

MICROWAVE / MIKROWELLE /
FOUR À MICRO-ONDES SMW 700 D3

DE AT BE CH

MIKROWELLE
Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

FOUR À MICRO-ONDES
Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

MICROONDE
Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07733-CH
Version: 09/2025

DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	25
IT/CH	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	45

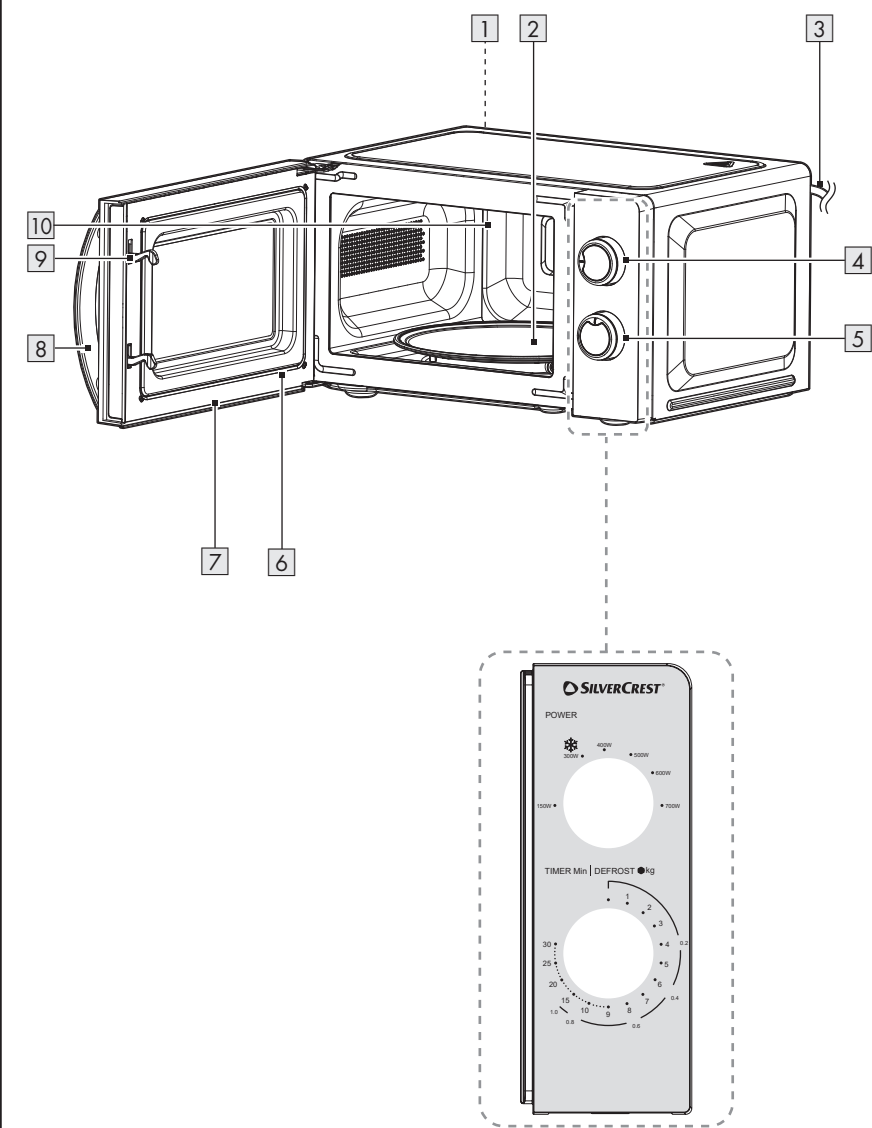
IAN 500496_2504

CH

IAN 500496_2504

CH

A



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

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 )
CE	Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.		Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLE

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

● Lieferumfang

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

- 1x Mikrowelle
- 1x Drehteller
- 1x Arretierung
- 1x Laufring
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

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

● Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 100 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,1 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Garraumvolumen:	ca. 17 Liter
Gewicht:	ca. 9,9 kg
Abmessungen:	ca. 446 x 241 x 359 mm

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



Sicherheitshinweise

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

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

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

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

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

- Das Produkt ist zur freistehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

ZUSÄTZLICHER SICHERHEITSHINWEIS

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

⚠ GEFAHR!

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
Metallblech/-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 Laufläche (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.

