



MICROWAVE/MIKROWELLE/FOUR À MICRO-ONDES SMWC 700 D2

(GB) (IE) (NI) (MT)

MICROWAVE

Operation and safety notes

(DE) (AT) (BE) (CH)

MIKROWELLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

FOUR À MICRO-ONDES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

MAGNETRON

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

MICROONDE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

(ES)

MICROONDAS

Instrucciones de utilización y de seguridad

(PT)

MICRO-ONDAS

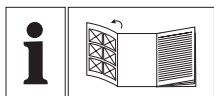
Instruções de utilização e de segurança

IAN 516807_2510

IAN 516809_2510

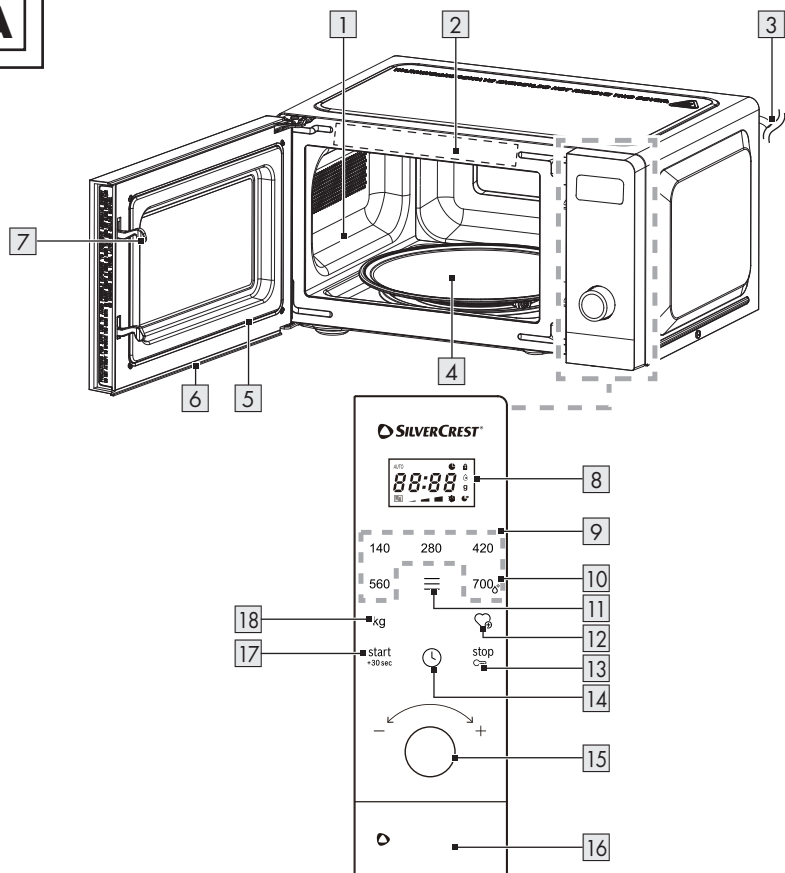
IAN 516811_2510

(MT) (DE) (AT) (BE) (FR)
(NL) (IT) (ES) (PT)

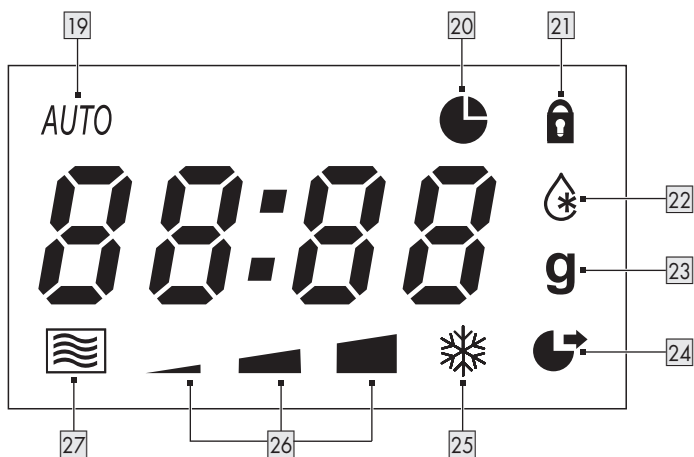


GB/IE/NL/MT	Operation and safety notes	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	28
FR/BE/CH	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	54
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	80
IT/CH/MT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	105
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	129
PT	Instruções de utilização e de segurança	Página	153

A



B



Warnings and symbols used	Page	7
Introduction	Page	8
Intended use	Page	8
Scope of delivery	Page	8
Description of parts	Page	8
Technical data	Page	9
Safety instructions	Page	9
Basic principles of microwave cookery	Page	14
Using suitable cookware	Page	14
Before first use	Page	14
Positioning the product	Page	15
Assembly	Page	15
Operation	Page	15
Standby mode	Page	15
Setting the clock	Page	15
Setting the timer	Page	15
Cancelling/stopping the input process	Page	16
Child lock	Page	16
Cooking food	Page	16
Selecting the power level	Page	16
Setting the cooking time	Page	16
Starting the cooking process	Page	17
Quick start	Page	17
Pausing/cancelling the cooking process	Page	17
Defrosting	Page	17
Delay cooking function	Page	18
Memory function	Page	18
Automatic menu	Page	18
Examples of use	Page	20

Recipes	Page	21
Chocolate mug cake	Page	21
Caramel corn	Page	21
Breakfast potatoes	Page	22
Meat loaf	Page	22
Salmon	Page	22
Lemon garlic shrimp	Page	23
Mac and cheese	Page	23
Risotto	Page	23
Stuffed bell peppers	Page	24
Eggplant parmesan	Page	24
Cleaning and care	Page	25
Cleaning program for cooking chamber	Page	25
Troubleshooting	Page	26
Disposal	Page	26
Warranty	Page	27
Warranty claim procedure	Page	27
Service	Page	27

Warnings and symbols used

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

	DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.	V~	Voltage (alternating current)
		Hz	Hertz (supply frequency)
		W	Watts
	WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.		This product is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.
			Use the product in dry indoor spaces only.
	CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.		Danger – risk of electric shock!
			Warning – hot surface!
	ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.		Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
	NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.		Suitable for the dishwasher:  Turntable
	CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 	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.



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● 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 Roller
- 1 Programme overview label
- 1 User manual
- 1 Quick start guide

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Cooking chamber
- 2 Program overview
- 3 Mains cord with mains plug
- 4 Turntable with roller and turntable holder
- 5 Door assembly (door seal)
- 6 Door
- 7 Catch
- 8 Display
- 9 Microwave power buttons
- 10 ⏻ button (microwave power/cleaning program)
- 11 ≡ button (automatic defrosting/cooking)
- 12 ⌚ button (memory/favourite)
- 13 **stop**/⏻ button (stop/clear/child-proof lock)
- 14 ⌚ button (timer/clock)
- 15 Rotary knob (time/weight/program)
- 16 Door opener
- 17 **start/+30 sec** button (start/quick start)
- 18 **kg** button (weight)

(Fig. B)

- 19 **AUTO** (automatic cooking)
- 20 ⌚ (timer)
- 21 🚫 (child-proof lock)
- 22 🧼 (cleaning program)
- 23 **g** (grams)
- 24 ⌚ (delay cooking)
- 25 ❄️ (defrost)
- 26 Bar display (microwave power)
- 27 📶 (microwave)

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1,100 W
Power consumption in standby mode:	0.6 W
Protection class:	I
Power output:	700 W
Microwave frequency:	2,450 MHz
Cooking chamber volume:	20 litres
Weight:	10 kg
Measurements:	446 mm × 241 mm × 338 mm

Certification:

HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

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

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

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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during cooking with the product.

Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. Sparks 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 (see "Cleaning and care").
- 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.

WARNING! Hot surface!

During use the product gets hot. Do not touch the hot surface of 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.
- Always clean the product after use, especially the door seals, cavities and adjacent parts (see "Cleaning and care" for further details).
-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.
- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

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

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

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

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

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

● Basic principles of microwave cookery

- **Cooking time:** Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- **Food:** Arrange the pieces of food evenly in the product. Cut the food into pieces of approximately the same size. Place the thickest pieces near the edges.
- **Covering food:** Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- **Turning food:** While cooking, turn the food in the product once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly. Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once. Completely rearrange small food items, such as meatballs, after half the cooking time. Turn the meatballs and move them from the middle of the plate to the edge.
- **Food with skins:** Puncture the skins of potatoes, sausages and similar food before cooking. Otherwise, they could explode.
- **Food with thick skins:** Prick whole pumpkins, apples, chestnuts and similar food before cooking.
- **Fat or oil:** Do not thaw frozen fat or oil in the product. Do not fry foods in the product. The fat or oil could ignite.
- **Beverages:** When heating drinks with the product, bubbling may be delayed when the drink boils. Be careful when handling the container. To avoid sudden bubbling up: If possible, place a suitable glass rod in the fluid for as long as it is being heated. To avoid an unexpected bubbling up, leave the liquid to stand in the cooking chamber **1** for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only use microwaveable popcorn.

● Using suitable cookware

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

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

● Before first use

1. Remove the packaging material (including protection board and tape inside the cooking chamber **1**). Check if the delivery is complete (see "Scope of delivery").
2. Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").

● 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.
- ❑ Keep a minimum of 10 cm of free space between the product and the adjacent walls. It must remain possible to fully open the door [6].
- ❑ Keep a minimum of 20 cm of free space above the top surface of the product.

● Assembly

1. Insert the turntable holder [4] on the centre of the cooking chamber [1].
2. Place the roller [4] on the roller surface inside the cooking chamber [1].
3. Place the turntable [4] on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
4. Connect the mains plug [3] with a socket-outlet. **1:01** is shown in the display [8]. A beep sounds.

● Operation

❗ NOTES:

- ❑ There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.
- ❑ If you press a control that has no function in the current setting, you will hear a double beep.

● Standby mode

- The product enters standby mode automatically once it is connected to the mains supply.
- If no control is pressed for a longer time, the product automatically switches to standby mode.
- In standby mode, the current time and  [20] are shown in the display [8].

● Setting the clock

1. Connect the mains plug [3] with a socket-outlet. **1:01** and  [20] are shown in the display [8]. A beep sounds.
2. In standby mode: Press and hold the  button [14] for 3 seconds. The 12-hour format is selected. The display [8] shows **Hr 12 (Hr: "Hour")**.
3. Use the rotary knob [15] to switch between **Hr 12** and **Hr 24**. Press the  button [14] to confirm.

Display	Meaning
Hr 12	12 hour mode
Hr 24	24 hour mode

4. Use the rotary knob [15] to set the hours. The hour display is flashing during setting. Press the  button [14] to confirm your selection.
5. The minute display is flashing. Use the rotary knob [15] to set the minutes. Press the  button [14] to confirm your selection.
6. The time is set now.

● Setting the timer

❗ 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.
 - ❑ During the countdown: Press the **stop/**  button [13] to cancel the timer at any time.
1. In standby mode: Press the  button [14]. The display [8] shows **00:00**.
 2. Use the rotary knob [15] to set the desired time:

Time setting (Timer)	Time increments
less than 5 minutes	10-second increments
from 5 to 10 minutes	30-second increments
from 10 to 30 minutes	1-minute increments
from 30 to 95 minutes	5-minute increments

3. Press the **start/+30 sec** button **[17]** to confirm. The set time starts counting down. When the countdown ends: 3 beeps sound.

● Cancelling/stopping the input process

- Cancel the input process: Press the **stop/**  button **[13]**. The product switches to the standby mode.

● Child lock

- ① **NOTE:** Activate this setting to prevent accidental activation by children and other persons not familiar with the operation of the product.
- **Activate child lock:** In standby mode, press and hold the **stop/**  button **[13]** until a beep sounds.
 - The display **[8]** shows **SAFE**.
 -  **[21]** lights up.
- **Deactivate child lock:** Press and hold the **stop/**  button **[13]** until a beep sounds.
 - The display **[8]** does not show **SAFE** anymore.
 -  **[21]** goes off.
 - A beep sounds.

● Cooking food

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

- ① **NOTE:** During the cooking process, press any microwave power button **[9]**. The current power level is shown for a few seconds in the display **[8]**.

● Selecting the power level

1. In standby mode, press the corresponding microwave power button **[9]** to select the desired microwave power.
 - The display **[8]** shows the selected microwave power.
 -  **[27]** and the corresponding section of the bar display **[26]** lights up.
2. Press the  button **[14]** or wait for 3 seconds until the display **[8]** shows **00:00**.
3. Use the rotary knob **[15]** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
4. Start cooking: Press the **start/+30 sec** button **[17]**.
5. During the cooking process, press the **start/+30 sec** button **[17]** to increase the cooking time by 30 seconds at a time.

Display	Output power	Application
	700 W	Pasta, frozen food, fish, potatoes, popcorn
	560 W	Beverages, warm milk, reheating, rice, ground meat
	420 W	Stew, reheating bread
	280 W	Defrosting, melting butter/chocolate/cheese
	140 W	Keeping warm, softening ice cream

● Setting the cooking time

- ① **NOTE:** The maximum cooking time for all manual programs is 95 minutes.
- After selecting the cooking program:
 - Press the  button **[14]** or wait for 3 seconds until the display **[8]** shows **00:00**.
 - Rotate the rotary knob **[15]** in clockwise or anti-clockwise direction to set the cooking time from 10 seconds to 95 minutes.

Time setting (Cooking time)	Time increments
less than 5 minutes	10-second increments
from 5 to 10 minutes	30-second increments
from 10 to 30 minutes	1-minute increments
from 30 to 95 minutes	5-minute increments

● Starting the cooking process

① NOTE:

- Once you have set the power level and the cooking time, you can start cooking.
 - After cooking started at microwave mode, each press of **start/+30 sec** button [17] increases the cooking time by 30 seconds.
1. Start cooking: Press the **start/+30 sec** button [17].
 - Cooking begins.
 - The time is counted down.
 -  [27] is shown in the display [8].
 2. When the set time has elapsed:
 - **End** is shown in the display [8].
 - 3 beeps sound.
 3. Press the door opener [16] or open the door [6]. The product switches to the standby mode.
If you do nothing, 3 beeps will sound one more time after 2 minutes as a reminder.

● Quick start

① NOTES:

- Each press increases the cooking time by 30 seconds.
- The maximum cooking time is 95 minutes.
- In standby mode, press the **start/+30 sec** button [17].
 - The display [8] shows **00:30**.
 -  [27] and all 3 sections of the bar display [26] light up.
 - The cooking process starts at full power.

● Pausing/cancelling the cooking process

- ① **NOTE:** You can pause or stop cooking at any time.

- **Pause cooking:** Press the **stop/**  button [13] or open the door [6].
 - The remaining time stops and flashes.
 - The cooking time is paused.
- **Resume cooking:** Press the **start/+30 sec** button [17]. The time is counted down again.
- **Stop cooking:** Press the **stop/**  button [13] 2×. The product enters standby mode.

● Defrosting

- ① **NOTE:** The product features 4 defrost programs as shown in the table below:

Code	Application
A-01	Defrosting minced meat
A-02	Defrosting pieces of meat
A-03	Defrosting chicken pieces
A-04	Defrosting bread

- ① **NOTE:** During defrosting, the display [8] shows **turn** as turning notification. You can stop the process and turn the food. If no action is taken, the product will keep operating until the cooking time elapsed.

1. In standby mode, press the  button [11].
 - The display [8] shows **A-01**.
 - **AUTO** [19] and  [25] light up.
2. Use the rotary knob [15] to select the desired defrost program (**A-01** to **A-04**).
3. Press the **kg** button [18] or wait for 3 seconds. The display [8] shows the minimum weight in grams (g).
4. Use the rotary knob [15] to set the weight of the frozen food.
5. Press the **start/+30 sec** button [17] to start the process.

● Delay cooking function

① **NOTE:** The product has a delay cooking function. You can use this function to set a time at which the product should start a preset cooking process. The preset function is not available for the defrosting function and cleaning function and the express cooking.

1. In standby mode, select a cooking program and time.
2. Press and hold the ⌚ button [14] for 3 seconds.
 - The display [8] shows **00:00**.
 - 🔄 [24] lights up.
3. Use the rotary knob [15] to set the hours for the desired start time.
4. Press the ⌚ button [14] to confirm.
5. Use the rotary knob [15] to set the minutes for the desired start time.
6. Start the delay cooking: Press the ⌚ button [14] to confirm.
The corresponding icon for the cooking program, the time display, and 🔄 [24] light up.

Delete preset time

1. Press and hold the ⌚ button [14]. The preset time is shown.
2. Press the **stop/🔄** button [13]. The stored values are deleted.

① NOTES:

- **Changing the preset time:** Delete the old values first. Then, set the new values.
- All other functions are deactivated, as long as the preset function is active.

● Memory function

① **NOTE:** Use the memory function to save the settings for your favourite dish. This allows you to call up these settings at the touch of a button.

Saving settings/overwriting the memory

1. Press the 🔄 button [12].
 - If you have not saved any settings before: The display [8] shows **00:00**.

- If you have saved any settings before: The display shows the saved settings.
2. Enter the corresponding settings (see “Selecting the power level”).
 3. Press the 🔄 button [12] to save the settings or overwrite the memory.

Cooking with the memory function

1. Press the 🔄 button [12].
The display [8] shows the saved settings.
2. Start cooking: Press the **start/+30 sec** button [17].

● Automatic menu

① NOTES:

- The automatic programmes are designed for fresh foods. Frozen foods will not be adequately cooked with the times programmed into the product. If required, defrost frozen foods using the defrost function beforehand (see “Defrosting”).
- It is not necessary to set the duration of the cooking process and the power level for foods that are prepared in the automatic menu mode. You only need to enter the type of food you wish to cook and its weight.

Starting the automatic menu

① NOTES:

- The result of automatic cooking depends on factors such as:
 - the shape and size of food
 - the desired degree of doneness of certain foods
 - how you place the food in the product
 - If the result is not satisfactory, adjust the cooking time accordingly (see “Defrosting”).
1. In standby mode, press the ≡ button [11].
AUTO [19] lights up.
 2. Selecting the desired program: Use the rotary knob [15] (**A-05 to A-12**, see the following table).
 3. Press the **kg** button [18] or wait for 3 seconds.
The display [8] shows either
 - the minimum weight in grams (g) or
 - the minimum number of servings.This depends on the selected program.

4. Setting the weight of the food or the number of servings: Turn the rotary knob **15**.

5. Start the process: Press the **start/+30 sec** button **17**.

Display	Food/Function	Amount/Weight	Duration (minutes:seconds)	Output power
A-05	Heating up	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Vegetables	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Fish	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Meat	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Pasta	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Potatoes	1 piece	6:00	100 %
		2 pieces	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Soup	1 bowl	2:30	100 %
		2 bowls	4:00	
		3 bowls	6:00	

Application example 1:

Heat 200 ml of water:

- 1. Select the automatic program **A-05** (Heating up).
- 2. Use the rotary knob **15** to set the quantity of **200 g** (1 ml of water = 1 g of water).
- 3. **Start heating:**
Press the **start/+30 sec** button **17**.

Application example 2:

Cook 400 g of vegetables:

- 1. Select the automatic program **A-06** (Vegetables).

- 2. Use the rotary knob **15** to set a weight of **400 g**.
- 3. **Start cooking:**
Press the **start/+30 sec** button **17**.

Recalling the selected automatic menu

- After cooking has started, the remaining time is counting down in the display **8**.
- If you press the **≡** button **11**, the display **8** shows the selected programme number for 5 seconds. After that, the display shows the remaining time again.

● **Examples of use**

Cooking non-frozen food

Food	Quantity	Power (W)	Time (min)	Information
Fish fillet	400 g	700	10–15	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	560	5–10	Cut the vegetables into pieces. Add a little water. Stir the vegetables occasionally.
Potatoes	500 g	700	8–10	Cut the potatoes into pieces. Add a little water. Stir the potatoes occasionally.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100–300 g	560	1–5	Follow the dessert manufacturer's instructions.
Rice	100 g rice 250 ml water	560	15	Rinse the rice before cooking.
Meat loaf	600 g	700	23–28	Season the meat loaf, place it on a dish and cover the dish with a lid.

Cooking frozen food

Food	Quantity	Power (W)	Time (min)
Soup	400 ml	560	8–10
Stew	500 g	700	10–13
Side dishes (e.g. pasta)	500 g	700	8–10
Vegetables	300 g	560	8–10

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add flour, baking powder, caster sugar, and cocoa powder in a large, microwave-safe mug. Mix all ingredients.
2. Add an egg and mix all ingredients.
3. Add milk and vegetable oil. Add vanilla extract or another extract, if desired. Mix all ingredients until the mixture is smooth.
4. If desired, add chocolate chips, nuts, or raisins. Mix all ingredients.
5. Place the mug on the centre of the turntable . 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 . Cook the popcorn at 700 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
6. Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Breakfast potatoes

 25 min

 x 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

2	Medium-sized potatoes (peeled and sliced)
$\frac{1}{2}$	Onion (sliced)
$\frac{1}{4}$ tsp	Salt
$\frac{1}{8}$ tsp	Pepper
$\frac{1}{4}$ 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 . Cook the seasoned potatoes and onions at 700 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 560 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
$\frac{1}{2}$	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs

$\frac{1}{4}$ tsp	Pepper
$\frac{1}{4}$ 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 . Cook the meat loaf at 700 W for 18–23 minutes.
4. Meanwhile, mix the water, mustard, tomato ketchup, sugar, and parsley (optional) in a small bowl.
5. Once the meat loaf is cooked, drizzle the sauce over the meat loaf. Cover the dish with a lid.
6. Cook the meat loaf with sauce at 700 W for another 5 minutes.
7. Serve the meat loaf and enjoy!

● Salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

400 g	Salmon
$\frac{1}{2}$ tsp	Pepper
$\frac{1}{2}$ tsp	Salt
2 tsp	Water
$\frac{1}{4}$	Lemon

Preparation

1. If necessary, defrost the salmon (see "Defrosting").
2. Season the salmon with pepper and salt.
3. Place the salmon on a dish. Add water. Cover the dish with a lid.
4. Place the dish on the centre of the turntable **4**. Cook the salmon at 560 W for 7 minutes.
Alternatively, select automatic menu **A-07** (see "Automatic menu").
5. Add a little lemon juice before serving the salmon.

● Lemon garlic shrimp

 10 min

 x 1-2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

200 g	Shrimp (peeled and deveined)
2 cloves	Garlic (minced)
1	Lemon (juiced)
30 g	Butter
1 tsp	Parsley (chopped)
To taste	Salt and pepper

Preparation

1. Place the shrimp in a microwave-safe dish.
2. Add garlic, lemon juice, butter, salt and pepper.
3. Cover and place the dish in the microwave. Cook the shrimp at 700 W for 3 to 4 minutes, or until the shrimp are pink and cooked through.
4. Garnish with parsley and serve the dish over rice or pasta.

● Mac and cheese

 20 min

 x 1

Preparation time:	10 min
Cooking time:	20 min

Ingredients

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

Preparation

1. Cooking the macaroni:
 - In a microwave-safe bowl, combine the macaroni with the water.
 - Place the bowl on the turntable **4**.
 - Cook the macaroni at 700 W for 5 to 6 minutes, stirring the macaroni halfway.
2. Preparing the cheese sauce:
 - Melt the butter at 430 W for 2 minutes.
 - Stir in the flour and milk until the mixture is smooth and thickened.
 - Stir in the cheese, salt and pepper.
3. Combining macaroni and sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the macaroni are evenly coated.
4. Combine and serve: Microwave the dish at 700 W for 5 to 6 minutes, until the cheese is melted and creamy.

● Risotto

 23 min

 x 1-2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

200 g	Arborio rice
480 ml	Chicken or vegetable broth
120 ml	White wine (optional)
60 g	Parmesan cheese (grated)
80 g	Onion (chopped)
1 clove	Garlic (minced)

15 g	Butter
$\frac{1}{2}$ tsp	Salt
$\frac{1}{4}$ tsp	Pepper

Preparation

- Cooking the onion and garlic:
 - In a microwave-safe bowl, combine the chopped onion, the minced garlic and the butter.
 - Microwave the onion and the garlic at 700 W for 2 to 3 minutes until the onion is translucent.
- Cooking the rice:
 - Add arborio rice to the bowl and stir to coat with the butter mixture.
 - Add the broth and the white wine (if using).
 - Microwave the rice at 700 W for 10 to 12 minutes and stir the rice halfway.
 - The rice is ready when it is tender and creamy.
- Finishing the risotto:
 - Stir in the grated parmesan cheese.
 - Microwave the risotto at 700 W for 2 to 3 minutes to heat through.
 - Season with salt and pepper.

● Stuffed bell peppers

 23 min

 x 1–2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

2	Bell peppers
120 g	Rice (cooked)
120 g	Ground beef or turkey
120 ml	Tomato sauce
30 g	Cheddar and mozzarella cheese (shredded)
40 g	Onion (chopped)
$\frac{1}{2}$ tsp	Salt
$\frac{1}{2}$ tsp	Pepper
To taste	Herbs (optional)

Preparation

- Preparing the bell peppers:
 - Cut the tops off the bell peppers and remove the seeds.
 - Place the bell peppers in a microwave-safe dish.
- Cooking the filling:
 - In a microwave-safe bowl, combine the cooked rice, ground meat, tomato sauce, chopped onion and herbs (optional).
 - Microwave at 700 W for 4 to 5 minutes until the meat is cooked through.
- Stuffing and cooking the bell peppers:
 - Fill the bell peppers with the cooked mixture.
 - Top the bell peppers with shredded cheese.
 - Microwave the bell peppers at 700 W for 4 to 5 minutes until the bell peppers are tender and the cheese is melted.

● Eggplant parmesan

 20 min

 x 1–2

Preparation time:	5 min
Cooking time:	20 min

Ingredients

1	Eggplant (large, sliced into rounds)
240 ml	Marinara sauce
120 g	Mozzarella cheese (shredded)
60 g	Parmesan cheese
60 g	Breadcrumbs
1	Egg (beaten)
$\frac{1}{2}$ tsp	Salt
$\frac{1}{2}$ tsp	Pepper

Preparation

- Preparing the eggplant:
 - Dip the eggplant slices in the beaten egg, then coat with breadcrumbs.
 - Place the eggplant slices in a single layer on a microwave-safe plate.
- Cooking the eggplant:
 - Microwave the eggplant slices at 700 W for 5 to 6 minutes, turning them halfway.

- The eggplant slices are ready when they are tender and the breadcrumbs are golden.
3. Assembling the dish:
- In a microwave-safe dish, layer the marinara sauce, the cooked eggplant slices and the shredded mozzarella cheese.
 - Repeat the layers until all ingredients are used. End with a layer of mozzarella and parmesan cheese.
4. Microwave the dish at 700 W for 8 to 10 minutes until the cheese is melted and bubbly.

● **Cleaning and care**

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

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

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

NOTES:

- ☐ Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- ☐ Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- ☐ Do not use abrasive cleaning agents.
- ☐ **Housing:** Clean the product's housing with a damp cloth.
- ☐ **Cooking chamber:** Always keep the cooking chamber  clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.

- ☐ **Turntable:** Clean the turntable  regularly with warm, soapy water. You may also clean the turntable in a dishwasher.
- ☐ **Splashes and soiling:** Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door  (both sides)
 - Viewing window (both sides)
 - Door seals  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 . Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● **Cleaning program for cooking chamber**

 **NOTE:** The cleaning program allows you to soften splashes of food or spilt liquids by evaporating soapy water. This makes it easier to remove such contamination.

1. Add water and a few drops of washing-up liquid to a microwave-safe cup.
2. Place a non-metallic spoon in the cup to prevent sudden boiling.
3. Place the cup on the centre of the turntable . Close the door .
4. Press and hold   until   lights up and the value display  shows "5:00".
5. Press start/+30 sec button  to start the cleaning program.
6. When the program is finished: 4 beeps sound.  goes off.
7. Clean the cooking chamber  (see "Cleaning and care").

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
There is nothing in the display [8].	The mains plug [3] is not inserted into a mains power socket.	Check the mains plug [3].
	The mains power socket is defective.	Try another mains power socket.
	The display [8] is defective.	Contact the customer service department.
The product does not respond to pressing the buttons.	The child safety lock is activated.	Deactivate the child safety lock (see "Operation").
The product does not start cooking.	The door [6] is not properly closed.	Close the door [6].
The turntable [4] makes a loud noise when turning.	The turntable [4] is not correctly positioned on the turntable holder.	Position the turntable [4] correctly on the turntable holder.
	The rollers [4] and/or the floor of the cooking chamber [1] are unclean.	Clean the rollers [4] and the floor of the cooking chamber [1].
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department (see "Service").

● 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:



The product, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.



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 516807_2510/516809_2510/516811_2510) available as proof of purchase.

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

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

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

● **Service**

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

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

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

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



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	30
Einleitung	Seite	31
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	31
Lieferumfang	Seite	31
Teilebeschreibung	Seite	31
Technische Daten	Seite	32
Sicherheitshinweise	Seite	32
Grundprinzipien beim Garen in der Mikrowelle	Seite	37
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	Seite	38
Vor der ersten Verwendung	Seite	38
Produkt aufstellen	Seite	38
Zusammenbau	Seite	38
Bedienung	Seite	39
Standby-Modus	Seite	39
Uhr einstellen	Seite	39
Timer einstellen	Seite	39
Eingabevorgang abbrechen/beenden	Seite	39
Kindersicherung	Seite	40
Nahrungsmittel garen	Seite	40
Leistung auswählen	Seite	40
Garzeit einstellen	Seite	40
Garvorgang starten	Seite	41
Schnellstart	Seite	41
Garvorgang unterbrechen/beenden	Seite	41
Auftauen	Seite	41
Verzögerte Garfunktion	Seite	42
Speicherfunktion	Seite	42
Automatik-Menü	Seite	42
Anwendungsbeispiele	Seite	44

Rezepte	Seite	45
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite	45
Karamell-Popcorn	Seite	46
Frühstücks-Kartoffeln	Seite	46
Hackbraten	Seite	47
Lachs	Seite	47
Zitronen-Knoblauch-Garnelen	Seite	47
Makkaroni mit Käse	Seite	48
Risotto	Seite	48
Gefüllte Paprikaschoten	Seite	49
Auberginen mit Parmesan	Seite	49
Reinigung und Pflege	Seite	50
Reinigungsprogramm für den Garraum	Seite	50
Fehlerbehebung	Seite	51
Entsorgung	Seite	51
Garantie	Seite	52
Abwicklung im Garantiefall	Seite	53
Service	Seite	53

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

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

MIKROWELLE

● Einleitung

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt und darf nicht in medizinischen oder kommerziellen Bereichen verwendet werden.

- Für Schäden, die durch unsachgemäße Anwendung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Mikrowelle
- 1 Drehteller
- 1 Arretierung
- 1 Laufring
- 1 Programmübersicht-Label
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Quick-Start-Guide

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Garraum
- 2 Programm-Übersicht
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 5 Türeinheit (Türdichtung)
- 6 Tür
- 7 Verriegelung
- 8 Display
- 9 Mikrowellen-Leistungstasten
- 10 Taste  (Mikrowellenleistung/Reinigungsprogramm)
- 11 Taste  (Automatisches Auftauen/Garen)
- 12 Taste  (Speicher/Favorit)
- 13 Taste **stopp**  (Stopp-/Lösch-Funktion/Kindersicherung)
- 14 Taste  (Timer/Uhr)
- 15 Drehregler (Zeit/Gewicht/Programm)
- 16 Türöffner
- 17 Taste **start/+30 sec** (Start/Schnellstart)
- 18 Taste **kg** (Gewicht)

(Abb. B)

- 19 **AUTO** (Automatisches Garen)
- 20  (Timer)
- 21  (Kindersicherung)
- 22  (Reinigungsprogramm)

- 23 g (Gramm)
 24  (Verzögerung des Garvorgangs)
 25  (Auftauen)
 26  Balkenanzeige (Mikrowellenleistung)
 27  (Mikrowelle)

● Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 100 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	0,6 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2 450 MHz
Garraumvolumen:	20 Liter
Gewicht:	10 kg
Abmessungen:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Zertifizierung:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN 55011.
- Das Produkt ist standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
- Gruppe 2 = Das Produkt erzeugt zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Nahrungsmitteln.
- Gerät der Klasse B = Das Produkt ist für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet.



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! 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 einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

**WICHTIGE
SICHERHEITSANWEISUNGEN
SORGFÄLTIG LESEN UND
FÜR DEN WEITEREN
GEBRAUCH AUFBEWAHREN**

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

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

Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- ⚠ **WARNUNG!** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Produkt nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

- ⚠ **WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

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

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Produkts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Produkt ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;

- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen.
- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm freier Raum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Beim Erwärmen im Produkt sind metallische Behälter für Speisen und Getränke nicht zulässig. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Funken können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- und Papierbehältern muss das Produkt wegen der Möglichkeit einer Entzündung beaufsichtigt werden.
- Das Produkt ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Produkt abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Erwärmung von Getränken mit Mikrowellen kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen (Siedeverzug) führen, deshalb ist beim Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Das Produkt sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden (siehe „Reinigung und Pflege“).
- Mangelhafte Sauberkeit des Produkts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche

führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

- Das Produkt darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Produkt ist als freistehendes Produkt zu verwenden und darf nicht in Einbaumöbeln oder Ähnlichem eingebaut werden.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vor Inbetriebnahme des Produkts bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren.

⚠️ WARNUNG! Heiße Oberfläche! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie die heiße Oberfläche des Produkts nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein 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 wenn es 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 Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Aufstellhinweise

⚠️ ACHTUNG! Stellen Sie das Produkt nicht über einem Küchenherd oder einem sonstigen Hitze erzeugenden Gerät auf. Eine Aufstellung an einem solchen Ort könnte zur

Beschädigung des Produkts führen.

Bedienung

GEFAHR! Brandrisiko!

Entfernen Sie metallische Verschlüsse von den Verpackungen der Nahrungsmitteln, die Sie erhitzen wollen.

- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Betreiben Sie das Produkt niemals im Leerzustand.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Bedienen Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produkts auf.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.

Reinigung und Pflege

 **WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Reinigen Sie das Produkt stets nach der Verwendung, insbesondere die Türdichtungen, Hohlräume und angrenzenden Teile (siehe „Reinigung und Pflege“ für weitere Details).
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Lassen Sie das Leuchtmittel im Inneren des Produkts nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen.

FUNKSTÖRUNGEN BEI ANDEREN GERÄTEN

Der Betrieb des Produkts kann Störungen bei Ihrem Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten hervorrufen.

