



MICROWAVE/MIKROWELLE/FOUR À MICRO-ONDES SMW 800 G1

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

MICROWAVE

User manual

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

MIKROWELLE

Bedienungsanleitung

(FR) (BE) (CH)

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi

(NL) (BE)

MAGNETRON

Gebruiksaanwijzing

(IT) (CH) (MT)

MICROONDE

Istruzioni per l'uso

(ES)

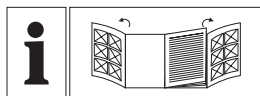
MICROONDAS

Manual de instrucciones

(PT)

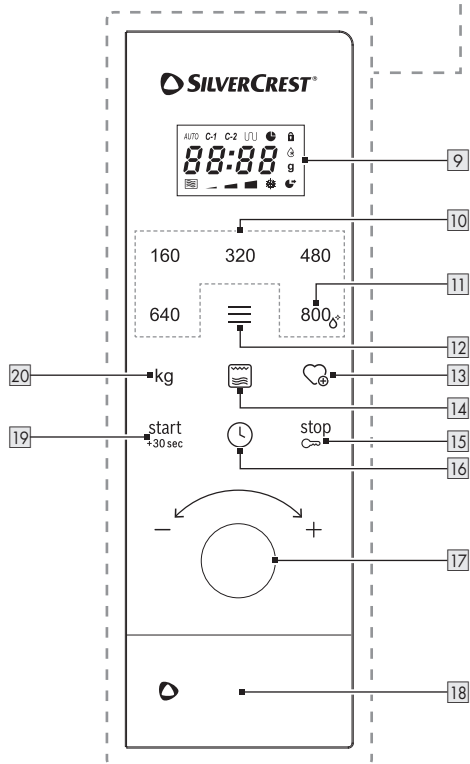
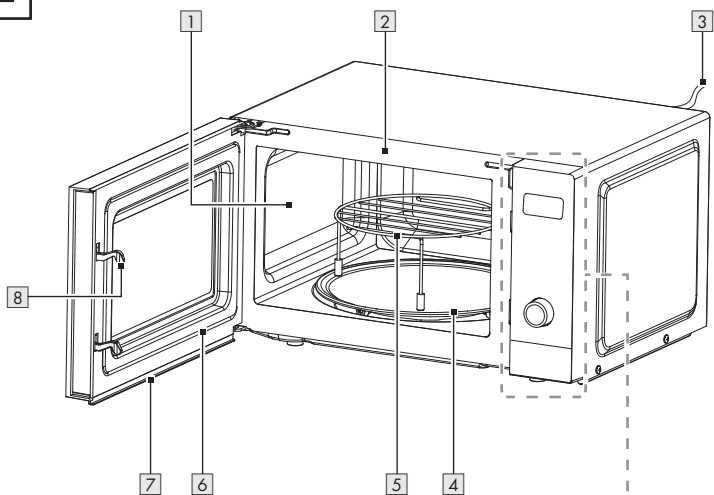
MICRO-ONDAS

Manual do utilizador

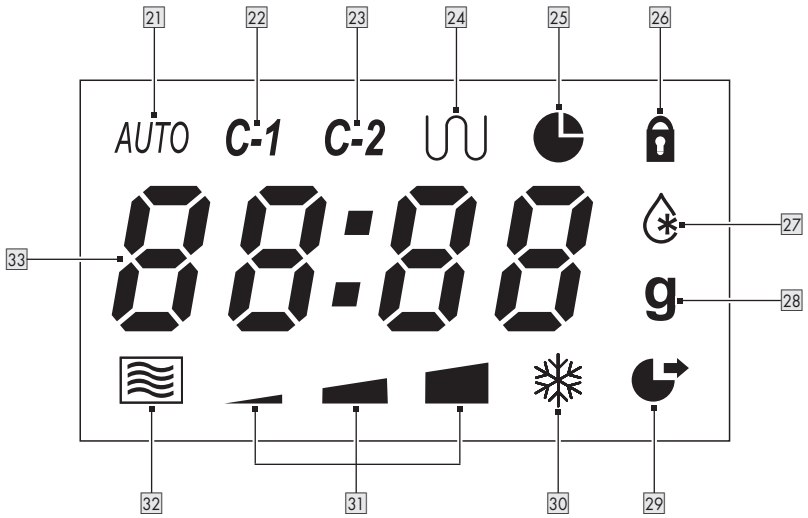


GB/IE/NL/MT	User manual	Page	5
DE/AT/BE/CH	Bedienungsanleitung	Seite	30
FR/BE/CH	Mode d'emploi	Page	59
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	88
IT/CH/MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	115
ES	Manual de instrucciones	Página	142
PT	Manual do utilizador	Página	168

A



B





















Warnings and symbols used	Page	7
Introduction	Page	7
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	13
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	16
Express microwave cooking	Page	16
Microwave mode	Page	16
Microwave mode – Examples of use	Page	16
Grill mode	Page	17
Combination mode	Page	17
Defrosting	Page	17
Kitchen timer	Page	18
Delay cooking function	Page	18
Child-proof lock	Page	18
Memory function	Page	18
Automatic cooking modes	Page	18
Cooking table	Page	20
Heating frozen food	Page	21

Recipes	Page	21
Chocolate mug cake	Page	21
Caramel corn	Page	21
Breakfast potatoes	Page	22
Meat loaf	Page	22
Salmon	Page	23
Grilling chicken	Page	23
Grilling steak	Page	24
Potato gratin	Page	24
Salami pizza	Page	25
Mac and cheese	Page	26
Cleaning and care	Page	26
Cleaning program for cooking chamber	Page	27
Troubleshooting	Page	27
Disposal	Page	28
Warranty	Page	28
Warranty claim procedure	Page	28
Service	Page	29

Warnings and symbols used

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

 <p>DANGER! This symbol in combination with the signal word "Danger" marks a high-risk hazard that if not prevented will result in death or serious injury.</p>	 Alternating current/voltage
	 Hertz (supply frequency)
	 Watts
 <p>WARNING! This symbol in combination with the signal word "Warning" marks a medium-risk hazard that if not prevented could result in death or serious injury.</p>	 Symbol for protective earth
	 Use the product in dry indoor spaces only.
 <p>CAUTION! This symbol in combination with the signal word "Caution" marks a low-risk hazard that if not prevented could result in minor or moderate injury.</p>	 Danger – risk of electric shock!
	 Caution – hot surface!
 <p>ATTENTION! This symbol with the signal word "Attention" indicates a possible property damage.</p>	 Food safe This product has no adverse effect on taste or smell.
 <p>NOTE: This symbol in combination with "Note" provides additional useful information.</p>	 Suitable for dishwashers (only turntable 4 and grill stand 5)
 CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.	 Scan to get the online manual.
 Safety information  Instructions for use	

MICROWAVE

● Introduction

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

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



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) 520265_2507.

● Intended use

- This product is intended for heating and preparing food. Do not use the product for any other purpose.
- The product is designed only for use in private household and must not be used in medicinal or commercial areas.
- The manufacturer is not liable to damage caused by improper use.

● Scope of delivery

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

- 1 Microwave
- 1 Turntable
- 1 Turntable holder
- 1 Rollers
- 1 Grill stand
- 1 Program overview sticker
- 1 Quick start guide
- 1 User manual

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Cooking chamber
- 2 Program overview
- 3 Mains cord with mains plug
- 4 Turntable with rollers and turntable holder
- 5 Grill stand
- 6 Door assembly (door seal)
- 7 Door frame
- 8 Catch
- 9 Display
- 10 Microwave power buttons
- 11 **800/0*** button (microwave power/cleaning program)
- 12 button (automatic defrosting/cooking)
- 13 button (memory/favourite)
- 14 button (grill/combination)
- 15 **stop/C** button (stop/clear/child-proof lock)
- 16 button (timer/clock)
- 17 Rotary knob (time/weight/program)
- 18 Door opener
- 19 **start/+30 sec** button (start/quick start)
- 20 **kg** button (weight)

(Fig. B)

- 21 **AUTO** (automatic cooking)
- 22 **C-1** (combination 1)
- 23 **C-2** (combination 2)
- 24 (grill)
- 25 (timer)
- 26 (child-proof lock)
- 27 (cleaning program)
- 28 **g** (gram)
- 29 (delay cooking)
- 30 (defrost)
- 31 Bar display (microwave power)
- 32 (microwave)
- 33 Value display

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1,200 W
Standby power consumption:	0.4 W
Protection class:	I
Power output:	800 W
Power input (grill):	1,000 W
Microwave frequency:	2,450 MHz
Cooking chamber volume:	approx. 20 litres

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



Safety instructions

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

In the case of damage resulting from non-compliance with these operating instructions the warranty claim becomes invalid! No liabil-

ity is accepted for consequential damage! In the case of material damage or personal injury caused by incorrect handling or non-compliance with the safety instructions, no liability is accepted!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

⚠ WARNING! When operating the product in combination mode, we recommend that children only use the product

under adult supervision due to the temperatures generated.

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

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

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

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

- A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- Never use the grill stand **5** or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the product due to the possibility of ignition.
- The product is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the product and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The product should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the product in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The product is intended to be used free-standing. It must not be placed in a cabinet or in a similar environment.

ADDITIONAL SAFETY ADVICE

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

⚠ DANGER! Risk of burns!

During use the product gets hot. Do not touch the product while in use nor immediately after use.

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Do not immerse the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

⚠ DANGER! Risk of electric shock!

Never use a damaged product. Disconnect the product from the power supply and contact your retailer if it is damaged.

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

Positioning the product

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

Operation

⚠ DANGER! Risk of fire!


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

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

Cleaning and care

⚠ WARNING! Risk of

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

- Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord.
- Protect the product, its power cord and power plug against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
-  Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.
- If the luminary inside the product needs replacing, have this done by a qualified specialist.
- Clean the following components regularly using a damp cloth:
 - Door frame **7** (both sides)
 - Catch **8**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **6** and adjacent components
- Clean the product and its accessories as described in the chapter “Cleaning and care”.

RADIO INTERFERENCE WITH OTHER DEVICES

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

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

- Clean the door and the door seals of the product.
- Realign the aerial of your radio or television.

Keep the product and the receiver spatially separated.

- Move the product away from the receiver.
- Plug the product into another wall socket. The product and the receiver should be connected to different circuits.

SAFETY PRECAUTIONS FOR THE PREVENTION OF EXCESSIVE EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

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

- Do not jam anything between the door. Make sure that there is no food or cleaning agent residue left on the seals.

● Basic principles of microwave cookery

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

To avoid an unexpected bubbling up, leave the liquid to stand in the cooking chamber **1** for about 20 seconds after heating.

- ❑ **Popcorn:** Only use microwaveable popcorn.

● Using suitable cookware

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use the grill stand **5** or other metallic objects in microwave and combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!

- The ideal material for use in a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwaves cannot penetrate metal. For this reason, metal containers and cookware should not be used.
- When using the product for heating, products made of recycled paper should not be used. These can contain minute fragments of metal, which can generate sparks and/or fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list provides general hints to assist you in selecting the correct cookware.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray/plate, grill stand 5	No	Yes	No
Aluminium foil and foil containers	No	Yes	No

● Before first use

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

ⓘ NOTES:

- ❑ There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.
- ❑ Opening the door **6**: Press the door opener **18**.
- ❑ When you open the door **6** you can see a sticker with the program overview **2** on the frame. If no sticker is affixed at this position, you can find the sticker inside the cooking chamber **1**. Select the sticker with your

preferred language and stick it in the place for the program overview. The automatic defrosting and cooking modes are described on the sticker.

1. Remove the packaging material (including polybag, all tapes and protection boards inside the cooking chamber **1**). Check if all parts are complete.
2. Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
3. Clean the surface with a dry cloth to remove water or dust.

● Positioning the product

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

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

● Assembly

1. Insert the turntable holder **4** on the turntable drive (inside 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 mains outlet.

● Operation

ⓘ NOTES:

- After cooking has ended, the value display **33** shows "End". 3 beeps sound. If you do not take any action, 3 beeps will sound one more time after 2 minutes as a reminder.
- During express cooking, microwave cooking, or grill and combination cooking, you can increase the cooking time by 30 seconds each time you press **start/+30 sec 19**.
- During operation, if you press an invalid button, the buzzer will ring twice.
- After selecting the cooking program:
 - Press **⏸ 16** or wait for 3 seconds until the value display **33** shows "00:00".

- Rotate the rotary knob **17** clockwise or counter-clockwise to set the cooking time from 10 seconds to 95 minutes (the maximum cooking time for all manual programs is 95 minutes).

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

- During cooking, if you press **stop/⏸ 15** once, the program will be paused. Press **start/+30 sec 19** to resume the program. If you press **stop/⏸** twice, the program will be cancelled.
- The product has an energy saving mode. In standby mode, or after cooking has ended, the backlight of the display **9** will be dimmed, if you do not press any button or rotate the rotary knob **17** within 5 seconds. Press any button or rotate the rotary knob to brighten the backlight.
- After a cooking program with a cooking time >2 minutes has ended, the fan keeps operating for 3 minutes to cool down the cooking chamber **1**. The value display **33** shows "End".

During the cooling down phase you cannot stop the fan by opening the door **6** or by pressing **stop/⏸ 15**. Wait until the fan has stopped before you continue to use the product. This will prolong the product's lifetime.

● Standby mode

- When the product is first plugged in, a beep sounds. The backlight of the display **9** will be dimmed, if you do not press any button or rotate the rotary knob **17** within 5 seconds. The product enters the standby mode. The value display **33** shows "1:01". **⏻ 25** lights up.

- After you have set the clock (see “Setting the clock”), the value display **33** shows the current time in standby mode.
- After no button has been pressed for 60 seconds in program selection mode, the value display **33** shows the current time again. After another 5 seconds without any action the product switches to standby mode.

● Setting the clock

- i NOTE:** The clock must be set again if the product has been disconnected from the power supply.
1. In standby mode, press and hold **16** for 3 seconds. The 12 hour format is selected. The value display **33** shows “Hr12”.
 2. Rotate the rotary knob **17** to select 12 or 24 hour format.
Hr12: 12 hour format
Hr24: 24 hour format
 3. Press **16** to confirm.
 4. Rotate the rotary knob **17** to set the hours.
 5. Press **16** to confirm.
 6. Rotate the rotary knob **17** to set the minutes.
 7. Press **16** to confirm.

● Express microwave cooking

- In standby mode, press **start/+30 sec 19** once. The value display **33** shows “0:30”. **32** and all 3 sections of the bar display **31** light up. The cooking process starts automatically at full power. Each press increases the cooking time by 30 seconds. The maximum cooking time is 95 minutes.

● Microwave mode

Accessory used:




Turntable with rollers and turntable holder **4**

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** Never use the grill stand **5** or other metallic objects in microwave mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the

generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!

- i NOTE:** During cooking, you can check the power level by pressing any microwave power button **10**.

1. In standby mode, press the corresponding microwave power button **10** to select the microwave power. The value display **33** shows the selected microwave power. **32** and the corresponding sections of the bar display **31** light up.

Bar display	Microwave power
	160 W, 320 W (low)
	480 W, 640 W (medium)
	800 W (high)

2. Press **16** or wait for 3 seconds until the value display **33** shows “00:00”.
3. Rotate the rotary knob **17** to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
4. Press **start/+30 sec 19** to start cooking.

● Microwave mode – Examples of use




Microwave power	Application
160 W	Softening ice cream, melting butter
320 W	Defrosting/warming up food
480 W	Heating up food (e.g. stew)
640 W	Cooking vegetables/fish
800 W	Heating up frozen food, quickly heating up liquids

● Grill mode

Accessory used:

Grill stand [5]

① NOTES:


- Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.
 - Do not remove the 3 silicone feet from the grill stand [5]. The silicone feet keep the grill stand in position without slipping.
1. In standby mode, press  [14] 1 x.  [24] lights up. The value display [33] shows "Grll".
 2. Press  [16] or wait for 3 seconds until the value display [33] shows "00:00".
 3. Rotate the rotary knob [17] to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
 4. Press **start/+30 sec** [19] to start cooking.

● Combination mode

Accessory used:

Turntable with rollers and turntable holder [4]

⚠ WARNING! Risk of fire! Never use the grill stand [5] or other metallic objects in combination mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the product!


1. In standby mode, press  [14] 2 x for combination 1 or 3 x for combination 2.

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

Combination 1:

- Suitable for: Steak, poultry, pizza
- The value display [33] shows "C-1" and "30:70" (30 % microwave, 70 % grill) alternately.
- **C-1** [22] lights up.



Combination 2:

- Suitable for: Fish, au gratin dishes
 - The value display [33] shows "C-2" and "55:45" (55 % microwave, 45 % grill) alternately.
 - **C-2** [23] lights up.
2. Press  [16] or wait for 3 seconds until the value display [33] shows "00:00".
 3. Rotate the rotary knob [17] to set the cooking time. The max. cooking time is 95 minutes.
 4. Press **start/+30 sec** [19] to start cooking.

● Defrosting




① **NOTE:** The product features 4 defrost programs.

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

1. In standby mode, press  [12]. The value display [33] shows "A-01". **AUTO** [21] and  [30] light up.
2. Rotate the rotary knob [17] to select the desired defrost program (A-01 to A-04).
3. Press **kg** [20] or wait for 3 seconds. The value display [33] shows the minimum weight in grams (g).
4. Rotate the rotary knob [17] to set the weight of the frozen food.
5. Press **start/+30 sec** [19] to start the process. During defrosting, the value display [33] will show "turn" and 2 beeps will sound. This serves as a reminder to turn the food over. If you do not turn the food over, the process will continue until the time has elapsed.
6. Open the door [6] by pressing the door opener [18]. The time on the display [9] is stopped.
7. Turn the food over. Always use oven gloves or pot holders because the food becomes hot.
8. Close the door [6].
9. Press **start/+30 sec** [19] to continue the process.








● Kitchen 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.
 - The timer can be cancelled at any time during the countdown by pressing **stop**/ **15**.
1. In standby mode, press  **16** once. The value display **33** shows "00:00".
 2. Rotate the rotary knob **17** to set a time.
 3. Press **start/+30 sec** **19** to confirm. The time starts counting down.
After 3 seconds the value display **33** shows the current time again.
Checking the remaining time: Press  **16** once.
 4. When the countdown ends, 3 beeps sound.





● Delay cooking function

❗ NOTES:

- The cooking process starts automatically after the countdown has finished.
 - During the time delay, you can cancel the program by pressing **stop**/ **15**.
 - Following functions are not available for the countdown function: Express cooking and defrosting.
 - You can check the current time by pressing  **16**. The value display **33** will change back to the setting time after 3 seconds.
1. In standby mode, select a cooking program and time first.
 2. Press and hold  **16** for 3 seconds. The value display **33** shows "00:00".  **29** lights up.
 3. Rotate the rotary knob **17** to set the hours for the desired start time.
 4. Press  **16** to confirm.
 5. Rotate the rotary knob **17** to set the minutes for the desired start time.
 6. Press  **16** to confirm and start the delay cooking. The corresponding icon for the cooking program, the time display, and  **29** light up.

● Child-proof lock



❗ NOTES:

- Use this feature to prevent unsupervised operation of the product by children.
 - You can only activate this feature when the product is in standby mode.
- **Activating:** In standby mode, press and hold **stop**/ **15** until a beep sounds. The value display **33** shows "SAFE".  **26** lights up.
 - **Deactivating:** Press and hold **stop**/ **15** until a beep sounds. "SAFE" disappears from the value display **33**.  **26** goes off. Another beep sounds.

● Memory function

- ❗ **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  **13**. If you have not saved any settings before, the value display **33** shows "00:00". Otherwise the display **9** shows the saved settings.
2. Enter the corresponding settings (see steps 1-3 under "Microwave mode", "Grill mode" or "Combination mode").
3. Press  **13** to save the settings or overwrite the memory.

Cooking with the memory function








1. Press  **13**. The display **9** shows the saved settings.
2. Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.

● Automatic cooking modes

❗ 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 and how you place the food in the product. If the result is not satisfactory, adjust the cooking time accordingly.

- The modes A-01 to A-04 are described in the chapter "Defrosting".

1. In standby mode, press  **12**. **AUTO** 
2. Rotate the rotary knob  to select the desired program (A-05 to A-14, see following table).
3. Press **kg**  or wait for 3 seconds. The value display  shows either the minimum weight in grams (g) or the minimum number of servings (depending on the selected program).
4. Rotate the rotary knob  to set the weight of the food or the number of servings.
5. Press **start/+30 sec**  to start the process.

A-05 (Pasta)

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



A-06 (Fish)

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

A-07 (Rice)

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


A-08 (Chicken)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Season the chicken to your personal preference.
3. Select the corresponding weight and start the process.
4. The value display  will show "turn" after $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps will sound.
5. Turn the chicken over.
6. Press **start/+30 sec**  to continue the process.

A-09 (Heating)



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

A-10 (Potatoes)

 **NOTE:** We recommend using unpeeled potatoes of the same size.

1. Use a microwave-safe plate. Spread the potatoes evenly.
2. Prick the potato peel several times.
3. Select the corresponding weight and start the process.

