–240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	1100 W
Consumo de energía en modo apagado:	0,1 W
Clase de protección:	I
Potencia:	700 W
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Volumen cavidad de cocción:	20 litros
Peso:	10 kg
Dimensiones:	446 x 241 x 338 mm

Certificado GS (SGS)

- Este producto cumple las exigencias de la norma europea EN 55011.
- De conformidad con esta norma, este producto está clasificado como aparato del grupo 2 clase B.
- Grupo 2 = El producto genera energía de alta frecuencia selectiva en forma de radiación electromagnética para el tratamiento térmico de alimentos.
- Aparato de la clase B = El producto es apropiado para el uso en el ámbito doméstico.

Indicaciones de seguridad

¡FAMILIARÍCESE CON TODA LA TODA LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO A TERCEROS, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

¡Quedará anulada su garantía en el caso de daños resultantes de la no observación de este manual de instrucciones! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad por daños indirectos! ¡No se asumirá ninguna responsabilidad en el caso de daños materiales o a personas por un uso inadecuado o por la no contemplación de las indicaciones de seguridad!

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LEA ATENTAMENTE Y GUARDE PARA SU FUTURO USO

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan sido instruidos en el uso del producto.

No permita que los niños jueguen con el producto.
Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin supervisión.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No ponga en funcionamiento el producto si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas hasta que hayan sido reparadas por una persona especializada.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Es peligroso para quien no sea una persona especializada realizar trabajos de servicio o reparación en los que se deba retirar una cubierta que protege de la radiación del microondas.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, ya que pueden explotar.

- Si el cable de red está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.
- Este producto ha sido diseñado para el uso doméstico y otro tipo de aplicaciones similares, como p. ej.:
  - Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
  - Propiedades agrícolas;
  - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - Pensiones con desayuno y ámbitos similares.
- Por encima del producto debe haber un espacio libre de al menos 20 cm.
- Solo debe utilizarse vajilla que sea apropiada para hornos microondas.
- No está permitido calentar en el producto alimentos y bebidas en recipientes de metal.
- Si se calientan alimentos en recipientes de plástico o papel, debería vigilarse el producto, ya que existe la posibilidad de que prenda.
- Este producto ha sido determinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o vestimenta, así como el calentamiento de almohadillas térmicas, guantes, esponjas, paños húmedos y similares puede implicar un riesgo de lesión, ignición o incendio.
- En caso de humo, debe apagarse el producto o desconectarlo de la red eléctrica, así como debe mantenerse cerrada la puerta para apagar las llamas.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una cocción eruptiva y con retardo, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- El contenido de biberones de bebés y recipientes de vidrio con alimento para bebé debe agitarse o removerse y la temperatura debe ser comprobada antes de su consumo para evitar quemaduras.
- No deben calentarse en el microondas huevos con cáscara ni huevos duros, ya que al final del calentamiento pueden explotar en el microondas.
- El producto debe limpiarse regularmente, así como eliminar los restos de alimentos.
- Una limpieza deficiente del producto puede estropear la superficie provocando un efecto negativo en la vida útil y posiblemente provocar situaciones de peligro.
- No limpiar el producto con un limpiador de vapor.

- El producto está previsto para un uso independiente. No debe colocarse en un armario o similares.

INDICACIÓN DE SEGURIDAD ADICIONAL

- Las personas que lleven marcapasos deben ser informadas sobre los posibles riesgos antes de poner en marcha el funcionamiento.

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** Durante el uso el producto se calienta. No toque la superficie caliente del producto mientras esté en uso ni inmediatamente después de su uso.

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca utilice un producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

- No utilizar el producto si se ha caído o presenta signos visibles de daños.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, compruebe que la tensión y la corriente nominal coinciden con la indicada en la placa de características.
- Proteja el cable de conexión de posibles daños. No deje que cuelgue sobre bordes afilados ni tampoco lo aplaste o doble. Mantenga el cable de conexión lejos de superficies calientes y llamas abiertas.

Colocar el producto

⚠ **¡ATENCIÓN!** No coloque el producto sobre la placa de cocina u otro dispositivo que genere calor. Instalar el producto en dicho lugar podría provocar daños en el producto.

Funcionamiento

⚠ **¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!** Quite todos los cierres metálicos del embalaje del alimento que debe calentarse.

- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- Nunca utilice el producto si está vacío.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (cocinas de gas, eléctricas, hornos, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No ponga materiales inflamables cerca del producto.
- El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

Limpieza y cuidado

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.

- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, radiación solar directa, goteo y salpicaduras.
- Limpie siempre las juntas de la puerta, las cavidades y las piezas adyacentes (consulte “Limpieza y cuidado”).

-  No elimine la placa de mica gris claro instalada en la cavidad de cocción para proteger los magnetrones.
- Si fuera necesario cambiar la bombilla del interior del producto, que lo lleve a cabo un especialista cualificado.

INTERFERENCIAS CON OTROS DISPOSITIVOS

El funcionamiento del producto puede provocar interferencias en la radio, televisión o aparatos similares.

Si se producen estos fallos, estos pueden reducirse o corregirse mediante las medidas correctoras siguientes:

- Limpieza de la puerta o juntas de la puerta del producto.
- Reorientación de la antena de su radio o televisión.
  Mantener separados el producto y el receptor.
- Alejar el producto del receptor.
- Conectar el producto a una toma de corriente. El producto y el receptor deberían estar conectados a circuitos eléctricos diferentes.

PRECAUCIONES NECESARIAS PARA EVITAR UN CONTACTO EXCESIVO CON LA RADIACIÓN DEL MICROONDAS

- No intente poner en funcionamiento el producto si la puerta está abierta.
  Esto puede llevar a que se exponga a una dosis potencialmente dañina de radiación microondas.
  También es importante no romper ni manipular los bloqueos de seguridad.
- No coloque nada entre la puerta. Asegúrese de que no quede ningún resto de alimento o producto de limpieza en las superficies de la junta.

Principios básicos para la cocción en el microondas

- **Tiempo de cocción:** Preste atención al tiempo de cocción. Seleccione el tiempo de cocción indicado más corto e increméntelo si fuera necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden empezar a humear o prenderse.
- **Alimentos:** Ordene los trozos de alimentos uniformemente en el producto. Corte los alimentos en trozos de tamaño aproximado. Coloque los trozos más gruesos cerca de los bordes.
- **Cubrir los alimentos:** Cubra los alimentos durante el proceso de cocción con una tapa apta para microondas. La tapa evita que salpique y ayuda a asegurar que la comida se cocine uniformemente.
- **Dar la vuelta a los alimentos:** De la vuelta a los alimentos una vez en el producto durante el proceso de cocción para que platos como el pollo o las hamburguesas se cocinen más rápidamente. Los trozos grandes de alimento, como p. ej. asado, deben girarse al menos una vez.
  Reorganice los alimentos pequeños como, p. ej., las albóndigas, a la mitad del tiempo de cocción. Gire las albóndigas y muévalas del centro al borde.
- **Alimentos con piel/cáscara:** Pinche la piel de las patatas, salchichas y alimentos similares antes de cocinarlos. De lo contrario podrían explotar.
- **Alimentos con piel/cáscara gruesa:** Pinche las calabazas, manzanas, castañas y alimentos similares antes de cocinarlos.
- **Grasa o aceite:** No descongele ninguna grasa o aceite congelado en el producto. No fría en el producto. La grasa o el aceite podrían inflamarse.
- **Bebidas:** Durante el calentamiento de bebidas en el producto puede haber un retraso en la aparición de la efervescencia cuando la bebida está hirviendo. Por ello, tenga cuidado al manipular el recipiente. Evitar una ebullición repentina:
  Coloque en el líquido una varilla de vidrio apropiada mientras se calienta.

Después de calentar el líquido, deje que se enfríe durante 20 segundos en la cavidad de cocción **10** para evitar un burbujeo inesperado.

- **Palomitas:** Utilice solo palomitas apropiadas para el microondas.

Utilizar vajilla apropiada

- El material ideal para usar en el horno microondas es permeable al microondas, de modo que pueda penetrar energía en el recipiente para calentar los alimentos. Las microondas son incapaces de atravesar el metal. Por este motivo, no debe emplearse ningún recipiente de metal y vajilla de metal.
- No utilice ningún producto de papel reciclado. Estos pueden contener fragmentos de metal diminutos que provoquen chispas y/o incendios.
- Se recomienda el uso de vajilla redonda/ovalada en lugar de recipientes cuadrados o alargados, ya que los alimentos tienden a cocerse en los bordes. La lista siguiente contiene indicaciones generales que puede ayudarle a seleccionar la vajilla correcta.