Falls solche Interferenzen auftreten sollten, lassen sie sich mit den folgenden Maßnahmen verringern oder ausschalten:

- Tür und Türdichtung des Produkts säubern.
- Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten. Produkt und den Empfänger räumlich trennen.
- Entfernen Sie das Produkt vom Empfänger.
- Stecken Sie das Produkt in eine andere Steckdose ein. Produkt und Empfänger sollten einen unterschiedlichen Zweig des Stromkreises in Anspruch nehmen.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENENERGIE

- Versuchen Sie nicht, das Produkt bei geöffneter Tür zu betreiben.
Der Betrieb bei geöffneter Tür kann zum Kontakt mit einer schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen.
Wichtig ist hierbei auch, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.

- Klemmen Sie keine Objekte zwischen die Tür. Sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.

● Grundprinzipien beim Garen in der Mikrowelle

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie diese bei Bedarf. Massiv zu lange gekochte Nahrungsmittel können beginnen zu rauchen oder sich zu entzünden.
- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittel gleichmäßig an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in möglichst gleich große Stücke. Die dicksten Stellen kommen in Randnähe.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Bedecken Sie die Nahrungsmittel während des Garens mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel. Der Deckel verhindert ein Spritzen und trägt außerdem dazu bei, dass Nahrungsmittel gleichmäßig gar werden.
- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie die Nahrungsmittel im Produkt einmal während der Zubereitung, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller durchgegart sind. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden. Sortieren Sie Nahrungsmittelteile, wie z. B. Hackbällchen, nach der halben Garzeit komplett um. Wenden Sie sie und platzieren Sie die Bällchen von der Mitte des Geschirrs an den Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Haut von Kartoffeln, Würstchen und ähnlichen Nahrungsmittel vor dem Kochen. Sie können sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Schale:** Ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien und ähnliche Nahrungsmittel vor dem Kochen einstechen.

- ❑ **Fett und 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 mit dem Produkt kann es zu einem zeitlich verzögerten Sprudeln kommen, wenn das Getränk kocht. Seien Sie deshalb vorsichtig beim Hantieren mit dem Gefäß, um plötzliches Sieden zu vermeiden:
Stellen Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in die Flüssigkeit, solange sie erhitzt wird.
Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen 20 Sekunden im Garraum **1** stehen, um unerwartetes Aufbrodeln zu vermeiden.
- ❑ **Popcorn:** Benutzen Sie zur Herstellung von Popcorn nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Kochgeschirr verwenden

- ⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Benutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- Das ideale Material für Mikrowellenherde ist mikrowellendurchlässig, lässt also die Energie durch den Behälter hindurch, um die Nahrungsmittel zu erwärmen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund dürfen keine Metallgefäße und kein Metallgeschirr verwendet werden.
- ❑ Verwenden Sie beim Erhitzen im Produkt keine Erzeugnisse aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Brände erzeugen können.
- Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Nahrungsmittel im Eckbereich leicht verkochen. Die nachstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirrs.

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

● Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (inklusive Schutzplatte und Klebeband im Garraum **1**). Überprüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe „Lieferumfang“).
2. Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Produkt aufstellen

- ⚠ **WARNUNG! Brandrisiko!** Dieses Produkt ist nicht für den Einbau in einen Küchenschrank geeignet. In geschlossenen Schränken ist die Belüftung des Produkts nicht ausreichend gewährleistet. Das Produkt kann beschädigt werden und es besteht Brandgefahr!
- ❑ Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche, die genug Abstand für die Be- und Entlüftung lässt.
- ❑ Halten Sie zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden einen Freiraum von mindestens 10 cm ein. Die Tür **6** muss sich vollständig öffnen lassen.
- ❑ Halten Sie über dem Produkt einen Freiraum von mindestens 20 cm ein.

● Zusammenbau

1. Setzen Sie die Arretierung **4** in der Mitte des Garraums **1** ein.
2. Legen Sie den Lauftring **4** auf die Lauffläche im Garraum **1**.

- Legen Sie den Drehteller **4** auf den Lauftring und die Arretierung. Der Drehteller muss richtig auf der Arretierung aufliegen.
- Verbinden Sie den Netzstecker **3** mit einer Steckdose. Im Display **8** leuchtet **1:01**. Ein Signalton ertönt.

● Bedienung

❶ HINWEISE:

- Bei der ersten Benutzung des Produkts kann ein schwacher Geruch vorhanden sein. Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung des Bereichs.
- Falls Sie eine Taste drücken, die bei der aktuellen Einstellung keine Funktion hat, ertönt ein doppelter Signalton.

● Standby-Modus

- Das Produkt schaltet automatisch in den Standby-Modus, sobald es an das Stromnetz angeschlossen wird.
- Wenn längere Zeit keine Taste gedrückt wird, schaltet das Produkt automatisch in den Standby-Modus.
- Im Standby-Modus werden im Display **8** die Uhrzeit und  **20** angezeigt.

● Uhr einstellen

- Verbinden Sie den Netzstecker **3** mit einer Steckdose. **1:01** und  **20** leuchten im Display **8**. Ein Signalton ertönt.
- Im Standby-Modus: Halten Sie die Taste  **14** 3 Sekunden lang gedrückt. Das 12-Stunden-Format ist ausgewählt. Das Display **8** zeigt **Hr 12 (Hr [„Hour“])**: Englisch = „Stunde“).
- Wechseln Sie mit dem Drehregler **15** zwischen **Hr 12** und **Hr 24**. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste  **14**.

Anzeige	Bedeutung
Hr 12	12-Stunden-Modus
Hr 24	24-Stunden-Modus

- Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Stunde ein. Die Stundenanzeige blinkt während der Einstellung. Drücken Sie die Taste  **14**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Minutenanzeige blinkt. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Minuten ein. Drücken Sie die Taste  **14**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

● Timer einstellen

❶ HINWEISE:

- Der Timer kann auf einen beliebigen Wert zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten eingestellt werden.
 - Die Timer-Funktion kann unabhängig vom Mikrowellenbetrieb verwendet werden.
 - Während des Countdowns: Drücken Sie die Taste **stop/** **13**, um den Timer jederzeit abzubrechen.
- Im Standby-Modus: Drücken Sie die Taste  **14**. Das Display **8** zeigt **00:00** an.
 - Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die gewünschte Zeit ein:

Einstellbare Zeit (Timer)	Zeitstufen
bis 5 Minuten	10-Sekunden-Schritte
von 5 bis 10 Minuten	30-Sekunden-Schritte
von 10 bis 30 Minuten	1-Minuten-Schritte
von 30 bis 95 Minuten	5-Minuten-Schritte

- Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die eingestellte Zeit läuft ab. Wenn der Timer abgelaufen ist: 3 Signaltöne ertönen.

● Eingabevorgang abbrechen/ beenden

- Eingabevorgang abbrechen: Drücken Sie die Taste **stop/** **13**. Das Produkt schaltet in den Standby-Modus.

Kindersicherung

HINWEIS: Aktivieren Sie diese Einstellung, um eine unbeaufsichtigte Inbetriebnahme des Produkts durch Kleinkinder und andere, nicht mit der Bedienung vertraute Personen, zu verhindern.

- ☐ **Kindersicherung aktivieren:** Halten Sie im Standby-Modus die Taste **stop/**  **13** gedrückt, bis ein Signalton ertönt.
 - Das Display **8** zeigt **SAFE** an.
 -  **21** leuchtet.
- ☐ **Kindersicherung deaktivieren:** Halten Sie die Taste **stop/**  **13** gedrückt, bis ein Signalton ertönt.
 - Das Display **8** zeigt nicht mehr **SAFE** an.
 -  **21** erlischt.
 - Ein Signalton ertönt.

Nahrungsmittel garen

WARNUNG! Brandrisiko! Benutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Produkt irreparabel beschädigen!

HINWEIS: Drücken Sie während des Garvorgangs eine beliebige Mikrowellen-Leistungstaste **9**. Das Display **8** zeigt einige Sekunden lang die aktivierte Leistungsstufe an.

Leistung auswählen

1. Drücken Sie im Standby-Modus die entsprechende Mikrowellen-Leistungstaste **9**, um die gewünschte Mikrowellenleistung auszuwählen.
 - Das Display **8** zeigt die ausgewählte Mikrowellenleistung an.
 -  **27** und der entsprechende Abschnitt der Balkenanzeige **26** leuchten.
2. Drücken Sie die Taste  **14** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis das Display **8** **00:00** anzeigt.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
4. Garvorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.
5. Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste **start/+30 sec** **17**, um die Garzeit jeweils um 30 Sekunden zu verlängern.

Display	Leistungsabgabe	Anwendung
	700 W	Nudeln, gefrorene Nahrungsmittel, Fisch, Kartoffeln, Popcorn
	560 W	Getränke, warme Milch, Wiederaufwärmen, Reis, Hackfleisch
	420 W	Eintopf, Brot aufwärmen
	280 W	Auftauen, Butter/Schokolade/Käse schmelzen
	140 W	Warmhalten, Speiseeis weichmachen

Garzeit einstellen

HINWEIS: Die maximale Garzeit für alle manuellen Programme beträgt 95 Minuten.

- ☐ Nachdem Sie das Garprogramm ausgewählt haben:
 - Drücken Sie die Taste  **14** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis das Display **8** **00:00** anzeigt.

- Drehen Sie den Drehregler **15** im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Garzeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen.

Einstellbare Zeit (Garzeit)	Zeitstufen
bis 5 Minuten	10-Sekunden-Schritte
von 5 bis 10 Minuten	30-Sekunden-Schritte

Einstellbare Zeit (Garzeit)	Zeitstufen
von 10 bis 30 Minuten	1-Minuten-Schritte
von 30 bis 95 Minuten	5-Minuten-Schritte

● Garvorgang starten

① HINWEIS:

- Wenn Sie die Leistung und die Garzeit eingestellt haben, können Sie den Garvorgang starten.
- Nach dem Start des Garvorgangs im Mikrowellenmodus erhöht jeder Druck auf die Taste **start/+30 sec** [17] die Garzeit um 30 Sekunden.

1. Garvorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** [17].
 - Der Garvorgang beginnt.
 - Die Zeit zählt rückwärts herunter.
 - Das Display [8] zeigt  [27] an.
2. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
 - **End** leuchtet im Display [8].
 - 3 Signaltöne ertönen.
3. Drücken Sie den Türöffner [16] oder öffnen Sie die Tür [6]. Das Produkt schaltet in den Standby-Modus.
Falls Sie nichts unternehmen, ertönen die 3 Signaltöne nach 2 Minuten erneut als Erinnerung.

● Schnellstart

① HINWEIS:

- Jeder Druck erhöht die Garzeit um 30 Sekunden.
- Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Drücken Sie im Standby-Modus die Taste **start/+30 sec** [17].
 - Das Display [8] zeigt **00:30** an.
 -  [27] und alle 3 Abschnitte der Balken-anzeige [26] leuchten.
 - Der Garvorgang beginnt bei voller Leistung.

● Garvorgang unterbrechen/beenden

- ① **HINWEIS:** Sie können einen laufenden Garvorgang jederzeit unterbrechen oder abbrechen.
 - **Garvorgang unterbrechen:** Drücken Sie die Taste **stop/**  [13] oder öffnen Sie die Tür [6].
 - Die noch verbleibende Zeit stoppt und blinkt.
 - Der Garvorgang ist unterbrochen.
 - **Garvorgang fortsetzen:** Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** [17]. Die Zeit läuft weiter ab.
 - **Garvorgang beenden:** Drücken Sie die Taste **stop/**  [13] 2×. Das Produkt schaltet in den Standby-Modus.

● Auftauen

- ① **HINWEIS:** Das Produkt verfügt über 4 Auftauprogramme, wie in der folgenden Tabelle dargestellt:

Code	Anwendung
A-01	Auftauen von Hackfleisch
A-02	Auftauen von Fleischstücken
A-03	Auftauen von Hähnchenteilen
A-04	Auftauen von Brot

- ① **HINWEIS:** Während des Auftauvorgangs erscheint im Display [8] die Meldung **turn**. Sie können den Vorgang unterbrechen und das Lebensmittel wenden. Erfolgt keine Aktion, läuft das Gerät bis zum Ablauf der Garzeit weiter.
1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  [11].
 - Das Display [8] zeigt **A-01** an.
 - **AUTO** [19] und  [25] leuchten.
 2. Stellen Sie mit dem Drehregler [15] das gewünschte Auftauprogramm (**A-01** bis **A-04**) ein.
 3. Drücken Sie die Taste **kg** [18] oder warten Sie 3 Sekunden lang.

Das Display **[8]** zeigt das Mindestgewicht in Gramm (g) an.

4. Stellen Sie mit dem Drehregler **[15]** das Gewicht des gefrorenen Lebensmittels ein.
5. Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **[17]**, um den Vorgang zu starten.

● Verzögerte Garfunktion

① HINWEIS: Das Produkt verfügt über eine verzögerte Garfunktion. Mit dieser Funktion können Sie eine Uhrzeit voreinstellen, zu der das Produkt mit einem voreingestellten Garvorgang beginnen soll. Die Zeitverzögerungs-Funktion ist weder bei der Auftaufunktion noch bei der Express-Garfunktion verfügbar.

1. Wählen Sie im Standby-Modus ein Garprogramm und eine Zeit aus.
2. Halten Sie die Taste  **[14]** 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Das Display **[8]** zeigt **00:00** an.
 -  **[24]** leuchtet.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler **[15]** die Stunden für die gewünschte Startzeit ein.
4. Drücken Sie die Taste  **[14]**, um die Einstellung zu bestätigen.
5. Stellen Sie mit dem Drehregler **[15]** die Minuten für die gewünschte Startzeit ein.
6. Zeitverzögertes Garen starten: Drücken Sie die Taste  **[14]**.
Das entsprechende Symbol für das Kochprogramm, die Zeitanzeige und  **[24]** leuchten.

Zeitverzögerungs-Einstellung löschen

1. Drücken und halten Sie die Taste  **[14]**. Die programmierte Startzeit wird angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste **stop/C** **[13]**. Die Einstellung wird gelöscht.

① HINWEISE:

- ☐ **Programmierte Uhrzeit ändern:**
Löschen Sie zunächst die alten Eingaben. Programmieren Sie dann die neuen Zeiten.
- ☐ Alle anderen Funktionen sind deaktiviert, solange die Zeitverzögerungs-Funktion aktiv ist.

● Speicherfunktion

① HINWEIS: Verwenden Sie die Speicherfunktion, um die Einstellungen für Ihr Lieblingsgericht zu speichern. So können Sie diese Einstellungen auf Tastendruck abrufen.

Einstellungen speichern/Speicher überschreiben

1. Drücken Sie die Taste  **[12]**.
 - Wenn Sie zuvor keine Einstellungen gespeichert haben: Das Display **[8]** zeigt **00:00** an.
 - Wenn Sie zuvor bereits Einstellungen gespeichert haben: Das Display **[8]** zeigt die gespeicherten Einstellungen an.
2. Geben Sie die entsprechenden Einstellungen ein (siehe „Leistung auswählen“).
3. Drücken Sie die Taste  **[12]**, um die Einstellungen zu speichern oder um den Speicher zu überschreiben.

Garen mit der Speicherfunktion

1. Drücken Sie die Taste  **[12]**.
Das Display **[8]** zeigt die gespeicherten Einstellungen an.
2. Garvorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **[17]**.

● Automatik-Menü

① HINWEISE:

- ☐ Die Automatikprogramme sind für frische Nahrungsmittel vorgesehen. Tiefgekühlte Nahrungsmittel werden mit den vorgegebenen Zeiten nicht gar. Tauen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel vorher mit dem Auftau-Programm auf (siehe „Auftauen“).
- ☐ Für Nahrungsmittel, die mit den Automatik-Menüs zubereitet werden sollen, ist es nicht notwendig, die Dauer des Garvorgangs und die Leistungsstufe einzugeben. Die Eingabe des Nahrungsmitteltyps und das Gewicht des Nahrungsmittels sind ausreichend.

Automatik-Menü starten

❗ HINWEISE:

- Das Ergebnis des automatischen Garvorgangs hängt von Faktoren wie den folgenden ab:
 - Form und Größe der Lebensmittel
 - gewünschter Gargrad bestimmter Lebensmittel
 - wie Sie die Lebensmittel in das Produkt legen
 - Wenn das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, passen Sie die Garzeit entsprechend an (siehe „Auftauen“).
1. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  **11**.

AUTO  leuchtet.

2. Gewünschtes Programm einstellen: Drehen Sie den Drehregler **15** (**A-05** bis **A-12**, siehe folgende Tabelle).
3. Drücken Sie die Taste **kg** **18** oder warten Sie 3 Sekunden lang.
Das Display **8** zeigt entweder
 - das Mindestgewicht in Gramm (g) oder
 - die Mindestanzahl an Portionen an.
 Das hängt vom ausgewählten Programm ab.
4. Gewicht der Lebensmittel oder die Anzahl der Portionen einstellen: Drehen Sie den Drehregler **15**.
5. Vorgang starten: Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.

Anzeige	Nahrungsmittel/ Funktion	Menge/ Gewicht	Dauer (Minuten : Sekunden)	Leistungs- abgabe
A-05	Aufwärmen	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Gemüse	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Fisch	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Fleisch	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	

Anzeige	Nahrungsmittel/ Funktion	Menge/ Gewicht	Dauer (Minuten : Sekunden)	Leistungs- abgabe
A-09	Nudeln	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Kartoffeln	1 Stück	6:00	100 %
		2 Stücke	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Suppe	1 Schale	2:30	100 %
		2 Schalen	4:00	
		3 Schalen	6:00	

Anwendungsbeispiel 1:

200 ml Wasser erhitzen:

1. Wählen Sie das automatische Programm **A-05** (Aufwärmen) aus.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** die Menge **200 g** ein (1 ml Wasser = 1 g Wasser).
3. **Erhitzen starten:**
Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.

Anwendungsbeispiel 2:

400 g Gemüse garen:

1. Wählen Sie das automatische Programm **A-06** (Gemüse) aus.

2. Stellen Sie mit dem Drehregler **15** das Gewicht **400 g** ein.
3. **Garvorgang starten:**
Drücken Sie die Taste **start/+30 sec** **17**.

Gewähltes Automatik-Menü aufrufen

- Nach Beginn des Garvorgangs wird die verbleibende Zeit im Display **8** heruntergezählt.
- Wenn Sie die Taste **≡** **11** drücken, zeigt das Display **8** die Nummer des ausgewählten Programms 5 Sekunden lang an. Danach zeigt das Display wieder die verbleibende Zeit an.

● Anwendungsbeispiele

Nicht gefrorene Nahrungsmittel garen

Nahrungs- mittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (min)	Information
Fischfilet	400 g	700	10–15	Geben Sie etwas Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	560	5–10	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie das Gemüse gelegentlich um.

Nahrungsmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (min)	Information
Kartoffeln	500 g	700	8–10	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie die Kartoffeln gelegentlich um.
Dessert (z. B. Pudding, Cupcake)	100–300 g	560	1–5	Folgen Sie den Anweisungen des Dessert-Herstellers.
Reis	100 g Reis 250 ml Wasser	560	15	Waschen Sie den Reis vor dem Garen.
Hackbraten	600 g	700	23–28	Würzen Sie den Hackbraten, legen Sie ihn auf einen Teller und decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.

Gefrorene Nahrungsmittel garen

Nahrungsmittel	Menge	Leistung (W)	Zeit (min)
Suppe	400 ml	560	8–10
Eintopf	500 g	700	10–13
Beilagen (z. B. Nudeln)	500 g	700	8–10
Gemüse	300 g	560	8–10

● 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.

- Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
- Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Kuchen bei 700 W für 2 Minuten oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
- 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

- 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.
- Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Mais bei 700 W für 4 Minuten oder bis Sie kein „Popp“-Geräusch mehr hören.
- Karamell zubereiten: Geben Sie Zucker, Maissirup, Butter und Salz in eine große, mikrowellengeeignete Schüssel. Garen Sie die Mischung bei 700 W für 2 Minuten. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie bei 700 W für weitere 2 Minuten, bis viele Blasen aufsprudeln.

- 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 **4**. Garen Sie das Popcorn bei 700 W für 1 Minute. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
- Gießen Sie das heiße Karamell-Popcorn in ein Gefäß. Lassen Sie das Karamell-Popcorn 20 Minuten vollständig abkühlen. Brechen Sie das Karamell-Popcorn auseinander und genießen Sie es!

● 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

1. Geben Sie die Kartoffel- und Zwiebelscheiben in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
2. Würzen Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz. Mischen Sie alles gut durch und decken Sie die Schüssel ab.
3. Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie die gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln bei 700 W für 9 Minuten oder bis die Kartoffeln gar sind.
4. Geben Sie den Käse hinzu und garen Sie bei 560 W für 1 Minute.
5. 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
$\frac{1}{2}$	Zwiebel (gewürfelt)
1	Ei (verquirlt)
100 g	Paniermehl
$\frac{1}{4}$ TL	Pfeffer
$\frac{1}{4}$ TL	Salz

Zutaten (Soße)

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

Zubereitung

1. Vermischen Sie Rinderhack, Zwiebel, Ei, Paniermehl, Pfeffer und Salz.
2. Formen Sie den Hackbraten und legen Sie ihn auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
3. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Hackbraten bei 700 W für 18–23 Minuten.

4. Vermischen Sie in der Zwischenzeit Wasser, Senf, Tomaten-Ketchup, Zucker und Petersilie (optional) in einer kleinen Schüssel.
5. Sobald der Hackbraten gar ist, träufeln Sie die Soße über den Hackbraten. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.
6. Garen Sie den Hackbraten mit Soße bei 700 W für weitere 5 Minuten.
7. Servieren und genießen Sie den Hackbraten!

● Lachs

 28 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

400 g	Lachs
$\frac{1}{2}$ TL	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ TL	Salz
2 TL	Wasser
$\frac{1}{4}$	Zitrone

Zubereitung

1. Falls nötig, tauen Sie den Lachs auf (siehe „Auftauen“).
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 **4**. Garen Sie den Lachs bei 560 W für 7 Minuten.
Wählen Sie alternativ das Automatik-Menü **A-07** (siehe „Automatik-Menü“).
5. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, bevor Sie den Lachs servieren.

● Zitronen-Knoblauch-Garnelen

 10 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	10 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie die Garnelen in eine mikrowellene geeignete Schüssel.
2. Fügen Sie Knoblauch, Zitronensaft, Butter, Salz und Pfeffer hinzu.
3. Decken Sie die Schüssel ab und stellen Sie sie in die Mikrowelle. Garen Sie die Garnelen bei 700 W 3 bis 4 Minuten lang, bis sie rosa und durchgegart sind.
4. Garnieren Sie mit Petersilie und servieren Sie das Gericht mit Reis oder Nudeln.

Makkaroni mit Käse

 20 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	20 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Makkaroni zubereiten:
 - Geben Sie die Makkaroni zusammen mit dem Wasser in eine mikrowellene geeignete Schüssel.
 - Stellen Sie die Schüssel auf den Drehteller **4**.

- Garen Sie die Makkaroni bei 700 W 5 bis 6 Minuten lang und rühren Sie sie nach der Hälfte der Zeit um.
2. Käsesauce zubereiten:
 - Lassen Sie die Butter bei 430 W 2 Minuten lang schmelzen.
 - Rühren Sie Mehl und Milch unter, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.
 - Rühren Sie Käse, Salz und Pfeffer unter.
 3. Pasta und Soße vermengen: Geben Sie die gekochten Makkaroni zur Käsesoße und rühren Sie um, bis die Pasta gleichmäßig mit Soße überzogen ist.
 4. Vermischen und servieren: Erhitzen Sie das Gericht bei 700 W 5 bis 6 Minuten lang in der Mikrowelle, bis der Käse geschmolzen und cremig ist.

Risotto

 23 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch garen:
 - Vermengen Sie die gehackte Zwiebel, den gehackten Knoblauch und die Butter in einer mikrowellene geeigneten Schüssel.
 - Garen Sie die Zwiebel und den Knoblauch bei 700 W 2 bis 3 Minuten lang in der Mikrowelle, bis die Zwiebel glasig ist.

2. Reis kochen:
 - Geben Sie den Arborio-Reis in die Schüssel und vermengen Sie ihn mit der Buttermischung.
 - Fügen Sie Brühe und Weißwein (falls verwendet) hinzu.
 - Garen Sie den Reis bei 700 W 10 bis 12 Minuten lang in der Mikrowelle und rühren Sie dabei den Reis nach der Hälfte der Zeit um.
 - Der Reis ist fertig, wenn er weich und cremig ist.
3. Risotto fertigstellen:
 - Rühren Sie den geriebenen Parmesankäse unter.
 - Erhitzen Sie das Risotto bei 700 W 2 bis 3 Minuten lang in der Mikrowelle.
 - Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

● Gefüllte Paprikaschoten

 23 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

2	Paprika
120 g	Reis (gekocht)
120 g	Rinder- oder Putenhackfleisch
120 ml	Tomatensauce
30 g	Cheddar- und Mozzarella-Käse (gerieben)
40 g	Zwiebel (gehackt)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer
Nach Geschmack	Kräuter (optional)

Zubereitung

1. Paprika vorbereiten:
 - Schneiden Sie die Spitzen der Paprikaschoten ab und entfernen Sie die Kerne.

- Legen Sie die Paprikaschoten in eine mikrowellengeeignete Schüssel.

2. Füllung zubereiten:
 - Vermengen Sie den gekochten Reis, das Hackfleisch, die Tomatensauce, die gehackte Zwiebel und die Kräuter (optional) in einer mikrowellengeeigneten Schüssel.
 - Garen Sie bei 700 W 4 bis 5 Minuten lang in der Mikrowelle, bis das Fleisch durchgebraten ist.
3. Paprika füllen und garen:
 - Füllen Sie die Paprikaschoten mit der gekochten Mischung.
 - Bestreuen Sie die Paprikaschoten mit geriebenem Käse.
 - Garen Sie den Paprika bei 700 W 4 bis 5 Minuten lang in der Mikrowelle, bis die Paprikaschoten weich sind und der Käse geschmolzen ist.

● Auberginen mit Parmesan

 20 min

 x 1–2

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	20 min

Zutaten

1	Aubergine (groß, in Scheiben geschnitten)
240 ml	Marinara-Sauce
120 g	Mozzarella-Käse (gerieben)
60 g	Parmesan-Käse
60 g	Paniermehl
1	Ei (geschlagen)
½ TL	Salz
½ TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Aubergine vorbereiten:
 - Tauchen Sie die Auberginenscheiben in das geschlagene Ei und panieren Sie diese anschließend mit Paniermehl.

- Legen Sie die Auberginenscheiben in einer einzigen Schicht auf einen mikrowellen-geeigneten Teller.
- 2. Aubergine garen:
 - Garen Sie die Auberginenscheiben bei 700 W 5 bis 6 Minuten lang in der Mikrowelle, wenden Sie diese dabei einmal.
 - Die Auberginenscheiben sind fertig, wenn sie weich sind und das Paniermehl goldbraun ist.
- 3. Gericht zubereiten:
 - Schichten Sie die Marinara-Sauce, die gekochten Auberginenscheiben und den geriebenen Mozzarella-Käse in einer mikrowellengeeigneten Schüssel.
 - Wiederholen Sie die Schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Enden Sie mit einer Schicht Mozzarella und Parmesankäse.
- 4. Garen Sie das Gericht bei 700 W für 8 bis 10 Minuten in der Mikrowelle, bis der Käse geschmolzen ist und Blasen wirft.

● **Reinigung und Pflege**

⚠ GEFAHR! Stromschlagrisiko! Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! 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 ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

❗ HINWEISE:

- Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Nahrungsmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.
- Benutzen Sie keine Reinigungssprays und andere scharfe Putzmittel, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Oberflächen hervorrufen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.

- **Gehäuse:** Säubern Sie das Gehäuse des Produkts mit einem angefeuchteten Tuch.
- **Garraum:** Halten Sie den Garraum **1** stets sauber. Sollten Nahrungsmittelspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem angefeuchteten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nach, um Spülmittelreste zu entfernen.
- **Drehteller:** Spülen Sie den Drehteller **4** regelmäßig in warmer Seifenlauge. Sie können den Drehteller auch in einer Spülmaschine reinigen.
- **Spritzer und Verunreinigungen:** Entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Verunreinigungen mit einem angefeuchteten Tuch von den folgenden Teilen:
 - Tür **6** (beidseitig)
 - Sichtfenster (beidseitig)
 - Türdichtungen **5** und benachbarte Teile
- **Dunst:** Sollte sich in oder um die Außenseite der Tür **6** Dunst ablagern, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Hierzu kommt es, wenn das Produkt unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird.
- **Gerüche:** Beseitigen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser und dem Saft sowie der Schale einer Zitrone – in den Garraum **1**. Lassen Sie die Mischung 5 Minuten lang garen. Wischen Sie den Garraum aus und reiben Sie ihn mit einem weichen Lappen trocken.

● **Reinigungsprogramm für den Garraum**

- ❗ **HINWEIS:** Das Reinigungsprogramm ermöglicht es Ihnen, Lebensmittelspritzer oder verschüttete Flüssigkeiten durch Verdampfen von Seifenwasser aufzuweichen. So lassen sich solche Verunreinigungen leichter entfernen.
- 1. Geben Sie Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in eine mikrowellengeeignete Tasse.

2. Legen Sie einen nichtmetallischen Löffel in die Tasse, um plötzliches Aufkochen zu verhindern.
3. Platzieren Sie die Tasse in der Mitte des Drehtellers [4]. Schließen Sie die Tür [6].
4. Halten Sie  [10] gedrückt, bis  [22] aufleuchtet und das Display [8] „5:00“ anzeigt.
5. Drücken Sie die Taste start/+30 sec [17], um das Reinigungsprogramm zu starten.
6. Wenn das Programm beendet ist:
4 Signaltöne ertönen.  [22] erlischt.
7. Reinigen Sie den Garraum [1] (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
Das Display [8] zeigt nichts an.	Der Netzstecker [3] steckt nicht in der Netzsteckdose.	Kontrollieren Sie den Netzstecker [3].
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Probieren Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Display [8] ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Produkt reagiert nicht auf das Drücken von Tasten.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe „Bedienung“).
Das Produkt startet den Garvorgang nicht.	Die Tür [6] ist nicht richtig verschlossen.	Schließen Sie die Tür [6].
Der Drehteller [4] erzeugt beim Drehen laute Geräusche.	Der Drehteller [4] liegt nicht richtig auf der Arretierung.	Legen Sie den Drehteller [4] richtig auf die Arretierung.
	Der Laufring [4] und/oder der Boden des Garraums [1] sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring [4] und den Boden des Garraums [1].
Die Beleuchtung im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe „Service“).

● 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:



Das Produkt, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Gerät entsorgen

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Verreiber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Verreiber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

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

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

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

Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE Service Belgien

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Avertissements et symboles utilisés	Page 56
Introduction	Page 57
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 57
Contenu de l'emballage	Page 57
Description des pièces	Page 57
Données techniques	Page 58
Consignes de sécurité	Page 58
Principes de base lors de la cuisson aux micro-ondes	Page 63
Utilisation de récipients appropriés	Page 64
Avant la première utilisation	Page 64
Positionnement du produit	Page 64
Assemblage	Page 64
Fonctionnement	Page 65
Mode veille	Page 65
Réglage de l'heure	Page 65
Réglage la minuterie	Page 65
Interrompre/terminer la procédure de saisie	Page 66
Sécurité enfants	Page 66
Cuisson des aliments	Page 66
Sélection de la puissance	Page 66
Réglage du temps de cuisson	Page 66
Démarrage du processus de cuisson	Page 67
Démarrage rapide	Page 67
Interrompre/arrêter le processus de cuisson	Page 67
Décongélation	Page 67
Fonction de cuisson différée	Page 68
Fonction mémoire	Page 68
Menu automatique	Page 68
Exemple d'application	Page 70

Recettes	Page	71
Mug cake au chocolat	Page	71
Popcorn au caramel	Page	72
Pommes de terre au petit-déjeuner	Page	72
Pain de viande	Page	73
Saumon	Page	73
Crevettes au citron et à l'ail	Page	73
Macaronis au fromage	Page	74
Risotto	Page	74
Poivrons farcis	Page	75
Aubergines au parmesan	Page	75
Nettoyage et entretien	Page	76
Programme de nettoyage pour l'espace de cuisson	Page	76
Dépannage	Page	77
Mise au rebut	Page	77
Garantie	Page	78
Faire valoir sa garantie	Page	79
Service après-vente	Page	79

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi 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.	 Tension (courant alternatif)
		 Hertz (fréquence du secteur)
		 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.	 Ce produit est de la classe de protection I et doit être mis 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.	 Va au lave-vaisselle :  Plateau tournant
	Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.	 Consignes de sécurité  Instructions de manipulation

FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

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



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● 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 uniquement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé dans un contexte médical ou commercial.

- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages causés par une utilisation illicite.

● Contenu de l'emballage

Vérifiez l'exhaustivité du contenu de l'emballage et si toutes les pièces du produit sont en parfait état après l'ouverture. Retirez 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 Étiquette « Aperçu du programme »
- 1 Mode d'emploi
- 1 Guide de démarrage rapide

● Description des pièces

(Fig. A)

- 1 Espace de cuisson
- 2 Aperçu du programme
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 4 Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage
- 5 Élément de porte (joint de porte)
- 6 Porte
- 7 Verrouillage
- 8 Écran
- 9 Touches de puissance micro-ondes
- 10 Touche (puissance du micro-ondes/programme de nettoyage)
- 11 Touche (décongélation/cuisson)
- 12 Touche (mémoire/favori)
- 13 Touche **stop**/ (fonction arrêt/effacement/sécurité enfants)
- 14 Touche (minuterie/heure)
- 15 Bouton rotatif (temps/poids/programme)
- 16 Ouvre-porte
- 17 Touche **start/+30 sec** (démarrer/démarrage rapide)
- 18 Touche **kg** (poids)

(Fig. B)

- 19 **AUTO** (cuisson automatique)
- 20 (minuterie)
- 21 (sécurité enfants)

- 22  (programme de nettoyage)
 23 **g** (gramme)
 24  (cuisson différée)
 25  (décongélation)
 26 Affichage à barres (puissance du microondes)
 27  (four à micro-ondes)

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1 100 W
Puissance absorbée en mode veille :	0,6 W
Classe de protection :	I
Puissance de sortie :	700 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	20 litres
Poids :	10 kg
Dimensions :	446 mm × 241 mm × 338 mm
Certification :	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Ce produit est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011.
- Le produit est identifié comme appareil du groupe 2, classe B, conformément à la norme.
- 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 !

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

- Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de

8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant une expérience et des connaissances réduites, seulement s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité du produit et ont compris les risques encourus. 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. Les enfants qui ont moins de 8 ans doivent être tenus hors de la portée du produit et du cordon d'alimentation.

⚠ 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 toute personne autre qu'une personne qualifiée, d'effectuer un quelconque travail de maintenance ou de réparation nécessitant l'enlèvement de la carcasse qui assure la

protection contre l'irradiation par l'énergie micro-ondes.