A-11 (Meat/Joints)

1. Use a microwave-safe plate.
2. Season the meat/joint to your personal preference.
3. Select the corresponding weight and start the process.
4. The value display  will show "turn" after $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps will sound.
5. Turn the meat/joint over.
6. Press **start/+30 sec**  to continue the process.

A-12 (Popcorn)

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









A-13 (Liquids)

- ① **NOTE:** Place a glass rod in the liquid and leave the container in the cooking chamber **1** for 20–30 seconds to prevent sudden boiling.

1. Use a microwave-safe container (e.g. mug or glass).
2. Select the corresponding number of servings and start the process.

A-14 (Vegetables)

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

Code	Food/function	Weight range	Time range	Microwave/grill function display
A-05	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	32  (microwave)
A-06	Fish	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	32  (microwave)
A-07	Rice	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	32  (microwave)
A-08	Chicken	800 g, 1,000 g, 1,200 g, 1,400 g	43–52 min	23 C-2 (combination 2)
A-09	Heating	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	32  (microwave)
A-10	Potatoes	230 g, 460 g	5–8 min	32  (microwave)
A-11	Meat/Joints	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	22 C-1 (combination 1)
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	32  (microwave)
A-13	Liquids	1–3 servings	1:30–3:50 min	32  (microwave)
A-14	Vegetables	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	32  (microwave)

● Cooking table

Food	Amount	Power	Time	Information
Fish fillet	400 g	640 W	10–15 min	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	640 W	5–10 min	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir occasionally.
Potatoes	500 g	800 W	8–10 min	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir occasionally.

Food	Amount	Power	Time	Information
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100–300 g	640 W	1–5 min	Follow the instructions on the packaging of the dessert.
Rice	100 g rice 250 ml water	640 W	15 min	Rinse the rice before cooking.
Custard	750 g	480 W	10–15 min	Put the custard on a large plate.
Biscuits	400 g	640 W	8–10 min	Put the biscuits on a large plate.
Meat loaf	500 g	800 W	23–28 min	Put the seasoned meat loaf on a plate. Cover the plate with a lid.

● Heating frozen food

Food	Amount	Power	Time
Soup	400 ml	640 W	8–10 min
Stew	500 g	480 W	10–13 min
Side dishes (e.g. pasta)	500 g	800 W	8–10 min
Vegetables	300 g	640 W	8–10 min

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min


 × 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 800 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

 × 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 [4]. Cook the corn at 800 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 640 W for 2 minutes. Stir the mixture and cook it at 800 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.
5. Add another third of the caramel over the popcorn. Close the bag and shake it.
6. Add the remaining caramel over the popcorn and shake the bag one last time.
7. Place the bag on the centre of the turntable [4]. Cook the popcorn at 640 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
8. Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for approx. 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Breakfast potatoes

🕒 25 min

👤 × 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min

Ingredients

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

Preparation

1. Add potato and onion slices in a microwave-safe bowl.
2. Season the potatoes and onions with salt, pepper, and garlic salt. Mix everything well and cover the bowl.
3. Place the bowl on the centre of the turntable [4]. Cook the seasoned potatoes and onions at 800 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 480 W for 1 minute.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty breakfast!

● Meat loaf

🕒 33–38 min

👤 × 2–3

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

Ingredients (meat loaf)

500 g	Minced beef
½	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs

¼ tsp	Pepper
¼ tsp	Salt

Ingredients (sauce)

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

Preparation

- Mix the minced beef, onion, egg, bread crumbs, pepper, and salt.
- Form the meat loaf and place it on a dish. Cover the dish with a lid.
- Place the dish on the centre of the turntable **4**. Cook the meat loaf at 800 W for 18–23 minutes.
- Meanwhile, mix the water, mustard, tomato ketchup, sugar, and parsley (optional) in a small bowl.
- Once the meat loaf is cooked, drizzle the sauce over the meat loaf. Cover the dish with a lid.
- Cook the meat loaf with sauce at 800 W for another 5 minutes.
- Serve the meat loaf and enjoy!

● Salmon

 28 min  × 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min

Ingredients

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

Preparation

- If necessary, defrost the salmon (see “Defrosting”).
- Season the salmon with pepper and salt.
- Place the salmon on a dish. Add water. Cover the dish with a lid.
- Place the dish on the centre of the turntable **4**. Cook the salmon at 640 W for 6 minutes.
Alternatively, select code **A-06** (see “Automatic cooking modes”).
- Add a little lemon juice before serving the salmon.

● Grilling chicken

 2 hrs.  × 2–3

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

Ingredients

1 whole	Chicken (800–1,400 g)
60 ml	Olive oil
30 ml	Lemon juice
4	Garlic, minced
1 tbsp	Fresh rosemary (chopped)
1 tbsp	Fresh thyme (chopped)
1 tsp	Paprika
To taste	Salt and pepper

Preparation

- Prepare the chicken: Rinse the chicken under cold water and pat it dry with paper towels. Remove any giblets from the cavity.
- Marinate the chicken: In a small bowl, mix the olive oil, lemon juice, garlic, rosemary, thyme, paprika, salt, and pepper. Rub this mixture all over the chicken, including under the skin and inside the cavity. Let it sit and marinate for at least 1 hour, or overnight, in the refrigerator for best results.
- Grill the chicken:
 - Place the chicken on a microwave-safe dish. Place the dish on the centre of the turntable **4**.

- Press **12**.
 - Rotate the rotary knob **17** to select code **A-08** for chicken.
 - Press **kg** **20**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set the corresponding weight of the chicken.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
4. Turn the chicken: After $\frac{2}{3}$ of the time has passed and 2 beeps sound, open the door **6** and turn the chicken over. Close the door and press **start/+30 sec** **19** to continue the cooking process.
 5. Rest and serve: Remove the chicken from the product and let it rest for 10–15 minutes before carving. This allows the juices to redistribute, making the chicken more tender and flavourful.

● Grilling steak

25 min

× 1

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

Ingredients

1	Steak (ribeye, sirloin, or your preferred cut)
15 ml	Olive oil
To taste	Salt and pepper
Optional	Garlic powder, onion powder, or your favourite steak seasoning

Preparation

1. If necessary, defrost the steak (see “Defrosting”).
2. Prepare the steak: Pat the steak dry with paper towels. Rub both sides with olive oil, then season generously with salt, pepper, and any additional seasoning you like.
3. Grill the steak:
 - Place the steak on a microwave-safe dish. Place the dish on the centre of the turntable **4**.
 - Press **14** 2× for combination 1.
 - Press **16**.

● Potato gratin

50 min

× 2



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

Ingredients:

2 large	Potatoes (thinly sliced)
240 ml	Heavy cream
240 ml	Milk
2 cloves	Garlic (minced)
100 g	Gruyère or cheddar cheese (grated)
50 g	Parmesan cheese (grated)
15 g	Butter
To taste	Salt and pepper

Preparation

1. Prepare the sauce: In a large microwave-safe pot, combine the heavy cream, milk, and garlic. Put the bowl on the centre of the turntable **4**. Heat at 800 W for 3 minutes.
2. Prepare the potatoes:
 - Add the sliced potatoes and mix well.
 - Press **12**.
 - Rotate the rotary knob **17** to select code **A-10** for potatoes.

- Press **kg** **20**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set a weight of 460 g.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
 - After cooking: Check if the potatoes are just tender. Season with salt and pepper.
3. Assemble the gratin: Butter a microwave-safe baking dish. Layer the potatoes in the dish, pouring some of the sauce over each layer. Sprinkle the Gruyère or cheddar cheese between the layers. Sprinkle the parmesan cheese evenly over the top layer.
 4. Cook the gratin:
 - Place the dish on the centre of the turntable **4**.
 - Press  **14** 3× for combination 2.
 - Press  **16**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set the time to 35 minutes.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
 5. Rest and serve: Remove the gratin from the product and let it rest for a few minutes before serving. This allows the flavours to melt together.

● Salami pizza

 25 min

 × 2-3

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



Ingredients

1	Pizza dough (store-bought or homemade)
120 ml	Pizza sauce
120 g	Mozzarella cheese (shredded)
60 g	Salami (sliced)
30 g	Black olives (sliced, optional)
30 g	Red onions (sliced, optional)
1 tsp	Oregano (dried)
Optional	Fresh basil leaves for garnish



Preparation

1. Prepare the dough: Roll out the pizza dough on a lightly floured surface to your desired thickness.
2. Add the sauce: Spread the pizza sauce evenly over the dough, leaving a small border around the edges.
3. Add toppings: Sprinkle the shredded mozzarella cheese over the sauce. Arrange the salami slices evenly on top of the cheese. Add the black olives and red onions, if desired. Sprinkle the dried oregano over the top.
4. Bake the pizza (2 programs are recommended depending on the desired result or available time):

For a crispy and deep browned pizza:

- Carefully transfer the pizza to the grill stand **5**. Place the grill stand on the centre of the turntable **4**.
- Press  **14** 1× for grilling.
- Press  **16**.
- Rotate the rotary knob **17** to set the time to 15 minutes.
- Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.

For faster baking:

- Carefully transfer the pizza to a microwave-safe dish. Place the dish on the centre of the turntable **4**.
 - Press  **14** 2× for combination 1.
 - Press  **16**.
 - Rotate the rotary knob **17** to set the time to 10 minutes.
 - Press **start/+30 sec** **19** to start cooking.
5. Garnish and serve: Remove the pizza and let it cool for a couple of minutes. Garnish with fresh basil leaves if desired. Slice and serve hot.

● Mac and cheese

 45 min















 × 1

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

Ingredients


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


Preparation

1. Cook the pasta:
 - Add the macaroni in a large microwave-safe pot filled with salted water. Place the pot on the centre of the turntable .
 - Press   12.
 - Rotate the rotary knob  17 to select code **A-05** for pasta.
 - Press **kg**  20.
 - Rotate the rotary knob  17 to set a weight of 300 g.
 - Press **start/+30 sec**  19 to start cooking.
 - After cooking: Drain the pasta and set aside.
2. Make the cheese sauce: In a medium saucepan, melt the butter over medium heat. Stir in the flour and simmer for about 1 minute, until it forms a smooth paste. Gradually whisk in the milk, continuing to whisk until the mixture is smooth and thickened.
3. Add the cheese: Remove the saucepan from the heat and stir in the shredded cheddar cheese until melted and smooth. Season with salt, pepper, and paprika to your liking.
4. Combine pasta and sauce: Add the cooked macaroni to the cheese sauce and stir until the pasta is evenly coated.
5. Make the golden top:
 - Transfer the mac and cheese to a microwave-safe baking dish and sprinkle with grated parmesan cheese. Place the baking dish on the centre of the turntable .
 - Press   14 1 × for grilling.
 - Press   16.
 - Rotate the rotary knob  17 to set the time to 10 minutes.
 - Press **start/+30 sec**  19 to start cooking.
 - Grill until the top is golden and bubbly.
6. Serve and enjoy.

● Cleaning and care

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

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

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

 **ATTENTION! Risk of damage!**

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

 **NOTES:**

- Clean the product immediately after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- Cooking chamber:
Before cleaning: We recommend running the cleaning program (see "Cleaning program for cooking chamber").

Always keep the cooking chamber **1** 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.

Before using the product again: Allow the cooking chamber to dry completely.

- Turntable and grill stand: Clean the turntable **4** and the grill stand **5** regularly with warm, soapy water. The turntable and the grill stand are suitable for dishwashers.
- Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door frame **7** (both sides)
 - Catch **8**
 - Viewing window (both sides)
 - Door seal **6** 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 **1**. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● Cleaning program for cooking chamber

① 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 **4**. Close the door **6**.
4. Press and hold **800/°** **11** until **27** lights up and the value display **33** shows "5:00".
5. Press **start/+30 sec** **19** to start the cleaning program.
6. When the program is finished: 3 beeps sound. **27** goes off.
7. Clean the cooking chamber **1** (see "Cleaning and care").

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
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 and roller.	Place the turntable 4 correctly in the cooking chamber 1 .
	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.
The fan cannot be stopped by pressing stop/  15 or opening the door 6 .	The cooking process has been completed. The product enters compulsory cooling mode.	Wait until the fan stops rotating. The fan rotates for 3 minutes.

● **Disposal**

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



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

Product:



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, 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 520265_2507) 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	32
Einleitung	Seite	33
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	33
Lieferumfang	Seite	33
Teilebeschreibung	Seite	33
Technische Daten	Seite	34
Sicherheitshinweise	Seite	34
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite	39
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite	40
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	41
Produkt aufstellen	Seite	41
Montage	Seite	41
Bedienung	Seite	42
Standby-Modus	Seite	42
Uhr stellen	Seite	42
Schnellgaren in der Mikrowelle	Seite	43
Mikrowellenmodus	Seite	43
Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele	Seite	43
Grillmodus	Seite	44
Kombinationsmodus	Seite	44
Auftauuen	Seite	44
Küchentimer	Seite	45
Verzögerte Garfunktion	Seite	45
Kindersicherung	Seite	45
Speicherfunktion	Seite	46
Automatische Garmodi	Seite	46
Gartabelle	Seite	48
Gefrorene Lebensmittel erhitzen	Seite	49

Rezepte	Seite	49
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite	49
Karamell-Popcorn	Seite	49
Frühstücks-Kartoffeln	Seite	50
Hackbraten	Seite	50
Lachs	Seite	51
Hähnchen grillen	Seite	51
Steak grillen	Seite	52
Kartoffelgratin	Seite	52
Salami-Pizza	Seite	53
Makkaroni mit Käse	Seite	54
Reinigung und Pflege	Seite	54
Reinigungsprogramm für Garraum	Seite	55
Fehlerbehebung	Seite	56
Entsorgung	Seite	56
Garantie	Seite	57
Abwicklung im Garantiefall	Seite	57
Service	Seite	58

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

	<p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
		<p>Hz Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p>W Watt</p>
	<p>WARNING! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 Symbol für Schutzerde
		 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
	<p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
		 Achtung, heiße Oberfläche!
	<p>ACHTUNG! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Achtung“ zeigt die Gefahr einer möglichen Sachbeschädigung an.</p>	 <p>Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>
	<p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>	 <p>Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller 4 und Grillgestell 5)</p>
	<p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 <p>Scannen, um die Online-Anleitung zu erhalten.</p>
 Sicherheitshinweise  Handlungsanweisungen		

MIKROWELLE

● Einleitung

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



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) 520265_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Erwärmen und Zubereiten von Nahrungsmitteln vorgesehen. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Das Produkt ist nur zur Verwendung in privaten Haushalten geeignet und darf nicht in medizinischen oder gewerblichen Bereichen verwendet werden.

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

● Lieferumfang

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

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

● Teilebeschreibung

(Abb. A)

- 1 Garraum
- 2 Programmübersicht
- 3 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 4 Drehteller mit Laufring und Arretierung
- 5 Grillgestell
- 6 Türeinheit (Türdichtung)
- 7 Türrahmen
- 8 Verriegelung
- 9 Display
- 10 Mikrowellenleistungstasten
- 11 Taste **800/°** (Mikrowellenleistung/Reinigungsprogramm)
- 12 Taste (automatisches Auftauen/Garen)
- 13 Taste (Speicher/Favorit)
- 14 Taste (Grill/Kombination)
- 15 Taste **stop**/ (Stopp/löschen/Kindersicherung)
- 16 Taste (Zeitschaltuhr/Uhr)
- 17 Drehknopf (Zeit/Gewicht/Programm)
- 18 Türöffner
- 19 Taste **start/+30 sec** (Start/Schnellstart)
- 20 Taste **kg** (Gewicht)

(Abb. B)

- 21 **AUTO** (automatisches Garen)
- 22 **C-1** (Kombination 1)
- 23 **C-2** (Kombination 2)
- 24  (Grill)
- 25  (Zeitschaltuhr)
- 26  (Kindersicherung)
- 27  (Reinigungsprogramm)
- 28 **g** (Gramm)
- 29  (verzögertes Garen)
- 30  (auftauen)
- 31 Balkenanzeige (Mikrowellenleistung)
- 32  (Mikrowelle)
- 33 Werteanzeige

● Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1 200 W
Leistungsaufnahme im Standby-Modus:	0,4 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	800 W
Eingangsleistung (Grill):	1 000 W
Mikrowellenfrequenz:	2 450 MHz
Garraumvolumen:	ca. 20 Liter

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



Sicherheitshinweise

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden,

wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

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

Halten Sie das Produkt und dessen Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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

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

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

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

- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss diese vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, damit Gefährdungen vermieden werden.
- Dieses Produkt ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
 - landwirtschaftliche Anwesen;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Bereiche.

- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr genutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Nutzen Sie niemals das Grillgestell 5 oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!
- Wenn Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzt werden, sollte das Produkt im Auge behalten werden, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Dieses Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann das Risiko von Verletzungen, Entzündung oder Bränden in sich bergen.
- Falls Rauch austritt, muss das Produkt ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sowie die Tür geschlossen gehalten werden, um die Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten, eruptiven Kochen führen, weshalb bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten ist.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch überprüft werden, damit Verbrennungen vermieden werden.
- Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Ende des Erhitzens in der Mikrowelle noch explodieren können.
- Das Produkt sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste entfernt werden.

- Mangelhafte Sauberkeit des Produkts kann zur Zerstörung der Oberfläche führen, was sich negativ auf die Lebensdauer auswirken kann und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Das Produkt darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Produkt ist zur freistehenden Nutzung vorgesehen. Es darf nicht in einem Schrank oder Ähnlichem aufgestellt werden.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

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

⚠ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen! Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während Nutzung oder unmittelbar nach dem Gebrauch.

⚠ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser

oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.

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

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

Produkt aufstellen

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

Bedienung

⚠️ GEFAHR! Brandrisiko!


Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse von der Verpackung des Lebensmittels, das erhitzt werden soll.

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsrisiko! Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Wenn die Leuchtmittel im Inneren des Produkts ersetzt werden müssen, lassen Sie dies von einem qualifizierten Fachmann durchführen.
- Reinigen Sie die folgenden Komponenten regelmäßig mit einem feuchten Tuch:
 - Türrahmen **7** (beide Seiten)
 - Verriegelung **8**
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung **6** und angrenzende Komponenten

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

FUNKSTÖRUNGEN MIT ANDEREN GERÄTEN

Der Betrieb des Produkts kann Störungen im Radio, Fernsehen oder ähnlichen Geräten verursachen.

Falls solche Störungen auftreten, können diese durch folgende Abhilfemaßnahmen reduziert oder korrigiert werden:

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

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

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

● Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und erhöhen Sie diese nach Bedarf. Zu lange gegarte Nahrungsmittel können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittelstücke gleichmäßig im Produkt an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in etwa gleich große Stücke. Legen Sie die dicksten Stücke in die Nähe der Ränder.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Decken Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel ab. Der Deckel verhindert das Spritzen und trägt dazu bei, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.

- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie Nahrungsmittel während des Garvorgangs einmal im Produkt, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller gar werden. Große Nahrungsmittelstücke, wie z. B. Braten, müssen mindestens einmal gewendet werden.
Ordnen Sie kleine Nahrungsmittel, wie z. B. Hackbällchen, nach der Hälfte der Garzeit vollständig neu an. Drehen Sie die Hackbällchen und bewegen Sie sie von der Mitte des Tellers zum Rand.
- **Nahrungsmittel mit Haut/Schale:** Durchstechen Sie die Schale von Kartoffeln, Würsten und ähnlichen Lebensmitteln, bevor Sie sie garen. Sie könnten sonst explodieren.
- **Nahrungsmittel mit dicker Haut/Schale:** Stechen Sie ganze Kürbisse, Äpfel, Kastanien und ähnliche Lebensmittel ein, bevor Sie sie garen.
- **Fett oder Öl:** Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl im Produkt auf. Frittieren Sie nicht im Produkt. Fett oder Öl kann sich entzünden.
- **Getränke:** Beim Erhitzen von Getränken im Produkt kann ein zeitlich verzögertes Sprudeln eintreten, wenn das Getränk kocht. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie mit dem Behälter hantieren. Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
Platzieren Sie, wenn möglich, einen geeigneten Glasstab in der Flüssigkeit, solange diese erwärmt wird.
Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen etwa 20 Sekunden im Garraum **1** stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Geschirr verwenden

⚠ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals das Grillgestell **5** oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können

einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

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

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Kunststoffgeschirr (geeignet für Mikrowellen)	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metallblech/-platte, Grillgestell 5	Nein	Ja	Nein
Alufolie und Folienbehälter	Nein	Ja	Nein

● Vor dem ersten Gebrauch

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

i HINWEISE:

- Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.
 - Tür **6** öffnen: Drücken Sie den Türöffner **18**.
 - Wenn Sie die Tür **6** öffnen, sehen Sie einen Aufkleber mit der Programmübersicht **2** am Rahmen. Falls kein Aufkleber an dieser Stelle angebracht ist, finden Sie den Aufkleber innerhalb des Garraums **1**. Wählen Sie den Aufkleber mit Ihrer gewünschten Sprache und kleben Sie diesen an die Stelle für die Programmübersicht. Auf dem Aufkleber werden die automatischen Auftau- und Gar Modi beschrieben.
1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Kunststoffbeutel, allen Klebändern sowie Schutzplatten innerhalb des Garraums **1**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
 2. Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
 3. Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

● Produkt aufstellen

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

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

● Montage

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

● Bedienung

① HINWEISE:

- Nachdem der Garvorgang beendet wurde, zeigt die Werteanzeige **33** „End“ (Ende) an. 3 Piepsignale ertönen. Falls Sie keine Aktion durchführen, ertönen 3 Piepsignale ein weiteres Mal nach 2 Minuten zur Erinnerung.
- In den Modi Schnellgaren, Mikrowelle, Grill und Kombination können Sie die Garzeit jeweils um 30 Sekunden erhöhen, indem Sie **start/+30 sec** **19** drücken.
- Falls Sie während des Betriebs eine ungültige Taste drücken, ertönt der Summer zweimal.
- Nach Auswahl des Garprogramms:
 - Drücken Sie **16** oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige **33** „00:00“ anzeigt.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17** im oder entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Garzeit von 10 Sekunden bis 95 Minuten einzustellen (die maximale Garzeit für alle manuellen Programme beträgt 95 Minuten).

