

MIKROWELLE SMW 800 F2

DE AT CH

MIKROWELLE
Bedienungsanleitung

IT CH

MICROONDE
Istruzioni per l'uso

FR CH

FOUR À MICRO-ONDES
Mode d'emploi

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY
Model No.: HG13299
Version: 06/2025

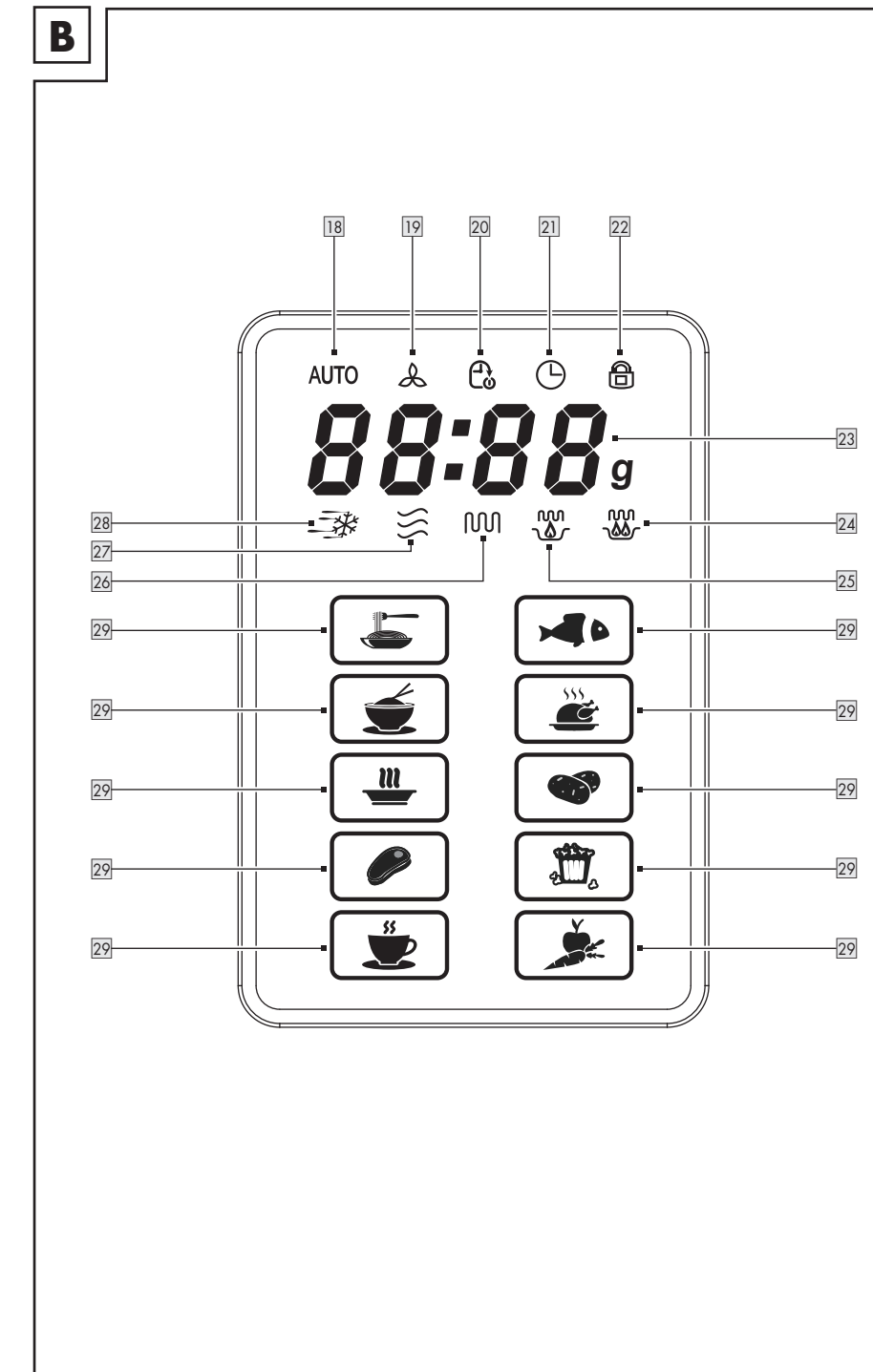
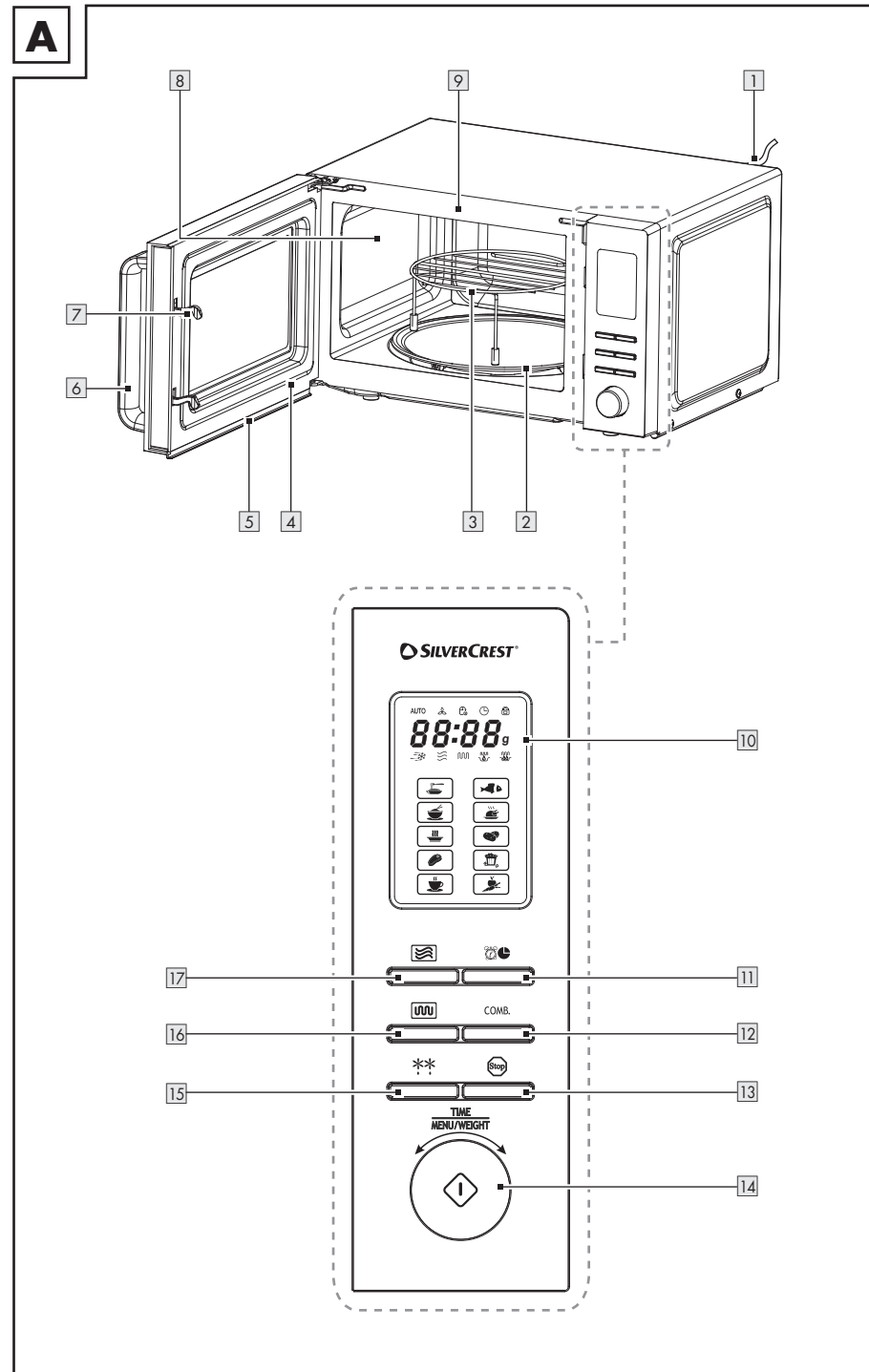
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	5
FR/CH	Mode d'emploi	Page	31
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	57

IAN 484646_2501



IAN 484646_2501

DE AT



















Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	7
Einleitung	Seite	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	8
Lieferumfang	Seite	8
Teilebeschreibung	Seite	8
Technische Daten	Seite	8
Sicherheitshinweise	Seite	9
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite	14
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite	14
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	15
Produkt aufstellen	Seite	15
Montage	Seite	16
Bedienung	Seite	16
Standby-Modus	Seite	16
Uhr stellen	Seite	16
Schnellgaren in der Mikrowelle	Seite	17
Mikrowellenmodus	Seite	17
Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele	Seite	17
Grillmodus	Seite	18
Kombinationsmodus	Seite	18
Auftauen nach Zeit	Seite	18
Auftauen nach Gewicht	Seite	18
Küchentimer	Seite	19
Verzögerte Garfunktion	Seite	19
Kindersicherung	Seite	19
Automatische Garmodi	Seite	20
Gartabelle	Seite	22
Gefrorene Lebensmittel erhitzen	Seite	22

Rezepte	Seite	23
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite	23
Karamell-Popcorn	Seite	23
Frühstücks-Kartoffeln	Seite	24
Hackbraten	Seite	24
Lachs	Seite	25
Hähnchen grillen	Seite	25
Steak grillen	Seite	25
Kartoffelgratin	Seite	26
Salami-Pizza	Seite	27
Makkaroni mit Käse	Seite	27
Reinigung und Pflege	Seite	28
Fehlerbehebung	Seite	29
Entsorgung	Seite	29
Garantie	Seite	29
Abwicklung im Garantiefall	Seite	30
Service	Seite	30

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der Bedienungsanleitung, der Kurzanleitung, dem Quick-Start-Guide und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

 <p>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.</p>	 Wechselstrom/-spannung
	Hz Hertz (Netzfrequenz)
	W Watt
 <p>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.</p>	 Symbol für Schutzerde
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>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.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Achtung, heiße Oberfläche!
 <p>ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.</p>	 <p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
 <p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>	 <p>Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller 2 und Grillgestell 3)</p>
 <p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 <p>Scannen, um die Online-Anleitung zu erhalten.</p>
 Sicherheitshinweise  Handlungsanweisungen	

MIKROWELLE

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt 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.

- 1 Mikrowelle
- 1 Drehteller
- 1 Arretierung
- 1 Laufring
- 1 Grillgestell
- 1 Quick-Start-Guide

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 2 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 3 Grillgestell
- 4 Türeinheit (Türdichtung)
- 5 Türrahmen
- 6 Griff
- 7 Verriegelung
- 8 Garraum
- 9 Programmübersicht
- 10 Display
- 11 Taste (Zeitschaltuhr/Uhr)
- 12 Taste **COMB.** (Grill/Mikrowelle)
- 13 Taste (Stopp/Löschen)
- 14 Drehknopf (Automatisches Garen/Zeit/Gewicht) mit Taste (Start/Schnellstart)
- 15 Taste (Auftauwen)
- 16 Taste (Grill)
- 17 Taste (Mikrowelle)

(Abb. B)

- 18 **AUTO** (Automatisches Garen)
- 19 (Ventilator)
- 20 (Countdown)
- 21 (Zeitschaltuhr)
- 22 (Kindersicherung)
- 23 Werteanzeige
- 24 (Kombination 2)
- 25 (Kombination 1)
- 26 (Grill)
- 27 (Mikrowelle)
- 28 (Auftauwen)
- 29 Menüauswahl

● Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 200 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	0,3 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	800 W
Eingangsleistung (Grill):	1 000 W
Mikrowellenfrequenz:	2 450 MHz
Garraumvolumen:	ca. 20 Liter

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



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH MIT ALLEN 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. Halten Sie das Produkt und dessen Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

⚠️ WARNUNG! Beim Betrieb des Produkts im Kombinationsmodus empfehlen wir, dass Kinder aufgrund der erzeugten Temperaturen das Produkt ausschließlich unter der Aufsicht Erwachsener verwenden.

⚠️ 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.
- Nutzen Sie niemals das Grillgestell **3** oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- 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.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

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

⚠ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen! Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während 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.
-  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.
- Reinigen Sie die folgenden Komponenten regelmäßig mit einem feuchten Tuch:
 - Türrahmen 5 (beide Seiten)
 - Griff 6
 - Verriegelung 7

- Sichtfenster (beide Seiten)
- Türdichtung 4 und angrenzende Komponenten

- Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör gemäß der Beschreibung im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

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 gegerate 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 **8** stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.
- **Geeignetes Geschirr verwenden**
 - ⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals das Grillgestell **3** oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können

einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- Das ideale Material zum Einsatz in einem Mikrowellenofen ist mikrowellendurchlässig, sodass die Energie in den Behälter eindringen kann, um die Nahrungsmittel zu erhitzen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallbehälter und Geschirr aus Metall verwendet werden.

- Wenn Sie das Produkt zum Erwärmen benutzen, sollten keine Produkte aus Recyclingpapier verwendet werden. 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	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett/-platte, Grillgestell 3	Nein	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

● Vor dem ersten Gebrauch

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

① HINWEISE:

- Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.
- Wenn Sie die Tür **4** öffnen, sehen Sie einen Aufkleber mit der Programmübersicht **9** am Rahmen. Falls kein Aufkleber an dieser Stelle angebracht ist, finden Sie den Aufkleber innerhalb des Garraums **8**. Wählen Sie den Aufkleber mit Ihrer gewünschten Sprache und kleben Sie diesen an die Stelle für die Programmübersicht. Auf den Aufklebern werden die Tastensymbole und die automatischen Garmodi beschrieben.

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Kunststoffbeutel, allen Klebebändern sowie Schutzplatten innerhalb des Garraums **8**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
2. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
3. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

● Produkt aufstellen

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

- Stellen Sie das Produkt auf eine flache Oberfläche mit ausreichend Platz zur Belüftung:

- Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) müssen mindestens 10 cm Freiraum verbleiben. Es muss möglich bleiben, die Tür vollständig zu öffnen.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

● Montage

1. Stecken Sie die Arretierung **2** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **8**).
2. Setzen Sie den Lauftring **2** auf die Lauffläche (innerhalb des Garraums **8**).
3. Setzen Sie den Drehteller **2** auf den Lauftring und auf die Arretierung. Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf der Arretierung aufliegen.
4. Stecken Sie den Netzstecker **1** in eine Netzsteckdose.

