

MICROWAVE SMW 800 F2

GB IE NI

MICROWAVE

User manual

NL BE

MAGNETRON

Gebruiksaanwijzing

FR BE

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

DE AT CH

MIKROWELLE

Bedienungsanleitung

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13299
Version: 06/2025

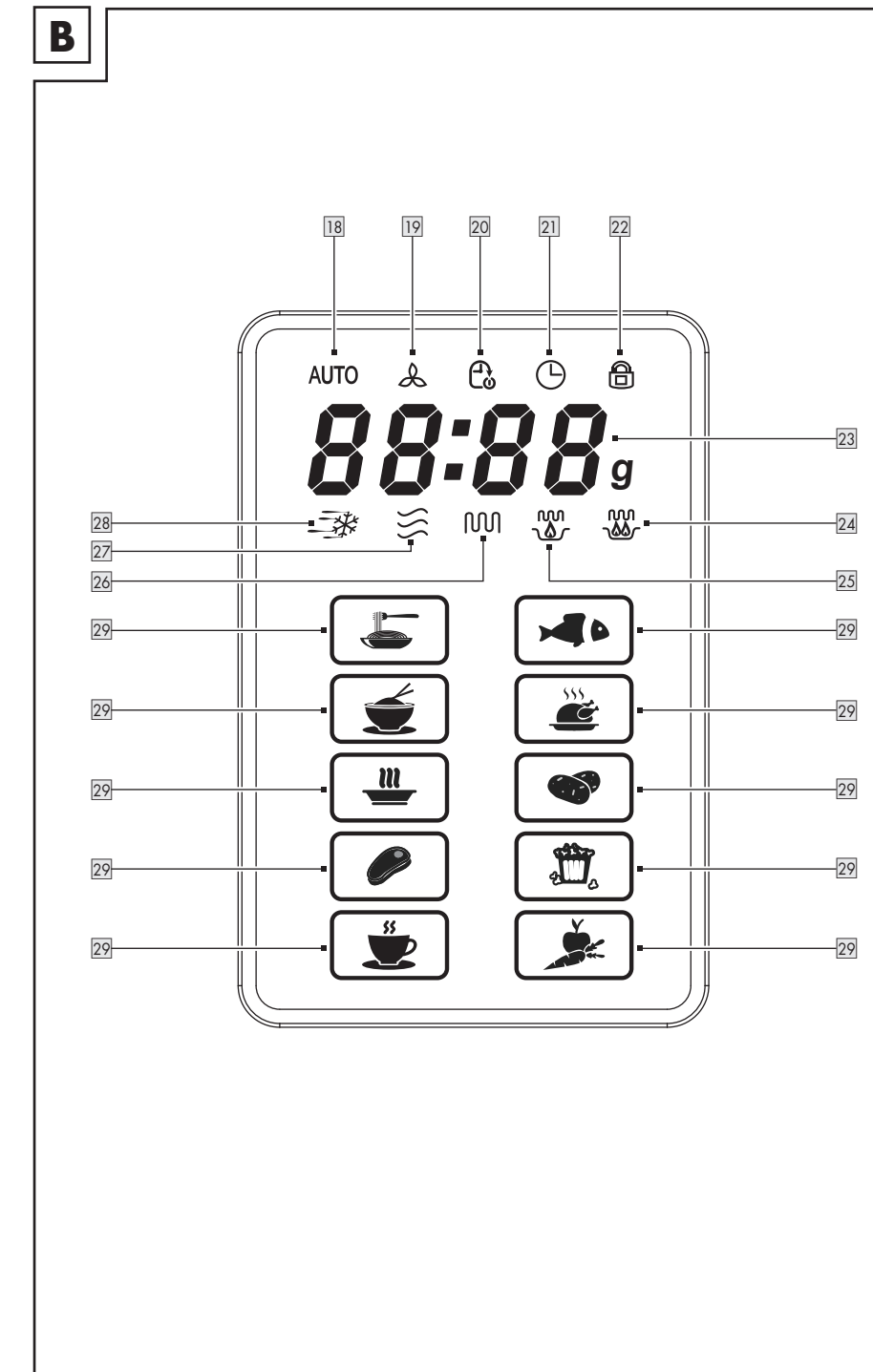
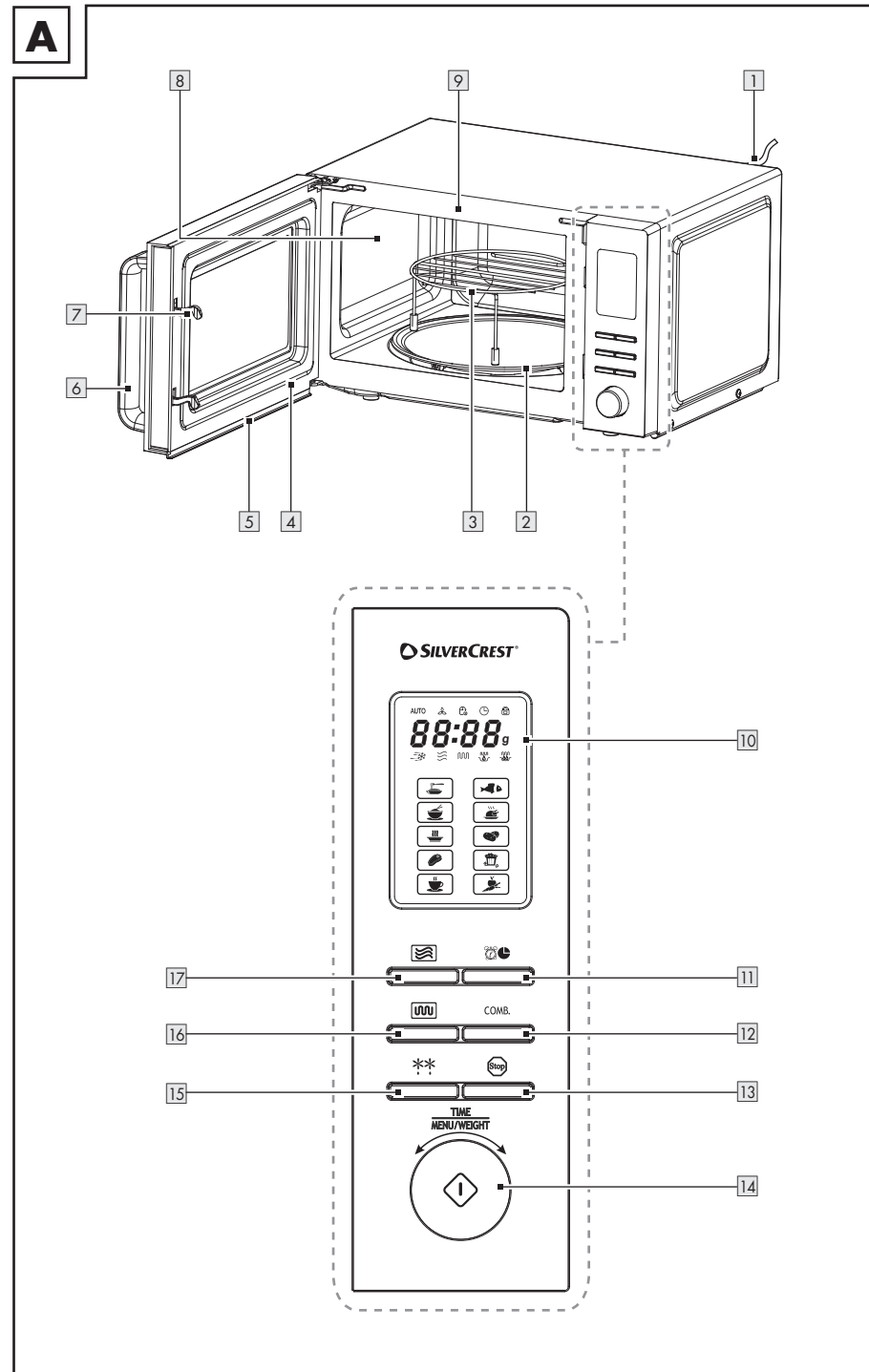
IAN 484646_2501



IAN 484646_2501



GB/IE/NI	User manual	Page	5
FR/BE	Mode d'emploi	Page	28
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	54
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	79



















Warnings and symbols used	Page	7
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	8
Description of parts	Page	8
Technical data	Page	8
Safety instructions	Page	8
Basic principles of microwave cookery	Page	13
Using suitable cookware	Page	13
Before first use	Page	14
Positioning the product	Page	14
Assembly	Page	14
Operation	Page	14
Standby mode	Page	15
Setting the clock	Page	15
Express microwave cooking	Page	15
Microwave mode	Page	15
Microwave mode – Examples of use	Page	15
Grill mode	Page	16
Combination mode	Page	16
Defrosting by time	Page	16
Defrosting by weight	Page	16
Kitchen timer	Page	17
Delay cooking function	Page	17
Child-proof lock	Page	17
Automatic cooking modes	Page	17
Cooking table	Page	19
Heating frozen food	Page	20

Recipes	Page	20
Chocolate mug cake	Page	20
Caramel corn	Page	20
Breakfast potatoes	Page	21
Meat loaf	Page	21
Salmon	Page	22
Grilling chicken	Page	22
Grilling steak	Page	22
Potato gratin	Page	23
Salami Pizza	Page	23
Mac and Cheese	Page	24
Cleaning and care	Page	25
Troubleshooting	Page	25
Disposal	Page	26
Warranty	Page	26
Warranty claim procedure	Page	26
Service	Page	27

Warnings and symbols used

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

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented will result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	Hz Hertz (supply frequency)
	W Watts
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Symbol for protective earth
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution – hot surface!
 <p>ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.</p>	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 <p>NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.</p>	 Suitable for dishwashers (only turntable 2) and grill stand 3)
 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Scan to get the online manual.
 Safety information  Instructions for use	

MICROWAVE

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use.

Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

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

- The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.
- The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.







● Scope of delivery

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







- 1 Microwave
- 1 Turntable
- 1 Turntable holder
- 1 Rollers
- 1 Grill stand
- 1 Quick start guide




● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Mains cord with mains plug
- 2 Turntable with rollers and turntable holder
- 3 Grill stand
- 4 Door assembly (door seal)
- 5 Door frame
- 6 Handle
- 7 Catch
- 8 Cooking chamber
- 9 Program overview
- 10 Display
- 11  button (timer/clock)
- 12 **COMB.** button (grill/microwave)
- 13  button (stop/clear)
- 14  rotary knob (automatic cooking/time/weight) with button (start/quick start)
- 15  button (defrost)
- 16  button (grill)
- 17  button (microwave)

(Fig. B)

- 18 **AUTO** (automatic cooking)
- 19  (fan)
- 20  (countdown)
- 21  (timer)
- 22  (child-proof lock)
- 23 Value display
- 24  (combination 2)
- 25  (combination 1)

- 26  (grill)
- 27  (microwave)
- 28  (defrost)
- 29 Menu selection

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1,200 W
Standby power consumption:	0.3 W
Protection class:	I
Power output:	800 W
Power input (grill):	1,000 W
Microwave frequency:	2,450 MHz
Cooking chamber volume:	approx. 20 litres

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



Safety instructions

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

⚠ WARNING! When operating the product in combination mode, we recommend that children only use the product under adult supervision due to the temperatures generated.

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

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Never use the grill stand 3 or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the product due to the possibility of ignition.
- The product is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the product and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The product should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the product in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The product is intended to be used freestanding. It must not be placed in a cabinet or in a similar environment.