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

- Falls Sie während des Garvorgangs **stop/** **15** einmal drücken, wird das Programm unterbrochen. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um das Programm fortzusetzen. Falls Sie **stop/** zweimal drücken, wird das Programm abgebrochen.
- Das Produkt verfügt über einen Energiesparmodus. Im Standby-Modus oder nachdem der Garvorgang beendet wurde wird die Hintergrundbeleuchtung des Displays **9** gedimmt, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Taste drücken oder den Drehknopf **17** nicht drehen. Drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Drehknopf, um das Display zu erhellen.

- Nachdem ein Garprogramm mit einer Gardauer von >2 Minuten beendet wurde, läuft der Ventilator 3 Minuten lang, um den Garraum **1** herunterzukühlen. Die Werteanzeige **33** zeigt „End“ (Ende) an. Während der Abkühlphase können Sie den Ventilator nicht anhalten, indem Sie Tür **6** öffnen oder **stop/** **15** drücken. Warten Sie, bis der Ventilator anhält, bevor Sie das Produkt weiter verwenden. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer des Produkts.

● Standby-Modus

- Wenn das Produkt zum ersten Mal mit der Stromversorgung verbunden ist, ertönt ein Piepsignal. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays **9** wird gedimmt, wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keine Taste drücken oder den Drehknopf **17** nicht drehen. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus. Die Werteanzeige **33** zeigt „1:01“ an. **25** leuchtet.
- Nachdem Sie die Uhr eingestellt haben (siehe „Uhr stellen“), zeigt die Werteanzeige **33** im Standby-Modus die aktuelle Uhrzeit an.
- Nachdem im Programmauswahlmodus 60 Sekunden lang keine Taste gedrückt wurde, zeigt die Werteanzeige **33** wieder die aktuelle Uhrzeit an. Nach weiteren 5 Sekunden ohne Aktion wechselt das Produkt in den Standby-Modus.

● Uhr stellen

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

1. Halten Sie im Standby-Modus **16** 3 Sekunden lang gedrückt. Das 12-Stunden-Format ist ausgewählt. Die Werteanzeige **33** zeigt „Hr12“ an.
2. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das 12- oder 24-Stunden-Format auszuwählen. Hr12: 12-Stunden-Format
Hr24: 24-Stunden-Format
3. Drücken Sie **16** zur Bestätigung.

4. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Stunden einzustellen.
5. Drücken Sie [16] zur Bestätigung.
6. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Minuten einzustellen.
7. Drücken Sie [16] zur Bestätigung.

● Schnellgaren in der Mikrowelle

- Drücken Sie im Standby-Modus einmal **start/+30 sec** [19]. Die Werteanzeige [33] zeigt „0:30“ an. [32] und alle 3 Abschnitte der Balkenanzeige [31] leuchten. Der Garvorgang wird automatisch bei voller Leistung gestartet. Jeder Tastendruck erhöht die Garzeit um 30 Sekunden. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

● Mikrowellenmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller mit Laufring und Arretierung [4]

⚠ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals das Grillgestell [5] oder andere metallische Gegenstände im Mikrowellenmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

- ① **HINWEIS:** Während des Garvorgangs können Sie die Leistungsstufe überprüfen, indem Sie eine der Mikrowellenleistungstasten [10] drücken.

1. Drücken Sie im Standby-Modus die entsprechende Mikrowellenleistungstaste [10], um die Mikrowellenleistung auszuwählen. Die Werteanzeige [33] zeigt die gewählte Mikrowellenleistung an. [32] und die entsprechenden Abschnitte der Balkenanzeige [31] leuchten.

Balkenanzeige	Mikrowellenleistung
	160 W, 320 W (niedrig)
	480 W, 640 W (mittel)
	800 W (hoch)

2. Drücken Sie [16] oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige [33] „00:00“ anzeigt.
3. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie **start/+30 sec** [19], um den Garvorgang zu starten.

● Mikrowellenmodus – Anwendungsbeispiele




Mikrowellenleistung	Anwendung
160 W	Eiscreme antauen, Butter schmelzen
320 W	Lebensmittel auftauen/ aufwärmen
480 W	Lebensmittel erhitzen (z. B. Eintopf)
640 W	Gemüse/Fisch garen
800 W	Tiefkühlkost erhitzen, Flüssigkeiten schnell erhitzen

● Grillmodus

Verwendetes Zubehör:

Grillgestell [5]

❗ HINWEISE:

- Der Grillmodus eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würstchen und Teile vom Huhn. Der Grillmodus eignet sich ebenfalls für warme Sandwiches und gratinierte Gerichte.
 - Entfernen Sie nicht die 3 Silikonfüße vom Grillgestell [5]. Die Silikonfüße halten das Grillgestell in Position, ohne zu verrutschen.
1. Drücken Sie im Standby-Modus  [14] 1×.  [24] leuchtet. Die Werteanzeige [33] zeigt „GrI“ an.
 2. Drücken Sie  [16] oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige [33] „00:00“ anzeigt.
 3. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
 4. Drücken Sie **start/+30 sec** [19], um den Garvorgang zu starten.


● Kombinationsmodus

Verwendetes Zubehör:

Drehteller mit Laufring und Arretierung [4]

⚠️ **WARNUNG! Brandrisiko!** Nutzen

Sie niemals das Grillgestell [5] oder andere metallische Gegenstände im Kombinationsmodus. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

1. Drücken Sie im Standby-Modus  [14] 2× für Kombination 1 oder 3× für Kombination 2.


Modus	Mikrowelle	Grill
Kombination 1 (C-1)	30 %	70 %
Kombination 2 (C-2)	55 %	45 %

Kombination 1:

- Geeignet für: Steak, Geflügel, Pizza
- Die Werteanzeige [33] zeigt „C-1“ und „30:70“ (30 % Mikrowelle, 70 % Grill) abwechselnd an.
- **C-1** [22] leuchtet.

Kombination 2:



- Geeignet für: Fisch, gratinierte Gerichte
- Die Werteanzeige [33] zeigt „C-2“ und „55:45“ (55 % Mikrowelle, 45 % Grill) abwechselnd an.
- **C-2** [23] leuchtet.

2. Drücken Sie  [16] oder warten Sie 3 Sekunden lang, bis die Werteanzeige [33] „00:00“ anzeigt.
3. Drehen Sie den Drehknopf [17], um die Garzeit einzustellen. Die max. Garzeit beträgt 95 Minuten.
4. Drücken Sie **start/+30 sec** [19], um den Garvorgang zu starten.

● Auftauen

- ❗ **HINWEIS:** Das Produkt bietet 4 Auftauprogramme.


Code	Anwendung
A-01	Hackfleisch auftauen
A-02	Fleischstücke auftauen
A-03	Hähnchenteile auftauen
A-04	Brot auftauen



1. Drücken Sie im Standby-Modus  [12]. Die Werteanzeige [33] zeigt „A-01“ an. **AUTO** [21] und  [30] leuchten.
2. Drehen Sie den Drehknopf [17], um das gewünschte Auftauprogramm auszuwählen (A-01 bis A-04).
3. Drücken Sie **kg** [20] oder warten Sie 3 Sekunden lang. Die Werteanzeige [33] zeigt das minimale Gewicht in Gramm (g) an.
4. Drehen Sie den Drehknopf [17], um das Gewicht des gefrorenen Lebensmittels einzustellen.
5. Drücken Sie **start/+30 sec** [19], um den Vorgang zu starten.

- Während des Auftauens zeigt die Werteanzeige **33** „turn“ (wenden) an und 2 Piepsignale ertönen. Dies dient zur Erinnerung daran, das Lebensmittel zu wenden. Falls Sie das Lebensmittel nicht wenden, wird der Vorgang fortlaufen, bis die Zeit abgelaufen ist.
6. Öffnen Sie die Tür **6**, indem Sie den Türöffner **18** drücken. Die Zeit im Display **9** wird angehalten.
 7. Wenden Sie das Lebensmittel. Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe oder Topflappen, da das Lebensmittel heiß wird.
 8. Schließen Sie die Tür **6**.
 9. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

● Küchentimer

ⓘ HINWEISE:



- Der Timer kann auf einen beliebigen Wert zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten eingestellt werden.
- Die Timerfunktion kann unabhängig vom Mikrowellenbetrieb genutzt werden.
- Der Timer kann während des Herunterzählens jederzeit abgebrochen werden, indem Sie **stop/** **15** drücken.






1. Drücken Sie im Standby-Modus einmal  **16**. Die Werteanzeige **33** zeigt „00:00“ an.
2. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie **start/+30 sec** **19** zur Bestätigung. Die Zeit beginnt herunterzuzählen.
Nach 3 Sekunden zeigt die Werteanzeige **33** wieder die aktuelle Uhrzeit an.
Verbleibende Zeit anzeigen: Drücken Sie einmal  **16**.
4. Wenn das Herunterzählen beendet ist, ertönen 3 Piepsignale.

● Verzögerte Garfunktion

ⓘ HINWEISE:




- Der Garvorgang startet automatisch, nachdem der Countdown abgelaufen ist.

- Während der Zeitverzögerung können Sie das Programm abbrechen, indem Sie **stop/** **15** drücken.
- Folgende Funktionen sind nicht verfügbar bei der Countdown-Funktion: Schnellgaren und Auftauen.
- Sie können die aktuelle Zeit überprüfen, indem Sie  **16** drücken. Die Werteanzeige **33** zeigt nach 3 Sekunden wieder die Einstellzeit an.

1. Wählen Sie zuerst im Standby-Modus ein Garprogramm und eine Garzeit aus.
2. Halten Sie  **16** 3 Sekunden lang gedrückt. Die Werteanzeige **33** zeigt „00:00“ an.
 **29** leuchtet.
3. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Stunden für die gewünschte Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie  **16** zur Bestätigung.
5. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um die Minuten für die gewünschte Startzeit einzustellen.
6. Drücken Sie  **16** zur Bestätigung und um die verzögerte Garfunktion zu starten. Das entsprechende Symbol für das Garprogramm, die Zeitanzeige und  **29** leuchten.

● Kindersicherung



ⓘ HINWEISE:

- Verwenden Sie diese Funktion, um den Betrieb des Produkts durch Kinder ohne Aufsicht zu verhindern.
- Sie können diese Funktion nur aktivieren, wenn sich das Produkt im Standby-Modus befindet.
- **Aktivieren:** Halten Sie im Standby-Modus **stop/** **15** gedrückt, bis ein Piepsignal ertönt. Die Werteanzeige **33** zeigt „SAFE“ (sicher) an.  **26** leuchtet.
- **Deaktivieren:** Halten Sie **stop/** **15** gedrückt, bis ein Piepsignal ertönt. „SAFE“ (sicher) erlischt in der Werteanzeige **33**.
 **26** erlischt. Ein weiteres Piepsignal ertönt.


● Speicherfunktion

- ① HINWEIS:** Verwenden Sie die Speicherfunktion, um die Einstellungen für Ihr Leibgericht zu speichern. Somit können Sie diese Einstellungen mit nur einem Tastendruck aufrufen.

Einstellungen speichern/Speicher überschreiben


1. Drücken Sie  **13**. Falls Sie zuvor keine Einstellungen gespeichert haben, zeigt die Werteanzeige **33** „00:00“ an. Anderenfalls zeigt das Display **9** die gespeicherten Einstellungen an.
2. Nehmen Sie die entsprechenden Einstellungen vor (siehe Schritte 1–3 unter „Mikrowellenmodus“, „Grillmodus“ oder „Kombinationsmodus“).
3. Drücken Sie  **13**, um die Einstellungen zu speichern bzw. den Speicher zu überschreiben.

Mit der Speicherfunktion garen

1. Drücken Sie  **13**. Das Display **9** zeigt die gespeicherten Einstellungen an.
2. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.

● Automatische Garmodi

① HINWEIS:

- Das Ergebnis des automatischen Garvorgangs ist abhängig von Faktoren wie der Form und Größe des Lebensmittels, dem gewünschten Gargrad bestimmter Lebensmittel und davon, wie Sie das Lebensmittel im Produkt platzieren. Falls das Ergebnis nicht zufriedenstellend ist, passen Sie die Garzeit entsprechend an.
 - Die Modi A-01 bis A-04 werden im Kapitel „Auftauern“ beschrieben.
1. Drücken Sie im Standby-Modus  **12**. **AUTO** **21** leuchtet.
 2. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das gewünschte Programm auszuwählen (A-05 bis A-14, siehe folgende Tabelle).

3. Drücken Sie **kg** **20** oder warten Sie 3 Sekunden lang. Die Werteanzeige **33** zeigt entweder das minimale Gewicht in Gramm (g) oder die minimale Anzahl der Portionen an (abhängig vom gewählten Programm).
4. Drehen Sie den Drehknopf **17**, um das Gewicht des Lebensmittels oder die Anzahl der Portionen einzustellen.
5. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Vorgang zu starten.

A-05 (Nudeln)

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

A-06 (Fisch)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller. Verteilen Sie den Fisch gleichmäßig.
2. Würzen Sie den Fisch nach Ihrem Geschmack (z. B. mit Butter oder Fett).
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-07 (Reis)

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

A-08 (Hähnchen)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.
2. Würzen Sie das Hähnchen nach Ihrem Geschmack.
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
4. Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, zeigt die Werteanzeige **33** „turn“ (wenden) an und 2 Piepsignale ertönen.
5. Wenden Sie das Hähnchen.
6. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

A-09 (Aufwärmen)

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

A-10 (Kartoffeln)

HINWEIS: Wir empfehlen, ungeschälte Kartoffeln der gleichen Größe zu verwenden.

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller. Verteilen Sie die Kartoffeln gleichmäßig.
2. Stechen Sie die Kartoffelschale mehrmals ein.
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.

A-11 (Fleisch/Braten)

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Teller.

2. Würzen Sie das Fleisch/den Braten nach Ihrem Geschmack.
3. Wählen Sie das entsprechende Gewicht aus und starten Sie den Vorgang.
4. Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit abgelaufen sind, zeigt die Werteanzeige **33** „turn“ (wenden) an und 2 Piepsignale ertönen.
5. Wenden Sie das Fleisch/den Braten.
6. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um mit dem Vorgang fortzufahren.

A-12 (Popcorn)

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




A-13 (Getränke)






HINWEIS: Platzieren Sie einen Glasstab im Getränk und lassen Sie den Behälter 20–30 Sekunden lang im Garraum **1** stehen, um ein plötzliches Kochen zu vermeiden.

1. Verwenden Sie einen mikrowellensicheren Behälter (z. B. Becher oder Glas).
2. Wählen Sie die entsprechende Anzahl an Portionen aus und starten Sie den Vorgang.

A-14 (Gemüse)

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

Code	Lebensmittel/ Funktion	Gewichtsbereich	Zeitbereich	Anzeige Mikrowelle/ Grillfunktion
A-05	Nudeln	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	32  (Mikrowelle)
A-06	Fisch	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	32  (Mikrowelle)
A-07	Reis	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	32  (Mikrowelle)
A-08	Hähnchen	800 g, 1 000 g, 1 200 g, 1 400 g	43–52 min	23 C-2 (Kombination 2)

Code	Lebensmittel/ Funktion	Gewichtsbereich	Zeitbereich	Anzeige Mikrowelle/ Grillfunktion
A-09	Aufwärmen	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	 (Mikrowelle)
A-10	Kartoffeln	230 g, 460 g	5–8 min	 (Mikrowelle)
A-11	Fleisch/Braten	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	 C-1 (Kombination 1)
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	 (Mikrowelle)
A-13	Getränke	1–3 Portionen	1:30–3:50 min	 (Mikrowelle)
A-14	Gemüse	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	 (Mikrowelle)

● Gartabelle

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit	Information
Fischfilet	400 g	640 W	10–15 min	Geben Sie etwas Wasser und Zitronensaft hinzu.
Gemüse	250 g	640 W	5–10 min	Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.
Kartoffeln	500 g	800 W	8–10 min	Schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Rühren Sie gelegentlich um.
Nachtsch (z. B. Pudding, Cupcake)	100–300 g	640 W	1–5 min	Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Nachtschs.
Reis	100 g Reis 250 ml Wasser	640 W	15 min	Spülen Sie den Reis vor dem Garen.
Eiercreme	750 g	480 W	10–15 min	Geben Sie die Eiercreme auf einen großen Teller.
Kekse	400 g	640 W	8–10 min	Geben Sie die Kekse auf einen großen Teller.
Hackbraten	500 g	800 W	23–28 min	Geben Sie den gewürzten Hackbraten auf einen Teller. Decken Sie den Teller mit einem Deckel ab.

● Gefrorene Lebensmittel erhitzen

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit
Suppe	400 ml	640 W	8–10 min
Eintopf	500 g	480 W	10–13 min
Beilagen (z. B. Nudeln)	500 g	800 W	8–10 min
Gemüse	300 g	640 W	8–10 min

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min

 × 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Backpulver, Streuzucker und Kakaopulver in eine große, mikrowellengeeignete Tasse. Vermischen Sie alle Zutaten.
2. Geben Sie ein Ei hinzu und vermischen Sie alle Zutaten.
3. Geben Sie Milch und Pflanzenöl hinzu. Falls gewünscht, geben Sie Vanilleextrakt oder ein anderes Extrakt hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten, bis die Mischung glatt ist.

4. Falls gewünscht, geben Sie Schokoladenstückchen, Nüsse oder Rosinen hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten.
5. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Kuchen 2 Minuten lang mit 800 W oder bis der Kuchen nicht weiter aufgeht und fest wird.
6. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tasse zu entnehmen. Genießen Sie den köstlichen Kuchen!

● Karamell-Popcorn

 24 min

 × 8

Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Geben Sie die Maiskörner in eine Papiertüte. Falls gewünscht, geben Sie ein paar Tropfen Pflanzenöl hinzu. Falzen Sie die Oberseite der Tüte ein paar Mal, um sie zu verschließen.

- Legen Sie die Tüte in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie den Mais 4 Minuten lang mit 800 W 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 2 Minuten lang mit 640 W. Rühren Sie die Mischung durch und garen Sie sie weitere 2 Minuten lang mit 800 W, 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 1 Minute lang mit 640 W. Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Tüte zu entnehmen und zu schütteln.
- Schütten Sie das heiße Karamell-Popcorn in einen Behälter. Lassen Sie das Karamell-Popcorn ca. 20 Minuten lang komplett herunterkühlen. Zerschneiden Sie das Karamell-Popcorn in Stücke und lassen Sie es sich schmecken!

● Frühstückskartoffeln

 25 min

 × 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min

Zutaten


2	Mittelgroße Kartoffeln (geschält und in Scheiben geschnitten)
½	Zwiebel (in Scheiben geschnitten)

¼ TL	Salz
⅛ TL	Pfeffer
¼ TL	Knoblauchsatz
60 g	Cheddar-Käse (gerieben)

Zubereitung

- Geben Sie die Kartoffel- und Zwiebelscheiben in eine mikrowellengeeignete Schüssel.
- Würzen Sie die Kartoffeln und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz. Mischen Sie alles gut durch und decken Sie die Schüssel ab.
- Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Drehtellers **4**. Garen Sie die gewürzten Kartoffeln und Zwiebeln 9 Minuten lang mit 800 W oder bis die Kartoffeln gar sind.
- Geben Sie den Käse hinzu und garen Sie 1 Minute lang mit 480 W.
- Tragen Sie Ofenhandschuhe, um die heiße Schüssel zu entnehmen. Genießen Sie das köstliche Frühstück!

● Hackbraten

 33–38 min

 × 2–3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23–28 min

Zutaten (Hackbraten)

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

Zutaten (Soße)

75 ml	Wasser
1 EL	Senf
2 EL	Tomaten-Ketchup

1 TL	Zucker
Nach Geschmack	Petersilie (optional)

Zubereitung

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 18–23 Minuten lang mit 800 W.
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 weitere 5 Minuten lang mit 800 W.
7. Servieren und genießen Sie den Hackbraten!