Utensilio de cocina	Microondas
Vidrio resistente al calor	Sí
Vidrio no resistente al calor	No
Cerámica resistente al calor	Sí
Utensilio de plástico (apropiado para microondas)	Sí
Papel de cocina	Sí
Placa/tabla de metal	No
Papel y envase de aluminio	No

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!** Nunca utilice objetos metálicos al usar el producto. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

Antes del primer uso

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!** Nunca utilice el producto si está vacío.

☐ Elimine el material de embalaje (incluyendo el carton y la cinta del interior de la cavidad de cocción **10**). Compruebe la totalidad de las piezas.

☐ Limpie el producto y sus accesorios (véase “Limpieza y cuidado”).

☐ Limpie la superficie con un paño seco para eliminar el agua o polvo.

Colocar el producto

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!** Este producto no es apropiado para instalarlo en un armario de cocina. En armarios cerrados no se garantiza la suficiente ventilación del producto. ¡El producto podría dañarse y existe riesgo de incendio!

☐ Coloque el producto sobre una superficie plana con ventilación suficiente:
- Entre el producto y las paredes continuas (incluyendo pared lateral y posterior) debe haber al menos 10 cm. Debe seguir siendo posible abrir por completo la puerta **7**.
- Por encima del producto debe haber un espacio libre de al menos 20 cm.

Montaje

☐ Inserte el bloqueo **2** en el accionamiento del plato giratorio (dentro de la cavidad de cocción **10**).

☐ Coloque el anillo girador **2** en la superficie de rodadura (dentro de la cavidad de cocción **10**).

☐ Coloque el plato giratorio **2** en el anillo girador y el bloqueo. El plato giratorio debe apoyar correctamente en el bloqueo.

☐ Introduzca el enchufe **3** en una toma de corriente.

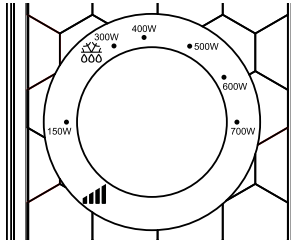
Funcionamiento

ⓘ **NOTA:** Al utilizar el producto por primera vez puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente del área.

Cocer los alimentos

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!** Nunca utilice objetos metálicos al usar el producto. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

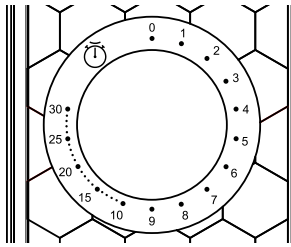
Seleccionar el nivel de potencia



☐ Utilice el selector **POWER 4** para seleccionar uno de los 6 niveles de potencia:

Nivel de potencia	Potencia de cocción	Potencia
BAJO	21 %	150 W
Ddescongelar ALIMENTOS	43 %	300 W
M. BAJO	57 %	400 W
MEDIO	71 %	500 W
M. ALTO	86 %	600 W
ALTO	100 %	700 W

Ajuste del tiempo de cocción



☐ Gire el selector **TIMER 5** para establecer un tiempo de cocción de hasta 30 minutos.

ⓘ **NOTA:** Seleccione un tiempo menor a los 2 minutos: Gire el selector **TIMER 5** por encima de 2 minutos y luego vuelva al tiempo deseado. Este procedimiento ofrece resultados más precisos.

Iniciar el proceso de cocción

☐ Una vez ajustados el nivel de potencia y el tiempo, el producto inicia el proceso de cocción.

☐ Cuando el tiempo de cocción ajustado expira, el proceso de cocción finaliza automáticamente y suena un tono.

ⓘ **NOTA:** Restablezca siempre el selector **TIMER 5** en las circunstancias siguientes a la posición **0**:
- Los alimentos se han retirado del producto antes de que haya expirado el tiempo de cocción ajustado.
- El producto no se está utilizando.

☐ **Finalizar antes de tiempo el proceso de cocción:**
- Vuelva a girar el selector **TIMER 5** a la posición **0**.
- Abra la puerta **7** presionando el botón de apertura de la puerta **8**.

ⓘ **NOTA:** El producto entra en modo apagado.

Descongelar alimentos

Use el ajuste (300 W) del mando de **POWER 4** para descongelar alimentos.

ⓘ **NOTA:**

☐ Seleccione la función de descongelación de acuerdo con la etiqueta de descongelación **11**. La función de descongelación indica el tiempo de descongelación aproximado para el peso correspondiente de la carne picada.

300 W	kg	0,2	0,4	0,6	0,8	1
	min	4	6	8	12	15

Ejemplo:
Descongelar 400 g de carne picada:
Seleccionar el nivel de potencia para descongelar los alimentos (**300 W**): Gire el selector **POWER 4**.
Gire el mando del **TIMER 5** a 6 minutos.

☐ Para garantizar una descongelación uniforme, deben mezclarse o darse la vuelta algunos alimentos después de transcurridos dos tercios del tiempo de cocción.

☐ Una vez transcurrido el tiempo ajustado suena un pitido.

Tabla de cocción y descongelación

Tabla de cocción

☐ La tabla de cocción siguiente muestra varios ejemplos de aplicación y describe los ajustes necesarios para ello.

Potencia de cocción	Potencia	Ejemplos de aplicación	Peso	Tiempo
21 %	150 W	Descongelar helado fácilmente	100 ml	1 min
43 %	300 W	Fundir mantequilla	100 g	2 min
		Descongelar alimentos	véase la tabla de descongelación	
57 %	400 W	Descongelar líquido (del frigorífico)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cocer arroz	100 g con 250 ml de agua	15 min
86 %	600 W	Calentar verdura congelada	200 g	4 min
100 %	700 W	Calentar pasta instantánea congelada	300 g	6 min

Cocinar con microondas

Ingredientes	Cantidad	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Información
Filete de pescado	400 g	600	10-15	Añadir un poco de agua y zumo de limón.
Verduras	250 g	500	5-10	Cortar las verduras en trozos. Añadir un poco de agua. Remover la comida de vez en cuando.
Patatas	500 g	700	8-10	Cortar las patatas en trozos. Añadir un poco de agua. Remover la comida de vez en cuando.
Arroz	100 g arroz + 250 ml agua	500	15	Enjuagar el arroz antes de cocinarlo.
Postre(p. ej. flan, magdalenas)	100-300 g	500	1-5	Preparado según las instrucciones de la receta.
Pastel de carne	600g	700	23-28	Sazone el pastel de carne, colóquelo en un plato y cubra el plato con una tapa.
Bizcocho	475 g	700	7,5	Prepare la masa mezclando todos los ingredientes como harina, azúcar, polvos de hornear, agua, margarina y huevo.

Tabla de descongelación

- ☐ La tabla siguiente muestra el tiempo de descongelación aproximado que se necesita según el peso.
- ☐ Prolongue el tiempo de descongelación si el peso deseado aún no se ha descongelado.

Peso	Tiempo de descongelación (carne picada)	Tiempo de descongelación (verdura)
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

Calentar alimentos congelados

Ingredientes	Peso	Potencia (W)	Tiempo (min.)
Sopa	400 ml	600	8-10
Estofado	500 g	600	10-13
Platos de acompañamiento (p. ej. arroz, pasta)	500 g	600	8-10
Verduras	300 g	600	8-10

Recetas

Taza de pastel de chocolate

7 min x 1

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	2 min

Ingredientes

4 cucharadas	Harina
¼ de cucharada	Polvos de hornear
4 cucharadas	Azúcar glas
2 cucharadas	Cacao en polvo
1	Huevo
3 cucharadas	leche
3 cucharadas	Aceite vegetal
Unas gotas	Extracto de vainilla u otro extracto (opcional)
2 cucharadas	Chispas de chocolate, nueces o pasas (opcional)

Preparación

1. Añadir la harina, la levadura en polvo, el azúcar glas y el cacao en polvo en una taza grande apta para microondas. Mezclar todos los ingredientes.
2. Añadir un huevo y mezclar todos los ingredientes.
3. Añadir la leche y el aceite vegetal. Añadir extracto de vainilla u otro extracto, si se desea. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Si se desea, añadir pepitas de chocolate, nueces o pasas. Mezclar todos los ingredientes.
5. Colocar la taza en el centro del plato giratorio **2**. Cocinar el pastel a 700 W durante 2 minutos o hasta que deje de subir y esté firme.
6. Utilizar guantes de cocina para retirar la taza caliente. ¡Disfrute de este sabroso pastel!