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

- Si le cordon d'alimentation de ce produit est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ce produit est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et domaines similaires tels que :
 - Dans les cuisines pour le personnel de magasins, les bureaux et autres domaines commerciaux ;
 - Dans les propriétés agricoles ;
 - Dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour la clientèle
 - Dans les chambres d'hôtes.
- Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.
- Seulement des ustensiles appropriés pour une utilisation

dans des fours à micro-ondes doivent être utilisés.

- Il est interdit d'utiliser dans le produit des contenants métalliques pour réchauffer des aliments et boissons. 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 !
 - Lorsque des aliments sont réchauffés dans des matériaux tels que des récipients en plastique ou en papier, le produit doit être surveillé en raison de la possibilité de déclenchement d'un incendie.
 - Le produit est destiné à réchauffer des aliments et boissons. La déshydratation d'aliments ou le séchage de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons de nettoyage humides, etc. peuvent provoquer des blessures, des ignitions ou un incendie.
 - En cas de développement de fumée, éteignez le produit ou débranchez la fiche ;
- maintenez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.
 - Le réchauffage par micro-ondes de boissons peut entraîner une pré-ébullition non visible qui peut se développer à tout moment (retard à l'ébullition) c'est pourquoi la manipulation de récipients doit toujours être faite avec beaucoup de prudence.
 - 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 ou des œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans des fours à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après que le réchauffage aux micro-ondes soit terminé.
 - Le produit doit être nettoyé régulièrement et les restes de nourriture doivent être enlevés (voir « Nettoyage et entretien »).
 - Une propreté défectueuse du produit peut entraîner la destruction de la surface, ce qui affecte sa durée de vie et peut

éventuellement provoquer des situations dangereuses.

- Le produit ne doit pas être nettoyé avec un appareil à vapeur.
- Le produit ne doit pas être installé dans des meubles encastrés ou endroits similaires et est à utiliser dans un espace non confiné.

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.

⚠ AVERTISSEMENT ! Surface chaude ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas la surface chaude du produit durant ou juste après l'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 aucun 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 de 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.

Remarques sur le positionnement

⚠ ATTENTION ! Il est interdit de placer le produit sur une cuisinière ou tout autre appareil générant de la chaleur. L'installation dans un tel endroit pourrait endommager le produit.

Fonctionnement

DANGER ! Risque

d'incendie ! Retirez les fermetures en métal de l'emballage des aliments que vous souhaitez réchauffer.

- 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, plaques électriques, four, etc.). Utilisez le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit.
- Ce produit n'est pas conçu pour fonctionner avec un programmateur externe ou un système de commande à distance séparé.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT !

Risque de blessures !

Avant de nettoyer le produit, débranchez-le de l'alimentation électrique.

- 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, les projections et l'égouttement d'eau.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours le produit, en particulier les joints de porte, les cavités et les pièces adjacentes (voir « Nettoyage et entretien » pour plus de détails).
-  Ne retirez pas la plaque en mica gris clair placé dans le four servant à protéger le magnétron dans l'espace de cuisson.
- Faites remplacer l'ampoule à l'intérieur du produit seulement par du personnel qualifié.

INTERFÉRENCE RADIO AVEC D'AUTRES APPAREILS

Le fonctionnement de ce produit peut provoquer des interférences avec votre radio, votre télévision ou tout autre appareil similaire. Si de telles interférences se produisent, prenez les mesures

suivantes afin de les réduire ou de les arrêter :

- Nettoyage de la porte du produit et de son joint.
- Réorientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
Changement de place du produit et du récepteur.
- Eloignement du produit hors de la portée du récepteur.
- Branchement du produit sur une autre prise. Le produit et le récepteur doivent occuper chacun une branche différente du circuit électrique.

MESURES DE PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UN CONTACT EXCESSIF AVEC L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

- N'essayez pas de faire fonctionner le produit avec la porte ouverte.
Le fonctionnement avec la porte ouverte peut entraîner un contact avec une dose nocive de rayonnement micro-ondes. Il est également important de ne pas casser ou manipuler les verrouillages de sécurité.
- Il est interdit de coincer des objets dans la porte. Veillez à ce qu'il n'y ait ni saleté ni résidu de produit de nettoyage

accumulé sur les surfaces d'étanchéité.

● Principes de base lors de la cuisson aux micro-ondes

- **Temps de cuisson :** Faites attention au temps de cuisson. Choisissez le temps de cuisson indiqué le plus court et prolongez-le si nécessaire. Des aliments beaucoup trop cuits peuvent commencer à fumer ou prendre feu.
- **Aliments :** Disposez la nourriture de manière uniforme. Coupez les aliments en morceaux si possible de la même taille. Les endroits les plus épais doivent être approchés du bord.
- **Couvrir les aliments :** Couvrez les aliments durant la cuisson avec un couvercle spécial micro-ondes. Le couvercle empêche les éclaboussures et aide également à cuire les aliments de manière uniforme.
- **Tourner les aliments :** Durant la préparation dans le produit, tournez les aliments une fois afin que des plats tels que du poulet ou des hamburgers cuisent plus rapidement. Les gros morceaux de nourriture, tels que un rôti, doivent être tournés au moins une fois.
À la moitié du temps de cuisson, répartissez de nouveau les aliments, tels que p. ex. les boulettes de viande. Tournez et déplacez les boulettes du centre du récipient vers le bord.
- **Aliments avec peau/écorce :** Percez la peau des pommes de terre, des saucisses et des aliments similaires avant la cuisson. Sinon, ils peuvent exploser.
- **Aliments à peau/écorce épaisse :** Percez les citrouilles, les pommes, les châtaignes et les aliments similaires avant de les cuire.
- **Graisse et 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 l'entrée en ébullition et peut provoquer un jaillissement retardé du liquide.

Par conséquent, faites attention lorsque vous manipulez le récipient afin d'éviter une entrée en ébullition soudaine :

Si possible, placez une tige en verre appropriée dans le liquide tant qu'il est chauffé.

Après le réchauffage, laissez le liquide reposer dans l'espace de cuisson **1** pendant 20 secondes afin d'éviter un bouillonnement inattendu.

- ☐ **Popcorn :** Utilisez uniquement du maïs spécial micro-ondes pour réaliser du popcorn.

● Utilisation de récipients appropriés

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

Il est interdit d'utiliser des objets métalliques lors de l'utilisation du produit. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes et provoque des étincelles. Cela peut conduire au déclenchement d'un feu et endommager irréparablement le produit !

- Le matériau idéal pour les fours à micro-ondes est perméable aux micro-ondes et laisse donc passer l'énergie à travers le récipient pour réchauffer les aliments. Les micro-ondes ne sont pas en mesure de pénétrer le métal. C'est pour cette raison que l'on ne peut utiliser ni récipient ni vaisselle métallique.
- ☐ N'utilisez pas de récipients en papier de recyclage pour réchauffer dans le produit. Ceux-ci peuvent contenir des fragments métalliques minuscules qui peuvent produire des étincelles et/ou déclencher des feux.
- Il est recommandé d'utiliser des plats plutôt ronds/ovales plutôt que carrés/rectangulaires, car les aliments dans les coins cuisent plus facilement. La liste suivante est présentée comme aide générale pour le choix de la vaisselle qui convient.

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes
Céramique résistante à la chaleur	Oui
Vaisselle en matière plastique (spéciale micro-ondes)	Oui
Papier absorbant	Oui
Plateau/plaque en métal	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'al	Non

● Avant la première utilisation

1. Retirez les matériaux d'emballage (y compris la plaque de protection et le ruban adhésif à l'intérieur de l'espace de cuisson **1**). Vérifiez l'exhaustivité de l'emballage (voir « Contenu de l'emballage »).
2. Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● 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 peut être endommagé et il existe un risque d'incendie !

- ☐ Afin de garantir la circulation de l'air et la ventilation, placez le produit sur une surface plane qui offre une distance suffisante des autres parois.
- ☐ Respectez un espace libre d'au moins 10 cm entre le produit et les parois tout autour. La porte **6** doit pouvoir être complètement ouverte.
- ☐ Conservez un espace libre au-dessus du produit d'au moins 20 cm.

● Assemblage

1. Placez le dispositif de blocage **4** au centre de l'espace de cuisson **1**.

- Placez l'anneau d'entraînement **4** sur la surface qui tournera dans l'espace de cuisson **1**.
- Positionnez le plateau tournant **4** sur l'anneau d'entraînement et le dispositif de blocage. Le plateau tournant doit être correctement enclenché sur le dispositif de blocage.
- Branchez la fiche secteur **3** sur une prise de courant. **1:01** apparaît à l'écran **8**. Un signal sonore retentit.

● Fonctionnement

① REMARQUES :

- Lors de la première utilisation du produit, une légère odeur peut apparaître. Veillez à avoir une aération suffisante à l'endroit où il est placé.
- Si vous appuyez sur une touche qui n'a pas de fonction avec le réglage actuel, un double signal sonore retentit.

● Mode veille

- Le produit se met automatiquement en mode veille dès qu'il est branché sur le secteur.
- Si vous n'appuyez sur aucune touche durant une période prolongée, le produit passe automatiquement en mode veille.
- En mode veille, l'heure et  **20** sont indiquées sur l'écran **8**.

● Réglage de l'heure

- Branchez la fiche secteur **3** sur une prise de courant. **1:01** et  **20** s'affichent à l'écran **8**. Un signal sonore retentit.
- En mode veille : Maintenez la touche  **14** enfoncée pendant 3 secondes. Le format de 12 heures est sélectionné. L'écran **8** affiche **Hr 12** (**Hr** [« Hour »] : Anglais = « Heure »).
- Utilisez le bouton rotatif **15** pour passer de **Hr 12** à **Hr 24**. Appuyez sur la touche  **14** pour valider.

Affichage	Signification
Hr 12	Mode 12 heures
Hr 24	Mode 24 heures

- Réglez l'heure grâce au bouton rotatif **15**. L'affichage des heures clignote pendant le réglage. Appuyez sur la touche  **14** pour valider votre sélection.
- L'affichage des minutes clignote. Réglez les minutes avec le bouton rotatif **15**. Appuyez sur la touche  **14** pour valider votre sélection.
- L'heure est maintenant réglée.

● Régler la minuterie

① 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.
 - Pendant le compte à rebours : Appuyez sur la touche **stop**/ **13** pour interrompre la minuterie à tout moment.
- En mode veille : Appuyez sur la touche  **14**. L'écran **8** affiche **00:00**.
 - Réglez le temps restant grâce au bouton rotatif **15** :

Durée réglable (minuterie)	Par palier
Jusqu'à 5 minutes	De 10 secondes en 10 secondes
De 5 à 10 minutes	De 30 secondes en 30 secondes
De 10 à 30 minutes	De 1 minute en 1 minute
De 30 à 95 minutes	De 5 minutes en 5 minutes

- Appuyez sur la touche **start/+30 sec** **17** pour valider votre sélection. Le temps réglé s'écoule. Lorsque la minuterie est arrivée à expiration : 3 signaux sonores retentissent.

● Interrompre/terminer la procédure de saisie

- Interrompre la procédure de saisie : Appuyez sur la touche **stop**/ **13**. Le produit passe en mode veille.

● Sécurité enfants

- ① **REMARQUE** : Activez ce réglage pour empêcher le démarrage involontaire du produit par de jeunes enfants et d'autres personnes non familiarisées avec sa manipulation.
- **Activer la sécurité pour enfants** : En mode veille, maintenez la touche **stop**/ **13** enfoncée jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.
 - L'écran **8** affiche **SAFE**.
 -  **21** s'allume.
- **Désactiver la sécurité pour enfants** : Maintenez la touche **stop**/ **13** enfoncée jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.
 - L'écran **8** n'affiche plus **SAFE**.
 -  **21** s'éteint.
 - Un signal sonore retentit.

● Cuisson des aliments

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**
Il est interdit d'utiliser des objets métalliques

lors de l'utilisation du produit. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes et provoque des étincelles. Cela peut conduire au déclenchement d'un feu et endommager irréparablement le produit !

- ① **REMARQUE** : Appuyez sur n'importe quelle touche de puissance du micro-ondes **9** pendant la cuisson. L'écran **8** affiche pendant quelques secondes le niveau de puissance activé.

● Sélection de la puissance

1. En mode veille, appuyez sur la touche de puissance du micro-ondes **9** correspondante pour sélectionner la puissance du micro-ondes souhaitée.
 - L'écran **8** affiche la puissance micro-ondes sélectionnée.
 -  **27** et la section correspondante de l'affichage à barres **26** sont allumées.
2. Appuyez sur la touche  **14** ou attendez 3 secondes que l'écran **8** indique **00:00**.
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif **15**. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
4. Démarrage du processus de cuisson : Appuyez sur la touche **start/+30 sec** **17**.
5. Pendant la cuisson, appuyez sur la touche **start/+30 sec** **17** pour prolonger le temps de cuisson de 30 secondes à chaque fois.

Écran	Puissance de sortie	Utilisation
	700 W	Pâtes, aliments congelés, poisson, pommes de terre, pop-corn
	560 W	Boissons, lait chaud, réchauffer, riz, viande hachée
	420 W	Potée, réchauffer le pain
	280 W	Décongeler, faire fondre du beurre/chocolat/fromage
	140 W	Maintenir au chaud, ramollir la crème glacée

● Réglage du temps de cuisson

- ① **REMARQUE** : Le temps de cuisson maximum pour tous les programmes manuels est de 95 minutes.
- Après avoir sélectionné le programme de cuisson :
 - Appuyez sur la touche  **14** ou attendez 3 secondes que l'écran **8** indique **00:00**.

- Tournez le bouton rotatif [15] dans ou contre le sens horaire pour régler le temps de 10 secondes à 95 minutes.

Durée réglable (temps de cuisson)	Par palier
Jusqu'à 5 minutes	De 10 secondes en 10 secondes
De 5 à 10 minutes	De 30 secondes en 30 secondes
De 10 à 30 minutes	De 1 minute en 1 minute
De 30 à 95 minutes	De 5 minutes en 5 minutes

● Démarrage du processus de cuisson

❗ REMARQUE :

- Si vous avez réglé la puissance et le temps de cuisson, vous pouvez démarrer le processus de cuisson.
- Une fois la cuisson lancée en mode micro-ondes, chaque pression sur la touche **start/+30 sec** [17] augmente le temps de cuisson de 30 secondes.

1. Démarrage du processus de cuisson : Appuyez sur la touche **start/+30 sec** [17].
 - Le processus de cuisson démarre.
 - Le compte à rebours défile.
 - L'écran [8] affiche [27].
2. Après l'expiration de la durée programmée :
 - **End** s'affiche à l'écran [8].
 - 3 signaux sonores retentissent.
3. Appuyez sur l'ouvre-porte [16] ou ouvrez la porte [6]. Le produit passe en mode veille. Si vous n'entrenez rien, 3 signaux sonores retentiront environ toutes les 2 minutes.

● Démarrage rapide

❗ REMARQUES :

- Chaque pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes.
- Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- Appuyez en mode veille sur la touche **start/+30 sec** [17].
 - L'écran [8] affiche **00:30**.
 - [27] et les 3 sections de l'affichage à barres [26] sont allumées.
 - La cuisson démarre à pleine puissance.

● Interrompre/arrêter le processus de cuisson

- ❗ **REMARQUE :** Vous pouvez interrompre ou annuler à tout moment une cuisson en cours.

- **Interrompre le processus de cuisson :** Appuyez sur la touche **stop** [13] ou ouvrez la porte [6].
 - Le temps restant s'arrête et clignote.
 - Le processus de cuisson est interrompu.
- **Poursuivre le processus de cuisson :** Appuyez sur la touche **start/+30 sec** [17]. Le compte à rebours reprend.
- **Arrêter le processus de cuisson :** Appuyez 2× sur la touche **stop** [13]. Le produit passe en mode veille.

● Décongélation

- ❗ **REMARQUE :** Le produit dispose de 4 programmes de décongélation, comme indiqué dans le tableau suivant :

Code	Utilisation
A-01	Décongélation de la viande hachée
A-02	Décongélation des morceaux de viande
A-03	Décongélation des morceaux de poulet
A-04	Décongélation du pain

- ❗ **REMARQUE :** Pendant le processus de décongélation, le message **turn** s'affiche à l'écran [8]. Vous pouvez interrompre le processus et retourner les aliments. Si aucune action n'est effectuée, l'appareil continue de fonctionner jusqu'à la fin du temps de cuisson.

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche [11].
 - L'écran [8] affiche **A-01**.
 - **AUTO** [19] et [25] s'allument.

- Réglez le programme de dégivrage souhaité (**A-01** à **A-04**) à l'aide du bouton rotatif [15].
- Appuyez une fois sur la touche **kg** [18] et attendez 3 secondes.
L'écran [8] affiche le poids minimum en grammes (g).
- Réglez le poids des aliments à décongeler à l'aide du bouton rotatif [15].
- Appuyez sur la touche **start/+30 sec** [17] pour démarrer le processus.

● Fonction de cuisson différée

❶ REMARQUE : Le produit dispose d'une fonction de cuisson différée. Cette fonction vous permet de prédéfinir une heure à laquelle le produit doit commencer une cuisson prédéfinie. La fonction de cuisson différée n'est disponible ni pour la fonction de décongélation ni pour la fonction de cuisson express.

- Sélectionnez un programme de cuisson et une durée en mode veille.
- Maintenez la touche  [14] enfoncée pendant 3 secondes.
– L'écran [8] affiche **00:00**.
–  [24] s'allume.
- Réglez les heures pour l'heure de démarrage souhaitée à l'aide du bouton rotatif [15].
- Appuyez sur la touche  [14] pour confirmer le réglage.
- Réglez les minutes pour l'heure de démarrage souhaitée à l'aide du bouton rotatif [15].
- Démarrer la cuisson différée : Appuyez sur la touche  [14].
Le symbole correspondant au programme de cuisson, l'affichage de l'heure et  [24] s'allument.

Supprimer le réglage de la temporisation

- Appuyez sur la touche  [14] et maintenez-la enfoncée. L'heure de démarrage programmée s'affiche.
- Appuyez sur la touche **stop**/ [13]. Le réglage est supprimé.

❶ REMARQUES :

- Modifier l'heure programmée :**
Supprimez d'abord les anciennes saisies.
Programmez ensuite les nouveaux horaires.
- Toutes les autres fonctions sont désactivées tant que la fonction de temporisation est active.

● Fonction mémoire

❶ REMARQUE : Utilisez la fonction de mémorisation pour enregistrer les réglages de votre plat préféré. Vous pouvez ainsi accéder à ces paramètres d'une simple pression sur une touche.

Enregistrer les paramètres/écraser la mémoire

- Appuyez sur la touche  [12].
– Si vous n'avez pas encore enregistré de paramètres : L'écran [8] affiche **00:00**.
– Si vous avez déjà enregistré des paramètres : L'écran [8] affiche les réglages enregistrés.
- Saisissez les paramètres correspondants (voir « Sélection de la puissance »).
- Appuyez sur la touche  [12] pour sauvegarder les réglages ou écraser la mémoire.

Cuisson avec la fonction mémoire

- Appuyez sur la touche  [12].
L'écran [8] affiche les réglages enregistrés.
- Démarrage du processus de cuisson :
Appuyez sur la touche **start/+30 sec** [17].

● Menu automatique

❶ REMARQUES :

- Les programmes automatiques sont prévus pour les aliments frais. Les aliments surgelés ne seront pas cuits avec la durée pré-réglée. Décongelez d'abord les aliments avec le programme de décongélation (voir « Décongélation »).
- Il n'est pas nécessaire de saisir la durée du processus de cuisson et le niveau de puissance pour préparer des aliments avec

les menus automatiques. La saisie du type d'aliment et son poids est suffisant.

Démarrer le menu automatique

① REMARQUES :

- Le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs tels que les suivants :
 - Forme et taille des aliments
 - Degré de cuisson souhaité pour certains aliments
 - La manière dont vous placez les aliments dans le produit
- Si le résultat n'est pas satisfaisant, ajustez le temps de cuisson en conséquence (voir « Décongélation »).

1. En mode veille, appuyez sur la touche **≡** **11**.
AUTO **19** s'allume.
2. Régler le programme souhaité : Tournez le bouton rotatif **15** (**A-05** à **A-12**, voir tableau suivant).
3. Appuyez sur la touche **kg** **18** et attendez 3 secondes.
L'écran **8** affiche soit
 - Le poids minimal en grammes (g) ou
 - Le nombre minimum de portions.
 Cela dépend du programme sélectionné.
4. Régler le poids des aliments ou le nombre de portions : Tournez le bouton rotatif **15**.
5. Lancer l'opération : Appuyez sur la touche **start/+30 sec** **17**.

Affichage	Aliment/fonction	Quantité/ poids	Durée (Minutes : Secondes)	Puissance de sortie
A-05	Réchauffage	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Légumes	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Poisson	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Viande	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	

Affichage	Aliment/fonction	Quantité/ poids	Durée (Minutes : Secondes)	Puissance de sortie
A-09	Pâtes	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Pommes de terre	1 morceau	6:00	100 %
		2 morceaux	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Soupe	1 récipient	2:30	100 %
		2 récipients	4:00	
		3 récipients	6:00	

Exemple d'utilisation 1 :

Faire chauffer 200 ml d'eau :

1. Sélectionnez le programme automatique **A-05** (réchauffer).
2. Réglez la quantité **200 g** (1 ml d'eau = 1 g d'eau) à l'aide du bouton rotatif **15**.
3. **Démarrer le réchauffement :**
Appuyez sur la touche **start/+30 sec** **17**.

2. Réglez le poids **400 g** à l'aide du bouton rotatif **15**.
3. **Démarrage du processus de cuisson :**
Appuyez sur la touche **start/+30 sec** **17**.

Appeler le menu automatique sélectionné

- Dès le début du processus de cuisson, le temps restant est décompté sur l'écran **8**.
- Lorsque vous appuyez sur la touche **≡ 11**, l'écran **8** affiche le numéro du programme sélectionné pendant 5 secondes. Ensuite, l'écran affiche à nouveau le temps restant.

Exemple d'utilisation 2 :

Cuire 400 g de légumes :

1. Sélectionnez le programme automatique **A-06** (légumes).

● Exemple d'application

Cuire des aliments non congelés

Aliments	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Information
Filet de poisson	400 g	700	10-15	Ajoutez un peu d'eau et de jus de citron.
Légumes	250 g	560	5-10	Coupez les légumes en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez les légumes de temps en temps.
Pommes de terre	500 g	700	8-10	Coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez les pommes de terre de temps en temps.

Aliments	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)	Information
Dessert (p. ex. pudding, cupcake)	100-300 g	560	1-5	Suivez les instructions du fabricant de desserts.
Riz	100 g de riz 250 ml eau	560	15	Lavez le riz avant de le faire cuire.
Pain de viande	600 g	700	23-28	Assaisonnez le pain de viande, placez-le sur une assiette et couvrez l'assiette avec un couvercle.

Cuisson des aliments congelés

Aliments	Quantité	Puissance (W)	Temps (min)
Soupe	400 ml	560	8-10
Ragoût	500 g	700	10-13
Accompagnements (par ex. pâtes)	500 g	700	8-10
Légumes	300 g	560	8-10

● Recettes

● Mug cake au chocolat

 7 min

 x 1

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Mettez la farine, la levure chimique, le sucre granulé et la poudre de cacao dans une grande tasse qui va au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients.
2. Ajoutez un œuf et mélangez tous les ingrédients.
3. Ajoutez le lait et l'huile végétale. Si vous le souhaitez, ajoutez de l'extrait de vanille ou un autre extrait. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
4. Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des noix ou des raisins secs. Mélangez tous les ingrédients.
5. Placez la tasse au centre du plateau tournant **4**. Faites cuire le gâteau à 700 W pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau cesse de monter et soit cuit.
6. 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

1. 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.
2. Placez le sac au centre du plateau tournant **[4]**. Faites cuire le maïs à 700 W pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que vous n'entendiez plus de « pop ».
3. Préparation du caramel : Mettez le sucre, le sirop de maïs, le beurre et le sel dans un grand saladier allant au micro-ondes. Faites cuire le mélange à 700 W pendant 2 minutes. Remuez le mélange et faites-le cuire à 700 W pendant encore 2 minutes, jusqu'à ce que de nombreuses bulles apparaissent.
4. 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 popcorn dans le sac. Pour enrober le popcorn, fermez le sac et secouez-le. Versez un autre tiers du caramel sur le popcorn. Fermez le sac en papier et secouez-le. Versez le reste du caramel sur le popcorn et secouez le sac une dernière fois.

5. Placez le sac au centre du plateau tournant **[4]**. Faites cuire le popcorn à 700 W pendant 1 minute. Pour sortir le sac en papier chaud et le secouer, portez des gants de cuisine.
6. Versez le maïs caramélisé chaud dans un récipient. Laissez refroidir complètement le maïs caramélisé pendant 20 minutes. Cassez le maïs caramélisé en morceaux et dégustez !

● 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 bol au centre du plateau tournant **[4]**. Faites cuire les pommes de terre et les oignons assaisonnés à 700 W pendant 9 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
4. Ajoutez le fromage et faites cuire à 560 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 . Faites cuire le pain de viande à 700 W pendant 18–23 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 à 700 W pendant 5 minutes supplémentaires.
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 »).
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 . Faites cuire le saumon à 560 W pendant 7 minutes.
Vous pouvez également sélectionner le menu automatique **A-07** (voir « Menu automatique »).
5. Ajoutez un peu de jus de citron avant de servir le saumon.

● Crevettes au citron et à l'ail

 10 min

 × 1–2

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	10 min

Ingrédients

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

Préparation

1. Placez les crevettes dans un bol adapté au micro-ondes.
2. Ajoutez l'ail, le jus de citron, le beurre, le sel et le poivre.
3. Couvrez le bol et placez-le dans le micro-ondes. Faites cuire les crevettes à 700 W pendant 3-4 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient roses et cuites.
4. Garnissez de persil et servez le plat avec du riz ou des pâtes.

● Macaronis au fromage

 20 min

 × 1

Temps de préparation :	10 min
Temps de cuisson :	20 min

Ingrédients

100 g	Macaronis coudés
120 ml	Eau
60 ml	Lait
20 g	Farine universelle
20 g	Beurre
60 g	Fromage cheddar et mozzarella
½ c. à c.	Sel
¼ c. à c.	Poivre

Préparation

1. Préparation des macaronis :
 - Mettez les macaronis et l'eau dans un plat allant au micro-ondes.
 - Placez un bol sur le plateau tournant **4**.
 - Faites cuire les macaronis à 700 W pendant 5 à 6 minutes et mélangez à mi-cuisson.
2. Préparer la sauce au fromage :
 - Faites fondre le beurre à 430 W pendant 2 minutes.
 - Incorporez la farine et le lait jusqu'à obtenir un mélange lisse et épais.
 - Ajoutez le fromage, le sel et le poivre.
3. Mélanger la sauce avec les pâtes : Ajoutez les macaronis cuits à la sauce au fromage

et remuez jusqu'à ce que les pâtes soient uniformément recouvertes.

4. Mélanger et servir : Faites chauffer le plat au micro-ondes à 700 W pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et crémeux.

● Risotto

 23 min

 × 1-2

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Faire cuire l'oignon et l'ail :
 - Mélangez l'oignon haché, l'ail haché et le beurre dans un bol adapté au micro-ondes.
 - Faites cuire l'oignon et l'ail au micro-ondes à 700 W pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
2. Cuire le riz :
 - Versez le riz Arborio dans le saladier et mélangez-le avec le mélange au beurre.
 - Ajoutez le bouillon et le vin blanc (si vous en utilisez).
 - Faites cuire le riz au micro-ondes à 700 W pendant 10 à 12 minutes, en remuant à mi-cuisson.
 - Le riz est prêt lorsqu'il est tendre et crémeux.
3. Finir de préparer le risotto :
 - Incorporez le parmesan râpé.

- Faites chauffer le risotto au micro-ondes à 700 W pendant 2 à 3 minutes.
- Salez et poivrez.

● Poivrons farcis

 23 min

 x 1-2

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Préparer les poivrons :
 - Coupez les extrémités des poivrons et retirez les graines.
 - Placez les poivrons dans un bol adapté au micro-ondes.
2. Préparer la garniture :
 - Mélangez le riz cuit, la viande hachée, la sauce tomate, l'oignon haché et les herbes (facultatif) dans un bol adapté au micro-ondes.
 - Faites cuire au micro-ondes à 700 W pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
3. Farcir les poivrons et les cuire :
 - Remplissez les poivrons avec le mélange cuit.
 - Saupoudrez les poivrons de fromage râpé.

- Faites cuire les poivrons au micro-ondes à 700 W pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que le fromage soit fondu.

● Aubergines au parmesan

 20 min

 x 1-2

Temps de préparation :	5 min
Temps de cuisson :	20 min

Ingrédients

1	Aubergine (grande, coupée en tranches)
240 ml	Sauce marinara
120 g	Mozzarella (râpée)
60 g	Parmesan
60 g	Chapelure
1	Œuf (battu)
½ c. à c.	Sel
½ c. à c.	Poivre

Préparation

1. Préparer l'aubergine :
 - Trempez les tranches d'aubergine dans l'œuf battu, puis panez-les avec la chapelure.
 - Disposez les tranches d'aubergine en une seule couche sur une assiette adaptée au micro-ondes.
2. Cuisson des aubergines :
 - Faites cuire les tranches d'aubergine au micro-ondes à 700 W pendant 5 à 6 minutes, en les retournant une fois.
 - Les tranches d'aubergine sont prêtes lorsqu'elles sont tendres et que la chapelure est dorée.
3. Préparation du plat :
 - Dans un plat adapté au micro-ondes, disposez en couches la sauce marinara, les tranches d'aubergines cuites et la mozzarella râpée.

- Répétez les couches jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Terminez par une couche de mozzarella et de parmesan.
4. Faites cuire le plat au micro-ondes à 700 W pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et forme des bulles.

● **Nettoyage et entretien**

DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de l'alimentation électrique.

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 composants électriques du produit dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

REMARQUES :

- Nettoyez le produit dès qu'il a refroidi. Une fois que des restes de nourriture sont secs, ils ne sont pas faciles à enlever.
- N'utilisez pas de sprays de nettoyage ou d'autres produits de nettoyage puissants car ils pourraient causer des taches, des traînées ou un changement d'apparence des surfaces.
- Il est interdit d'utiliser des produits abrasifs.
- **Carcasse :** Nettoyez la carcasse du produit avec un chiffon humide.
- **Espace de cuisson :** Conservez toujours l'espace de cuisson  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, versez un peu de liquide vaisselle doux sur votre chiffon. Essuyez ensuite avec un chiffon humide afin d'éliminer tout résidu de détergent.
- **Plateau tournant :** Rincez régulièrement le plateau tournant  dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également nettoyer le plateau tournant au lave-vaisselle.
- **Éclaboussures et saletés :** Éliminez régulièrement les éclaboussures et les saletés

avec un chiffon humide en passant sur les pièces suivantes :

- Porte  (des deux côtés)
- Hublot (des deux côtés)
- Joints de porte  et pièces adjacentes

□ **Condensation :** Si un voile se forme à l'intérieur ou autour de la porte  à cause de la condensation, essuyez-le avec un chiffon doux. Cela se produit lorsque le produit est utilisé dans des conditions d'humidité élevée.

□ **Odeurs :** Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un plat profond spécial micro-ondes avec la valeur d'une tasse d'eau, additionnée d'un jus et du zeste d'un citron dans l'espace de cuisson . Laissez le mélange chauffer 5 minutes. Essuyez l'espace de cuisson et séchez-le avec un chiffon doux.

● **Programme de nettoyage pour l'espace de cuisson**

 **REMARQUE :** Le programme de nettoyage permet de ne pas faire trop des éclaboussures, jets de nourriture ou liquides renversés en évaporant l'eau savonneuse. Cela facilite l'élimination de cette contamination.

1. Ajoutez de l'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse allant au micro-ondes.
2. Afin d'éviter une ébullition soudaine, placez une cuillère non métallique dans la tasse.
3. Placez la tasse au centre du plateau tournant . Fermez la porte .
4. Appuyez et maintenez   enfoncé jusqu'à ce que  s'allume et que l'écran  indique « 5:00 ».
5. Pour lancer le programme de nettoyage, appuyez sur la touche start/+30 sec .
6. Une fois le programme terminé : 4 bips retentissent.  s'éteint.
7. Nettoyez l'espace de cuisson  (voir « Nettoyage et entretien »).

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions possibles
L'écran [8] n'affiche rien.	La fiche secteur [3] n'est pas correctement branchée dans la prise de courant.	Contrôlez la fiche secteur [3].
	La prise de courant est défectueuse.	Essayez une autre prise de courant.
	L'écran [8] est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.
Le produit ne réagit pas aux pressions sur les touches.	La sécurité pour enfants est activée.	Désactivez la sécurité pour enfants (voir « Fonctionnement »).
Le produit ne démarre pas le processus de cuisson.	La porte [6] n'est pas bien fermée.	Fermez bien la porte [6].
Le plateau tournant [4] produit de forts bruits en tournant.	Le plateau tournant [4] n'est pas correctement positionné sur son dispositif de blocage.	Placez correctement le plateau tournant [4] sur le dispositif de blocage.
	L'anneau d'entraînement [4] et/ou le fond de l'espace de cuisson [1] sont sales.	Nettoyez l'anneau d'entraînement [4] et le fond de l'espace de cuisson [1].
L'éclairage à l'intérieur du produit ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au Service après-vente (voir « Service après-vente »).

● Mise au rebut

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



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

Produit :



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

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

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	82
Inleiding	Pagina	83
Beoogd gebruik	Pagina	83
Leveringsomvang	Pagina	83
Onderdelenbeschrijving	Pagina	83
Technische gegevens	Pagina	84
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	84
Grondprincipes van het koken in de magnetron	Pagina	89
Daarvoor geschikt kookservies gebruiken	Pagina	89
Voor het eerste gebruik	Pagina	90
Product neerzetten	Pagina	90
Assemblage	Pagina	90
Bediening	Pagina	90
Standby-modus	Pagina	90
Tijd instellen	Pagina	90
Timer instellen	Pagina	91
Invoerproces afbreken/beëindigen	Pagina	91
Kinderbeveiliging	Pagina	91
Voedingsmiddelen garen	Pagina	91
Vermogen kiezen	Pagina	91
Bereidingstijd instellen	Pagina	92
Het bereidingsproces starten	Pagina	92
Snelstart	Pagina	92
Bereidingsproces onderbreken/beëindigen	Pagina	93
Ontdooien	Pagina	93
Uitgestelde gaarfunctie	Pagina	93
Geheugenfunctie	Pagina	94
Automatisch menu	Pagina	94
Voorbeeld van een toepassing	Pagina	96

Recepten	Pagina	97
Chocolade cupcake	Pagina	97
Karamel popcorn	Pagina	97
Ontbijtaardappelen	Pagina	98
Gehaktbrood	Pagina	98
Zalm	Pagina	99
Citroen-knoflookgarnalen	Pagina	99
Macaroni met kaas	Pagina	99
Risotto	Pagina	100
Gevulde paprika's	Pagina	100
Aubergine met Parmezaanse kaas	Pagina	101
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	101
Reinigingsprogramma voor de kookruimte	Pagina	102
Probleemoplossing	Pagina	102
Afvoer	Pagina	103
Garantie	Pagina	103
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	104
Service	Pagina	104

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In deze gebruiksaanwijzing en op de verpakking worden de volgende waarschuwingen gebruikt:

	GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.	V~	Spanning (wisselstroom)
		Hz	Hertz (netfrequentie)
		W	Watt
	WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.		Dit product is ingedeeld in beschermingsklasse I en moet geaard worden.
			Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
	VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.		Gevaar – Kans op elektrische schokken!
			Opgelet, heet oppervlak!
	OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.		Geschikt voor voedsel Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
	TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.		Geschikt voor de vaatwasmachine:  Draaiplateau
	Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.	 	Veiligheidsaanwijzingen Handelingsaanwijzingen

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.



Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op www.lidl-service.com. Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510 in te voeren.

● Beoogd gebruik

- Dit product is bestemd voor het opwarmen en bereiden van levensmiddelen. Gebruik het product niet voor andere doeleinden.
- Het product is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens en mag niet in de medische of commerciële sector worden gebruikt.
- Voor schade ontstaan door onjuist gebruik is de fabrikant niet aansprakelijk.

● Leveringsomvang

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

- 1 Magnetron
- 1 Draaiplateau
- 1 Vergrendeling
- 1 Loopring
- 1 Etiket met programmaoverzicht¹
- 1 Gebruiksaanwijzing
- 1 Quick-Start-Guide

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

- 1 Kookruimte
- 2 Programmaoverzicht
- 3 Aansluitsnoer met netstekker
- 4 Draaiplateau met loopring en vergrendeling
- 5 Deureenheid (deurafdichting)
- 6 Deur
- 7 Vergrendeling
- 8 Display
- 9 Magnetronvermogenstoetsen
- 10 Toets (magnetronvermogen/reinigingsprogramma)
- 11 Toets (automatisch ontdooien/garen)
- 12 Toets (geheugen/favoriet)
- 13 Toets (functie stoppen/wissen/ kinderslot)
- 14 Toets (timer/klok)
- 15 Draairegelaar (tijd/gewicht/programma)
- 16 Deuropener
- 17 Toets **start/+30 sec** (start/snelstart)
- 18 Toets **kg** (gewicht)

(Afb. B)

- 19 **AUTO** (automatisch koken)
- 20 (timer)
- 21 (kinderbeveiliging)
- 22 (reinigingsprogramma)
- 23 **g** (gram)
- 24 (vertraging in het koken)
- 25 (ontdooien)
- 26 Balkweergave (magnetronvermogen)
- 27 (magnetron)

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1100 W
Opgenomen vermogen in de standby-modus:	0,6 W
Beschermingsklasse:	I
Vermogensafgifte:	700 W
Magnetronfrequentie:	2450 Mhz
Volume kookruimte:	20 liter
Gewicht:	10 kg
Afmetingen:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Certificering:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Dit product voldoet aan de eisen van de Europese norm EN 55011.
- Dit product is conform de normen ingedeeld als apparaat behorend tot Groep 2, Klasse B.
- Groep 2 = Het product produceert voor de toepassing waarvoor het gebruikt wordt, hoogfrequente energie als elektromagnetische straling voor het met warmte behandelen van voedsel.
- Apparaat van klasse B = het product is geschikt voor huishoudelijk gebruik.



Veiligheids-aanwijzingen

MAAK U VÓÓR HET GEBRUIK VAN HET PRODUCT VERTROUWD MET ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN GEBRUIKSAANWIJZINGEN! 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! Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor materiële schade of persoonlijk letsel ontstaan door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidstips!

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR LATER GEBRUIK BEWAREN

- Dit product mag alleen worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke

vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn wat betreft veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren voortvloeien uit dat gebruik.

Kinderen mogen niet met het product spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd tenzij ze onder toezicht staan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het aansluitsnoer worden gehouden.

⚠ 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 gevaarlijk voor alle anderen, behalve voor een daarvoor opgeleid persoon, ongeacht ieder soort onderhoud of reparaties te verrichten waarvoor het verwijderen van een afdekking nodig is die vereist is voor bescherming tegen blootstelling aan energie van microgolfstraling.

⚠ WAARSCHUWING!

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

- Als het aansluitsnoer van dit product beschadigd wordt, moet dit door de fabrikant, zijn klantendienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Het apparaat is bestemd om in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen te worden gebruikt zoals bijvoorbeeld:
 - In keukens voor medewerkers in winkels, bureaus en andere commerciële instellingen;
 - In agrarische gebouwen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere onderkomens
 - In bed-and-breakfasts.
- Boven het product moet een ruimte van minstens 20 cm hoog worden vrijgehouden.
- Er mag alleen vaatwerk worden gebruikt dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
- Het is niet toegestaan om eten en drinken op te warmen in metalen containers.

Metaal reflecteert de magnetronstraling waardoor vonken kunnen ontstaan.

Vonken kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

- Vanwege brandgevaar mogen gerechten niet zonder toezicht in papieren en kunststofcontainers opgewarmd worden.
- Het product is bestemd voor het verwarmen van eten en drinken. Het afdrogen van eten of kleding en verwarming van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, natte poetsdoeken en vergelijkbare producten kan leiden tot verwondingen, brand of vuur.
- Als er rook vrijkomt, moet het product worden uitgezet of moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken. Daarbij moet de deur gesloten blijven om eventuele vlammen te verstikken.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan tot een vertraagd optredend koken leiden (kookvertraging) en daarom moet voorzichtig met de containers worden omgegaan.
- De inhoud van babyflessen en glazen met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.
- Eieren in de schaal of zeer hard gekookte eieren mogen niet in magnetronovens worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat het opwarmen door de microgolven is beëindigd.
- Het product moet regelmatig schoon worden gemaakt en etensresten moeten worden verwijderd (zie "Schoonmaken en onderhoud").
- Als het product niet goed wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken waardoor de gebruiksduur beïnvloed wordt en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
- Het product mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
- Het product moet vrijstaand worden gebruikt en mag niet in inbouwmeubels e.d. worden ingebouwd.

EXTRA VEILIGHEIDSTIPS

- Personen met een pacemaker moeten zich voordat ze het

product gaan gebruiken door de huisarts laten informeren over mogelijke risico's.

⚠ WAARSCHUWING! Heet oppervlak! Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak de hete oppervlakken van het product tijdens of onmiddellijk na gebruik niet aan.

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

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

- Het product mag niet gebruikt worden als het gevallen of zichtbaar beschadigd is.
- 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.

Tips voor het neerzetten

⚠ OPGELET! Plaats het product niet boven een keukenfornuis of een vergelijkbaar hitteproducerend apparaat. Plaatst u het product op een dergelijke plaats, dan kan het beschadigd worden.

Bediening

- ⚠ GEVAAR! Brandgevaar!** Verwijder de metalen sluitingen van de verpakkingen van die voedingsmiddelen, die u opwarmen wilt.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
 - Gebruik het product nooit als het leeg is.
 - Zet het product niet neer op hete oppervlakken (gashaard, elektrische kachel, oven, etc.). Gebruik het product op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
 - Plaats geen brandbaar materiaal in de buurt van het product.

- Dit product is niet bestemd om met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.

Schoonmaken en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor letsel!

Koppel het product los van het stroomnet voordat u het schoon gaat maken.

- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, waterdruppels en opspattend water.
- Reinig het product altijd na gebruik, met name de deurafdichtingen, holtes en aangrenzende delen (zie "Schoonmaken en onderhoud" voor nadere informatie).
-  Verwijder de lichtgrijze, glimmende afdekplaat die aangebracht is om de magnetische buizen in de kookruimte te beschermen.
- Laat de lamp binnenin het product alleen door

gekwalificeerd vakpersoneel vervangen.

RADIOSTORINGEN BIJ ANDERE APPARATEN

Gebruik van het product kan uw radio, TV of vergelijkbare apparaten storen.

Mocht dergelijke interferentie optreden, dan kunt u dat verminderen of voorkomen door de volgende maatregelen te nemen:

- Deur en deurafdichting schoonmaken.
- Ontvangstantenne van uw radio of TV opnieuw richten. Product en ontvanger bij elkaar uit de buurt zetten.
- Zet het product uit de buurt van de ontvanger.
- Sluit het product aan op een ander stopcontact. Het product en de ontvanger moeten worden aangesloten op verschillende elektrische groepen.

VEILIGHEIDSMATREGELEN OM OVERMATIG CONTACT MET MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

- Probeer het product niet te gebruiken als de deur van het product openstaat.

Gebruik met geopende deur kan leiden tot contact met een schadelijke dosis microgolfstraling.

Het is hierbij belangrijk dat u de veiligheidsvergrendelingen niet openbreekt of anderszins manipuleert.

- Klem geen voorwerpen tussen de deur. Zorg ervoor dat er zich geen verontreinigingen of restanten van schoonmaakmiddelen op de afsluitvlakken verzamelen.

● **Grondprincipes van het koken in de magnetron**

- **Bereidingstijd:** Let op de bereidingstijd. Kies de kortst aangegeven bereidingstijd en verleng die als dat nodig is. Veel te lang gekookte etenswaren kunnen gaan ruiken of verlichten op.
- **Voedingsmiddelen:** Spreid de voedingsmiddelen gelijkmatig uit. Snijd de voedingsmiddelen zoveel mogelijk in stukken van gelijke grootte. Leg de dikste stukken dicht bij de rand.
- **Voedingsmiddelen afdekken:** Bedek de voedingsmiddelen tijdens het koken met een voor de magnetron geschikte deksel. Dit deksel verhindert spatten en draagt er bovendien toe bij dat de voedingsmiddelen gelijkmatig gaar wordt.
- **Voedsel omkeren:** Draai de voedingsmiddelen tijdens hun bereiding in het product een keer om zodat gerechten zoals kippenpootjes of hamburgers sneller gaar zijn. Grote stukken voedsel zoals braadvlees, moeten minstens een keer omgedraaid worden.
Draai stukken van bepaalde gerechten, zoals bijv. gehaktballetjes, halverwege hun

bereidingstijd helemaal om. Draai ze om en plaats de balletjes niet meer midden in het serviesgoed maar aan de rand.

- **Voedsel met vel/schaal:** Prik gaatjes in de schil van aardappels en in velletjes van worst e.d. voordat u ze gaat bereiden. Anders kunnen zij uit elkaar spatten.
- **Voedingsmiddelen met dikke schaal:** In hele zucchini's, appels, kastanjes en vergelijkbare voedingsmiddelen voor het koken gaatjes prikken.
- **Vet en 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 met het hanteren van de beker om een plotseling koken te vermijden:
Zet, indien mogelijk, een glazen staafje in de vloeistof zolang deze verhit wordt. Laat de vloeistof, na verhit te zijn, 20 seconden in de kookruimte 1 staan om onverwacht opborrelen te vermijden.
- **Popcorn:** Gebruik om popcorn te maken alleen popcorn die geschikt is voor magnetronovens.

● **Daarvoor geschikt kookservies gebruiken**

WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik nooit metalen voorwerpen in het product. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor er vonken kunnen ontstaan. Dat kan brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

- Het ideale materiaal voor magnetronovens is doorlaatbaar voor microgolfstraling en laat dus energie door de container door om de voedingsmiddelen te verwarmen. Microgolven zijn niet in staat door metaal dringen. Daarom mogen geen metalen containers en geen metalen serviesgoed gebruikt worden.
- Gebruik bij het verhitten van producten geen producten van hergebruikt papier. Hier

kunnen kleine stukjes metaal inzitten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

- Het is verstandig om rond/ovalen kookgerei te gebruiken in plaats van hoekig/langwerpig omdat voedingsmiddelen in hoekjes gemakkelijk doorgekookt raken. Onderstaande lijst moet gezien worden als algemene hulp bij de keuze van het juiste kookgerei.

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

● Voor het eerste gebruik

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal (inclusief beschermplaat en plakband in de kookruimte **1**). Controleer of de levering volledig is (zie "Leveringsomvang").
2. Maak het product en alle hulpstukken schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

● 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 beschadigd worden en er bestaat brandgevaar!

- Zet het product op een horizontaal oppervlak en wel zo dat er voldoende ruimte is voor goede ventilatie.
- Houd tussen het product en de aangrenzende wanden een afstand aan van minimaal 10 cm. De deur **6** moet volledig geopend kunnen worden.

- Zorg voor een vrije ruimte van minimaal 20 cm boven het product.

● Assemblage

1. Plaats de vergrendeling **4** in het midden van de kookruimte **1**.
2. Leg de loopring **4** op het loopoppervlak in de kookruimte **1**.
3. Leg het draaiplateau **4** op de loopring en de vergrendeling. Het draaiplateau moet op de juiste wijze op de draaiplateauhouder liggen.
4. Steek de netstekker **3** in een stopcontact. Op het display **8** licht **1:01** op. U hoort een geluidssignaal.

● Bediening

❗ TIPS:

- Als het product voor het eerst gebruikt wordt, is het mogelijk dat er een lichte geur te ruiken is. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.
- Als u op een toets drukt die geen functie heeft bij de huidige instelling, klinkt een dubbele pieptoon.

● Standby-modus

- Het product schakelt automatisch over naar de stand-bymodus zodra het op de netspanning wordt aangesloten.
- Als er gedurende langere tijd niet op een toets wordt gedrukt, zet het product zich automatisch in de standby-modus.
- In de standby-modus worden in het display **8** de tijd en **20** weergegeven.

● Tijd instellen

1. Steek de netstekker **3** in een stopcontact. **1:01** en **20** verschijnen op het display **8**. U hoort een geluidssignaal.
2. In standby-modus: Houd de toets **14** 3 seconden lang ingedrukt. De 12-uursnotatie wordt gekozen. Op het display **8** wordt **Hr 12** (**Hr** ["Hour"] weergegeven: Engels = "uur").

- Gebruik de draairegelaar **15** om te schakelen tussen **Hr 12** en **Hr 24**. Druk op de toets **14** om te bevestigen.

Indicator	Betekenis
Hr 12	12-uursnotatie
Hr 24	24-uursnotatie

- Stel met de draairegelaar **15** het uur in. De uurweergave knippert tijdens het instellen. Druk op toets **14** om uw keuze te bevestigen.
- De minutenindicator knippert. Stel met de draairegelaar **15** de minuten in. Druk op toets **14** om uw keuze te bevestigen.
- De kloktijd is nu ingesteld.

● Timer instellen

① TIPS:

- De timer kan worden ingesteld op een willekeurige waarde tussen 10 seconden en 95 minuten.
 - De timerfunctie kan onafhankelijk van de werking van de magnetron worden gebruikt.
 - Tijdens het aftellen: Druk op de toets **stop/13** om de waarde te verhogen.
- In standby-modus: Druk op toets **14**. Het display **8** toont **00:00**.
 - Stel met de draairegelaar **15** de gewenste tijd in:

Instelbare tijd (timer)	Tijdstappen
Tot 5 minuten	In stappen van 10 seconden
Van 5 tot 10 minuten	In stappen van 30 seconden
Van 10 tot 30 minuten	In stappen van 1 minuut
Van 30 tot 95 minuten	In stappen van 5 minuut

- Druk op de toets **start/+30 sec 17** om de keuze te bevestigen. De ingestelde tijd verloopt.

Als de timer is afgelopen: Er klinken 3 geluidssignalen.

● Invoerproces afbreken/ beëindigen

- Invoerproces afbreken: Druk op toets **stop/13**. Het product schakelt over naar de standby-modus.

● Kinderbeveiliging

- TIP:** Activeer deze instelling om ingebruikname van het product door kleine kinderen en door personen die niet weten hoe zij het product moeten bedienen, te voorkomen tenzij die onder toezicht staan.
- Kinderbeveiliging aanzetten:** Houd in de standby-modus toets **stop/13** ingedrukt, totdat een piepsignaal is te horen.
 - Het display **8** toont **SAFE**.
 - 121** licht op.
- Kinderbeveiliging uitzetten:** Houd de toets **stop/13** ingedrukt totdat u een pieptoon hoort.
 - Het display **8** toont **SAFE** niet meer.
 - 121** gaat uit.
 - U hoort een geluidssignaal.

● Voedingsmiddelen garen

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

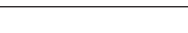
Gebruik nooit metalen voorwerpen in het product. Metaal reflecteert de microgolfstraling waardoor er vonken kunnen ontstaan. Dat kan brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

- TIP:** Druk tijdens het bereidingsproces op een willekeurige magnetronvermogenstoets **9**. Op het display **8** verschijnt een paar seconden lang de geactiveerde vermogensstand.

● Vermogen kiezen

- Druk in de standby-modus op de overeenkomstige magnetronvermogenstoets **9** om het magnetronvermogen te selecteren.

- Het display **[8]** toont het geselecteerde magnetronvermogen.
 -  **[27]** en de overeenkomstige secties van de balkweergave **[26]** lichten op.
2. Druk op toets  **[14]** of wacht 3 seconden, totdat de display **[8]** **00:00** weergeeft.
 3. Stel met de draairegelaar **[15]** de bereidingstijd in. De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.
 4. Bereidingsproces starten: Druk op de toets **start/+30 sec** **[17]**.
 5. Druk tijdens het bereidingsproces op de toets **start/+30 sec** **[17]** om de bereidingstijd telkens met 30 seconden te verlengen.

Display	Vermogensafgifte	Toepassing
	700 W	Noedels, bevroren voedsel, vis, aardappelen, popcorn
	560 W	Dranken, warme melk, opwarmen, rijst, gehakt vlees
	420 W	Stoofpot, brood opwarmen
	280 W	Ontdooien, boter/chocolade/kaas smelten
	140 W	Warm houden, consumptie-ijs zacht maken

● Bereidingstijd instellen

- i TIP:** De maximale bereidingstijd voor alle handmatige programma's bedraagt 95 minuten.
- ☐ Nadat u het kookprogramma hebt geselecteerd:
- Druk op toets  **[14]** of wacht 3 seconden, totdat de display **[8]** **00:00** weergeeft.
 - Draai de draairegelaar **[15]** met de klok mee, om de bereidingstijd in te stellen van 10 seconden tot 95 minuten.

Instelbare tijd (bereidingstijd)	Tijdstappen
Tot 5 minuten	In stappen van 10 seconden
Van 5 tot 10 minuten	In stappen van 30 seconden
Van 10 tot 30 minuten	In stappen van 1 minuut
Van 30 tot 95 minuten	In stappen van 5 minuut

● Het bereidingsproces starten

- i TIP:**
- Als u het vermogen en de bereidingstijd hebt ingesteld, kunt u met koken beginnen:
 - Nadat het bereidingsproces in de magnetronmodus is gestart, verhoogt elke druk op toets **start/+30 sec** **[17]** de bereidingstijd met 30 seconden.
1. Bereidingsproces starten: Druk op de toets **start/+30 sec** **[17]**.
 - Het koken begint.
 - De timer telt terug.
 - Het display **[8]** toont  **[27]**.
 2. Na afloop van de ingestelde tijd:
 - **End** verschijnt op het display **[8]**.
 - Er klinken 3 geluidssignalen.
 3. Druk op de deuropener **[16]** of open de deur **[6]**. Het product schakelt over naar de standby-modus.

Als u niets doet, hoort u na 2 minuten de 3 geluidssignalen.

● Snelstart

- i TIPS:**
- ☐ Elke keer drukken verlengt de bereidingstijd met 30 seconden.
 - ☐ De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- Druk in de standby-modus op toets **start/30 sec** [17].
 - Het display [8] toont **00:30**.
 -  [27] en alle 3 secties van de balkweergave [26] lichten op.
 - Het bereidingsproces begint op volle kracht.

● Bereidingsproces onderbreken/beëindigen

- ① **TIP:** U kunt het bereidingsproces op elk gewenst moment onderbreken of annuleren.
- **Bereidingsproces onderbreken:** Druk op de toets **stop/**  [13] of open de deur [6].
 - De nog resterende tijd stopt en knippert.
 - Het koken is stopgezet.
- **Doorgaan met het bereidingsproces:** Druk op de toets **start/+30 sec** [17]. De timer gaat door met terugtellen.
- **Bereidingsproces beëindigen:** Druk 2x op de toets **stop/**  [13]. Het product schakelt over naar de standby-modus.

● Ontdooien

- ① **TIP:** Het product heeft 4 ontdooiprogramma's, zoals aangegeven in de volgende tabel:

Code	Toepassing
A-01	Ontdooien van gehakt
A-02	Ontdooien van stukken vlees
A-03	Ontdooien van stukken kip
A-04	Ontdooien van brood

- ① **TIP:** Tijdens het ontdooien verschijnt de melding **turn** op het display [8]. U kunt het proces onderbreken en de etenswaren omdraaien. Als u geen actie onderneemt, blijft het apparaat werken tot de bereidingstijd is verstreken.
- 1. Druk in de standby-modus op toets  [11].
 - Het display [8] toont [A-01].
 - **AUTO** [19] en  [25] lichten op.

2. Stel het gewenste ontdooiprogramma (**A-01** tot **A-04**) in met de draairegelaar [15].
3. Druk eenmaal op de toets **kg** [18] en wacht 3 seconden. De display [8] geeft het minimale gewicht in gram (g) weer.
4. Stel met de draairegelaar [15] het gewicht in van de te ontdooien levensmiddelen.
5. Druk op de toets **start/+30 sec** [17] om de procedure te starten.

● Uitgestelde gaarfunctie

- ① **TIP:** Het product beschikt over een vertraagde bereidingsfunctie. Met deze functie kunt u een tijdstip instellen waarop het product een vooraf ingesteld bereidingsproces moet starten. De tijdsvertragingfunctie is niet beschikbaar in de ontdooifunctie of bij de functie snel bereiden.
- 1. Kies in de standby-modus een gaarprogramma en een bereidingstijd.
- 2. Houd de toets  [14] 3 seconden lang ingedrukt.
 - Het display [8] toont **00:00**.
 -  [24] licht op.
- 3. Stel met de draairegelaar [15] de uren voor de gewenste starttijd in.
- 4. Druk op toets  [14] om de instelling te bevestigen.
- 5. Stel met de draairegelaar [15] de minuten voor de gewenste starttijd in.
- 6. Starten met tijdsvertraagd koken: Druk op toets  [14].
Het overeenkomstige symbool voor het bereidingsprogramma, de tijdsaanduiding en  [24] lichten op.

De instelling voor de tijdsvertraging wissen

1. Druk op toets  [14] en houd deze ingedrukt. De geprogrammeerde starttijd wordt weergegeven.
2. Druk op toets **stop/**  [13]. De instelling wordt gewist.

❗ TIPS:

- ❑ **De geprogrammeerde tijd wijzigen:**
Verwijder eerst de oude invoer. Programmeer dan de nieuwe tijden.
- ❑ Alle andere functies zijn uitgeschakeld zolang de tijdvertragsfunctie actief is.

● Geheugenfunctie

- ❗ TIP:** Gebruik de geheugenfunctie om de instellingen voor uw favoriete gerecht op te slaan. Zo kunt u deze instellingen met één druk op de toets ophalen.

Instellingen opslaan/Geheugen overschrijven

1. Druk op toets  **12**.
 - Als u nog geen instellingen hebt opgeslagen: Het display **8** toont **00:00**.
 - Als u al eerder instellingen hebt opgeslagen: Het display **8** toont de opgeslagen instellingen.
2. Voer de betreffende instellingen in (zie "Vermogen kiezen").
3. Druk op toets  **12** om de instellingen op te slaan of het geheugen te overschrijven.

Bereiden met de geheugenfunctie

1. Druk op toets  **12**.
Het display **8** toont de opgeslagen instellingen.
2. Bereidingsproces starten: Druk op de toets **start/+30 sec** **17**.

● Automatisch menu

❗ TIPS:

- ❑ De automatische programma's zijn bedoeld voor verse levensmiddelen. Diepgevroren voedingsmiddelen worden in de ingestelde tijd niet gaar. Ontdooi diepgevroren voedingsmiddelen vooraf met het ontdooiprogramma (zie "Ontdooien").
- ❑ Voor levensmiddelen die met behulp van het automatische menu klaargemaakt moeten worden, is het niet nodig de bereidingstijd en de vermogensstand in te voeren. Invoer van het soort levensmiddelen en het gewicht van het levensmiddel volstaat.

Automatisch menu starten

❗ TIPS:

- ❑ Het resultaat van het automatische bereidingsproces is afhankelijk van factoren zoals:
 - De vorm en grootte van het eten
 - Gewenste mate van bereiding van bepaalde voedingsmiddelen
 - Hoe u het voedsel in het product legt
 - ❑ Als het resultaat niet bevredigend is, pas dan de bereidingstijd overeenkomstig aan (zie "Ontdooien").
1. Druk in de standby-modus op toets  **11**.
AUTO **19** licht op.
 2. Gewenst programma instellen: Draai aan de draairegelaar **15** (**A-05** tot **A-12**, zie de volgende tabel).
 3. Druk eenmaal op de toets **kg** **18** en wacht 3 seconden.
Het display **8** toont of
 - Het minimumgewicht in gram (g) of
 - Het minimum aantal porties.Dit is afhankelijk van het geselecteerde programma.
 4. Het gewicht van de etenswaren of het aantal porties instellen: Draai de draairegelaar **15**.
 5. De procedure starten: Druk op de toets **start/+30 sec** **17**.

Indicator	Voedingsmiddelen/ functie	Hoeveelheid/ gewicht	Duur (Minuten : Seconden)	Vermogensafgifte
A-05	Opwarmen	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Groenten	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Vis	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Vlees	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Noedels	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Aardappelen	1 stuk	6:00	100 %
		2 stuks	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Soep	1 bord	2:30	100 %
		2 borden	4:00	
		3 borden	6:00	

Toepassingsvoorbeeld 1:

200 ml water verwarmen:

1. Selecteer het automatische programma **A-05** (opwarmen).
2. Gebruik de draairegelaar **15** om de hoeveelheid **200 g** in te stellen (1 ml water = 1 g water).
3. **Verwarmen starten:**
Druk op de toets **start/+30 sec** **17**.

Toepassingsvoorbeeld 2:

400 g groenten bereiden:

1. Selecteer het automatische programma **A-06** (Groenten).

2. Stel met de draairegelaar **15** het gewicht **400 g** in.

3. Bereidingsproces starten:

Druk op de toets **start/+30 sec** **17**.

Geselecteerd Automatisch menu oproepen

- Wanneer het bakproces begint, wordt de resterende tijd op het display **8** afgeteld.
- Als u op toets **≡** **11** drukt, toont het display **8** gedurende 5 seconden het nummer van het geselecteerde programma. Op het display wordt daarna vervolgens de resterende tijd weergegeven.

● Voorbeeld van een toepassing

Niet-bevroren voedingsmiddelen garen

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Vermogen (W)	Tijd (min)	Informatie
Visfilet	400 g	700	10-15	Voeg een beetje water en citroensap toe.
Groenten	250 g	560	5-10	Snij de groenten in stukjes. Voeg wat water toe. Roer de groente af en toe door.
Aardappelen	500 g	700	8-10	Snij de aardappelen in stukjes. Voeg wat water toe. Roer de aardappelen af en toe door.
Dessert (bijv. pudding, cupcake)	100-300 g	560	1-5	Volg de instructies van de fabrikant van het dessert.
Rijst	100 g rijst 250 ml water	560	15	Was de rijst voordat u gaat garen.
Gehaktbrood	600 g	700	23-28	Kruid met het gehaktbrood, leg het op een bord en bedek het bord met een deksel.

Bevroren voedingsmiddelen garen

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Vermogen (W)	Tijd (min)
Soep	400 ml	560	8-10
Stoofpot	500 g	700	10-13
Bijgerechten (bijv. noedels)	500 g	700	8-10
Groenten	300 g	560	8-10

● Recepten

● Chocolade cupcake

 7 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Bereidingstijd:	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 cacaopoeder 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 **[4]**. 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
Bereidingstijd:	4 min

Ingrediënten

60 g	Maïskorrels
240 g	Bruine suiker
60 ml	Maïssiroop
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 **[4]**. Kook de maïs op 700 W gedurende 4 minuten of totdat u geen "pop"-geluiden meer hoort.
3. Karamel bereiden: Doe suiker, maïssiroop, boter en zout in een grote voor de magnetron

geschikte kom. Kook het mengsel 2 minuten op 700 W. Roer het mengsel door en laat het nog 2 minuten op 700 W koken totdat er veel belletjes opborrelen.

- 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 karamel 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 [4]. Kook de popcorn 1 minuut op 700 W. Draag ovenhandschoenen om de hete zak te verwijderen en te schudden.
- Giet de warme karamelpopcorn in een container. Laat de karamelpopcorn 20 minuten volledig afkoelen. Breek de karamelpopcorn uit elkaar en geniet ervan!

● Ontbijtaardappelen

 25 min

 × 2

Vorbereidingsstijd:	15 min
Bereidingsstijd:	10 min

Ingrediënten

2	Middelgrote aardappelen (geschild en in schijfjes gesneden)
½	Uien (in schijfjes gesneden)
¼ theelepel	Zout
⅓ theelepel	Peper
¼ theelepel	Knoflookzout
60 g	Cheddarkaas (geraspt)

Bereiding

- Doe de plakjes aardappel en ui in een voor de magnetron geschikte kom.
- Breng de aardappelen en uien op smaak met zout, peper en knoflookzout. Meng alles goed en bedek de kom.
- Plaats de kom in het midden van het draaiplateau [4]. Kook de gekruide

aardappelen en uien op 700 W gedurende 9 minuten of totdat de aardappelen zijn gekookt.

- Voeg de kaas toe en kook 1 minuut op 560 W.
- Draag ovenhandschoenen om de hete kom te verwijderen. Geniet van het heerlijke ontbijt!

● Gehaktbrood

 33–38 min

 × 2–3

Vorbereidingsstijd:	10 min
Bereidingsstijd:	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 [4]. Gaar het gehaktbrood 18–23 minuten op 700 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.

- Gaar het gehaktbrood met saus nogmaals 5 minuten op 700 W.
- Serveer en geniet van het gehaktbrood!

● Zalm

 28 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Bereidingstijd:	23 min

Ingrediënten

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

Bereiding

- Ontdooi de zalm indien nodig (zie "Ontdooien").
- Breng de zalm op smaak met peper en zout.
- Leg de zalm op een bord. Voeg water toe. Dek het bord met een deksel af.
- Plaats het bord in het midden van het draaiplateau . Kook de zalm 7 minuten op 560 W.
U kunt ook het automatische menu **A-07** selecteren (zie "Automatisch menu").
- Voeg wat citroensap toe voordat u de zalm serveert.

● Citroen-knoflookgarnalen

 10 min

 × 1-2

Vorbereidingstijd:	5 min
Bereidingstijd:	10 min

Ingrediënten

200 g	Garnalen (gepeld en ontdarmd)
2 tenen	Knoflook (gehakt)
1	Citroen (sap)
30 g	Boter

1 theelepel	Peterselie (gehakt)
Naar smaak	Peper en zout

Bereiding

- Bereid de garnalen in een voor de magnetron geschikte kom.
- Voeg knoflook, citroensap, boter, zout en peper toe.
- Bedek de kom en plaats deze in de magnetron. Kook de garnalen 3-4 minuten op 700 W of tot ze roze en gaar zijn.
- Garneer met peterselie en serveer met rijst of pasta.

● Macaroni met kaas

 20 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	10 min
Bereidingstijd:	20 min

Ingrediënten

100 g	Elleboogmacaroni
120 ml	Water
60 ml	Melk
20 g	Patentbloem
20 g	Boter
60 g	Cheddar- en mozzarella-kaas
½ theelepel	Zout
¼ theelepel	Peper

Bereiding

- Macaroni bereiden:
 - Doe de macaroni en het water in een voor de magnetron geschikt bord.
 - Plaats het bord op het draaiplateau .
 - Kook de macaroni gedurende 5 tot 6 minuten op 700 W en roer ze halverwege de tijd om.
- Kaassaus bereiden:
 - Smelt de boter 2 minuten op 430 W.
 - Roer de bloem en de melk erdoor tot het mengsel glad en dik is.
 - Roer er kaas, zout en peper doorheen.

3. Noedels en saus mengen: Voeg de gekookte macaroni toe aan de kaassaus en roer tot de pasta gelijkmatig met saus is bedekt.
4. Mengen en serveren: Verwarm de schaal in de magnetron gedurende 5 tot 6 minuten op 700 W tot de kaas is gesmolten en romig is.

● Risotto

 23 min

 × 1–2

Vorbereidingsstijd:	5 min
Bereidingsstijd:	23 min

Ingrediënten

200 g	Arborio rijst
480 ml	Kip- of groentebouillon
120 ml	Witte wijn (optie)
60 g	Parmezaanse kaas (geraspt)
80 g	Uien (gehakt)
1 teentje	Knoflook (gehakt)
15 g	Boter
½ theelepel	Zout
¼ theelepel	Peper

Bereiding

1. Fruit de ui en knoflook:
 - Meng de gehakte ui, de fijngehakte knoflook en de boter in een voor de magnetron geschikte kom.
 - Smoor de ui en knoflook 2–3 minuten in de magnetron op 700 W tot de ui glazig is.
2. Rijst koken:
 - Doe de arborio-rijst in de kom en meng deze met het botermengsel.
 - Voeg bouillon en witte wijn toe (indien gebruikt).
 - Kook de rijst in de magnetron op 700 W gedurende 10 tot 12 minuten, terwijl u de rijst halverwege de tijd roert.
 - De rijst is klaar als deze zacht en romig is.
3. Risotto maken:
 - Roer de geraspte Parmezaanse kaas erdoor.

- Verwarm de risotto 2 tot 3 minuten in de magnetron op 700 W.
- Met zout en peper kruiden.

● Gevulde paprika's

 23 min

 × 1–2

Vorbereidingsstijd:	5 min
Bereidingsstijd:	23 min

Ingrediënten

2	Paprika
120 g	Rijst (gekookt)
120 g	Gehakt rundvlees of kalkoenvlees
120 ml	Tomatensaus
30 g	Cheddar- en mozzarella-kaas (geraspt)
40 g	Uien (gehakt)
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
Naar smaak	Kruiden (optioneel)

Bereiding

1. Paprika voorbereiden:
 - Snijd de stengel van de paprika's eraf en verwijder de zaden.
 - Leg de paprika's in een voor de magnetron geschikte kom.
2. Vulling voorbereiden:
 - Meng de gekookte rijst, het gehakte vlees, de tomatensaus, de fijngehakte ui en de kruiden (optioneel) in een magnetron-veilige kom.
 - Kook 4 tot 5 minuten in de magnetron op 700 W tot het vlees is gebakken.
3. Vul en kook de paprika's:
 - Vul de paprika's met het gekookte mengsel.
 - Bestrooi de paprika's met geraspte kaas.
 - Kook de paprika's 4–5 minuten op 700 W in de magnetron of tot de paprika's zacht zijn en de kaas is gesmolten.