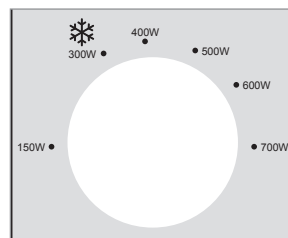
● Bedienung

- ⓘ 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!

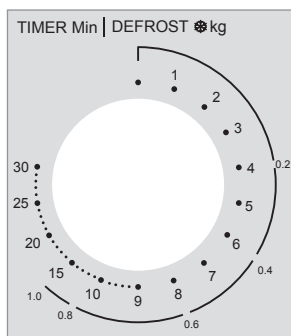
● Leistungsstufe auswählen



- 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**.
 - Öffnen Sie die Tür **7** am Türgriff **8**.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich aus.

● Lebensmittel auftauen

Nutzen Sie die Einstellung ✱ am Drehregler **POWER** **4** zum Auftauen von Lebensmitteln.

HINWEISE:

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

Beispiel:

400 g Hackfleisch auftauen:

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

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

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

● Koch- und Abtautabelle

● Kochtabelle

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

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

● Kochen mit der Mikrowelle

Lebensmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (Min.)	Information
Fischfilet	400 g	600	10 - 15	Ein wenig Wasser und Zitronensaft hinzufügen.
Gemüse	250 g	500	5 - 10	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	700	8 - 10	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Etwas Wasser hinzufügen. Rühren Sie das Essen gelegentlich um.
Reis	100 g Reis + 250 ml Wasser	600	15	Spülen Sie den Reis vor dem Kochen ab.
Dessert (z. B. Pudding, Muffin)	100-300 g	500	1-5	Nach Rezepturanweisung zubereitet.
Hackbraten	600 g	700	23-28	Den Hackbraten würzen, auf einen Teller legen und den Teller mit einem Deckel abdecken.

● Abtau-Tabelle

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

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

● Erhitzen von Gefriergut

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

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Karamell-Popcorn

 24 min

 x 8

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

● Frühstücks-Kartoffeln

 25 min

 x 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mikrowellen-Lachs

🕒 28 min

👤 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Hackbraten

🕒 33-38 min

👤 x 2-3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23-28 min

Zutaten

500 g	Rinderhackfleisch
½	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Semmelbrösel

¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Salz
Für die Sauce:	
75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomatenketchup
1 TL	Zucker
Optional	Petersilie

Zubereitung

1. Rinderhackfleisch, Zwiebel, verquirltes Ei und Semmelbrösel zu einem Hackbratenteig verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Einen Hackbraten formen und in eine mikrowellengeeignete Schale legen. Danach die Schale abdecken. Wenn der Lachs mit Plastikfolie bedeckt ist, mit einer Gabel einige Löcher in die Folie stechen.
3. Den Hackbraten etwa 18-23 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung garen.
4. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Wenn der Hackbraten fertig ist, die Sauce über den Hackbraten träufeln. Zugedeckt 5 Minuten bei 700 W Mikrowellenleistung in der Mikrowelle garen.
6. Servieren und genießen.

● Zitronen-Knoblauch-Garnelen aus der Mikrowelle

🕒 10 min

👤 x 1-2

Garzeit:	10 min
----------	--------

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Makkaroni mit Käse aus der Mikrowelle

 20 min

 x 1

Garzeit:	20 min
----------	--------

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mikrowellen-Risotto

 23 min

 x 1-2

Garzeit:	23 min
----------	--------

Zutaten

200 g	Arborio-Reis
480 ml	Hühner- oder Gemüsebrühe
120 ml	Weißwein (optional)
60 g	Geriebener Parmesankäse
80 g	Gehackte Zwiebeln
1 Zehe	Knoblauch, gehackt (ca. 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

- Paprikaschoten vorbereiten:
 - Von den Paprikaschoten die Deckel abschneiden und die Kerne entfernen.
 - In eine mikrowellengeeignete Schüssel legen.
- 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.
- 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

- Aubergine vorbereiten:
 - Auberginenscheiben in das verquirlte Ei tauchen, dann mit dem Paniermehl bestreuen.
 - In einer Schicht auf einen mikrowellengeeigneten Teller legen.
- 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.
- 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.
- 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. Der Laufring [2] und/oder der Boden des Garraums [10] sind verschmutzt.	Platzieren Sie den Drehteller [2] korrekt im Garraum [10] . Reinigen Sie den Laufring [2] und den Boden des Garraums [10] .
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