ADDITIONAL SAFETY ADVICE

- People fitted with a heart pacemaker should consult their doctor about the possible risks of using his product before taking it into use.
- ⚠ **DANGER! Risk of burns!**
During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.
- ⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.
- ⚠ **DANGER! Risk of electric shock!** Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.
- The product is not to be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
- Before connecting the product to the power supply, check that the voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the product's rating label.
- Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not

squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames.

Positioning the product

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

Operation

⚠ **DANGER! Risk of fire!**


Remove all metallic closures from the packaging of the food that you intend to heat.

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

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of

injury! Disconnect the product from the power supply before cleaning work and when not in use.

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.
- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.
- Clean the following components regularly using a damp cloth:
 - Door frame **5** (both sides)
 - Handle **6**
 - Catch **7**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **4** and adjacent components
- Clean the product and its accessories as described in the chapter “Cleaning and care”.

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

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

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

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

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

- Do not try to operate the product while the door is open. This can lead to you being exposed to a potentially harmful dose of microwave radiation.
It is also important not to break or manipulate the safety locks.
- Do not jam anything between the door. Make sure that there

is no food or cleaning agent residue left on the seals.

● **Basic principles of microwave cookery**

- **Cooking time:** Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- **Food:** Arrange the pieces of food evenly in the product. Cut the food into pieces of approximately the same size. Place the thickest pieces near the edges.
- **Covering food:** Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- **Turning food:** While cooking, turn the food in the product once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly. Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once. Completely rearrange small food items, such as meatballs, after half the cooking time. Turn the meatballs and move them from the middle of the plate to the edge.
- **Food with skins:** Puncture the skins of potatoes, sausages and similar food before cooking. Otherwise, they could explode.
- **Food with thick skins:** Prick whole pumpkins, apples, chestnuts and similar food before cooking.
- **Fat or oil:** Do not thaw frozen fat or oil in the product. Do not fry foods in the product. The fat or oil could ignite.

- **Beverages:** When heating drinks with the product, bubbling may be delayed when the drink boils. Be careful when handling the container. To avoid sudden bubbling up: If possible, place a suitable glass rod in the fluid for as long as it is being heated. To avoid an unexpected bubbling up, leave the liquid to stand in the cooking chamber **8** for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only use microwaveable popcorn.

● **Using suitable cookware**

- ⚠ **WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand **3** or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!
- The ideal material for use in a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwaves cannot penetrate metal. For this reason, metal containers and cookware should not be used.
- When using the product for heating, products made of recycled paper should not be used. These can contain minute fragments of metal, which can generate sparks and/or fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list provides general hints to assist you in selecting the correct cookware.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray/plate, grill stand 3	No	Yes	No
Aluminium foil and foil containers	No	Yes	No

● Before first use

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

① NOTES:

- There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.
 - When you open the door **4** you can see a sticker with the program overview **9** on the frame. If no sticker is affixed at this position, you can find the sticker inside the cooking chamber **8**. Select the sticker with your preferred language and stick it in the place for the program overview. The key symbols and the automatic cooking modes are described on the stickers.
1. Remove the packaging material (including polybag, all tapes and protection boards inside the cooking chamber **8**). Check if all parts are complete.
 2. Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
 3. Clean the surface with a dry cloth to remove water or dust.

● Positioning the product

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

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

● Assembly



1. Insert the turntable holder **2** on the turntable drive (inside the cooking chamber **8**).
2. Place the roller **2** on the roller surface (inside the cooking chamber **8**).
3. Place the turntable **2** on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
4. Connect the mains plug **1** with a mains outlet.

● Operation

① NOTES:


- After cooking has ended, the value display **23** shows "End". 5 beeps sound every 2 minutes until you press **Stop** **13** or open the door.
 - During express cooking, microwave cooking, or grill and combination cooking, you can increase the cooking time by 30 seconds each time you press **14**.
 - During operation, if you press a button, the buzzer will ring once.
- During cooking, if you press **Stop** **13** once, the program will be paused. Press **14** to resume the program. If you press **Stop** twice, the program will be cancelled.
 - The product has an energy saving mode. In standby mode, or after cooking has ended, the backlight of the display **10** will be dimmed, if you do not press any button or rotate **14** within 5 seconds. Press any button or rotate **14** to brighten the backlight.
 - After a cooking programme with a cooking time >2 minutes has ended, the fan keeps operating for 3 minutes to cool down the cooking chamber **8**. **19** lights up and "End" is flashing.

During the cooling down phase you cannot stop the fan by opening the door **4** or by pressing **Stop** **13**. Wait until the fan has stopped before you continue to use the product. This will prolong the product's lifetime.


- The maximum cooking time for all manual programs is 95 minutes. Rotate   clockwise to set the time from 10 seconds to 95 minutes.
















Time range	Interval
<5 minutes	10 seconds
5 – 10 minutes	30 seconds
10 – 30 minutes	1 minute
>30 minutes	5 minutes

● Standby mode

- When the product is first plugged in, a beep sounds. The product enters the standby mode. The display  shows "0:00".
- If no button is pressed for 60 seconds in program selection mode, the product switches to standby mode.

● Setting the clock






 **NOTE:** The clock must be set again if the product has been disconnected from the power supply.

1. In standby mode, press and hold   for 3 seconds. The 12 hour format is selected. The display  shows "Hr12".
2. Rotate   to select 12 or 24 hour format.
Hr12: 12 hour format
Hr24: 24 hour format
3. Press   to confirm.
4. Rotate   to set the hours.
5. Press   to confirm.
6. Rotate   to set the minutes.
7. Press   to confirm.

● Microwave mode – Examples of use

Display	Output power	Application
P800	800 W	Pork, ground meat, meat loaf, frozen food
P700	700 W	Fish, potatoes, popcorn, cake, pasta
P600	600 W	Beverages, heating up milk, reheating, rice
P500	500 W	Vegetables, stew, custard
P400	400 W	Soup, reheating bread
P300	300 W	Defrosting meat, melting butter/chocolate/cheese
P200	200 W	Defrosting vegetables, keeping warm
P100	100 W	Softening ice cream



● Express microwave cooking




- In standby mode, press   once. The display  shows "0:30".   flashes. The cooking process starts automatically at full power. Each press increases the cooking time by 30 seconds. The maximum cooking time is 95 minutes.
















● Microwave mode

Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder

 **WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand  or other metallic objects in microwave mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!

 **NOTE:** During cooking, you can check the power level by pressing  .





1. In standby mode, press  . The value display  shows "P800".   lights up.
2. Rotate   to select another power level. Rotate clockwise:
P800→P100→P200→...→P800
Rotate counter-clockwise:
P800→P700→P600→...→P800
3. Press   to confirm.
4. Rotate   to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
5. Press   to confirm.   flashes.









● Grill mode

Accessory used:

Grill stand

① NOTES:


- Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.
- During cooking or when operation is paused, you can check the cooking mode by pressing   16. The display  10 shows "G" for grill mode for 3 seconds.
- Do not remove the 3 silicone feet from the grill stand . The silicone feet keep the grill stand in position without slipping.














1. In standby mode, press   16.
2. Rotate   14 to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
3. Press   14 to confirm.   26 lights up.

● Combination mode











Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use the grill stand  or other metallic objects in combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!















1. In standby mode, press **COMB.**  12. The value display  23 shows "C-1" and "30:70" (30% microwave, 70% grill) alternately. The display  10 shows   25.
2. Rotate   14 to select "C-2" or "C-1".
C-2: Fish, au gratin dishes (The display  10 shows   25)
C-1: Steak, poultry, pizza (The display  10 shows   24)

Mode	Grill mode	Microwave mode
Combination 1 (C-1)	70 %	30 %
Combination 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Press   14 to confirm.
4. Rotate   14 to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
5. Press   14 to confirm.   24 (for C-2) or   25 (for C-1) flashes.

















● Defrosting by time


① **NOTE:** To defrost 500 g of minced meat, a defrosting time of 18 minutes is recommended.

1. In standby mode, press ******  15. The value display  23 shows "dEF1".  27 and   28 light up.
2. Press   14 to confirm.
3. Rotate   14 to set the defrosting time. The max. defrosting time is 95 minutes.
4. Press   14 to start the process.  27 and   28 flash.

● Defrosting by weight

① **NOTE:** The time and the defrosting power are adjusted automatically once you entered the weight of the food to be defrosted.

1. In standby mode, press ******  15. The value display  23 shows "dEF1".  27 and   28 light up.
2. Rotate   14 to select "dEF2".
3. Press   14 to confirm.
4. Rotate   14 to set the weight of the food to be defrosted within a range of 100 to 1,800 g.
5. Press   14 to start the process.  27 and   28 flash.

① **NOTE:** During defrosting, the display  10 will show "turn" after ½ of the time has passed and 2 beeps will sound. If you do not turn the food over, the process will continue until the time has elapsed.

If the defrost time is shorter than 90 seconds, 2 beeps will sound after ½ of the time has passed. The display [10] will not show “turn” in this case.

- Open the door by its handle [6]. The time on the display [10] is stopped.
- Turn the food over. Always use oven gloves or pot holders because the food becomes hot.
- Close the door by its handle [6].
- Press [14] to continue the process.

Defrost weight	Defrost time
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

● Kitchen timer

① NOTES:

- The timer can be set to any value between 10 seconds and 95 minutes.
 - The timer function can be used independently from the microwave operation.
 - The timer can be canceled at any time during the countdown by pressing [Stop] [13].
- In standby mode, press [Timer] [11] once. The display [10] shows “00:00”.
 - Rotate [14] to set a time.
 - Press [14] to confirm. The time starts counting down.

- When the countdown ends, 5 beeps sound.

● Delay cooking function

① NOTES:

- The cooking process starts automatically after the countdown has finished.
- During the time delay, you can cancel the program by pressing [Stop] [13].
- Following functions are not available for the countdown function: Express cooking and defrosting by time/weight
- You can check the current time by pressing [Timer] [11]. The display [10] will change back to the setting time after 3 seconds.

- In standby mode, select a cooking program first.
- Press [Timer] [11]. [20] lights up.
- Rotate [14] to set the hours for the desired start time.
- Press [14] to confirm.
- Rotate [14] to set the minutes for the desired start time.
- Press [14] to start the delay cooking. The corresponding icon for the cooking program, the time display, and [20] flash.










● Child-proof lock

- ① **NOTE:** Use this feature to prevent unsupervised operation of the product by children.

- Activating:** Press and hold [Stop] [13] for 3 seconds. A beep sounds. [22] lights up.
- Deactivating:** Press and hold [Stop] [13] for 3 seconds. A beep sounds. [22] goes off. Another beep sounds.

● Automatic cooking modes

- ① **NOTE:** The result of automatic cooking depends on factors such as the shape and size of food, the desired degree of doneness of certain foods and how you place the food in the product. If the result is not satisfactory, adjust the cooking time accordingly.

1. In standby mode, rotate   anti-clockwise once. Then rotate  to select another code (see following table).
2. Press   to confirm.
3. Rotate   to set the weight of the food or the number of servings.
4. Press   to start the process.

A-01 (Pasta)

1. Use a microwave-safe container.
2. Add the desired quantity of pasta. The net pasta weight without water is counted.
3. Add the suitable amount of water to the container.
4. Select the corresponding net pasta weight and start the process.
5. Once the process has finished, leave the pasta to rest for 2–3 minutes and drain the water.