● Lachs

 28 min

 × 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min

Zutaten

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

Zubereitung

1. Falls nötig, tauen Sie den Lachs auf (siehe „Auftauern“).
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 6 Minuten lang mit 640 W. Wählen Sie alternativ den Code **A-06** (siehe „Automatische Garmodi“).
5. Geben Sie etwas Zitronensaft hinzu, bevor Sie den Lachs servieren.

● Hähnchen grillen

 2 h

 × 2-3






Garzeit:	2 h
----------	-----

Zutaten

1 ganzes	Hähnchen (800–1 400 g)
60 ml	Olivöl
30 ml	Zitronensaft
4	Knoblauchzehen (gehackt)
1 EL	frischer Rosmarin (gehackt)
1 EL	frischer Thymian (gehackt)
1 TL	Paprika
Nach Geschmack	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Hähnchen vorbereiten: Spülen Sie das Hähnchen unter kaltem Wasser ab und tupfen Sie es mit Papiertüchern trocken. Entfernen Sie eventuelle Innereien.
2. Hähnchen marinieren: In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer vermischen. Reiben Sie das ganze Hähnchen mit dieser Mischung ein, auch unter der Haut und im Inneren. Lassen Sie es für ein optimales Ergebnis mindestens 1 Stunde, oder über Nacht, im Kühlschrank ruhen und marinieren.
3. Hähnchen grillen:
 - Legen Sie das Hähnchen auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers **4**.
 - Drücken Sie **≡** **12**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um den Code **A-08** für Hähnchen auszuwählen.

- Drücken Sie **kg** .
 - Drehen Sie den Drehknopf , um das entsprechende Gewicht des Hähnchens einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** , um den Garvorgang zu starten.
4. Hähnchen wenden: Nachdem $\frac{2}{3}$ der Zeit verstrichen ist und 2 Piepsignale ertönen, öffnen Sie die Tür  und wenden Sie das Hähnchen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie **start/+30 sec** , um den Garvorgang fortzusetzen.
 5. Ruhen lassen und servieren: Nehmen Sie das Hähnchen aus dem Produkt und lassen Sie es 10–15 Minuten ruhen, bevor Sie es tranchieren. Dadurch kann sich der Saft neu verteilen, wodurch das Hähnchen zarter und aromatischer wird.

● Steak grillen

 25 min




 × 1




Garzeit:	25 min
----------	--------



Zutaten

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

Zubereitung

1. Falls nötig, tauen Sie das Steak auf (siehe „Auftauern“).
2. Steak vorbereiten: Tupfen Sie das Steak mit Papiertüchern trocken. Reiben Sie beide Seiten mit Olivenöl ein und würzen Sie es dann großzügig mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen Ihrer Wahl.
3. Steak grillen:
 - Legen Sie das Steak auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers .
 - Drücken Sie   2× für Kombination 1.

- Drücken Sie .
- Drehen Sie den Drehknopf , um eine Zeit von 20 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie **start/+30 sec** , um den Garvorgang zu starten.

4. Steak wenden: Nach 12 Minuten Garzeit die Tür  öffnen und das Steak wenden. Schließen Sie die Tür und drücken Sie **start/+30 sec** , um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Garzustand überprüfen: Überprüfen Sie die Innentemperatur des Steaks mit einem Fleischthermometer. Für ‚medium-rare‘ sollten Sie eine Temperatur von 57 °C anstreben; für ‚medium‘ 63 °C anstreben; und für ‚gut durch‘ zielen Sie auf 71 °C ab. Wenn der gewünschte Gargrad noch nicht erreicht ist, stellen Sie das Programm erneut ein und grillen Sie das Fleisch noch einige Minuten.
6. Ruhen lassen und servieren: Lassen Sie das Steak einige Minuten ruhen, bevor Sie es aufschneiden. Dadurch verteilt sich der Saft besser und das Steak schmeckt aromatischer.

● Kartoffelgratin

 50 min

 × 2

Garzeit:	50 min
----------	--------

Zutaten

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

Zubereitung

1. Sauce zubereiten: Sahne, Milch und Knoblauch in einem großen mikrowellengeeigneten Topf verrühren. Schüssel in die Mitte des Drehtellers **4** stellen. 3 Minuten bei 800 W erhitzen.
2. Kartoffeln zubereiten:
 - Kartoffelscheiben dazugeben und gut vermengen.
 - Drücken Sie **≡** **12**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um den Code **A-10** für Kartoffeln auszuwählen.
 - Drücken Sie **kg** **20**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um ein Gewicht von 460 g einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.
 - Nach dem Garen: Prüfen Sie, ob die Kartoffeln gerade weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Gratin schichten: Eine mikrowellengeeignete Auflaufform mit Butter bestreichen. Die Kartoffeln in die Form schichten und dabei etwas von der Sauce über jede Schicht gießen. Verteilen Sie den Gruyère- oder Cheddar-Käse zwischen den Schichten. Streuen Sie den Parmesan gleichmäßig über die oberste Schicht.
4. Gratin backen:
 - Stellen Sie die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers **4**.
 - Drücken Sie **≡** **14** 3× für Kombination 2.
 - Drücken Sie **⌚** **16**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um eine Zeit von 35 Minuten einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.
5. Ruhen lassen und servieren: Das Gratin aus dem Produkt nehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen. So können sich die Aromen miteinander verbinden.

● Salami-Pizza

⌚ 25 min

👤 × 2-3

Garzeit:	25 min
----------	--------

Zutaten

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

Zubereitung

1. Teig zubereiten: Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche auf die gewünschte Dicke ausrollen.
2. Soße hinzugeben: Pizzasauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei einen kleinen Rand frei lassen.
3. Belag hinzufügen: Geriebenen Mozzarella über die Soße streuen. Salamischeiben gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Schwarze Oliven und rote Zwiebeln, falls gewünscht, hinzugeben. Getrockneten Oregano darüber streuen.
4. Pizza backen (je nach gewünschtem Ergebnis oder verfügbarer Zeit werden 2 Programme empfohlen):

Für eine knusprige und tiefgebräunte Pizza:

- Legen Sie die Pizza vorsichtig auf das Grillgestell **5**. Stellen Sie das Grillgestell in die Mitte des Drehtellers **4**.
- Drücken Sie **≡** **14** 1× zum Grillen.
- Drücken Sie **⌚** **16**.
- Drehen Sie den Drehknopf **17**, um eine Zeit von 15 Minuten einzustellen.

- Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.

Für schnelleres Backen:

- Legen Sie die Pizza vorsichtig auf einen mikrowellengeeigneten Teller. Stellen Sie den Teller in die Mitte des Drehtellers **4**.
 - Drücken Sie **≡** **14** 2× für Kombination 1.
 - Drücken Sie **⌚** **16**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um eine Zeit von 10 Minuten einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.
5. Garnieren und servieren: Nehmen Sie die Pizza heraus und lassen Sie sie einige Minuten abkühlen. Garnieren Sie sie nach Belieben mit frischen Basilikumblättern. In Stücke schneiden und heiß servieren.

● Makkaroni mit Käse

⌚ 45 min

👤 × 1

Garzeit:	45 min
----------	--------

Zutaten

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

Zubereitung

- Nudeln kochen:
 - Geben Sie die Makkaroni in einen großen, mikrowellengeeigneten, mit Salzwasser gefüllten Topf. Stellen Sie den Topf in die Mitte des Drehtellers **4**.
 - Drücken Sie **≡** **12**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um den Code **A-05** für Nudeln auszuwählen.
 - Drücken Sie **kg** **20**.

- Drehen Sie den Drehknopf **17**, um ein Gewicht von 300 g einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.
 - Nach dem Garen: Gießen Sie die Nudeln ab und stellen Sie sie beiseite.
- Käsesauce zubereiten: Die Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl einrühren und etwa 1 Minute simmern lassen, bis eine glatte Paste entsteht. Nach und nach die Milch unterrühren, dabei weiterrühren, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.
 - Käse hinzufügen: Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Cheddar-Käse unterrühren, bis er geschmolzen und glatt ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Belieben würzen.
 - Nudeln und Soße vermengen: Die gekochten Makkaroni zur Käsesoße geben und umrühren, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.
 - Goldene Kruste zubereiten:
 - Geben Sie die Makkaroni mit Käse in eine mikrowellengeeignete Auflaufform und streuen Sie geriebenen Parmesan darüber. Stellen Sie die Auflaufform in die Mitte des Drehtellers **4**.
 - Drücken Sie **≡** **14** 1× zum Grillen.
 - Drücken Sie **⌚** **16**.
 - Drehen Sie den Drehknopf **17**, um eine Zeit von 10 Minuten einzustellen.
 - Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um den Garvorgang zu starten.
 - Grillen Sie, bis die Kruste goldbraun ist und Bläschen wirft.
 - Servieren und genießen.

● Reinigung und Pflege

- ⚠️ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!**
Vor dem Reinigen: Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- ⚠️ GEFAHR! Risiko von Verbrennungen!**
Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

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

⚠️ ACHTUNG! Beschädigungsgefahr!

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

📄 HINWEISE:

- Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Garraum:
Vor der Reinigung: Wir empfehlen, das Reinigungsprogramm auszuführen (siehe „Reinigungsprogramm für Garraum“). Halten Sie den Garraum **1** stets sauber. Falls Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf dem Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
Bevor Sie das Produkt erneut verwenden: Lassen Sie den Garraum vollständig trocknen.
- Drehteller und Grillgestell: Reinigen Sie den Drehteller **4** und das Grillgestell **5** regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller und das Grillgestell sind für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Türrahmen **7** (beide Seiten)
 - Verriegelung **8**
 - Sichtfenster (beide Seiten)

– Türdichtung **6** und angrenzende Komponenten


- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel – gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone – in den Garraum **1**. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

● Reinigungsprogramm für Garraum

📄 HINWEIS: Mit dem Reinigungsprogramm können Sie Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten durch Verdampfen von Seifenwasser aufweichen. Somit können Sie diese Verunreinigungen leichter entfernen.

1. Geben Sie Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel in einen mikrowellengeeigneten Becher.
2. Legen Sie einen nicht-metallischen Löffel in den Becher, um ein plötzliches Kochen zu vermeiden.
3. Stellen Sie den Becher in die Mitte des Drehtellers **4**. Schließen Sie die Tür **6**.
4. Halten Sie **800/°** **11** gedrückt, bis **27** leuchtet und die Wertanzeige **33** „5:00“ anzeigt.
5. Drücken Sie **start/+30 sec** **19**, um das Reinigungsprogramm zu starten.
6. Wenn das Programm beendet ist: 3 Piepsignale ertönen. **27** erlischt.
7. Reinigen Sie den Garraum **1** (siehe „Reinigung und Pflege“).

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür 6 ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür 6 .
Der Drehteller 4 macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller 4 ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert.	Platzieren Sie den Drehteller 4 korrekt im Garraum 1 .
	Der Laufring 4 und/oder der Boden des Garraums 1 sind verschmutzt.	Reinigen Sie den Laufring 4 und den Boden des Garraums 1 .
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Ventilator kann nicht durch Drücken von stop/  15 oder Öffnen der Tür 6 angehalten werden.	Der Garvorgang wurde abgeschlossen. Das Produkt schaltet in den zwingend erforderlichen Kühlmodus.	Warten Sie, bis der Ventilator aufhört, sich zu drehen. Der Ventilator dreht sich 3 Minuten lang.

● Entsorgung

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



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

Produkt:



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 Hausmüll 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, 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 520265_2507) 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	61
Introduction	Page	61
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	62
Contenu de l'emballage	Page	62
Description des pièces	Page	62
Données techniques	Page	63
Consignes de sécurité	Page	63
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes	Page	68
Utilisation de récipients appropriés	Page	69
Avant la première utilisation	Page	70
Positionnement du produit	Page	70
Montage	Page	70
Fonctionnement	Page	70
Mode veille	Page	71
Réglage de l'horloge	Page	71
Cuisson rapide au micro-ondes	Page	71
Mode micro-ondes	Page	71
Mode micro-ondes – exemples d'utilisation	Page	72
Mode gril	Page	72
Mode combiné	Page	72
Décongélation	Page	73
Minuteur de cuisine	Page	73
Fonction de cuisson différée	Page	74
Sécurité enfants	Page	74
Fonction mémoire	Page	74
Modes de cuisson automatiques	Page	75
Table de cuisson	Page	77
Chauffer des aliments congelés	Page	77

Recettes	Page	77
Mug cake au chocolat	Page	77
Popcorn au caramel	Page	78
Pommes de terre au petit-déjeuner	Page	78
Pain de viande	Page	79
Saumon	Page	79
Griller un poulet	Page	80
Griller un steak	Page	80
Gratin dauphinois	Page	81
Pizza au salami	Page	82
Macaronis au fromage	Page	82
Nettoyage et entretien	Page	83
Programme de nettoyage de l'espace de cuisson	Page	84
Dépannage	Page	84
Mise au rebut	Page	85
Garantie	Page	85
Faire valoir sa garantie	Page	86
Service après-vente	Page	87

Avertissements et symboles utilisés

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

 <p>DANGER ! Ce symbole avec ce signal important de « Danger » indique un danger avec un risque élevé de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence du secteur)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole avec ce signal important de « Avertissement » indique un danger avec un risque moyen de blessures graves ou de mort si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Symbole pour terre de protection</p>
	 <p>Utilisez le produit seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>PRUDENCE ! Ce symbole avec ce signal important de « Prudence » indique un danger avec un risque faible de blessures légères à importantes si la situation dangereuse n'est pas évitée.</p>	 <p>Danger - risque d'électrocution !</p>
	 <p>Attention, surface chaude !</p>
 <p>ATTENTION ! Ce symbole avec la mention « Attention » indique un possible risque de dégâts matériels.</p>	 <p>Convient pour les aliments Ce produit n'a aucune influence négative sur le goût ou l'odeur.</p>
 <p>REMARQUE : Ce symbole avec ce signal important de « Remarque » propose plus d'informations utiles.</p>	 <p>Peuvent être lavés au lave-vaisselle (uniquement plateau tournant 4 et support de gril 5)</p>
<p>CE Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</p>	 <p>Scanner pour obtenir le guide en ligne.</p>
<p> Consignes de sécurité</p> <p> Instructions de manipulation</p>	

FOUR À MICRO-ONDES

● Introduction

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

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



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 d'identification (IAN) 520265_2507.

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

- 1 Four à micro-ondes
- 1 Plateau tournant
- 1 Dispositif de blocage
- 1 Anneau d'entraînement
- 1 Support de gril
- 1 Autocollant récapitulatif des programmes
- 1 Guide de démarrage rapide
- 1 Mode d'emploi

● Description des pièces

(Fig. A)

- 1 Espace de cuisson
- 2 Aperçu des programmes
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 4 Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage
- 5 Support de gril
- 6 Élément de porte (joint de porte)
- 7 Cadre de porte
- 8 Verrouillage
- 9 Écran
- 10 Touches de puissance du micro-ondes
- 11 Touche **800**/ (Puissance du micro-ondes/ programme de nettoyage)
- 12 Touche (décongélation/ cuisson automatique)
- 13 Touche (mémoire/favori)
- 14 Touche (gril/combo)
- 15 Touche **stop**/ (Arrêt/Effacer/Sécurité enfants)
- 16 Touche (Minuterie/horloge)
- 17 Bouton rotatif (temps/poids/programme)
- 18 Ouvre-porte
- 19 Touche **start**/**+30 sec** (Démarrer/ Démarrage rapide)
- 20 Touche **kg** (poids)

(Fig. B)

- 21 **AUTO** (Cuisson automatique)
- 22 **C-1** (Combinaison 1)
- 23 **C-2** (Combinaison 2)
- 24 (gril)
- 25 (Minuterie)
- 26 (Sécurité pour enfants)
- 27 (Programme de nettoyage)
- 28 **g** (Gramme)
- 29 (Cuisson retardée)
- 30 (Décongélation)
- 31 Affichage à barres (puissance du microondes)
- 32 (Four à micro-ondes)
- 33 Affichage de valeurs

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1200 W
Puissance absorbée en mode veille :	0,4 W
Classe de protection :	I
Puissance de sortie :	800 W
Puissance d'entrée (gril) :	1000 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	env. 20 litres

- Ce produit est conforme aux exigences de la norme européenne EN 55011.
- Conformément à cette norme, ce produit est classé comme un appareil du groupe 2 classe B.
- Groupe 2 = le produit génère volontairement de l'énergie haute fréquence sous la forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
- Appareil de la classe B = le produit convient à un usage domestique.



Consignes de sécurité

AVANT D'UTILISER LE PRODUIT, FAMILIARISEZ-VOUS AVEC TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS CONCERNANT SON UTILISATION ! TRANSMETTEZ TOUS LES DOCUMENTS CONCERNANT LE PRODUIT LORSQUE VOUS LE DONNEZ À UN TIERS !

Dans le cas de dommages résultant du non-respect des instructions du mode d'emploi, le recours à la garantie est annulé ! Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages consécutifs ! Aucune responsabilité n'est assumée dans le cas de dommages aux biens et aux personnes résultant d'une utilisation inappropriée ou du non-respect des consignes de sécurité !

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UN USAGE ULTÉRIEUR

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le produit ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'une personne qualifiée ait effectué les réparations.

⚠ AVERTISSEMENT ! Il est dangereux pour une personne qui n'est pas qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation qui nécessitent le retrait de la carcasse qui protège des rayonnements micro-ondes.

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

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ce produit a été prévu pour une utilisation domestique et des applications similaires, comme par ex. dans des :
 - Espaces cuisines dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Propriétés agricoles ;
 - Hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour les clients ;
 - Chambres d'hôtes et autres endroits similaires.
- Il faut laisser au moins 20 cm d'espace libre au-dessus de la partie supérieure du produit.
- Seulement des ustensiles appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes doivent être utilisés.

- N'utilisez jamais le support de gril **5** ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !
- Si des aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou papier, le produit doit être surveillé car il existe un risque de départ de feu.
- Ce produit est destiné à réchauffer des produits alimentaires et boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et objets similaires peut présenter un risque de blessure, de départ de feu ou d'incendie.
- Si de la fumée s'échappe, le produit doit être éteint ou débranché du réseau électrique et la porte doit rester fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le chauffage de boissons au four à micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Pour éviter des brûlures, le contenu des biberons et des pots contenant des aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant toute consommation.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent encore exploser même une fois le chauffage au micro-ondes terminé.
- Le produit doit être nettoyé régulièrement et les restes de nourriture doivent être enlevés.
- Une mauvaise propreté du produit peut détruire la surface, ce qui peut avoir un impact négatif sur la durée de vie et éventuellement conduire à des situations dangereuses.
- Le produit ne doit pas être nettoyé avec un appareil à vapeur.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

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

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Le produit devient chaud durant l'utilisation. Ne touchez pas le produit durant ou juste après son utilisation.

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

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





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

Positionnement du produit

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

Fonctionnement

- ⚠ DANGER ! Risque d'incendie !** Retirez toutes les pièces métalliques de l'emballage des aliments à chauffer.
- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.

- Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit.
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec un programmeur externe ou un système de télécommande séparé.
-  Ne retirez pas la plaque en mica gris clair placé dans le four servant à protéger le magnétron dans l'espace de cuisson.
- Si l'éclairage à l'intérieur du produit doit être remplacé, faites-le faire par un technicien spécialisé et qualifié.
- Essuyez régulièrement les composants suivants avec un chiffon humide :
 - Cadre de porte  (des deux côtés)
 - Verrouillage 
 - Hublot (des deux côtés)
 - Joint de porte  et toutes les pièces adjacentes

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Débranchez

le produit du réseau électrique, lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer tout nettoyage.

- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct ainsi que les projections et l'égouttement d'eau.

- Nettoyez le produit et ses accessoires conformément à la description du chapitre « Nettoyage et entretien ».

INTERFÉRENCES RADIO AVEC D'AUTRES APPAREILS

Le fonctionnement de ce produit peut provoquer des interférences avec la radio, la télévision ou tout autre appareil similaire.

Si de tels dysfonctionnements se produisent, ils peuvent être réduits ou corrigés en utilisant les mesures correctives suivantes :

- Nettoyer la porte et les joints de la porte du produit.

- Nouvelle orientation de l'antenne de votre radio ou télévision.
Changement de place du produit et du récepteur.
- Éloigner le produit du récepteur.
- Brancher le produit sur une autre prise de courant. Le produit et le récepteur doivent être raccordés à des circuits différents.

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

- N'essayez pas de faire fonctionner le produit lorsque la porte est ouverte.
Cela peut entraîner un contact avec une dose potentiellement nocive de rayonnement micro-ondes.
Il est également important de ne pas casser ou manipuler les verrouillages de sécurité.
- Il est interdit de coincer quelque chose dans la porte.
Assurez-vous qu'aucun reste d'aliment ou de produit de nettoyage ne soit collé ou étalé sur les surfaces d'étanchéité.

● Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes

- **Temps de cuisson :** Faites attention au temps de cuisson. Choisissez le temps de cuisson indiqué le plus court et augmentez-le si nécessaire. Des aliments beaucoup trop cuits peuvent commencer à fumer ou même prendre feu.
- **Aliments :** Disposer les morceaux de nourriture uniformément dans le produit. Si possible, coupez les aliments en morceaux de la même taille. Mettez les morceaux les plus épais à proximité des bords.
- **Couvrir les aliments :** Couvrez les aliments durant la cuisson avec un couvercle spécial micro-ondes. Le couvercle empêche les éclaboussures et aide à assurer une cuisson uniforme des aliments.
- **Tourner les aliments :** Pendant la cuisson, retournez les aliments une fois dans le produit afin que les aliments tels que le poulet ou les hamburgers cuisent plus rapidement. Les gros morceaux de nourriture, tels que un rôti, doivent être tournés au moins une fois. Remuez les petits aliments, tels que les boulettes de viande, complètement à la moitié du temps de cuisson afin d'obtenir un autre positionnement de la nourriture. Tournez les boulettes de viande et déplacez-les du milieu de l'assiette vers le bord.
- **Aliments avec peau/écorce :** Percez la peau des pommes de terre, des saucisses et des aliments semblables avant de les faire cuire. Sinon, ils peuvent exploser.
- **Aliments à peau/écorce épaisse :** Percez les citrouilles entières, pommes, châtaignes et autres aliments semblables avant de les faire cuire.
- **Graisse ou huile :** Ne décongelez jamais de graisse ou d'huile congelée dans le produit. Il est interdit de faire frire dans le produit. La graisse ou l'huile peut s'enflammer.

- ❑ **Boissons :** Réchauffer des boissons dans le produit entraîne leur entrée en ébullition et peut provoquer un jaillissement retardé du liquide. Soyez donc prudent lors de la manipulation du récipient. Pour éviter l'ébullition soudaine :
Si possible, placez une tige en verre appropriée dans le liquide tant qu'il est en train de chauffer.
Après le réchauffage, laissez le liquide reposer dans l'espace de cuisson **1** pendant 20 secondes afin d'éviter un bouillonnement inattendu.
- ❑ **Popcorn :** Utilisez uniquement du popcorn spécial micro-ondes.

● Utilisation de récipients appropriés

- ⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**
N'utilisez jamais le support de gril **5** ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes ou combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque

des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

- Le matériau idéal pour une utilisation dans un four à micro-ondes est perméable aux micro-ondes permettant ainsi que l'énergie puisse pénétrer dans le récipient afin de chauffer les aliments. Les micro-ondes ne sont pas en mesure de pénétrer le métal. Pour cette raison, les récipients et plats en métal ne doivent pas être utilisés.
- Si vous utilisez le produit pour réchauffer, il ne faut pas utiliser de produits en papier recyclé. Ceux-ci peuvent contenir des fragments métalliques minuscules qui peuvent produire des étincelles et/ou déclencher un feu.
- Il est conseillé d'utiliser des récipients ronds/ovales au lieu de ceux carrés ou allongés, car les aliments dans les coins ont tendance à cuire plus intensément. La liste suivante contient des remarques générales qui devraient vous aider à choisir les bons récipients.

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes	Grill	Combinaison
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Vaisselle en matière plastique (spéciale micro-ondes)	Oui	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non
Tablette/plateau métallique, support de gril 5	Non	Oui	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'alu	Non	Oui	Non

● Avant la première utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.

❗ REMARQUES :

- ❑ Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Veillez à une bonne ventilation de l'endroit.
- ❑ Ouvrir la porte [6] : Appuyez sur l'ouvre-porte [18].
- ❑ Lorsque vous ouvrez la porte [6], vous voyez un autocollant avec l'aperçu des programmes [2] sur le cadre. Si aucun autocollant n'est apposé à cet endroit, vous trouverez l'autocollant à l'intérieur de l'espace de cuisson [1]. Sélectionnez l'autocollant dans la langue souhaitée et collez-le à l'endroit de l'aperçu des programmes. Les modes de décongélation et de cuisson automatiques sont décrits sur l'autocollant.

1. Retirez le matériel d'emballage (y compris les sacs en plastique, tous les rubans adhésifs ainsi que les plaques de protection à l'intérieur de l'espace de cuisson [1]). Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
2. Nettoyez le produit et tous ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
3. Nettoyez la surface avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'eau ou la poussière.

● Positionnement du produit

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

Ce produit n'est pas approprié pour un encastrement dans un meuble de cuisine.

Dans des placards fermés, la ventilation du produit n'est pas suffisamment garantie. Le produit pourrait être endommagé et il existe un risque d'incendie !

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

- Il faut laisser au moins 20 cm d'espace libre au-dessus de la partie supérieure du produit.

● Montage




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

● Fonctionnement


❗ REMARQUES :

- Une fois la cuisson terminée, l'affichage de valeurs [33] affiche « End » (fin). 3 signaux sonores retentissent. Si vous n'effectuez aucune action, 3 signaux sonores retentissent une nouvelle fois au bout de 2 minutes pour vous le rappeler.
- En modes cuisson rapide, micro-ondes, gril et combiné, vous pouvez augmenter le temps de cuisson de respectivement 30 secondes en appuyant sur **start/+30 sec** [19].
- Si vous appuyez sur une touche non valide pendant le fonctionnement, l'avertisseur sonore retentit deux fois.
- ❑ Après avoir sélectionné le programme de cuisson :
 - Appuyez sur ⏸ [16] ou attendez 3 secondes que l'affichage des valeurs [33] indique « 00:00 ».
 - Tournez le bouton rotatif [17] dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse pour régler la durée de cuisson de 10 secondes à 95 minutes (la durée de cuisson maximale pour tous les programmes manuels est de 95 minutes).

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





- Si vous appuyez une fois sur **stop**/ **15** pendant la cuisson, le programme s'arrête. Appuyez sur **start/+30 sec** **19**, pour poursuivre le programme. Si vous appuyez deux fois sur **stop**/ le programme s'arrête.
- Le produit dispose d'un mode économie d'énergie. En mode veille, ou une fois la cuisson terminée, le rétroéclairage de l'écran **9** est dimmé lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes ou que vous ne tournez pas le bouton rotatif **17**. Appuyez sur une touche au choix ou tournez le bouton rotatif, pour allumer l'écran.
- Lorsqu'un programme de cuisson d'une durée > 2 minutes est terminé, le ventilateur fonctionne encore pendant 3 minutes pour refroidir l'espace de cuisson **1**. L'affichage de valeurs **33** indique « End » (fin). Pendant la phase de refroidissement, vous ne pouvez pas arrêter le ventilateur en ouvrant la porte **6** ou en appuyant sur **stop**/ **15**. Attendez que le ventilateur s'arrête avant de continuer à utiliser le produit. Cela permet d'augmenter la durée de vie du produit.

● Mode veille


- Lorsque le produit est raccordé pour la première fois à l'alimentation électrique, un signal sonore retentit. Le rétroéclairage de l'écran **9** est atténué lorsque vous n'appuyez sur aucune touche pendant 5 secondes ou que vous ne tournez pas le bouton rotatif **17**. Le produit se trouve en mode veille. L'affichage de valeurs **33** indique « 1:01 ».  **25** s'allume.
- Une fois l'horloge réglée (voir « Réglage de l'horloge »), l'affichage des valeurs **33** indique l'heure actuelle en mode veille.

- Si aucune touche n'est actionnée pendant 60 secondes en mode de sélection de programme, l'affichage des valeurs **33** indique à nouveau l'heure actuelle. Après 5 secondes supplémentaires sans action, le produit passe en mode veille.

● Réglage de l'horloge

- ① **REMARQUE** : L'horloge doit être réglée à nouveau lorsque le produit a été débranché de l'alimentation électrique.
1. En mode veille, maintenez  **16** appuyé pendant 3 secondes. Le format de 12 heures est sélectionné. L'affichage de valeurs **33** indique « Hr12 ».
 2. Tournez le bouton rotatif **17**, pour sélectionner le format 12 ou 24 heures.
Hr12 : Format 12 heures
Hr24 : Format 24 heures
 3. Appuyez sur  **16** pour confirmer.
 4. Tournez le bouton rotatif **17**, pour régler les heures.
 5. Appuyez sur  **16** pour confirmer.
 6. Tournez le bouton rotatif **17**, pour régler les minutes.
 7. Appuyez sur  **16** pour confirmer.

● Cuisson rapide au micro-ondes

- En mode veille, appuyez une fois sur **start/+30 sec** **19**. L'affichage de valeurs **33** indique « 0:30 ».  **32** et les 3 sections de l'affichage à barres **31** sont allumées.
La cuisson démarre automatiquement à pleine puissance.
Chaque pression sur une touche augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

● Mode micro-ondes


Accessoires utilisés :




Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage **4**


- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**
N'utilisez jamais le support de gril **5**

ou d'autres objets métalliques en mode micro-ondes. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez vérifier le niveau de puissance en appuyant sur l'une des touches de puissance du microondes **10**.

1. En mode veille, appuyez sur le bouton de puissance microondes correspondant **10** pour sélectionner la puissance microondes. L'affichage des valeurs **33** indique la puissance microondes sélectionnée.  **32** et les sections correspondantes de l'affichage à barres **31** sont allumées.

Affichage à barres	Puissance du micro-ondes
	160 W, 320 W (basse)
	480 W, 640 W (moyenne)
	800 W (élevée)

2. Appuyez sur  **16** ou attendez 3 secondes que l'affichage des valeurs **33** indique « 00:00 ».
3. Tournez le bouton rotatif **17** pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson max. est de 95 minutes.
4. Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec** **19**.

● Mode micro-ondes – exemples d'utilisation

Puissance du micro-ondes	Utilisation
160 W	Décongeler la crème glacée, faire fondre le beurre
320 W	Décongeler/réchauffer les aliments

Puissance du micro-ondes	Utilisation
480 W	Chauffer des aliments (par exemple, un plat mijoté)
640 W	Cuire les légumes/le poisson
800 W	Chauffer les aliments surgelés, chauffer rapidement les liquides




● Mode grill

Accessoires utilisés :

Support de grill **5**

REMARQUES :

- Le mode grill convient particulièrement aux fines tranches de viande, aux steaks, côtelettes, kebabs, saucisses et pièces de poulet. Le mode grill convient également pour des sandwichs chauds et des plats gratinés.
- Ne retirez pas les 3 pieds en silicone du support de grill **5**. Les pieds en silicone maintiennent le support de grill en place sans qu'il ne glisse.

1. En mode veille, appuyez sur  **14** 1×.  **24** s'allume. L'affichage des valeurs **33** indique « Grl ».
2. Appuyez sur  **16** ou attendez 3 secondes que l'affichage des valeurs **33** indique « 00:00 ».
3. Tournez le bouton rotatif **17** pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson max. est de 95 minutes.
4. Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec** **19**.

● Mode combiné


Accessoires utilisés :

Plateau tournant avec anneau d'entraînement et dispositif de blocage **4**

AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !



N'utilisez jamais le support de grill **5** ou d'autres objets métalliques en mode combiné. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes

ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !



1. En mode veille, appuyez 2x sur  14 pour la combinaison 1 ou 3x pour la combinaison 2.





Mode	Four à micro-ondes	Grill
Combinaison 1 (C-1)	30 %	70 %
Combinaison 2 (C-2)	55 %	45 %

Combinaison 1 :

- Convient pour : Steak, volaille, pizza
- L'affichage de valeurs  33 indique alternativement « C-1 » et « 30:70 » (30 % micro-ondes, 70 % grill).
- **C-1**  22 s'allume.

Combinaison 2 :
















- Convient pour : Poisson, plats gratinés
- L'affichage de valeurs  33 indique alternativement « C-2 » et « 55:45 » (55 % micro-ondes, 45 % grill).
- **C-2**  23 s'allume.

2. Appuyez sur  16 ou attendez 3 secondes que l'affichage des valeurs  33 indique « 00:00 ».
3. Tournez le bouton rotatif  17 pour régler la durée de cuisson. Le temps de cuisson max. est de 95 minutes.
4. Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec**  19.

● Décongélation


-  **REMARQUE :** Le produit offre 4 programmes de décongélation.




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


1. En mode veille, appuyez sur  12. L'affichage de valeurs  33 indique « A-01 ». **AUTO**  21 et  30 s'allument.
2. Tournez le bouton rotatif  17 pour sélectionner le programme de décongélation souhaité (A-01 à A-04).
3. Appuyez sur **kg**  20 ou attendez pendant 3 secondes. L'affichage des valeurs  33 indique le poids minimal en grammes (g).
4. Tournez le bouton rotatif  17 pour régler le poids des aliments congelés.
5. Appuyez sur **start/+30 sec**  19, pour démarrer l'opération. Pendant la décongélation, l'affichage des valeurs  33 indique « turn » (retourner) et 2 signaux sonores retentissent. C'est un rappel indiquant que l'aliment doit être retourné. Si vous ne retournez pas l'aliment, l'opération se poursuit jusqu'à expiration du temps.
6. Ouvrez la porte  6 en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte  18. Le temps s'arrête à l'écran  9.
7. Retournez l'aliment. Utilisez toujours des gants ou des maniques car l'aliment chauffe.
8. Fermez bien la porte  6.
9. Appuyez sur **start/+30 sec**  19, pour poursuivre l'opération.


● Minuteur de cuisine


REMARQUES :

- La minuterie peut être réglée sur n'importe quel chiffre compris entre 10 secondes et 95 minutes.
- La fonction minuterie peut être utilisée indépendamment du fonctionnement sur micro-ondes.
- La minuterie peut être interrompue à tout moment durant le compte à rebours en appuyant sur **stop**  15.

1. En mode veille, appuyez une fois sur  16. L'affichage de valeurs  33 indique « 00:00 ».
2. Tournez le bouton rotatif  17 pour régler la durée de cuisson.

- Appuyez sur **start/+30 sec**  pour confirmer. Le compte à rebours commence à s'égrener.




Après environ 3 secondes, l'affichage des valeurs  indique à nouveau l'heure actuelle.









Afficher le temps restant : Appuyez une fois sur .

- 3 signaux sonores retentissent lorsque le compte à rebours est terminé.

● Fonction de cuisson différée







❗ REMARQUES :

- La cuisson démarre automatiquement une fois le compte à rebours expiré.
- Pendant la temporisation, vous pouvez stopper le programme en appuyant sur **stop** .
- Les fonctions suivantes ne sont pas disponibles pour la fonction compte à rebours : Cuisson rapide et décongélation.
- Vous pouvez vérifier l'heure actuelle en appuyant sur . L'affichage des valeurs  indique à nouveau le temps de réglage après 3 secondes.

- Sélectionnez d'abord un programme de cuisson et une durée de cuisson en mode veille.
- Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage de valeurs  indique « 00:00 ».  s'allume.
- Tournez le bouton rotatif  pour régler les heures correspondant à l'heure de démarrage souhaitée.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton rotatif  pour régler les minutes de l'heure de démarrage souhaitée.
- Appuyez sur , pour confirmer et démarrer la fonction de cuisson différée. Le symbole correspondant au programme de cuisson, l'affichage de l'heure et  s'allument.

● Sécurité enfants





❗ REMARQUES :

- Utilisez cette fonction pour empêcher que des enfants sans surveillance n'utilisent le produit.
- Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque le produit est en mode veille.
- Activer :** En mode veille, maintenez la touche **stop**  enfoncée jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse. L'affichage des valeurs  indique « SAFE » (sûr).  s'allume.
- Désactiver :** Maintenez **stop**  enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. « SAFE » (sûr) s'éteint dans l'affichage des valeurs .  s'éteint. Un autre signal sonore retentit.




● Fonction mémoire

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

Enregistrer les paramètres/écraser la mémoire

- Appuyez sur . Si vous n'avez pas enregistré de réglages auparavant, l'affichage des valeurs  indique « 00:00 ». Sinon, l'écran  affiche les réglages enregistrés.
- Effectuez les réglages appropriés (voir les étapes 1 à 3 sous « Mode micro-ondes », « Mode gril » ou « Mode combiné »).
- Appuyez sur  pour sauvegarder les réglages ou écraser la mémoire.








Cuire avec la fonction de mémorisation

- Appuyez sur . L'écran  affiche les réglages enregistrés.
- Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec** .

● Modes de cuisson automatiques

❗ REMARQUES :

- Le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs comme la forme et la taille de l'aliment, le degré de cuisson souhaité de l'aliment en question et de la manière dont vous placez l'aliment dans le produit. Si le résultat n'est pas satisfaisant, adaptez le temps de cuisson en fonction.
- Les modes A-01 à A-04 sont décrits dans le chapitre « Décongélation ».

1. En mode veille, appuyez sur  .
2. Tournez le bouton rotatif  pour sélectionner le programme souhaité (A-05 à A-14, voir tableau ci-dessous).
3. Appuyez sur **kg**  ou attendez pendant 3 secondes. L'affichage des valeurs  indique soit le poids minimal en grammes (g), soit le nombre minimal de portions (en fonction du programme sélectionné).
4. Tournez le bouton rotatif , pour régler le poids de l'aliment ou le nombre de portions.
5. Appuyez sur **start/+30 sec** , pour démarrer l'opération.

A-05 (pâtes)

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

A-06 (poisson)



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

3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

A-07 (riz)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Versez de l'eau dans le récipient. Le rapport est de 2 ml d'eau pour 1 g de riz. Vous pouvez adapter le rapport en fonction de vos goûts.
3. Laissez tremper le riz 3 minutes dans l'eau.
4. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

A-08 (poulet)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Assaisonnez le poulet en fonction de vos goûts.
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.
4. Une fois les $\frac{2}{3}$ du temps écoulés, l'affichage des valeurs  indique « turn » (retourner) et 2 signaux sonores retentissent.
5. Retournez le poulet.
6. Appuyez sur **start/+30 sec** , pour poursuivre l'opération.

A-09 (réchauffage)

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

A-10 (pommes de terre)

❗ **REMARQUE :** Nous recommandons d'utiliser des pommes de terre non épluchées de taille identique.

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes. Répartissez les pommes de terre uniformément.
2. Piquez plusieurs fois les pommes de terre.
3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.

A-11 (viande/rôti)

1. Utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.
2. Assaisonnez la viande/le rôti en fonction de vos goûts.

3. Choisissez le poids correspondant et lancez la cuisson.
4. Une fois les $\frac{2}{3}$ du temps écoulés, l'affichage des valeurs **33** indique « turn » (retourner) et 2 signaux sonores retentissent.
5. Retournez la viande/le rôti.
6. Appuyez sur **start/+30 sec** **19**, pour poursuivre l'opération.

A-12 (popcorn)

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









A-13 (boissons)

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

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

A-14 (légumes)

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

Code	Aliments/ fonction	Plage de poids	Plage de temps	Affichage micro-ondes/ fonction gril
A-05	Pâtes	100 g, 200 g, 300 g	20–30 min	32  (Four à micro-ondes)
A-06	Poisson	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–8:20 min	32  (Four à micro-ondes)
A-07	Riz	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18–33 min	32  (Four à micro-ondes)
A-08	Poulet	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43–52 min	23 C-2 (Combinaison 2)
A-09	Réchauffage	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30–4:30 min	32  (Four à micro-ondes)
A-10	Pommes de terre	230 g, 460 g	5–8 min	32  (Four à micro-ondes)
A-11	Viande/rôti	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9–21 min	22 C-1 (Combinaison 1)
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	32  (Four à micro-ondes)
A-13	Boissons	1–3 portions	1:30–3:50 min	32  (Four à micro-ondes)
A-14	Légumes	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3–7 min	32  (Four à micro-ondes)

● Table de cuisson

Aliments	Quantité	Puissance	Durée	Information
Filet de poisson	400 g	640 W	10-15 min	Ajoutez un peu d'eau et de jus de citron.
Légumes	250 g	640 W	5-10 min	Coupez les légumes en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.
Pommes de terre	500 g	800 W	8-10 min	Coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez de temps en temps.
Dessert (par ex. pudding, cupcake)	100-300 g	640 W	1-5 min	Suivez les instructions sur l'emballage du dessert.
Riz	100 g de riz 250 ml eau	640 W	15 min	Lavez le riz avant de le faire cuire.
Crème aux oeufs	750 g	480 W	10-15 min	Versez la crème aux œufs sur une grande assiette.
Biscuits	400 g	640 W	8-10 min	Mettez les biscuits sur une grande assiette.
Pain de viande	500 g	800 W	23-28 min	Placez le pain de viande assaisonné sur une assiette. Couvrez l'assiette avec un couvercle.

● Chauffer des aliments congelés

Aliments	Quantité	Puissance	Durée
Soupe	400 ml	640 W	8-10 min
Ragoût	500 g	480 W	10-13 min
Accompagnements (par ex. pâtes)	500 g	800 W	8-10 min
Légumes	300 g	640 W	8-10 min

● 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 800 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

 x 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 800 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 pendant 2 minutes à 640 W. Remuez le mélange et faites-le cuire à 800 W pendant 2 minutes supplémentaires, 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.
5. Versez un autre tiers du caramel sur le popcorn. Fermez le sac en papier et secouez-le.
6. Versez le reste du caramel sur le popcorn et secouez le sac une dernière fois.
7. Placez le sac au centre du plateau tournant [4]. Faites cuire le popcorn pendant 1 minute à 640 W. Portez des gants de cuisine pour retirer le sachet chaud et le secouer.
8. Renversez le popcorn au caramel chaud dans un récipient. Laissez le popcorn au caramel refroidir complètement pendant environ 20 minutes. Cassez le popcorn au caramel en morceaux et régalez-vous !