Maíz caramelizado

24 min x 8

Tiempo de preparación:	20 min
Tiempo de cocción:	4 min

Ingredientes

60 g	Maíz en grano
240 g	Azúcar moreno
60 ml	Jarabe de maíz
3 cucharadas	Mantequilla sin sal
½ cucharadita	Sal
1 cucharadita	Extracto de vainilla
¼ de cucharadita	Polvos para hornear
Unas gotas	Aceite vegetal (opcional)

Preparación

1. Añadir los granos de maíz en una bolsa de papel. Añadir unas gotas de aceite vegetal, si se desea. Doble la parte superior de la bolsa varias veces para cerrarla.
2. Colocar la bolsa en el centro del plato giratorio **2**. Cocinar el maíz a 700 W durante 4 minutos o hasta que ya no se oiga el sonido "pop".
3. Preparación del caramelo: Añadir el azúcar, el jarabe de maíz, la mantequilla y la sal en un bol grande apto para microondas. Cocinar la mezcla a 700 W durante 2 minutos. Remover la mezcla y cocinarla a 700 W otros 2 minutos hasta que forme muchas burbujas.
4. Añadir el extracto de vainilla y el bicarbonato a la mezcla de caramelo y remover bien. Añadir inmediatamente un tercio del caramelo caliente sobre las palomitas de la bolsa. Cerrar la bolsa y agitarla para cubrir las palomitas. Añadir otro tercio del caramelo sobre las palomitas. Cerrar la bolsa y agitarla. Añadir el caramelo restante sobre las palomitas y agitar la bolsa una última vez.
5. Colocar la bolsa en el centro del plato giratorio **2**. Cocinar las palomitas a 700 W durante 1 minuto. Utilizar guantes de cocina para retirar y sacudir la bolsa caliente.
6. Verter el maíz caramelizado caliente en un recipiente. Dejar que el caramelo de maíz se enfríe completamente durante 20 minutos. Separar el maíz caramelizado y ¡a disfrutar!

Patatas de desayuno

25 min x 2

Tiempo de preparación:	15 min
Tiempo de cocción:	10 min

Ingredientes

2	Patatas medianas (peladas y cortadas en rodajas)
½	Cebolla (en rodajas)
¼ de cucharadita	Sal
⅛ de cucharadita	Pimienta
¼ de cucharadita	Sal de ajo
60 g	Queso cheddar

Preparación

1. Poner las rodajas de patata y cebolla en un bol apto para microondas.
2. Sazonar las patatas y las cebollas con sal, pimienta y sal de ajo. Mezclar todo bien y tapar el bol.
3. Colocar el bol en el centro del plato giratorio **2**. Cocinar las patatas sazonadas y las cebollas a 700 W durante 9 minutos o hasta que las patatas estén cocidas.
4. Añadir el queso y cocinar a 500 W durante 1 minuto.
5. Utilizar guantes de cocina para retirar el recipiente caliente. ¡Disfrute del sabroso desayuno!

Salmón al microondas

28 min x 1

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	23 min

Ingredientes

1 trozo	Salmón (400 g)
½ cucharadita	Pimienta
½ cucharadita	Sal
2 cucharaditas	Agua
¼	Limón

Preparación

1. Saque el salmón del frigorífico. Si estuviera congelado, descongélelo ajustando la potencia a 300 W y el tiempo a 6 min.
2. Saque el salmón descongelado y sazone con pimienta y sal.

3. Coloque el salmón sazonado en un plato y agregue 2 cucharaditas de agua, luego cubra el plato. Si estaba cubierto con film transparente, haga algunos agujeros en el film con un tenedor.
4. Coloque el plato en el plato giratorio. Ajuste la potencia del microondas a 600 W y cocine durante 7 min.
5. Agregue un poco de jugo de limón y sirva.

Pastel de carne

33-38 min x 2-3

Tiempo de preparación:	10 min
Tiempo de cocción:	23-28 min

Ingredientes

500 g	Ternera picada
½	Cebolla (troceada)
1	Huevo (batido)
100 g	Pan rallado
¼ de cucharadita	Pimienta
¼ de cucharadita	Sal
Para la salsa:	
75 ml	Agua
1 cucharada	Mostaza
2 cucharadas	Ketchup
1 cucharadita	Azúcar
Opcional	Perejil

Preparación

1. Mezcle la carne picada, la cebolla, el huevo batido y el pan rallado para hacer una masa de pastel de carne y sazone con sal y pimienta.
2. Forme un pastel de carne y colóquelo en un plato apto para microondas. Luego cubra el plato. Si estaba cubierto con film transparente, haga algunos agujeros en el film con un tenedor.
3. Cocine el pastel de carne durante unos 18-23 minutos a una potencia de microondas de 700 W.
4. Mientras tanto, combine todos los ingredientes para la salsa en un tazón pequeño.
5. Una vez que el pastel de carne esté listo, rocíe la salsa sobre el pastel de carne. Cubra y meta en el microondas durante 5 minutos a 700 W de potencia de microondas.
6. Sirva y disfrute.

Gambas al limón y ajo en microondas

10 min x 1-2

Tiempo de cocción:	10 min

Ingredientes

200 g	Gambas peladas y desvenadas
2 dientes	Ajo, picado
1	Limón, en zumo
30 g	Mantequilla
1 cucharada	Perejil picado
Sazone con sal y pimienta al gusto	

Preparación

1. Coloque las gambas en un plato apto para microondas.
2. Agregue el ajo, el zumo de limón, la mantequilla, la sal y la pimienta.
3. Cubra y cocine en el microondas a alta potencia durante 3 a 4 minutos, o hasta que las gambas estén rosadas y bien cocidas.
4. Decore con perejil y sirva sobre arroz o pasta.

Macarrones con queso en microondas

20 min x 1

Tiempo de cocción:	20 min

Ingredientes

100 g	Coditos de pasta
120 ml	Agua
60 ml	Leche
20 g	Harina para todo uso
20 g	Mantequilla
60 g	Queso mozzarella y cheddar
½ cucharadita	Sal
¼ de cucharadita	Pimienta

Preparación

1. Cocine la pasta: Combine la pasta con agua en un recipiente apto para microondas. Coloque el recipiente sobre un plato giratorio y caliéntelo en el microondas a 700 W durante 5–6 minutos, revolviendo a la mitad.

2. Prepare la salsa de queso: Derrita la mantequilla a 500 W durante 2 minutos. Incorpore la harina y la leche revolviendo hasta que la mezcla esté suave y espesa. Incorpore el queso, sal y pimienta.
3. Combine la pasta y la salsa: Añada la pasta cocida a la salsa de queso y revuelva hasta que la pasta esté cubierta uniformemente.
4. Combine y sirva: Caliente en el microondas a 700 W durante 5 o 6 minutos más hasta que el queso se derrita y quede cremoso.

Risotto al microondas

23 min x 1-2

Tiempo de cocción:	23 min

Ingredientes

200 g	Arroz arborio
480 ml	Caldo de pollo o vegetal
120 ml	Vino blanco (opcional)
60 g	Queso parmesano rallado
80 g	Cebolla picada
1 diente	Ajo picado (3 gramos)
15 g	Mantequilla
½ cucharadita	Sal
¼ de cucharadita	Pimienta

Preparación

1. Cocine la cebolla y el ajo:
   – En un recipiente apto para microondas, combine la cebolla picada, el ajo picado y la mantequilla. Caliente en el microondas a 700 W durante 2–3 minutos hasta que la cebolla esté translúcida.
2. Cocine el arroz:
   – Añada el arroz arborio al recipiente y revuelva para cubrirlo con la mezcla de mantequilla.
   – Añada el caldo y el vino blanco (si lo utiliza). Caliente en el microondas a 700 W durante 10–12 minutos, removiendo cada 3–4 minutos, hasta que el arroz esté tierno y cremoso.
3. Termine el risotto:
   – Incorpore el queso parmesano rallado. Hornee el microondas a 700 W durante 2 o 3 minutos más para calentar bien. Condimente con sal y pimienta y sirva caliente.