● Bedienung

① HINWEIS:

- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, wird in der Werteanzeige **23** „End“ (Ende) angezeigt. 5 Piepsignale ertönen alle 2 Minuten, bis Sie **Stop** **13** drücken oder die Tür öffnen.
- In den Modi Schnellgaren, Mikrowelle, Grill und Kombination können Sie die Garzeit jeweils um 30 Sekunden erhöhen, indem Sie **Up** **14** drücken.
- Falls Sie während des Betriebs eine Taste drücken, ertönt der Summer einmal.
- Falls Sie während des Garvorgangs **Stop** **13** einmal drücken, wird das Programm unterbrochen. Drücken Sie **Up** **14**, um das Programm fortzusetzen. Falls Sie **Stop** zweimal drücken, wird das Programm abgebrochen.
- Das Produkt verfügt über einen Energiesparmodus. Im Standby-Modus oder nachdem der Garvorgang beendet wurde wird die Hintergrundbeleuchtung des Displays **10** gedimmt, wenn Sie innerhalb von

5 Sekunden keine Taste drücken oder **Up** **14** nicht drehen. Drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie **Up** **14**, um das Display zu erhellen.

- Nachdem ein Garprogramm mit einer Gardauer von >2 Minuten beendet wurde, läuft der Ventilator 3 Minuten lang, um den Garraum **8** herunterzukühlen. **19** leuchtet auf und „End“ (Ende) blinkt. Während der Abkühlphase können Sie den Ventilator nicht anhalten, indem Sie Tür **4** öffnen oder **Stop** **13** drücken. Warten Sie, bis der Ventilator anhält, bevor Sie das Produkt weiter verwenden. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer des Produkts.
- Die maximale Garzeit für alle manuellen Programme beträgt 95 Minuten. Drehen Sie **Up** **14** im Uhrzeigersinn, um die Zeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen.

Zeitspanne	Intervall
<5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
>30 Minuten	5 Minuten

● Standby-Modus

- Wenn das Produkt zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden ist, ertönt ein Piepsignal. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus. Im Display **10** wird „0:00“ angezeigt.
- Falls im Programmauswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wechselt das Produkt in den Standby-Modus.

● Uhr stellen

① **HINWEIS:** Die Uhr muss erneut eingestellt werden, wenn das Produkt von der Stromversorgung getrennt wurde.

1. Halten Sie im Standby-Modus **Stop** **13** 3 Sekunden lang gedrückt. Das 12-Stunden-Format ist ausgewählt. Im Display **10** wird „Hr12“ angezeigt.

2. Drehen Sie , um das 12- oder 24-Stunden-Format auszuwählen.
Hr12: 12-Stunden-Format
Hr24: 24-Stunden-Format
3. Drücken Sie zur Bestätigung.
4. Drehen Sie , um die Stunden einzustellen.
5. Drücken Sie zur Bestätigung.
6. Drehen Sie , um die Minuten einzustellen.
7. Drücken Sie zur Bestätigung.

● Schnellgaren in der Mikrowelle

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal . Im Display wird „0:30“ angezeigt. blinkt.
Der Garvorgang wird automatisch bei voller Leistung gestartet.
Jeder Tastendruck erhöht die Garzeit um 30 Sekunden. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

● Mikrowellenmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller mit Laufring und Arretierung

- WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen Sie niemals das Grillgestell oder

● Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele

Anzeige	Ausgangsleistung	Anwendung
P800	800 W	Schweinefleisch, Hackfleisch, Hackbraten, Tiefkühlkost
P700	700 W	Fisch, Kartoffeln, Popcorn, Kuchen, Nudeln
P600	600 W	Getränke, Milch erhitzen, Wiederaufwärmen, Reis
P500	500 W	Gemüse, Eintopf, Eiercreme
P400	400 W	Suppe, Brot aufwärmen
P300	300 W	Fleisch auftauen, Butter/Schokolade/Käse schmelzen
P200	200 W	Gemüse auftauen, Warmhalten
P100	100 W	Eiscreme antauen

andere metallische Gegenstände im Mikrowellenmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- ① **HINWEIS:** Während des Garvorgangs können Sie die Leistungsstufe überprüfen, indem Sie drücken.













1. Drücken Sie im Standby-Modus . Die Werteanzeige zeigt „P800“ an. leuchtet auf.
2. Drehen Sie , um eine andere Leistungsstufe auszuwählen.
Im Uhrzeigersinn drehen:
P800→P100→P200→...→P800
Entgegen dem Uhrzeigersinn drehen:
P800→P700→P600→...→P800
3. Drücken Sie zur Bestätigung.
4. Drehen Sie , um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
5. Drücken Sie zur Bestätigung. blinkt.

● Grillmodus

Verwendetes Zubehör:

Grillgestell

① HINWEISE:


- Der Grillmodus eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Teile vom Huhn. Der Grillmodus eignet sich ebenfalls für warme Sandwiches und gratinierte Gerichte.
 - Sie können während des Garvorgangs oder wenn der Betrieb unterbrochen ist den Garmodus überprüfen, indem Sie   drücken. Im Display  wird „G“ für den Grillmodus 3 Sekunden lang angezeigt.
 - Entfernen Sie nicht die 3 Silikonfüße vom Grillgestell . Die Silikonfüße halten das Grillgestell in Position, ohne zu verrutschen.
1. Drücken Sie im Standby-Modus  .
 2. Drehen Sie  , um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
 3. Drücken Sie   zur Bestätigung.   leuchtet auf.














● Kombinationsmodus

Verwendetes Zubehör:











Drehteller mit Lauring und Arretierung

⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen

Sie niemals das Grillgestell  oder andere metallische Gegenstände im Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

















1. Drücken Sie im Standby-Modus **COMB.** . Die Werteanzeige  zeigt „C-1“ an. Im Display  wird   angezeigt.
2. Drehen Sie  , um „C-1“ oder „C-2“ auszuwählen.
C-2: Fisch, gratinierte Gerichte (Im Display  wird   angezeigt)
C-1: Steak, Geflügel, Pizza (Im Display  wird   angezeigt)

Modus	Grillmodus	Mikrowellenmodus
Kombination 1 (C-1)	70 %	30 %
Kombination 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Drücken Sie   zur Bestätigung.
4. Drehen Sie  , um die Garzeit einzustellen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
5. Drücken Sie   zur Bestätigung.   (für C-2) oder   (für C-1) blinkt.



















● Auftauen nach Zeit

① **HINWEIS:** Zum Auftauen von 500 g Hackfleisch empfiehlt sich eine Auftaudauer von 18 Minuten.

1. Drücken Sie im Standby-Modus ****** . Die Werteanzeige  zeigt „dEF1“ an.   und   leuchten auf.
2. Drücken Sie   zur Bestätigung.
3. Drehen Sie  , um die Auftaudauer einzustellen. Die maximale Auftaudauer beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie  , um den Vorgang zu starten.   und   blinken.

● Auftauen nach Gewicht

① **HINWEIS:** Die Auftaudauer und Auftauleistung werden automatisch eingestellt, sobald Sie das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels eingegeben haben.

1. Drücken Sie im Standby-Modus ****** . Die Werteanzeige  zeigt „dEF1“ an.   und   leuchten auf.
2. Drehen Sie  , um „dEF2“ auszuwählen.
3. Drücken Sie   zur Bestätigung.
4. Drehen Sie  , um das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels in einem Bereich von 100 bis 1800 g einzustellen.
5. Drücken Sie  , um den Vorgang zu starten.   und   blinken.

- ① HINWEIS:** Während des Auftauens wird, nachdem $\frac{1}{2}$ der Zeit abgelaufen ist, „turn“ (wenden) im Display **10** angezeigt und 2 Piepsignale ertönen. Falls Sie das Lebensmittel nicht wenden, wird der Vorgang fortlaufen, bis die Zeit abgelaufen ist. Falls die Auftauzeit weniger als 90 Sekunden beträgt, ertönen 2 Piepsignale, nachdem $\frac{1}{2}$ der Zeit abgelaufen ist. In diesem Fall wird „turn“ (wenden) nicht im Display **10** angezeigt.
- Öffnen Sie die Tür am Griff **6**. Die Zeit im Display **10** wird angehalten.
 - Wenden Sie das Lebensmittel. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, da das Lebensmittel heiß wird.
 - Schließen Sie die Tür am Griff **6**.
 - Drücken Sie **14**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

Auftaugewicht	Auftauzeit
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1 000 g	34:20 min
1 100 g	37:40 min
1 200 g	41:00 min
1 300 g	44:20 min
1 400 g	47:40 min
1 500 g	51:00 min
1 600 g	54:20 min
1 700 g	57:40 min
1 800 g	61:00 min

● Küchentimer

① HINWEISE:

- Der Timer kann auf einen beliebigen Wert zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten eingestellt werden.

- Die Timerfunktion kann unabhängig vom Mikrowellenbetrieb genutzt werden.
- Der Timer kann während des Herunterzählens jederzeit abgebrochen werden, indem Sie **Stop 13** drücken.

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal **11**. Das Display **10** zeigt „00:00“ an.
- Drehen Sie **14**, um die Zeit einzustellen.
- Drücken Sie zur Bestätigung **14**. Die Zeit beginnt herunterzuzählen.
- Wenn das Herunterzählen beendet ist, ertönen 5 Piepsignale.

● Verzögerte Garfunktion





① HINWEISE:

- Der Garvorgang startet automatisch, nachdem der Countdown abgelaufen ist.
- Während der Zeitverzögerung können Sie das Programm abbrechen, indem Sie **Stop 13** drücken.
- Folgende Funktionen sind nicht verfügbar bei der Countdown-Funktion: Schnellgaren und Auftauen nach Zeit/Gewicht
- Sie können die aktuelle Zeit überprüfen, indem Sie **11** drücken. Das Display **10** zeigt nach 3 Sekunden wieder die Einstellzeit an.

- Wählen Sie zuerst im Standby-Modus ein Garprogramm aus.
- Drücken Sie **11**. **20** leuchtet auf.
- Drehen Sie **14**, um die Stunden für die gewünschte Startzeit einzustellen.
- Drücken Sie **14** zur Bestätigung.
- Drehen Sie **14**, um die Minuten für die gewünschte Startzeit einzustellen.
- Drücken Sie **14**, um die verzögerte Garfunktion zu starten. Das entsprechende Symbol für das Garprogramm, die Zeitanzeige und **20** blinken.






● Kindersicherung

- ① HINWEIS:** Verwenden Sie diese Funktion, um den Betrieb des Produkts durch Kinder ohne Aufsicht zu verhindern.

- **Aktivieren:** Halten Sie  **13** 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepsignal ertönt.  **22** leuchtet auf.
- **Deaktivieren:** Halten Sie  **13** 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepsignal ertönt.  **22** erlischt. Ein weiteres Piepsignal ertönt.

● Automatische Garmodi

① HINWEIS: Das Ergebnis des automatischen Garvorgangs ist abhängig von Faktoren wie der Form und Größe des Lebensmittels, dem gewünschten Gargrad bestimmter Lebensmittel und davon, wie Sie das Lebensmittel im Produkt platzieren. Falls das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, passen Sie die Garzeit entsprechend an.

1. Drehen Sie im Standby-Modus  **14** einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie daraufhin , um einen anderen Code auszuwählen (siehe folgende Tabelle).
2. Drücken Sie  **14** zur Bestätigung.
3. Drehen Sie  **14**, um das Gewicht des Lebensmittels oder die Anzahl der Portionen einzustellen.
4. Drücken Sie  **14**, um den Vorgang zu starten.

A-01 (Nudeln)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter.
2. Fügen Sie die gewünschte Menge an Nudeln hinzu. Das Nettogewicht der Nudeln ohne Wasser zählt.
3. Füllen Sie die geeignete Menge an Wasser in den Behälter.
4. Wählen Sie das entsprechende Nettogewicht der Nudeln aus und starten Sie den Vorgang.
5. Sobald der Vorgang beendet ist, lassen Sie die Nudeln 2–3 Minuten ruhen und gießen Sie das Wasser ab.

A-02 (Fisch)


1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller. Verteilen Sie den Fisch gleichmäßig.
2. Würzen Sie den Fisch nach Ihrem Geschmack (z. B. mit Butter oder Fett).

3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-03 (Reis)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter.
2. Füllen Sie Wasser in den Behälter. Das Verhältnis beträgt 2 ml Wasser auf 1 g Reis. Sie können das Verhältnis nach Ihrem Geschmack anpassen.
3. Lassen Sie den Reis 3 Minuten lang im Wasser einweichen.
4. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-04 (Hähnchen)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
2. Würzen Sie das Hähnchen nach Ihrem Geschmack.
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
4. Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, wird „turn“ (wenden) im Display **10** angezeigt und 2 Piepsignale ertönen.
5. Wenden Sie das Hähnchen.
6. Drücken Sie  **14**, um mit dem Vorgang fortzufahren.


A-05 (Aufwärmen)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
2. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-06 (Kartoffeln)

- Wir empfehlen, ungeschälte Kartoffeln der gleichen Größe zu verwenden.
1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller. Verteilen Sie die Kartoffeln gleichmäßig.
 2. Stechen Sie die Kartoffelschale mehrmals ein.
 3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-07 (Fleisch/Braten)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
2. Würzen Sie das Fleisch/den Braten nach Ihrem Geschmack.
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
4. Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, wird „turn“ (wenden) im Display **10** angezeigt und 2 Piepsignale ertönen.
5. Wenden Sie das Fleisch/den Braten.
6. Drücken Sie  **14**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

A-08 (Popcorn)










1. Geben Sie 100 g Popcorn in eine mikrowellensichere Schale.
2. Starten Sie den Vorgang.

A-09 (Getränke)

- i HINWEIS:** Platzieren Sie einen Glasstab im Getränk und lassen Sie den Behälter 20–30 Sekunden lang im Garraum **8** stehen, um ein plötzliches Kochen zu vermeiden.
1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter (z. B. Becher oder Glas).
 2. Wählen Sie die entsprechende Anzahl an Portionen aus und starten Sie den Vorgang.

A-10 (Gemüse)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter.
2. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

Code	Lebensmittel/ Funktion	Gewichtsbereich	Zeitbereich	Anzeige Mikrowelle/ Grillfunktion
A-01	Nudeln	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 27 (Mikrowelle)
A-02	Fisch	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 27 (Mikrowelle)
A-03	Reis	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	 27 (Mikrowelle)
A-04	Hähnchen	800 g, 1 000 g, 1 200 g, 1 400 g	43–52 min	 24 (Kombination 2)
A-05	Aufwärmen	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 27 (Mikrowelle)
A-06	Kartoffeln	230 g, 460 g	5–8 min	 27 (Mikrowelle)
A-07	Fleisch/Braten	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 25 (Kombination 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (Mikrowelle)
A-09	Getränke	1–3 Portionen	1:30–3:50 min	 27 (Mikrowelle)
A-10	Gemüse	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	 27 (Mikrowelle)

● Gartabelle

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Information
Fischfilet	400 g	700 W	10–15 min	Geben Sie etwas Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	600 W	5–10 min	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	700 W	8–10 min	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.
Nachtsch (z. B. Pudding, Cupcake)	100–300 g	600 W	1–5 min	Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Nachtschs.
Reis	100 g Reis 250 ml Wasser	600 W	15 min	Spülen Sie den Reis vor dem Garen.
Eiercreme	750 g	500 W	10–15 min	Geben Sie die Eiercreme auf einen großen Teller.
Kekse	400 g	600 W	8–10 min	Geben Sie die Kekse auf einen großen Teller.
Hackbraten	500 g	600 W	23–28 min	Geben Sie den gewürzten Hackbraten auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.