● Aubergine met Parmezaanse kaas

 20 min

 x 1-2

Vorbereidingsstijf:	5 min
Bereidingsstijf:	20 min

Ingrediënten

1	Aubergine (groot, in schijfjes gesneden)
240 ml	Marinarasaus
120 g	Mozarellakaas (geraspt)
60 g	Parmezaanse kaas
60 g	Paneermeel
1	Ei (geklopt)
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper

Bereiding

- Aubergine voorbereiden:
 - Dompel de schijfjes aubergine in het geklopte ei en bedek ze vervolgens met paneermeel.
 - Leg de schijfjes aubergine in een ekele laag op een voor de magnetron geschikt bord.
- Aubergine koken:
 - Kook de schijfjes aubergine 5 tot 6 minuten op 700 W in de magnetron en draai ze één keer.
 - De schijfjes aubergine zijn klaar als ze zacht zijn en de broodkrumels goudbruin.
- Bereid het gerecht:
 - Leg de marinarasaus, gekookte schijfjes aubergine en geraspte mozzarella in een voor de magnetron geschikte kom.
 - Voeg lagen toe totdat alle ingrediënten zijn opgebruikt. Eindig met een laag mozzarella en Parmezaanse kaas.
- Kook het gerecht 8 tot 10 minuten op 700 W in de magnetron tot de kaas is gesmolten en bubbels heeft.

● Schoonmaken en onderhoud

 **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Koppel het product altijd los van het elektriciteitsnet.

 **GEVAAR! Gevaar voor verbrandingen!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.

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

TIPS:

- ☐ Maak het product schoon onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Als etensresten aangekoekt zijn, zijn ze niet meer zo gemakkelijk te verwijderen.
- ☐ Gebruik geen schoonmaaksprays en andere scherpe schoonmaakmiddelen omdat deze vlekken of strepen kunnen veroorzaken of de oppervlakken dof kunnen maken.
- ☐ Gebruik nooit schuurmiddelen.
- ☐ **Behuizing:** Maak de behuizing van het product schoon met een enigszins vochtige doek.
- ☐ **Kookruimte:** Houdt den kookruimte  1 altijd schoon. Mochten levensmiddelen of gemorste vloeistoffen aan de zijanten van het product geplakt zitten, verwijder ze dan met een enigszins vochtige doek. Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek doen. Wrijf daarna de wanden af met een enigszins vochtige doek om het afwasmiddel te verwijderen.
- ☐ **Draaiplateau:** Spoel het draaiplateau  4 regelmatig af in een warm zeepsop. U kunt het draaiplateau ook in de vaatwasmachine schoonmaken.
- ☐ **Spatten en verontreinigingen:** Verwijder regelmatig spatten en verontreinigingen met een enigszins vochtige doek van de volgende onderdelen:
 - De deur  6 (beide kanten)

- Het doorkijkvenster (beide kanten)
 - Deurafdichtingen [5] en aangrenzende onderdelen
- **Condens:** Mocht zich aan de binnen- of de buitenkant van de deur [6] condens vormen, wis dit dan af met een zachte doek. Condens vormt zich als het product gebruikt wordt onder hoge vochtigheidsomstandigheden.
- **Geurtjes:** Verwijder geur regelmatig. Zet een diepe magnetronschaal - gevuld met een kopje water en het sap zowel als de schil van een citroen - in de kookruimte [1]. Laat het mengsel 5 minuten lang koken. Wrijf de kookruimte schoon en wrijf hem schoon met een droge lap.

● Reinigingsprogramma voor de kookruimte

- ❗ **TIP:** Met het reinigingsprogramma kunt u voedselresten of gemorste vloeistoffen

verzachten door water met zeep te verdampen. Dit maakt het gemakkelijker om dergelijke verontreinigingen te verwijderen.

1. Voeg water en een paar druppels afwasmiddel toe aan een voor een magnetron geschikte beker.
2. Plaats een niet-metalen lepel in de beker om plotseling koken te voorkomen.
3. Plaats de beker in het midden van het draaiplateau [4]. Sluit de deur [6].
4. Houd  [10] ingedrukt totdat  [22] oplicht en op het display [8] "5:00" wordt weergegeven.
5. Druk op de toets start/+30 sec [17] om het reinigingsprogramma te starten.
6. Als het programma is voltooid: Er klinken 4 pieptonen.  [22] dooft.
7. Maak de kookruimte [1] schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossingen
Op het display [8] is niets te zien.	De netstekker [3] zit niet in het stopcontact.	Controleer de netstekker [3].
	Het stopcontact is kapot.	Probeer een ander stopcontact.
	Het display [8] is defect.	Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
Het product reageert niet als er een toets wordt ingedrukt.	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	Zet de kinderbeveiliging uit (zie "Bediening").
Het product start het bereidingsproces niet.	De deur [6] is niet goed gesloten.	Sluit de deur [6].
Het draaiplateau [4] maakt bij het draaien veel lawaai.	Het draaiplateau [4] ligt niet goed op de vergrendeling.	Plaats het draaiplateau [4] correct op de vergrendeling.
	De loopring [4] en/of de bodem van de kookruimte [1] zijn vervuild.	Maak de loopring [4] en de bodem van de kookruimte [1] schoon.
De verlichting binnenin het product werkt niet.	De lamp is defect.	Neem contact op met de klantendienst (zie "Service").

● 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:



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE +
NOTICE



FR
Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



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 516807_2510/516809_2510/516811_2510) als bewijs van aankoop bij de hand.

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

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

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

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be



Avvertenze e simboli utilizzati	Pagina 107
Introduzione	Pagina 108
Uso previsto	Pagina 108
Contenuto della confezione	Pagina 108
Descrizione dei componenti	Pagina 108
Dati tecnici	Pagina 109
Istruzioni di sicurezza	Pagina 109
Principi di base della cottura a microonde	Pagina 113
Utilizzare stoviglie adatte	Pagina 114
Prima del primo utilizzo	Pagina 114
Installare il prodotto	Pagina 114
Montaggio	Pagina 115
Funzionamento	Pagina 115
Modalità standby	Pagina 115
Impostare l'orologio	Pagina 115
Impostazione del timer	Pagina 115
Interrompere/terminare il processo di immissione	Pagina 116
Blocco di sicurezza per bambini	Pagina 116
Cuocere gli alimenti	Pagina 116
Scegliere la potenza	Pagina 116
Impostare il tempo di cottura	Pagina 117
Avvio del processo di cottura	Pagina 117
Avvio rapido	Pagina 117
Interrompere/terminare il processo di cottura	Pagina 117
Scongelamento	Pagina 118
Funzione di cottura ritardata	Pagina 118
Funzione di memoria	Pagina 118
Menu automatico	Pagina 119
Esempi d'uso	Pagina 121

Ricette	Pagina 121
Cupcake al cioccolato	Pagina 121
Popcorn caramellati	Pagina 122
Patate da colazione	Pagina 122
Polpettone	Pagina 123
Salmone	Pagina 123
Gamberi al limone e aglio	Pagina 124
Maccheroni al formaggio	Pagina 124
Risotto	Pagina 124
Peperoni ripieni	Pagina 125
Melanzane al parmigiano	Pagina 125
Pulizia e manutenzione	Pagina 126
Programma di pulizia della camera di cottura	Pagina 126
Risoluzione dei problemi	Pagina 127
Smaltimento	Pagina 127
Garanzia	Pagina 128
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 128
Assistenza	Pagina 128

Avvertenze e simboli utilizzati

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

	PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.	V~	Tensione (corrente alternata)
		Hz	Hertz (frequenza di rete)
		W	Watt
	AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.		Questo prodotto è classificato con classe di protezione I e deve essere messo a terra.
			Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
	CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.		Pericolo – rischio di scossa elettrica!
			Attenzione, superficie calda!
	ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.		Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
	INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.		Lavabile in lavastoviglie:  Piatto rotante
	Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 Istruzioni di sicurezza  Istruzioni	

MICROONDE

● Introduzione

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



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Uso previsto

- Questo prodotto è destinato al riscaldamento e alla preparazione di alimenti. Non utilizzare il prodotto per altri scopi.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico privato e non può essere utilizzato in ambito medico o commerciale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio.

● Contenuto della confezione

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

- 1 Microonde
- 1 Piatto rotante
- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 1 Anello di scorrimento
- 1 Etichetta della panoramica dei programmi
- 1 Manuale di istruzioni
- 1 Guida rapida

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

- 1 Camera di cottura
- 2 Panoramica dei programmi
- 3 Cavo d'alimentazione e spina
- 4 Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio
- 5 Unità sportello (guarnizione dello sportello)
- 6 Sportello
- 7 Bloccaggio
- 8 Display
- 9 Pulsanti di potenza del microonde
- 10 Pulsante  (potenza del microonde/ programma di pulizia)
- 11 Pulsante  (scongelamento automatico/ cottura)
- 12 Pulsante  (memoria/preferiti)
- 13 Pulsante **stop**/ (stop/cancella/blocco di sicurezza per bambini)
- 14 Pulsante  (timer/orologio)
- 15 Manopola (tempo/peso/programma)
- 16 Apri sportello
- 17 Pulsante **start/+30 sec** (start/avvio rapido)
- 18 Pulsante **kg** (peso)

(Fig. B)

- 19 **AUTO** (cottura automatica)
- 20  (timer)
- 21  (blocco di sicurezza per bambini)
- 22  (programma di pulizia)
- 23 **g** (grammi)
- 24  (ritardo della cottura)
- 25  (scongelamento)

26 Indicatore a barre (potenza del microonde)

27  (microonde)

● Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1100 W
Potenza assorbita in modalità standby:	0,6 W
Classe di protezione:	I
Potenza d'uscita:	700 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Volume camera di cottura:	20 litri
Peso:	10 kg
Dimensioni:	446 mm × 241 mm × 338 mm
Certificazione:	
HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Questo prodotto è conforme ai requisiti della norma europea EN 55011.
- Il prodotto è classificato come dispositivo del Gruppo 2, Classe B secondo le norme.
- Gruppo 2 = il prodotto è destinato a generare energia ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento termico degli alimenti.
- Dispositivo di classe B = il prodotto è adatto all'uso domestico.



Istruzioni di sicurezza

PRIMA DI USARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA, FAMILIARIZZARE CON TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'USO E LA SICUREZZA! IN CASO DI CESSIONE DEL PRODOTTO A TERZI, AVERE CURA DI CONSEGNARE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE!

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

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

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, psichiche o sensoriali, oppure senza esperienza e conoscenza del prodotto, solo

sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso. I bambini non devono giocare con il prodotto.

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

I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal prodotto e dal cavo di alimentazione.

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

⚠ AVVERTENZA! È pericoloso per chiunque non sia una persona addestrata eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che richieda la rimozione di una copertura che fornisca protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.

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

sigillati in quanto possono facilmente esplodere.

- Se il cavo di alimentazione elettrica del prodotto viene danneggiato deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio clienti, o da persona qualificata, per evitare rischi.
- Il prodotto è progettato per l'uso in ambienti domestici e simili, quali:
 - Cucine per dipendenti di negozi, uffici e altre attività commerciali;
 - Proprietà agricole;
 - Clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive
 - Bed & breakfast.
- Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.
- Possono essere utilizzate solo stoviglie adatte all'uso in forni a microonde.
- Non sono ammessi contenitori metallici per alimenti e bevande quando il prodotto viene riscaldato.
I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Le scintille possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica e carta, il prodotto deve essere controllato a causa della possibilità di accensione.
- Il prodotto è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini, pantofole, spugne, stracci umidi e simili possono causare lesioni, accensioni o incendi.
- In caso di emissione di fumo, spegnere il prodotto o staccare la spina e tenere chiuso lo sportello per spegnere eventuali fiamme.
- Il riscaldamento di bevande con microonde può portare a una cottura ritardata (ritardo di ebollizione), quindi è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Il contenuto di biberon e alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e prima dell'uso la temperatura deve essere controllata per evitare ustioni.
- Le uova con gusci o le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde, poiché possono

esplodere anche se il riscaldamento a microonde si è interrotto.

- Il prodotto deve essere pulito regolarmente e i residui di cibo devono essere rimossi (vedere "Pulizia e manutenzione").
- Una pulizia inadeguata del prodotto può portare alla distruzione della superficie, che a sua volta influisce sulla durata e può portare a situazioni pericolose.
- Il prodotto non può essere pulito con un pulitore a vapore.
- Il prodotto deve essere utilizzato in libera installazione e non deve essere installato in mobili da incasso o simili.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SUPPLEMENTARI

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

 AVVERTENZA! Superficie calda! Il prodotto si surriscalda durante l'uso. Non toccare la superficie calda del prodotto durante o immediatamente dopo l'uso.

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

- ⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!** Non utilizzare un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.
- Il prodotto non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se presenta danni visibili di danni.
 - Prima di collegare il prodotto all'alimentazione, verificare che la tensione e la corrente nominale corrispondano ai dati di alimentazione riportati sulla targhetta del prodotto.
 - Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non lasciarlo appeso su spigoli vivi e non schiacciarlo o piegarlo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.

Istruzioni per l'installazione

⚠ ATTENZIONE! Non collocare il prodotto sopra una da cucina

o altro apparecchio che genera calore. L'installazione in tale luogo potrebbe causare danni al prodotto.

Funzionamento

- ⚠ PERICOLO! Rischio di incendio!** Rimuovere le chiusure metalliche dalle confezioni degli alimenti che si desidera riscaldare.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
 - Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.
 - Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
 - Non collocare materiali infiammabili vicino al prodotto.
 - Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

Pulizia e manutenzione

- ⚠ AVVERTENZA! Rischio di lesioni!** Scollegare il prodotto dall'alimentazione prima di procedere alla pulizia.
- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.
- Pulire sempre il prodotto dopo l'uso, in particolare le guarnizioni dello sportello, le cavità e le parti adiacenti (vedi "Pulizia e manutenzione" per ulteriori dettagli).
-  Non rimuovere la piastra di copertura in mica grigio chiaro che si trova nella camera di cottura per proteggere i tubi del campo magnetico.
- Far sostituire la lampada all'interno del prodotto solo da personale qualificato.

INTERFERENZE RADIOELETTRICHE CON ALTRE APPARECCHIATURE

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

Nel caso in cui si verifichino tali interferenze, è possibile ridurle o eliminarle con le seguenti misure:

- Pulire lo sportello del prodotto e la relativa guarnizione.
- Riorientare l'antenna di ricezione della radio o del TV.

Distanziare il prodotto dal ricevitore.

- Allontanare il prodotto dal ricevitore.
- Inserire il prodotto in un'altra presa di corrente. Il prodotto e il ricevitore devono utilizzare un ramo diverso del circuito elettrico.

PRECAUZIONI PER EVITARE UN CONTATTO ECCESSIVO CON L'ENERGIA DELLE MICROONDE

- Non tentare di azionare il prodotto con lo sportello aperto. Il funzionamento con lo sportello aperto può provocare il contatto con una dose dannosa di radiazioni a microonde. È inoltre importante non rompere o manipolare gli interblocchi di sicurezza.
- Non incastrare alcun oggetto nello sportello. Assicurarsi che sulle superfici di tenuta non si accumulino sporco o residui di detergente.

● Principi di base della cottura a microonde

- **Tempo di cottura:** Prestare attenzione ai tempi di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve specificato e, se necessario, prolungarlo. Il cibo cotto troppo a lungo può cominciare a emettere fumo o a prendere fuoco.

- ❑ **Alimenti:** Disporre il cibo in modo uniforme. Tagliare il cibo in pezzi di uguali dimensioni. Le parti più spesse vanno vicino ai bordi.
- ❑ **Coprire gli alimenti:** Durante la cottura, coprire gli alimenti con un coperchio adatto al microonde. Il coperchio previene gli schizzi e aiuta anche a garantire una cottura uniforme dei cibi.
- ❑ **Girare gli alimenti:** Durante la preparazione, girare gli alimenti nel prodotto una volta in modo da cuocere più velocemente pietanze come il pollo o gli hamburger. I pezzi di cibo grandi, come gli arrosti, devono essere girati almeno una volta. Riordinare completamente i pezzi di cibo, come le polpette, dopo metà del tempo di cottura. Girare e mettere le polpette del centro del piatto sul bordo.
- ❑ **Alimenti con buccia/guscio:** Perforare la buccia di patate, salsicce e cibi simili prima della cottura. Altrimenti potrebbero esplodere.
- ❑ **Alimenti con buccia spessa:** Punzecchiare zucche intere, mele, castagne e cibi simili prima della cottura.
- ❑ **Grasso e olio:** Non scongelare il grasso o l'olio congelati nel prodotto. Non friggere nel prodotto. Grasso o olio possono prendere fuoco.
- ❑ **Bevande:** Quando si scaldano le bevande con il prodotto, può verificarsi un ribollito ritardato se la bevanda è in ebollizione. Pertanto, prestare attenzione durante la manipolazione del contenitore per evitare un'ebollizione improvvisa:
Se possibile, mettere una bacchetta di vetro adatta nel liquido durante il riscaldamento. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido nella camera di cottura **1** per 20 secondi per evitare bolle inaspettate.
- ❑ **Popcorn:** Utilizzare solo popcorn adatti per la preparazione in microonde.

● Utilizzare stoviglie adatte

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare mai oggetti metallici durante l'uso del prodotto. Il metallo riflette le radiazioni delle microonde e provoca

scintille. Questo può provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Il materiale ideale per i forni a microonde è permeabile alle microonde, cioè lascia passare l'energia attraverso il contenitore per riscaldare gli alimenti. Le microonde non sono in grado di penetrare il metallo. Per questo motivo non è consentito l'uso di contenitori e stoviglie in metallo.
- ❑ Non utilizzare prodotti di carta riciclata per il riscaldamento nel prodotto. Questi possono contenere piccoli frammenti metallici che possono causare scintille e/o incendi.
- Si consiglia di utilizzare piatti rotondi/ovalì invece di piatti quadrati/lunghi, in quanto cibi scuociono facilmente vicino agli angoli. L'elenco che segue è da intendersi come guida generale alla scelta delle stoviglie corrette.

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

● Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere il materiale d'imballaggio (compresi la piastra di protezione e il nastro adesivo nella camera di cottura **1**). Controllare se la fornitura è completa (vedi "Contenuto della confezione").
2. Pulire il prodotto e i gli accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").

● Installare il prodotto

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

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

ventilazione del prodotto non è adeguatamente garantita in armadi chiusi. Il prodotto può subire danni e sussiste il rischio di incendio!

- ❑ Collocare il prodotto su una superficie piana che lasci spazio sufficiente per la ventilazione.
- ❑ Mantenere uno spazio libero di almeno 10 cm tra il prodotto e le pareti adiacenti. Lo sportello [6] deve aprirsi completamente.
- ❑ Mantenere uno spazio libero di almeno 20 cm sopra il prodotto.

● Montaggio

1. Inserire il dispositivo di bloccaggio [4] al centro della camera di cottura [1].
2. Posizionare l'anello di scorrimento [4] sulla superficie di scorrimento nella camera di cottura [1].
3. Posizionare il piatto rotante [4] sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio. Il piatto rotante deve poggiare correttamente sul dispositivo di bloccaggio.
4. Collegare la spina [3] a una presa. Sul display [8] viene visualizzato **1:01**. Viene emesso un segnale acustico.

● Funzionamento

① INDICAZIONI:

- ❑ Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta può esserci un leggero odore. Assicurarsi che l'area sia sufficientemente ventilata.
- ❑ Se si preme un pulsante che non ha alcuna funzione nell'impostazione corrente, viene emesso un doppio segnale acustico.

● Modalità standby

- Il prodotto passa automaticamente alla modalità standby non appena viene collegato alla rete elettrica.
- Se non si preme a lungo nessun pulsante, il prodotto entra automaticamente in modalità standby.
- In modalità standby, nel display [8] vengono visualizzati l'ora e  [20].

● Impostare l'orologio

1. Collegare la spina [3] a una presa. Sul display [8] vengono visualizzati **1:01** e  [20]. Viene emesso un segnale acustico.
2. In modalità standby: Tenere premuto il pulsante  [14] per 3 secondi. È selezionato il formato 12 ore. Il display [8] visualizza **Hr 12** (**Hr** ["Hour"]: Inglese = "ore").
3. Con la manopola [15], passare da **Hr 12** a **Hr 24**. Premere il pulsante  [14] per confermare.

Display	Significato
Hr 12	Modalità 12 ore
Hr 24	Modalità 24 ore

4. Impostare le ore con la manopola [15]. Durante l'impostazione, l'indicazione delle ore lampeggia. Premere il pulsante  [14] per confermare la selezione.
5. L'indicazione dei minuti lampeggia. Impostare i minuti con la manopola [15]. Premere il pulsante  [14] per confermare la selezione.
6. L'ora è impostata.

● Impostazione del timer

① INDICAZIONI:

- ❑ Il timer può essere impostato su qualsiasi valore compreso tra 10 secondi e 95 minuti.
 - ❑ La funzione timer può essere utilizzata indipendentemente dal funzionamento del microonde.
 - ❑ Durante il conto alla rovescia: Per interrompere il timer in qualsiasi momento, premere il pulsante **stop/cw** [13].
1. In modalità standby: Premere il pulsante  [14]. Il display [8] mostra **00:00**.

2. Impostare il tempo desiderato con la manopola [15]:

Tempo programmabile (timer)	Tempi
Fino a 5 minuti	Incrementi di 10 secondi
Da 5 a 10 minuti	Incrementi di 30 secondi
Da 10 a 30 minuti	Incrementi di 1 minuto
Da 30 a 95 minuti	Incrementi di 5 minuti

3. Premere il pulsante **start/+30 sec** [17] per confermare la selezione. Il tempo impostato trascorre.
Allo scadere del timer: Vengono emessi 3 segnali acustici.

● Interrompere/terminare il processo di immissione

- Interrompere il processo di immissione: Premere il pulsante **stop**/☞ [13]. Il prodotto entra in modalità standby.

● Blocco di sicurezza per bambini

- ① **INDICAZIONE:** Attivare questa impostazione per evitare la messa in funzione accidentale del prodotto da parte di neonati e altre persone che non hanno familiarità con il funzionamento.

- **Attivare il blocco di sicurezza per bambini:** In modalità standby, tenere premuto il pulsante **stop**/☞ [13] finché non viene emesso un segnale acustico.
- Il display [8] mostra **SAFE**.
 - 🔒 [21] si accende.
- **Disattivare il blocco di sicurezza per bambini:** Tenere premuto il pulsante **stop**/☞ [13] finché non viene emesso un segnale acustico.
- Il display [8] non mostra più **SAFE**.
 - 🔒 [21] si spegne.
 - Viene emesso un segnale acustico.

● Cuocere gli alimenti

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non utilizzare mai oggetti metallici durante l'uso del prodotto. Il metallo riflette le radiazioni delle microonde e provoca scintille. Questo può provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- ① **INDICAZIONE:** Durante la cottura, premere un qualsiasi pulsante di potenza del microonde [9]. Il display [8] mostra per alcuni secondi il livello di potenza attivata.

● Scegliere la potenza

1. In modalità standby, premere il corrispondente pulsante di potenza del microonde [9] per selezionare la potenza desiderata del microonde.
 - Il display [8] mostra la potenza del microonde selezionata.
 - ☞ [27] e la sezione corrispondente dell'indicatore a barre [26] si accendono.
2. Premere il pulsante ⏸ [14] o attendere 3 secondi finché il display [8] non visualizza **00:00**.
3. Impostare il tempo di cottura con la manopola [15]. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
4. Avviare il processo di cottura: Premere il pulsante **start/+30 sec** [17].
5. Durante il processo di cottura, premere il pulsante **start/+30 sec** [17] per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi alla volta.

Display	Potenza d'uscita	Uso
	700 W	Pasta, cibi surgelati, pesce, patate, popcorn
	560 W	Bevande, latte caldo, riscaldamento, riso, macinato
	420 W	Stufato, riscaldamento del pane
	280 W	Scongellamento, scioglimento di burro/cioccolato/formaggio
	140 W	Mantenimento al caldo, ammorbidimento del gelato

● Impostare il tempo di cottura

- i INDICAZIONE:** Il tempo massimo di cottura per tutti i programmi manuali è di 95 minuti.
- Dopo aver selezionato il programma di cottura:
 - Premere il pulsante [14] o attendere 3 secondi finché il display [8] non visualizza **00:00**.
 - Ruotare la manopola [15] in senso orario o antiorario per impostare il tempo di cottura da 10 secondi a 95 minuti.

Tempo programmabile (tempo di cottura)	Tempi
Fino a 5 minuti	Incrementi di 10 secondi
Da 5 a 10 minuti	Incrementi di 30 secondi
Da 10 a 30 minuti	Incrementi di 1 minuto
Da 30 a 95 minuti	Incrementi di 5 minuti

● Avvio del processo di cottura

- i INDICAZIONE:**
- Dopo aver impostato la potenza e il tempo di cottura, è possibile avviare il processo di cottura.
 - Dopo l'avvio della cottura in modalità microonde, ogni pressione del pulsante **start/+30 sec** [17] aumenta il tempo di cottura di 30 secondi.
1. Avviare il processo di cottura: Premere il pulsante **start/+30 sec** [17].
 - Il processo di cottura ha inizio.
 - Il tempo conta alla rovescia.
 - Il display [8] mostra [27].

2. Allo scadere del tempo impostato:
 - Sul display [8] viene visualizzato **End**.
 - Vengono emessi 3 segnali acustici.
3. Premere l'aprispportello [16] o aprire lo sportello [6]. Il prodotto entra in modalità standby.

Se non si fa nulla, i 3 segnali acustici verranno emessi dopo 2 minuti come promemoria.

● Avvio rapido

- i INDICAZIONI:**
- Ogni pressione aumenta il tempo di cottura di 30 secondi.
 - Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
 - In modalità standby, premere il pulsante **start/+30 sec** [17].
 - Il display [8] mostra **00:30**.
 - [27] e tutte e 3 le sezioni dell'indicatore a barre [26] si accendono.
 - La cottura inizia alla massima potenza.

● Interrompere/terminare il processo di cottura

- i INDICAZIONE:** È possibile interrompere o annullare in qualsiasi momento una cottura in corso.
- **Interrompere il processo di cottura:** Premere il pulsante **stop** [13] o aprire lo sportello [6].
 - Il tempo rimanente si ferma e lampeggia.
 - La cottura viene interrotta.
 - **Continuare il processo di cottura:** Premere il pulsante **start/+30 sec** [17]. Il tempo continua a scorrere.
 - **Terminare il processo di cottura:** Premere 2× il pulsante **stop** [13]. Il prodotto entra in modalità standby.

● Scongelamento

- ❶ **INDICAZIONE:** Il prodotto dispone di 4 programmi di scongelamento, come illustrato nella tabella seguente:

Codice	Uso
A-01	Scongelamento di carne macinata
A-02	Scongelamento di pezzi di carne
A-03	Scongelamento di pezzi di pollo
A-04	Scongelamento di pane

- ❶ **INDICAZIONE:** Durante lo scongelamento, sul display [8] compare il messaggio **turn**. È possibile interrompere il processo e girare gli alimenti. Se non viene eseguita alcuna azione, l'apparecchio continua a funzionare fino al termine del tempo di cottura.

1. In modalità standby, premere il pulsante  [11].
 - Il display [8] mostra **A-01**.
 - **AUTO** [19] e  [25] si accendono.
2. Impostare il programma di scongelamento desiderato (da **A-01** a **A-04**) con la manopola [15].
3. Premere il pulsante **kg** [18] o attendere 3 secondi.
Il display [8] indica il peso minimo in grammi (g).
4. Impostare il peso dell'alimento congelato con la manopola [15].
5. Premere il pulsante **start/+30 sec** [17] per avviare il processo.

● Funzione di cottura ritardata

- ❶ **INDICAZIONE:** Il prodotto dispone di una funzione di cottura ritardata. Con questa funzione è possibile impostare l'ora in cui il prodotto deve iniziare la cottura con un processo preimpostato. La funzione di ritardo non è disponibile né nella funzione di scongelamento né nella funzione di cottura express.
1. Selezionare un programma di cottura e un tempo in modalità standby.

2. Tenere premuto il pulsante  [14] per 3 secondi.
 - Il display [8] mostra **00:00**.
 -  [24] si accende.
3. Impostare le ore per l'ora di inizio desiderata con la manopola [15].
4. Premere il pulsante  [14] per confermare l'impostazione.
5. Impostare i minuti per l'ora di inizio desiderata con la manopola [15].
6. Avvio della cottura ritardata: Premere il pulsante  [14].
Il simbolo corrispondente al programma di cottura, l'indicazione dell'ora e  [24] si accendono.

Annullamento dell'impostazione del ritardo

1. Tenere premuto il pulsante  [14]. Viene visualizzata l'ora di inizio programmata.
2. Premere il pulsante **stop**/ [13].
L'impostazione viene cancellata.

❶ INDICAZIONI:

- ☐ **Modifica dell'ora programmata:** Per prima cosa cancellare le vecchie voci. Poi programmare i nuovi tempi.
- ☐ Tutte le altre funzioni sono disattivate finché la funzione di ritardo è attiva.

● Funzione di memoria

- ❶ **INDICAZIONE:** Utilizzare la funzione di memoria per salvare le impostazioni relative al proprio piatto preferito. In questo modo è possibile richiamare queste impostazioni premendo un pulsante.

Salvataggio delle impostazioni/sovrascrittura della memoria

1. Premere il pulsante  [12].
 - Se non è stata salvata alcuna impostazione in precedenza: Il display [8] mostra **00:00**.
 - Se sono già state salvate delle impostazioni in precedenza: Il display [8] mostra le impostazioni salvate.
2. Inserire le impostazioni corrispondenti (vedi "Scegliere la potenza").

3. Premere il pulsante  **12** per salvare le impostazioni o sovrascrivere la memoria.

Cottura con la funzione di memoria

1. Premere il pulsante  **12**.
Il display **8** mostra le impostazioni salvate.
2. Avviare il processo di cottura: Premere il pulsante **start/+30 sec** **17**.

● Menu automatico

❗ INDICAZIONI:

- ☐ I programmi automatici sono destinati agli alimenti freschi. Gli alimenti surgelati non vengono cotti nei tempi previsti. Scongela preventivamente gli alimenti surgelati con il programma di scongelamento (vedere "Scongela").
- ☐ Per le pietanze da preparare con i menu automatici, non è necessario inserire la durata di cottura e il livello di potenza. È sufficiente inserire il tipo di alimento e il relativo peso.

Avvio del menu automatico

❗ INDICAZIONI:

- ☐ Il risultato del processo di cottura automatica dipende da fattori quali:

- Forma e dimensione degli alimenti
- Grado di cottura desiderato di certi alimenti
- Disposizione degli alimenti nel prodotto
- ☐ Se il risultato non è soddisfacente, regolare il tempo di cottura di conseguenza (vedi "Scongela").

1. In modalità standby, premere il pulsante  **11**.
AUTO **19** si accende.
2. Impostazione del programma desiderato:
Ruotare la manopola **15** (da **A-05** a **A-12**, vedi tabella seguente).
3. Premere il pulsante **kg** **18** o attendere 3 secondi.
Il display **8** mostra o
 - Il peso minimo in grammi (g) o
 - Il numero minimo di porzioni.
 Dipende dal programma selezionato.
4. Impostazione del peso degli alimenti o del numero di porzioni: Ruotare la manopola **15**.
5. Avvio del processo: Premere il pulsante **start/+30 sec** **17**.

Display	Alimento/funzione	Quantità/ peso	Durata (Minuti : Secondi)	Potenza d'uscita
A-05	Riscaldamento	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Verdure	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	

Display	Alimento/funzione	Quantità/ peso	Durata (Minuti : Secondi)	Potenza d'uscita
A-07	Pesce	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Carne	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Pasta	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Patate	1 pezzo	6:00	100 %
		2 pezzi	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Minestra	1 vaschetta	2:30	100 %
		2 vaschette	4:00	
		3 vaschette	6:00	

Esempio d'uso 1:

Riscaldamento di 200 ml d'acqua:

1. Selezionare il programma automatico **A-05** (Riscaldamento).
2. Impostare con la manopola [15] la quantità **200 g** (1 ml di acqua = 1 g di acqua).
3. **Avvio del riscaldamento:**
Premere il pulsante **start/+30 sec** [17].

Esempio d'uso 2:

Cottura di 400 g di verdure:

1. Selezionare il programma automatico **A-06** (Verdure).
2. Impostare il peso di **400 g** con la manopola [15].

3. Avviare il processo di cottura:

Premere il pulsante **start/+30 sec** [17].

Richiamare il menu automatico

- Una volta avviato il processo di cottura, il display [8] visualizza il conto alla rovescia del tempo rimanente.
- Se si preme il pulsante [11], il display [8] visualizza per 5 secondi il numero del programma selezionato. Dopodiché il display visualizza nuovamente il tempo rimanente.

● Esempi d'uso

Cottura di alimenti non surgelati

Alimento	Quantità	Potenza (W)	Tempo (min)	Informazioni
Filetto di pesce	400 g	700	10-15	Aggiungere un po' d'acqua e succo di limone.
Verdure	250 g	560	5-10	Tagliare le verdure a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare le verdure di tanto in tanto.
Patate	500 g	700	8-10	Tagliare le patate a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare le patate di tanto in tanto.
Dessert (ad es. pudding, cupcake)	100-300 g	560	1-5	Seguire le istruzioni del produttore del dessert.
Riso	100 g di riso 250 ml di acqua	560	15	Lavare il riso prima della cottura.
Polpettone	600 g	700	23-28	Condire il polpettone, disporlo su un piatto e coprire il piatto con un coperchio.

Cottura di alimenti surgelati

Alimento	Quantità	Potenza (W)	Tempo (min)
Minestra	400 ml	560	8-10
Stufato	500 g	700	10-13
Contorni (ad es. pasta)	500 g	700	8-10
Verdure	300 g	560	8-10

● Ricette

● Cupcake al cioccolato

 7 min

 × 1

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

Ingredienti

4 cucchiaini	Farina
¼ cucchiaino	Lievito in polvere

4 cucchiaini	Zucchero semolato
2 cucchiaini	Cacao in polvere
1	Uovo
3 cucchiaini	Latte
3 cucchiaini	Olio vegetale
Qualche goccia	Estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo)
2 cucchiaini	Gocce di cioccolato, noci o uvetta (facoltativo)

Preparazione

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

● Popcorn caramellati

 24 min

 × 8

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

Ingredienti

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

Preparazione

1. Mettere i chicchi di mais in un sacchetto di carta. Se lo si desidera, aggiungere qualche goccia di olio vegetale. Piegare la parte superiore del sacchetto un paio di volte per sigillarlo.

2. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante **4**. Cuocere il mais a 700 W per 4 minuti o finché non si sente più lo scoppiettio.
3. Preparazione del caramello: Mettere lo zucchero, lo sciroppo di mais, il burro e il sale in una ciotola grande per microonde. Cuocere il composto a 700 W per 2 minuti. Mescolare il composto e cuocere a 700 W per altri 2 minuti, finché non si formano molte bolle.
4. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il bicarbonato di sodio al composto di caramello e mescolare bene. Versare immediatamente un terzo del caramello caldo sui popcorn nel sacchetto. Chiudere il sacchetto e scuoterlo per ricoprire i popcorn. Versare un altro terzo del caramello sui popcorn. Chiudere il sacchetto e scuoterlo. Versare il caramello rimanente sui popcorn e scuotere il sacchetto un'ultima volta.
5. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante **4**. Cuocere i popcorn a 700 W per 1 minuto. Indossare i guanti da forno per rimuovere e scuotere il sacchetto caldo.
6. Versare i popcorn caramellati caldi in un contenitore. Lasciare raffreddare completamente i popcorn caramellati per 20 minuti. Spezzettare i popcorn caramellati e gustarli!

● Patate da colazione

 25 min

 × 2

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

Ingredienti

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

Preparazione

1. Mettere le patate e le cipolle a fette in una ciotola adatta al microonde.
2. Condire le patate e le cipolle con sale, pepe e sale all'aglio. Mescolare bene il tutto e coprire la ciotola.
3. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante **4**. Cuocere le patate e le cipolle condite a 700 W per 9 minuti o finché le patate non sono cotte.
4. Aggiungere il formaggio e cuocere a 560 W per 1 minuto.
5. Indossare i guanti da forno per rimuovere la ciotola calda. Buona colazione!

● Polpettone

 33-38 min

 × 2-3

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

Ingredienti (polpettone)

500 g	Macinato di manzo
½	Cipolla (a dadini)
1	Uovo (sbattuto)
100 g	Pangrattato
¼ cucchiaino	Pepe
¼ cucchiaino	Sale

Ingredienti (salsa)

75 ml	Acqua
1 cucchiaino	Senape
2 cucchiaini	Ketchup
1 cucchiaino	Zucchero
A piacere	Prezzemolo (facoltativo)

Preparazione

1. Mescolare il macinato di manzo, la cipolla, l'uovo, il pangrattato, il pepe e il sale.
2. Formare il polpettone e metterlo in un piatto. Coprire il piatto con un coperchio.

3. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **4**. Cuocere il polpettone a 700 W per 18-23 minuti.
4. Nel frattempo, in una ciotola piccola, mescolare l'acqua, la senape, il ketchup, lo zucchero e il prezzemolo (facoltativo).
5. Una volta cotto il polpettone, versare la salsa sul polpettone. Coprire il piatto con un coperchio.
6. Cuocere il polpettone con la salsa a 700 W per 5 minuti.
7. Servire il polpettone e buon appetito!

● Salmone

 28 min

 × 1

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

Ingredienti

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

Preparazione

1. Se necessario, scongelare il salmone (vedere "Scongellamento").
2. Salare e pepare il salmone.
3. Mettere il salmone su un piatto. Aggiungere l'acqua. Coprire il piatto con un coperchio.
4. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **4**. Cuocere il salmone a 560 W per 7 minuti.
In alternativa, selezionare il menu automatico **A-07** (vedi "Menu automatico").
5. Prima di servire il salmone, aggiungere un po' di succo di limone.

Gamberi al limone e aglio

 10 min

 × 1-2

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	10 min

Ingredienti

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

Preparazione

1. Mettere i gamberi in una ciotola adatta al microonde.
2. Aggiungere aglio, succo di limone, burro, sale e pepe.
3. Coprire la ciotola e metterla nel microonde. Cuocere i gamberi a 700 W per da 3 a 4 minuti o fino a quando non diventano rosa e sono cotti.
4. Guarnire con prezzemolo e servire la pietanza con riso o pasta.

Maccheroni al formaggio

 20 min

 × 1

Tempo di preparazione:	10 min
Tempo di cottura:	20 min

Ingredienti

100 g	Maccheroni
120 ml	Acqua
60 ml	Latte
20 g	Farina per tutti gli usi
20 g	Burro
60 g	Cheddar e mozzarella
½ cucchiaino	Sale
¼ cucchiaino	Pepe

Preparazione

1. Preparazione dei maccheroni:
 - Mettere i maccheroni insieme con l'acqua in una ciotola adatta al microonde.
 - Posizionare la ciotola sul piatto rotante **4**.
 - Cuocere maccheroni a 700 W da 5 a 6 minuti e rimestarli dopo la metà del tempo.
2. Preparare la salsa al formaggio:
 - Lasciare sciogliere il burro a 430 W per 2 minuti.
 - Mescolare farina e latte fino a ottenere un composto liscio e denso.
 - Mescolare formaggio, sale e pepe.
3. Mescolare pasta e salsa: Aggiungere i maccheroni cotti alla salsa al formaggio e mescolare finché la pasta non è ricoperta uniformemente di salsa.
4. Mescolare e servire: Riscaldare la pietanza a 700 W da 5 a 6 minuti nel microonde, finché il formaggio non sarà fuso e cremoso.

Risotto

 23 min

 × 1-2

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

Ingredienti

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

Preparazione

1. Cottura di cipolla e aglio:
 - Mescolare la cipolla tritata, l'aglio tritato e il burro in una ciotola adatta al microonde.

- Cuocere la cipolla e l'aglio a 700 W da 2 a 3 minuti in microonde, fino a quando la cipolla non sarà trasparente.
2. Cottura del riso:
- Versare il riso Arborio nella ciotola e mescolarlo con il composto di burro.
 - Aggiungere brodo e vino bianco (se utilizzato).
 - Cuocere il riso a 700 W da 10 a 12 minuti nel microonde e rimestare il riso dopo la metà del tempo.
 - Il riso è pronto quando è morbido e cremoso.
3. Completamento del risotto:
- Mescolare il parmigiano grattugiato.
 - Riscaldare il risotto nel microonde a 700 W da 2 a 3 minuti.
 - Salare e pepare.

● Peperoni ripieni

 23 min

 × 1-2

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

Ingredienti

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

Preparazione

1. Preparazione dei peperoni:
- Tagliare le punte dei peperoni e rimuovere i semi.
 - Mettere i peperoni in una ciotola adatta al microonde.

2. Preparazione del ripieno:
- Mescolare il riso cotto, la carne macinata, la salsa di pomodoro, la cipolla tritata e le erbe (opzionale) in una ciotola adatta al microonde.
 - Cuocere a 700 W da 4 a 5 minuti nel microonde, fino a quando la carne è ben cotta.
3. Riempimento e cottura dei peperoni:
- Riempire i peperoni con il composto cotto.
 - Cospargere i peperoni con formaggio grattugiato.
 - Cuocere i peperoni a 700 W da 4 a 5 minuti nel microonde finché i peperoni non siano morbidi e il formaggio non si sia fuso.

● Melanzane al parmigiano

 20 min

 × 1-2

Tempo di preparazione:	5 min
Tempo di cottura:	20 min

Ingredienti

1	Melanzana (grande, tagliata a fette)
240 ml	Salsa alla marinara
120 g	Mozzarella (grattugiata)
60 g	Parmigiano
60 g	Pangrattato
1	Uovo (sbattuto)
½ cucchiaino	Sale
½ cucchiaino	Pepe

Preparazione

1. Preparazione delle melanzane:
- Immergere le fette di melanzana nell'uovo sbattuto e poi impanarle con del pangrattato.
 - Mettere le fette di melanzana in un unico strato su un piatto per microonde.

2. Cottura della melanzana:
 - Cuocere le fette di melanzana a 700 W da 5 a 6 minuti nel microonde e girarle una volta.
 - Le fette di melanzana sono pronte quando sono morbide e il pangrattato è dorato.
3. Preparazione della pietanza:
 - Disporre a strati la salsa alla marinara, le fette di melanzana cotte e la mozzarella grattugiata in una ciotola adatta al microonde.
 - Ripetere gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Terminare con uno strato di mozzarella e parmigiano.
4. Cuocere la pietanza a 700 W da 8 a 10 minuti nel microonde, finché il formaggio non sarà fuso e formerà delle bollicine.

● Pulizia e manutenzione

PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!

Prima della pulizia: Scollegare sempre il prodotto dall'alimentazione elettrica.

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

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

INDICAZIONI:

-  Pulire il prodotto subito dopo che si è raffreddato. Una volta essiccati, i residui di cibo non sono facili da rimuovere.
-  Non utilizzare spray detergenti o altri agenti detergenti taglienti che possono causare macchie, striature o offuscamento delle superfici.
-  Non usare detergenti abrasivi.
-  **Alloggiamento:** Pulire l'alloggiamento del prodotto con un panno umido.
-  **Camera di cottura:** Tenere la camera di cottura  sempre pulita. Se alle pareti del prodotto rimangono attaccati spruzzi di cibo o liquidi versati, pulirli con un panno umido.

Se necessario, applicare un detergente delicato sul panno. Pulire poi con un panno umido per rimuovere i residui di detersivo.

-  **Piatto rotante:** Sciacquare regolarmente il piatto rotante  in acqua tiepida e sapone. È anche possibile pulire il piatto rotante in lavastoviglie.
-  **Spruzzi e sporco:** Rimuovere regolarmente gli spruzzi e lo sporco dalle seguenti parti con un panno umido:
 - Sportello  (entrambi i lati)
 - Finestra (entrambi i lati)
 - Guarnizioni dello sportello  e parti adiacenti
-  **Vapore:** Se si accumula vapore sull'esterno dello sportello  o intorno ad esso, pulire con un panno morbido. Ciò si verifica quando il prodotto viene utilizzato in condizioni di elevata umidità.
-  **Odori:** Eliminare regolarmente gli odori. Mettere nella camera di cottura  una ciotola per microonde profonda (riempita con una tazza d'acqua, il succo e la buccia di un limone). Lasciare cuocere il composto per 5 minuti. Pulire la camera di cottura e asciugare con un panno morbido.

● Programma di pulizia della camera di cottura

 **INDICAZIONE:** Il programma di pulizia consente di ammorbidire gli schizzi di cibo o i liquidi versati facendo evaporare l'acqua saponata. Ciò rende più facile rimuovere tali contaminazioni.

1. Aggiungere acqua e alcune gocce di detersivo per piatti in una tazza adatta al microonde.
2. Mettere un cucchiaino non metallico nella tazza per evitare un'ebollizione improvvisa.
3. Posizionare la tazza al centro del piatto rotante . Chiudere lo sportello .
4. Tenere premuto   finché  non si accende e il display  non mostra "5:00".
5. Premere il pulsante start/+30 sec  per avviare il programma di pulizia.

6. Quando il programma è terminato: vengono emessi 4 segnali acustici.  **22** si spegne.
7. Pulire la camera di cottura **1** (vedi “Pulizia e manutenzione”).

● Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzioni possibili
Il display 8 non mostra nulla.	La spina 3 non è inserita nella presa.	Controllare la spina 3 .
	La presa di corrente è difettosa.	Provare un'altra presa.
	Il display 8 è difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Il prodotto non risponde alla pressione dei pulsanti.	Il blocco di sicurezza per bambini è attivato.	Disattivare il blocco di sicurezza per bambini (vedere “Funzionamento”).
Il prodotto non inizia la cottura.	Lo sportello 6 non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello 6 .
Il piatto rotante 4 emette forti rumori durante la rotazione.	Il piatto rotante 4 non poggia correttamente sul dispositivo di bloccaggio.	Posizionare correttamente il piatto rotante 4 sul dispositivo di bloccaggio.
	L'anello di scorrimento 4 e/o il fondo della camera di cottura 1 sono sporchi.	Pulire l'anello di scorrimento 4 e il fondo della camera di cottura 1 .
L'illuminazione all'interno del prodotto non funziona.	La lampada è difettosa.	Contattare il servizio clienti (vedi “Assistenza”).

● Smaltimento

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



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

Prodotto:



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.



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



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

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) come prova d'acquisto.

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

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

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

● **Assistenza**

(IT)

Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

(CH)

Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

(MT)

Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.com.mt



Indicaciones de advertencia y símbolos empleados	Página 131
Introducción	Página 132
Uso previsto	Página 132
Volumen de suministro	Página 132
Descripción de las piezas	Página 132
Datos técnicos	Página 133
Indicaciones de seguridad	Página 133
Principios básicos en la cocción con microondas	Página 138
Uso de utensilios de cocina apropiados	Página 138
Antes del primer uso	Página 139
Colocación del producto	Página 139
Montaje	Página 139
Funcionamiento	Página 139
Modo standby	Página 139
Ajuste de la hora	Página 139
Ajustar el temporizador	Página 139
Cancelar/finalizar el proceso de entrada	Página 140
Seguro para niños	Página 140
Cocer los alimentos	Página 140
Selección de potencia	Página 140
Ajuste del tiempo de cocción	Página 141
Inicio del proceso de cocción	Página 141
Inicio rápido	Página 141
Interrupción/finalización del proceso de cocción	Página 141
Descongelación	Página 141
Función de cocción retardada	Página 142
Función de memoria	Página 142
Menú automático	Página 142
Ejemplos de uso	Página 144

Recetas	Página 145
Pastel de chocolate	Página 145
Palomitas con caramelo	Página 146
Patatas para el desayuno	Página 146
Pastel de carne	Página 147
Salmón	Página 147
Gambas con limón y ajo	Página 147
Macarrones con queso	Página 148
Risotto	Página 148
Pimientos rellenos	Página 149
Berenjenas con parmesano	Página 149
Limpieza y cuidado	Página 150
Programa de limpieza para la cavidad de cocción	Página 150
Subsanación de fallos	Página 151
Eliminación	Página 151
Garantía	Página 152
Tramitación de la garantía	Página 152
Asistencia	Página 152

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

En este manual de instrucciones y en el embalaje se emplean las indicaciones de advertencia siguientes:

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

MICROONDAS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. El manual de instrucciones forma parte de este producto. Contiene importantes indicaciones sobre seguridad, uso y eliminación. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Adjunte igualmente toda la documentación en caso de entregar el producto a terceros.



Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en www.lidl-service.com. Escaneando este código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Uso previsto

- Este producto está previsto para calentar y preparar alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto ha sido diseñado para el uso en el ámbito doméstico y no se debe utilizar para fines médicos o comerciales.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso indebido.

● Volumen de suministro

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

- 1 Microondas
- 1 Plato giratorio
- 1 Bloqueo
- 1 Anillo girador
- 1 Etiqueta de vista general de programas
- 1 Manual de instrucciones
- 1 Guía de inicio rápido

● Descripción de las piezas

(Fig. A)

- 1 Cavidad de cocción
- 2 Vista general de programas
- 3 Cable de conexión con enchufe
- 4 Plato giratorio con anillo girador y bloqueo
- 5 Puerta (junta)
- 6 Puerta
- 7 Bloqueo
- 8 Pantalla
- 9 Botones de potencia del microondas
- 10 Botón  (potencia del microondas/programa de limpieza)
- 11 Botón  (descongelación/cocción automática)
- 12 Botón  (memoria/favorito)
- 13 Botón **stop**  (función de parada/borrado/seguro para niños)
- 14 Botón  (temporizador/reloj)
- 15 Selector (tiempo/peso/programa)
- 16 Abrepuertas
- 17 Botón **start/+30 sec** (inicio/inicio rápido)
- 18 Botón **kg** (peso)

(Fig. B)

- 19 **AUTO** (cocción automática)
- 20  (temporizador)
- 21  (seguro para niños)
- 22  (programa de limpieza)
- 23 **g** (gramos)
- 24  (retardo en el proceso de cocción)
- 25  (descongelación)

26 Indicador de barras (potencia del microondas)

27  (microondas)

● Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	1100 W
Consumo de potencia en modo standby:	0,6 W
Clase de protección:	I
Potencia:	700 W
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Volumen cavidad de cocción:	20 litros
Peso:	10 kg
Dimensiones:	446 mm × 241 mm × 338 mm

Certificación:

HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Este producto cumple las exigencias de las normas europeas EN 55011.
- El producto cumple las normas y está clasificado como aparato del grupo 2, clase B.
- Grupo 2 = el producto genera energía de alta frecuencia en forma de ondas electromagnéticas para el tratamiento térmico de los alimentos.
- Aparato de la clase B = el producto es apropiado para el uso en el ámbito doméstico.



Indicaciones de seguridad

¡ANTES DE USAR EL PRODUCTO, FAMILIARÍCESE CON TODAS LAS INDICACIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO! ¡SI TRANSFIERE ESTE PRODUCTO, HÁGALO CON TODA LA DOCUMENTACIÓN!

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

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

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, siempre

y cuando haya una persona responsable de su seguridad que los supervise o se los haya instruido en el uso seguro del producto y estos conozcan los posibles peligros.

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

Mantener alejados del producto y del cable de conexión a niños menores de 8 años.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Si la puerta o sus juntas resultan dañadas, no ponga el producto en funcionamiento antes de que haya sido reparado por una persona con cualificación adecuada.

⚠ ¡ADVERTENCIA! La ejecución de los trabajos de mantenimiento o reparación, que requieran extraer la cubierta que garantiza la protección contra la exposición de la energía del microondas, puede resultar peligrosa para aquellas personas que no tengan la cualificación adecuada.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No calentar líquidos u otros alimentos que se encuentren en recipientes cerrados, ya que pueden explotar fácilmente.

- A fin de evitar riesgos, si el cable de red de este producto resulta dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar.
- Este producto ha sido diseñado para su uso en el ámbito doméstico y en aplicaciones similares, por ejemplo:
 - Por trabajadores en cocinas de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - En propiedades agrícolas;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales
 - En pensiones con desayuno.
- Por encima de este producto debe preverse un espacio libre mínimo de 20 cm.
- Utilizar solo vajilla que sea apropiada para el uso en hornos microondas.
- Al calentar en el producto, no está permitido el uso de recipientes metálicos de comida y bebida.

Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Las chispas pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

- Al calentar la comida en recipientes de plástico y papel, se deberá supervisar el producto ya que existe posibilidad de inflamación.
- El producto ha sido determinado para calentar comidas y bebidas. Secar la comida o la vestimenta, así como calentar calientacamás, calzado de casa, esponjas, trapos de limpieza húmedos y similares puede provocar lesiones, inflamaciones o fuego.
- Si se detecta humo, apagar el producto o desconectar del enchufe y mantener cerrada la puerta para apagar las llamas que se puedan generar.
- Calentar bebidas con microondas puede provocar una ebullición retardada (supercalentamiento), por lo que se deberá tener cuidado al manipular el recipiente.
- El contenido de los biberones de bebé y los vidrios con alimentos infantiles se deberá remover y agitar, así como

comprobar la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.

- No calentar en el microondas huevos con cáscara o huevos duros, ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya finalizado el calentamiento.
- El producto debe limpiarse regularmente y deben eliminarse los restos de alimentos (véase "Limpieza y cuidado").
- Una limpieza deficiente del producto puede provocar que la superficie se dañe y afecte a su vida útil pudiendo provocar situaciones de peligro.
- No limpiar el producto con un limpiador de vapor.
- Utilizar el producto como un producto por separado y no instalar en muebles empotrados o similares.

INDICACIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Personas, que lleven marcapasos, deberán consultar con su médico sobre los posibles riesgos antes de la puesta en marcha del producto.

¡ADVERTENCIA!

¡Superficie caliente!

El producto se calienta durante el uso. No toque la superficie caliente del producto durante o inmediatamente después del uso.

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** Nunca sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

 **¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No utilice ningún producto dañado. Desconecte el producto de la red eléctrica y póngase en contacto con su distribuidor si estuviera dañado.

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

de conexión de superficies calientes y llamas abiertas.

Indicaciones de colocación

 **¡ATENCIÓN!** No coloque el producto sobre una placa de cocción o un aparato que genere otro tipo de calor. Colocarlo en este tipo de lugar podría provocar daños en el producto.

Funcionamiento

 **¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!** Elimine los cierres metálicos de los envases de los alimentos, que desea calentar.

- No mueva el producto si está en funcionamiento.
- Nunca ponga en marcha el producto si está vacío.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (p. ej., placas de cocción, cocina a gas, horno, etc.). Utilice el producto siempre sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
- No coloque ningún material inflamable cerca del producto.
- Este producto no ha sido determinado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.

Limpieza y cuidado

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!

Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo.

- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.
- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, la radiación solar directa, el goteo y las salpicaduras.
- Siempre limpie el producto después de utilizarlo, especialmente las juntas de la puerta, las cavidades y las piezas cercanas (véase "Limpieza y cuidado" para obtener más detalles).
-  No quite la placa mica gris clara, que ha sido colocada para proteger el magnetrón de la cavidad de cocción.
- Deje que solo el personal cualificado cambie la lámpara del interior del producto.

INTERFERENCIAS CON OTROS APARATOS

El funcionamiento del producto puede provocar interferencias con su radio, televisión o aparatos similares.

Si esto ocurre, pueden reducirse o ser corregidas tomando las siguientes medidas:

- Limpiar la puerta y la junta del producto.
- Reajustar la antena de recepción de la radio o televisión. Mantener en áreas separadas el producto y el receptor.
- Aleje el producto del receptor.
- Conecte el producto en otra toma de corriente. El producto y el receptor deberían conectarse a diferentes circuitos de corriente.

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

- Nunca intente usar el producto con la puerta abierta. Esto puede provocar que se exponga a una dosis perjudicial de ondas microondas. También es importante que no manipule ni rompa los bloqueos de seguridad.
- No inserte ningún objeto entre la puerta. Asegúrese de que no se acumule ninguna suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de las juntas.

● Principios básicos en la cocción con microondas

- **Tiempo de cocción:** Preste atención al tiempo de cocción. Seleccione el tiempo de cocción más corto y prolongúelo si fuese necesario. Los alimentos cocinados durante mucho tiempo pueden empezar a desprender humo o encenderse.
- **Alimentos:** Ordene los alimentos uniformemente. Corte los alimentos en trozos de aproximadamente el mismo tamaño. Coloque los más gruesos cerca de los bordes.
- **Cubrir los alimentos:** Cubra los alimentos durante la cocción con una tapa apropiada para microondas. La tapa evita las salpicaduras y ayuda a que los alimentos se cocinen uniformemente.
- **Dar la vuelta a los alimentos:** Durante la cocción, gire los alimentos en el producto una vez para que la cocción de platos como el pollo o las hamburguesas sea más rápida. Los trozos grandes de alimento, como p. ej. asado, deben girarse al menos una vez. Reorganice por completo los trozos medios de alimentos, como p. ej. albóndigas, en la mitad del tiempo de cocción. Gire y coloque las albóndigas desde el centro del plato a los bordes.
- **Alimentos con piel/cáscara:** Perfore la piel de las patatas, salchichas y alimentos similares antes de la cocción. De lo contrario, podrían explotar.
- **Alimentos con piel gruesa:** Pinchar todas las calabazas, manzanas, castañas y alimentos similares antes de la cocción.
- **Grasa y aceite:** No descongele ninguna grasa o aceite congelado en el producto. No fría en el producto. La grasa o el aceite podrían inflamarse.
- **Bebidas:** Al calentar bebidas con el producto, las burbujas pueden tardar un cierto tiempo cuando la bebida hierve. Tenga por ello cuidado al manipular el recipiente para evitar una ebullición repentina: Si fuera posible, introduzca en el líquido una varilla de vidrio mientras se calienta.

Deje el líquido en la cavidad de cocción ¹ transcurridos 20 segundos después del calentamiento para evitar un burbujeo inesperado.

- **Palomitas:** Si desea hacer palomitas, utilice solo palomitas apropiadas para microondas.

● Uso de utensilios de cocina apropiados

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice objetos metálicos al usar el producto. El metal refleja las ondas microondas y genera chispas. ¡Esto puede provocar un incendio y dañar el producto de forma irreparable!

- El material ideal para el horno microondas es el permeable a las microondas, es decir deja pasar la energía a través del recipiente para calentar el alimento. Las microondas son incapaces de atravesar el metal. Por este motivo, no se debe utilizar ningún recipiente de metal, así como ninguna vajilla de metal.
- Al calentar en el producto, no utilice ningún producto de papel reciclable. Este podría contener fragmentos diminutos de metal, que pueden provocar chispas y/o fuego.
- Se recomienda el uso de vajilla redonda/ovalada en vez de cuadrada/alargada, ya que el alimento se cuece demasiado en los bordes. La lista siguiente sirve de ayuda para seleccionar el utensilio de cocina correcto.

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

● Antes del primer uso

1. Elimine el material de embalaje (incluyendo la placa protectora y la cinta adhesiva en la cavidad de cocción [1]). Compruebe si ha recibido toda la entrega (véase "Volumen de suministro").
2. Limpie el producto y sus accesorios (véase "Limpieza y cuidado").

● Colocación del producto

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Este producto no es apropiado para su instalación en una nevera. En armarios cerrados no se garantiza la suficiente ventilación del producto. ¡El producto puede resultar dañado y existe peligro de incendio!

- Coloque el producto sobre una superficie nivelada, que tenga la suficiente distancia para que se airee y ventile.
- Mantenga un espacio libre de al menos 10 cm entre el producto y las paredes adyacentes. La puerta [6] debe poder abrirse por completo.
- Mantenga un espacio libre de al menos 20 cm por encima del producto.

● Montaje

1. Inserte el bloque [4] en el centro de la cavidad de cocción [1].
2. Coloque el anillo girador [4] en la superficie de giro de la cavidad de cocción [1].
3. Coloque el plato giratorio [4] sobre el anillo girador y el bloque. El plato giratorio debe apoyar correctamente sobre el bloque.
4. Conecte el enchufe [3] a una toma de corriente. En la pantalla [8] se ilumina **1:01**. Suena una señal acústica.

● Funcionamiento

① NOTA:

- Puede haber un ligero olor al utilizar el producto por primera vez. Procure una ventilación suficiente del área.
- Si pulsa un botón que no tiene ninguna función en el ajuste actual, sonará una señal acústica doble.

● Modo standby

- El producto cambia automáticamente al modo Standby, tan pronto como se conecte a la red eléctrica.
- Si durante un largo periodo de tiempo no se pulsa ningún botón, el producto cambiará automáticamente a modo Standby.
- En modo Standby, la hora y [20] se muestran en la pantalla [8].

● Ajuste de la hora

1. Conecte el enchufe [3] a una toma de corriente. **1:01** y [20] se iluminan en la pantalla [8]. Suena una señal acústica.
2. En el modo Standby: Mantenga pulsado el botón [14] durante 3 segundos. Se selecciona el formato de 12 horas. La pantalla [8] muestra **Hr 12 (Hr ["Hour"]:** Inglés = "hora").
3. Cambie entre **Hr 12** y **Hr 24** con el selector [15]. Pulse el botón [14] para confirmar.

Pantalla	Significado
Hr 12	Modo de 12 horas
Hr 24	Modo de 24 horas

4. Ajuste la hora con el selector [15]. El indicador de horas parpadea durante el ajuste. Pulse el botón [14] para confirmar su selección.
5. El indicador de minutos parpadea. Ajuste los minutos con el selector [15]. Pulse el botón [14] para confirmar su selección.
6. La hora está ahora ajustada.

● Ajustar el temporizador

① NOTA:

- El temporizador puede ajustarse a cualquier valor entre 10 segundos y 95 minutos.
- La función del temporizador puede utilizarse independientemente del funcionamiento del microondas.

- ❑ Durante la cuenta atrás: Pulse el botón **stop**/ **13** para detener el temporizador en cualquier momento.
- 1. En el modo Standby: Pulse el botón  **14**. La pantalla **8** muestra **00:00**.
- 2. Ajuste el tiempo deseado con el selector **15**:

Ajuste de tiempo (Temporizador)	Incrementos de tiempo
Hasta 5 minutos	En pasos de 10 segundos
De 5 a 10 minutos	En pasos de 30 segundos
De 10 a 30 minutos	En pasos de 1 minuto
De 30 a 95 minutos	En pasos de 5 minuto

- 3. Pulse el botón **start/+30 sec** **17** para confirmar su selección. El tiempo ajustado finaliza.
Cuando el temporizador haya finalizado: Suenan 3 señales acústicas.

● Cancelar/finalizar el proceso de entrada

- ❑ Cancelar el proceso de entrada: Pulse el botón **stop**/ **13**. El producto cambia al modo Standby.

● Seguro para niños

- ① **NOTA:** Active este ajuste para evitar una puesta en marcha no autorizada del producto por parte de niños y personas no familiarizadas con el manejo.

- ❑ **Activar el seguro para niños:** En el modo standby, mantenga pulsado el botón **stop**/ **13** hasta que suene una señal acústica.
 - La pantalla **8** muestra **SAFE**.
 -  **21** se ilumina.

- ❑ **Desactivar el seguro para niños:** Mantenga pulsado el botón **stop**/ **13** hasta que suene una señal acústica.
 - La pantalla **8** ya no muestra **SAFE**.
 -  **21** se apaga.
 - Suena una señal acústica.

● Cocer los alimentos

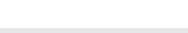
⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!**

Nunca utilice objetos metálicos al usar el producto. El metal refleja las ondas microondas y genera chispas. ¡Esto puede provocar un incendio y dañar el producto de forma irremediable!

- ① **NOTA:** Durante el proceso de cocción, pulse cualquier botón de potencia del microondas **9**. La pantalla **8** muestra durante unos segundos el nivel de potencia activado.

● Selección de potencia

1. En el modo standby, pulse el botón correspondiente de potencia del microondas **9** para seleccionar la potencia deseada del microondas.
 - La pantalla **8** muestra la potencia del microondas seleccionada.
 -  **27** y la sección correspondiente del indicador de barras **26** se iluminan.
2. Pulse el botón  **14** o espere 3 segundos hasta que la pantalla **8** muestre **00:00**.
3. Ajuste el tiempo de cocción con el selector **15**. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
4. Inicio del proceso de cocción: Pulse el botón **start/+30 sec** **17**.
5. Durante el proceso de cocción, pulse el botón **start/+30 sec** **17** para prolongar el tiempo de cocción en 30 segundos cada vez.

Pantalla	Potencia	Aplicación
	700 W	Pasta, alimentos congelados, pescado, patatas, palomitas
	560 W	Bebidas, leche caliente, recalentar, arroz, carne picada
	420 W	Cocido, calentar pan
	280 W	Descongelar, derretir mantequilla/chocolate/queso

Pantalla	Potencia	Aplicación
	140 W	Mantener caliente, ablandar el helado

● Ajuste del tiempo de cocción

- i NOTA:** El tiempo de cocción máximo para todos los programas manuales es de 95 minutos.
- ☐ Después de seleccionar el programa de cocción:
 - Pulse el botón **14** o espere 3 segundos hasta que la pantalla **8** muestre **00:00**.
 - Gire el selector **15** en sentido horario o antihorario para ajustar el tiempo de cocción entre 10 segundos y 95 minutos.

Ajuste de tiempo (Tiempo de cocción)	Incrementos de tiempo
Hasta 5 minutos	En pasos de 10 segundos
De 5 a 10 minutos	En pasos de 30 segundos
De 10 a 30 minutos	En pasos de 1 minuto
De 30 a 95 minutos	En pasos de 5 minutos

● Inicio del proceso de cocción

- i NOTA:**
- Una vez haya ajustado la potencia y el tiempo, puede iniciar el proceso de cocción.
 - Tras iniciarse el proceso de cocción en modo microondas, cada vez que pulse el botón **start/+30 sec** **17** aumentará el tiempo de cocción en 30 segundos.
1. Inicio del proceso de cocción: Pulse el botón **start/+30 sec** **17**.
 - El proceso de cocción se inicia.
 - El tiempo contará hacia atrás.
 - La pantalla **8** muestra **27**.
 2. Una vez transcurrido el tiempo ajustado:
 - **End** se ilumina en la pantalla **8**.
 - Suenan 3 señales acústicas.
 3. Pulse el abrepuertas **16** o abra la puerta **6**. El producto cambia al modo Standby. Si no realiza ninguna operación, volverán a sonar las 3 señales acústicas cada 2 minutos.

● Inicio rápido

- i NOTA:**
- ☐ Cada vez que se pulse el botón aumentará el tiempo de cocción 30 segundos.
 - ☐ El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
 - ☐ El modo standby, pulse el botón **start/+30 sec** **17**.
 - La pantalla **8** muestra **00:30**.
 - **27** y las 3 secciones del indicador de barras **26** se iluminan.
 - El proceso de cocción se inicia a su máxima potencia.

● Interrupción/finalización del proceso de cocción

- i NOTA:** Puede interrumpir o cancelar un proceso de cocción en cualquier momento.
- ☐ **Interrupción del proceso de cocción:** Pulse el botón **stop** **13** o abra la puerta **6**.
 - El tiempo restante se detiene y parpadea.
 - El proceso de cocción se interrumpe.
 - ☐ **Continuar el proceso de cocción:** Pulse el botón **start/+30 sec** **17**. El tiempo se vuelve a poner en marcha.
 - ☐ **Finalización del proceso de cocción:** Pulse dos veces el botón **stop** **13**. El producto cambia al modo Standby.

● Descongelación

- i NOTA:** El producto dispone de 4 programas de descongelación, como se muestra en la siguiente tabla:

Código	Aplicación
A-01	Descongelación de carne picada
A-02	Descongelación de trozos de carne
A-03	Descongelación de trozos de pollo
A-04	Descongelación de pan

❗ **NOTA:** Durante el proceso de descongelación, en la pantalla [8] aparece el mensaje **turn**. Puede interrumpir el proceso y dar la vuelta a los alimentos. Si no se realiza ninguna acción, el aparato seguirá funcionando hasta que finalice el tiempo de cocción.

1. Pulse el botón  [11] en el modo standby.
 - La pantalla [8] muestra **A-01**.
 - **AUTO** [19] y  [25] se iluminan.
2. Ajuste el programa de descongelación deseado (**A-01** a **A-04**) con el selector [15].
3. Pulse el botón **kg** [18] y espere durante 3 segundos.
La pantalla [8] muestra el peso mínimo en gramos (g).
4. Ajuste el peso del alimento congelado con el selector [15].
5. Pulse el botón **start/+30 sec** [17] para iniciar el proceso.