● Entsorgung

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



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



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber 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 500496_2504) 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

Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Avertissements et symboles utilisés	Page 26
Introduction	Page 27
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 27
Contenu de l'emballage	Page 27
Description des pièces	Page 27
Données techniques	Page 27
Consignes de sécurité	Page 28
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes	Page 33
Utilisation de récipients appropriés	Page 33
Avant la première utilisation	Page 34
Positionnement du produit	Page 34
Montage	Page 34
Fonctionnement	Page 34
Cuisson des aliments	Page 34
Sélection du niveau de puissance	Page 35
Réglage du temps de cuisson	Page 35
Démarrer la cuisson	Page 35
Décongélation des aliments	Page 36
Tableau de cuisson et décongélation	Page 36
Tableau de cuisson	Page 36
Cuisiner au four à micro-ondes	Page 36
Tableau de décongélation	Page 37
Chauffage des aliments surgelés	Page 37
Recettes	Page 38
Gâteau au chocolat	Page 38
Maïs caramélisé	Page 38
Pommes de terre pour le petit-déjeuner	Page 39
Saumon au micro-ondes	Page 39
Pain de viande	Page 39
Crevettes à l'ail et au citron	Page 40
Macaroni au fromage	Page 40
Risotto au micro-ondes	Page 41
Poivrons farcis	Page 41
Aubergine au parmesan	Page 42
Nettoyage et entretien	Page 42
Dépannage	Page 43
Mise au rebut	Page 43
Garantie	Page 44
Faire valoir sa garantie	Page 44
Service après-vente	Page 44

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

FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● 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 Four à micro-ondes
- 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 Élément de porte (joint de porte)
- 7 Cadre de la porte
- 8 Poignée
- 9 Crochet
- 10 Espace de cuisson

● Données techniques

Tension nominale : 220–240 V~, 50 Hz

Consommation
d'énergie : 1 100 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 : env. 17 litres

Poids : env. 9,9 kg

Dimensions : env. 446 x 241 x 359 mm

- 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'aluminium	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 compris le 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**

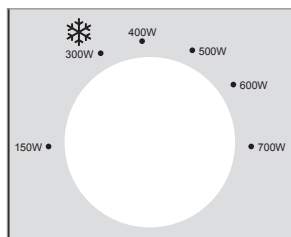
- ① REMARQUE :** Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Veillez à une bonne ventilation de l'endroit.

● **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 !

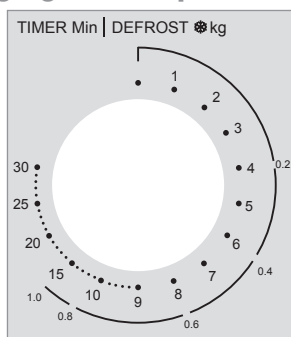
● Sélection du niveau de puissance



- 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, remplacez 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 utilisant la poignée [8].
- ❗ **REMARQUE** : Le produit passe en mode arrêt.

● Décongélation des aliments

Utilisez le réglage ❄ sur le bouton de réglages **POWER** [4] afin de décongeler des aliments.

① REMARQUES :

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

Exemple :

Décongeler 400 g de viande hachée :

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

Réglez grâce au bouton de réglage

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

- ❑ Pour obtenir une décongélation uniforme, certains aliments doivent être mélangés ou retournés au bout des deux tiers environ du temps 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 (env.)
21 %	150 W	Décongeler légèrement de la glace	100 ml	1 min
43 %	300 W	Faire fondre du beurre	100 g	2 min
		Décongeler des aliments	voir tableau de décongélation	
57 %	400 W	Décongeler un liquide (sorti du réfrigérateur)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cuire du riz	100 g avec 250 ml d'eau	15 min
86 %	600 W	Chauffer des légumes surgelés	200 g	4 min
100 %	700 W	Chauffer des nouilles instantanées surgelées	300 g	6 min

● Cuisiner au 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.

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée (min)	Informations
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	600	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.

● 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 . 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 . 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.