Pimientos rellenos en microondas

15 min x 1-2

Tiempo de cocción:	15 min

Ingredientes

2	Pimientos
120 g	Arroz cocido
120 g	Carne de ternera o pavo picada
120 ml	Salsa de tomate
30 g	Queso cheddar y mozzarella rallado
40 g	Cebolla picada
½ cucharadita	Sal
½ cucharadita	Pimienta

Preparación

1. Prepare los pimientos:
   – Corte las puntas de los pimientos y quíteles las semillas.
   – Colóquelos en un plato apto para microondas.
2. Cocine el relleno:
   – En un recipiente apto para microondas, combine el arroz cocido, la carne molida, la salsa de tomate, la cebolla picada y las hierbas opcionales.
   – Caliente en el microondas a 700 W durante 4–5 minutos hasta que la carne esté bien cocida.
3. Rellene y cocine los pimientos:
   – Rellene los pimientos con la mezcla cocinada.
   – Ponga encima el queso rallado.
   – Hornee en el microondas a 700 W durante 4–5 minutos hasta que los pimientos estén tiernos y el queso se haya derretido.

Berenjena a la parmesana en microondas

20 min x 1-2

Tiempo de cocción:	20 min

Ingredientes

1	Berenjena grande cortada en rodajas
240 ml	Salsa marinara
120 g	Queso mozzarella rallado
60 g	Queso parmesano rallado
60 g	Pan rallado
1	Huevo, batido
½ cucharadita	Sal
½ cucharadita	Pimienta

Preparación

1. Prepare la berenjena:
   - Sumerja las rodajas de berenjena en huevo batido y luego cúbralas con pan rallado.
   - Colóquelas en una sola capa sobre un plato apto para microondas.
2. Cocine la berenjena:
   - Hornee en el microondas a 700 W durante 5-6 minutos, dándole la vuelta a la mitad, hasta que la berenjena esté tierna y el pan rallado esté dorado.
3. Monte el plato:
   - En un plato apto para microondas, coloque en capas la salsa marinara, las rodajas de berenjena cocidas y el queso mozzarella rallado.
   - Repita las capas hasta utilizar todos los ingredientes, terminando con una capa de mozzarella y queso parmesano.
4. Cocine el plato:
   - Hornee en el microondas a 700 W durante 8 a 10 minutos hasta que el queso se derrita y burbujee.

Limpieza y cuidado

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Antes de limpiar: Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.

⚠ **¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** No limpie el producto inmediatamente después del funcionamiento. Deje que el producto se enfríe primero.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** No sumerja las piezas eléctricas del producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

ⓘ **NOTA:**

- ☐ Limpie el producto después de que se haya enfriado. Los restos de alimentos secos no se eliminan con facilidad.
- ☐ No utilice ningún spray de limpieza u otros productos de limpieza agresivos, ya que pueden provocar manchas, rayas u opacidades en la superficie.
- ☐ No utilice productos de limpieza abrasivos.
- ☐ Carcasa: Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo.
- ☐ Cavidad de cocción: Mantenga siempre limpia la cavidad de cocción **10**. Si las salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se adhieren a las paredes del producto, límpielos con un paño húmedo.
  En caso necesario, aplique un detergente suave en el paño. A continuación, vuelva a limpiar con un paño humedecido con agua para eliminar todos los restos de detergente.
- ☐ Plato giratorio: Limpie el plato giratorio **2** regularmente con agua jabonosa tibia. El plato giratorio es apropiado para el lavavajillas.
- ☐ Salpicaduras y suciedades: Utilice regularmente un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y suciedades de los componentes siguientes:
  - Puerta **7** (ambos lados)
  - Ventanilla (ambos lados)
  - Junta de la puerta **6** y componentes adyacentes
- ☐ Agua condensada: Si se acumula agua condensada en la puerta **7** o en la parte exterior de esta, límpiela con un paño suave. Esto puede aparecer si se pone en funcionamiento el producto en condiciones de humedad extrema.
- ☐ Olores: Elimine regularmente los olores. Coloque en la cavidad de cocción **10** una fuente profunda para microondas llena de un vaso de agua, más el zumo y la cáscara de un limón. Caliente la mezcla durante 5 minutos. Limpie la cavidad de cocción a fondo y séquela bien con un paño suave.

Subsanación de problemas

Problema	Causa posible	Solución posible
El producto empieza con la cocción.	La puerta **7** no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta **7**.
El plato giratorio **2** hace un ruido fuerte cuando gira.	El plato giratorio **2** no está colocado correctamente en el anillo girador y bloqueo.	Coloque el plato giratorio **2** correctamente en la cavidad de cocción **10**.
	El anillo girador **2** y/o la base de la cavidad de cocción **10** están sucios.	Limpie el anillo girador **2** y la base de la cavidad de cocción **10**.
La luz del interior del producto no funciona.	La bombilla está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Eliminación



Tenga en cuenta el distintivo del embalaje para la separación de residuos. Está compuesto por abreviaturas (a) y números (b) que significan lo siguiente: 1–7: plásticos / 20–22: papel y cartón / 80–98: materiales compuestos.



Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



No tire el producto junto con la basura doméstica cuando ya no le sea útil. Deséchelo en un contenedor de reciclaje. Diríjase a la administración competente para obtener información sobre los puntos de recogida de residuos y sus horarios.

Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 540493_2601) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia

(ES) **Asistencia en España**
Tel.: 900984989
E-Mail: owim@lidl.es

CE

Avisos e símbolos utilizados ... Página 101
Utilização prevista ... Página 102
Âmbito de entrega ... Página 102
Descrição das peças ... Página 102
Características técnicas ... Página 102
Instruções de segurança ... Página 102
Princípios básicos para cozinhar com o micro-ondas ... Página 105
Usar acessórios de cozinha adequados ... Página 106
Antes da primeira utilização ... Página 106
Posicionamento do produto ... Página 106
Montagem ... Página 106
Funcionamento ... Página 106
Cozinhar alimentos ... Página 106
Selecionar o nível de potência ... Página 107
Definir o tempo de cozedura ... Página 107
Iniciar o processo de cozedura ... Página 107
Descongelar alimentos ... Página 107
Tabelas de cozedura e de descongelar ... Página 108
Tabela de cozedura ... Página 108
Cozinhar com o micro-ondas ... Página 108
Tabela de descongelar ... Página 109
Aquecer alimentos congelados ... Página 109
Receitas ... Página 109
Caneca de bolo de chocolate ... Página 109
Pipocas caramelizadas ... Página 110
Batatas de pequeno-almoço ... Página 110
Salmão no micro-ondas ... Página 110
Rolo de carne ... Página 111
Camarão com alho e limão no micro-ondas ... Página 111
Macarrão com queijo no micro-ondas ... Página 112
Risoto no micro-ondas ... Página 112
Pimentões recheados no micro-ondas ... Página 113
Beringela de parmesão no micro-ondas ... Página 113
Limpeza e cuidados ... Página 114
Resolução de problemas ... Página 114
Eliminação ... Página 115
Garantia ... Página 115
Procedimento no caso de ativação da garantia ... Página 115
Assistência Técnica ... Página 115

Avisos e símbolos utilizados

Os seguintes avisos são usados neste manual, manual resumido e na embalagem:

	**PERIGO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Perigo", indica um risco elevado que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		Corrente alternada/voltagem
		Hz	Hertz (frequência de alimentação)
		W	Watts
	**AVISO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Aviso", indica um risco médio que, se não for evitado, pode dar origem a morte ou ferimentos sérios.		Símbolo de ligação à terra
			Use o produto apenas em espaços secos no interior.
	**CUIDADO!** Este símbolo, juntamente com a palavra "Cuidado", indica um risco baixo que, se não for evitado, pode dar origem a ferimentos ligeiros ou moderados.		Perigo - Risco de choque elétrico!
			Aviso: Superfície quente!
	**ATENÇÃO!** Este símbolo com a palavra de sinalização "Atenção" indica possíveis danos patrimoniais.		Seguro para os alimentos: Este produto não tem efeitos adversos no sabor ou cheiro dos alimentos.
	**NOTA:** Este símbolo, juntamente com a palavra "Nota", fornece informação adicional útil.		Adequado para ir à máquina de lavar loiça (apenas o prato giratório **2**).
CE	A marca CE indica a conformidade com as diretivas UE relevantes aplicáveis a este produto.		Informação de segurança Instruções de utilização

MICRO-ONDAS 20 L

Utilização prevista

Este produto foi criado para aquecer e preparar alimentos. Não o utilize para outras finalidades.