A-02 (Fish)

1. Use a microwave-safe plate. Spread the fish evenly.
2. Season the fish to your personal preference (e.g. with butter or fat).
3. Select the corresponding weight and start the process.

A-03 (Rice)

1. Use a microwave-safe container.
2. Add water to the container. The ratio is 2 ml of water per 1 g of rice. You can adjust the ratio to your personal preference.
3. Let the rice soak in water for 3 minutes.
4. Select the corresponding weight and start the process.

A-04 (Chicken)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Season the chicken to your personal preference.
3. Select the corresponding weight and start the process.
4. The display  will show “turn” after $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps will sound.
5. Turn the chicken over.
6. Press   to continue the process.




A-05 (Heating)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Select the corresponding weight and start the process.

A-06 (Potatoes)

- We recommend using unpeeled potatoes of the same size.
1. Use a microwave-safe plate. Spread the potatoes evenly.
 2. Prick the potato peel several times.
 3. Select the corresponding weight and start the process.


A-07 (Meat/Joints)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Season the meat/joint to your personal preference.
3. Select the corresponding weight and start the process.
4. The display  will show “turn” after $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps will sound.
5. Turn the meat/joint over.
6. Press   to continue the process.

A-08 (Popcorn)











1. Add 100 g of popcorn into a microwave-safe bowl.
2. Start the process.

A-09 (Liquids)

- ⓘ **NOTE:** Place a glass rod in the liquid and leave the container in the cooking chamber  for 20–30 seconds to prevent sudden boiling.
1. Use a microwave-safe container (e.g. mug or glass).
 2. Select the corresponding number of servings and start the process.

A-10 (Vegetables)

1. Use a microwave-safe container.
2. Select the corresponding weight and start the process.

Code	Food/function	Weight range	Time range	Microwave/grill function display
A-01	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	 27 (microwave)
A-02	Fish	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	 27 (microwave)
A-03	Rice	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	 27 (microwave)
A-04	Chicken	800 g, 1,000 g, 1,200 g, 1,400 g	43-52 min	 24 (combination 2)
A-05	Heating	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	 27 (microwave)
A-06	Potatoes	230 g, 460 g	5-8 min	 27 (microwave)
A-07	Meat/Joints	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 25 (combination 1)
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	 27 (microwave)
A-09	Liquids	1-3 servings	1:30-3:50 min	 27 (microwave)
A-10	Vegetables	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 27 (microwave)

● Cooking table

Food	Amount	Power	Time	Information
Fish fillet	400 g	700 W	10-15 min	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	600 W	5-10 min	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir occasionally.
Potatoes	500 g	700 W	8-10 min	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir occasionally.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Follow the instructions on the packaging of the dessert.
Rice	100 g rice 250 ml water	600 W	15 min	Rinse the rice before cooking.
Custard	750 g	500 W	10-15 min	Put the custard on a large plate.
Biscuits	400 g	600 W	8-10 min	Put the biscuits on a large plate.
Meat loaf	500 g	600 W	23-28 min	Put the seasoned meat loaf on a plate. Cover the plate with a lid.

● Heating frozen food

Food	Amount	Power	Time
Soup	400 ml	600 W	8–10 min
Stew	500 g	600 W	10–13 min
Side dishes (e.g. pasta)	500 g	700 W	8–10 min
Vegetables	300 g	500 W	8–10 min

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min

 x 1


Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add flour, baking powder, caster sugar, and cocoa powder in a large, microwave-safe mug. Mix all ingredients.
2. Add an egg and mix all ingredients.
3. Add milk and vegetable oil. Add vanilla extract or another extract, if desired. Mix all ingredients until the mixture is smooth.
4. If desired, add chocolate chips, nuts, or raisins. Mix all ingredients.

5. Place the mug on the centre of the turntable . Cook the cake at 700 W for 2 minutes or until the cake stops rising and becomes firm.
6. Wear oven mitts to remove the hot mug. Enjoy the tasty cake!

● Caramel corn

 24 min


 x 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	4 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add the corn kernels in a paper bag. Add a few drops of vegetable oil, if desired. Crimp the top of the bag a few times to close it.
2. Place the bag on the centre of the turntable . Cook the corn at 700 W for 4 minutes or until you do not hear the “pop” sound anymore.

3. Preparing caramel: Add sugar, corn syrup, butter, and salt in a large, microwave-safe bowl. Cook the mixture at 700 W for 2 minutes. Stir the mixture and cook it at 700 W for another 2 minutes until it forms many bubbles.
4. Add vanilla extract and baking soda to the caramel mixture and stir it well. Immediately add a third of the hot caramel over the popcorn in the bag. Close the bag and shake it to coat the popcorn. Add another third of the caramel over the popcorn. Close the bag and shake it. Add the remaining caramel over the popcorn and shake the bag one last time.
5. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the popcorn at 700 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
6. Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for approx. 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Breakfast potatoes

 25 min

 x 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min

Ingredients


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

Preparation

1. Add potato and onion slices in a microwave-safe bowl.
2. Season the potatoes and onions with salt, pepper, and garlic salt. Mix everything well and cover the bowl.

3. Place the bowl on the centre of the turntable [2]. Cook the seasoned potatoes and onions at 700 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 500 W for 1 minute.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty breakfast!

● Meat loaf

 33–38 min

 x 2–3

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

Ingredients (meat loaf)

500 g	Minced beef
½	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs
¼ tsp	Pepper
¼ tsp	Salt

Ingredients (sauce)

75 ml	Water
1 tbsp	Mustard
2 tbsp	Tomato ketchup
1 tsp	Sugar
To taste	Parsley (optional)

Preparation

1. Mix the minced beef, onion, egg, bread crumbs, pepper, and salt.
2. Form the meat loaf and place it on a dish. Cover the dish with a lid.
3. Place the dish on the centre of the turntable [2]. Cook the meat loaf at 800 W for 18–23 minutes.
4. Meanwhile, mix the water, mustard, tomato ketchup, sugar, and parsley (optional) in a small bowl.

- Once the meat loaf is cooked, drizzle the sauce over the meat loaf. Cover the dish with a lid.
- Cook the meat loaf with sauce at 800 W for another 5 minutes.
- Serve the meat loaf and enjoy!

● Salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min


Ingredients

400 g	Salmon
½ tsp	Pepper
½ tsp	Salt
2 tsp	Water
¼	Lemon

Preparation

- If necessary, defrost the salmon (see “Defrosting by weight”).
- Season the salmon with pepper and salt.
- Place the salmon on a dish. Add water. Cover the dish with a lid.
- Place the dish on the centre of the turntable **[2]**. Cook the salmon at 700 W for 6 minutes.
Alternatively, select code **A-02** (see “Automatic cooking modes”).
- Add a little lemon juice before serving the salmon.

● Grilling chicken

 2 hrs.

 x 2-3

Cooking time:	2 hours
---------------	---------

Ingredients:

1 whole	Chicken (800–1,400 g)
60 ml	Olive oil
30 ml	Lemon juice

4 cloves	Garlic, minced
1 tbsp	Fresh rosemary (chopped)
1 tbsp	Fresh thyme (chopped)
1 tsp	Paprika
To taste	Salt and pepper

Preparation:

- Prepare the chicken: Rinse the chicken under cold water and pat it dry with paper towels. Remove any giblets from the cavity.
- Marinate the chicken: In a small bowl, mix the olive oil, lemon juice, garlic, rosemary, thyme, paprika, salt, and pepper. Rub this mixture all over the chicken, including under the skin and inside the cavity. Let it sit and marinate for at least 1 hour, or overnight, in the refrigerator for best results.
- Grill the chicken: Place the chicken on a microwave-safe dish and put it on the centre of the turntable **[2]**. Rotate **[14]** anti-clockwise once. Then rotate to select auto menu A-04 for Chicken.
- Select the corresponding weight of the chicken. Press **[14]** to start cooking.
- Turn the Chicken: After ⅔ of the time has passed and 2 beeps sound, open the door **[4]** and turn the chicken over. Close the door and press **[14]** to continue the cooking process.
- Rest and serve: Remove the chicken from the product and let it rest for 10–15 minutes before carving. This allows the juices to redistribute, making the chicken more tender and flavorful.

● Grilling steak

 25 min

 x 1

Cooking time:	25 min
---------------	--------

Ingredients:

1	Steak (ribeye, sirloin, or your preferred cut)
15 ml	Olive oil

To taste	Salt and pepper
Optional	Garlic powder, onion powder, or your favorite steak seasoning

Preparation:

- ① **NOTE:** If the steak was in frozen state, defrost it according to the instruction in “Defrosting by weight”.
1. Prepare the steak: Pat the steak dry with paper towels. Rub both sides with olive oil, then season generously with salt, pepper, and any additional seasonings you like.
 2. Grill the steak: Place the steak in a microwave-safe dish and put it on the centre of the turntable [2]. Press **COMB.** [12], then select C-1 (Combination 1) and set the time to 20 min.
 3. Turn the steak: After cooking for 12 min, open the door [4] and turn the steak over. Close the door and press [14] to continue the cooking process.
 4. Check for doneness: Use a meat thermometer to check the internal temperature. For medium-rare, aim for 57 °C; for medium aim for 63 °C; and for well-done aim for 71 °C. If the desired doneness is not yet reached, set the program again and cook for few more minutes.
 5. Rest and serve: Let the steak rest for a few minutes before slicing. This helps the juices redistribute, making the steak more flavorful.

● Potato gratin

 50 min

 x 2



Cooking time:	50 min
---------------	--------

Ingredients:

2 large	Potatoes (thinly sliced)
240 ml	Heavy cream
240 ml	Milk
2 cloves	Garlic (minced)
100 g	Gruyère or cheddar cheese (grated)

50 g	Parmesan cheese (grated)
15 g	Butter
To taste	Salt and pepper

Preparation:

1. Prepare the sauce: In a large microwave-safe pot, combine the heavy cream, milk, and garlic. Put the bowl on the centre of the turntable [2]. Heat at 800 W for 3 min.
2. Prepare the potatoes: Add the sliced potatoes and mix well. Rotate  [14] anti-clockwise once. Then rotate to select auto menu A-06 for Potatoes. Insert the weight as 460 g and press  [14] to start cooking. Check if the potatoes are just tender. Season with salt and pepper.
3. Assemble the gratin: Butter a microwave-safe baking dish. Layer the potatoes in the dish, pouring some of the sauce over each layer. Sprinkle the Gruyère or cheddar cheese between the layers. Sprinkle the parmesan cheese evenly over the top layer.
4. Cook the gratin: Place the dish on the centre of the turntable [2]. Press **COMB.** [12], then select C-2 (Combination 2) and set the time to 35 min.
5. Rest and serve: Remove the gratin from the product and let it rest for a few minutes before serving. This allows the flavors to melt together.