- 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.
- Versez le maïs au caramel chaud dans un récipient. Laissez le maïs au caramel refroidir complètement pendant env. 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
⅓ cuillère à café	Poivre
¼ cuillère à café	Sel à l'ail
60 g	Fromage de cheddar

Préparation

- Placez les tranches de pommes de terre et d'oignons dans un bol allant au micro-ondes.
- Assaisonnez les pommes de terre et les oignons avec du sel, du poivre et du sel à l'ail. Mélangez bien le tout et couvrez le bol.
- Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire les pommes de terre et les oignons assaisonnés à 700 W pendant 9 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- Ajoutez le fromage et faites cuire à 500 W pendant 1 minute.
- 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

- Sortez le saumon du réfrigérateur. S'il était congelé, décongelez-le en réglant la puissance sur 300 W et la durée sur 6 min.
- Sortez le saumon décongelé et assaisonnez-le avec du poivre et du sel.
- 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.
- Placez le plat sur le plateau tournant. Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 W et faites cuire pendant 7 minutes.
- 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 (environ 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 mozzarella 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**

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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 500496_2504) 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

Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina	46
Introduzione	Pagina	47
Uso previsto	Pagina	47
Contenuto della confezione	Pagina	47
Descrizione dei componenti	Pagina	47
Dati tecnici	Pagina	47
Istruzioni di sicurezza	Pagina	48
Principi di base della cottura a microonde	Pagina	52
Utilizzare le stoviglie adatte	Pagina	53
Prima del primo utilizzo	Pagina	53
Installare il prodotto	Pagina	53
Montaggio	Pagina	53
Funzionamento	Pagina	54
Cuocere gli alimenti	Pagina	54
Selezionare il livello di potenza	Pagina	54
Impostare il tempo di cottura	Pagina	54
Avvio del processo di cottura	Pagina	54
Scongelamento dei cibi	Pagina	55
Tabella di cottura e scongelamento	Pagina	55
Tabella di cottura	Pagina	55
Cottura a microonde	Pagina	55
Tabella di scongelamento	Pagina	56
Riscaldamento di alimenti surgelati	Pagina	56
Ricette	Pagina	57
Torta al cioccolato in tazza	Pagina	57
Popcorn al caramello	Pagina	57
Patate da colazione	Pagina	58
Salmone cotto a microonde	Pagina	58
Polpettone	Pagina	58
Gamberi con aglio e limone a microonde	Pagina	59
Maccheroni al formaggio a microonde	Pagina	59
Risotto a microonde	Pagina	60
Peperoni ripieni a microonde	Pagina	60
Melanzane alla parmigiana a microonde	Pagina	61
Pulizia e manutenzione	Pagina	61
Risoluzione dei problemi	Pagina	62
Smaltimento	Pagina	62
Garanzia	Pagina	63
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	63
Assistenza	Pagina	63

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

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Le istruzioni d'uso sono parte integrante di questo prodotto. Esse contengono importanti avvertenze sulla sicurezza, l'impiego e lo smaltimento. Prima dell'utilizzo del prodotto, prendere conoscenza di tutte le istruzioni d'uso e delle avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Consegnare tutte le documentazioni su questo prodotto quando viene ceduto a terzi.

● 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
- 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 Impugnatura
- 9 Chiusura
- 10 Camera di cottura

● 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:	circa 17 litri
Peso:	circa 9,9 kg
Dimensioni:	circa 446 x 241 x 359 mm

- Questo prodotto è conforme al requisito della norma europea EN 55011.
- In conformità a questa norma, questo prodotto è classificato come dispositivo del gruppo 2 classe B.
- Gruppo 2 = Il prodotto genera energia mirata ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento termico degli alimenti.
- Dispositivo di classe B = Il prodotto è adatto all'uso domestico.



Istruzioni di sicurezza

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 simili, 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 cuscini 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 detersivi.

● Principi di base della cottura a microonde

- **Tempo di cottura:** Prestare attenzione ai tempi di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve specificato e, se necessario, aumentarlo. I cibi che vengono cotti troppo a lungo possono iniziare a fumare o prendere fuoco.
- **Alimenti:** Disporre i pezzi di cibo nel prodotto in modo uniforme. Tagliare il cibo in pezzi più o meno della stessa dimensione. Posizionare i pezzi più spessi vicino ai bordi.
- **Coprire gli alimenti:** Durante la cottura, coprire gli alimenti con un coperchio adatto al microonde. Il coperchio previene gli schizzi e aiuta a garantire una cottura uniforme dei cibi.
- **Girare gli alimenti:** Durante il processo di cottura, girare i cibi una volta nel prodotto in modo che piatti come il pollo o gli hamburger cuociano più velocemente. I pezzi di cibo grandi, come gli arrostiti, devono essere girati almeno una volta. Riordinare completamente i piccoli alimenti, come le polpette, a metà cottura. Girare le polpette e spostarle dal centro del piatto al bordo.
- **Alimenti con buccia/guscio:** Perforare la buccia di patate, salsicce e cibi simili prima di cuocerli. Altrimenti potrebbero esplodere.
- **Alimenti con buccia/guscio spesso:** Punzecchiare zucche intere, mele, castagne e cibi simili prima di cuocerli.
- **Grasso o olio:** Non scongelare il grasso o l'olio congelati nel prodotto. Non friggere nel prodotto. Grasso o olio possono prendere fuoco.