● Función de cocción retardada

- ❗ **NOTA:** El producto dispone de una función de cocción con retardo. Con esta función, puede preajustar la hora a la cual el producto empezará con el proceso de cocción preajustado. La función de retardo no está disponible ni en la función de descongelación ni en la función de cocción rápida.
1. Seleccione un programa de cocción y un tiempo de cocción en el modo standby.
 2. Mantenga pulsado el botón  [14] durante 3 segundos.
 - La pantalla [8] muestra **00:00**.
 -  [24] se ilumina.
 3. Ajuste las horas para la hora de inicio deseada con el selector [15].
 4. Pulse el botón  [14] para confirmar el ajuste.
 5. Ajuste los minutos para la hora de inicio deseada con el selector [15].
 6. Iniciar la cocción con retardo: Pulse el botón  [14].

El símbolo correspondiente al programa de cocción, el indicador de tiempo y  [24] se iluminan.

Borrar el ajuste de retardo

1. Mantenga pulsado el botón  [14]. Se muestra la hora de inicio programada.
2. Pulse el botón **stop**/ [13]. El ajuste se borra.

❗ NOTA:

❑ **Modificar la hora programada:**

- ❑ Borre primero las entradas antiguas. A continuación, programe los tiempos nuevos.
- ❑ Todas las demás funciones se desactivan mientras se encuentre activa la función de retardo.

● Función de memoria

- ❗ **NOTA:** Utilice la función de memoria para guardar los ajustes de su plato favorito. De este modo, podrá recuperar estos ajustes con solo pulsar un botón.

Guardar ajustes/sobrescribir memoria

1. Pulse el botón  [12].
 - Si no ha guardado ningún ajuste anteriormente: La pantalla [8] muestra **00:00**.
 - Si ya ha guardado ajustes anteriormente: La pantalla [8] muestra los ajustes guardados.
2. Introduzca los ajustes correspondientes (véase “Selección de potencia”).
3. Pulse el botón  [12] para guardar los ajustes o sobrescribir la memoria.

Cocción con la función de memoria

1. Pulse el botón  [12].
La pantalla [8] muestra los ajustes guardados.
2. Inicio del proceso de cocción: Pulse el botón **start/+30 sec** [17].

● Menú automático

❗ NOTA:

- ❑ Los programas automáticos están previstos para alimentos frescos. Los alimentos congelados no se cuecen con el tiempo

especificado. Descongele previamente los alimentos congelados con el programa de descongelación (véase “Descongelación”).

- Para los alimentos, que deban ser preparados con el menú automático, no será necesario introducir la duración del proceso de cocción y el nivel de potencia. Bastará con introducir el tipo y peso del alimento.

Inicio del menú automático

① NOTA:

- El resultado del proceso automático de cocción depende de factores como los siguientes:
 - Forma y tamaño de los alimentos
 - Grado deseado de cocción de determinados alimentos
 - Cómo colocar los alimentos en el producto

- Si el resultado no es satisfactorio, ajuste el tiempo de cocción correspondientemente (véase “Descongelación”).

1. Pulse el botón **≡** **[11]** en el modo standby. **AUTO** **[19]** se enciende.
2. Ajustar el programa deseado: Gire el selector **[15]** (**A-05** a **A-12**, véase la siguiente tabla).
3. Pulse el botón **kg** **[18]** y espere durante 3 segundos.
La pantalla **[8]** muestra
 - el peso mínimo en gramos (g) o
 - el número mínimo de raciones.
 Esto depende del programa seleccionado.
4. Ajustar el peso de los alimentos o el número de raciones: Gire el selector **[15]**.
5. Iniciar el proceso: Pulse el botón **start/+30 sec** **[17]**.

Pantalla	Alimento/Función	Cantidad/Peso	Duración (minutos:segundos)	Potencia
A-05	Calentar	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Verdura	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Pescado	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	

Pantalla	Alimento/Función	Cantidad/Peso	Duración (minutos:segundos)	Potencia
A-08	Carne	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Pasta	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Patatas	1 porción	6:00	100 %
		2 porciones	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Sopa	1 fuente	2:30	100 %
		2 fuentes	4:00	
		3 fuentes	6:00	

Ejemplos de aplicación 1:

Calentar 200 ml de agua:

1. Seleccione el programa automático **A-05** (calentar).
2. Ajuste la cantidad **200 g** con el selector **15** (1 ml de agua = 1 g de agua).
3. **Inicio del calentamiento:**
Pulse el botón **start/+30 sec** **17**.

Ejemplos de aplicación 2:

Cocinar 400 g de verduras:

1. Seleccione el programa automático **A-06** (verduras).

2. Ajuste el peso **400 g** con el selector **15**.
3. **Inicio del proceso de cocción:**
Pulse el botón **start/+30 sec** **17**.

Consulta del menú automático seleccionado

- Una vez iniciado el proceso de cocción, el tiempo restante aparece en la pantalla **8**.
- Si pulsa el botón **≡** **11**, la pantalla **8** muestra el número del programa seleccionado durante 5 segundos. A continuación, la pantalla vuelve a mostrar el tiempo restante.

● Ejemplos de uso

Cocción de alimentos no congelados

Alimento	Cantidad	Potencia (W)	Tiempo (min)	Información
Filete de pescado	400 g	700	10-15	Añada un poco de agua y zumo de limón.

Alimento	Cantidad	Potencia (W)	Tiempo (min)	Información
Verdura	250 g	560	5-10	Corte la verdura en trozos. Añada un poco de agua. Remueva la sopa de vez en cuando.
Patatas	500 g	700	8-10	Corte las patatas en trozos. Añada un poco de agua. Remueva las patatas de vez en cuando.
Postre (p. ej., pudding, pastel)	100-300 g	560	1-5	Siga las instrucciones del fabricante del postre.
Arroz	100 g de arroz 250 ml de agua	560	15	Lave el arroz antes de cocerlo.
Pastel de carne	600 g	700	23-28	Sazone el pastel de carne, colóquelo en un plato y cúbralo con una tapa.

Cocción de alimentos congelados

Alimento	Cantidad	Potencia (W)	Tiempo (min)
Sopa	400 ml	560	8-10
Cocido	500 g	700	10-13
Acompañamiento (p. ej., pasta)	500 g	700	8-10
Verdura	300 g	560	8-10

● Recetas

● Pastel de chocolate

 7 min

 x 1

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

Ingredientes

4 cdas.	Harina
¼ cda.	Levadura en polvo
4 cdas.	Azúcar glasé
2 cdas.	Cacao en polvo
1	Huevo
3 cdas.	Leche

3 cdas.	Aceite vegetal
Un par de gotas	Extracto de vainilla u otro extracto (opcional)
2 cdas.	Trocitos de chocolate, nueces o pasas (opcional)

Preparación

1. Añada harina, levadura en polvo, azúcar glasé y cacao en polvo en una taza grande apropiada para el microondas. Mezcle todos los ingredientes.
2. Agregue un huevo y mézclelo con todos los ingredientes.
3. Añada leche y aceite vegetal. Si lo desea, añada extracto de vainilla u otro extracto. Mezcle todos los ingredientes hasta que la mezcla quede suave.

- Si lo desea, añada trocitos de chocolate, nueces o pasas. Mezcle todos los ingredientes.
- Coloque la taza en el centro del plato giratorio [4]. Cuezca el pastel a 700 W durante 2 minutos o hasta que deje de subir y esté firme.
- Utilice guantes para horno para extraer la taza caliente. ¡Disfrute del delicioso pastel!

● Palomitas con caramelo

 24 min

 × 8

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

Ingredientes

60 g	Granos de maíz
240 g	Azúcar moreno
60 ml	Sirope de maíz
3 cdas.	Mantequilla sin sal
½ cda.	Sal
1 cda.	Extracto de vainilla
¼ cda.	Bicarbonato de sodio
Un par de gotas	Aceite vegetal (opcional)

Preparación

- Ponga granos de maíz en una bolsa de papel. Si lo desea, añada un par de gotas de aceite vegetal. Haga un par de pliegues en la parte superior de la bolsa para cerrarla.
- Coloque la bolsa en el centro del plato giratorio [4]. Cuezca el maíz a 700 W durante 4 minutos o hasta que deje de oír un “pop”.
- Preparar el caramelo: Añada azúcar, sirope de maíz, mantequilla y sal en una fuente grande apropiada para el microondas. Cuezca la mezcla a 700 W durante 2 minutos. Remueva la mezcla y cuécela a 700 W durante otros 2 minutos hasta que se formen muchas burbujas.
- Ponga extracto de vainilla y bicarbonato sódico en la mezcla de caramelo y

remuévala bien. Añada de inmediato en la bolsa un tercio del caramelo caliente por encima de las palomitas. Cierre la bolsa y agítela para cubrir las palomitas. Agregue otro tercio del caramelo sobre las palomitas. Cierre la bolsa y agítela. Añada el resto del caramelo sobre las palomitas y agite la bolsa por última vez.

- Coloque la bolsa en el centro del plato giratorio [4]. Cuezca las palomitas a 700 W durante 1 minuto. Utilice guantes para horno para sacar la bolsa caliente y agítela.
- Vierta el maíz caramelizado caliente en un recipiente. Deje que el maíz caramelizado se enfríe por completo durante 20 minutos. Separe el maíz caramelizado y ¡disfrute!

● Patatas para el desayuno

 25 min

 × 2

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

Ingredientes

2	Patatas de tamaño medio (peladas y cortadas en juliana)
½	Cebolla (cortada en juliana)
¼ cda.	Sal
⅛ cda.	Pimienta
¼ cda.	Sal de ajo
60 g	Queso Cheddar (rallado)

Preparación

- Ponga las rodajas de cebolla y patata en una fuente apropiada para el microondas.
- Añada sal, pimienta y sal de ajo a las patatas y cebollas. Mézclelo todo bien y cubra la fuente.
- Coloque la fuente en el centro del plato giratorio [4]. Cuezca las patatas y cebollas condimentadas a 700 W durante 9 minutos o hasta que las patatas estén cocidas.
- Añada el queso y cuezca a 560 W durante 1 minuto.

5. Utilice guantes para horno para extraer la fuente caliente. ¡Disfrute de un delicioso desayuno!

● Pastel de carne

 33–38 min

 × 2–3

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

Ingredientes (pastel de carne)

500 g	Carne picada de ternera
½	Cebolla (en dados)
1	Huevo (batido)
100 g	Pan rallado
¼ cda.	Pimienta
¼ cda.	Sal

Ingredientes (salsa)

75 ml	Agua
1 cda.	Mostaza
2 cdas.	Kétchup
1 cda.	Azúcar
Al gusto	Perejil (opcional)

Preparación

1. Mezcle la carne picada de ternera, la cebolla, el huevo, el pan rallado, la pimienta y la sal.
2. Moldee el pastel de carne y colóquelo en un plato. Cubra el plato con una tapa.
3. Coloque el plato en el centro del plato giratorio . Cueza el pastel de carne a 700 W durante 18–23 minutos.
4. Mientras tanto, mezcle en una fuente pequeña agua, mostaza, kétchup, azúcar y perejil (opcional).
5. Una vez cocido el pastel de carne, rocíe la salsa sobre el pastel de carne. Cubra el plato con una tapa.
6. Cocine el pastel de carne con la salsa a 700 W durante otros 5 minutos.
7. ¡Sirva y disfrute del pastel de carne!

● Salmón

 28 min

 × 1

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

Ingredientes

400 g	Salmón
½ cda.	Pimienta
½ cda.	Sal
2 cdas.	Agua
¼	Limón

Preparación

1. Si fuera necesario, descongele el salmón (véase “Descongelación”).
2. Salpimente el salmón.
3. Coloque el salmón en un plato. Añada el agua. Cubra el plato con una tapa.
4. Coloque el plato en el centro del plato giratorio . Cocine el salmón a 560 W durante 7 minutos.
De forma alternativa, seleccione el menú automático **A-07** (véase “Menú automático”).
5. Añada un poco de zumo de limón antes de servir el salmón.

● Gambas con limón y ajo

 10 min

 × 1–2

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	10 min

Ingredientes

200 g	Gambas (peladas y destripadas)
2 dientes	Ajo (picado)
1	Limón (zumo)
30 g	Mantequilla
1 cda.	Perejil (picado)
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

1. Ponga las gambas en un cuenco apto para el microondas.
2. Añada ajo, zumo de limón, mantequilla, sal y pimienta.
3. Tape el bol y métele en el microondas. Cocine las gambas a 700 W durante 3-4 minutos o hasta que queden rosadas y bien hechas.
4. Adorne con perejil y sirva el plato con arroz o pasta.

● Macarrones con queso

 20 min

 × 1

Tiempo de preparación:	10 min
Tiempo de cocción:	20 min

Ingredientes

100 g	Macarrones
120 ml	Agua
60 ml	Leche
20 g	Harina de uso general
20 g	Mantequilla
60 g	Queso cheddar y mozzarella
½ cda.	Sal
¼ cda.	Pimienta

Preparación

1. Preparar macarrones:
 - Mezcle los macarrones y el agua en un cuenco apto para el microondas.
 - Coloque un cuenco sobre el plato giratorio **4**.
 - Cocine los macarrones a 700 W durante 5-6 minutos y remuévalos a mitad del tiempo.
2. Preparar la salsa de queso:
 - Derrita la mantequilla a 430 W durante 2 minutos.
 - Mezcle la harina y la leche hasta obtener una mezcla homogénea y espesa.
 - Añada queso, sal y pimienta.

3. Mezclar la salsa y la pasta: Añada los macarrones cocidos a la salsa de queso y remuévalos hasta que la pasta quede bien cubierta con la salsa.
4. Mezclar y servir: Caliente el plato en el microondas a 700 W durante 5-6 minutos hasta que el queso se derrita y quede cremoso.

● Risotto

 23 min

 × 1-2

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

Ingredientes

200 g	Arroz Arborio
480 ml	Caldo de pollo o verduras
120 ml	Vino blanco (opcional)
60 g	Queso parmesano (rallado)
80 g	Cebolla (picada)
1 diente	Ajo (picado)
15 g	Mantequilla
½ cda.	Sal
¼ cda.	Pimienta

Preparación

1. Cocinar la cebolla y el ajo:
 - Mezcle la cebolla picada, el ajo picado y la mantequilla en un cuenco apto para microondas.
 - Cocine la cebolla y el ajo en el microondas a 700 W durante 2 o 3 minutos hasta que la cebolla quede transparente.
2. Cocer arroz:
 - Añada el arroz Arborio al cuenco y añádalo a la mezcla de mantequilla.
 - Añada caldo y vino blanco (si lo utiliza).
 - Cocine el arroz en el microondas a 700 W durante 10-12 minutos, removiéndolo a mitad del tiempo.
 - El arroz estará listo cuando quede suave y cremoso.

3. Terminar el risotto:
 - Añada el queso parmesano rallado.
 - Caliente el risotto en el microondas a 700 W durante 2–3 minutos.
 - Salpimente.

● Pimientos rellenos

 23 min

 × 1–2

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

Ingredientes

2	Pimiento
120 g	Arroz (cocido)
120 g	Carne picada de ternera o pavo
120 ml	Salsa de tomate
30 g	Queso cheddar y mozzarella (rallados)
40 g	Cebolla (picada)
½ cdta.	Sal
½ cdta.	Pimienta
Al gusto	Hierbas (opcional)

Preparación

1. Preparar los pimientos:
 - Corte las puntas de los pimientos y retire las semillas.
 - Colocar los pimientos en un cuenco apto para microondas.
2. Preparar el relleno:
 - Mezcle el arroz cocido, la carne picada, la salsa de tomate, la cebolla picada y las hierbas (opcional) en un cuenco apto para microondas.
 - Cocine en el microondas a 700 W durante 4–5 minutos hasta que la carne quede bien hecha.
3. Rellenar y cocinar los pimientos:
 - Rellene los pimientos con la mezcla cocinada.
 - Esparza el queso sobre los pimientos.
 - Cocine los pimientos en el microondas a 700 W durante 4–5 minutos hasta

que queden blandos y el queso se haya derretido.

● Berenjenas con parmesano

 20 min

 × 1–2

Tiempo de preparación:	5 min
Tiempo de cocción:	20 min

Ingredientes

1	Berenjena (grande, cortada en rodajas)
240 ml	Salsa marinara
120 g	Queso Mozzarella (rallado)
60 g	Queso parmesano
60 g	Pan rallado
1	Huevo (batido)
½ cdta.	Sal
½ cdta.	Pimienta

Preparación

1. Preparar la berenjena:
 - Sumerja las rodajas de berenjena en el huevo batido y rebócelas con pan rallado.
 - Coloque las rodajas de berenjena creando una única capa en un plato apto para el microondas.
2. Cocinar la berenjena:
 - Cocinar las rodajas de berenjena a 700 W durante 5–6 minutos, dándoles la vuelta una vez.
 - Las rodajas de berenjena estarán listas cuando estén blandas y el pan rallado esté dorado.
3. Preparar el plato:
 - Coloque capas de salsa marinara, rodajas de berenjena cocidas y queso mozzarella rallado en un cuenco apto para microondas.
 - Repita las capas hasta que se acaben todos los ingredientes. Termine con una capa de mozzarella y queso parmesano.
4. Cocine el plato en el microondas a 700 W durante 8–10 minutos hasta que el queso se derrita y empiece a burbujear.

● Limpieza y cuidado

⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! Antes de la limpieza: Desconecte siempre el producto de la toma de corriente.

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

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

❗ **NOTA:**

- Limpie el producto justo después de que se haya enfriado. Los restos de alimentos no se podrán eliminar con facilidad si se secan.
- No utilice productos de limpieza para pulverizar o afilados, ya que pueden manchar, rayar o empañar la superficie.
- No utilice ningún producto abrasivo.
- **Carcasa:** Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo.
- **Cavidad de cocción:** Mantenga siempre limpia la cavidad de cocción [1]. Limpie con un paño húmedo las salpicaduras de alimentos o líquidos derramados adheridos a las paredes del producto.
En su caso, añada un poco de detergente suave en el paño. A continuación, vuelva a limpiar con un paño húmedo para eliminar los restos de detergente.
- **Plato giratorio:** Lave el plato giratorio [4] regularmente con lejía jabonosa caliente. También puede limpiar el plato giratorio en el lavavajillas.
- **Salpicaduras e impurezas:** Elimine regularmente las salpicaduras e impurezas con paño húmedo de las siguientes partes:
 - Puerta [6] (ambos lados)
 - Ventanilla (ambos lados)
 - Juntas de la puerta [5] y partes adyacentes
- **Condensación:** Limpie con un paño húmedo la condensación acumulada en o alrededor de la parte exterior de la puerta [6]. Esto puede ocurrir si el producto

se pone en funcionamiento en condiciones de humedad elevadas.

- **Olores:** Elimine regularmente los olores. Coloque en la cavidad de cocción [1] un recipiente hondo para microondas lleno de una taza de agua y jabón, así como la cáscara de un limón. Deje que la mezcla se cueza durante 5 minutos. Limpie la cavidad de cocción y frótlela con un trapo seco.

● Programa de limpieza para la cavidad de cocción

- ❗ **NOTA:** El programa de limpieza le permite ablandar las salpicaduras de comida o los líquidos derramados mediante la evaporación de agua jabonosa. Esto facilita la eliminación de dichas manchas.
- 1. Añada agua y unas gotas de detergente líquido a una taza apta para microondas.
- 2. Coloque una cuchara no metálica en la taza para evitar que hierva de forma repentina.
- 3. Coloque la taza en el centro del plato giratorio [4]. Cierre la puerta [6].
- 4. Mantenga pulsado  [10] hasta que se ilumine  [22] y la pantalla [8] muestre "5:00".
- 5. Pulse el botón start/+30 sec [17] para iniciar el programa de limpieza.
- 6. Cuando el programa haya finalizado: Se emiten 4 pitidos.  [22] se apaga.
- 7. Limpie la cavidad de cocción [1] (consulte "Limpieza y cuidado").

● Subsanación de fallos

Problema	Causa posible	Solución posible
En la pantalla [8] no aparece nada.	El enchufe [3] no está conectado a la toma de corriente.	Compruebe el enchufe [3].
	La toma de corriente está defectuosa.	Pruebe con otra toma de corriente.
	La pantalla [8] está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El producto no reacciona al pulsar los botones.	El seguro para niños está activado.	Desactive el seguro para niños (véase "Funcionamiento").
El producto no inicia el proceso de cocción.	La puerta [6] no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta [6].
El plato giratorio [4] hace ruido al girar.	El plato giratorio [4] no apoya correctamente sobre el bloqueo.	Coloque el plato giratorio [4] correctamente sobre el bloqueo.
	El anillo girador [4] y/o la base de la cavidad de cocción [1] están sucios.	Limpie el anillo girador [4] y la base de la cavidad de cocción [1].
La iluminación del interior del producto no funciona.	La bombilla está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (véase "Asistencia").

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.



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

Producto:



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.



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



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

● **Garantía**

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

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

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

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

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

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

● **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) como justificante de compra.

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

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

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

● **Asistencia**



Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es



Indicações de segurança e símbolos utilizados	Página 155
Introdução	Página 156
Utilização adequada	Página 156
Conteúdo da embalagem	Página 156
Descrição das peças	Página 156
Dados técnicos	Página 157
Indicações de segurança	Página 157
Princípios básicos durante o processo de cozedura no micro-ondas	Página 162
Utilizar panelas adequadas	Página 162
Antes da primeira utilização	Página 163
Colocar o produto	Página 163
Montagem	Página 163
Utilização	Página 163
Modo de standby	Página 163
Configurar a hora	Página 163
Configurar o temporizador	Página 164
Interromper/terminar o processo de introdução	Página 164
Sistema de segurança para crianças	Página 164
Cozinhar alimentos	Página 164
Selecionar a potência	Página 164
Configura o tempo de cozedura	Página 165
Iniciar o processo de cozedura	Página 165
Início rápido	Página 165
Interromper/terminar o processo de cozedura	Página 166
Descongelar	Página 166
Função atrasada de cozer	Página 166
Função de memória	Página 167
Menu automático	Página 167
Exemplos de utilização	Página 169

Receitas	Página 170
Queque de chocolate	Página 170
Pipocas de caramelo	Página 170
Batatas para o pequeno-almoço	Página 171
Rolo de carne	Página 171
Salmão	Página 171
Camarões com limão e alho	Página 172
Macarrão com queijo	Página 172
Risoto	Página 172
Pimentos recheados	Página 173
Beringelas com parmesão	Página 173
Limpeza e manutenção	Página 174
Programa de limpeza para a câmara de cozedura	Página 175
Resolução de problemas	Página 175
Eliminação	Página 175
Garantia	Página 176
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página 176
Assistência Técnica	Página 177

Indicações de segurança e símbolos utilizados

Neste manual de instruções e na embalagem são utilizados as seguintes indicações de segurança:

 PERIGO! Este símbolo com a palavra "Perigo" indica uma situação perigosa de alto risco, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.	 Tensão (corrente alternada)
	 Hertz (frequência elétrica)
	 Watt
 AVISO! Este símbolo com a palavra "Aviso" indica uma situação perigosa de médio risco, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.	 O produto pertence à classe de proteção I e deve ser ligado à terra.
	 Utilize o produto apenas em espaços interiores e secos.
 CUIDADO! Este símbolo com a palavra "Cuidado" indica uma situação perigosa de baixo risco, se não for evitada, resultará em ferimentos ligeiros ou moderados.	 Perigo – risco de choque elétrico!
	 Atenção, superfície quente!
 ATENÇÃO! Este símbolo com a palavra de sinal "Atenção" indica que existe o perigo de um possível dano material.	 Alimentos seguros Este produto não prejudica o sabor ou o cheiro dos alimentos.
 NOTA: Este símbolo com a palavra "Nota" fornece mais informações úteis.	 Adequado para a máquina de lavar loiça:  Prato giratório
 O sinal CE confirma a conformidade do produto com as respetivas diretivas da UE.	 Indicações de segurança  Instruções de manuseamento

MICRO-ONDAS

● Introdução

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Contém indicações importantes referentes à segurança, utilização e eliminação. Familiarize-se com todas as indicações de utilização e de segurança do produto. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Se transmitir o artigo a terceiros, entregue também os respectivos documentos.



Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em www.lidl-service.com. Ao digitalizar este código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 516807_2510/516809_2510/516811_2510.

● Utilização adequada

- Este produto foi concebido para aquecer e preparar alimentos. Não utilize o produto para outros fins.
- Este produto foi concebido exclusivamente para o uso doméstico e não pode ser utilizado na área da medicina ou a nível comercial.
- Os danos que resultam de uma utilização indevida, o fabricante não assume a responsabilidade.

● Conteúdo da embalagem

Ao abrir o produto, verifique a integridade do conteúdo e a existência de eventuais danos de todas as peças. Elimine todo o material de embalagem antes da utilização.

- 1 Micro-ondas
- 1 Prato giratório
- 1 Suporte
- 1 Anel giratório
- 1 Etiqueta da vista geral dos programas
- 1 Manual de instruções
- 1 Guia de início rápido

● Descrição das peças

(Imag. A)

- 1 Câmara de cozedura
- 2 Vista geral dos programas
- 3 Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 4 Prato giratório com suporte e anel giratório
- 5 Unidade da porta (vedação da porta)
- 6 Porta
- 7 Bloqueio
- 8 Visor
- 9 Botões de potência do micro-ondas
- 10 Botão  (potência do micro-ondas/ programa de limpeza)
- 11 Botão  (modo de cozer/descongelar automático)
- 12 Botão  (memória/favoritos)
- 13 Botão **stop**  (função parar/apagar/ sistema de segurança para crianças)
- 14 Botão  (temporizador/relógio)
- 15 Botão giratório (tempo/peso/programa)
- 16 Abre-portas
- 17 Botão **start/+30 sec** (start/Início rápido)
- 18 Botão **kg** (peso)

(Imag. B)

- 19 **AUTO** (modo de cozer automático)
- 20  (temporizador)
- 21  (sistema de segurança para crianças)
- 22  (programa de limpeza)
- 23 **g** (grama)
- 24  (atraso no processo de cozedura)
- 25  (descongelar)

26 Indicação com barras (potência do micro-ondas)

27  (micro-ondas)

● Dados técnicos

Tensão nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de energia:	1100 W
Consumo de energia em modo de standby:	0,6 W
Classe de proteção:	I
Potência de saída:	700 W
Frequência do micro-ondas:	2450 MHz
Volume da câmara de cozedura:	20 Litros
Peso:	10 kg
Dimensões:	446 mm × 241 mm × 338 mm

Certificado:

HG14269 HG14270 HG14271	GS (SGS)
HG14269-BS HG14270-BS HG14271-BS	-
HG14269-CH HG14270-CH HG14271-CH	-

- Este produto cumpre com os requisitos dos padrões europeus EN 55011.
- Este produto é classificado em conformidade com os padrões sendo um aparelho que pertence ao grupo 2, classe B.
- Grupo 2 = O produto produz energia funcional de alta frequência sob a forma de raios eletromagnéticos no tratamento térmico de alimentos.
- Aparelho da classe B = o produto foi concebido para o uso doméstico.



Indicações de segurança

ANTES DA UTILIZAÇÃO DO PRODUTO LEIA TODAS AS INDICAÇÕES DE SEGURANÇA E OPERAÇÃO! SE ESTE PRODUTO FOR DADO A TERCEIROS, TODOS OS DOCUMENTOS DEVEM SER DADOS TAMBÉM!

Em caso de danos que resultam do incumprimento do presente manual de instruções, a garantia fica anulada! Não assumimos qualquer responsabilidade por danos subsequentes! Em caso de danos pessoais ou materiais causados por uma utilização indevida ou incumprimento das indicações de segurança não assumimos qualquer responsabilidade!

INDICAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA LEIA CUIDADOSAMENTE O MANUAL E GUARDAR PARA REFERÊNCIA FUTURA

- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por

pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou recebam instruções para utilizarem o produto de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o produto.

A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.

As crianças com idade inferior a 8 anos devem estar fora do alcance do produto e do cabo de ligação.

⚠️ AVISO! Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas, não deve utilizar o produto até ser reparado por uma pessoa qualificada.

⚠️ AVISO! É um perigo para todos exceto para uma pessoa qualificada quando realizar qualquer trabalho de manutenção ou reparação que implica a remoção da cobertura que, por sua vez, garante a proteção contra os raios emitidos pela energia de micro-ondas.

⚠️ AVISO! Os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir com facilidade.

- Se o cabo de ligação do presente produto apresentar danos, o fabricante, o respetivo serviço de clientes ou a pessoa autorizada devem substituí-lo para evitar perigos.
- Este produto foi concebido para o uso doméstico ou utilizações semelhantes, como por exemplo:
 - Em cozinhas de lojas, escritórios ou outros setores comerciais destinados para os funcionários;
 - Em propriedades agrícolas;
 - Para clientes de hotéis, motéis e outro tipo de residência
 - Em pensões com pequeno-almoço.
- Deve manter um espaço mínimo de 20 cm por cima do produto.
- Só pode utilizar loiça que seja apta para a utilização no micro-ondas.
- Para utilizar o aquecimento do produto não são permitidos recipientes de metal para os alimentos e bebidas.

Os metais refletem os raios de micro-ondas que, por sua vez, podem causar a formação de chamas. Isto pode causar um incêndio e danificar o produto de forma irreparável!

- Quando aquecer os alimentos em recipientes de plástico ou de papel deve vigiar o produto porque os recipientes podem incendiar-se.
- O produto foi concebido para aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupa e aquecer almofadas quentes, pantufas, esponjas, panos húmidos de limpar ou semelhante podem causar ferimentos, queimaduras ou incêndios.
- Se o produto começa a emitir fumo deve desligar o produto ou tirar a ficha da tomada e manter a porta fechada para sufocar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar uma fervura atrasada (retardamento da ebulição) e, por isso, deve ter cuidado quando manejar com o recipiente.
- O conteúdo de biberons e frascinhos com alimentos para crianças devem ser mexidos ou agitados e a temperatura

deve ser controlada antes da utilização a fim de evitar queimaduras.

- Os ovos com casca ou ovos bem cozidos não podem ser aquecidos no micro-ondas porque podem explodir mesmo quando o micro-ondas concluiu o aquecimento.
- O produto deve ser limpo regularmente e os vestígios de alimentos devem ser eliminados (consultar "Limpeza e manutenção").
- Quando a limpeza do produto não é feita minuciosamente pode danificar a superfície que, por sua vez, afeta a vida útil e pode causar situações perigosas.
- O produto não pode ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor.
- O produto deve ser colocado num espaço onde está separado de outros elementos, ou seja, não pode ser integrado em móveis fixos.

INDICAÇÕES ADICIONAIS DE SEGURANÇA

- As pessoas que dispõem de um pacemaker devem antes da utilização do micro-ondas consultar informações junto

do seu médico referente a possíveis riscos.

⚠️ AVISO! Superfície quente! O produto aquece durante a utilização. Não toque nas superfícies quentes do produto durante e logo após a utilização.

⚠️ PERIGO! Risco de choque elétrico! Não mergulhe o produto por baixo de água ou outros líquidos. Nunca coloque o produto por baixo de água corrente.

⚠️ PERIGO! Risco de choque elétrico! Não utilize um produto danificado. Desligue o produto da corrente elétrica e consulte o fornecedor em caso de haver danos.

- O produto não deve ser utilizado se caiu para o chão e apresentar danos visíveis.
- Antes de ligar o produto à alimentação certifique-se de que a tensão e a frequência elétrica indicadas na placa do produto correspondam à alimentação elétrica.
- Proteja o cabo de ligação contra danos. Não deixe o cabo pendurado em cantos

afiados, não o esmague nem dobre. Mantenha o cabo de ligação afastado de superfícies quentes e chamas desprotegidas.

Indicações de colocação

⚠️ ATENÇÃO! Não coloque o produto por cima das placas na cozinha ou outros aparelhos que emitem calor. A colocação do produto em locais acima descritos pode causar danos no produto.

Utilização

⚠️ PERIGO! Risco de incêndio! Elimine os fechos de metal das embalagens dos alimentos que quer aquecer.

- Não mova o produto se estiver em funcionamento.
- Nunca ponha o produto a funcionar quando este está vazio.
- Não coloque o produto em cima de superfícies quentes (forno a gás, forno elétrico, forno). Utilize o produto em cima de uma superfície nivelada, estável, limpa, resistente ao calor e seca.
- Não coloque materiais inflamáveis perto do produto.

- O presente produto não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto.

Limpeza e manutenção

⚠️ AVISO! Risco de

ferimento! Desligue o produto da corrente antes de limpá-lo.

- Não puxe a ficha de alimentação no cabo de ligação para tirá-la da tomada.
- Protege o produto, o cabo de ligação e a ficha de alimentação contra pó, luz solar direta, gotas e salpicos de água.
- Limpe sempre o produto após a utilização, especialmente as vedações da porta, cavidades e peças adjacentes (ver “Limpeza e manutenção” para mais detalhes).
-  Não remova a cobertura cinzenta clara de mica que protege o tubo do campo magnético na câmara de cozedura.
- A luz no interior do produto só pode ser substituída por técnicos qualificados.

INTERFERÊNCIAS COM OUTROS APARELHOS

O funcionamento do produto pode causar interferências no rádio, televisão ou em aparelhos semelhantes.

Se surgirem esse tipo de interferências pode reduzi-las ou eliminá-las através das seguintes medidas:

- Limpar a porta e a vedação do produto.
- Voltar a ajustar a antena recetora do rádio e da televisão.
Colocar o produto e o recetor em espaços separados.
- Remova o produto do recetor.
- Ligue o produto a outra tomada. O produto e o recetor devem utilizar ligações elétricas diferentes.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO PARA EVITAR O CONTACTO EXCESSIVO COM A ENERGIA DO MICRO-ONDAS

- Não tente de colocar o produto em funcionamento com a porta aberta.
O funcionamento com a porta aberta pode causar um contacto prejudicial de radiação de micro-ondas.

É importante de não abrir ou manipular os bloqueios de segurança.

- Não prende objetos na porta. Certifique-se de que não haja sujidade ou vestígios de detergente nas superfícies da vedação.

● **Princípios básicos durante o processo de cozedura no micro-ondas**

- **Tempo de cozedura:** Tenha em conta o tempo de cozedura. Escolhe o tempo de cozedura mais curto e prolonga se for necessário. Os alimentos que estão cozidos a mais podem começar a deitar fumo ou ficar queimados.
- **Alimentos:** Distribua os alimentos de forma regular no recipiente. Corte os alimentos em pedaços uniformes. As partes mais grossas ficam colocadas mais perto da margem.
- **Tapar os alimentos:** Tape os alimentos durante a cozedura com uma tampa adequada para o micro-ondas. A tampa evita os salpicos e garante que os alimentos ficam cozidos de forma regular.
- **Virar os alimentos:** Durante a preparação vire os alimentos uma vez no produto para os alimentos, como frango ou hambúrguer, fiquem bem passados rapidamente. Os alimentos de tamanho grande, como p. ex. os assados, devem ser virados pelo menos uma vez. Vire completamente os pedaços de alimentos, como p. ex. almôndegas, quando atingir a metade do tempo de cozedura. Vire as almôndegas colocando-as do meio para a margem do prato.
- **Alimentos com pele/casca:** Espete a pele das batatas, salsichas e alimentos semelhantes antes da cozedura. Caso contrário podem explodir.