● Salami Pizza

 25 min

 x 2-3


Cooking time:	25 min
---------------	--------

Ingredients:

1	Pizza dough (store-bought or homemade)
120 ml	Pizza sauce
120 g	Mozzarella cheese (shredded)
60 g	Salami (sliced)
30 g	Black olives (sliced, optional)

30 g	Red onions (sliced, optional)
1 tsp	Oregano (dried)
Optional	Fresh basil leaves for garnish

Preparation:

1. Prepare the dough: Roll out the pizza dough on a lightly floured surface to your desired thickness.
2. Add the sauce: Spread the pizza sauce evenly over the dough, leaving a small border around the edges.
3. Add toppings: Sprinkle the shredded mozzarella cheese over the sauce. Arrange the salami slices evenly on top of the cheese. Add the black olives and red onions, if desired. Sprinkle the dried oregano over the top.
4. Bake the pizza: Two programmes are suggested depending on the desired result:
 - For a crispy and deep browned pizza, carefully transfer the pizza to the grilling stand [3], then place the grilling stand on the centre of the turntable [2]. Press  [16] for grilling and set 15 min cooking time.
 - For faster baking, carefully transfer the pizza to a microwave-safe dish and place it on the centre of the turntable [2]. Press **COMB.** [12], then select C-1 (Combination 1) and set the time to 10 min.
5. Garnish and serve: Remove the pizza and let it cool for a couple of minutes. Garnish with fresh basil leaves if desired. Slice and serve hot.

● Mac and Cheese

 45 min

 x 1




Cooking time:	45 min
---------------	--------

Ingredients:

300 g	(Elbow-) Macaroni
60 g	Butter

60 g	All-purpose flour
480 ml	Milk
200 g	Cheddar cheese (shredded)
½ tsp	Salt
¼ tsp	Black pepper
¼ tsp	Paprika (optional)
30 g	Parmesan cheese (grated, optional)

Preparation:

1. Cook the pasta: Bring a large microwave-safe pot of salted water, add the elbow macaroni and put it on the centre of the turntable [2]. Rotate  [14] anti-clockwise once. Then rotate to select auto menu A-01 for Pasta. Select 300 g and press  [14] to start cooking. At the end of the cooking time drain the pasta and set aside.
2. Make the cheese sauce: In a medium saucepan, melt the butter over medium heat. Stir in the flour and simmer for about 1 minute, until it forms a smooth paste. Gradually whisk in the milk, continuing to whisk until the mixture is smooth and thickened.
3. Add the cheese: Remove the saucepan from the heat and stir in the shredded cheddar cheese until melted and smooth. Season with salt, pepper, and paprika to your liking.
4. Combine pasta and sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the pasta is evenly coated.
5. Make the golden top: Transfer the mac and cheese to a microwave-safe baking dish and sprinkle with grated parmesan cheese. Place the baking dish on the centre of the turntable [2]. Press  [16] for grilling and set 10 min grilling time. Grill until the top is golden and bubbly.
6. Serve and enjoy.

● **Cleaning and care**

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

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

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

⚠ ATTENTION! Risk of damage!

- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.

- Do not use abrasive cleaning agents.

📄 NOTES:

- Clean the product immediately after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- Cooking chamber: Always keep the cooking chamber **8** clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth.

If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.

- Turntable and grill stand: Clean the turntable **2** and the grill stand **3** regularly with warm, soapy water. The turntable and the grill stand are suitable for dishwashers.
- Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door frame **5** (both sides)
 - Handle **6**
 - Catch **7**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **4** and adjacent components
- Condensation: If condensation accumulates on or around the outside of the door, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the product is operated in extremely humid conditions.
- Odours: Remove odours regularly. Put a deep microwave bowl – filled with a cup of water, plus the juice and peel of a lemon – into the cooking chamber **8**. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● **Troubleshooting**

Problem	Possible cause	Possible solution
The product does not start cooking.	The door is not properly closed.	Close the door.
The turntable 2 makes a loud noise when turning.	The turntable 2 is not correctly positioned on the turntable holder and roller.	Place the turntable 2 correctly in the cooking chamber 8 .
	The rollers 2 and/or the floor of the cooking chamber 8 are unclean.	Clean the rollers 2 and the floor of the cooking chamber 8 .
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.
The fan cannot be stopped by pressing Stop 13 or opening the door 4 .	The cooking process has been completed. The product enters compulsory cooling mode.	Wait until the fan stops rotating. The fan rotates for 3 minutes.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.



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

● **Product:**



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



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

● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 484646_2501) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie
















Avertissements et symboles utilisés	Page 30
Introduction	Page 30
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 31
Contenu de l'emballage	Page 31
Description des pièces	Page 31
Données techniques	Page 31
Consignes de sécurité	Page 32
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes	Page 37
Utilisation de récipients appropriés	Page 37
Avant la première utilisation	Page 38
Positionnement du produit	Page 38
Montage	Page 38
Fonctionnement	Page 39
Mode veille	Page 39
Réglage de l'horloge	Page 39
Cuisson rapide au micro-ondes	Page 39
Mode micro-ondes	Page 40
Mode micro-ondes – exemples d'utilisation	Page 40
Mode gril	Page 40
Mode combiné	Page 41
Décongélation en fonction du temps	Page 41
Décongélation en fonction du poids	Page 41
Minuteur de cuisine	Page 42
Fonction de cuisson différée	Page 42
Sécurité enfants	Page 42
Modes de cuisson automatiques	Page 43
Table de cuisson	Page 44
Chauffer des aliments congelés	Page 45

Recettes	Page 45
Mug cake au chocolat	Page 45
Popcorn au caramel	Page 46
Pommes de terre au petit-déjeuner	Page 46
Pain de viande	Page 47
Saumon	Page 47
Griller un poulet	Page 48
Griller un steak	Page 48
Gratin de pommes de terre	Page 49
Pizza au salami	Page 49
Macaroni au fromage	Page 50
Nettoyage et entretien	Page 50
Dépannage	Page 51
Mise au rebut	Page 52
Garantie	Page 52
Faire valoir sa garantie	Page 52
Service après-vente	Page 53

Avertissements et symboles utilisés

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

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

FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

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

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est destiné à réchauffer et à préparer des aliments. 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**).

- Placez l'anneau d'entraînement **2** sur la surface qui tournera (dans l'espace de cuisson **8**).
- 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.
- 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.

- En mode veille, maintenez **🔊** **19** appuyé pendant 3 secondes. Le format de 12 heures est sélectionné. « Hr12 » s'affiche à l'écran **10**.
- Tournez **↓** **14**, pour sélectionner le format 12 ou 24 heures.
Hr12 : Format 12 heures
Hr24 : Format 24 heures
- Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.
- Tournez **↓** **14**, pour régler les heures.
- Appuyez sur **↓** **14** pour confirmer.
- Tournez **↓** **14**, pour régler les minutes.
- 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	Sirop de maïs
3 c. à s.	Beurre doux, non salé
½ c. à c.	Sel
1 c. à c.	Extrait de vanille
¼ c. à c.	Bicarbonate alimentaire
Quelques gouttes	Huile végétale (facultatif)

Préparation

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

Faites cuire le mélange 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



 x 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

 x 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.
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.

❗ 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

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be





















Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	56
Inleiding	Pagina	56
Beoogd gebruik	Pagina	57
Leveringsomvang	Pagina	57
Onderdelenbeschrijving	Pagina	57
Technische gegevens	Pagina	57
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	57
Grondbeginselen voor garen in de magnetron	Pagina	62
Gebruik geschikt serviesgoed	Pagina	63
Voor het eerste gebruik	Pagina	64
Product neerzetten	Pagina	64
Montage	Pagina	64
Bediening	Pagina	64
Stand-bymodus	Pagina	65
Klok instellen	Pagina	65
Snelgaren in de magnetron	Pagina	65
Magnetronmodus	Pagina	65
Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden	Pagina	66
Grillmodus	Pagina	66
Combinatiemodus	Pagina	66
Ontdooien op tijd	Pagina	66
Ontdooien op gewicht	Pagina	67
Keukentimer	Pagina	67
Uitgestelde gaarfunctie	Pagina	67
Kinderbeveiliging	Pagina	68
Automatische gaarstanden	Pagina	68
Kooktabel	Pagina	70
Bevroren levensmiddelen verwarmen	Pagina	70

Recepten	Pagina	71
Chocolade cupcake	Pagina	71
Karamel popcorn	Pagina	71
Ontbijtaardappelen	Pagina	72
Gehaktbrood	Pagina	72
Zalm	Pagina	73
Kip grillen	Pagina	73
Biefstuk grillen	Pagina	73
Aardappelgratin	Pagina	74
Salami pizza	Pagina	74
Macaroni met kaas	Pagina	75
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	76
Probleemoplossing	Pagina	77
Afvoer	Pagina	77
Garantie	Pagina	77
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	78
Service	Pagina	78

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In de gebruiksaanwijzing, de beknopte handleiding, de Quick-Start-Guide en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

 <p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Wisselstroom/-spanning
	 Hertz (netfrequentie)
	 Watt
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Symbool voor aardverbinding
	 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 Gevaar – kans op elektrische schokken!
	 Opgelet, heet oppervlak!
 <p>OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.</p>	 Geschikt voor levensmiddelen Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
 <p>TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>	 Geschikt voor de vaatwasmachine (alleen draaiplateau 2 en grillrooster 3)
 Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 Scannen om de online handleiding te ontvangen.
 Veiligheidsaanwijzingen  Aanwijzingen voor het gebruik	

MAGNETRON

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid,

gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is bestemd voor het opwarmen en bereiden van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is geschikt voor gebruik in privéhuishoudens en mag niet voor medische of commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

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

- 1 Magnetron
- 1 Draaiplateau
- 1 Vergrendeling
- 1 Loopring
- 1 Grillrooster
- 1 Quick-Start-Guide

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

- 1 Aansluitsnoer met netstekker
- 2 Draaiplateau met loopring en vergrendeling
- 3 Grillrooster
- 4 Deureenheid (deurafdichting)
- 5 Deurframe
- 6 Greep
- 7 Vergrendeling
- 8 Gaarruimte
- 9 Programmaoverzicht
- 10 Beeldscherm
- 11 Toets  (uur tijdschakeling/uur)
- 12 Toets **COMB.** (grill/magnetron)
- 13 Toets  (stoppen/wissen)
- 14  draairegelaar (automatisch garen/tijd/gewicht) met toets (start/snelstart)
- 15 Toets  (ontdooien)
- 16 Toets  (grill)
- 17 Toets  (magnetron)

(Afb. B)

- 18 **AUTO** (automatisch garen)
- 19  (ventilator)
- 20  (countdown)
- 21  (uur tijdschakeling)
- 22  (kinderbeveiliging)
- 23 Waardeaanduiding
- 24  (combinatie 2)
- 25  (combinatie 1)
- 26  (grill)
- 27  (magnetron)
- 28  (ontdooien)
- 29 Menuselectie

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1200 W
Opgenomen vermogen in de stand-bymodus:	0,3 W
Veiligheidsklasse:	I
Vermogensafgifte:	800 W
Ingangsvermogen (grill):	1000 W
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Volume gaarruimte:	ong. 20 liter

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



Veiligheids-aanwijzingen

MAAK U VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSINFORMATIE EN AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK, VOORDAT U

HET PRODUCT GEBRUIKT! ALS U DIT PRODUCT AAN IEMAND ANDERS DOORGEeft, GEEF DAN OOK ALLE DOCUMENTATIE MEE!

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPS ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR LATER GEBRUIK BEWAREN

- Dit product mag allen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder persoonlijk toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het veilige gebruik van het product en inzicht hebben in de daaraan verbonden gevaren.

Kinderen mogen niet met het product spelen.

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

Houdt het product en het aansluitsnoer hiervan buiten het bereik van kinderen van minder dan 8 jaar.

⚠ WAARSCHUWING! Als het product in de combinatiemodus wordt gebruikt, raden wij aan dat kinderen het product alleen onder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de gegenereerde temperaturen.

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

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

⚠ WAARSCHUWING!