O produto foi criado apenas para um uso doméstico privado e não pode ser usado em áreas médicas ou comerciais.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização inadequada.

Âmbito de entrega

Após desempacotar este produto, certifique-se de que possui todas as peças e que estas se encontram em bom estado. Retire todo o material de empacotamento antes da utilização.

1x Micro-ondas 20 L
1x Prato giratório
1x Suporte do prato giratório
1x Rodas
1x Manual de utilização

Descrição das peças

(Imagem A)

1 Aberturas de ventilação (parte traseira do produto - não ilustrado)
2 Prato giratório com rodas e suporte do prato giratório
3 Fio e ficha da alimentação
4 Manípulo da **ENERGIA**
5 Manípulo do **TEMPORIZADOR**
6 Conjunto da porta (vedante da porta)
7 Estrutura da porta
8 Botão de abertura da porta
9 Trinco
10 Câmara de cozedura
11 Rótulo de descongelação

Características técnicas

Voltagem nominal:	220–240 V~, 50 Hz
Consumo de energia:	1100W
Consumo de energia no modo desligado:	0,1W
Classe de proteção:	I
Saída de potência:	700W
Frequência do micro-ondas:	2450 MHz
Volume da câmara de cozedura:	20 litros
Peso:	10 kg
Medidas:	446 x 241 x 338 mm

Certificado GS (SGS)

- Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN 55011.
- Em conformidade com esta norma, este produto está classificado como equipamento de classe B, grupo 2.
- Grupo 2 = O produto gera intencionalmente energia de frequência de rádio na forma de radiação eletromagnética para o aquecimento de alimentos.
- Equipamento de classe B = O produto é adequado para ser usado em estabelecimentos domésticos.

Instruções de segurança

ANTES DE USAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM TODA A INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! QUANDO ENTREGAR ESTE PRODUTO A OUTRAS PESSOAS, ENTREGUE TAMBÉM TODOS OS DOCUMENTOS!

No caso de danos devido ao não seguimento destas instruções de funcionamento, a garantia é anulada! Não nos responsabilizamos por danos consequenciais! No caso de danos materiais ou ferimentos devido ao manuseamento incorreto ou não conformidade com as instruções de segurança, não aceitaremos quaisquer responsabilidades!

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS

- Este produto pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do produto de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.

As crianças não deverão brincar com o produto.

A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças sem supervisão.

⚠ **AVISO!** Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o produto não deve ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa competente.

⚠ **AVISO!** Efetuar qualquer assistência técnica ou reparação que implique a remoção de uma tampa que protege da exposição à energia das micro-ondas pode constituir um perigo para qualquer pessoa que não seja competente.

⚠ **AVISO!** Os líquidos e demais alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados que possam explodir.

- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- O produto foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
  - Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial;
  - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Deverá deixar um mínimo de 20 cm acima da superfície superior do produto.
- Utilize apenas utensílios adaptados à utilização em micro-ondas.
- Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos enquanto cozinha com o produto.
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o produto, devido à possibilidade de ignição.
- O produto destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de comida ou de roupa e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos húmidos ou artigos semelhantes pode dar origem ao risco de ferimentos, ignição ou fogo.
- Se vir fumo, desligue o produto ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode produzir uma intensa ebulição retardada, por conseguinte, manuseie o recipiente com muito cuidado.
- O conteúdo dos biberões e frascos de comida de bebé devem ser mexidos ou agitados e a temperatura verificada antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
- Ovos com a casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos no micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do aquecimento do micro-ondas ter terminado.
- Deve limpar o produto periodicamente, bem como retirar quaisquer restos de comida.
- A falta de limpeza do produto pode dar origem à deterioração da superfície, que pode afetar de forma adversa a vida do produto e resultar numa situação de risco.
- O produto não deverá ser limpo com um vaporizador.

- O produto foi criado para ser usado sem suportes. Tem de ser colocado num armário ou num ambiente semelhante.

CONSELHOS DE SEGURANÇA ADICIONAIS

- Pessoas com pacemaker deverão consultar o médico sobre os possíveis riscos de usar este produto, antes de o colocar em funcionamento.

⚠ **PERIGO! Risco de queimaduras!** Durante a utilização, o produto fica quente. Não toque na superfície quente do produto enquanto estiver a ser utilizado ou imediatamente após a utilização.

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!** Não coloque o produto dentro de água nem de quaisquer outros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!** Nunca use um produto danificado. Desligue o produto da alimentação e contacte o seu revendedor, caso este esteja danificado.

- O produto não deve ser utilizado se tiver caído ou se possuir sinais visíveis de danos.
- Antes de ligar o produto à alimentação, certifique-se de que a voltagem e a corrente nominal correspondem aos detalhes da alimentação apresentados na etiqueta das especificações do produto.
- Proteja o fio da alimentação de danos. Não o deixe pendurado em extremidades afiadas, não o aperte nem o dobre. Mantenha o fio da alimentação afastado de superfícies quentes e chamas sem proteção.

Posicionamento do produto

⚠ **ATENÇÃO!** Não instale o produto por cima de um fogão ou de qualquer outro aparelho que gere calor. A instalação num local assim pode danificar o produto.

Funcionamento

⚠ **PERIGO! Risco de fogo!** Retire todos os atilhos de metal da embalagem do alimento que pretende aquecer.

- Não mova o produto durante o funcionamento.
- Nunca utilize o produto vazio.
- Não coloque o produto em placas de aquecimento (a gás, elétricas, a carvão, etc.). Utilize o produto numa superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não coloque materiais inflamáveis perto do produto.
- O produto não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.

Limpeza e cuidados

⚠ **AVISO! Risco de ferimentos!** Desligue o produto da alimentação antes de proceder à limpeza e quando não o usar.

- Não retire a ficha da tomada puxando pelo fio.
- Proteja o produto, fio e ficha do pó, luz direta do Sol, pingos e salpicos.
- Limpe sempre os vedantes da porta, cavidades e partes adjacentes (consulte “Limpeza e cuidados”).

-  Não retire a placa de cobertura de mica cinzenta clara no interior da câmara de cozedura, para proteger o magnetrão.
- Se o dispositivo de iluminação no interior do produto tiver de ser substituído, isso deverá ser feito por um especialista qualificado.

INTERFERÊNCIA DE RÁDIO COM OUTROS DISPOSITIVOS

O funcionamento do produto pode causar interferências no seu rádio, televisão ou dispositivos semelhantes.

Se tais interferências ocorrerem, isso pode ser reduzido ou corrigido através das seguintes medidas corretivas:

- Limpeza da porta e vedantes da porta do produto.
- Realinhamento da antena do seu rádio ou televisão.
  Manter o produto e o recetor distantes um do outro.
- Afastar o produto do recetor.
- Ligar o produto a outra tomada. O produto e o recetor deverão ser ligados em circuitos diferentes.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA PARA A PREVENÇÃO DE EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

- Não tente utilizar o produto com a porta aberta.
  Isso pode dar origem à exposição de uma dose potencialmente nociva de radiação de micro-ondas.
  Também é importante não quebrar ou mexer nos trincos de segurança.
- Não prenda nada entre a porta. Certifique-se de que não há resíduos de alimentos nem de agentes de limpeza nos vedantes.