● Gefrorene Lebensmittel erhitzen

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit
Suppe	400 ml	600 W	8–10 min
Eintopf	500 g	600 W	10–13 min
Beilagen (z. B. Nudeln)	500 g	700 W	8–10 min
Gemüse	300 g	500 W	8–10 min

● **Rezepte**

● **Schokoladen-Tassenkuchen**

 7 min


 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Backpulver, Streuzucker und Kakaopulver in eine große, mikrowellengeeignete Tasse. Vermischen Sie alle Zutaten.
2. Geben Sie ein Ei hinzu und vermischen Sie alle Zutaten.
3. Geben Sie Milch und Pflanzenöl hinzu. Falls gewünscht, geben Sie Vanilleextrakt oder ein anderes Extrakt hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten, bis die Mischung glatt ist.
4. Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
5. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers . Garen Sie den Kuchen 2 Minuten lang mit 700 W 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 4 Minuten lang mit 700 W oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
3. Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowelleneignete Schüssel. Garen Sie die Mischung 2 Minuten lang mit 700 W. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie weitere 2 Minuten lang mit 700 W, 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.

- Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie das Popcorn 1 Minute lang mit 700 W. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
- Schütten Sie das heiße Karamell-Popcorn in einen Behälter. Lassen Sie das Karamell-Popcorn ca. 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerbrechen Sie das Karamell-Popcorn in Stücke und lassen Sie es sich schmecken!

● Frühstücks-Kartoffeln

 25 min

 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 (gerieben)

Zubereitung

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

● Hackbraten

 33–38 min

 x 2–3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23–28 min

Zutaten (Hackbraten)

500 g	Rinderhack
½	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Paniermehl
¼ TL	Pfeffer
¼ TL	Salz

Zutaten (Soße)

75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomaten-Ketchup
1 TL	Zucker
Nach Geschmack	Petersilie (optional)

Zubereitung

- Vermischen Sie Rinderhack, Zwiebel, Ei, Paniermehl, Pfeffer und Salz.
- Formen Sie den Hackbraten und legen Sie ihn auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie den Hackbraten 18–23 Minuten lang mit 800 W.
- Vermischen Sie in der Zwischenzeit Wasser, Senf, Tomaten-Ketchup, Zucker und Petersilie (optional) in einer kleinen Schüssel.
- Sobald der Hackbraten gar ist, träufeln Sie die Soße über den Hackbraten. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
- Garen Sie den Hackbraten mit Soße weitere 5 Minuten lang mit 800 W.
- Servieren und genießen Sie den Hackbraten!

● Lachs

 28 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Falls nötig, tauen Sie den Lachs auf (siehe „Auftauen nach Zeit“).
2. Würzen Sie den Lachs mit Pfeffer und Salz.
3. Legen Sie den Lachs auf einen Teller. Geben Sie Wasser hinzu. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
4. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers [2]. Garen Sie den Lachs 6 Minuten lang mit 700 W. Wählen Sie alternativ den Code **A-02** (siehe „Automatische Garmodi“).
5. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, bevor Sie den Lachs servieren.

● Hähnchen grillen

 2 h

 x 2-3




Zubereitungszeit:	2 h
-------------------	-----

Zutaten:

1 ganzes	Huhn (800-1 400 g)
60 ml	Olivenöl
30 ml	Zitronensaft
4	Knoblauchzehen (gehackt)
1 EL	frischer Rosmarin (gehackt)
1 EL	frischer Thymian (gehackt)

1 TL	Paprika
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Huhn vorbereiten: Spülen Sie das Huhn unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Papiertüchern trocken. Entfernen Sie eventuelle Innereien.
2. Hähnchen marinieren: In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen. Reiben Sie das ganze Huhn mit dieser Mischung ein, auch unter der Haut und im Inneren. Lassen Sie es für ein optimales Ergebnis mindestens 1 Stunde, oder über Nacht, im Kühlschrank ruhen und marinieren.
3. Hähnchen grillen: Legen Sie das Hähnchen auf einen mikrowellengeeigneten Teller und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers [2]. Drehen Sie  [14] einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatik-Menü A-04 für Hähnchen auszuwählen.
4. Wählen Sie das entsprechende Gewicht des Hähnchens aus. Drücken Sie  [14], um den Garvorgang zu starten.
5. Hähnchen wenden: Nachdem ⅔ der Zeit verstrichen ist und 2 Piepsignale ertönen, öffnen Sie die Tür [4] und wenden Sie das Hähnchen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie  [14], um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Ruhen lassen und servieren: Nehmen Sie das Hähnchen aus dem Produkt und lassen Sie es 10-15 Minuten ruhen, bevor Sie es tranchieren. Dadurch kann sich der Saft neu verteilen, wodurch das Hähnchen zarter und aromatischer wird.

● Steak grillen

 25 min

 x 1

Zubereitungszeit:	25 min
-------------------	--------

Zutaten:

1	Steak (Ribeye, Lendenstück oder Ihr bevorzugtes Stück)
15 ml	Olivenöl
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer
Optional	Knoblauchpulver, Zwiebelpulver oder Ihr Lieblingssteakgewürz

Zubereitung:

- ① **HINWEIS:** Wenn das Steak gefroren war, tauen Sie es gemäß den Anweisungen unter „Auftauen nach Gewicht“ auf.
1. Steak vorbereiten: Tupfen Sie das Steak mit Papiertüchern trocken. Reiben Sie beide Seiten mit Olivenöl ein und würzen Sie es dann großzügig mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen Ihrer Wahl.
 2. Steak grillen: Legen Sie das Steak auf einen mikrowellengeeigneten Teller und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers [2]. Drücken Sie **COMB.** [12], wählen Sie dann C-1 (Kombination 1) und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten ein.
 3. Steak wenden: Nach 12 Minuten Garzeit die Tür [4] öffnen und das Steak wenden. Schließen Sie die Tür und drücken Sie \diamond [14], um den Garvorgang fortzusetzen.
 4. Garzustand überprüfen: Überprüfen Sie die Innentemperatur des Steaks mit einem Fleischthermometer. Für ‚medium-raw‘ sollten Sie eine Temperatur von 57 °C anstreben; für ‚medium‘ 63 °C anstreben; und für ‚gut durch‘ zielen Sie auf 71 °C ab. Wenn der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist, stellen Sie das Programm erneut ein und grillen Sie das Fleisch noch einige Minuten.
 5. Ruhen lassen und servieren: Lassen Sie das Steak einige Minuten ruhen, bevor Sie es aufschneiden. Dadurch verteilt sich der Saft besser und das Steak schmeckt aromatischer.

● Kartoffelgratin

 50 min

 x 2

Zubereitungszeit:	50 Min
-------------------	--------

Zutaten:

2 große	Kartoffeln (in dünne Scheiben geschnitten)
240 ml	Sahne
240 ml	Milch
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
100 g	Gruyère- oder Cheddarkäse (gerieben)
50 g	Parmesankäse (gerieben)
15 g	Butter
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Sauce zubereiten: Sahne, Milch und Knoblauch in einem großen mikrowellengeeigneten Topf verrühren. Schüssel in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. 3 Minuten bei 800 W erhitzen.
2. Kartoffeln zubereiten: Kartoffelscheiben dazugeben und gut vermengen. Drehen Sie \diamond [14] einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatik-Menü A-06 für Kartoffeln auszuwählen. Stellen Sie 460 g Gewicht ein und drücken Sie \diamond [14], um den Garvorgang zu starten. Prüfen Sie, ob die Kartoffeln gerade weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Gratin schichten: Eine mikrowellengeeignete Auflaufform mit Butter bestreichen. Die Kartoffeln in die Form schichten und dabei etwas von der Sauce über jede Schicht gießen. Verteilen Sie den Gruyère- oder Cheddar-Käse zwischen den Schichten. Streuen Sie den Parmesan gleichmäßig über die oberste Schicht.
4. Gratin backen: Die Form in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. **COMB.** [12] drücken, dann C-2 (Kombination 2) auswählen und die Zeit auf 35 Minuten einstellen.

- Ruhen lassen und servieren: Das Gratin aus dem Produkt nehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen. So können sich die Aromen miteinander verbinden.

● Salami-Pizza

 25 min





 x 2-3

Zubereitungszeit:	25 min
-------------------	--------



Zutaten:

1	Pizzateig (gekauft oder selbst gemacht)
120 ml	Pizzasauce
120 g	Mozzarella (gerieben)
60 g	Salamischeiben
30 g	Schwarze Olivenscheiben (optional)
30 g	Rote Zwiebeln (in Scheiben geschnitten, optional)
1 TL	Oregano (getrocknet)
Optional	Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

- Teig zubereiten: Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche auf die gewünschte Dicke ausrollen.
- Soße hinzugeben: Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei einen kleinen Rand frei lassen.
- Belag hinzufügen: Geriebenen Mozzarella über die Soße streuen. Salamischeiben gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Schwarze Oliven und rote Zwiebeln, falls gewünscht, hinzugeben. Getrockneten Oregano darüber streuen.
- Pizza backen: Je nach gewünschtem Ergebnis werden zwei Programme empfohlen:
 - Für eine knusprige und tiefgebräunte Pizza legen Sie die Pizza vorsichtig auf das Grillgestell  und platzieren Sie das Grillgestell anschließend in der Mitte des Drehtellers . Drücken Sie   zum

Grillen und stellen Sie eine Garzeit von 15 Minuten ein.

- Für schnelleres Backen legen Sie die Pizza vorsichtig auf einen mikrowellengeeigneten Teller und platzieren Sie ihn anschließend in der Mitte des Drehtellers . Drücken Sie **COMB.** , wählen Sie dann C-1 (Kombination 1) und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten ein.

- Garnieren und servieren: Nehmen Sie die Pizza heraus und lassen Sie sie einige Minuten abkühlen. Garnieren Sie sie nach Belieben mit frischen Basilikumblättern. In Stücke schneiden und heiß servieren.

● Makkaroni mit Käse

 45 min






 x 1

Zubereitungszeit:	45 min
-------------------	--------

Zutaten:

300 g	(Ellenbogen-) Makkaroni
60 g	Butter
60 g	Allzweckmehl
480 ml	Milch
200 g	Cheddar (gerieben)
½ TL	Salz
¼ TL	Schwarzer Pfeffer
¼ TL	Paprika (optional)
30 g	Parmesan (gerieben, optional)

Zubereitung:

- Nudeln kochen: Nehmen Sie einen großen mikrowellengeeigneten Topf mit Salzwasser, geben Sie die Makkaroni hinein und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers . Drehen Sie   einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatikmenü A-01 für Nudeln auszuwählen. 300 g Gewicht einstellen und   drücken, um den Kochvorgang zu starten. Nach Ende der Garzeit die Nudeln abgießen und beiseite stellen.

2. Käsesauce zubereiten: Die Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl einrühren und etwa 1 Minute simmern lassen, bis eine glatte Paste entsteht. Nach und nach die Milch unterrühren, dabei weiterrühren, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.
3. Käse hinzufügen: Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Cheddar-Käse unterrühren, bis er geschmolzen und glatt ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Belieben würzen.
4. Nudeln und Soße vermengen: Die gekochten Makkaroni zur Käsesoße geben und umrühren, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.
5. Goldene Kruste zubereiten: Die Makkaroni mit der Käsesoße in eine mikrowellene geeignete Auflaufform geben und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen. Anschließend die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers [2] stellen. [www] [16] zum Grillen drücken und 10 Minuten Grillzeit einstellen. Grillen, bis die Kruste goldbraun ist und Bläschen wirft.
6. Servieren und genießen.

● **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.


⚠️ **ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!**

- Benutzen Sie keine Reinigungssprays oder andere aggressiven Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen an der Oberfläche verursachen können.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

❗ **HINWEISE:**

- Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Garraum: Halten Sie den Garraum [8] 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 und Grillgestell: Reinigen Sie den Drehteller [2] und das Grillgestell [3] regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller und das Grillgestell sind für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Türrahmen [5] (beide Seiten)
 - Griff [6]
 - Verriegelung [7]
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung [4] und angrenzende Komponenten
- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone – in den Garraum [8]. 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 ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller 2 macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller 2 ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller 2 korrekt im Garraum 8 .
	Der Laufring 2 und/oder der Boden des Garraums 8 sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring 2 und den Boden des Garraums 8 .
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Ventilator kann nicht durch Drücken der Taste  13 oder Öffnen der Tür 4 angehalten werden.	Der Garvorgang wurde abgeschlossen. Das Produkt schaltet in den zwingend erforderlichen Kühlmodus.	Warten Sie, bis der Ventilator aufhört, sich zu drehen. Der Ventilator dreht sich 3 Minuten lang.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Hausabfall 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 484646_2501) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch


















Avertissements et symboles utilisés	Page 33
Introduction	Page 33
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 34
Contenu de l’emballage	Page 34
Description des pièces	Page 34
Données techniques	Page 34
Consignes de sécurité	Page 35
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes	Page 40
Utilisation de récipients appropriés	Page 40
Avant la première utilisation	Page 41
Positionnement du produit	Page 41
Montage	Page 41
Fonctionnement	Page 42
Mode veille	Page 42
Réglage de l’horloge	Page 42
Cuisson rapide au micro-ondes	Page 42
Mode micro-ondes	Page 43
Mode micro-ondes – exemples d’utilisation	Page 43
Mode gril	Page 43
Mode combiné	Page 44
Décongélation en fonction du temps	Page 44
Décongélation en fonction du poids	Page 44
Minuteur de cuisine	Page 45
Fonction de cuisson différée	Page 45
Sécurité enfants	Page 45
Modes de cuisson automatiques	Page 46
Table de cuisson	Page 47
Chauffer des aliments congelés	Page 48

Recettes	Page	48
Mug cake au chocolat	Page	48
Popcorn au caramel	Page	49
Pommes de terre au petit-déjeuner	Page	49
Pain de viande	Page	50
Saumon	Page	50
Griller un poulet	Page	51
Griller un steak	Page	51
Gratin de pommes de terre	Page	52
Pizza au salami	Page	52
Macaroni au fromage	Page	53
Nettoyage et entretien	Page	53
Dépannage	Page	54
Mise au rebut	Page	55
Garantie	Page	55
Faire valoir sa garantie	Page	55
Service après-vente	Page	56

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans le guide de démarrage rapide, le Quick-Start-Guide et sur l'emballage :

 <p>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.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>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.</p>	 <p>Symbole de la mise à la terre</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Attention, surface chaude !</p>
 <p>ATTENTION ! Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.</p>	 <p>Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
 <p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>	 <p>Peuvent être lavés au lave-vaisselle (uniquement plateau tournant 2 et support de gril 3)</p>
<p>CE Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>	 <p>Scanner pour obtenir le guide en ligne.</p>
<p> Consignes de sécurité</p> <p> Insignes de manipulation</p>	

FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

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

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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





● Contenu de l'emballage

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

- 1 Four à micro-ondes
- 1 Plateau tournant
- 1 Dispositif de blocage
- 1 Anneau d'entraînement
- 1 Support de gril
- 1 Guide de démarrage rapide

● Description des pièces

(Fig. A)

- 1 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 2 Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage
- 3 Support de gril
- 4 Élément de porte (joint de porte)
- 5 Cadre de porte
- 6 Poignée
- 7 Verrouillage
- 8 Espace de cuisson
- 9 Aperçu des programmes
- 10 Écran
- 11 Touche  (minuterie/horloge)
- 12 Touche **COMB.** (gril/micro-ondes)
- 13 Touche  (arrêt/supprimer)
- 14  bouton rotatif (cuisson automatique/ temps/poids) avec touche (démarrage/ démarrage rapide)
- 15 Touche  (décongélation)

16 Touche  (gril)


17 Touche  (micro-ondes)

(Fig. B)

18 **AUTO** (cuisson automatique)


19  (ventilateur)

20  (compte à rebours)

21  (minuterie)


22  (sécurité enfants)

23 Affichage de valeurs

24  (combinaison 2)

25  (combinaison 1)

26  (gril)

27  (micro-ondes)

28  (décongélation)

29 Sélection du menu

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1200 W
Puissance absorbée en mode veille :	0,3 W
Classe de protection :	I
Puissance de sortie :	800 W
Puissance d'entrée (gril) :	1000 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	env. 20 litres

- Ce produit est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011.
- Conformément à cette norme, ce produit est classé comme un 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 en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

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

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions relatives à l'utilisation du produit en toute sécurité et qu'ils soient ainsi conscients des dangers liés à l'utilisation.

Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Le nettoyage et l'entretien réalisables par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez le produit et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT ! Lorsque le produit fonctionne en mode combiné, nous recommandons que les enfants utilisent le produit uniquement sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

⚠ 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 a été prévu pour une utilisation domestique et des applications similaires, comme par ex. 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.
- N'utilisez jamais le support de gril **3** ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. 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 !
- Si des aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou papier, le produit doit être surveillé car il existe un risque de départ de feu.
- Ce produit est destiné à réchauffer des produits alimentaires et boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et

objets similaires peut présenter un risque de blessure, de départ de feu ou d'incendie.

- Si de la fumée s'échappe, le produit doit être éteint ou débranché du réseau électrique et la porte doit rester fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le chauffage de boissons au four à micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Pour éviter des brûlures, le contenu des biberons et des pots contenant des aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant toute consommation.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent encore exploser même une fois le chauffage au micro-ondes terminé.
- Le produit doit être nettoyé régulièrement et les restes de nourriture doivent être enlevés.
- Une mauvaise propreté du produit peut détruire la surface, ce qui peut avoir un impact négatif sur la durée de vie et

éventuellement conduire à des situations dangereuses.

- Le produit ne doit pas être nettoyé avec un appareil à vapeur.
- Le produit est prévu pour fonctionner à l'air libre. Il ne doit pas être placé dans un placard ou tout autre encastrement similaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

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

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste 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.
-  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.
- Essuyez régulièrement les composants suivants avec un chiffon humide :
 - Cadre de porte **5** (des deux côtés)
 - Poignée **6**
 - Verrouillage **7**
 - Hublot (des deux côtés)
 - Joint de porte **4** et toutes les pièces adjacentes
- Nettoyez le produit et ses accessoires cf. la description donnée au chapitre « Nettoyage et entretien ».

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 L'ÉNERGIE 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, complètement 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 ⁸ pendant environ 20 secondes afin d'éviter un bouillonnement inattendu.
- **Popcorn :** Utilisez uniquement du popcorn spécial micro-ondes.

● **Utilisation de récipients appropriés**

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

- N'utilisez jamais le support de gril ³ ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !
- Le matériau idéal pour une utilisation dans un four à micro-ondes est perméable aux micro-ondes permettant ainsi que l'énergie puisse pénétrer dans le récipient afin de chauffer les aliments. Les micro-ondes ne sont pas en mesure de pénétrer le métal. Pour cette raison, les récipients et plats en métal ne doivent pas être utilisés.

- Si vous utilisez le produit pour réchauffer, il ne faut pas utiliser 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	Grill	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Vaisselle en matière plastique (spéciale micro-ondes)	Oui	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non
Tablette/plateau métallique, support de gril 3	Non	Oui	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'aluminium	Non	Oui	Non

● Avant la première utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.

① REMARQUES :

- Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Veillez à une bonne ventilation de l'endroit.
 - Lorsque vous ouvrez la porte **4**, vous voyez un autocollant avec l'aperçu des programmes **9** sur le cadre. Si aucun autocollant n'est apposé à cet endroit, vous trouverez l'autocollant à l'intérieur de l'espace de cuisson **8**. Sélectionnez l'autocollant dans la langue souhaitée et collez-le à l'endroit de l'aperçu des programmes. Les symboles des touches et les modes de cuisson automatiques sont décrits sur les autocollants.
1. Retirez le matériel d'emballage (y compris les sacs en plastique, tous les rubans adhésifs ainsi que les plaques de protection à l'intérieur de l'espace de cuisson **8**). Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
 2. Nettoyez le produit et tous ses accessoires (voir « Nettoyer et entretenir »).

3. Nettoyez la surface avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'eau ou la poussière.

● Positionnement du produit

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

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

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

● Montage

1. Placez le dispositif de blocage **2** sur l'axe du plateau tournant (dans l'espace de cuisson **8**).

2. Placez l'anneau d'entraînement **2** sur la surface qui tournera (dans l'espace de cuisson **8**).
3. Positionnez le plateau tournant **2** sur l'anneau d'entraînement et le dispositif de blocage. Le plateau tournant doit être correctement posé sur le dispositif de blocage.
4. Branchez la fiche de secteur **1** sur une prise de courant.

● **Fonctionnement**

① **REMARQUES :**

- Une fois la cuisson terminée, l'affichage de valeurs **23** affiche « End » (fin). 5 signaux sonores retentissent toutes les 2 minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **Stop** **13** ou que vous ouvriez la porte.
- En modes cuisson rapide, micro-ondes, grill et combiné, vous pouvez augmenter le temps de cuisson de respectivement 30 secondes en appuyant sur **↓** **14**.
- Si vous appuyez sur une touche pendant le fonctionnement, l'avertisseur sonore retentit une fois.
- Si vous appuyez une fois sur **Stop** **13** pendant la cuisson, le programme s'arrête. Appuyez sur **↓** **14**, pour poursuivre le programme. Si vous appuyez deux fois sur **Stop** le programme s'arrête.
- Le produit dispose d'un mode économie d'énergie. En mode veille, ou une fois la cuisson terminée, le rétroéclairage de l'écran **10** est dimmé lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes ou que vous ne tournez pas **↓** **14**. Appuyez sur une touche au choix ou tournez **↓** **14**, pour allumer l'écran.
- Lorsqu'un programme de cuisson d'une durée > 2 minutes est terminé, le ventilateur fonctionne encore pendant 3 minutes pour refroidir l'espace de cuisson **8**. **⏻** **19** s'allume et « End » (fin) clignote. Pendant la phase de refroidissement, vous ne pouvez pas arrêter le ventilateur en ouvrant la porte **4** ou en appuyant sur **Stop** **13**. Attendez que le ventilateur s'arrête avant de

continuer à utiliser le produit. Cela permet d'augmenter la durée de vie du produit.

- Le temps de cuisson maximum pour tous les programmes manuels est de 95 minutes. Tournez **↓** **14** dans le sens horaire pour régler le temps de 10 secondes à 95 minutes.

Plage de temps	Intervalle
<5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
>30 minutes	5 minutes

● **Mode veille**

- Lorsque le produit est raccordé pour la première fois à l'alimentation électrique, un signal sonore retentit. Le produit se trouve en mode veille. « 0:00 » s'affiche à l'écran **10**.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche durant 60 secondes dans le programme de mode de sélection, le produit passe automatiquement en mode veille.

● **Réglage de l'horloge**

① **REMARQUE :** L'horloge doit être réglée à nouveau lorsque le produit a été débranché de l'alimentation électrique.

1. En mode veille, maintenez **⏻** **11** appuyé pendant 3 secondes. Le format de 12 heures est sélectionné. « Hr12 » s'affiche à l'écran **10**.
2. Tournez **↓** **14**, pour sélectionner le format 12 ou 24 heures.
Hr12 : Format 12 heures
Hr24 : Format 24 heures
3. Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.
4. Tournez **↓** **14**, pour régler les heures.
5. Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.
6. Tournez **↓** **14**, pour régler les minutes.
7. Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.

● **Cuisson rapide au micro-ondes**

- En mode veille, appuyez une fois sur **↓** **14**. « 0:30 » s'affiche à l'écran **10**. **⏻** **27** clignote.

La cuisson démarre automatiquement à pleine puissance.
Chaque pression sur une touche augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

● Mode micro-ondes








Accessoires utilisés :

Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage [2]

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

N'utilisez jamais le support de gril [3] ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes. 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 !

❗ REMARQUE : Durant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance en appuyant sur  [17].

1. En mode veille, appuyez sur  [17].
L'affichage de valeurs [23] indique « P800 ».  [27] s'allume.
2. Tournez  [14], pour sélectionner un autre niveau de puissance.
Tourner dans le sens horaire :
P800→P100→P200→...→P800
Tourner dans le sens antihoraire :
P800→P700→P600→...→P800
3. Appuyez sur  [14] pour confirmer.
4. Tournez  [14], pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson max. est de 95 minutes.
5. Appuyez sur  [14] pour confirmer.  [27] clignote.

● Mode micro-ondes – exemples d'utilisation


Affichage	Puissance de sortie	Utilisation
P800	800 W	Viande de porc, viande hachée, pain de viande, produits surgelés
P700	700 W	Poisson, pommes de terre, pop-corn, gâteaux, pâtes
P600	600 W	Boissons, chauffer du lait, réchauffer, riz
P500	500 W	Légumes, ragoût, crème aux œufs
P400	400 W	Soupe, réchauffer le pain
P300	300 W	Décongeler de la viande, faire fondre du beurre/chocolat/fromage
P200	200 W	Décongélation de légumes, maintien au chaud
P100	100 W	Décongélation de la crème glacée

● Mode gril

Accessoires utilisés :

Support de gril [3]

❗ REMARQUES :

- Le mode gril convient particulièrement aux fines tranches de viande, aux steaks, côtelettes, kebabs, saucisses et pièces de poulet. Le mode gril convient également pour des sandwichs chauds et des plats gratinés.
- Durant la cuisson ou une fois le fonctionnement arrêté, vous pouvez vérifier le mode de cuisson en appuyant sur  [16]. L'écran [10] indique « G » pour le mode gril pendant 3 secondes.
- Ne retirez pas les 3 pieds en silicone du support de gril [3]. Les pieds en silicone maintiennent le support de gril en place sans qu'il ne glisse.

1. En mode veille, appuyez sur **16**.
2. Tournez **14**, pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
3. Appuyez sur **14** pour confirmer. **26** s'allume.

● Mode combiné

Accessoires utilisés :

Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage **2**

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

N'utilisez jamais le support de gril **3** ou d'autres objets métalliques en mode combiné. 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 !

1. En mode veille, appuyez sur **COMB.** **12**.
L'affichage de valeurs **23** indique « C-1 ». **25** s'affiche à l'écran **10**.
2. Tournez **14**, pour sélectionner « C-1 » ou « C-2 ».
 - C-2 : Poisson, plats gratinés (**25** s'affiche à l'écran **10**)
 - C-1 : Steak, volaille, pizza (**24** s'affiche à l'écran **10**)

Mode	Mode gril	Mode micro-ondes
Combinaison 1 (C-1)	70 %	30 %
Combinaison 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Appuyez sur **14** pour confirmer.
4. Tournez **14**, pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
5. Appuyez sur **14** pour confirmer. **24** (pour C-2) ou **25** (pour C-1) clignote.

● Décongélation en fonction du temps

REMARQUE : Pour décongeler 500 g de viande hachée, nous recommandons une durée de décongélation de 18 minutes.

1. En mode veille, appuyez sur **15**.
L'affichage de valeurs **23** indique « dEF1 ». **27** et **28** s'allument.
2. Appuyez sur **14** pour confirmer.
3. Tournez **14**, pour régler le temps de décongélation. Le temps de décongélation maximal est de 95 minutes.
4. Appuyez sur **14**, pour démarrer l'opération. **27** et **28** clignotent.

● Décongélation en fonction du poids

REMARQUE : Le temps et la puissance de décongélation sont réglés automatiquement dès que vous avez réglé le poids de l'aliment à décongeler.

1. En mode veille, appuyez sur **15**.
L'affichage de valeurs **23** indique « dEF1 ». **27** et **28** s'allument.
2. Tournez **14**, pour sélectionner « dEF2 ».
3. Appuyez sur **14** pour confirmer.
4. Tournez **14**, pour régler le poids de l'aliment à décongeler dans une plage de 100 à 1800 g.
5. Appuyez sur **14**, pour démarrer l'opération. **27** et **28** clignotent.

REMARQUE : Pendant la décongélation, une fois ½ du temps écoulé, « turn » (retourner) s'affiche à l'écran **10** et 2 signaux sonores retentissent. Si vous ne retournez pas l'aliment, l'opération se poursuit jusqu'à expiration du temps. Si le temps de décongélation est inférieur à 90 secondes, 2 signaux sonores retentissent une fois ½ du temps expirés. Dans ce cas « turn » (retourner) ne s'affiche pas à l'écran **10**.

- Ouvrez la porte en utilisant la poignée **6**. Le temps s'arrête à l'écran **10**.
- Retournez l'aliment. Utilisez toujours des gants ou des maniques car l'aliment chauffe.
- Fermez la porte par la poignée **6**.
- Appuyez sur **14**, pour poursuivre l'opération.

Poids à décongeler	Temps de décongélation
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Minuteur de cuisine

❗ REMARQUES :

- La minuterie peut être réglée sur n'importe quel chiffre compris entre 10 secondes et 95 minutes.
 - La fonction minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement sur micro-ondes.
 - La minuterie peut être interrompue à tout moment durant le compte à rebours en appuyant sur **13**.
- En mode veille, appuyez une fois sur **11**. L'afficheur sur l'écran **10** indique « 00:00 ».
 - Pour régler la durée, tournez **14**.

- Appuyez sur **14** pour valider. Le compte à rebours commence à s'égrener.
- 5 signaux sonores retentissent lorsque le compte à rebours est terminé.

● Fonction de cuisson différée

❗ REMARQUES :

- La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours expiré.
- Pendant la temporisation, vous pouvez stopper le programme en appuyant sur **13**.
- Les fonctions suivantes ne sont pas disponibles pour la fonction compte à rebours : Cuisson rapide et décongélation en fonction du temps/poids
- Vous pouvez vérifier l'heure actuelle en appuyant sur **11**. L'écran **10** affiche à nouveau l'heure réglée au bout de 3 secondes.