Vloeistoffen of andere levensmiddelen mogen niet in gesloten containers worden opgewarmd omdat deze gemakkelijk kunnen ontploffen.

- Als het aansluitsnoer is beschadigd, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te vermijden.
- Dit product is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkplekken;
 - Boerderijen;
 - Voor gasten in hotels, motels en andere huisvesting;
 - Pensions voor logies en ontbijt en dergelijke.
- Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.
- Er mag alleen serviesgoed worden gebruikt, dat geschikt is voor gebruik in magnetron.
- Gebruik nooit het grillrooster 3 of andere metalen voorwerpen in de magnetron- of combinatiemodus. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!
- Als levensmiddelen in kunststof of papieren bakjes worden verhit, moet het product in de gaten worden gehouden, omdat het mogelijk is dat deze ontbranden.
- Dit product bestemd voor het verhitten van levensmiddelen en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding, alsmede het opwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan het risico op letsel, ontbranden of branden inhouden.
- Als er rook uit het product komt, moet het worden uitgeschakeld, worden ontkoppeld van het lichtnet en moet de deur gesloten worden gehouden, om de vlammen te doven.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd, eruptief koken en daarom is voorzichtigheid geboden bij het behandelen van de kom.

- De inhoud van babyflessen en glazen met babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de dop en hele, hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verhit, omdat deze ook na het beëindigen van het verhitten in de magnetron nog kunnen exploderen.
- Het product moet regelmatig worden gereinigd en restanten van levensmiddelen moeten worden verwijderd.
- Ontoereikend schoonhouden van het product kan leiden tot vernietiging van het oppervlak, wat de levensduur negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties tot gevolg heeft.
- Het product mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
- Het product is bestemd voor vrijstaande gebruik. Het mag niet in een kast en dergelijke worden geplaatst.

EXTRA VEILIGHEIDSTIPS

- Personen met een pacemaker moeten bij hun huisarts informeren over mogelijke risico's, voordat het product in gebruik wordt genomen.
- ⚠ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product niet aan tijdens het gebruik of onmiddellijk na het gebruik.
- ⚠ **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Dompel het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- ⚠ **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Gebruik een beschadigd product nooit. Koppel het product los van het elektriciteitsnet en neem contact op met uw verkoper als het beschadigd is.
- Het product mag niet worden gebruikt, als het is gevallen of zichtbare schade vertoont.
- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met

de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.

- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Product neerzetten

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

Bediening

⚠ **GEVAAR! Brandgevaar!**

Verwijder alle metaalachtige sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die moeten worden verhit.

- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product nooit als het leeg is.
- Plaats het product niet op hete oppervlakken (gasfornuis, elektrisch fornuis, oven enz.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.


- Plaats geen brandbare materialen in de buurt van het product.
- Het product is niet bestemd voor gebruik met een externe schakelklok of een afzonderlijk besturingssysteem.

Schoonmaken en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!**

Verwondingsgevaar!

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

- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, druppels zowel als spatwater.
-  Verwijder de lichtgrijze mica afdekplaat niet, die is aangebracht in de gaarruimte ter bescherming tegen de microgolven.
- Als de lamp in het product moet worden vervangen, laat dit dan uitvoeren door een gekwalificeerde vakman.

- Reinig de volgende onderdelen regelmatig met een vochtige doek:
 - Deurframe **5** (beide kanten)
 - Greep **6**
 - Vergrendeling **7**
 - Zichtvenster (beide kanten)
 - Deurafdichting **4** en aanliggende componenten
- Reinig het product en de accessoires volgens de beschrijving in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".

INTERFERENTIE MET ANDERE APPARATEN

Het gebruik van het product kan radio's, tv's of vergelijkbare apparaten storen.

Als dergelijke storingen zich voordoen, kunnen deze door de volgende corrigerende maatregelen worden verminderd of gecorrigeerd:

- Maak de deur en de deurafdichtingen van het product schoon.
- Richt de antenne van uw radio of tv opnieuw. Houd het product en de ontvangers ruimtelijk gescheiden.
- Vergroot de afstand tussen product en ontvangers.

- Sluit het product aan op een ander stopcontact. Het product en de ontvangers moeten op verschillende stroomkringen zijn aangesloten.

VEILIGHEIDSMATREGELEN OM OVERMATIG CONTACT MET MICROGOLFSTRALING TE VERMIJDEN

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

● Grondbeginselen voor garen in de magnetron

- **Gaartijd:** Let op de gaartijd. Kies de kortste aangegeven gaartijd en verleng deze naar behoefte. Te lang gegaarde levensmiddelen kunnen beginnen te roken of ontbranden.
- **Levensmiddelen:** Spreid de levensmiddelen in het product gelijkmatig uit. Snijd de levensmiddelen in stukken van ongeveer gelijke grootte. Leg de dikste stukken in de buurt de randen.
- **Levensmiddelen afdekken:** Bedek de levensmiddelen tijdens het garen met een

voor de magnetron geschikt deksel. Het deksel voorkomt spatten en draagt eraan bij dat de gerechten gelijkmatig gaar worden.

- **Levensmiddelen omkeren:** Keer de levensmiddelen in het product tijdens het garen eenmaal om, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller gaar worden. Grote stukken levensmiddelen, zoals braadstukken, moeten ten minste eenmaal worden gekeerd. Verdeel kleine levensmiddelen, zoals gehaktballetjes, na de helft van de gaartijd volledig opnieuw. Draai de gehaktballetjes en verplaats deze van het midden van het bord naar de rand.
- **Levensmiddelen met vel/schaal:** Maak gaatjes in de schil van aardappelen, het vel van worsten en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart. Anders kunnen deze exploderen.
- **Levensmiddelen met een dik vel/dikke schil:** Prik in hele pompoenen, appels, kastanjes en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart.
- **Vet of olie:** Ontdooi geen gestold vet of olie in dit product. U kunt in dit product niet frituren. Vet en olie kunnen in brand vliegen.
- **Dranken:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kan kookvertraging optreden als de drank de kooktemperatuur heeft bereikt. Wees daarom voorzichtig als u de kom beetpakt. Om plotseling koken te voorkomen:
Plaats, indien mogelijk, een geschikt glasstaafje in de vloeistof, zolang deze wordt verwarmd.

Laat de vloeistof na het verwarmen ongeveer 20 seconden in de gaarruimte [8] staan om onverwachts opborrelen te voorkomen.

- **Popcorn:** Gebruik alleen popcorn die geschikt is voor de magnetron.

● Gebruik geschikt serviesgoed

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

Gebruik nooit het grillrooster [3] of andere metalen voorwerpen in de magnetron- of combinatiemodus. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

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

Kookgerei	Magnetron	Grill	Combinatie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja
Kunststof serviesgoed (geschikt voor de magnetron)	Ja	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee
Metalen tableau/plaat, grillrooster [3]	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie en foliehouder	Nee	Ja	Nee

● Voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik het product nooit als het leeg is.

❗ TIPS:

- Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een zwakke geur afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.
 - Wanneer u de deur **4** opent, ziet u een sticker met het programmaoverzicht **9** op het deurframe. Als op deze locatie geen sticker is aangebracht, vindt u de sticker in de gaarruimte **8**. Kies de sticker met de door u gewenste taal en plak deze op de plaats voor het programmaoverzicht. De toetsymbolen en de automatische gaarstanden worden beschreven op de stickers.
1. Verwijder het verpakkingsmateriaal (inclusief plastic zakken, alle tape en beschermende platen in de gaarruimte **8**). Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
 2. Reinig het product en de accessoires (zie "Schoonmaken en onderhoud").
 3. Maak het oppervlak schoon met een droge doek om water of stof te verwijderen.

● Product neerzetten

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

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

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

● Montage


1. Steek de vergrendeling **2** op de aandrijving van het draaiplateau (in de gaarruimte **8**).
2. Zet de loopring **2** op het loopvlak (in de gaarruimte **8**).
3. Zet het draaiplateau **2** op de loopring en op de vergrendeling. Het draaiplateau moet goed op de vergrendeling liggen.
4. Steek de netstekker **1** in een stopcontact.

● Bediening

❗ TIPS:


- Na het beëindigen van het garen wordt in de waarde aanduiding **23** "End" (einde) weergegeven. Er klinken iedere 2 minuten 5 piepsignalen, totdat u op **Stop** **13** drukt of de deur opent.
 - U kunt in de standen snelgaren, magnetron, grill en combinatie de gaartijd telkens met 30 seconden verlengen door op **↻** **14** te drukken.
 - Als u tijdens het gebruik op een toets drukt, dan klinkt de zoemer eenmaal.
- Als u tijdens het garen eenmaal op **Stop** **13** drukt, dan wordt het programma onderbroken. Druk op **↻** **14** om het programma te vervolgen. Als u tweemaal op **Stop** drukt, dan wordt het programma afgebroken.
 - Het product beschikt over een energiebesparingsmodus. De achtergrondverlichting van het beeldscherm **10** wordt gedimd in de stand-bymodus of na het beëindigen van het garen, als u binnen 5 seconden niet op een toets drukt of niet draait aan **↻** **14**. Druk op een willekeurige toets of draai **↻** **14**, om het beeldscherm te verlichten.
 - Nadat een gaarprogramma met een gaarduur van >2 minuten is afgelopen, draait de ventilator 3 minuten lang om de gaarruimte **8** af te koelen. **🌀** **19** licht op en "End" (einde) knippert. Tijdens de koelfase kunt u de ventilator niet stoppen door de deur **4** te openen of op **Stop** **13** te drukken. Wacht tot de ventilator

stopt voordat u het product verder gebruikt. Dit verlengt de levensduur van het product.

- De maximale gaartijd voor alle handmatige programma's bedraagt 95 minuten. Draai  **14** met de klok mee, om de tijd in te stellen van 10 seconden tot 95 minuten.










Tijdsduur	Interval
<5 minuten	10 seconden
5–10 minuten	30 seconden
10–30 minuten	1 minuut
>30 minuten	5 minuten

● Stand-bymodus




- Als het product voor de eerste keer wordt aangesloten op de stroomvoorziening, klinkt er een piepsignaal. Het product staat nu in de stand-bymodus. Op het beeldscherm  wordt "0:00" weergegeven.
- Als in de modus Programmakeuze gedurende 60 seconden niet op een toets wordt gedrukt, gaat het product automatisch naar de stand-bymodus.

● Klok instellen

- ① **TIP:** De klok moet opnieuw worden ingesteld, als het product werd ontkoppeld van de stroomvoorziening.

1. Houdt in de stand-bymodus   **11** 3 seconden lang ingedrukt. De 12-uursnotatie wordt gekozen. Op het beeldscherm  wordt "Hr12" weergegeven.
2. Draai  **14**, om de 12- of 24-uursnotatie te kiezen.
Hr12: 12-uursnotatie
Hr24: 24-uursnotatie
3. Druk ter bevestiging op  **14**.
4. Draai  **14**, om de uren in te stellen.
5. Druk ter bevestiging op  **14**.
6. Draai  **14**, om de minuten in te stellen.
7. Druk ter bevestiging op  **14**.

● Snelgaren in de magnetron


- Druk in de stand-bymodus eenmaal op  **14**. Op het beeldscherm  wordt "0:30" weergegeven.  knippert.

Het garen wordt automatisch gestart op vol vermogen.


Elke keer drukken op de toets verhoogt de gaartijd met 30 seconden. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.