Princípios básicos para cozinhar com o micro-ondas

- **Tempo de cozedura:** Preste atenção ao tempo de cozedura. Selecione o tempo de cozedura mais curto possível e vá aumentando conforme necessário. Alimentos cozinhados durante demasiado tempo podem começar a libertar fumo ou a incendiarem-se.
- **Alimento:** Disponha os alimentos uniformemente no produto. Corte os alimentos em pedaços com aproximadamente o mesmo tamanho. Coloque as peças mais grossas perto das extremidades.
- **Cobrir o alimento:** Cubra os alimentos durante a cozedura com uma tampa adequada para se cozinhar no micro-ondas. A tampa previne salpicos e ajuda a cozinhar uniformemente os alimentos.
- **Virar o alimento:** Enquanto cozinha, vire o alimento no produto uma vez, de modo a que artigos como frango ou hambúrgueres fiquem cozinhados mais rapidamente. Grandes pedaços de alimentos, como carne, têm de ser virados, pelo menos, uma vez.
  Disponha completamente os alimentos pequenos, como almôndegas, passado metade do tempo de cozedura. Vire as almôndegas e mova-as do meio para a extremidade do prato.
- **Alimentos com pele:** Fure a pele das batatas, salsichas e alimentos semelhantes antes de os cozinhar. Caso contrário, estes podem explodir.
- **Alimentos com pele grossa:** Pique abóboras inteiras, maçãs, castanhas e alimentos semelhantes antes de os cozinhar.
- **Gordura ou óleo:** Não descongele gordura congelada ou óleo no produto. Não seque alimentos no produto. A gordura ou óleo podem incendiar-se.
- **Bebidas:** Quando aquecer bebidas no produto, estas podem começar a borbulhar muito tardiamente. Tenha cuidado quando manusear o recipiente. Para evitar um borbulhar repentino:
  Se possível, coloque uma vareta de vidro adequada no líquido enquanto este estiver a ser aquecido.

Para evitar um borbulhar inesperado, deixe o líquido assentar na câmara de cozedura **10** durante cerca de 20 segundos após o aquecimento.

- **Pipocas:** Só deverá usar pipocas para micro-ondas.

Usar acessórios de cozinha adequados

- O material ideal para ser usado num micro-ondas tem de ser permeável às micro-ondas, permitindo que a energia penetre no recipiente para aquecer os alimentos. As micro-ondas não penetram metal. Por isso, não deverá usar recipientes nem acessórios de cozinha de metal.
- Quando usar o produto para aquecer, não use produtos fabricados com papel reciclado. Estes podem conter pequenos fragmentos de metal que podem gerar faíscas e atear um fogo.
- Recomendamos que use acessórios de cozinha redondos ou ovais em vez de recipientes quadrados ou oblongos, pois os alimentos nos cantos tendem a ficar cozinhados excessivamente. A lista seguinte fornece dicas gerais para o ajudar na seleção dos acessórios de cozinha corretos.

Acessórios de cozinha	Micro-ondas
Vidro à prova de calor	Sim
Vidro sem ser à prova de calor	Não
Cerâmica à prova de calor	Sim
Pratos de plástico adequados para o micro-ondas	Sim
Rolo de cozinha	Sim
Bandeja/Placa de metal	Não
Folha de alumínio e recipientes de alumínio	Não

⚠ **AVISO! Risco de fogo!** Nunca use objetos de metal quando usar o produto. O metal reflete a radiação das micro-ondas e isso dá origem a faíscas. Isso pode causar um fogo e danificar irreparavelmente o produto!

Antes da primeira utilização

⚠ **AVISO! Risco de fogo!** Nunca utilize o produto vazio.

- ☐ Retire o material de empacotamento (incluindo cartão e fita do interior da câmara de cozedura **10**). Verifique se tem todas as peças completas.
- ☐ Limpe o produto e os acessórios (consulte "Limpeza e Cuidados").
- ☐ Limpe a superfície com um pano seco para retirar a água ou pó.

Posicionamento do produto

⚠ **AVISO! Risco de fogo!** Este produto não é adequado para ser instalado num armário de cozinha. Em armários fechados, a ventilação do produto não está garantida de forma suficiente. O produto pode ficar danificado e há o risco de fogo!

- ☐ Coloque o produto numa superfície plana que deixe espaço suficiente para a ventilação:
  - Tem de haver um espaço mínimo de 10 cm entre o produto e as paredes adjacentes (incluindo as paredes laterais e traseira). Tem de ser possível abrir a porta por completo **7**.
  - Deverá deixar um mínimo de 20 cm acima da superfície superior do produto.

Montagem

- ☐ Insira o suporte do prato giratório **2** na transmissão do prato (no interior da câmara de cozedura **10**).
- ☐ Coloque o rolo **2** na superfície do rolo (no interior da câmara de cozedura **10**).
- ☐ Coloque o prato giratório **2** no rolo e em cima do suporte do prato giratório. O prato giratório tem de assentar corretamente no suporte do prato giratório.
- ☐ Ligue a ficha **3** à tomada.

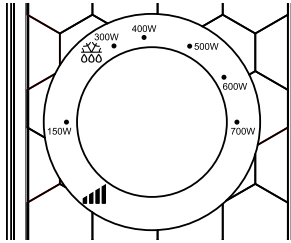
Funcionamento

ⓘ **NOTA:** Poderá ser libertado um ligeiro odor na primeira vez que o produto for usado. Certifique-se de que há uma ventilação suficiente na área.

Cozinhar alimentos

⚠ **AVISO! Risco de fogo!** Nunca use objetos de metal quando usar o produto. O metal reflete a radiação das micro-ondas e isso dá origem a faíscas. Isso pode causar um fogo e danificar irreparavelmente o produto!

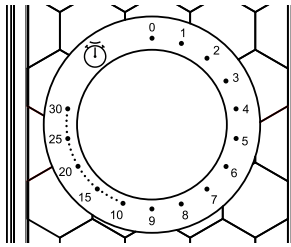
Selecionar o nível de potência



☐ Use o manípulo da **ENERGIA 4** para selecionar um dos 6 níveis de potência:

Nível de potência	Potência de cozedura	Potência
BAIXA	21%	150 W
DESCONGELAR ALIMENTOS	43%	300 W
M. BAIXA	57%	400 W
MED	71%	500 W
M. ALTA	86%	600 W
ALTA	100%	700 W

Definir o tempo de cozedura



☐ Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR 5** para definir um tempo de cozedura até 30 minutos.

ⓘ **NOTA:** Selecionar um tempo inferior a 2 minutos: Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR 5** para além dos 2 minutos e depois retroceda para o tempo desejado. Esta ação fornece resultados mais precisos.

Iniciar o processo de cozedura

☐ Quando tiver definido o nível de potência e o tempo, o produto começa a cozinhar.

☐ Quando o tempo de cozedura terminar, o processo de cozedura termina automaticamente e será ouvido um sinal sonoro.

ⓘ **NOTA:** Coloque sempre o manípulo do **TEMPORIZADOR 5** na posição **0** nas seguintes circunstâncias:
- O alimento é retirado do produto antes de o tempo de cozedura definido ter terminado.
- O produto não é usado.

☐ **Parar o processo de cozedura previamente:**
- Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR 5** de volta para a posição **0**.
- Abra a porta **7** premindo o botão de abertura da porta **8**.

ⓘ **NOTA:** O produto entra no modo desligado.

Descongelar alimentos

Use a definição (300W) no manípulo da **ENERGIA 4** para descongelar alimentos.

ⓘ **NOTAS:**

☐ Selecione a função de descongelar de acordo com o rótulo de descongelação **11**. A função de descongelar indica o tempo aproximado necessário para descongelar o peso correspondente de carne picada.

	kg	0,2	0,4	0,6	0,8	1
300 W	min	4	6	8	12	15

Exemplo:
Descongelar 400 g de carne picada:
Selecione o nível de potência para descongelar alimentos (**300W**): Rode o manípulo da **ENERGIA 4**.
Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR 5** para 6 minutos.

☐ Para garantir um descongelar uniforme, alguns alimentos deverão ser misturados ou virados passados dois terços do tempo de cozedura.

☐ Quando o tempo definido tiver decorrido: Emite um aviso sonoro.

Tabelas de cozedura e de descongelar

Tabela de cozedura

☐ A tabela de cozedura apresentada abaixo apresenta diferentes exemplos de aplicação e descreve as diferentes configurações necessárias.