- **Alimentos com pele grossa:** Antes da cozedura espetar nas abóboras inteiras, maçãs e castanhas e alimentos semelhantes.
- **Gordura e óleo:** Não descongela gordura ou óleo no produto. Não frite no produto. A gordura e o óleo podem incendiar-se.
- **Bebidas:** Quando aquecer as bebidas no produto podem surgir um borbulhar atrasado quando a bebida está a ferver. Por isso, tenha atenção quando manejar com o recipiente a fim de evitar uma ebulição súbita:
Se possível coloque uma vareta de vidro adequada no líquido enquanto está a aquecer.
Deixe o líquido após o aquecimento durante 20 segundos na câmara de cozedura **1** a fim de evitar uma fervedura imprevista.
- **Pipocas:** Para fazer pipocas utilize apenas pipocas para o micro-ondas.

● **Utilizar painéis adequados**

- ⚠ **AVISO! Risco de incêndio!** Nunca utilize objetos de metal quando utilizar o produto. O metal reflete as radiações dos micro-ondas e causa desta forma a formação de faíscas. Isto pode causar um incêndio e danificar o produto de forma irreparável!
- O material mais apropriado para o micro-ondas é permeável às micro-ondas que deixa a energia passar pelo recipiente para aquecer os alimentos. As micro-ondas não têm a capacidade de passar por metal. Por isso não deve utilizar recipientes e utensílios de metal.
- Durante o aquecimento não utilize no produto artigos de papel reciclado. Estes podem conter fragmentos pequenos de metal que, por sua vez, podem causar faíscas e/ou incêndio.
- Recomendamos que utilize utensílios redondos/oval em vez de angular/comprido, porque os alimentos ficam queimados nos cantos. A lista a seguir serve como orientação geral para a seleção de utensílios corretos.

Utensílios	Micro-ondas
Vidro resistente ao calor	Sim
Vidro não resistente ao calor	Não
Cerâmica resistente ao calor	Sim
Utensílios de plástico (adequado para micro-ondas)	Sim
Papel de cozinha	Sim
Placa ou tabuleiro de metal	Não
Recipiente para papel de alumínio e película	Não

● Antes da primeira utilização

1. Remova o material de embalagem (incluindo a placa de proteção e a fita adesiva na câmara de cozedura [1]). Verifique a integridade do conteúdo (ver “Conteúdo da embalagem”).
2. Limpe o produto e os respetivos acessórios (ver capítulo “Limpeza e manutenção”).

● Colocar o produto

⚠ AVISO! Risco de incêndio! O produto não é adequado para ser instalado dentro de um armário de cozinha. Em armários fechados o produto não tem ventilação suficiente. O produto pode ficar danificado e existe perigo de incêndio!

- Coloque o produto em cima de uma superfície lisa que tenha distância suficiente para garantir a ventilação adequada.
- Mantenha um espaço livre de pelo menos 10 cm entre as paredes e o produto. A porta [6] deve ter espaço suficiente para abrir completamente.
- Mantenha um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima do produto.

● Montagem

1. Coloque o suporte [4] ao centro na câmara de cozedura [1].
2. Coloque o anel giratório [4] na superfície na câmara de cozedura [1].

3. Coloque o prato giratório [4] em cima do anel giratório e do suporte. O prato giratório deve estar colocado corretamente em cima do suporte.
4. Ligue a ficha de alimentação [3] a uma tomada. No visor [8] acende **1:01**. É emitido um sinal de aviso.

● Utilização

❗ NOTAS:

- Quando o produto é utilizado pela primeira vez pode surgir um cheiro ligeiro. Certifique-se de que haja ventilação suficiente no espaço.
- Se premir um botão que não tem qualquer função na configuração atual, ouvirá um sinal sonoro duplo.

● Modo de standby

- O produto entra automaticamente no modo de standby assim que é ligado à rede elétrica.
- Quando não é acionado nenhum botão durante um período prolongado, o produto muda automaticamente para o modo de standby.
- No modo de standby, o visor [8] exibe a hora e  [20].

● Configurar a hora

1. Ligue a ficha de alimentação [3] a uma tomada. **1:01** e  [20] acendem no visor [8]. É emitido um sinal de aviso.
2. No modo de standby: Mantenha premido o botão  [14] durante 3 segundos. É selecionado o formato de 12 horas. O visor [8] mostra **Hr 12 (Hr [“Hour”]: Inglês = “hora”)**.
3. Alterne entre **Hr 12** e **Hr 24** com o botão giratório [15]. Prima o botão  [14] para confirmar.

Indicação	Significado
Hr 12	Modo de 12 horas
Hr 24	Modo de 24 horas

4. Com o botão giratório [15] configure a indicação da hora desejada. O indicador das horas pisca durante a configuração. Prima o botão [14], para confirmar a seleção.
5. O indicador dos minutos pisca. Com o botão giratório [15] configure os minutos. Prima o botão [14], para confirmar a seleção.
6. Agora a hora está configurada.

● Configurar o temporizador

① NOTAS:

- O temporizador pode ser definido para qualquer valor entre 10 segundos e 95 minutos.
 - A função de temporizador pode ser utilizada independentemente do funcionamento do micro-ondas.
 - Durante a contagem decrescente: Prima o botão **stop**/[13] para interromper o temporizador a qualquer momento.
1. No modo de standby: Prima o botão [14]. O visor [8] mostra **00:00**.
 2. Com o botão giratório [15] configure a hora desejada:

Hora ajustável (temporizador)	Níveis de intervalos
Até 5 minutos	Em intervalos de 10 segundos
De 5 a 10 minutos	Em intervalos de 30 segundos
De 10 a 30 minutos	Em intervalos de 1 minuto
De 30 a 95 minutos	Em intervalos de 5 minuto

3. Prima o botão **start/+30 sec** [17] para confirmar a sua seleção. A hora configurada decorre.
Quando o temporizador terminar: São emitidos 3 sinais de aviso.

● Interromper/terminar o processo de introdução

- Interromper o processo de introdução: Prima o botão **stop**/[13]. O produto liga para o modo de standby.

● Sistema de segurança para crianças

- ① **NOTA:** Ative esta configuração para evitar o funcionamento do produto por crianças pequenas e outras pessoas que não sabem manear com o produto.

- **Ativar o sistema de segurança para crianças:** No modo de standby, mantenha o botão **stop**/[13] premido até que seja emitido um sinal sonoro.
 - O visor [8] exibe **SAFE**.
 - [21] está aceso.
- **Desativar o sistema de segurança para crianças:** Mantenha o botão **stop**/[13] premido até que seja emitido um sinal sonoro.
 - O visor [8] deixa de exibir **SAFE**.
 - [21] apaga-se.
 - É emitido um sinal de aviso.

● Cozinhar alimentos

- ⚠ **AVISO! Risco de incêndio!** Nunca utilize objetos de metal quando utilizar o produto. O metal reflete as radiações das micro-ondas e causa desta forma a formação de faíscas. Isto pode causar um incêndio e danificar o produto de forma irreparável!

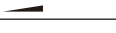
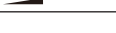
- ① **NOTA:** Durante o processo de cozedura, prima qualquer botão de potência do micro-ondas [9]. No visor [8] aparece durante uns segundos o nível de potência ativado.

● Selecionar a potência

1. No modo de standby, prima o respetivo botão de potência do micro-ondas [9] para selecionar a potência pretendida do micro-ondas.
 - O visor [8] mostra a potência de micro-ondas selecionada.

-  **27** e a secção correspondente do indicação com barras **26** acendem-se.
- 2. Prima o botão  **14** ou espere 3 segundos até o visor **8** indicar **00:00**.
- 3. Defina o tempo de cozedura com o botão giratório **15**. O tempo máximo de cozer é de 95 minutos.

4. Iniciar o processo de cozedura: Prima o botão **start/+30 sec** **17**.
5. Durante o processo de cozedura, prima o botão **start/+30 sec** **17** para prolongar o tempo de cozedura em 30 segundos.

Visor	Potência de saída	Utilização
	700 W	Massa, alimentos congelados, peixe, batatas, pipocas
	560 W	Bebidas, leite morno, reaquecer, arroz, carne picada
	420 W	Guisado, aquecer pão
	280 W	Descongelar, derreter manteiga/chocolate/queijo
	140 W	Manter quente, amolecer gelados

● Configura o tempo de cozedura

- i NOTA:** O tempo de cozer para todos os programas manuais é de 95 minutos.
- ☐ Depois de seleccionar o programa de cozedura:
 - Prima o botão  **14** ou espere 3 segundos até o visor **8** indicar **00:00**.
 - Gire o botão giratório **15** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ajustar o tempo de cozedura de 10 segundos para 95 minutos.

Hora ajustável (Tempo de cozedura)	Níveis de intervalos
Até 5 minutos	Em intervalos de 10 segundos
De 5 a 10 minutos	Em intervalos de 30 segundos
De 10 a 30 minutos	Em intervalos de 1 minuto
De 30 a 95 minutos	Em intervalos de 5 minuto

● Iniciar o processo de cozedura

i NOTA:

- Quando a potência e o tempo de cozedura estão configurados, pode iniciar o processo de cozedura.
- Após iniciar o processo de cozedura no modo micro-ondas, cada vez que premir o botão **start/+30 sec** **17** aumenta o tempo de cozedura em 30 segundos.

1. Iniciar o processo de cozedura: Prima o botão **start/+30 sec** **17**.
 - O processo de cozedura começa.
 - O tempo é contado para trás.
 - O visor **8** exhibe  **27**.
2. Quando o tempo configurado decorreu:
 - **End** acende no visor **8**.
 - São emitidos 3 sinais de aviso.
3. Prima o abre-portas **16** ou abra a porta **6**. O produto liga para o modo de standby. Se não fizer nada, os 3 sinais sonoros são novamente acionados após 2 minutos como lembrete.

● Início rápido

i NOTAS:

- ☐ Cada premir no botão aumenta o tempo de cozedura por 30 segundos.
- ☐ O tempo máximo de cozer é de 95 minutos.

- No modo de standby, prima o botão **start/+30 sec** [17].
 - O visor [8] mostra **00:30**.
 -  [27] e as 3 seções da indicação com barras [26] acendem.
 - O processo de cozedura começa na potência máxima.

● Interromper/terminar o processo de cozedura

- ① **NOTA:** Pode interromper ou cancelar um processo de cozedura em curso a qualquer momento.
- **Interromper o processo de cozedura:**
Prima o botão **stop/** [13] ou abra a porta [6].
 - O tempo restante fica parado e pisca.
 - O processo de cozedura é interrompido.
- **Continuar o processo de cozedura:**
Prima o botão **start/+30 sec** [17]. O tempo continua a decorrer.
- **Terminar o processo de cozedura:**
Prima o botão **stop/** [13] 2 vezes. O produto liga para o modo de standby.

● Descongelar

- ① **NOTA:** O produto possui 4 programas de descongelação, conforme apresentado na tabela a seguir:

Código	Utilização
A-01	Descongelar carne picada
A-02	Descongelar pedaços de carne
A-03	Descongelar pedaços de frango
A-04	Descongelar pão

- ① **NOTA:** Durante o processo de descongelação, aparece no visor [8] a mensagem **turn**. Pode interromper o processo e virar os alimentos. Se não for realizada nenhuma ação, o aparelho continua a funcionar até ao fim do tempo de cozedura.

1. No modo de standby, prima o botão  [11].
 - O visor [8] exibe **A-01**.
 - **AUTO** [19] e  [25] acendem.
2. Defina o programa de descongelação desejado (**A-01** a **A-04**) com o botão giratório [15].
3. Pressione o botão **kg** [18] ou aguarde 3 segundos.
O visor [8] mostra o peso mínimo em gramas (g).
4. Defina o peso do alimento congelado com o botão giratório [15].
5. Prima o botão **start/+30 sec** [17] para iniciar o processo.

● Função atrasada de cozer

- ① **NOTA:** O produto possui uma função de cozedura atrasada. Com esta função pode pré-configurar uma hora onde o produto deve começar o processo de cozedura. A função de atraso não está disponível nem na função de descongelação nem na função de cozedura rápida.
- 1. No modo de standby, selecione um programa de cozedura e um tempo.
- 2. Mantenha premido o botão  [14] durante 3 segundos.
 - O visor [8] mostra **00:00**.
 -  [24] está aceso.
- 3. Defina as horas para a hora de início desejada com o botão giratório [15].
- 4. Pressione o botão  [14] para confirmar a configuração.
- 5. Defina os minutos para a hora de início desejada com o botão giratório [15].
- 6. Iniciar cozedura com atraso: Prime o botão  [14].
O símbolo correspondente para o programa de cozedura, a indicação do tempo e  [24] estão acesos.

Eliminar a configuração do tempo de atraso

1. Prima e mantenha premido o botão  [14]. O tempo programado para iniciar é indicado.
2. Prima o botão **stop/** [13]. A configuração é eliminada.

NOTAS:

- ❑ **Alterar a hora programada:** Elimine primeiro todas as indicações antigas. Após programe as horas novas.
- ❑ Todas as outras funções são desativadas enquanto a função do tempo de atraso estiver ativa.

● Função de memória

-  NOTA:** Utilize a função de memória para guardar as configurações para o seu prato favorito. Assim, pode aceder a estas definições com um simples toque.

Guardar configurações/substituir configurações guardadas

1. Prime o botão  **[12]**.
 - Se não tiver guardado nenhuma configuração anteriormente: O visor **[8]** mostra **00:00**.
 - Se já tiver guardado configurações anteriormente: O visor **[8]** indica as configurações guardadas.
2. Introduza as definições adequadas (ver “Selecionar potência”).
3. Prima o botão  **[12]** para guardar as configurações ou substituir as configurações guardadas.

Cozinhar com a função de armazenamento

1. Prime o botão  **[12]**.
O visor **[8]** indica as configurações guardadas.
2. Iniciar o processo de cozedura: Prima o botão **start/+30 sec** **[17]**.

● Menu automático

NOTAS:

- ❑ Os programas automáticos destinam-se a alimentos frescos. Os alimentos descongelados não ficam cozidos com o tempo definido. Descongela primeiro os alimentos com o programa de descongelar (ver capítulo “Descongelar”).

- ❑ Para os alimentos que vão ser preparados com o menu automático não é necessário de introduzir a duração do processo de cozedura e o nível da potência. A introdução do tipo de alimento e o peso do alimento são suficientes.

Iniciar menu automático

NOTAS:

- ❑ O resultado do processo de cozedura automática depende de fatores como os seguintes:
 - Forma e tamanho dos alimentos
 - Grau de cozedura desejado para determinados alimentos
 - Como coloca os alimentos no produto
 - ❑ Se o resultado não for satisfatório, ajuste o tempo de cozedura em conformidade (ver “Descongelar”).
1. No modo de standby, prima o botão  **[11]**.
AUTO **[19]** acende.
 2. Definir o programa desejado: Rode o botão giratório **[15]** (**A-05** até **A-12**, ver tabela a seguir).
 3. Prima o botão **kg** **[18]** ou espere durante 3 segundos.
O visor **[8]** exhibe
 - O peso mínimo em gramas (g) ou
 - O número mínimo de porções.Isto depende do programa selecionado.
 4. Definir o peso dos alimentos ou o número de porções: Gire o botão giratório **[15]**.
 5. Iniciar o processo: Prima o botão **start/+30 sec** **[17]**.

Indicação	Alimentos/função	Quantidade/ peso	Duração (Minutos : Segundos)	Potência de saída
A-05	Aquecer	200 g	2:00	100 %
		300 g	2:40	
		400 g	3:20	
		500 g	4:00	
		600 g	4:40	
		700 g	5:20	
		800 g	6:00	
A-06	Legumes	200 g	3:30	100 %
		300 g	4:30	
		400 g	5:30	
		500 g	6:30	
		600 g	7:30	
A-07	Peixe	200 g	4:00	80 %
		300 g	5:20	
		400 g	6:40	
		500 g	8:00	
		600 g	9:20	
A-08	Carne	200 g	2:40	100 %
		300 g	3:30	
		400 g	4:20	
		500 g	5:10	
		600 g	6:00	
A-09	Massa	100 g	25:00	80 %
		200 g	30:00	
		300 g	35:00	
A-10	Batatas	1 unidades	6:00	100 %
		2 unidades	9:00	
A-11	Pizza	150 g	1:00	100 %
		300 g	1:30	
		450 g	2:00	
A-12	Sopa	1 taça	2:30	100 %
		2 taças	4:00	
		3 taças	6:00	

Exemplo de utilização 1:

Aquecer 200 ml de água:

1. Selecione o programa automático **A-05** (Aquecer).
2. Defina com o botão giratório **15** a quantidade **200 g** (1 ml de água = 1 g de água).
3. **Iniciar aquecimento:**
Prima o botão **start/+30 sec** **17**.

Exemplo de utilização 2:

Cozinhar 400 g de legumes:

1. Selecione o programa automático **A-06** (Legumes).

2. Defina com o botão giratório **15** o peso **400 g**.

3. Iniciar o processo de cozedura:

Prima o botão **start/+30 sec** **17**.

Abrir o menu automático selecionado

- Após o início do processo de cozedura, o tempo restante é contado no visor **8**.
- Se premir o botão **≡** **11**, o visor **8** exibe o número do programa selecionado por 5 segundos. Em seguida, o visor volta a exibir o tempo restante.

● Exemplos de utilização

Cozinhar alimentos não congelados

Alimentos	Quantidade	Potência (W)	Tempo (min)	Informação
Filete de peixe	400 g	700	10-15	Adicione um pouco de água e o sumo de limão.
Legumes	250 g	560	5-10	Corte o legume em pedaços. Adicione alguma água. Mexa os legumes de vez em quando.
Batatas	500 g	700	8-10	Corte as batatas em pedaços. Adicione alguma água. Mexa as batatas de vez em quando.
Sobremesa (p. ex., pudim, cupcake)	100-300 g	560	1-5	Siga as instruções do fabricante da sobremesa.
Arroz	100 g de arroz 250 ml de água	560	15	Passe o arroz por água antes de o cozinhar.
Rolo de carne	600 g	700	23-28	Tempere o rolo de carne, coloque-o num prato e cubra o prato com uma tampa.

Cozinhar alimentos congelados

Alimentos	Quantidade	Potência (W)	Tempo (min)
Sopa	400 ml	560	8-10
Guisado	500 g	700	10-13
Acompanhamentos (p. ex., massas)	500 g	700	8-10
Legumes	300 g	560	8-10

● Receitas

● Queque de chocolate

 7 min

 × 1

Tempo de preparação:	5 min
Tempo de cozedura:	2 min

Ingredientes

4 cs	Farinha
¼ cs	Fermento em pó
4 cs	Açúcar refinado
2 cs	Cacau em pó
1	Ovo
3 cs	Leite
3 cs	Óleo vegetal
Algumas gotas	Extrato de baunilha ou outro extrato (opcional)
2 cs	Pepitas de chocolate, nozes ou sultanas (opcional)

Preparação

1. Coloque a farinha, o fermento, o açúcar refinado e cacau em pó numa chávena grande, adequada para micro-ondas. Misture todos os ingredientes.
2. Acrescente um ovo e misture todos os ingredientes.
3. Acrescente o leite e o óleo vegetal. Se desejar, acrescente extrato de baunilha ou outro extrato. Misture todos os ingredientes até obter uma mistura lisa.
4. Se desejar, acrescente pepitas de chocolate, nozes ou sultanas. Misture todos os ingredientes.
5. Coloque a chávena ao centro do prato giratório [4]. Cozinhe o bolo a 700 W por 2 minutos ou até o bolo parar de crescer e ficar firme.
6. Use luvas para o forno para retirar a chávena. Desfrute do delicioso bolo!

● Pipocas de caramelo

 24 min

 × 8

Tempo de preparação:	20 min
Tempo de cozedura:	4 min

Ingredientes

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

Preparação

1. Coloque os grãos de milho num saco de papel. Se desejar, acrescente algumas gotas de óleo vegetal. Dobre a parte superior do saco algumas vezes para o fechar.
2. Coloque o saco ao centro do prato giratório [4]. Cozinhe o milho a 700 W por 4 minutos ou até deixar de ouvir o milho a estourar.
3. Preparar o caramelo: Acrescente o açúcar, o xarope de milho, a manteiga e o sal numa taça grande, adequada para micro-ondas. Cozinhe a mistura a 700 W por 2 minutos. Mexa a mistura e cozinhe a 700 W por mais 2 minutos, até que se formem muitas bolhas.
4. Acrescente o extrato de baunilha e o bicarbonato de sódio na mistura de caramelo e mexa tudo muito bem. Acrescente imediatamente um terço do caramelo quente sobre as pipocas no saco. Feche o saco e agite-o para cobrir as pipocas. Acrescente mais um terço do caramelo sobre as pipocas. Feche o saco e agite-o. Acrescente o resto do caramelo sobre as pipocas e agite o saco uma última vez.
5. Coloque o saco ao centro do prato giratório [4]. Cozinhe as pipocas a 700 W

- por 1 minuto. Use luvas para o forno para retirar o saco quente e agite-o.
6. Despeje o milho caramelizado quente num recipiente. Deixe o milho caramelizado quente arrefecer completamente por 20 minutos. Quebre o milho caramelizado e desfrute!

● Batatas para o pequeno-almoço

 25 min

 × 2

Tempo de preparação:	15 min
Tempo de cozedura:	10 min

Ingredientes

2	Batatas de tamanho médio (descascada e cortada em fatias)
$\frac{1}{2}$	Cebola (cortado em fatias)
$\frac{1}{4}$ cc	Sal
$\frac{1}{8}$ cc	Pimenta
$\frac{1}{4}$ cc	Sal de alho
60 g	Queijo Cheddar (ralado)

Preparação

1. Coloque as rodela de batata e de cebola numa taça adequada para micro-ondas.
2. Tempere as batatas e as cebolas com sal, pimenta e sal de alho. Misture tudo muito bem e tape a taça.
3. Coloque a taça ao centro do prato giratório **4**. Cozinhe as batatas temperadas e as cebolas a 700 W por 9 minutos ou até as batatas estarem cozinhadas.
4. Adicione o queijo e cozinhe a 560 W por 1 minuto.
5. Use luvas para o forno para retirar a taça. Desfrute deste delicioso pequeno-almoço!

● Rolo de carne

 33–38 min

 × 2–3

Tempo de preparação:	10 min
Tempo de cozedura:	23–28 min

Ingredientes (rolo de carne)

500 g	Carne de vaca picada
$\frac{1}{2}$	Cebola (em cubos)
1	Ovo (batido)
100 g	Pão ralado
$\frac{1}{4}$ cc	Pimenta
$\frac{1}{4}$ cc	Sal

Ingredientes (molho)

75 ml	Água
1 cs	Mostarda
2 cs	Ketchup de tomate
1 cc	Açúcar
A gosto	Salsa (opcional)

Preparação

1. Misture a carne picada, a cebola, o ovo, o pão ralado, a pimenta e o sal.
2. Molde o rolo de carne e coloque-o num prato. Cubra o prato com uma tampa.
3. Coloque o prato no centro do prato giratório **4**. Cozinhe o rolo de carne a 700 W por 18–23 minutos.
4. Entretanto, misture a água, a mostarda, o ketchup de tomate, o açúcar e a salsa (opcional) numa taça pequena.
5. Assim que o rolo de carne estiver cozinhado, regue o molho sobre o rolo de carne. Cubra o prato com uma tampa.
6. Cozinhe o rolo de carne com molho a 700 W por mais 5 minutos.
7. Sirva e delicie-se com o rolo de carne!

● Salmão

 28 min

 × 1

Tempo de preparação:	5 min
Tempo de cozedura:	23 min

Ingredientes

400 g	Salmão
$\frac{1}{2}$ cc	Pimenta

½ cc	Sal
2 cc	Água
¼	Limão

Preparação

1. Se necessário, descongele o salmão (ver “Descongelar”).
2. Tempere o salmão com sal e pimenta.
3. Coloque o salmão num prato. Adicione água. Cubra o prato com uma tampa.
4. Coloque o prato no centro do prato giratório [4]. Cozinhe o salmão a 560 W por 7 minutos.
Em alternativa, selecione o menu automático **A-07** (ver “Menu automático”).
5. Adicione um pouco de sumo de limão antes de servir o salmão.

● Camarões com limão e alho

 10 min

 × 1-2

Tempo de preparação:	5 min
Tempo de cozedura:	10 min

Ingredientes

200 g	Camarões (descascados e limpos)
2 dentes	Alho (picado)
1	Limão (sumo)
30 g	Manteiga
1 cc	Salsa (picada)
A gosto	Sal e pimenta

Preparação

1. Coloque os camarões numa taça adequada para micro-ondas.
2. Adicione o alho, o sumo de limão, a manteiga, o sal e a pimenta.
3. Tape a taça e coloque-a no micro-ondas. Cozinhe os camarões a 700 W durante 3 a 4 minutos ou até ficarem rosados e cozidos.
4. Decore com salsa e sirva o prato com arroz ou massa.

● Macarrão com queijo

 20 min

 × 1

Tempo de preparação:	10 min
Tempo de cozedura:	20 min

Ingredientes

100 g	Macarrão de cotovelos
120 ml	Água
60 ml	Leite
20 g	Farinha multiuso
20 g	Manteiga
60 g	Queijo cheddar e mozzarella
½ cc	Sal
¼ cc	Pimenta

Preparação

1. Preparar o macarrão:
 - Coloque o macarrão e a água numa taça adequada para micro-ondas.
 - Coloque a taça no prato giratório [4].
 - Cozinhe o macarrão a 700 W durante 5 a 6 minutos e mexa na metade do tempo.
2. Preparar o molho de queijo:
 - Derreta a manteiga a 430 W durante 2 minutos.
 - Junte a farinha e o leite e mexa até obter uma mistura homogénea e espessa.
 - Junte o queijo, o sal e a pimenta.
3. Misture a massa e o molho: Adicione o macarrão cozido ao molho de queijo e mexa até que a massa esteja uniformemente coberta com o molho.
4. Misture e sirva: Aqueça o prato no micro-ondas a 700 W por 5 a 6 minutos, até que o queijo esteja derretido e cremoso.

● Risoto

 23 min

 × 1-2

Tempo de preparação:	5 min
Tempo de cozedura:	23 min

Ingredientes

200 g	Arroz Arborio
480 ml	Caldo de galinha ou de legumes
120 ml	Vinho branco (opcional)
60 g	Queijo parmesão (ralado)
80 g	Cebola (picada)
1 dente	Alho (picado)
15 g	Manteiga
½ cc	Sal
¼ cc	Pimenta

Preparação

1. Refogue a cebola e o alho:
 - Misture a cebola picada, o alho picado e a manteiga numa taça própria para micro-ondas.
 - Cozinhe a cebola e o alho no micro-ondas a 700 W durante 2 a 3 minutos, até a cebola ficar translúcida.
2. Cozinhar arroz:
 - Coloque o arroz Arborio na tigela e misture com a mistura de manteiga.
 - Adicione o caldo e o vinho branco (se for usar).
 - Cozinhe o arroz no micro-ondas a 700 W por 10 a 12 minutos, mexendo na metade do tempo.
 - O arroz estará pronto quando estiver macio e cremoso.
3. Finalize o risoto:
 - Junte o queijo parmesão ralado.
 - Aqueça o risoto no micro-ondas a 700 W durante 2 a 3 minutos.
 - Tempere com sal e pimenta.

● Pimentos recheados

 23 min	 × 1–2
Tempo de preparação:	5 min
Tempo de cozedura:	23 min

Ingredientes

2	Pimento
120 g	Arroz (cozido)
120 g	Carne moída de vaca ou peru
120 ml	Molho de tomate
30 g	Queijo cheddar e mozzarella (ralados)
40 g	Cebola (picada)
½ cc	Sal
½ cc	Pimenta
A gosto	Ervas aromáticas (opcional)

Preparação

1. Preparar os pimentos:
 - Corte as pontas dos pimentos e retire as sementes.
 - Coloque os pimentos numa taça adequada para micro-ondas.
2. Preparar o recheio:
 - Misture o arroz cozido, a carne picada, o molho de tomate, a cebola picada e as ervas aromáticas (opcional) numa taça adequada para micro-ondas.
 - Cozinhe no micro-ondas a 700 W durante 4 a 5 minutos, até a carne estar bem cozida.
3. Recheiar e cozinhar os pimentos:
 - Recheie os pimentos com a mistura cozida.
 - Polvilhe os pimentos com queijo ralado.
 - Cozinhe os pimentos no micro-ondas a 700 W durante 4 a 5 minutos, até os pimentos ficarem macios e o queijo derreter.

● Beringelas com parmesão

 20 min	 × 1–2
Tempo de preparação:	5 min
Tempo de cozedura:	20 min

Ingredientes

1	Beringela (grande, cortada em rodela)
240 ml	Molho marinara
120 g	Queijo mozzarella (ralado)
60 g	Queijo parmesão
60 g	Pão ralado
1	Ovo (batido)
½ cc	Sal
½ cc	Pimenta

Preparação

1. Preparar a beringela:
 - Mergulhe as fatias de beringela no ovo batido e, em seguida, passe-as pelo pão ralado.
 - Coloque as fatias de beringela numa única camada num prato próprio para micro-ondas.
2. Cozinhar a beringela:
 - Cozinhe as fatias de beringela no micro-ondas a 700 W durante 5 a 6 minutos, virando-as uma vez.
 - As fatias de beringela estão prontas quando estiverem macias e o pão ralado estiver dourado.
3. Preparar o prato:
 - Coloque camadas de molho marinara, fatias de beringela cozidas e queijo mozzarella ralado numa taça adequada para micro-ondas.
 - Repita as camadas até que todos os ingredientes tenham acabado. Finalize com uma camada de mozzarella e queijo parmesão.
4. Cozinhe o prato no micro-ondas a 700 W por 8 a 10 minutos, até que o queijo derreta e comece a borbulhar.

● Limpeza e manutenção

⚠ PERIGO! Risco de choque elétrico!

Antes da limpeza: Desligue sempre o produto da corrente.

⚠ **PERIGO! Risco de queimadura!** Limpe o produto logo após o funcionamento. Primeiro deixe o produto arrefecer.

⚠ **AVISO!** Não mergulhe as peças elétricas do produto por baixo de água ou outros líquidos. Nunca coloque o produto por baixo de água corrente.

❗ NOTAS:

- ❑ Limpe o produto assim que estiver arrefecido. Os vestígios de alimentos que estão secos são difíceis de eliminar.
- ❑ Não utilize spray de limpeza ou outros detergentes fortes, porque podem formar manchas, riscos ou uma opacidade das superfícies.
- ❑ Não utilize detergentes abrasivos.
- ❑ **Cobertura:** Limpe a cobertura do produto utilizando um pano húmido.
- ❑ **Câmara de cozedura:** Mantenha a câmara de cozedura **1** sempre limpa. Se houver salpicos de alimentos ou líquidos entornados nas paredes do produto limpe com um pano húmido. Se necessário coloque um pouco de detergente suave no pano. Após limpe com um pano húmido para eliminar os vestígios do detergente.
- ❑ **Prato giratório:** Lave o prato giratório **4** regularmente com água morna com detergente. Pode também lavar o prato giratório na máquina de lavar louça.
- ❑ **Salpicos e sujidade:** Elimine regularmente os salpicos e a sujidade com um pano húmido dos seguintes elementos:
 - Porta **6** (ambos lados)
 - Janela (ambos lados)
 - Vedações da porta **5** e peças na proximidade
- ❑ **Sujidade:** Se houver sujidade no interior ou no espaço exterior da porta **6** limpe com um pano macio. Isso pode surgir quando o produto funciona sob condições de alta humidade.
- ❑ **Cheiros:** Elimine regularmente os cheiros. Coloque uma taça de micro-ondas na câmara de cozedura **1** com uma chávena

de água e casca e sumo de um limão. Deixe a mistura cozer durante 5 minutos. Limpe a câmara de cozedura e seque-a com um pano macio e seco.

● Programa de limpeza para a câmara de cozedura

❶ **NOTA:** O programa de limpeza permite amolecer salpicos de comida ou líquidos derramados através da evaporação de água com sabão. Isto facilita a remoção dessa sujidade.

1. Adicione água e algumas gotas de detergente líquido a um copo próprio para micro-ondas.
2. Coloque uma colher não metálica no copo para evitar a ebulição repentina.
3. Coloque o copo no centro do prato giratório [4]. Feche a porta [6].
4. Mantenha premido  [10] até que o  [22] acenda e o visor [8] mostre "5:00".
5. Prima o botão start/+30 sec [17] para iniciar o programa de limpeza.
6. Quando o programa terminar: Ouviram-se 4 sinais sonoros. O botão  [22] apaga-se.
7. Limpe a câmara de cozedura [1] (ver "Limpeza e manutenção").

● Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução possível
O visor [8] não está a indicar nada.	A ficha de alimentação [3] não está ligada à tomada.	Verifique a ficha de alimentação [3].
	A tomada está danificada.	Experimente outra tomada.
	O visor [8] está com defeito.	Consulte o serviço de cliente.
O produto não reage quando premir os botões.	O sistema de segurança para crianças está ativado.	Desativar o sistema de segurança para crianças (ver "Utilização").
O produto não inicia o processo de cozedura.	A porta [6] não está bem fechada.	Feche a porta [6].
O prato giratório [4] causa barulhos fortes quando está a girar.	O prato giratório [4] não está colocado corretamente em cima do suporte.	Coloque o prato giratório [4] corretamente em cima do suporte.
	O anel giratório [4] e/ou o fundo da câmara de cozedura [1] estão sujos.	Limpe o anel giratório [4] e o fundo da câmara de cozedura [1].
A iluminação do interior do produto não está a funcionar.	A luz está com defeito.	Contacte o serviço de apoio ao cliente (ver "Assistência técnica").

● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.



Esteja atento à especificação dos materiais da embalagem para a separação de lixo. Estas são

identificadas com abreviações (a) e números (b) com o seguinte significado:
1-7: Plásticos/20-22: Papel e papelão/80-98: Materiais compostos.

Produto:



O produto e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.



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



Não deposite o produto utilizado no lixo doméstico, a favor da proteção do ambiente. Elimine-o de forma responsável. Pode informar-se no seu município sobre os locais de recolha adequados e o seu período de funcionamento.

● Garantia

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

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

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

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

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

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

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

● Procedimento no caso de ativação da garantia

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

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 516807_2510/516809_2510/516811_2510) como comprovativo da mesma.

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

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

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

● **Assistência Técnica**



Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG14269
HG14270
HG14271

Version: 04/2026

IAN 516807_2510

IAN 516809_2510

IAN 516811_2510