● Magnetronmodus









Gebruikte accessoires:

Draaiplateau met loopring en vergrendeling 

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

Gebruik nooit het grillrooster  of andere metalen voorwerpen in de magnetronmodus. Metaal reflecteert de microgolflstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

- ① **TIP:** U kunt tijdens het garen het vermogensniveau controleren, door op  **17** te drukken.

1. Druk in de stand-bymodus op  **17**. De waardeaanwijzing  **23** geeft "P800" weer.  **27** licht op.
2. Draai  **14**, om een ander vermogensniveau te kiezen.
Met de klok meedraaien:
P800→P100→P200→...→P800
Tegen de klok in draaien:
P800→P700→P600→...→P800
3. Druk ter bevestiging op  **14**.
4. Draai  **14**, om de gaartijd in te stellen. De max. gaartijd bedraagt 95 minuten.
5. Druk ter bevestiging op  **14**.  **27** knippert.

● Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden

Aanduiding	Uitgangsvermogen	Toepassing
P800	800 W	Varkensvlees, gehakt, gehaktbrood, bevroren voedsel
P700	700 W	Vis, aardappelen, popcorn, gebak, pasta
P600	600 W	Dranken, melk verwarmen, opwarmen, rijst
P500	500 W	Groenten, stoofpot, eierroom
P400	400 W	Soep, brood opwarmen
P300	300 W	Vlees ontdooien, boter/chocolade/kaas smelten
P200	200 W	Groenten ontdooien, warm houden
P100	100 W	Ijs ontdooien

● Grillmodus

Gebruikte accessoires:

Grillrooster 3

① TIPS:

- De grillmodus is vooral geschikt voor dunne lapjes vlees, steaks, karbonades, kebabs, worstjes en stukken kip. De grillmodus is ook geschikt voor warme sandwiches en gegratineerde gerechten.
 - U kunt de gaarmodus controleren tijdens het garen of als het gebruik is onderbroken, door op 16 te drukken. Op het beeldscherm 10 wordt "G" voor de grillmodus 3 seconden lang weergegeven.
 - Verwijder niet de drie siliconenvoetjes van het grillrooster 3. De siliconenvoetjes houden het grillrooster op zijn plaats zonder weg te glijden.
1. Druk in de stand-bymodus op 16.
 2. Draai 14, om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.
 3. Druk ter bevestiging op 14. 26 licht op.

● Combinatiemodus

Gebruikte accessoires:

Draaiplateau met loopring en vergrendeling 2

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik nooit het grillrooster 3 of andere metalen voorwerpen in de combinatiemodus. Metaal reflecteert de microgolfstraling

waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

1. Druk in de stand-bymodus op **COMB.** 12. De waarde-aanduiding 23 geeft "C-1" weer. Op het beeldscherm 10 wordt 25 weergegeven.
2. Draai 14, om "C-1" of "C-2" te kiezen.
 - C-2: Vis, gegratineerde gerechten (op het beeldscherm 10 wordt 25 weergegeven)
 - C-1: Steak, gevogelte, pizza (op het beeldscherm 10 wordt 24 weergegeven)

Modus	Grillmodus	Magnetronmodus
Combinatie 1 (C-1)	70 %	30 %
Combinatie 2 (C-2)	45 %	55 %

3. Druk ter bevestiging op 14.
4. Draai 14, om de gaartijd in te stellen. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.
5. Druk ter bevestiging op 14. 24 (voor C-2) of 25 (voor C-1) knippert.

● Ontdooien op tijd

- ① **TIP:** Voor het ontdooien van 500 g gehakt adviseren we een ontdooiduur van 18 minuten.

1. Druk in de stand-bymodus op ****15**. De waardeaanwijzing **23** geeft "dEF1" weer. **≡27** en **→*28** lichten op.
2. Druk ter bevestiging op **◇14**.
3. Draai **◇14**, om de ontdooitijd in te stellen. De maximale ontdooitijd bedraagt 95 minuten.
4. Druk op **◇14**, om de bereiding te starten. **≡27** en **→*28** knipperen.

● Ontdooien op gewicht

① TIP: De ontdooitijd en het ontdooivermogen worden automatisch ingesteld, zodra u het gewicht van het te ontdooien levensmiddel hebt ingevoerd.

1. Druk in de stand-bymodus op ****15**. De waardeaanwijzing **23** geeft "dEF1" weer. **≡27** en **→*28** lichten op.
2. Draai **◇14**, om "dEF2" te kiezen.
3. Druk ter bevestiging op **◇14**.
4. Draai **◇14**, om het gewicht van het te ontdooien levensmiddel in te stellen in een bereik van 100 tot 1800 g.
5. Druk op **◇14**, om de bereiding te starten. **≡27** en **→*28** knipperen.

① TIP: Tijdens het ontdooien wordt, nadat ½ van de tijd is verstreken, "turn" (omkeren) weergegeven op het beeldscherm **10** en klinken 2 piepsignalen. Als u het voedsel niet omkeert, dan loopt de bereiding door, totdat de tijd is verstreken.

Als de ontdooitijd minder bedraagt dan 90 seconden, dan klinken 2 piepsignalen, nadat ½ van de tijd is verstreken. In dit geval wordt "turn" (omkeren) niet op het beeldscherm **10** weergegeven.

6. Open de deur met de greep **6**. De tijd op het beeldscherm **10** wordt aangehouden.
7. Keer het voedsel om. Gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen, omdat het voedsel heet wordt.
8. Houd de deur aan de greep **6** vast.
9. Druk op **◇14**, om de bereiding voort te zetten.

Ontdooigewicht	Ontdooitijd
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

● Keukentimer

① TIPS:

- De timer kan worden ingesteld op een willekeurige waarde tussen 10 seconden en 95 minuten.
 - U kunt de timerfunctie onafhankelijk van de magnetron gebruiken.
 - De timer kan op elk moment tijdens het aftellen worden geannuleerd door op **(Stop)13** te drukken.
1. Druk in de stand-bymodus eenmaal op **0011**. Het beeldscherm **10** toont "00:00".
 2. Draai **◇14**, om de tijd in te stellen.
 3. Druk ter bevestiging op **◇14**. De tijd begint af te tellen.
 4. Als het aftellen is voltooid, hoort u 5 piepjes.





● Uitgestelde gaarfunctie

① TIPS:




- Het garen start automatisch, nadat de countdown is verstreken.
- U kunt het programma afbreken tijdens het uitstel, door op **(Stop)13** te drukken.

- De volgende functies zijn niet beschikbaar bij de countdown-functie: Snelgaren en ontgooien op tijd/gewicht
 - U kunt de actuele tijd controleren door op   **11** te drukken. Het beeldscherm **10** geeft na 3 seconden weer de insteltijd weer.
1. Kies in de stand-bymodus eerst een gaarprogramma.
 2. Druk op   **11**.  **20** licht op.
 3. Draai  **14**, om de uren voor de gewenste starttijd in te stellen.
 4. Druk ter bevestiging op  **14**.
 5. Draai  **14**, om de minuten voor de gewenste starttijd in te stellen.
 6. Druk op  **14**, om de uitgestelde gaarfunctie te starten. Het overeenkomstige symbool voor het gaarprogramma, de tijdsaanduiding en  **20** knipperen.

● Kinderbeveiliging

- ① TIP:** Gebruik deze functie te verhinderen dat kinderen zonder toezicht het product kunnen gebruiken.
- Activeren:** Houdt  **13** 3 seconden lang ingedrukt. Er klinkt een piepsignaal.  **22** licht op.
 - Deactiveren:** Houdt  **13** 3 seconden lang ingedrukt. Er klinkt een piepsignaal.  **22** gaat uit. Er klinkt nog een piepsignaal.

● Automatische gaarstanden

- ① TIP:** Het resultaat van het automatisch garen is afhankelijk van factoren, zoals vorm en grootte van het levensmiddel, de gewenste mate van gaarheid van bepaalde levensmiddelen en van hoe u het voedsel in het product plaatst. Als het resultaat niet bevredigend is, pas dan de gaartijd overeenkomstig aan.
1. Draai in de stand-bymodus  **14** eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens  , om een andere code te kiezen (zie volgende tabel).
 2. Druk ter bevestiging op  **14**.

3. Draai  **14**, om het gewicht van het voedsel of het aantal porties in te stellen.
4. Druk op  **14**, om de bereiding te starten.

A-01 (noedels)

1. Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron.
2. Voeg de gewenste hoeveelheid noedels toe. Het nettogewicht van de noedels zonder water geldt.
3. Doe de geschikte hoeveelheid water in de kom.
4. Kies het overeenkomstige nettogewicht van de noedels en begin de bereiding.
5. Laat de noedels na het beëindigen van de bereiding 2–3 minuten rusten en giet het water af.

A-02 (vis)


1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron. Verdeel de vis gelijkmatig.
2. Kruid de vis naar smaak (bijv. met boter of vet).
3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-03 (rijst)

1. Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron.
2. Doe water in de kom. De verhouding bedraagt 2 ml water op 1 g rijst. U kunt de verhouding naar smaak aanpassen.
3. Laat de rijst 3 minuten lang inweken in het water.
4. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-04 (kip)

1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
2. Kruid de kip naar smaak.
3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.
4. Nadat $\frac{2}{3}$ van de tijd is verstreken, wordt "turn" (omkeren) weergegeven op het beeldscherm **10** en klinken 2 piepsignalen.
5. Keer de kip om.

6. Druk op  14, om de bereiding voort te zetten.

A-05 (opwarmen)


1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
2. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-06 (aardappelen)

- We bevelen aan om ongeschilde aardappelen van gelijke grootte te gebruiken.
1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron. Verdeel de aardappelen gelijkmatig.
 2. Prik meerdere keren door de aardappelschil.
 3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-07 (vlees/braadstuk)


1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
2. Kruid het vlees/het braadstuk naar smaak.
3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

4. Nadat $\frac{2}{3}$ van de tijd is verstreken, wordt "turn" (omkeren) weergegeven op het beeldscherm 10 en klinken 2 piepsignalen.
5. Keer het vlees/het braadstuk om.
6. Druk op  14, om de bereiding voort te zetten.

A-08 (popcorn)

1. Doe 100 g popcorn in een voor de magnetron geschikte schaal.
2. Begin de bereiding.








A-09 (dranken)

-  **TIP:** Plaats een glazen staaf in de drank en laat de kom 20–30 seconden lang staan in de gaarruimte 8, om plotseling koken te vermijden.

1. Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron (bijv. beker of glas).
2. Kies het overeenkomstige aantal porties en begin de bereiding.