● Pommes de terre au petit-déjeuner

 25 min

 x 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 pendant 9 minutes à 800 W ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
4. Ajoutez le fromage et faites cuire à 480 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 **4**. Faites cuire le pain de viande à 800 W pendant 18 à 23 minutes.
4. Entre-temps, mélangez l'eau, la moutarde, le ketchup à la tomate, le sucre et le persil (facultatif) dans un petit bol.
5. Dès que le pain de viande est cuit, versez la sauce par dessus. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
6. Faites cuire le pain de viande avec sa sauce pendant 5 minutes supplémentaires à 800 W.
7. Servez et savourez le pain de viande !

● Saumon

 28 min  × 1

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

Ingrédients

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

Préparation

1. Si nécessaire, décongelez le saumon (voir « Décongélation »).
2. Poivrez et salez le saumon.

- Placez le saumon sur une assiette. Ajoutez de l'eau. Couvrez l'assiette avec un couvercle.
- Placez l'assiette au centre du plateau tournant **4**. Faites cuire le saumon à 640 W pendant 6 minutes.
Choisissez alternativement le code **A-06** (voir « Modes de cuisson automatiques »).
- Ajoutez un peu de jus de citron avant de servir le saumon.

● Griller un poulet

 2 h


 × 2-3

Temps de cuisson :	2 h
--------------------	-----

Ingrédients

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

Préparation

- Préparer le poulet : Rincez le poulet sous l'eau froide et séchez-le en le tamponnant avec du papier absorbant. Retirez les éventuels abats qui se trouveraient à l'intérieur.
- Faire mariner le poulet : Dans un petit bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail, le romarin, le thym, le paprika, le sel et le poivre. Appliquez ce mélange sur tout le poulet y compris sous la peau et à l'intérieur. Pour un résultat optimal, laissez-le reposer et mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou toute une nuit.
- Faire griller le poulet :
 - Placez le poulet sur une assiette adaptée au four à micro-ondes. Placez l'assiette au centre du plateau tournant **4**.
 - Appuyez sur  **12**.

- Tournez le bouton rotatif **17** pour sélectionner le code **A-08** pour le poulet.
 - Appuyez sur **kg 20**.
 - Tournez le bouton rotatif **17** pour régler le poids correspondant du poulet.
 - Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec 19**.
- Retourner le poulet : Après que les $\frac{2}{3}$ du temps se soit écoulé et que 2 signaux sonores aient retenti, ouvrez la porte **6** et retournez le poulet. Fermez la porte à nouveau et appuyez sur **start/+30 sec 19** pour reprendre le processus de cuisson.
 - Laisser reposer et servir : Retirez le poulet du produit et laissez-le reposer 10-15 minutes avant de le découper. Cela permet au jus de mieux se répartir, ce qui rend le poulet plus tendre et plus aromatique.

● Griller un steak

 25 min

 × 1







Temps de cuisson :	25 min
--------------------	--------

Ingrédients

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

Préparation

- Si nécessaire, décongelez le steak (voir « Décongélation »).
- Préparer le steak : Tamponnez le steak avec du papier absorbant pour le sécher. Frottez les deux côtés avec de l'huile d'olive, puis assaisonnez généreusement avec du sel, du poivre et les épices de votre choix.
- Griller le steak :
 - Placez le steak sur une assiette adaptée au four à micro-ondes. Placez l'assiette au centre du plateau tournant **4**.

- Appuyez sur  14 2x pour la combinaison 1.
 - Appuyez sur  16.
 - Tournez le bouton rotatif  17, pour régler un temps de cuisson de 20 minutes.
 - Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec**  19.
4. Tourner le steak : Après 12 minutes de cuisson, ouvrez la porte  6 et retournez le steak. Fermez la porte à nouveau et appuyez sur **start/+30 sec**  19 pour reprendre le processus de cuisson.
 5. Vérifier la cuisson : Vérifiez la température au centre du steak à l'aide d'un thermomètre à viande. Pour « saignant », visez une température de 57 °C ; pour « à point », visez 63 °C ; et pour « bien cuit », visez 71 °C. Si le degré de cuisson souhaité n'est pas encore atteint, réglez à nouveau le programme et faites griller la viande pendant encore quelques minutes.
 6. Laisser reposer et servir : Laissez le steak reposer quelques minutes avant de le trancher. Ainsi, le jus se répartit mieux et le steak a un goût plus aromatique.

● Gratin dauphinois

 50 min












 x 2

Temps de cuisson :	50 min
--------------------	--------

Ingrédients

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

Préparation

1. Préparer la sauce : Mélangez la crème, le lait et l'ail dans un grand récipient allant au four à micro-ondes. Placez le saladier au centre du plateau tournant  4. Chauffez pendant 3 minutes à 800 W.
2. Préparer les pommes de terre :
 - Ajoutez les tranches de pommes de terre et mélangez bien.
 - Appuyez sur  12.
 - Tournez le bouton rotatif  17 pour sélectionner le code **A-10** pour les pommes de terre.
 - Appuyez sur **kg**  20.
 - Tournez le bouton rotatif  17 pour définir un poids de 460 g.
 - Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec**  19.
 - Après la cuisson : Vérifiez ensuite les pommes de terre pour qu'elles soient juste tendres. Assaisonner de sel et poivre.
3. Faire des couches pour le gratin : Beurrez un moule à gratin allant au four à micro-ondes. Disposez les pommes de terre en couche dans le plat et versez ensuite un peu de sauce sur chaque couche. Répartissez le gruyère ou le cheddar entre les couches. Saupoudrez le parmesan uniformément sur la couche supérieure.
4. Cuire le gratin :
 - Placez le moule à gratin au centre du plateau tournant  4.
 - Appuyez 3 fois sur  14 pour la combinaison 2.
 - Appuyez sur  16.
 - Tournez le bouton rotatif  17, pour régler un temps de cuisson de 35 minutes.
 - Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec**  19.
5. Laisser reposer et servir : Retirez le gratin du produit et veillez à le laisser reposer quelques minutes avant de le servir. Les arômes peuvent ainsi se mélanger.

● Pizza au salami

 25 min

 × 2-3

Temps de cuisson :	25 min
--------------------	--------



Ingrédients

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

Préparation



1. Préparer la pâte : Sur une surface légèrement farinée, étalez la pâte à pizza à l'épaisseur souhaitée.
2. Ajouter la sauce : Veillez à répartir uniformément la sauce à pizza sur la pâte en évitant le bord.
3. Ajouter la garniture : Parsemez la mozzarella râpée sur la sauce. Répartissez uniformément les rondelles de salami sur le fromage. Selon votre souhait, ajoutez des olives noires et des oignons rouges. Saupoudrez le tout d'origan séché.
4. Cuisson de la pizza (2 programmes sont recommandés en fonction du résultat souhaité ou du temps disponible) :

Pour une pizza croustillante et dorée :

- Posez délicatement la pizza sur le support de gril **[5]**. Placez le support de gril au centre du plateau tournant **[4]**.
- Appuyez sur  **[14]** 1× pour confirmer.
- Appuyez sur  **[16]**.
- Tournez le bouton rotatif **[17]**, pour régler un temps de cuisson de 15 minutes.

- Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec [19]**.

Pour une cuisson plus rapide :

- Placez la pizza sur une assiette adaptée au four à micro-ondes. Placez l'assiette au centre du plateau tournant **[4]**.
 - Appuyez sur  **[14]** 2× pour la combinaison 1.
 - Appuyez sur  **[16]**.
 - Tournez le bouton rotatif **[17]**, pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
 - Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec [19]**.
5. Garnir et servir : Retirez la pizza et laissez-la refroidir quelques minutes. Garnissez selon vos goûts avec des feuilles de basilic frais. Découpez en parts et servez chaud.

● Macaronis au fromage

 45 min


 × 1

Temps de cuisson :	45 min
--------------------	--------

Ingrédients

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

Préparation

1. Faire cuire les pâtes :
 - Placez les macaronis dans un grand récipient adapté au micro-ondes et rempli d'eau salée. Placez le récipient au centre du plateau tournant **[4]**.
 - Appuyez sur  **[12]**.
 - Tournez le bouton rotatif **[17]** pour sélectionner le code **A-05** pour les pâtes.
 - Appuyez sur **kg [20]**.

- Tournez le bouton rotatif **17** pour définir un poids de 300 g.
 - Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec 19**.
 - Après la cuisson : Égouttez les pâtes et laissez-les refroidir.
2. Préparer la sauce au fromage : Faites fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne à feu moyen. Incorporez la farine et laissez mijoter pendant environ 1 minute jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez peu à peu le lait tout en continuant à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais.
 3. Ajouter le fromage : Retirez la casserole du feu, ajoutez le cheddar râpé et tournez jusqu'à ce qu'il soit fondu et le mélange lisse. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du paprika en poudre selon vos goûts.
 4. Mélanger la sauce avec les pâtes : Ajoutez la sauce au fromage aux macaronis cuits et remuez jusqu'à ce que les pâtes soient bien recouvertes.
 5. Préparer une croûte dorée :
 - Mettez les macaronis au fromage dans un plat allant au micro-ondes et saupoudrez de parmesan râpé. Placez le moule à gratin au centre du plateau tournant **4**.
 - Appuyez sur **14** 1x pour confirmer.
 - Appuyez sur **16**.
 - Tournez le bouton rotatif **17**, pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
 - Pour démarrer le processus de cuisson, appuyez sur **start/+30 sec 19**.
 - Laissez griller jusqu'à ce que la croûte soit dorée et fasse des bulles.
 6. Servez et dégustez.

● **Nettoyage et entretien**

⚠ DANGER ! Risque d'électrocution !

Avant le nettoyage : Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas le produit immédiatement après son utilisation. Laissez d'abord le produit complètement refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais les pièces électriques du produit dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne maintenez jamais le produit sous l'eau courante.

⚠ ATTENTION ! Risque de détérioration !

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

ⓘ REMARQUES :



- Nettoyez le produit après qu'il soit refroidi. Les résidus d'aliments séchés ne peuvent pas être facilement enlevés.
- Carcasse : Nettoyez le boîtier du produit avec un chiffon légèrement humidifié.
- Espace de cuisson : Avant le nettoyage : Nous recommandons d'exécuter le programme de nettoyage (voir « Programme de nettoyage de l'espace de cuisson »).

Conservez toujours l'espace de cuisson **1** propre. Si des aliments ont éclaboussé ou des liquides se sont renversés et collent sur les parois du produit, essuyez-les avec une lavette humide.

Si nécessaire, appliquez un produit vaisselle doux sur une lavette. Essuyez ensuite avec un chiffon imbibé d'eau claire afin d'éliminer tous les restes de détergent.

Avant d'utiliser à nouveau le produit : Laissez sécher complètement l'espace de cuisson.


- Plateau tournant et support de gril : Nettoyez le plateau tournant **4** et le support de gril **5** régulièrement à l'eau savonneuse chaude. Le plateau tournant et le support de gril sont adaptés au lave-vaisselle.
- Éclaboussures et saletés : Utilisez un chiffon humide pour éliminer régulièrement les éclaboussures et la saleté des pièces suivantes :
 - Cadre de porte **7** (des deux côtés)
 - Verrouillage **8**
 - Hublot (des deux côtés)
 - Joint de porte **6** et toutes les pièces adjacentes

- ❑ Eau de condensation : Si de la condensation s'accumule sur ou autour de l'extérieur de la porte, essuyez-la avec un torchon doux. Cela peut se produire si le produit est utilisé dans des conditions extrêmement humides.
 - ❑ Odeurs : Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un plat à micro-ondes profond rempli avec la valeur d'une tasse d'eau, additionnée d'un jus et du zeste d'un citron dans l'espace de cuisson [1]. Chauffez le mélange pendant 5 minutes. Essuyez d'abord l'espace de cuisson et séchez-le bien avec un chiffon doux.
1. Versez de l'eau et quelques gouttes de liquide vaisselle dans un récipient adapté au micro-ondes.
 2. Placez une cuillère non métallique dans le gobelet pour éviter une ébullition soudaine.
 3. Placez le gobelet au centre du plateau tournant [4]. Fermez bien la porte [6].
 4. Maintenez la touche **800/0*** [11] enfoncée jusqu'à ce que  [27] s'allume et que l'affichage des valeurs [33] indique « 5:00 ».
 5. Pour démarrer le processus de nettoyage, appuyez sur **start/+30 sec** [19].
 6. Lorsque le programme est terminé : 3 signaux sonores retentissent.  [27] s'éteint.
 7. Nettoyez le produit [1] (voir « Nettoyage et entretien »).

● Programme de nettoyage de l'espace de cuisson

- ❗ **REMARQUE :** Le programme de nettoyage vous permet de ramollir les éclaboussures alimentaires ou les liquides renversés en évaporant l'eau savonneuse. Vous pourrez ainsi éliminer plus facilement ces impuretés.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le produit ne démarre pas la cuisson.	La porte [6] n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte [6].
Le plateau tournant [4] fait un drôle de bruit en tournant.	Le plateau tournant [4] n'est pas correctement positionné sur l'anneau d'entraînement et son dispositif de blocage.	Placez le plateau tournant [4] correctement dans l'espace de cuisson [1].
	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.
Le ventilateur ne peut pas être arrêté en appuyant sur stop /  [15] ou en ouvrant la porte [6].	La cuisson est terminée. Le produit passe en mode de refroidissement obligatoire.	Attendez que le ventilateur cesse de tourner. Le ventilateur tourne pendant 3 minutes.

● Mise au rebut

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



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

Produit :



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 possède 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, 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 520265_2507) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch





















Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	90
Inleiding	Pagina	90
Beoogd gebruik	Pagina	91
Leveringsomvang	Pagina	91
Onderdelenbeschrijving	Pagina	91
Technische gegevens	Pagina	92
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	92
Grondbeginselen voor garen in de magnetron	Pagina	97
Gebruik geschikt serviesgoed	Pagina	97
Voor het eerste gebruik	Pagina	98
Product neerzetten	Pagina	98
Installatie	Pagina	99
Bediening	Pagina	99
Standby-modus	Pagina	99
Tijd instellen	Pagina	100
Snelgaren in de magnetron	Pagina	100
Magnetronstand	Pagina	100
Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden	Pagina	101
Grillstand	Pagina	101
Combinatiemodus	Pagina	101
Ontdooien	Pagina	102
Keukentimer	Pagina	102
Uitgestelde gaarfunctie	Pagina	102
Kinderbeveiliging	Pagina	103
Geheugenfunctie	Pagina	103
Automatische gaarstanden	Pagina	103
Kooktabel	Pagina	105
Bevroren voedsel verwarmen	Pagina	106

Recepten	Pagina 106
Chocolade cupcake	Pagina 106
Karamel popcorn	Pagina 106
Ontbijtaardappelen	Pagina 107
Gehaktbrood	Pagina 107
Zalm	Pagina 108
Kip grillen	Pagina 108
Biefstuk grillen	Pagina 109
Aardappelgratin	Pagina 109
Salami pizza	Pagina 110
Macaroni met kaas	Pagina 111
Schoonmaken en onderhoud	Pagina 111
Reinigingsprogramma voor kookruimte	Pagina 112
Probleemoplossing	Pagina 113
Afvoer	Pagina 113
Garantie	Pagina 113
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 114
Service	Pagina 114

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

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

 <p>GEVAAR! Dit symbool met de aanduiding "Gevaar" duidt op een groot risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Wisselstroom/-spanning
	 Hertz (neffrequentie)
	 Watt
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool met de aanduiding "Waarschuwing" betekent een middelmatig risico op gevaar dat, indien niet vermeden, zware verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.</p>	 Symbool voor aardverbinding
	 Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool met de aanduiding "Voorzichtig" duidt op een klein risico op gevaar dat, indien niet vermeden, kan leiden tot kleine of middelgrote verwondingen.</p>	 Gevaar - kans op elektrische schokken!
	 Opgelet, heet oppervlak!
 <p>OPGELET! Dit symbool met de aanduiding "Opgelet" geeft aan dat er mogelijk gevaar bestaat op materiële schade.</p>	 Geschikt voor voedsel Dit product heeft geen negatieve effecten op smaak of geur.
 <p>TIP: Dit symbool met de aanduiding "Tip" duidt op verdere nuttige informatie.</p>	 Geschikt voor de vaatwasmachine (alleen draaiplateau 4 en grillrooster 5)
 <p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>	 Scannen om de online handleiding te ontvangen.
 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) 520265_2507 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 geschikt voor gebruik in privéhuishoudens en mag niet voor medische of commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

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

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

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A)

- 1 Kookruimte
- 2 Programmaoverzicht
- 3 Aansluitsnoer met netstekker
- 4 Draaiplateau met loopring en vergrendeling
- 5 Grillrooster
- 6 Deureenheid (deurafdichting)
- 7 Deurframe
- 8 Vergrendeling
- 9 Beeldscherm
- 10 Magnetronvermogen/toetsen
- 11 Toets **800**/ (Magnetronvermogen/Reinigingsprogramma)
- 12 Toets (Automatisch ontdoeien/garen)
- 13 Toets (Geheugen/Favoriet)
- 14 Toets (Grill/Combinatie)
- 15 Toets **stop**/ (Stop/Wissen/Kinderbeveiliging)
- 16 Toets (Tijd klok/Klok)
- 17 Draaiknop (Tijd/Gewicht/Programma)
- 18 Deuropener
- 19 Toets **start**/**+30 sec** (Start/Snelstart)
- 20 Toets **kg** (Gewicht)

(Afb. B)

- 21 **AUTO** (Automatisch garen)
- 22 **C-1** (Combinatie 1)
- 23 **C-2** (Combinatie 2)
- 24 (Grill)
- 25 (Tijd klok)
- 26 (Kinderbeveiliging)
- 27 (Reinigingsprogramma)
- 28 **g** (Gram)
- 29 (Vertraagd garen)
- 30 (Ontdoeien)
- 31 Balkweergave (magnetronvermogen)
- 32 (Magnetron)
- 33 Waardeaanduiding

● Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1200 W
Opgenomen vermogen in de standby-modus:	0,4 W
Beschermingsklasse:	I
Vermogensafgifte:	800 W
Ingangsvermogen (grill):	1000 W
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Volume kookruimte:	ong. 20 liter

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



Veiligheids- aanwijzingen

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

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

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSTIPS ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR LATER GEBRUIK BEWAREN

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

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

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

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

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

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

- Als het aansluitsnoer is beschadigd, moet dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te vermijden.
- Dit product is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in bedrijven, kantoren en andere werkplekken;
 - Boerderijen;
 - Voor gasten in hotels, motels en andere huisvesting;
 - Pensions voor logies en ontbijt en dergelijke.
- Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.
- Er mag alleen serviesgoed worden gebruikt, dat geschikt is voor gebruik in magnetron.
- Gebruik nooit het grillrooster **5** of andere metalen voorwerpen in de magnetron- of combinatiemodus. Metaal reflecteert de magnetronstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand

- veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!
- Als voedsel in kunststof of papieren bakjes worden verhit, moet het product in de gaten worden gehouden, omdat het mogelijk is dat deze ontbranden.
 - Dit product bestemd voor het verhitten van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding, alsmede het opwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan het risico op letsel, ontbranden of branden inhouden.
 - Als er rook uit het product komt, moet het worden uitgeschakeld, worden ontkoppeld van het lichtnet en moet de deur gesloten worden gehouden, om de vlammen te doven.
 - Het opwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraagd, eruptief koken en daarom is voorzichtigheid geboden bij het behandelen van de kom.
 - De inhoud van babyflessen en glazen met babyvoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor het gebruik worden gecontroleerd, om brandwonden te voorkomen.
 - Eieren in de dop en hele, hard gekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verhit, omdat deze ook na het beëindigen van het verhitten in de magnetron nog kunnen exploderen.
 - Het product moet regelmatig worden gereinigd en restanten van voedsel moeten worden verwijderd.
 - Ontoereikend schoonhouden van het product kan leiden tot vernietiging van het oppervlak, wat de levensduur negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties tot gevolg heeft.
 - Het product mag niet met een stoomreiniger worden gereinigd.
 - Het product is bestemd voor vrijstaande gebruik. Het mag niet in een kast en dergelijke worden geplaatst.

EXTRA VEILIGHEIDSTIPS

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

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Het product wordt tijdens het gebruik heet. Raak het product niet aan tijdens het gebruik of onmiddellijk na het gebruik.

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

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

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

van hete oppervlakken en open vuur.

Product neerzetten

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

Bediening

⚠ GEVAAR! Brandgevaar!

Verwijder alle metaalachtige sluitingen van de verpakking van het voedsel dat moeten worden verhit.