Potência de cozedura	Potência	Exemplo de aplicação	Peso	Tempo
21%	150 W	Suavizar gelado	100 ml	1 minuto
43%	300 W	Derreter manteiga	100 g	2 minutos
		Descongelar alimentos	consulte a tabela de descongelar	
57%	400 W	Aquecer líquidos (do frigorífico)	200 ml	4 minutos
71%	500 W	Cozinhar arroz	100 g com 250 ml de água	15 minutos
86%	600 W	Aquecer vegetais congelados	200 g	4 minutos
100%	700 W	Aquecer massa instantânea congelada	300 g	6 minutos

Cozinhar com o micro-ondas

Alimento	Quantidade	Potência (W)	Tempo (min)	Informação
Filetes de peixe	400 g	600	10-15	Adicione um pouco de água e sumo de limão.
Vegetais	250 g	500	5-10	Corte os vegetais em pedaços. Adicione um pouco de água. Mexa os alimentos ocasionalmente.
Batatas	500 g	700	8-10	Corte as batatas em pedaços. Adicione um pouco de água. Mexa os alimentos ocasionalmente.
Arroz	100 g de arroz, 250 ml de água	500	15	Passe o arroz por água antes de o cozinhar.
Sobremesa (por exemplo, pudim, queque)	100-300 g	500	1-5	Prepare de acordo com as instruções na receita.
Rolo de carne	600 g	700	23-28	Tempere o rolo de carne, coloque-o num prato e cubra o prato com uma tampa.
Pão-de-ló	475 g	700	7,5	Misture todos os ingredientes, como farinha, açúcar, fermento, água, margarina e ovos para preparar a massa.

Tabela de descongelar

- ☐ A tabela apresentada abaixo mostra o tempo de descongelação aproximado necessário para diferentes pesos.
- ☐ Prolongue o tempo de descongelação conforme necessário, se o peso desejado ainda não estiver descongelado.

Peso	Tempo de descongelação (carne picada)	Tempo de descongelação (vegetais)
0,2 kg	4 minutos	4 minutos
0,4 kg	6 minutos	8 minutos
0,6 kg	8 minutos	12 minutos
0,8 kg	12 minutos	16 minutos
1,0 kg	15 minutos	20 minutos

Aquecer alimentos congelados

Alimento	Peso	Potência (W)	Tempo (min)
Sopa	400 ml	600	8-10
Guisados	500 g	600	10-13
Acompanhamentos, como arroz ou massa	500 g	600	8-10
Vegetais	300 g	600	8-10

Receitas

Caneca de bolo de chocolate

7 minutos x 1

Tempo de preparação:	5 minutos
Tempo de cozedura:	2 minutos

Ingredientes

4 colheres de sopa	Farinha
¼ de colher de sopa	Fermento em pó
4 colheres de sopa	Açúcar branco
2 colheres de sopa	Coco em pó
1	Ovo
3 colheres de sopa	Leite
3 colheres de sopa	Óleo vegetal
Algumas gotas	Extrato de baunilha ou outro extrato (opcional)
2 colheres de sopa	Lascas de chocolate, nozes ou passas (opcional)

Preparação

1. Adicione farinha, bicarbonato de sódio, açúcar branco e coco em pó numa caneca grande que possa ir ao micro-ondas. Misture todos os ingredientes.
2. Adicione um ovo e misture todos os ingredientes.
3. Adicione leite e óleo vegetal. Adicione extrato de baunilha ou outro extrato, se desejado. Misture todos os ingredientes até que a mistura fique suave.
4. Se desejado, adicione lascas de chocolate, nozes ou passas. Misture todos os ingredientes.
5. Coloque a caneca no centro do prato giratório **2**. Cozinhe o bolo a 700 W durante 2 minutos ou até que o bolo pare de crescer e fique firme.
6. Use luvas para o forno para retirar a caneca quente. Desfrute do seu bolo saboroso!

Pipocas caramelizadas

24 minutos x 8

Tempo de preparação:	20 minutos
Tempo de cozedura:	4 minutos

Ingredientes

60 g	Grãos de milho
240 g	Açúcar mascavado
60 ml	Xarope de milho
3 colheres de sopa	Manteiga sem sal
½ colher de chá	Sal
1 colher de chá	Extrato de baunilha
¼ de colher de chá	Bicarbonato de sódio
Algumas gotas	Óleo vegetal (opcional)

Preparação

1. Adicione os grãos de milho num saco de papel. Adicione algumas gotas de óleo vegetal, se desejado. Encrespe o topo do saco algumas vezes para o fechar.
2. Coloque o saco no centro do prato giratório **2**. Cozinhe o milho a 700 W durante 4 minutos ou até deixar de ouvir o milho a estalar.
3. Preparar o caramelo: Adicione açúcar, xarope de milho, manteiga e sal num recipiente grande e que possa ir ao micro-ondas. Cozinhe a mistura a 700 W durante 2 minutos. Mexa a mistura e cozinhe a 700 W durante mais 2 minutos até formar muitas bolhinhas.
4. Adicione extrato de baunilha e bicarbonato de sódio na mistura de caramelo e mexa bem. Adicione imediatamente um terço do caramelo quente sobre as pipocas no saco. Feche o saco e agite para cobrir as pipocas. Adicione outro terço do caramelo sobre as pipocas. Feche o saco e agite-o. Adicione o caramelo restante sobre as pipocas e agite o saco uma última vez.
5. Coloque o saco no centro do prato giratório **2**. Cozinhe as pipocas a 700 W durante 1 minuto. Use luvas para o forno para retirar e agitar o saco.
6. Verta o caramelo quente para um recipiente. Deixe as pipocas caramelizadas arrefecerem por completo durante 20 minutos. Separe as pipocas caramelizadas e desfrute!

Batatas de pequeno-almoço

25 minutos x 2

Tempo de preparação:	15 minutos
Tempo de cozedura:	10 minutos

Ingredientes

2	Batatas de tamanho médio descascadas e fatiadas
½	Cebola (fatiada)
¼ de colher de chá	Sal
⅛ colher de chá	Pimenta
¼ de colher de chá	Alho e sal
60 g	Queijo Cheddar

Preparação

1. Adicione batatas e fatias de cebola num recipiente que possa ir ao micro-ondas.
2. Tempere as batatas e as cebolas com sal, pimenta e alho e sal. Misture tudo bem e cubra o recipiente.
3. Coloque o recipiente no centro do prato giratório **2**. Cozinhe as batatas temperadas e as cebolas a 700 W durante 9 minutos ou até que as batatas fiquem cozinhadas.
4. Adicione queijo e cozinhe a 500 W durante 1 minuto.
5. Use luvas para o forno para retirar o recipiente quente. Desfrute do seu saboroso pequeno-almoço!

Salmão no micro-ondas

28 minutos x 1

Tempo de preparação:	5 minutos
Tempo de cozedura:	23 minutos

Ingredientes

1 unidade	Salmão (400 g)
½ colher de chá	Pimenta
½ colher de chá	Sal
2 colheres de chá	Água
¼	Limão

Preparação

1. Retire o salmão do frigorífico. Se estiver congelado, descongele-o, colocando a potência nos 300 W e o tempo nos 6 minutos.

2. Retire o salmão descongelado e tempere com sal e pimenta.
3. Coloque o salmão temperado num prato e adicione 2 colheres de chá de água. Depois, cubra o prato. Se for coberto com película de plástico, faça alguns buracos na película com um garfo.
4. Coloque o prato no prato giratório. Defina a potência do micro-ondas para 600 W e cozinhe durante 7 minutos.
5. Adicione um pouco de sumo de limão e sirva.

Rolo de carne

33-38 minutos x 2-3

Tempo de preparação:	10 minutos
Tempo de cozedura:	23-28 minutos

Ingredientes

500 g	Carne picada
½	Cebola (aos cubos)
1	Ovo (batido)
100 g	Pão ralado
¼ de colher de chá	Pimenta
¼ de colher de chá	Sal
Para o molho:	
75 ml	Água
1 colher de sopa	Mostarda
2 colheres de sopa	Ketchup
1 colher de chá	Açúcar
Opcional	Salsa

Preparação

1. Misture a carne picada, cebola, o ovo batido e o pão ralado para criar uma massa de rolo de carne, e tempere com sal e pimenta.
2. Forme um rolo de carne e coloque-o num prato que possa ir ao micro-ondas. Depois, cubra o prato. Se for coberto com película de plástico, faça alguns buracos na película com um garfo.
3. Cozinhe o rolo de carne durante cerca de 18 a 23 minutos com 700 W de potência.
4. Entretanto, combine todos os ingredientes para o molho numa pequena taça.
5. Quando o rolo de carne estiver pronto, polvilhe o molho sobre o rolo de carne. Cubra e leve ao micro-ondas durante 5 minutos a 700 W de potência.
6. Sirva e desfrute.