A-10 (groenten)

1. Gebruik een kom die geschikt is voor de magnetron.
2. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

Code	Levensmiddel/ functie	Gewichtsbereik	Tijdsbereik	Aanduiding magnetron-/grillfunctie
A-01	Noedels	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	 27 (magnetron)
A-02	Vis	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	 27 (magnetron)
A-03	Rijst	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	 27 (magnetron)
A-04	Kip	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	 24 (combinatie 2)
A-05	Opwarmen	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 27 (magnetron)
A-06	Aardappelen	230 g, 460 g	5–8 min	 27 (magnetron)
A-07	Vlees/braadstuk	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 25 (combinatie 1)

Code	Levensmiddel/ functie	Gewichtsbereik	Tijdsbereik	Aanduiding magnetron-/grillfunctie
A-08	Popcorn	100 g	2:40 min	☞ 27 (magnetron)
A-09	Dranken	1-3 porties	1:30-3:50 min	☞ 27 (magnetron)
A-10	Groenten	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	☞ 27 (magnetron)

● Kooktabel

Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Informatie
Visfilet	400 g	700 W	10-15 min	Voeg een beetje water en citroensap toe.
Groenten	250 g	600 W	5-10 min	Snijd de groenten in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Aardappelen	500 g	700 W	8-10 min	Snijd de aardappelen in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Dessert (bijv. pudding, cupcake)	100-300 g	600 W	1-5 min	Volg de instructies op de verpakking van het toetje.
Rijst	100 g rijst 250 ml water	600 W	15 min	Spoel de rijst voordat u gaat garen.
Eierroom	750 g	500 W	10-15 min	Leg de eierroom op een grote schotel.
Koekjes	400 g	600 W	8-10 min	Leg de koekjes op een grote schotel.
Gehaktbrood	500 g	600 W	23-28 min	Leg het gekruide gehaktbrood op een bord. Dek het bord met een deksel af.

● Bevroren levensmiddelen verwarmen

Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd
Soep	400 ml	600 W	8-10 min
Stoofpot	500 g	600 W	10-13 min
Bijgerechten (bijv. noedels)	500 g	700 W	8-10 min
Groenten	300 g	500 W	8-10 min

● Recepten

● Chocolade cupcake

🕒 7 min

👤 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	2 min

Ingrediënten

4 eetlepels	Bloem
¼ eetlepel	Bakpoeder
4 eetlepels	Poedersuiker
2 eetlepels	Cacaopoeder
1	Ei
3 eetlepels	Melk
3 eetlepels	Plantaardige olie
Een paar druppels	Vanille-extract of ander extract (optioneel)
2 eetlepels	Stukjes chocolade, noten of rozijnen (optioneel)

Bereiding

1. Doe bloem, bakpoeder, poedersuiker en cacao-poeder in een grote beker die veilig is voor de magnetron. Meng alle ingrediënten.
2. Voeg een ei toe en meng alle ingrediënten.
3. Voeg melk en plantaardige olie toe. Voeg indien gewenst vanille-extract of een ander extract toe. Meng alle ingrediënten tot zich een glad mengsel heeft gevormd.
4. Voeg indien gewenst stukjes chocolade, noten of rozijnen toe. Meng alle ingrediënten.
5. Plaats het kopje in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de taart 2 minuten op 700 W of tot de taart niet meer omhoog komt en stevig wordt.
6. Draag ovenhandschoenen om het hete kopje te verwijderen. Geniet van de heerlijke taart!

● Karamel popcorn

🕒 24 min

👤 × 8

Vorbereidingstijd:	20 min
Gaartijd:	4 min

Ingrediënten

60 g	Maïskorrels
240 g	Bruine suiker
60 ml	Maïssirop
3 eetlepels	Ongezouten boter
½ theelepel	Zout
1 theelepel	Vanille-extract
¼ theelepel	Natron
Een paar druppels	Plantaardige olie (optioneel)

Bereiding

1. Doe de maïskorrels in een papieren zak. Voeg indien gewenst een paar druppels plantaardige olie toe. Vouw de bovenkant van de zak een paar keer om deze te verzegelen.
2. Plaats de zak in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de maïs 4 minuten op 700 W of totdat u geen "pop"-geluiden meer hoort.
3. Karamel bereiden: Doe suiker, maïssirop, boter en zout in een grote voor de magnetron geschikte kom. Kook het mengsel 2 minuten op 700 W. Roer het mengsel door en bak het nog 2 minuten op 700 W totdat er veel belletjes opborrelen.
4. Voeg vanille-extract en natron toe aan het karamelmengsel en roer goed door. Doe onmiddellijk een derde van de hete karamel over de popcorn in de zak. Sluit de zak en schud deze om de popcorn te bedekken. Doe nog een derde van de popcorn over de popcorn. Sluit de zak en schud deze. Giet de resterende karamel over de popcorn en schud de zak nog een laatste keer.

- Plaats de zak in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de popcorn 1 minuut op 700 W. Draag ovenhandschoenen om de hete zak te verwijderen en te schudden.
- Giet de hete karamel-popcorn in een container. Laat de karamel-popcorn ongeveer 20 minuten volledig afkoelen. Breek de karamel-popcorn in stukjes en laat het proeven!

● Ontbijtaardappelen

 25 min

 × 2

Vorbereidingstijd:	15 min
Gaartijd:	10 min


Ingrediënten


2	Middelgrote aardappelen (geschild en in schijfjes gesneden)
½	Uien (in schijfjes gesneden)
¼ theelepel	Zout
⅛ theelepel	Peper
¼ theelepel	Knoflookzout
60 g	Cheddarkaas (geraspt)

Bereiding

- Doe de plakjes aardappel en ui in een voor de magnetron geschikte schaal.
- Breng de aardappelen en uiten op smaak met zout, peper en knoflookzout. Meng alles goed en bedek de kom.
- Plaats de kom in het midden van het draaiplateau [2]. Kook de gekruide aardappelen en uien 9 minuten op 700 W of totdat de aardappelen gaar zijn.
- Voeg de kaas toe en kook 1 minuut op 500 W.
- Draag ovenhandschoenen om de hete kom te verwijderen. Geniet van het heerlijke ontbijt!

● Gehaktbrood

 33-38 min

 × 2-3

Vorbereidingstijd:	10 min
Gaartijd:	23-28 min

Ingrediënten (gehaktbrood)

500 g	Rundergehakt
½	Uien (in blokjes)
1	Ei (geklopt)
100 g	Paneermeel
¼ theelepel	Peper
¼ theelepel	Zout

Ingrediënten (saus)

75 ml	Water
1 eetlepel	Mosterd
2 eetlepels	Tomatenketchup
1 theelepel	Suiker
Naar smaak	Peterselie (optioneel)

Bereiding

- Meng rundergehakt, uien, ei, paneermeel, peper en zout.
- Vorm het gehaktbrood en leg het op een bord. Dek het bord met een deksel af.
- Plaats het bord in het midden van het draaiplateau [2]. Kook het gehaktbrood 18 tot 23 minuten op 800 W.
- Meng ondertussen water, mosterd, tomatenketchup, suiker en peterselie (optioneel) in een kleine kom.
- Besprenkel zodra het gehaktbrood gaar is de saus over het gehaktbrood. Dek het bord met een deksel af.
- Kook het gehaktbrood met saus nog 5 minuten op 800 W.
- Serveer en geniet van het gehaktbrood!

● Zalm

 28 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	23 min

Ingrediënten

400 g	Zalm
½ theelepel	Peper
½ theelepel	Zout
2 theelepels	Water
¼	Citroen

Bereiding

1. Ontdooi de zalm indien nodig (zie "Ontdooien op tijd").
2. Breng de zalm op smaak met peper en zout.
3. Leg de zalm op een bord. Voeg water toe. Dek het bord met een deksel af.
4. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **2**. Kook de zalm 6 minuten op 700 W.
U kunt ook de code **A-02** selecteren (zie "Automatische gaarstanden").
5. Voeg wat citroensap toe voordat u de zalm serveert.

● Kip grillen

 2 uur




 × 2-3

Bereidingstijd:	2 uur
-----------------	-------

Ingrediënten:

1 hele	Kip (800-1400 g)
60 ml	Olijfolie
30 ml	Citroensap
4	Teentjes knoflook (gehakt)
1 eetlepel	Verse rozemarijn (gehakt)
1 eetlepel	Verse tijmblaadjes (gehakt)
1 theelepel	Paprika
Naar smaak	Peper en zout

Bereiding:

1. Kip bereiden: Spoel de kip af onder koud water en dep deze droog met keukenpapier. Verwijder eventueel slachtafval.
2. Kip marineren: Meng in een kleine kom olijfolie, citroensap, knoflook, rozemarijn, tijm, paprika, zout en peper. Gebruik dit mengsel om de kip volledig mee in te wrijven, ook onder de huid en van binnenuit. Laat dit ten minste 1 uur of 's nachts in de koelkast rusten voor optimale resultaten en marineren.
3. Kip grillen: Leg de kip op een voor de magnetron geschikt bord en plaats deze in het midden van het draaiplateau **2**. Draai  **14** eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens om het auto-menu A-04 voor kip te selecteren.
4. Kies het juiste gewicht van de kip. Druk op  **14**, om de bereiding te starten.
5. De kip omdraaien: Nadat ⅔ van de tijd is verstreken en 2 piepjes klinken, opent u de deur **4** en draait u de kip om. Sluit de deur en druk op  **14** om door te gaan met koken.
6. Laat het rusten en serveer: Haal de kip uit het product en laat deze 10-15 minuten rusten voordat u gaat snijden. Hierdoor verdeelt het sap zich weer, waardoor de kip zachter en aromatischer wordt.

● Biefstuk grillen

 25 min

 × 1

Bereidingstijd:	25 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

1	Biefstuk (ribeye, lendenen of uw favoriete stuk)
15 ml	Olijfolie
Naar smaak	Peper en zout
Optioneel	Knoflookpoeder, uienpoeder of uw favoriete steakkruiden

Bereiding:

- ① TIP:** Als de biefstuk bevroren is geweest, ontdooit u deze volgens de instructies in "Ontdooien op gewicht".
1. De biefstuk voorbereiden: Dep de biefstuk droog met keukenpapier. Wrijf beide zijden in met olijfolie en breng vervolgens op smaak met zout, peper en andere kruiden naar keuze.
 2. Biefstuk grillen: Leg de biefstuk op een voor de magnetron geschikt bord en plaats deze in het midden van het draaiplateau **[2]**. Druk op **COMB. [12]**, selecteer vervolgens C-1 (combinatie 1) en stel de tijd in op 20 minuten.
 3. Biefstuk omdraaien: Open na 12 minuten garen de deur **[4]** en draai de biefstuk om. Sluit de deur en druk op **[14]** om door te gaan met koken.
 4. Het gaarniveau controleren: Controleer de interne temperatuur van de biefstuk met een vleesthermometer. Voor 'medium-raw' moet u een temperatuur van 57 °C instellen, voor 'medium' op 63 °C en voor 'well done' op 71 °C. Als het gewenste bereidingsniveau nog niet is bereikt, stelt u het programma opnieuw in en grilt u het vlees nog een paar minuten.
 5. Laat het rusten en serveer: Laat de biefstuk een paar minuten rusten voordat u deze in plakken snijdt. Hierdoor wordt het sap beter verdeeld en smaakt de biefstuk aromatischer.

● Aardappelgratin

 50 min

 x 2

Bereidingstijd:	50 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

2 grote	Aardappelen (in dunne schijfjes gesneden)
240 ml	Slagroom
240 ml	Melk
2 tenen	Knoflook (gehakt)


100 g	Gruyère of cheddar kaas (geraspt)
50 g	Parmezaanse kaas (geraspt)
15 g	Boter
Naar smaak	Peper en zout

Bereiding:

1. De saus bereiden: Meng de room, melk en knoflook in een grote voor de magnetron geschikte pan. Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **[2]**. Verwarm 3 minuten op 800 W.
2. Aardappelen bereiden: Voeg aardappelschijfjes toe en meng goed. Draai **[14]** eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens om het auto-menu A-06 voor aardappelen te selecteren. Stel 460 g gewicht in en druk op **[14]** om het garen te starten. Controleer of de aardappelen net zacht zijn. Met zout en peper op smaak brengen.
3. Gegratineerde lagen: Bedek een bakschaal die geschikt is voor de magnetron met boter. Leg de aardappelen in lagen in de vorm en giet een deel van de saus over elke laag. Spreid de Gruyère- of Cheddarkaas tussen de lagen. Strooi de Parmezaanse kaas gelijkmatig over de bovenste laag.
4. Gegratineerd bakken: Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **[2]**. Druk op **COMB. [12]**, selecteer vervolgens C-2 (combinatie 2) en stel de tijd in op 35 minuten.
5. Laat het rusten en serveer: Haal het gratineerde maal uit het product en laat het enkele minuten rusten voordat u het serveert. Op deze manier kunnen de aroma's zich met elkaar verenigen.