- Commencez par choisir un programme de cuisson en mode veille.
- Appuyez sur **11**. **20** s'allume.
- Tournez **14**, pour régler les heures pour l'heure de démarrage souhaitée.
- Appuyez sur **14** pour confirmer.
- Tournez **14**, pour régler les minutes pour l'heure de démarrage souhaitée.
- Appuyez sur **14**, pour démarrer la fonction de cuisson différée. Le symbole correspondant au programme de cuisson, l'affichage de l'heure et **20** clignotent.






● Sécurité enfants

- ❗ **REMARQUE :** Utilisez cette fonction pour empêcher que des enfants sans surveillance n'utilisent le produit.

- ☐ **Activer :** Maintenez **13** appuyé pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. **22** s'allume.
- ☐ **Désactiver :** Maintenez **13** appuyé pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. **22** s'éteint. Un autre signal sonore retentit.

● Modes de cuisson automatiques

① **REMARQUE :** Le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs comme la forme et la taille de l'aliment, le degré de cuisson souhaité de l'aliment en question et de la manière dont vous placez l'aliment dans le produit. Si le résultat n'est pas satisfaisant, adaptez le temps de cuisson en fonction.

1. En mode veille tournez  **14** une fois dans le sens anti-horaire. Tournez ensuite , pour sélectionner un autre code (voir tableau suivant).
2. Appuyez sur  **14** pour confirmer.
3. Tournez  **14**, pour régler le poids de l'aliment ou le nombre de portions.
4. Appuyez sur  **14**, pour démarrer l'opération.

A-01 (pâtes)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Ajoutez la quantité de pâtes souhaitée. Le poids net des pâtes sans eau est pris en compte.
3. Versez la quantité d'eau adaptée dans le récipient.
4. Choisissez le poids net des pâtes correspondant et lancez la cuisson.
5. Une fois l'opération terminée, laissez reposer les pâtes pendant 2 à 3 minutes et videz l'eau.

A-02 (poisson)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes. Répartissez le poisson uniformément.
2. Assaisonnez le poisson en fonction de vos goûts (par ex. avec du beurre ou de la graisse).
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.


A-03 (riz)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Versez de l'eau dans le récipient. Le rapport est de 2 ml d'eau pour 1 g de riz. Vous

pouvez adapter le rapport en fonction de vos goûts.

3. Laissez tremper le riz 3 minutes dans l'eau.
4. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

A-04 (poulet)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Assaisonnez le poulet en fonction de vos goûts.
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.
4. Une fois $\frac{2}{3}$ du temps écoulé, « turn » (retourner) s'affiche à l'écran **10** et 2 signaux sonores retentissent.
5. Retournez le poulet.
6. Appuyez sur  **14**, pour poursuivre l'opération.


A-05 (réchauffage)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

A-06 (pommes de terre)

- Nous recommandons d'utiliser des pommes de terre non épluchées de taille identique.
1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes. Répartissez les pommes de terre uniformément.
 2. Piquez plusieurs fois les pommes de terre.
 3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.


A-07 (viande/rôti)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Assaisonnez la viande/le rôti en fonction de vos goûts.
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.
4. Une fois $\frac{2}{3}$ du temps écoulé, « turn » (retourner) s'affiche à l'écran **10** et 2 signaux sonores retentissent.
5. Retournez la viande/le rôti.
6. Appuyez sur  **14**, pour poursuivre l'opération.

A-08 (popcorn)

1. Placez 100 g de popcorn dans un plat adapté aux micro-ondes.
2. Démarrez la cuisson.





















A-09 (boissons)

- ① **REMARQUE :** Placez une tige en verre dans la boisson et laissez reposer le récipient 20–30 secondes dans l'espace de cuisson  pour éviter une ébullition soudaine.

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes (par ex. gobelet ou verre).
2. Choisissez le nombre de portions correspondant et lancez la cuisson.

A-10 (légumes)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

Code	Aliments/ fonction	Plage de poids	Plage de temps	Affichage micro-ondes/ fonction gril
A-01	Pâtes	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	  27 (micro-ondes)
A-02	Poisson	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	  27 (micro-ondes)
A-03	Riz	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	  27 (micro-ondes)
A-04	Poulet	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	  24 (combinaison 2)
A-05	Réchauffage	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	  27 (micro-ondes)
A-06	Pommes de terre	230 g, 460 g	5–8 min	  27 (micro-ondes)
A-07	Viande/rôti	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	  25 (combinaison 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	  27 (micro-ondes)
A-09	Boissons	1–3 portions	1:30–3:50 min	  27 (micro-ondes)
A-10	Légumes	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	  27 (micro-ondes)

● Table de cuisson

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Information
Filet de poisson	400 g	700 W	10–15 min	Ajoutez un peu d'eau et de jus de citron.
Légumes	250 g	600 W	5–10 min	Coupez les légumes en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.

Aliments	Quantité	Puissance	Temps	Information
Pommes de terre	500 g	700 W	8-10 min	Coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.
Dessert (p. ex. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Suivez les instructions de l'emballage du dessert.
Riz	100 g de riz 250 ml d'eau	600 W	15 min	Lavez le riz avant de le faire cuire.
Crème aux œufs	750 g	500 W	10-15 min	Versez la crème aux œufs sur une grande assiette.
Gâteaux secs	400 g	600 W	8-10 min	Mettez les biscuits sur une grande assiette.
Pain de viande	500 g	600 W	23-28 min	Placez le pain de viande assaisonné sur une assiette. Couvrez l'assiette avec un couvercle.

● Chauffer des aliments congelés

Aliments	Quantité	Puissance	Temps
Soupe	400 ml	600 W	8-10 min
Ragoût	500 g	600 W	10-13 min
Accompagnements (p. ex. pâtes)	500 g	700 W	8-10 min
Légumes	300 g	500 W	8-10 min

● Recettes

● Mug cake au chocolat

 7 min

 x 1

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

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Mettez la farine, la levure chimique, le sucre granulé et la poudre de cacao dans une grande tasse qui va au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients.
2. Ajoutez un œuf et mélangez tous les ingrédients.

- Ajoutez le lait et l'huile végétale. Si vous le souhaitez, ajoutez de l'extrait de vanille ou un autre extrait. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des noix ou des raisins secs. Mélangez tous les ingrédients.
- Placez la tasse au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le gâteau pendant 2 minutes à 700 W ou jusqu'à ce que le gâteau cesse de monter et soit cuit.
- Pour retirer la tasse chaude, portez des gants de cuisine. Savourez ce délicieux gâteau !

● Popcorn au caramel

 24 min

 × 8

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

Ingrédients

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

Préparation

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

Faites cuire le mélange pendant 2 minutes à 700 W. Remuez le mélange et faites-le cuire à 700 W pendant 2 minutes supplémentaires, jusqu'à ce que de nombreuses bulles apparaissent.

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

● Pommes de terre au petit-déjeuner

 25 min

 × 2

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


Ingrédients

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

Préparation

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

● Pain de viande

 33-38 min

 × 2-3

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

Ingrédients (pain de viande)

500 g	Bœuf haché
½	Oignon (coupé en dés)
1	Œuf (battu)
100 g	Chapelure
¼ c. à c.	Poivre
¼ c. à c.	Sel

Ingrédients (sauce)

75 ml	Eau
1 c. à s.	Moutarde
2 c. à s.	Ketchup à la tomate
1 c. à c.	Sucre
Selon les goûts	Persil (facultatif)

Préparation

1. Mélangez le bœuf haché, l'oignon, l'œuf, la chapelure, le poivre et le sel.
2. Formez le pain de viande et posez-le sur une assiette. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
3. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le pain de viande à 800 W pendant 18 à 23 minutes.
4. Entre-temps, mélangez l'eau, la moutarde, le ketchup à la tomate, le sucre et le persil (facultatif) dans un petit bol.
5. Dès que le pain de viande est cuit, versez la sauce par dessus. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
6. Faites cuire le pain de viande avec sa sauce pendant 5 minutes supplémentaires à 800 W.
7. Servez et savourez le pain de viande !

● Saumon

 28 min

 × 1

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Si nécessaire, décongelez le saumon (voir « Décongélation en fonction du temps »).
2. Poivrez et salez le saumon.
3. Placez le saumon sur une assiette. Ajoutez de l'eau. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
4. Placez l'assiette au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le saumon à 700 W pendant 6 minutes.
Vous pouvez aussi choisir le code **A-02** (voir « Modes de cuisson automatiques »).
5. Ajoutez un peu de jus de citron avant de servir le saumon.

● Griller un poulet

🕒 2 h

👤 × 2-3

Temps de préparation :	2 h
------------------------	-----

Ingrédients :

1 entier	Poulet (800-1400 g)
60 ml	D'huile d'olive
30 ml	Jus de citron
4	Gousses d'ail (hachées)
1 c. à s.	Romarin frais (haché)
1 c. à s.	Thym frais (haché)
1 c. à c.	Poivron
Selon les goûts	Sel et poivre

Préparation :

1. Préparer le poulet : Rincez le poulet sous l'eau froide et séchez-le en le tamponnant avec du papier absorbant. Retirez les éventuels abats qui se trouveraient à l'intérieur.
2. Mariner le poulet : Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, le romarin, le thym, le paprika, le sel et le poivre. Appliquez ce mélange sur tout le poulet y compris sous la peau et à l'intérieur. Pour un résultat optimal, laissez-le reposer et mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou toute une nuit.
3. Griller le poulet : Placez le poulet sur une assiette qui va au four à micro-ondes et placez-la au centre du plateau tournant [2]. Tournez ⏪ [14] une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez ensuite afin de sélectionner le menu automatique A-04 pour un poulet.
4. Sélectionnez le poids du poulet correspondant. Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur ⏪ [14].
5. Tourner le poulet : Après que les $\frac{2}{3}$ du temps se soit écoulé et que 2 signaux sonores aient retenti, ouvrez la porte [4] et retournez le poulet. Fermez la porte à nouveau et appuyez sur ⏪ [14] pour reprendre le processus de cuisson.

6. Laisser reposer et servir : Retirez le poulet du produit et laissez-le reposer 10-15 minutes avant de le découper. Cela permet au jus de mieux se répartir, ce qui rend le poulet plus tendre et plus aromatique.

● Griller un steak

🕒 25 min

👤 × 1

Temps de préparation :	25 min
------------------------	--------

Ingrédients :

1	Steak (entrecôte, faux-filet ou votre pièce de bœuf préférée)
15 ml	D'huile d'olive
Selon les goûts	Sel et poivre
Facultatif	Ail en poudre, oignon en poudre ou votre épice préférée pour votre steak

Préparation :

- ❗ **REMARQUE** : Si le steak est congelé, décongelez-le en suivant les instructions du chapitre « Décongélation en fonction du poids ».
1. Préparer le steak : Tamponnez le steak avec du papier absorbant pour le sécher. Frottez les deux côtés avec de l'huile d'olive, puis assaisonnez généreusement avec du sel, du poivre et les épices de votre choix.
 2. Griller le steak : Placez le steak sur une assiette qui va au four à micro-ondes et placez-la au centre du plateau tournant [2]. Appuyez sur **COMB.** [12], puis sélectionnez C-1 (combinaison 1) et réglez la durée sur 20 minutes.
 3. Tourner le steak : Après 12 minutes de cuisson, ouvrez la porte [4] et retournez le steak. Fermez la porte à nouveau et appuyez sur ⏪ [14] pour reprendre le processus de cuisson.
 4. Vérifier la cuisson : Vérifiez la température au centre du steak à l'aide d'un thermomètre à viande. Pour « saignant », visez une température de 57 °C ; pour « à point »,

visez 63 °C ; et pour « bien cuit », visez 71 °C. Si le degré de cuisson souhaité n'est pas encore atteint, réglez à nouveau le programme et faites griller la viande pendant encore quelques minutes.

5. Laisser reposer et servir : Laissez le steak reposer quelques minutes avant de le trancher. Ainsi, le jus se répartit mieux et le steak a un goût plus aromatique.

● Gratin de pommes de terre

 50 min



 × 2

Temps de préparation :	50 min
------------------------	--------

Ingrédients :

2 grosses	Pommes de terre (coupées en fines rondelles)
240 ml	Crème
240 ml	Lait
2 gousses	Ail (haché)
100 g	Gruyère ou cheddar (râpé)
50 g	Parmesan (râpé)
15 g	Beurre
Selon les goûts	Sel et poivre

Préparation :

1. Préparer la sauce : Mélangez la crème, le lait et l'ail dans un grand récipient allant au four à micro-ondes. Placez le saladier au centre du plateau tournant [2]. Chauffez pendant 3 minutes à 800 W.
2. Préparer les pommes de terre : Ajoutez les tranches de pommes de terre et mélangez bien. Tournez  [14] une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez ensuite afin de sélectionner le menu automatique A-06 pour des pommes de terre. Pour démarrer la cuisson, réglez un poids de 460 g et appuyez sur  [14]. Vérifiez ensuite les pommes de terre pour qu'elles soient juste tendres. Assaisonner de sel et poivre.
3. Faire des couches pour le gratin : Beurrez un moule à gratin allant au four à micro-ondes.

Disposez les pommes de terre en couche dans le plat et versez ensuite un peu de sauce sur chaque couche. Répartissez le gruyère ou le cheddar entre les couches. Saupoudrez le parmesan uniformément sur la couche supérieure.

4. Cuire le gratin : Placez le plat au centre du plateau tournant [2]. Appuyez sur **COMB.** [12], puis sélectionnez C-2 (combinaison 2) et réglez la durée sur 35 minutes.
5. Laisser reposer et servir : Retirez le gratin du produit et veillez à le laisser reposer quelques minutes avant de le servir. Les arômes peuvent ainsi se mélanger.

● Pizza au salami

 25 min

 × 2-3

Temps de préparation :	25 min
------------------------	--------


Ingrédients :

1	Pâte à pizza (achetée ou faite maison)
120 ml	Sauce à pizza
120 g	Mozzarella (râpée)
60 g	Rondelles de salami
30 g	Rondelles d'olive noire (facultatives)
30 g	Oignons rouges (coupés en rondelles, facultatifs)
1 c. à c.	Origan (séché)
Facultatif	Feuilles de basilic frais pour décorer

Préparation :

1. Préparer la pâte : Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte à pizza à l'épaisseur souhaitée.
2. Ajouter la sauce : Veillez à répartir uniformément la sauce à pizza sur la pâte en évitant le bord.
3. Ajouter la garniture : Parsemez la mozzarella râpée sur la sauce. Répartissez uniformément

les rondelles de salami sur le fromage. Selon votre souhait, ajoutez des olives noires et des oignons rouges. Saupoudrez le tout d'origan séché.