- **Bevande:** Quando si scaldano le bevande nel prodotto, può verificarsi un ribollito ritardato se la bevanda è in ebollizione. Fare attenzione quando si maneggia il contenitore. Per evitare un'ebollizione improvvisa: Se possibile, posizionare una bacchetta di vetro adatta nel liquido durante il riscaldamento.
Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido nella camera di cottura [10] per circa 20 secondi per evitare bolle inaspettate.
- **Popcorn:** Utilizzare solo popcorn adatti per microonde.

● Utilizzare le stoviglie adatte

- 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 oblungi, poiché i cibi tendono a scottare negli angoli. La seguente lista contiene consigli generali per aiutarvi a scegliere le stoviglie giuste.

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

⚠ **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.

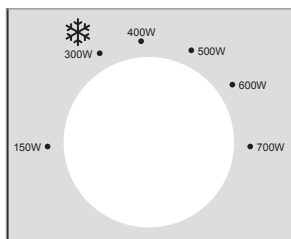
● Funzionamento

- ① **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!

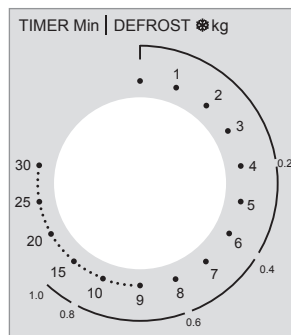
● Selezionare il livello di potenza



- ❑ 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.

- ① **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.

- ① **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] dall'apposita maniglia [8].

- ① **INDICAZIONE:** il prodotto entrerà in modalità spento.

● Scongelamento dei cibi

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

① INDICAZIONI:

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

Esempio:

Scongelare 400 g di carne macinata:

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

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

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

● Tabella di cottura e scongelamento

● Tabella di cottura

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

Potenza di cottura	Potenza	Esempio d'uso	Peso	Tempo (circa)
21 %	150 W	Scongelare leggermente il gelato	100 ml	1 min
43 %	300 W	Sciogliere il burro	100 g	2 min
		Scongelare il cibo	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.

Alimento	Quantità	Potenza (W)	Tempo (min)	Informazioni
Riso	100 g di riso + 250 ml di acqua	600	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.

● 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 cucchiaini	Farina
¼ di cucchiaino	Lievito in polvere
4 cucchiaini	Zucchero semolato
2 cucchiaini	Polvere di cacao
1	Uovo
3 cucchiaini	Latte
3 cucchiaini	Olio vegetale
Qualche goccia	Estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo)
2 cucchiaini	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 . 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 cucchiaini	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 . 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.

- 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.
- Versare il mais caramellato caldo in un contenitore. Lasciare raffreddare completamente il mais caramellato per ca. 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
⅓ di cucchiaino	Peperone
¼ di cucchiaino	Sale all'aglio
60 g	Formaggio cheddar

Preparazione

- Aggiungere le fette di patate e la cipolla in una ciotola adatta al microonde.
- Condire le patate e le cipolle con sale, pepe e sale all'aglio. Mescolare bene il tutto e coprire la ciotola.
- 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.
- Aggiungere il formaggio e cuocere a 500 W per 1 minuto.
- 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

- Estrarre il salmone dal frigorifero. Se è congelato, scongelarlo a microonde a 300 W di potenza per 6 minuti.
- Condire il salmone scongelato con sale e pepe.
- 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.
- Posizionare il piatto sul piatto girevole. Cuocere a microonde a 600 W di potenza per 7 minuti.
- 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 cucchiaino	Senape
2 cucchiaini	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 divenuti
2 spicchi	Aglio, tritato
1	Succo di limone
30 g	Burro
1 cucchiaino	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 (circa 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

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



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



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



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

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 500496_2504) 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