● Salami pizza

 25 min

 x 2-3

Bereidingstijd:	25 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

1	Pizzadeeg (gekocht of zelfgemaakt)
120 ml	Pizzasaus
120 g	Mozzarella (geraspt)
60 g	Salami plakjes
30 g	Zwarte plakjes olijf (optioneel)
30 g	Rode uien (in schijfjes gesneden, optioneel)
1 theelepel	Oregano (gedroogd)
Optioneel	Verse basilicumblaadjes om te garneren

Bereiding:

1. Deeg bereiden: Rol het pizzadeeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot de gewenste dikte.
2. Saus toevoegen: Verdeel de pizzasaus gelijkmatig over het deeg en laat daarbij een kleine rand vrij.
3. Voeg een afdekking toe: Strooi geraspte mozzarella over de saus. Verdeel de plakjes salami gelijkmatig over de kaas. Voeg desgewenst zwarte olijven en rode uien toe. Strooi daar gedroogde oregano overheen.
4. Pizza bakken: Afhankelijk van het gewenste resultaat worden twee programma's aanbevolen:
 - Voor een knapperige en diepbruine pizza plaatst u de pizza voorzichtig op het grillrooster [3] en plaatst u het grillrooster in het midden van het draaiplateau [2]. Druk op **uw** [16] om te grillen en stel een kooktijd van 15 minuten in.
 - Voor sneller bakken plaatst u de pizza voorzichtig op een voor de magnetron geschikt bord en plaatst u deze vervolgens in het midden van het draaiplateau [2]. Druk op **COMB.** [12], selecteer vervolgens C-1 (combinatie 1) en stel de tijd in op 10 minuten.

5. Garneer en serveer: Neem de pizza uit en laat deze enkele minuten afkoelen. Garneer naar wens met verse basilicumblaadjes. Snijd in stukjes en serveer deze warm.

● Macaroni met kaas

 45 min



 × 1

Bereidingstijd:	45 min
-----------------	--------

Ingrediënten:

300 g	(Elleboog-)macaroni
60 g	Boter
60 g	Patentbloem
480 ml	Melk
200 g	Cheddar (geraspt)
½ theelepel	Zout
¼ theelepel	Zwarte peper
¼ theelepel	Paprika (optioneel)
30 g	Parmesaanse kaas (geraspt, optioneel)

Bereiding:

1. Noedels koken: Neem een grote voor de magnetron geschikte pan met zout water, voeg de macaroni toe en plaats deze in het midden van het draaiplateau [2]. Draai  [14] eenmaal tegen de klok in. Draai vervolgens om het auto-menu A-01 voor noedels te selecteren. Stel het gewicht in op 300 g en druk op  [14] om het kookproces te starten. Laat de noedels aan het einde van de bereidingstijd uitlekken en zet ze weg.
2. Kaassaus bereiden: Smelt de boter in een middelgrote pan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat ongeveer 1 minuut zachtjes koken tot een gladde pasta ontstaat. Klop de melk geleidelijk en ga door tot het mengsel glad en verdikt is.
3. Kaas toevoegen: Haal de pan van het vuur en roer de geraspte cheddarkaas erdoor totdat deze is gesmolten en glad is. Breng op smaak met zout, peper en paprika.

4. Noedels en saus door elkaar mengen: Voeg de gekookte macaroni toe aan de kaassaus en roer totdat de noedels gelijkmatig zijn bedekt.
5. Een gouden korst bereiden: Doe de macaroni met de kaassaus in een bakschaal die geschikt is voor de magnetron en bestrooi met geraspte Parmezaanse kaas. Zet de ovenschaal in het midden van het draaiplateau [2]. Druk op **start** [16] om te grillen en stel de grilltijd in op 10 minuten. Grillen tot de korst goudbruin is en belletjes bevat.
6. Serveer en geniet.

● **Schoonmaken en onderhoud**

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

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

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

⚠ OPGELET! Gevaar voor beschadiging!

- Gebruik geen reinigingsspuitbussen of andere agressieve reinigingsmiddelen, aangezien deze vlekken, strepen of vertroebelingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

① **TIPS:**

- Maak het product pa schoon nadat het is afgekoeld. Ingedroogde restanten van levensmiddelen kunnen niet zo eenvoudig worden verwijderd.
- Behuizing: Maak de behuizing van het product schoon met een vochtige doek.
- Gaarruimte: Houdt den gaarruimte [8] altijd schoon. Als spetters van levensmiddelen of uitgelopen vloeistoffen zich aan de wanden

van het product hechten, veeg deze dan af met een vochtige doek.

Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek gebruiken. Veeg daarna af met een alleen met schoon water bevochtigde doek, om alle restanten van reinigingsmiddelen te verwijderen.

- Draaiplateau en grillrooster: Reinig het draaiplateau [2] en het grillrooster [3] regelmatig met warm sop. Het draaiplateau en het grillrooster zijn geschikt voor de vaatwasmachine.
- Spetters en verontreinigingen: Gebruik regelmatig een vochtige doek, om spetters en verontreinigingen te verwijderen van den volgende componenten:
 - Deurframe [5] (beide kanten)
 - Greep [6]
 - Vergrendeling [7]
 - Zichtvenster (beide kanten)
 - Deurafdichting [4] en aanliggende componenten
- Condenswater: Als er zich om de buitenkant van de deur condenswater verzamelt, veeg dat dan af met een zachte doek. Dit kan zich voordoen als het product onder extreem vochtige omstandigheden wordt gebruikt.
- Geurtjes: Verwijder geurtjes regelmatig. Plaats een diepe magnetronschaal – gevuld met een kopje water, plus het sap en de schil van een citroen – in de gaarruimte [8]. Verwarm het mengsel 5 minuten. Veeg de gaarruimte grondig af en wrijf deze met een zachte doek droog.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het product begint niet met garen.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.
Het draaiplateau 2 maakt bij het draaien veel lawaai.	Het draaiplateau 2 is niet goed op de loopring en de vergrendeling geplaatst.	Plaats het draaiplateau 2 op de juiste wijze in de gaarruimte 8 .
	De loopring 2 en/of de bodem van de gaarruimte 8 zijn vervuild.	Maak de loopring 2 en de bodem van de gaarruimte 8 schoon.
De lamp in het product functioneert niet.	De lamp is defect.	Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
De ventilator kan niet worden gestopt door op toets Stop 13 te drukken of de deur 4 te openen.	Het kookproces is voltooid. Het product schakelt over naar de dwingend vereiste koelmodus.	Wacht tot de ventilator stopt met draaien. De ventilator draait 3 minuten.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



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

Product:



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 484646_2501) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be



















Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	81
Einleitung	Seite	82
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	82
Lieferumfang	Seite	82
Teilebeschreibung	Seite	82
Technische Daten	Seite	82
Sicherheitshinweise	Seite	83
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite	88
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite	88
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	89
Produkt aufstellen	Seite	89
Montage	Seite	90
Bedienung	Seite	90
Standby-Modus	Seite	90
Uhr stellen	Seite	90
Schnellgaren in der Mikrowelle	Seite	91
Mikrowellenmodus	Seite	91
Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele	Seite	91
Grillmodus	Seite	92
Kombinationsmodus	Seite	92
Auftauen nach Zeit	Seite	92
Auftauen nach Gewicht	Seite	92
Küchentimer	Seite	93
Verzögerte Garfunktion	Seite	93
Kindersicherung	Seite	93
Automatische Garmodi	Seite	94
Gartabelle	Seite	96
Gefrorene Lebensmittel erhitzen	Seite	96

Rezepte	Seite	97
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite	97
Karamell-Popcorn	Seite	97
Frühstücks-Kartoffeln	Seite	98
Hackbraten	Seite	98
Lachs	Seite	99
Hähnchen grillen	Seite	99
Steak grillen	Seite	99
Kartoffelgratin	Seite	100
Salami-Pizza	Seite	101
Makkaroni mit Käse	Seite	101
Reinigung und Pflege	Seite	102
Fehlerbehebung	Seite	103
Entsorgung	Seite	103
Garantie	Seite	103
Abwicklung im Garantiefall	Seite	104
Service	Seite	104

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 ordnungsgemäßer Zustand sind. Entfernen Sie vor Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

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

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 2 Drehteller mit Lauring 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 gegarte Nahrungsmittel können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
 - **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittelstücke gleichmäßig im Produkt an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in etwa gleich große Stücke. Legen Sie die dicksten Stücke in die Nähe der Ränder.
 - **Nahrungsmittel abdecken:** Decken Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel ab. Der Deckel verhindert das Spritzen und trägt dazu bei, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.

- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie Nahrungsmittel während des Garvorgangs einmal im Produkt, damit Gerichte wie Hühnchen oder Hamburger schneller gar werden. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden. Ordnen Sie kleine Nahrungsmittel, wie z. B. Hackbällchen, nach der Hälfte der Garzeit vollständig neu an. Drehen Sie die Hackbällchen und bewegen Sie sie von der Mitte des Tellers zum Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Schale von Kartoffeln, Würsten und ähnlichen Lebensmitteln, bevor Sie sie garen. Sie könnten sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Haut/Schale:** Stechen Sie ganze Kürbisse, Äpfel, Kastanien und ähnliche Lebensmittel ein, bevor Sie sie garen.
- **Fett oder Öl:** Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl im Produkt auf. Frittieren Sie nicht im Produkt. Fett oder Öl kann sich entzünden.
- **Getränke:** Beim Erhitzen von Getränken im Produkt kann ein zeitlich verzögertes Sprudeln eintreten, wenn das Getränk kocht. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie mit dem Behälter hantieren. Um plötzliches Sieden zu vermeiden: Platzieren Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in der Flüssigkeit, solange diese erwärmt wird. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwa 20 Sekunden im Garraum **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 **Time** **11** 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!

- 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 **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 **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 „Auftauern 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 mikrowellene geeigneten 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 **[3]** und platzieren Sie das Grillgestell anschließend in der Mitte des Drehtellers **[2]**. Drücken Sie **[MENU]** **[16]** zum

Grillen und stellen Sie eine Garzeit von 15 Minuten ein.

- Für schnelleres Backen legen Sie die Pizza vorsichtig auf einen mikrowelleneigneten Teller und platzieren Sie ihn anschließend in der Mitte des Drehtellers **[2]**. Drücken Sie **COMB.** **[12]**, 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 mikrowelleneigneten Topf mit Salzwasser, geben Sie die Makkaroni hinein und stellen Sie ihn in die Mitte des Drehtellers **[2]**. Drehen Sie **[D]** **[14]** einmal entgegen dem Uhrzeigersinn. Drehen Sie anschließend um das Automatikmenü A-01 für Nudeln auszuwählen. 300 g Gewicht einstellen und **[D]** **[14]** 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.



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● 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