4. Cuire la pizza : Deux programmes sont recommandés en fonction du résultat souhaité :
 - Pour une pizza croustillante et bien dorée, placez délicatement la pizza sur le support de gril [3] et positionnez ensuite ce support de gril au centre du plateau tournant [2]. Appuyez sur  [16] pour griller et réglez le temps de cuisson sur 15 minutes.
 - Pour une cuisson plus rapide, placez délicatement la pizza sur une assiette qui va au four à micro-ondes, puis placez-la au centre du plateau tournant [2]. Appuyez sur **COMB.** [12], puis sélectionnez C-1 (combinaison 1) et réglez la durée sur 10 minutes.
5. Garnir et servir : Retirez la pizza et laissez-la refroidir quelques minutes. Garnissez selon vos goûts avec des feuilles de basilic frais. Découpez en parts et servez chaud.

● Macaroni au fromage

 45 min

 x 1



Temps de préparation :	45 min
------------------------	--------


Ingrédients :

300 g	Macaronis (coudés)
60 g	Beurre
60 g	Farine universelle
480 ml	Lait
200 g	Cheddar (râpé)
½ c. à c.	Sel
¼ c. à c.	Poivre noir
¼ c. à c.	Paprika (facultatif)
30 g	Parmesan (râpé, facultatif)

Préparation :

1. Cuire les pâtes : Prenez un grand récipient qui va au four à micro-ondes et remplissez-le


d'eau salée, ajoutez-y les macaronis et placez-le au centre du plateau tournant [2]. Tournez  [14] une fois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez ensuite afin de sélectionner le menu automatique A-01 pour des pâtes. Réglez un poids de 300 g et appuyez sur  [14] pour démarrer le processus de cuisson. À la fin du temps de cuisson, égouttez les pâtes et réservez-les.

2. Préparer la sauce au fromage : Faites fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne à feu moyen. Incorporez la farine et laissez mijoter pendant environ 1 minute jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez peu à peu le lait tout en continuant à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais.
3. Ajouter le fromage : Retirez la casserole du feu, ajoutez le cheddar râpé et tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu et le mélange lisse. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika en poudre selon vos goûts.
4. Mélanger la sauce avec les pâtes : Ajoutez la sauce au fromage aux macaronis cuits et remuez jusqu'à ce que les pâtes soient bien recouvertes.
5. Préparer une croûte dorée : Mettez les macaronis avec leur sauce au fromage dans un moule à gratin allant au four à micro-ondes et saupoudrez de parmesan râpé. Ensuite, placez le moule à gratin au centre du plateau tournant [2]. Pour griller, appuyez sur  [16] et réglez le temps de cuisson au gril sur 10 minutes. Laissez griller jusqu'à ce que la croûte soit dorée et fasse des bulles.
6. Servez et dégustez.

● 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.

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration !


- N'utilisez pas de nettoyeurs en aérosol ou d'autres produits de nettoyage agressifs car ils peuvent provoquer des taches, des traînées ou un voile sur la surface.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.

① REMARQUES :

- Nettoyez le produit après qu'il soit refroidi. Les résidus d'aliments séchés ne peuvent pas être facilement enlevés.
- Boîtier : Nettoyez le boîtier du produit avec un chiffon légèrement humidifié.
- Espace de cuisson : Conservez toujours l'espace de cuisson [8] 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. Essayez ensuite avec un chiffon imbibé d'eau claire afin d'éliminer tous les restes de détergent.

- Plateau tournant et support de gril : Nettoyez le plateau tournant [2] et le support de gril [3] régulièrement à l'eau savonneuse chaude. Le plateau tournant et le support de gril sont adaptés au lave-vaisselle.
- Éclaboussures et saletés : Utilisez un chiffon humide pour éliminer régulièrement les éclaboussures et la saleté des pièces suivantes :
 - Cadre de porte [5] (des deux côtés)
 - Poignée [6]
 - Verrouillage [7]
 - Hublot (des deux côtés)
 - Joint de porte [4] et toutes les pièces adjacentes
- Eau de condensation : Si de la condensation s'accumule sur ou autour de l'extérieur de la porte, essuyez-la avec un torchon doux. Cela peut se produire si le produit est utilisé dans des conditions extrêmement humides.
- Odeurs : Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un plat à micro-ondes profond rempli avec la valeur d'une tasse d'eau, additionnée d'un jus et du zeste d'un citron dans l'espace de cuisson [8]. Chauffez le mélange pendant 5 minutes. Essayez 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 n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte.
Le plateau tournant [2] fait un drôle de bruit en tournant.	Le plateau tournant [2] n'est pas correctement positionné sur l'anneau d'entraînement et son dispositif de blocage.	Placez le plateau tournant [2] correctement dans l'espace de cuisson [8].
	L'anneau d'entraînement [2] et/ou le fond de l'espace de cuisson [8] sont sales.	Nettoyez l'anneau d'entraînement [2] et le fond de l'espace de cuisson [8].
L'éclairage à l'intérieur du produit ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au service après-vente.
Le ventilateur ne peut pas être arrêté en appuyant sur la touche  [13] ou en ouvrant la porte [4].	La cuisson est terminée. Le produit passe en mode de refroidissement obligatoire.	Attendez que le ventilateur cesse de tourner. Le ventilateur tourne pendant 3 minutes.

● **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 composite.

Produit :



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



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

● **Garantie**

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

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

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

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date

d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

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

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

● **Faire valoir sa garantie**

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

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 484646_2501) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 59
Introduzione	Pagina 59
Uso previsto	Pagina 60
Contenuto della confezione	Pagina 60
Descrizione dei componenti	Pagina 60
Dati tecnici	Pagina 60
Istruzioni di sicurezza	Pagina 60
Principi di base della cottura a microonde	Pagina 65
Utilizzare le stoviglie adatte	Pagina 66
Prima del primo utilizzo	Pagina 66
Installare il prodotto	Pagina 66
Montaggio	Pagina 67
Funzionamento	Pagina 67
Modalità standby	Pagina 67
Impostazione dell'orologio	Pagina 67
Cottura rapida nel microonde	Pagina 68
Modalità microonde	Pagina 68
Modalità microonde – esempi di applicazione	Pagina 68
Modalità grill	Pagina 69
Modalità combinazione	Pagina 69
Scongelamento a tempo	Pagina 69
Scongelamento a peso	Pagina 69
Timer da cucina	Pagina 70
Funzione di cottura ritardata	Pagina 70
Blocco di sicurezza per bambini	Pagina 71
Modalità di cottura automatica	Pagina 71
Tabella di cottura	Pagina 73
Riscaldamento di cibi congelati	Pagina 73

Ricette	Pagina	73
Cupcake al cioccolato	Pagina	73
Popcorn caramellati	Pagina	74
Patate da colazione	Pagina	74
Polpettone	Pagina	75
Salmone	Pagina	75
Pollo alla griglia	Pagina	76
Bistecca alla griglia	Pagina	76
Patate gratinate	Pagina	77
Pizza al salame	Pagina	77
Maccheroni al formaggio	Pagina	78
Pulizia e manutenzione	Pagina	79
Risoluzione dei problemi	Pagina	79
Smaltimento	Pagina	80
Garanzia	Pagina	80
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	80
Assistenza	Pagina	81

Avvertenze e simboli utilizzati

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

 <p>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.</p>	 Alimentazione a corrente alternata
	 Hertz (frequenza di rete)
	 Watt
 <p>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.</p>	 Simbolo della messa a terra protettiva
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p>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.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Attenzione, superficie calda!
 <p>ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.</p>	 Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 <p>INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.</p>	 Lavabile in lavastoviglie (solo piatto rotante 2 e supporto grill 3)
 Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 Eseguire la scansione per ottenere le istruzioni online.
<input checked="" type="checkbox"/> Istruzioni di sicurezza <input type="checkbox"/> 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 utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato solo all'uso domestico privato e non può essere utilizzato in ambito medico o commerciale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a utilizzi non conformi.

● Contenuto della confezione

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

- 1 Microonde
- 1 Piatto rotante
- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 1 Anello di scorrimento
- 1 Supporto grill
- 1 Guida Quick Start

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

- 1 Cavo di alimentazione e spina
- 2 Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio
- 3 Supporto grill
- 4 Unità sportello (guarnizione dello sportello)
- 5 Telaio dello sportello
- 6 Impugnatura
- 7 Dispositivo di bloccaggio
- 8 Camera di cottura
- 9 Panoramica del programma
- 10 Display
- 11 Tasto  (timer/ora)
- 12 Tasto **COMB.** (grill/microonde)
- 13 Tasto  (stop/cancella)
- 14  manopola (cottura automatica/tempo/peso) con tasto (avvio/avvio rapido)
- 15 Tasto  (scongelamento)
- 16 Tasto  (grill)
- 17 Tasto  (microonde)

(Fig. B)

- 18 **AUTO** (cottura automatica)
- 19  (ventilatore)
- 20  (conto alla rovescia)
- 21  (timer)
- 22  (blocco di sicurezza per bambini)
- 23 Display dei valori
- 24  (combinazione 2)
- 25  (combinazione 1)
- 26  (grill)
- 27  (microonde)
- 28  (scongelamento)
- 29 Selezione del menu

● Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1200 W
Potenza assorbita in modalità standby:	0,3 W
Classe di protezione:	I
Potenza d'uscita:	800 W
Potenza in entrata (grill):	1000 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Volume camera di cottura:	circa 20 litri

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



Istruzioni di sicurezza

PRENDERE FAMILIARITÀ CON TUTTE LE INFORMAZIONI

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

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

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

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive, oppure prive di esperienza e di conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso.

I bambini non devono giocare con il prodotto.

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

Tenere il prodotto e il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.

⚠ AVVERTENZA! Quando si utilizza il prodotto in modalità combinata, si consiglia ai bambini di utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

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

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

⚠ AVVERTENZA! I liquidi o altri prodotti alimentari non devono

essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto possono facilmente esplodere.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona analogamente qualificata, per evitare rischi.
- Questo prodotto è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari, quali ad es.:
 - Aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri luoghi di lavoro;
 - Tenute agricole;
 - Per clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast e simili.
- Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.
- Possono essere utilizzate solo stoviglie adatte all'uso in forni a microonde.
- Non usare mai il supporto grill **3** o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il 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.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SUPPLEMENTARI

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

⚠ PERICOLO! Rischio di ustioni! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare il prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non immergere il prodotto in acqua

o altri liquidi. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non

utilizzare mai un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

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

Installare il prodotto

⚠ ATTENZIONE! Non collocare il prodotto sopra una cucina o altro apparecchio che genera calore. L'installazione in un

luogo di questo tipo potrebbe causare danni al prodotto.

Funzionamento


⚠ PERICOLO! Rischio di incendio! Rimuovere tutte le chiusure metalliche dalla confezione del cibo da riscaldare.

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

Pulizia e manutenzione

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

- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
-  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.
- Pulire regolarmente con un panno umido i componenti seguenti:
 - Telaio dello sportello **5** (entrambi i lati)
 - Impugnatura **6**
 - Dispositivo di bloccaggio **7**
 - Finestra (entrambi i lati)
 - Guarnizione dello sportello **4** e componenti adiacenti
- Pulire il prodotto e i suoi accessori come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

INTERFERENZE RADIOELETTRICHE CON ALTRE APPARECCHIATURE

L'utilizzo di questo prodotto può causare interferenze per la radio,

la televisione o apparecchiature simili.

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

- Pulire lo sportello e le guarnizioni dello sportello del prodotto.
- Riorientare l'antenna della radio o del televisore. Tenere distanziato il prodotto dal ricevitore.
- Allontanare il prodotto dal ricevitore.
- Collegare il prodotto ad un'altra presa. Il prodotto e il ricevitore vanno collegati a circuiti diversi.

PRECAUZIONI PER EVITARE UN CONTATTO ECCESSIVO CON LE RADIAZIONI A MICROONDE

- Non tentare di azionare il prodotto mentre lo sportello è aperto. Ciò può portare al contatto con una dose potenzialmente dannosa di radiazioni a microonde. È inoltre importante non rompere o manipolare gli interblocchi di sicurezza.
- Non incastrare nulla nello sportello. Accertarsi che

sulle superfici di tenuta non rimangano residui di cibi o detersivi.

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

- **Tempo di cottura:** Prestare attenzione ai tempi di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve specificato e, se necessario, aumentarlo. I cibi che vengono cotti troppo a lungo possono iniziare a fumare o prendere fuoco.
- **Alimenti:** Disporre i pezzi di cibo nel prodotto in modo uniforme. Tagliare il cibo in pezzi più o meno della stessa dimensione. Posizionare i pezzi più spessi vicino ai bordi.
- **Coprire gli alimenti:** Durante la cottura, coprire gli alimenti con un coperchio adatto al microonde. Il coperchio previene gli schizzi e aiuta a garantire una cottura uniforme dei cibi.
- **Girare gli alimenti:** Durante il processo di cottura, girare i cibi una volta nel prodotto in modo che piatti come il pollo o gli hamburger cuociano più velocemente. I pezzi di cibo grandi, come gli arrosti, devono essere girati almeno una volta. Riordinare completamente i piccoli alimenti, come le polpette, a metà cottura. Girare le polpette e spostarle dal centro del piatto al bordo.
- **Alimenti con buccia/guscio:** Perforare la buccia di patate, salsicce e cibi simili prima di cuocerli. Altrimenti potrebbero esplodere.
- **Alimenti con buccia/guscio spesso:** Punzecchiare zucche intere, mele, castagne e cibi simili prima di cuocerli.
- **Grasso o olio:** Non scongelare il grasso o l'olio congelati nel prodotto. Non friggere nel prodotto. Grasso o olio possono prendere fuoco.
- **Bevande:** Quando si scaldano le bevande nel prodotto, può verificarsi un 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 [8] per circa 20 secondi per evitare bolle inaspettate.

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

● Utilizzare le stoviglie adatte

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non usare mai il supporto grill [3] o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille.

Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Il materiale ideale per l'uso in un forno a microonde è permeabile alle microonde, così da permettere all'energia di entrare nel contenitore per riscaldare i cibi. Le microonde non sono in grado di penetrare il metallo. Per questo motivo non vanno utilizzati contenitori e stoviglie in metallo.
- Se si utilizza il prodotto per riscaldare le pietanze, non utilizzare contenitori realizzati in 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	Grill	Combinazione
Vetro termoresistente	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No
Ceramica termoresistente	Sì	Sì	Sì
Piatti in plastica (adatti per microonde)	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Vassoio/piatto in metallo, supporto grill [3]	No	Sì	No
Fogli di alluminio e contenitori in alluminio	No	Sì	No

● Prima del primo utilizzo

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.

① **INDICAZIONI:**

- Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, può verificarsi un leggero odore. Garantire un'adeguata ventilazione dell'area.
- Quando si apre lo sportello [4], sul telaio si vede un adesivo con la panoramica dei programmi [9]. Se l'adesivo non è presente in questo punto, lo si troverà all'interno della camera di cottura [8]. Selezionare l'adesivo con la lingua desiderata e incollarlo sul punto per la panoramica del programma. Sugli

adesivi vengono descritti i simboli dei tasti e le modalità di cottura automatica.