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

Schoonmaken en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

- Trek de stekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, druppels zowel als spatwater.
-  Verwijder de lichtgrijze mica afdekplaat niet, die is aangebracht in de kookruimte ter bescherming tegen de microgolven.
- Als de lamp in het product moet worden vervangen, laat dit dan uitvoeren door een gekwalificeerde vakman.
- Reinig de volgende onderdelen regelmatig met een vochtige doek:
 - Deurframe **7** (beide kanten)
 - Vergrendeling **8**
 - Zichtvenster (beide kanten)
 - Deurafdichting **6** en aanliggende componenten

- Reinig het product en de accessoires volgens de beschrijving in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".

INTERFERENTIE MET ANDERE APPARATEN

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

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

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

VEILIGHEIDSMATREGELEN OM OVERMATIG CONTACT MET MAGNETRONSTRALING TE VERMIJDEN

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

● Grondbeginselen voor garen in de magnetron

- **Gaartijd:** Let op de gaartijd. Kies de kortste aangegeven gaartijd en verleng deze naar behoefte. Te lang gegaarde voedingsmiddelen kunnen beginnen te roken of ontbranden.
- **Voedingsmiddelen:** Spreid de voedingsmiddelen in het product gelijkmatig uit. Snijd de voedingsmiddelen in stukken van ongeveer gelijke grootte. Leg de dikste stukken in de buurt de randen.
- **Voedingsmiddelen afdekken:** Bedek de voedingsmiddelen tijdens het garen met een voor de magnetron geschikt deksel. Het deksel voorkomt spatten en draagt eraan bij dat de gerechten gelijkmatig gaar worden.

- **Voedsel omkeren:** Keer het voedsel in het product tijdens het garen eenmaal om, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller gaar worden. Grote stukken voedsel, zoals braadstukken, moeten ten minste eenmaal worden gekeerd.
Verdeel klein voedsel, zoals gehaktballetjes, na de helft van de gaartijd volledig opnieuw. Draai de gehaktballetjes en verplaats deze van het midden van het bord naar de rand.
- **Voedsel met vel/schaal:** Maak gaatjes in de schil van aardappelen, het vel van worsten en vergelijkbaar voedsel, voordat u deze gaart. Anders kunnen deze exploderen.
- **Voedsel met een dik vel/dikke schil:** Prik in hele pompoenen, appels, kastanjes en vergelijkbaar voedsel, voordat u deze gaart.
- **Vet of olie:** Ontdooi geen gestold vet of olie in dit product. U kunt in dit product niet frituren. Vet en olie kunnen in brand vliegen.
- **Dranken:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kan kookvertraging optreden als de drank de kooktemperatuur heeft bereikt. Wees daarom voorzichtig als u de kom beetpakt. Om plotseling koken te voorkomen:
Plaats, indien mogelijk, een geschikt glasstaafje in de vloeistof, zolang deze wordt verwarmd.
Laat de vloeistof na het verwarmen ongeveer 20 seconden in de kookruimte **1** staan om onverwachts opborrelen te voorkomen.
- **Popcorn:** Gebruik alleen popcorn die geschikt is voor de magnetron.

● Gebruik geschikt serviesgoed

- ⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**
Gebruik nooit het grillrooster **5** of andere metalen voorwerpen in de magnetron- of combinatiemodus. Metaal reflecteert de magnetronstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

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

Kookgerei	Magnetron	Grill	Combinatie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja
Kunststof serviesgoed (geschikt voor de magnetron)	Ja	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee
Metalen tableau/plaat, grillrooster 5	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie en foliehouder	Nee	Ja	Nee

● Voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik het product nooit als het leeg is.

📌 TIPS:

- Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een zwakke geur afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.
- Open de deur [6](#): Druk op de deuropener [18](#).
- Wanneer u de deur [6](#) opent, ziet u een sticker met het programmaoverzicht [2](#) op het deurframe. Als op deze locatie geen sticker is aangebracht, vindt u de sticker in de kookruimte [1](#). Kies de sticker met de door u gewenste taal en plak deze op de plaats voor het programmaoverzicht. Op de stickers worden de automatische ontdooi- en gaarstanden beschreven.

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal (inclusief plastic zakken, alle tape en beschermende platen in de gaarruimte [1](#)). Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Reinig het product en de accessoires (zie "Schoonmaken en onderhoud").
3. Maak het oppervlak schoon met een droge doek om water of stof te verwijderen.

● Product neerzetten

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

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

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

● Installatie

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

● Bediening

❗ TIPS:

- Na het beëindigen van het garen, wordt in de waarde aanduiding **33** "End" (Einde) weergegeven. Er klinken 3 piepsignalen. Indien u geen actie uitvoert, zijn er na 2 minuten als herinnering nogmaals 3 piepsignalen te horen.
 - U kunt in de standen snelgaren, magnetron, grill en combinatie de gaartijd telkens met 30 seconden verlengen door op **start/+30 sec 19** te drukken.
 - Als u tijdens het gebruik op een ongeldige toets drukt, dan klinkt de zoemer tweemaal.
- Na de selectie van het gaarprogramma:
 - Druk op **16** of wacht 3 seconden, totdat de waarde aanduiding **33** "00:00" weergeeft.
 - Draai de draaiknop **17** linksom om de gaartijd van 10 seconden tot 95 minuten in te stellen (de maximale gaartijd voor alle handmatige programma's bedraagt 95 minuten).

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

- Als u tijdens het garen eenmaal op **stop/15** drukt, wordt het programma onderbroken. Druk op **start/+30 sec 19** om het programma voort te zetten. Als u tweemaal op **stop/15** drukt, wordt het programma afgebroken.
- Het product beschikt over een energiebesparingsstand. De achtergrondverlichting van het beeldscherm **9** wordt gedimd in de standby-modus of na het beëindigen van het garen, als u binnen 5 seconden niet op een toets drukt of niet draait aan de draaiknop **17**. Druk op een willekeurige toets of draai aan de draaiknop om het beeldscherm te verlichten.
- Nadat een gaarprogramma met een gaarduur van > 2 minuten is afgelopen, draait de ventilator 3 minuten lang om de kookruimte **1** af te koelen. De waarde aanduiding **33** geeft "End" (Einde) weer. Tijdens de koelfase kunt u de ventilator niet stoppen door de deur **6** te openen of op **stop/15** te drukken. Wacht tot de ventilator stopt voordat u het product verder gebruikt. Dit verlengt de levensduur van het product.





● Standby-modus

- Als het product voor de eerste keer wordt aangesloten op de stroomvoorziening, klinkt er een piepsignaal. De achtergrondverlichting van het beeldscherm **9** wordt gedimd, als u binnen 5 seconden geen toets indrukt of de draaiknop **17** niet draait. Het product staat nu in de standby-modus. De waarde aanduiding **33** geeft "1:01" weer. **25** licht op.


- Als u de tijd hebt ingesteld (zie “Tijd instellen”), toont de waardeaanuiding **33** in de standby-modus de actuele tijd.
- Nadat in de programmakeuzemodus 60 seconden lang geen toets is ingedrukt, toont de waardeaanuiding **33** weer de actuele tijd. Na nog eens 5 seconden zonder actie schakelt het product naar de standby-modus.

● Tijd instellen

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

1. Houd in de standby-modus  **16** 3 seconden lang ingedrukt. De 12-uursnotatie wordt gekozen. De waardeaanuiding **33** geeft “Hr12” weer.
2. Draai aan de draaiknop **17** om de 12- of 24-uursnotatie te kiezen.
Hr12: 12-uursnotatie
Hr24: 24-uursnotatie
3. Druk ter bevestiging op  **16**.
4. Draai aan de draaiknop **17** om de uren in te stellen.
5. Druk ter bevestiging op  **16**.
6. Draai aan de draaiknop **17** om de minuten in te stellen.
7. Druk ter bevestiging op  **16**.

● Snelgaren in de magnetron

- Druk in de standby-modus eenmaal op **start/+30 sec** **19**. De waardeaanuiding **33** geeft “0:30” weer.  **32** en alle 3 secties van de balkweergave **31** branden. Het garen wordt automatisch gestart op vol vermogen. Elke keer drukken op de toets verhoogt de gaartijd met 30 seconden. De maximale gaartijd bedraagt 95 minuten.

● Magnetronstand


Gebruikte accessoires:




Draaiplateau met loopring en vergrendeling **4**


⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik nooit het grillrooster **5** of andere metalen voorwerpen in de magnetronmodus. Metaal reflecteert de magnetronstraling waardoor vonken kunnen ontstaan. Deze kunnen brand veroorzaken en het product onherstelbaar beschadigen!

i TIP: U kunt tijdens het garen het vermogensniveau controleren, door op een van de magnetronvermogenstoetsen **10** te drukken.

1. Druk in de standby-modus op de overeenkomstige magnetronvermogenstoets **10** om het magnetronvermogen te selecteren. De waardeaanuiding **33** toont het geselecteerde magnetronvermogen.  **32** en de overeenkomstige secties van de balkweergave **31** branden.

Balkweergave	Magnetronvermogen
	160 W, 320 W (laag)
	480 W, 640 W (gemiddeld)
	800 W (hoog)

2. Druk op  **16** of wacht 3 seconden, totdat de waardeaanuiding **33** “00:00” weergeeft.
3. Draai aan de draaiknop **17** om de gaartijd in te stellen. De max. gaartijd bedraagt 95 minuten.
4. Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.

● Magnetronmodus – gebruiksvoorbeelden










Magnetronvermogen	Toepassing
160 W	Ijs ontdooien, boter smelten
320 W	Levensmiddelen ontdooien/ opwarmen
480 W	Levensmiddelen verhitten (bijv. stoofpot)
640 W	Groenten/vis garen
800 W	Diepvriesproducten verhitten, vloeistoffen snel verhitten

● Grillstand

Gebruikte accessoires:

Grillrooster

TIPS:


- De grillmodus is vooral geschikt voor dunne lapjes vlees, steaks, karbonades, kebabs, worstjes en stukken kip. De grillmodus is ook geschikt voor warme sandwiches en gegratineerde gerechten.
 - Verwijder niet de drie siliconenvoetjes van het grillrooster . De siliconenvoetjes houden het grillrooster op zijn plaats zonder weg te glijden.
1. Druk in de standby-modus op   1×.  licht op. De waardeaanwijzing  geeft "Gr" weer.
 2. Druk op  of wacht 3 seconden, totdat de waardeaanwijzing  "00:00" weergeeft.
 3. Draai aan de draaiknop  om de gaartijd in te stellen. De max. gaartijd bedraagt 95 minuten.
 4. Druk op **start/+30 sec** , om de bereiding te starten.



● Combinatiemodus

Gebruikte accessoires:

Draaiplateau met loopring en vergrendeling



WAARSCHUWING! Brandgevaar!

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





1. Druk in de standby-modus op   2× voor combinatie 1 of 3× voor combinatie 2.

Modus	Magnetron	Grill
Combinatie 1 (C-1)	30 %	70 %
Combinatie 2 (C-2)	55 %	45 %

Combinatie 1:

- Geschikt voor: Steak, gevogelte, pizza
- Op de waardeaanwijzing  wordt "C-1" en "30:70" (30 % magnetron, 70 % grill) weergegeven.
- **C-1**  licht op.



Combinatie 2:

- Geschikt voor: Vis, gegratineerde gerechten
 - Op de waardeaanwijzing  wordt "C-2" en "55:45" (55 % magnetron, 45 % grill) weergegeven.
 - **C-2**  licht op.
2. Druk op  of wacht 3 seconden, totdat de waardeaanwijzing  "00:00" weergeeft.
 3. Draai aan de draaiknop  om de gaartijd in te stellen. De max. gaartijd bedraagt 95 minuten.
 4. Druk op **start/+30 sec** , om de bereiding te starten.

● Ontdooien

- i** **TIP:** Het product biedt 4 ontdooiprogramma's.


Code	Toepassing
A-01	Gehakt ontdooien
A-02	Stukken vlees ontdooien
A-03	Stukken kip ontdooien
A-04	Brood ontdooien



1. Druk in de standby-modus op  **12**. De waardeaanuiding **33** geeft "A-01" weer. **AUTO** **21** en  **30** branden.
2. Draai aan de draaiknop **17** om het gewenste ontdooiprogramma te selecteren (A-01 tot A-04).
3. Druk op **kg** **20** of wacht 3 seconden. De waardeaanuiding **33** geeft het minimale gewicht in gram (g) weer.
4. Draai aan de draaiknop **17** om het gewicht van het bevroren voedsel in te stellen.
5. Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.
Tijdens het ontdooien toont de waardeaanuiding **33** "turn" (keren) en zijn er 2 piepsignalen te horen. Dit dient ter herinnering dat het voedsel moet worden omgekeerd. Als u het voedsel niet omkeert, dan loopt de bereiding door, totdat de tijd is verstreken.
6. Open de deur **6** door op de deuropener **18** te drukken. De tijd op het beeldscherm **9** wordt aangehouden.
7. Keer het voedsel om. Gebruik altijd beschermende handschoenen of pannenlappen, omdat het voedsel heet wordt.
8. Sluit de deur **6**.
9. Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding voort te zetten.

● Keukentimer

i **TIPS:**








- De timer kan worden ingesteld op een willekeurige waarde tussen 10 seconden en 95 minuten.

- U kunt de timerfunctie onafhankelijk van de magnetron gebruiken.
- De timer kan op elk moment tijdens het aftellen worden geannuleerd door op **stop**/ **15** te drukken.

1. Druk in de standby-modus eenmaal op  **16**. De waardeaanuiding **33** geeft "00:00" weer.
2. Draai aan de draaiknop **17** om de tijd in te stellen.
3. Druk ter bevestiging op **start/+30 sec** **19**. De tijd begint af te tellen. Na 3 seconden toont de waardeaanuiding **33** de actuele tijd. Resterende tijd weergeven: Druk eenmaal op  **16**.
4. Als het aftellen is voltooid, hoort u 3 piepjes.

● Uitgestelde gaarfunctie



i **TIPS:**



- Het garen start automatisch, nadat de countdown is verstreken.
 - U kunt het programma afbreken tijdens het uitstel, door op **stop**/ **15** te drukken.
 - De volgende functies zijn niet beschikbaar bij de countdown-functie: Snelgaren en ontdooien.
 - U kunt de actuele tijd controleren door op  **16** te drukken. De waardeaanuiding **33** geeft na 3 seconden weer de insteltijd weer.
1. Kies in de standby-modus eerst een gaarprogramma en een gaartijd.
 2. Houdt  **16** 3 seconden lang ingedrukt. De waardeaanuiding **33** geeft "00:00" weer.  **29** licht op.
 3. Draai aan de draaiknop **17** om de uren voor gewenste starttijd in te stellen.
 4. Druk ter bevestiging op  **16**.
 5. Draai aan de draaiknop **17** om de minuten voor gewenste starttijd in te stellen.
 6. Druk ter bevestiging op  **16** en om de vertraagde gaarfunctie te starten. Het overeenkomstige symbool voor het gaarprogramma, de tijdsaanuiding en  **29** branden.

● Kinderbeveiliging

❗ TIPS:

- Gebruik deze functie te verhinderen dat kinderen zonder toezicht het product kunnen gebruiken.
- U kunt deze functie alleen activeren als het product in de standby-modus staat.



□ **Activeren:** Houd in de standby-modus **stop**/ **15** ingedrukt, totdat er een piepsignaal is te horen. De waardeaanwijzing **33** geeft "SAFE" (veilig) weer.  **26** licht op.

□ **Deactiveren:** Houd **stop**/ **15** ingedrukt, totdat er een piepsignaal is te horen. "SAFE" (veilig) verdwijnt uit de waardeaanwijzing **33**.  **26** gaat uit. Er klinkt nog een piepsignaal.


● Geheugenfunctie

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

Instellingen opslaan/Geheugen overschrijven

1. Druk op  **13**. Als u eerder geen instellingen hebt opgeslagen, geeft de waardeaanwijzing **33** "00:00" weer. Anders geeft het beeldscherm **9** de opgeslagen instellingen weer.
2. Breng de desbetreffende instellingen aan (zie stap 1-3 onder "Magnetronmodus", "Grillmodus" of "Combinatiemodus").
3. Druk op  **13** om de instellingen op te slaan of het geheugen te overschrijven.


Met de geheugenfunctie garen

1. Druk op  **13**. Het beeldscherm **9** toont de opgeslagen instellingen.
2. Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.

● Automatische gaarstanden

❗ TIPS:

- Het resultaat van het automatisch garen is afhankelijk van factoren, zoals vorm en grootte van het voedsel, de gewenste mate van gaarheid van bepaald voedsel en van hoe u het voedsel in het product plaatst. Als het resultaat niet bevredigend is, pas dan de gaartijd overeenkomstig aan.
- De modi A-01 tot A-04 zijn in hoofdstuk "Ontdooien" beschreven.

1. Druk in de standby-modus op  **12**. **AUTO** **21** licht op.
2. Draai aan de draaiknop **17** om het gewenste programma te selecteren (A-05 tot A-14, zie de volgende tabel).
3. Druk op **kg** **20** of wacht 3 seconden. De waardeaanwijzing **33** toont oftewel het minimale aantal porties (afhankelijk van het geselecteerde programma).
4. Draai aan de draaiknop **17** om het gewicht van het voedsel of het aantal porties in te stellen.
5. Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.

A-05 (noedels)

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

A-06 (vis)

1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron. Verdeel de vis gelijkmatig.
2. Kruid de vis naar smaak (bijv. met boter of vet).

3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-07 (rijst)

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

A-08 (kip)

1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
2. Kruid de kip naar smaak.
3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.
4. Nadat bij het ontdooien $\frac{2}{3}$ van de tijd is afgelopen, geeft de waardeaanwijzing **33** "turn" (keren) aan en klinken 2 piepsignalen.
5. Keer de kip om.
6. Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding voort te zetten.

A-09 (opwarmen)

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

A-10 (aardappelen)

i TIP: We bevelen aan om ongeschilde aardappelen van gelijke grootte te gebruiken.

1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron. Verdeel de aardappelen gelijkmatig.
2. Prik meerdere keren door de aardappelschil.

3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.

A-11 (vlees/braadstuk)

1. Gebruik een bord dat geschikt is voor de magnetron.
2. Kruid het vlees/het braadstuk naar smaak.
3. Kies het overeenkomstige gewicht en start de bereiding.
4. Nadat bij het ontdooien $\frac{2}{3}$ van de tijd is afgelopen, geeft de waardeaanwijzing **33** "turn" (keren) aan en klinken 2 piepsignalen.
5. Keer het vlees/het braadstuk om.
6. Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding voort te zetten.

A-12 (popcorn)

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



A-13 (dranken)














i TIP: Plaats een glazen staaf in de drank en laat de kom 20-30 seconden lang staan in de kookruimte **1**, om plotseling koken te vermijden.

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

A-14 (groenten)

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

Code	Levensmiddel/ functie	Gewichtsbereik	Tijdsbereik	Aanduiding magnetron-/grillfunctie
A-05	Noedels	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	32  (Magnetron)
A-06	Vis	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	32  (Magnetron)

Code	Levensmiddel/ functie	Gewichtsbereik	Tijdsbereik	Aanduiding magnetron-/grillfunctie
A-07	Rijst	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	  (Magnetron)
A-08	Kip	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 C-2 (combinatie 2)
A-09	Opwarmen	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	  (Magnetron)
A-10	Aardappelen	230 g, 460 g	5-8 min	  (Magnetron)
A-11	Vlees/braadstuk	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 C-1 (combinatie 1)
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	  (Magnetron)
A-13	Dranken	1-3 porties	1:30-3:50 min	  (Magnetron)
A-14	Groenten	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	  (Magnetron)

● Kooktabel

Voedsel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Informatie
Visfilet	400 g	640 W	10-15 min	Voeg een beetje water en citroensap toe.
Groenten	250 g	640 W	5-10 min	Snijd de groenten in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Aardappelen	500 g	800 W	8-10 min	Snijd de aardappelen in stukjes. Voeg wat water toe. Roer af en toe.
Dessert (bijv. pudding, cupcake)	100-300 g	640 W	1-5 min	Volg de instructies op de verpakking van het toetje.
Rijst	100 g rijst 250 ml water	640 W	15 min	Spoel de rijst voordat u gaat garen.
Eierroom	750 g	480 W	10-15 min	Leg de eierroom op een grote schotel.
Koekjes	400 g	640 W	8-10 min	Leg de koekjes op een grote schotel.
Gehaktbrood	500 g	800 W	23-28 min	Leg het gekruide gehaktbrood op een bord. Dek het bord met een deksel af.

● Bevroren voedsel verwarmen

Voedsel	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd
Soep	400 ml	640 W	8-10 min
Stoofpot	500 g	480 W	10-13 min
Bijgerechten (bijv. noedels)	500 g	800 W	8-10 min
Groenten	300 g	640 W	8-10 min

● Recepten

● Chocolade cupcake

 7 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	2 min

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Doe bloem, bakpoeder, poedersuiker en cacao-poeder in een grote beker die veilig is voor de magnetron. Meng alle ingrediënten.
2. Voeg een ei toe en meng alle ingrediënten.
3. Voeg melk en plantaardige olie toe. Voeg indien gewenst vanille-extract of een ander extract toe. Meng alle ingrediënten tot zich een glad mengsel heeft gevormd.
4. Voeg indien gewenst stukjes chocolade, noten of rozijnen toe. Meng alle ingrediënten.