Camarão com alho e limão no micro-ondas

10 min x 1-2

Tempo de cozedura:	10 min

Ingredientes

200 g	Camarão descascado e sem o veio
2 dentes	Alho, picado
1	Sumo de limão
30 g	Manteiga
1 colher de sopa	Salsa picada
Sal e pimenta a gosto	

Preparação

1. Coloque o camarão num prato que possa ir ao micro-ondas.
2. Adicione o alho, sumo de limão, manteiga, sal e pimenta.
3. Cubra e leve ao micro-ondas no máximo durante 3 a 4 minutos ou até que o camarão fique cor-de-rosa e bem cozinhado.
4. Guarneça com salsa e sirva sobre arroz ou massa.

Macarrão com queijo no micro-ondas

20 min x 1

Tempo de cozedura:	20 min

Ingredientes

100 g	Massa cotovelos
120 ml	Água
60 ml	Leite
20 g	Farinha tradicional
20 g	Manteiga
60 g	Queijo cheddar e mozzarella
½ colher de chá	Sal
¼ de colher de chá	Pimenta

Preparação

1. Cozinhar a massa: Junte a massa e a água num recipiente que possa ir ao micro-ondas. Coloque o recipiente no prato giratório do micro-ondas a 700 W durante 5 a 6 minutos. Mexa a meio da cozedura.
2. Preparar o molho de queijo: Derreta a manteiga a 500 W durante 2 minutos. Adicione e mexa a farinha e o leite até que a mistura fique suave e espessa. Adicione e mexa o queijo, sal e pimenta.
3. Juntar a massa e o molho: Adicione a massa cozinhada no molho de queijo e mexa até que a massa fique bem misturada com o molho de queijo.
4. Combinar e servir: Leve ao micro-ondas a 700W durante mais 5 a 6 minutos até que o queijo fique derretido e cremoso.

Risoto no micro-ondas

23 min x 1-2

Tempo de cozedura:	23 min

Ingredientes

200 g	Arroz arbório
480 ml	Caldo de frango ou vegetal
120 ml	Vinho branco (opcional)
60 g	Queijo parmesão ralado
80 g	Cebola picada
1 dente	de alho picado (3 gramas)
15 g	Manteiga
½ colher de chá	Sal
¼ de colher de chá	Pimenta

Preparação

1. Cozinhar a cebola e o alho:
   - Num recipiente que possa ir ao micro-ondas, junte a cebola picada, o alho picado e a manteiga. Leve ao micro-ondas a 700 W durante 2 a 3 minutos até que a cebola fique translúcida.
2. Cozinhar o arroz:
   - Adicione o arroz arbório no recipiente e mexa para cobrir com a mistura de manteiga.
   - Adicione o caldo e o vinho branco (se o usar). Leve ao micro-ondas a 700 W durante 10 a 12 minutos, mexendo a cada 3 a 4 minutos, até que o arroz fique tenro e cremoso.
3. Terminar o risoto:
   - Adicione e mexa o queijo parmesão ralado. Leve ao micro-ondas a 700 W durante mais 2 a 3 minutos para aquecer tudo. Tempere com sal e pimenta e sirva quente.

Pimentões recheados no micro-ondas

15 min x 1-2

Tempo de cozedura:	15 min

Ingredientes

2	Pimentões
120 g	Arroz cozido
120 g	Carne de vaca ou de peru picada
120 ml	Molho de tomate
30 g	Queijo cheddar e mozzarella esmigalhado
40 g	Cebola picada
½ colher de chá	Sal
½ colher de chá	Pimenta

Preparação

1. Preparar os pimentões:
   - Corte o topo dos pimentões e retire as sementes.
   - Coloque-os num prato que possa ir ao micro-ondas.
2. Cozinhar o recheio:
   - Num recipiente que possa ir ao micro-ondas, junte o arroz cozido, a carne picada, molho de tomate, cebola picada e ervas opcionais.
   - Leve ao micro-ondas a 700 W durante 4 a 5 minutos até que a carne fique bem cozida.
3. Rechear e cozinhar os pimentões:
   - Recheie os pimentões com a mistura cozinhada.
   - Polvilhe com o queijo esmigalhado.
   - Leve ao micro-ondas a 700 W durante 4 a 5 minutos até que os pimentões fiquem tenros e o queijo derreta.

Beringela de parmesão no micro-ondas

20 min x 1-2

Tempo de cozedura:	20 min

Ingredientes

1	Beringela grande, fatiada
240 ml	Molho marinara
120 g	Queijo mozzarella esmigalhado
60 g	Queijo parmesão ralado
60 g	Pão ralado
1	Ovo, batido
½ colher de chá	Sal
½ colher de chá	Pimenta

Preparação

1. Preparar a beringela:
   - Mergulhe as fatias de beringela no ovo batido, depois cubra com o pão ralado.
   - Coloque numa única camada num prato que possa ir ao micro-ondas.
2. Cozinhar a beringela:
   - Leve ao micro-ondas a 700 W durante 5 a 6 minutos até que a beringela fique tenra e o pão ralado fique alourado.
3. Preparar o prato:
   - Num prato que possa ir ao micro-ondas, coloque uma camada de molho marinara, as fatias de beringela cozidas e o queijo mozzarella esmigalhado.
   - Repita as camadas até ter usado todos os ingredientes, terminando com uma camada de queijo mozzarella e parmesão.
4. Cozinhar o prato:
   - Leve ao micro-ondas a 700 W durante 8 a 10 minutos até que o queijo fique derretido e com bolhinhas.

Limpeza e cuidados

⚠ **PERIGO! Risco de choque elétrico!** Antes da limpeza: Retire sempre a ficha da tomada.

⚠ **PERIGO! Risco de queimaduras!** Não limpe o produto imediatamente após o funcionamento. Deixe o produto arrefecer primeiro.

⚠ **AVISO!** Não coloque os componentes elétricos do produto dentro de água nem de noutros líquidos. Nunca coloque o produto debaixo de água corrente.

ⓘ **NOTAS:**

- ☐ Limpe o produto mal ele tenha arrefecido. Quando os resíduos de comida tiverem secado, não são fáceis de remover.
- ☐ Não use sprays de limpeza nem outros agentes de limpeza agressivos, pois estes podem deixar manchas nas superfícies.
- ☐ Não use agentes de limpeza abrasivos.
- ☐ Estrutura: Limpe a estrutura do produto com um pano ligeiramente embebido em água.
- ☐ Câmara de cozedura: Mantenha sempre a câmara de cozedura **10** limpa. Se forem salpicados alimentos ou líquidos nas paredes do produto, passe com um pano ligeiramente embebido em água. Se for necessário, use um detergente líquido neutro no pano. Depois, passe com um pano ligeiramente embebido em água para remover quaisquer resíduos de detergente.
- ☐ Prato giratório: Lave o prato giratório **2** regularmente com água morna e detergente. O prato giratório pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- ☐ Salpicos e sujidade: Use regularmente um pano ligeiramente embebido em água para eliminar salpicos e sujidade dos seguintes componentes:
  - Porta **7** (ambos os lados)
  - Janela de observação (ambos os lados)
  - Vedante da porta **6** e componentes adjacentes
- ☐ Condensação: Se a condensação se acumular na porta **7** ou em redor do exterior da mesma, passe com um pano suave. Isto pode acontecer se o produto for utilizado em condições extremamente húmidas.
- ☐ Odores: Remova regularmente os odores. Coloque um recipiente profundo com um copo de água e o sumo e casca de limão na câmara de cozedura **10**. Aqueça a mistura durante 5 minutos. Passe bem a câmara de cozedura e esfregue com um pano suave até ficar seca.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Possível solução
O produto não começa a funcionar.	A porta **7** não está bem fechada.	Feche a porta **7**.
O prato giratório **2** faz um ruído elevado enquanto gira.	O prato giratório **2** não está posicionado corretamente nos rolos nem no suporte.	Coloque o prato giratório **2** corretamente na câmara de cozedura **10**.
	Os rolos **2** e/ou o fundo da câmara de cozedura **10** estão sujos.	Limpe os rolos **2** e o fundo da câmara de cozedura **10**.
A luz no interior do produto não está a funcionar.	O dispositivo de iluminação tem um defeito.	Contacte o serviço de apoio ao cliente.

Eliminação



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado: 1–7: Plásticos / 20–22: Papel e papelão / 80–98: Materiais compostos.



As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

Garantia

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

Procedimento no caso de ativação da garantia

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 540493_2601) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

Assistência Técnica

(PT) **Serviço Portugal**
Tel.: 800849000
E-Mail: owim@lidl.pt

CE