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio (compresi il sacchetto di plastica, tutti i nastri adesivi e le piastre di protezione all'interno della camera di cottura [8]). Verificare che tutti i componenti siano integri.
2. Pulire il prodotto e i suoi accessori (vedi "Pulizia e manutenzione").
3. Pulire la superficie con un panno asciutto per rimuovere acqua o polvere.

● Installare il prodotto

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Questo prodotto non è adatto per l'installazione in una credenza. La ventilazione del prodotto non è

adeguatamente garantita in armadi chiusi. Il prodotto potrebbe subire danni e sussiste il rischio di incendio!

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

● Montaggio

1. Spingere il dispositivo di bloccaggio **2** sull'azionamento del piatto rotante (all'interno della camera di cottura **8**).
2. Posizionare l'anello di scorrimento **2** sulla superficie di scorrimento (all'interno della camera di cottura **8**).
3. Posizionare il piatto rotante **2** sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio. Il piatto rotante deve poggiare correttamente sul dispositivo di bloccaggio.
4. Collegare la spina **1** a una presa.

● Funzionamento

① INDICAZIONI:

- Una volta terminata la cottura, sul display dei valori **23** viene visualizzato "End" (fine). Verranno emessi 5 segnali acustici ogni 2 minuti finché non si preme **Stop** **13** o non si apre lo sportello.
- Nelle modalità cottura rapida, microonde, grill e combinazione, è possibile aumentare il tempo di cottura di 30 secondi alla volta premendo **+** **14**.
- Se durante il funzionamento si preme un tasto, il cicalino suonerà una volta.
- Se si preme una volta **Stop** **13** durante la cottura, il programma viene interrotto. Premere **+** **14** per continuare il programma. Se si preme due volte **Stop**, il programma viene annullato.

- Il prodotto dispone di una modalità di risparmio energetico. In modalità standby o al termine della cottura, la retroilluminazione del display **10** si attenua se non si preme alcun tasto o non si ruota **+** **14** entro 5 secondi. Premere un tasto qualsiasi o ruotare **+** **14** per illuminare il display.
- Al termine di un programma di cottura con tempo di cottura >2 minuti, il ventilatore funziona per 3 minuti per raffreddare la camera di cottura **8**. **Stop** **19** si accende e "End" (fine) lampeggia. Durante la fase di raffreddamento, non è possibile arrestare il ventilatore aprendo lo sportello **4** o premendo **Stop** **13**. Attendere che il ventilatore si arresti prima di continuare a utilizzare il prodotto. In questo modo si aumenta la durata del prodotto.
- Il tempo massimo di cottura per tutti i programmi manuali è di 95 minuti. Ruotare **+** **14** in senso orario per impostare il tempo da 10 secondi a 95 minuti.

Periodo	Intervallo
<5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
>30 minuti	5 minuti

● Modalità standby

- Quando il prodotto viene collegato per la prima volta all'alimentazione, viene emesso un segnale acustico. Il prodotto è in modalità standby. Sul display **10** viene visualizzato "0:00".
- Se in modalità di selezione del programma non si preme alcun tasto per 60 secondi, il prodotto passa in modalità standby.

● Impostazione dell'orologio

① **INDICAZIONE:** Quando il prodotto viene scollegato dall'alimentazione, l'orologio va reimpostato.

1. In modalità standby, tenere premuto il tasto **Stop** **11** per 3 secondi. È selezionato

il formato 12 ore. Sul display [10] viene visualizzato "Hr 12".

2. Ruotare [14] per selezionare il formato 12 ore o 24 ore.

Hr12: Formato 12 ore

Hr24: Formato 24 ore

3. Per confermare, premere [14].
4. Ruotare [14] per impostare le ore.
5. Per confermare, premere [14].
6. Ruotare [14] per impostare i minuti.
7. Per confermare, premere [14].

● Cottura rapida nel microonde

- In modalità standby, premere una volta il tasto [14]. Sul display [10] viene visualizzato "0:30". [27] lampeggia. La cottura viene avviata automaticamente alla massima potenza. Ogni pressione del tasto aumenta il tempo di cottura di 30 secondi. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.

● Modalità microonde

Accessori utilizzati:

Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio [2]

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non usare mai il supporto grill [3] o altri

● Modalità microonde – esempi di applicazione

Indicatore	Potenza di uscita	Uso
P800	800 W	Carne di maiale, carne macinata, polpettone, surgelati
P700	700 W	Pesce, patate, popcorn, torte, pasta
P600	600 W	Bevande, riscaldamento del latte, riscaldamento, riso
P500	500 W	Verdure, stufato, crema all'uovo
P400	400 W	Minestra, riscaldamento del pane
P300	300 W	Scongelamento del pesce, scioglimento di burro/ cioccolato/formaggio
P200	200 W	Scongelamento di verdure, mantenimento in caldo
P100	100 W	Scongelamento del gelato

oggetti metallici in modalità microonde. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irrimediabilmente il prodotto!

- ❗ **INDICAZIONE:** Durante la cottura, è possibile controllare il livello di potenza premendo [17].


1. In modalità standby, premere il tasto [17]. Il display dei valori [23] mostra "P800". [27] si accende.
2. Ruotare [14] per selezionare un altro livello di potenza.
Girare in senso orario:
P800→P100→P200→...→P800
Girare in senso antiorario:
P800→P700→P600→...→P800
3. Per confermare, premere [14].
4. Ruotare [14] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
5. Per confermare, premere [14]. [27] lampeggia.





● Modalità grill

Accessori utilizzati:

Supporto grill [3]

① INDICAZIONI:

- La modalità grill è particolarmente adatta per fette sottili di carne, bistecche, costolette, kebab, würstel e parti di pollo. La modalità grill è adatta anche per panini caldi e piatti gratinati.
- È possibile controllare la modalità di cottura durante la cottura o quando l'operazione è interrotta premendo  [16]. Sul display [10] verrà visualizzato "G" per la modalità grill per 3 secondi.
- Non rimuovere i 3 piedini in silicone dal supporto grill [3]. I piedini in silicone mantengono il supporto grill in posizione senza scivolare.

1. In modalità standby, premere il tasto  [16].
2. Ruotare  [14] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
3. Per confermare, premere  [14].  [26] si accende.




● Modalità combinazione


Accessori utilizzati:

Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio [2]






⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non usare mai il supporto grill [3] o altri oggetti metallici in modalità combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

1. In modalità standby, premere il tasto **COMB.** [12]. Il display dei valori [23] mostra "C-1". Sul display [10] viene visualizzato  [25].
2. Ruotare  [14] per selezionare "C-1" o "C-2".
C-2: Pesce, piatti gratinati (Sul display [10] viene visualizzato  [25].)









C-1: Bistecche, pollame, pizza (Sul display [10] viene visualizzato  [24])

Modalità	Modalità grill	Modalità microonde
Combinazione 1 (C-1)	70 %	30 %
Combinazione 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Per confermare, premere  [14].
4. Ruotare  [14] per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
5. Per confermare, premere  [14].  [24] (per C-2) o  [25] (per C-1) lampeggia.







● Scongelo a tempo

① **INDICAZIONE:** Per scongelare 500 g di carne macinata, si consiglia un tempo di scongelamento di 18 minuti.

1. In modalità standby, premere il tasto  [15]. Il display dei valori [23] mostra "dEF1".  [27] e  [28] si accendono.
2. Per confermare, premere  [14].
3. Ruotare  [14] per impostare la durata di scongelamento. La durata massima di scongelamento è di 95 minuti.
4. Per avviare il processo, premere  [14].  [27] e  [28] lampeggiano.

● Scongelo a peso


① **INDICAZIONE:** La durata di scongelamento e la potenza di scongelamento si impostano automaticamente dopo aver inserito il peso degli alimenti da scongelare.

1. In modalità standby, premere il tasto  [15]. Il display dei valori [23] mostra "dEF2".  [27] e  [28] si accendono.
2. Ruotare  [14] per selezionare "dEF2".
3. Per confermare, premere  [14].
4. Ruotare  [14] per impostare il peso del cibo da scongelare in un intervallo da 100 a 1800 g.

5. Per avviare il processo, premere  **14**.
 **27** e  **28** lampeggiano.

❶ INDICAZIONE: Durante lo scongelamento, dopo che è trascorsa ½ del tempo, sul display **10** viene visualizzato “turn” (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici. Se non si gira il cibo, il processo continuerà fino alla fine del tempo.


Se la durata di scongelamento è inferiore a 90 secondi, dopo che è trascorsa ½ del tempo, vengono emessi 2 segnali acustici. In questo caso, “turn” (girare) non viene visualizzato sul display **10**.




6. Aprire lo sportello dall'apposita impugnatura **6**. Il tempo nel display **10** viene fermato.
7. Girare il cibo. Usare sempre guanti protettivi o presine perché il cibo sarà caldo.
8. Chiudere lo sportello dall'impugnatura **6**.
9. Premere  **14** per continuare il processo.

Peso da scongelare	Tempo di scongelamento
100 g	4:20 min
200 g	7:40 min
300 g	11:00 min
400 g	14:20 min
500 g	17:40 min
600 g	21:00 min
700 g	24:20 min
800 g	27:40 min
900 g	31:00 min
1000 g	34:20 min
1100 g	37:40 min
1200 g	41:00 min
1300 g	44:20 min
1400 g	47:40 min
1500 g	51:00 min
1600 g	54:20 min
1700 g	57:40 min
1800 g	61:00 min

● Timer da cucina



❶ INDICAZIONI:








- Il timer può essere impostato su qualsiasi valore compreso tra 10 secondi e 95 minuti.
- La funzione timer può essere utilizzata indipendentemente dall'impiego del microonde.
- Il timer può essere annullato in qualsiasi momento durante il conto alla rovescia premendo  **13**.

1. In modalità standby, premere una volta il tasto  **11**. Il display **10** mostra “00:00”.
2. Ruotare  **14** per impostare l'ora.
3. Per confermare, premere  **14**. Il tempo inizia a scorrere.
4. Una volta terminato il conto alla rovescia, vengono emessi 5 segnali acustici.

● Funzione di cottura ritardata





❶ INDICAZIONI:

- Il processo di cottura inizia automaticamente dopo la fine del conto alla rovescia.
- Durante il ritardo, è possibile annullare il programma premendo  **13**.
- Con la funzione di conto alla rovescia, le seguenti funzioni non sono disponibili: Cottura rapida e scongelamento a tempo/peso
- È possibile controllare l'ora attuale premendo  **11**. Il display **10** mostrerà nuovamente l'ora di impostazione dopo 3 secondi.

1. Selezionare prima un programma di cottura in modalità standby.
2. Premere  **11**.  **20** si accende.
3. Ruotare  **14** per impostare le ore per l'ora di inizio desiderata.
4. Per confermare, premere  **14**.
5. Ruotare  **14** per impostare i minuti per l'ora di inizio desiderata.
6. Per avviare la funzione di cottura ritardata, premere  **14**. Il simbolo corrispondente al programma di cottura, l'indicazione dell'ora e  **20** lampeggiano.






● Blocco di sicurezza per bambini

① **INDICAZIONE:** Utilizzare questa funzione per evitare che i bambini utilizzino il prodotto senza supervisione.

- **Attivazione:** Tenere premuto  13 per circa 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico.  22 si accende.
- **Disattivazione:** Tenere premuto  13 per circa 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico.  22 si spegne. Viene emesso un altro segnale acustico.

● Modalità di cottura automatica

① **INDICAZIONE:** Il risultato del processo di cottura automatica dipende da fattori come la forma e la dimensione del cibo, il grado di cottura desiderato di certi alimenti e come si posiziona il cibo nel prodotto. Se il risultato non è soddisfacente, regolare il tempo di cottura di conseguenza.

1. In modalità standby, ruotare leggermente  14 una volta in senso antiorario. Ruotare poi  per selezionare un altro codice (vedi tabella sotto).
2. Per confermare, premere  14.
3. Ruotare  14 per impostare il peso del cibo o il numero di porzioni.
4. Per avviare il processo, premere  14.

A-01 (pasta)

1. Usare un contenitore sicuro per il microonde.
2. Aggiungere la quantità di pasta desiderata. Conta il peso netto della pasta senza acqua.
3. Versare la quantità d'acqua adatta nel contenitore.
4. Selezionare il peso netto di pasta appropriato e avviare il processo.
5. Una volta completato il processo, lasciare riposare la pasta per 2-3 minuti e versare l'acqua.



A-02 (pesce)

1. Usare un piatto sicuro per il microonde. Distribuire il pesce in modo uniforme.
2. Condire il pesce a proprio gusto (per esempio con burro o grasso).
3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-03 (riso)

1. Usare un contenitore sicuro per il microonde.
2. Versare l'acqua nel contenitore. Il rapporto è di 2 ml di acqua per 1 g di riso. È possibile regolare il rapporto secondo il proprio gusto.
3. Lasciare il riso in ammollo nell'acqua per 3 minuti.
4. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-04 (pollo)

1. Usare un piatto sicuro per il microonde.
2. Condire il pollo secondo il proprio gusto.
3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.
4. Dopo che sono trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo, sul display  10 viene visualizzato "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici.
5. Girare il pollo.
6. Premere  14 per continuare il processo.

A-05 (riscaldamento)


1. Usare un piatto sicuro per il microonde.
2. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-06 (patate)

- Si consiglia di utilizzare patate non sbucciate della stessa dimensione.
1. Usare un piatto sicuro per il microonde. Distribuire le patate in modo uniforme.
 2. Punzecchiare più volte la buccia delle patate.
 3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-07 (carne/arrosti)

1. Usare un piatto sicuro per il microonde.

2. Condire il pesce/l'arrosto secondo il proprio gusto.
3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.
4. Dopo che sono trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo, sul display **10** viene visualizzato "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici.
5. Girare la carne/l'arrosto.
6. Premere  **14** per continuare il processo.

A-08 (popcorn)

1. Mettere 100 g di popcorn in una ciotola sicura per il microonde.
2. Avviare il processo.







A-09 (bevande)

i **INDICAZIONE:** Mettere una bacchetta di vetro nella bevanda e lasciare il contenitore nella camera di cottura **8** per 20-30 secondi per evitare un'ebollizione improvvisa.

1. Usa un contenitore sicuro per il microonde (ad es. una tazza o un bicchiere).
2. Selezionare il numero di porzioni appropriato e avviare il processo.

A-10 (verdure)

1. Usare un contenitore sicuro per il microonde.
2. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

Codice	Cibo/ funzione	Intervallo di peso	Intervallo di tempo	Indicazione microonde/funzione grill
A-01	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 27 (microonde)
A-02	Pesce	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 27 (microonde)
A-03	Riso	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (microonde)
A-04	Pollo	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 24 (combinazione 2)
A-05	Riscaldamento	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (microonde)
A-06	Patate	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (microonde)
A-07	Carne/arrosti	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (combinazione 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (microonde)
A-09	Bevande	1-3 porzioni	1:30-3:50 min	 27 (microonde)
A-10	Verdure	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (microonde)

● Tabella di cottura

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo	Informazioni
Filetto di pesce	400 g	700 W	10-15 min	Aggiungere un po' d'acqua e succo di limone.
Verdure	250 g	600 W	5-10 min	Tagliare le verdure a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Patate	500 g	700 W	8-10 min	Tagliare le patate a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Dessert (ad es. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Seguire le istruzioni sulla confezione del dessert.
Riso	100 g di riso 250 ml di acqua	600 W	15 min	Sciappare il riso prima della cottura.
Crema all'uovo	750 g	500 W	10-15 min	Versare la crema all'uovo su un piatto grande.
Biscotti	400 g	600 W	8-10 min	Disporre i biscotti su un piatto grande.
Polpettone	500 g	600 W	23-28 min	Mettere il polpettone condito su un piatto. Coprire il piatto con un coperchio.

● Riscaldamento di cibi congelati

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo
Minestra	400 ml	600 W	8-10 min
Stufato	500 g	600 W	10-13 min
Contorni (ad es. pasta)	500 g	700 W	8-10 min
Verdure	300 g	500 W	8-10 min

● Ricette

● Cupcake al cioccolato

 7 min

 × 1

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

Ingredienti

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

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

Preparazione

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

● Popcorn caramellati

 24 min

 × 8

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

Ingredienti

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

Preparazione

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

● Patate da colazione

 25 min

 × 2

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


Ingredienti

2	Patate di medie dimensioni (sbucciate e affettate)
1/2	Cipolla (a fette)
1/4 di cucchiaino	Sale
1/8 di cucchiaino	Pepe
1/4 di cucchiaino	Sale all'aglio
60 g	Cheddar (grattugiato)

Preparazione

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

● Polpettone

 33-38 min

 × 2-3

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

Ingredienti (polpettone)

500 g	Macinato di manzo
1/2	Cipolla (a dadini)
1	Uovo (sbattuto)
100 g	Pangrattato
1/4 di cucchiaino	Pepe
1/4 di cucchiaino	Sale

Ingredienti (salsa)

75 ml	Acqua
1 cucchiaino	Senape

2 cucchiaini	Ketchup
1 cucchiaino	Zucchero
A piacere	Prezzemolo (facoltativo)

Preparazione

1. Mescolare il macinato di manzo, la cipolla, l'uovo, il pangrattato, il pepe e il sale.
2. Formare il polpettone e metterlo in un piatto. Coprire il piatto con un coperchio.
3. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il polpettone per 18-23 minuti a 800 W.
4. Nel frattempo, in una ciotola piccola, mescolare l'acqua, la senape, il ketchup, lo zucchero e il prezzemolo (facoltativo).
5. Una volta cotto il polpettone, versare la salsa sul polpettone. Coprire il piatto con un coperchio.
6. Cuocere il polpettone con la salsa per altri 5 minuti a 800 W.
7. Servire il polpettone e buon appetito!

● Salmone

 28 min

 × 1

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

Ingredienti

400 g	Salmone
1/2 di cucchiaino	Pepe
1/2 di cucchiaino	Sale
2 cucchiaini	Acqua
1/4	Limone

Preparazione

1. Se necessario, scongelare il salmone (vedi "Scongelo a tempo").
2. Salare e pepare il salmone.
3. Mettere il salmone su un piatto. Aggiungere l'acqua. Coprire il piatto con un coperchio.

- Posizionare il piatto al centro del piatto rotante [2]. Cuocere il salmone per 6 minuti a 700 W.
In alternativa, selezionare il codice **A-02** (vedi "Modalità di cottura automatica").
- Prima di servire il salmone, aggiungere un po' di succo di limone.

● Pollo alla griglia

 2 ore


 × 2-3



Tempo di preparazione:	2 ore
------------------------	-------

Ingredienti:


1 intero	Pollo (800-1400 g)
60 ml	Olio d'oliva
30 ml	Succo di limone
4	Spicchi d'aglio (tritato)
1 cucchiaino	Rosmarino fresco (tritato)
1 cucchiaino	Timo fresco (tritato)
1 cucchiaino	Peperoni
A piacere	Sale e pepe

Preparazione:

- Preparare il pollo: Sciacquare il pollo sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta assorbente. Rimuovere eventuali interiora.
- Marinare il pollo: In una piccola ciotola, mescolare olio d'oliva, succo di limone, aglio, rosmarino, timo, paprika, sale e pepe. Strofinare il composto ottenuto su tutto il pollo, anche sotto la pelle e all'interno. Per risultati ottimali, lasciar riposare e marinare in frigorifero per almeno 1 ora o per tutta la notte.
- Grigliare il pollo: Disporre il pollo su un piatto adatto al microonde e posizionare quest'ultimo al centro del piatto rotante [2]. Ruotare  [14] una volta in senso antiorario. A questo punto, ruotare per selezionare il menu automatico A-04 per pollo.

- Selezionare il peso appropriato del pollo. Premere  [14] per avviare il processo di cottura.
- Girare il pollo: Dopo che sono trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo e sono stati emessi 2 segnali acustici, aprire lo sportello [4] e girare il pollo. Chiudere lo sportello e premere  [14] per continuare la cottura.
- Lasciar riposare e servire: Estrarre il pollo dal prodotto e lasciarlo riposare per 10-15 minuti prima di tagliarlo. Questo consente ai succhi di ridistribuirsi, rendendo il pollo più tenero e saporito.

● Bistecca alla griglia

 25 min


 × 1


Tempo di preparazione:	25 min
------------------------	--------

Ingredienti:

1	Bistecca (ribeye, controfiletto o un taglio a propria scelta)
15 ml	Olio d'oliva
A piacere	Sale e pepe
Opzionale	Aglio in polvere, cipolla in polvere o un condimento per bistecche a propria scelta

Preparazione:

 **INDICAZIONE:** Se la bistecca è congelata, scongelarla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Scongelo a peso".

- Preparare la bistecca: Asciugare la bistecca con carta assorbente. Spennellare entrambi i lati con olio d'oliva e condire generosamente con sale, pepe e altre spezie a piacere.
- Grigliare la bistecca: Disporre la bistecca su un piatto adatto al microonde e posizionare quest'ultimo al centro del piatto rotante [2]. Premere **COMB.** [12], quindi selezionare C-1 (Combinazione 1) e impostare il tempo su 20 minuti.
- Girare la bistecca: Trascorsi 12 minuti di cottura, aprire lo sportello [4] e girare la bistecca. Chiudere lo sportello e premere  [14] per continuare la cottura.

- Controllare lo stato di cottura: Controllare la temperatura interna della bistecca con un termometro per carne. Per una cottura medio-cruda, la temperatura ideale è 57 °C; per una cottura "media", optare per 63 °C; per un risultato "ben cotto", optare per 71 °C. Se non si è ancora raggiunto il grado di cottura desiderato, impostare nuovamente il programma e grigliare la carne per qualche altro minuto.
- Lasciar riposare e servire: Lasciar riposare la bistecca per qualche minuto prima di tagliarla. In questo modo, i succhi si distribuiscono meglio e la bistecca acquista un sapore più intenso.

● Patate gratinate

 50 min



 x 2

Tempo di preparazione:	50 min
------------------------	--------

Ingredienti:

2 grandi	Patate (tagliate sottili)
240 ml	Panna
240 ml	Latte
2 spicchi	Aglione (tritato)
100 g	Groviera o cheddar (grattugiato)
50 g	Parmigiano (grattugiato)
15 g	Burro
A piacere	Sale e pepe

Preparazione:


- Preparare la salsa: Mescolare la panna, il latte e l'aglio in una grande casseruola adatta al microonde. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante **[2]**. Riscaldare per 3 minuti a 800 W.
- Preparare le patate: Aggiungere le patate a fette e mescolare bene. Ruotare  **[14]** una volta in senso antiorario. A questo punto, ruotare per selezionare il menu automatico A-06 per patate. Impostare il peso a 460 g e premere  **[14]** per avviare il processo

di cottura. Controllare che le patate siano tenere. Condire con sale e pepe.

- Comporre il gratin: Spennellare con il burro una pirofila adatta al microonde. Disporre le patate in strati all'interno della pirofila, versando un po' di salsa su ogni strato. Distribuire il formaggio groviera o cheddar fra gli strati. Cospargere uniformemente lo strato superiore con il parmigiano.
- Cuocere il gratin: Posizionare la pirofila al centro del piatto rotante **[2]**. Premere **COMB.** **[12]**, quindi selezionare C-2 (Combinazione 2) e impostare il tempo su 35 minuti.
- Lasciar riposare e servire: Estrarre il gratin dal prodotto e lasciarlo riposare per qualche minuto prima di servire. Questo consente ai sapori di amalgamarsi.

● Pizza al salame

 25 min

 x 2-3

Tempo di preparazione:	25 min
------------------------	--------

Ingredienti:

1	Impasto per pizza (già pronto o fatto in casa)
120 ml	Salsa pizza
120 g	Mozzarella (grattugiata)
60 g	Salame affettato
30 g	Olive nere tagliate a rondelle (opzionale)
30 g	Cipolle rosse (affettate, opzionale)
1 cucchiaino	Origano (secco)
Opzionale	Foglie di basilico fresco per guarnire

Preparazione:

- Preparare l'impasto: Stendere l'impasto per pizza su una superficie leggermente infarinata, fino a ottenere lo spessore desiderato.

2. Aggiungere la salsa: Distribuire la salsa per pizza in modo uniforme sull'impasto, lasciando un piccolo cornicione.
3. Aggiungere il condimento: Cospargere la mozzarella grattugiata sulla salsa. Distribuire uniformemente le fette di salame sul formaggio. Opzionalmente, aggiungere olive nere e cipolle rosse. Cospargere la superficie con origano secco.
4. Cuocere la pizza: A seconda del risultato desiderato, si consigliano due programmi:
 - Per una pizza croccante e ben dorata, posizionare con cautela la pizza sul supporto grill [3] e poi posizionare il supporto grill al centro del piatto rotante [2]. Premere **UVU** [16] per grigliare e impostare un tempo di cottura di 15 minuti.
 - Per una cottura più rapida, posizionare con cautela la pizza su un piatto adatto al microonde e poi posizionare quest'ultimo al centro del piatto rotante [2]. Premere **COMB.** [12], quindi selezionare C-1 (Combinazione 1) e impostare il tempo su 10 minuti.
5. Guarnire e servire: Estrarre la pizza dal forno e lasciarla raffreddare per qualche minuto. Opzionalmente, guarnire con foglie di basilico fresco. Tagliare a fette e servire calda.

● Maccheroni al formaggio

 45 min

 × 1



Tempo di preparazione:	45 min
------------------------	--------

Ingredienti:

300 g	Maccheroni (stortini)
60 g	Burro
60 g	Farina per tutti gli usi
480 ml	Latte
200 g	Cheddar (grattugiato)
½ di cucchiaino	Sale
¼ di cucchiaino	Pepe nero

¼ di cucchiaino	Paprika (opzionale)
30 g	Parmigiano (grattugiato, opzionale)

Preparazione:

1. Cuocere la pasta: Prendere una pentola grande adatta al microonde con acqua salata, aggiungere i maccheroni e posizionare il tutto al centro del piatto rotante [2]. Ruotare  [14] una volta in senso antiorario. A questo punto, ruotare per selezionare il menu automatico A-01 per pasta. Impostare il peso a 300 g e premere  [14] per avviare il processo di cottura. Trascorso il tempo di cottura, scolare la pasta e metterla da parte.
2. Preparare la salsa al formaggio: Sciogliere il burro in una pentola di medie dimensioni a fuoco medio. Aggiungere la farina e cuocere a fuoco lento per circa 1 minuto, fino a formare un impasto non grumoso. Aggiungere gradualmente il latte, mescolando fino a ottenere un composto liscio e denso.
3. Aggiungere il formaggio: Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il cheddar grattugiato, mescolando fino a quando non si sarà sciolto e avrà raggiunto una consistenza liscia. Condire con sale, pepe e paprika in polvere a piacere.
4. Mescolare la pasta e la salsa: Aggiungere i maccheroni cotti alla salsa al formaggio e mescolare fino a ricoprire uniformemente la pasta.
5. Dorare: Disporre maccheroni e salsa al formaggio in una pirofila adatta al microonde e cospargere con parmigiano grattugiato. A questo punto, posizionare la pirofila al centro del piatto rotante [2]. Premere **UVU** [16] per grigliare e impostare il tempo di cottura su 10 minuti. Cuocere alla griglia fino a quando la crosta non diventa dorata e forma delle bolle.
6. Servire e gustare.

● 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.

⚠ **ATTENZIONE! Pericolo di danni!**

■ Non utilizzare spray detergenti o altri detergenti aggressivi che possono causare macchie, striature o offuscamento sulla superficie.

■ Non utilizzare detergenti abrasivi.

📌 **INDICAZIONI:**



- Pulire il prodotto dopo che si è raffreddato. I residui di cibo essiccato non si rimuovono così facilmente.
- Alloggiamento: Pulire l'alloggiamento del prodotto con un panno umido.
- Camera di cottura: Tenere la camera di cottura [8] 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 e supporto grill: Pulire regolarmente il piatto rotante [2] e il supporto grill [3] in acqua calda e sapone. Il piatto rotante e il supporto grill sono lavabili in lavastoviglie.
- Schizzi e sporco: Utilizzare regolarmente un panno umido per rimuovere spruzzi e sporco dai seguenti componenti:
 - Telaio dello sportello [5] (entrambi i lati)
 - Impugnatura [6]
 - Dispositivo di bloccaggio [7]
 - Finestra (entrambi i lati)
 - Guarnizione dello sportello [4] e componenti adiacenti
- Condensa: Se si raccoglie condensa sull'esterno dello sportello o intorno ad esso, pulire con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il prodotto viene utilizzato in condizioni di estrema umidità.
- Odori: Eliminare regolarmente gli odori. Mettere nella camera di cottura [8] 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 non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello.
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 [8].
	L'anello di scorrimento [2] e/o il fondo della camera di cottura [8] sono sporchi.	Pulire l'anello di scorrimento [2] e il fondo della camera di cottura [8].
La luce all'interno del prodotto non funziona.	La lampada è difettosa.	Contattare il servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Non è possibile arrestare il ventilatore premendo il tasto  13 o aprendo lo sportello  .	Il processo di cottura è terminato. Il prodotto passa alla modalità di raffreddamento obbligatoria.	Attendere che il ventilatore cessi di girare. Il ventilatore gira per 3 minuti.

● Smaltimento

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



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

Prodotto:



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



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

● Garanzia

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

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo

scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

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

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

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

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

● Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 484646_2501) 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.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