5. Plaats het kopje in het midden van het draaiplateau [4](#). Kook de taart 2 minuten op 800 W of tot de taart niet meer omhoog komt en stevig wordt.
6. Draag ovenhandschoenen om het hete kopje te verwijderen. Geniet van de heerlijke taart!

● Karamel popcorn

 24 min

 × 8

Vorbereidingstijd:	20 min
Gaartijd:	4 min

Ingrediënten

60 g	Maïskorrels
240 g	Bruine suiker
60 ml	Maïssirop
3 eetlepel	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 4 minuten op 800 W of totdat u geen "pop"-geluiden meer hoort.

- Karamel bereiden: Doe suiker, maïssiroop, boter en zout in een grote voor de magnetron geschikte kom. Kook het mengsel 2 minuten op 640 W. Roer het mengsel door en bak het nog 2 minuten op 800 W 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 640 W. Draag ovenhandschoenen om de hete zak te verwijderen en te schudden.
- Giet de hete karamel-popcorn in een container. Laat de karamel-popcorn ongeveer 20 minuten volledig afkoelen. Breek de karamel-popcorn in stukjes en laat het proeven!

● Ontbijtaardappelen

 25 min

 × 2

Vorbereidingstijd:	15 min
Gaartijd:	10 min

Ingrediënten


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

Bereiding

- Doe de plakjes aardappel en ui in een voor de magnetron geschikte kom.

- Breng de aardappelen en uiten op smaak met zout, peper en knoflookzout. Meng alles goed en bedek de kom.
- Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **4**. Kook de gekruide aardappelen en uien 9 minuten op 800 W of totdat de aardappelen gaar zijn.
- Voeg de kaas toe en kook 1 minuut op 480 W.
- Draag ovenhandschoenen om de hete kom te verwijderen. Geniet van het heerlijke ontbijt!

● Gehaktbrood

 33-38 min

 × 2-3

Vorbereidingstijd:	10 min
Gaartijd:	23-28 min

Ingrediënten (gehaktbrood)

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

Ingrediënten (saus)

75 ml	Water
1 eetlepel	Mosterd
2 eetlepel	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**. Kook het gehaktbrood 18 tot 23 minuten op 800 W.

- Meng ondertussen water, mosterd, tomatenketchup, suiker en peterselie (optioneel) in een kleine kom.
- Besprenkel zodra het gehaktbrood gaar is de saus over het gehaktbrood. Dek het bord met een deksel af.
- Kook het gehaktbrood met saus nog 5 minuten op 800 W.
- Serveer en geniet van het gehaktbrood!

● Zalm

 28 min

 × 1

Vorbereidingstijd:	5 min
Gaartijd:	23 min

Ingrediënten

400 g	Zalm
½ theelepel	Peper
½ theelepel	Zout
2 theelepel	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 **4**. Kook de zalm 6 minuten op 640 W.
U kunt ook de code **A-06** selecteren (zie "Automatische gaarstanden").
- Voeg wat citroensap toe voordat u de zalm serveert.

● Kip grillen

 2 h

 × 2-3

Gaartijd:	2 h
-----------	-----

Ingrediënten

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

Bereiding

- Kip voorbereiden: Spoel de kip af onder koud water en dep deze droog met keukenpapier. Verwijder eventueel slachtafval.
- Kip marineren: Meng in een kleine kom olijfolie, citroensap, knoflook, rozemarijn, tijm, paprika, zout en peper. Gebruik dit mengsel om de kip volledig mee in te wrijven, ook onder de huid en van binnenuit. Laat dit ten minste 1 uur of 's nachts in de koelkast rusten voor optimale resultaten en marineren.
- Kip grillen:
 - Leg de kip op een voor de magnetron geschikt bord. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **4**.
 - Druk op **≡** **12**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om de code **A-08** voor kip te selecteren.
 - Druk op **kg** **20**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om het overeenkomstige gewicht van de kip in te stellen.
 - Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.
- De kip omdraaien: Nadat ⅔ van de tijd is verstreken en er 2 piepsignalen klinken, open de deur **6** en draai de kip om. Sluit de deur en druk op **start/+30 sec** **19** om de bereiding voort te zetten.

5. Laat het rusten en serveer: Haal de kip uit het product en laat deze 10–15 minuten rusten voordat u gaat snijden. Hierdoor verdeelt het sap zich weer, waardoor de kip zachter en aromatischer wordt.

● Biefstuk grillen

 25 min



 × 1

Gaartijd:	25 min
-----------	--------

Ingrediënten

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

Bereiding

- Ontdooi de steak indien nodig (zie "Ontdooien").
- De biefstuk voorbereiden: Dep de biefstuk droog met keukenpapier. Wrijf beide zijden in met olijfolie en breng vervolgens op smaak met zout, peper en andere kruiden naar keuze.
- Biefstuk grillen:
 - Leg de steak op een voor de magnetron geschikt bord. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **4**.
 - Druk 2× op  **14** voor combinatie 1.
 - Druk op  **16**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om een tijd van 20 minuten in te stellen.
 - Druk op **start/+30 sec 19**, om de bereiding te starten.
- Biefstuk omdraaien: Open na 12 minuten garen de deur **6** en draai de biefstuk om. Sluit de deur en druk op **start/+30 sec 19** om de bereiding voort te zetten.
- Het gaarniveau controleren: Controleer de interne temperatuur van de biefstuk met een vleesthermometer. Voor "medium-rare" moet u een temperatuur van 57 °C instellen, voor

"medium" op 63 °C en voor "well done" op 71 °C. Als het gewenste bereidingsniveau nog niet is bereikt, stelt u het programma opnieuw in en grilt u het vlees nog een paar minuten.

6. Laat het rusten en serveer: Laat de biefstuk een paar minuten rusten voordat u deze in plakken snijdt. Hierdoor wordt het sap beter verdeeld en smaakt de biefstuk aromatischer.

● Aardappelgratin

 50 min


 × 2



Gaartijd:	50 min
-----------	--------

Ingrediënten

2 grote	Aardappelen (in dunne schijfjes gesneden)
240 ml	Slagroom
240 ml	Melk
2 tenen	Knoflook (gehakt)
100 g	Gruyère of cheddarkaas (geraspt)
50 g	Parmezaanse kaas (geraspt)
15 g	Boter
Naar smaak	Peper en zout

Bereiding

- De saus bereiden: Meng de room, melk en knoflook in een grote voor de magnetron geschikte pan. Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **4**. Verwarm 3 minuten op 800 W.
- Aardappelen bereiden:
 - Voeg aardappelschijfjes toe en meng goed.
 - Druk op  **12**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om de code **A-10** voor aardappels te selecteren.
 - Druk op **kg 20**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om een gewicht van 460 g in te stellen.
 - Druk op **start/+30 sec 19**, om de bereiding te starten.

- Na het garen: Controleer of de aardappelen net zacht zijn. Met zout en peper op smaak brengen.
- 3. Gegratineerde lagen: Bedek een bakschaal die geschikt is voor de magnetron met boter. Leg de aardappelen in lagen in de vorm en giet een deel van de saus over elke laag. Spreid de Gruyère- of Cheddardaas tussen de lagen. Strooi de Parmezaanse kaas gelijkmatig over de bovenste laag.
- 4. Gegratineerd bakken:
 - Zet de ovenschaal in het midden van het draaiplateau **4**.
 - Druk 3x op  **14** voor combinatie 2.
 - Druk op  **16**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om een tijd van 35 minuten in te stellen.
 - Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.
- 5. Laat het rusten en serveer: Haal het gegratineerde maal uit het product en laat het enkele minuten rusten voordat u het serveert. Op deze manier kunnen de aroma's zich met elkaar verenigen.

● Salami pizza

 25 min

 x 2-3

Gaartijd:	25 min
-----------	--------



Ingrediënten

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



Bereiding

1. Deeg bereiden: Rol het pizzadeeg uit op een licht met bloem bestoven oppervlak tot de gewenste dikte.
2. Saus toevoegen: Verdeel de pizzasaus gelijkmatig over het deeg en laat daarbij een kleine rand vrij.
3. Voeg een afdekking toe: Strooi geraspte mozzarella over de saus. Verdeel de plakjes salami gelijkmatig over de kaas. Voeg desgewenst zwarte olijven en rode uien toe. Strooi daar gedroogde oregano overheen.
4. Pizza bakken (afhankelijk van het gewenste resultaat of de beschikbare tijd worden er 2 programma's aanbevolen):

Voor een knapperige en diepbruine pizza:

- Leg de pizza voorzichtig op het grillrooster **5**. Zet het grillrooster in het midden van het draaiplateau **4**.
- Druk 1x op  **14** voor grillen.
- Druk op  **16**.
- Draai aan de draaiknop **17** om een tijd van 15 minuten in te stellen.
- Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.

Voor sneller bakken:

- Leg de pizza voorzichtig op een voor de magnetron geschikt bord. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau **4**.
 - Druk 2x op  **14** voor combinatie 1.
 - Druk op  **16**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om een tijd van 10 minuten in te stellen.
 - Druk op **start/+30 sec** **19**, om de bereiding te starten.
5. Garneer en serveer: Neem de pizza uit en laat deze enkele minuten afkoelen. Garneer naar wens met verse basilicumblaadjes. Snijd in stukjes en serveer deze warm.

● Macaroni met kaas

🕒 45 min

👤 × 1

Gaartijd:	45 min
-----------	--------

Ingrediënten

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

Bereiding

1. Noedels koken:
 - Doe de macaroni in een grote, voor de magnetron geschikte steelpan gevuld met gezout water. Plaats de schotel in het midden van het draaiplateau **4**.
 - Druk op **≡ 12**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om de code **A-05** voor noedels te selecteren.
 - Druk op **kg 20**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om een gewicht van 300 g in te stellen.
 - Druk op **start/+30 sec 19**, om de bereiding te starten.
 - Na het garen: Giet de noedels af en laat deze afkoelen.
2. Kaassaus bereiden: Smelt de boter in een middelgrote pan op middelhoog vuur. Roer de bloem erdoor en laat ongeveer 1 minuut zachtjes koken tot een gladde pasta ontstaat. Klop de melk geleidelijk en ga door tot het mengsel glad en verdikt is.
3. Kaas toevoegen: Haal de pan van het vuur en roer de geraspte cheddarkaas erdoor totdat deze is gesmolten en glad is. Breng op smaak met zout, peper en paprika.

4. Noedels en saus door elkaar mengen: Voeg de gekookte macaroni toe aan de kaassaus en roer totdat de noedels gelijkmatig zijn bedekt.
5. Een gouden korst bereiden:
 - Doe de macaroni met kaas in een magnetronbestendige ovenschaal en strooi er geraspte Parmezaanse kaas overheen. Zet de ovenschaal in het midden van het draaiplateau **4**.
 - Druk 1 × op **☰ 14** voor grillen.
 - Druk op **🕒 16**.
 - Draai aan de draaiknop **17** om een tijd van 10 minuten in te stellen.
 - Druk op **start/+30 sec 19**, om de bereiding te starten.
 - Grillen tot de korst goudbruin is en belletjes bevat.
6. Serveer en geniet.

● Schoonmaken en onderhoud

- ⚠️ **GEVAAR! Kans op elektrische schokken!** Voor het schoonmaken: Trek altijd de netstekker uit het stopcontact.
- ⚠️ **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Maak het product niet schoon direct nadat u het hebt gebruikt. Laat het product eerst volledig afkoelen.
- ⚠️ **WAARSCHUWING!** Dompel de elektrische onderdelen van het product nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- ⚠️ **OPGELET! Gevaar voor beschadiging!**
 - Gebruik geen reinigingsspuitbussen of andere agressieve reinigingsmiddelen, aangezien deze vlekken, strepen of vertroebelingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
 - Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- 📌 **TIPS:**
 - Maak het product pa schoon nadat het is afgekoeld. Ingedroogde restanten van levensmiddelen kunnen niet zo eenvoudig worden verwijderd.

- Behuizing: Maak de behuizing van het product schoon met een vochtige doek.
- Kookruimte:

Voor het schoonmaken: Wij raden aan om het reinigingsprogramma uit te voeren (zie "Reinigingsprogramma voor kookruimte"). Houdt den kookruimte **1** altijd schoon. Als spetters van levensmiddelen of uitgelopen vloeistoffen zich aan de wanden van het product hechten, veeg deze dan af met een vochtige doek.


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

Voordat u het product opnieuw gebruikt: Laat de kookruimte volledig drogen.
- Draaiplateau en grillrooster: Reinig het draaiplateau **4** en het grillrooster **5** regelmatig met warm sop. Het draaiplateau en het grillrooster zijn geschikt voor de vaatwasmachine.
- Spetters en verontreinigingen: Gebruik regelmatig een vochtige doek, om spetters en verontreinigingen te verwijderen van den volgende componenten:
 - Deurframe **7** (beide kanten)
 - Vergrendeling **8**
 - Zichtvenster (beide kanten)
 - Deurafdichting **6** en aanliggende componenten
- Condenswater: Als er zich om de buitenkant van de deur condenswater verzamelt, veeg dat dan af met een zachte doek. Dit kan zich voordoen als het product onder extreem vochtige omstandigheden wordt gebruikt.
- Geurtjes: Verwijder geurtjes regelmatig. Plaats een diepe magnetronschaal – gevuld met een kopje water, plus het sap en de schil van een citroen – in de kookruimte **1**. Verwarm het mengsel 5 minuten. Veeg de kookruimte grondig af en wrijf deze met een zachte doek droog.

● Reinigingsprogramma voor kookruimte

- i TIP:** Met het reinigingsprogramma kunt u spetters van levensmiddelen of gelekte vloeistoffen door het verdampen van sop losweken. Zo kunt u deze verontreinigingen eenvoudig verwijderen.
1. Voeg water en een paar druppels afwasmiddel toe in een magnetronbestendige beker.
 2. Leg een niet-metalen lepel in de beker om plotseling koken te vermijden.
 3. Plaats de beker in midden van het draaiplateau **4**. Sluit de deur **6**.
 4. Houd **800/°** **11** ingedrukt, tot **27** brandt en de waardeaanwijzing **33** "5:00" weergeeft.
 5. Druk op **start/+30 sec** **19** om het reinigingsprogramma te starten.
 6. Als het programma beëindigd is: Er klinken 3 piepsignalen. **27** gaat uit.
 7. Reinig de kookruimte **1** (zie "Schoonmaken en onderhoud").

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het product begint niet met garen.	De deur 6 is niet goed gesloten.	Sluit de deur 6 .
Het draaiplateau 4 maakt bij het draaien veel lawaai.	Het draaiplateau 4 is niet goed op de loopring en de vergrendeling geplaatst.	Plaats het draaiplateau 4 op de juiste wijze in de kookruimte 1 .
	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 lamp in het product functioneert niet.	De lamp is defect.	Neem in dit geval contact op met de klantenservice.
De ventilator kan niet worden gestopt door op de toets stop /  15 te drukken of de deur 6 te openen.	Het kookproces is voltooid. Het product schakelt over naar de dwingend vereiste koelmodus.	Wacht tot de ventilator stopt met draaien. De ventilator draait 3 minuten.

● Afvoer

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



Neem de aanduiding van de verpakingsmaterialen 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:



Het product, en de verpakingsmaterialen 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, 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 520265_2507) 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 117
Introduzione	Pagina 117
Uso previsto	Pagina 118
Contenuto della confezione	Pagina 118
Descrizione dei componenti	Pagina 118
Dati tecnici	Pagina 119
Istruzioni di sicurezza	Pagina 119
Principi di base della cottura a microonde	Pagina 124
Utilizzare le stoviglie adatte	Pagina 124
Prima del primo utilizzo	Pagina 125
Installare il prodotto	Pagina 125
Montaggio	Pagina 125
Funzionamento	Pagina 126
Modalità standby	Pagina 126
Impostazione dell'orologio	Pagina 126
Cottura rapida nel microonde	Pagina 127
Modalità microonde	Pagina 127
Modalità microonde – esempi di applicazione	Pagina 127
Modalità grill	Pagina 128
Modalità combinazione	Pagina 128
Scongelamento	Pagina 128
Timer da cucina	Pagina 129
Funzione di cottura ritardata	Pagina 129
Blocco di sicurezza per bambini	Pagina 129
Funzione di memoria	Pagina 130
Modalità di cottura automatica	Pagina 130
Tabella di cottura	Pagina 132
Riscaldamento di cibi congelati	Pagina 132

Ricette	Pagina 133
Cupcake al cioccolato	Pagina 133
Popcorn caramellati	Pagina 133
Patate da colazione	Pagina 134
Polpettone	Pagina 134
Salmone	Pagina 134
Pollo alla griglia	Pagina 135
Bistecca alla griglia	Pagina 135
Patate gratinate	Pagina 136
Pizza al salame	Pagina 137
Maccheroni al formaggio	Pagina 137
Pulizia e manutenzione	Pagina 138
Programma di pulizia per la camera di cottura	Pagina 139
Risoluzione dei problemi	Pagina 139
Smaltimento	Pagina 140
Garanzia	Pagina 140
Gestione dei casi in garanzia	Pagina 140
Assistenza	Pagina 141

Avvertenze e simboli utilizzati

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

 <p>PERICOLO! Questo simbolo con il termine "Pericolo" indica una minaccia ad alto rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Alimentazione a corrente alternata
	Hz Hertz (frequenza di rete)
	W Watt
 <p>AVVERTENZA! Questo simbolo con il termine "Avvertenza" indica una minaccia a medio rischio che, se non evitata, può causare gravi lesioni o un esito letale.</p>	 Simbolo della messa a terra protettiva
	 Utilizzare il prodotto solo in ambiente asciutto.
 <p>CAUTELA! Questo simbolo con il termine "Cautela" indica una minaccia a basso rischio che, se non evitata, può causare lesioni lievi o di media gravità.</p>	 Pericolo - rischio di scossa elettrica!
	 Attenzione, superficie calda!
 <p>ATTENZIONE! Questo simbolo, insieme alla parola "Attenzione", indica il rischio di possibili danni materiali.</p>	 Per alimenti Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e odore.
 <p>INDICAZIONE: Questo simbolo con il termine "Indicazione" contiene ulteriori utili informazioni.</p>	 Lavabile in lavastoviglie (solo piatto rotante [4] e supporto grill [5])
 Il marchio CE conferma la conformità alle direttive UE applicabili al prodotto.	 Eseguire la scansione per ottenere le istruzioni online.
 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) 520265_2507.

● Uso previsto

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

● Contenuto della confezione

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

- 1 Microonde
- 1 Piatto rotante
- 1 Dispositivo di bloccaggio
- 1 Anello di scorrimento
- 1 Supporto grill
- 1 Adesivo panoramica dei programmi
- 1 Guida rapida
- 1 Manuale di istruzioni

● Descrizione dei componenti

(Fig. A)

- 1 Camera di cottura
- 2 Panoramica dei programmi
- 3 Cavo di alimentazione e spina
- 4 Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio
- 5 Supporto grill
- 6 Unità sportello (guarnizione dello sportello)
- 7 Telaio dello sportello
- 8 Dispositivo di bloccaggio
- 9 Display
- 10 Pulsanti di potenza del microonde
- 11 Pulsante **800/0*** (potenza del microonde/ programma di pulizia)
- 12 Pulsante **≡** (scongelamento automatico/ cottura)
- 13 Pulsante **☺** (memoria/preferiti)
- 14 Pulsante **☺** (grill/combinata)
- 15 Pulsante **stop/☹** (stop/cancella/blocco di sicurezza per bambini)
- 16 Pulsante **⌚** (timer/ora)
- 17 Manopola (tempo/peso/programma)
- 18 Aprisportello
- 19 Pulsante **start/+30 sec** (start/avvio rapido)
- 20 Pulsante **kg** (peso)

(Fig. B)

- 21 **AUTO** (cottura automatica)
- 22 **C-1** (combinazione 1)
- 23 **C-2** (combinazione 2)
- 24 **U** (grill)
- 25 **⌚** (timer)
- 26 **🔒** (blocco di sicurezza per bambini)
- 27 **☺** (programma di pulizia)
- 28 **g** (grammi)
- 29 **⌚** (cottura ritardata)
- 30 **❄** (scongelamento)
- 31 Indicatore a barre (potenza del microonde)
- 32 **☺** (microonde)
- 33 Display dei valori

● Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	1200 W
Potenza assorbita in modalità standby:	0,4 W
Classe di protezione:	I
Potenza d'uscita:	800 W
Potenza in entrata (grill):	1000 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Volume camera di cottura:	ca. 20 litri

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



Istruzioni di sicurezza

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

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

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

- Il prodotto può essere usato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive, oppure prive di esperienza e di conoscenza del prodotto, solo sotto supervisione o a seguito di istruzioni per un uso sicuro del prodotto e conseguente comprensione dei rischi connessi all'utilizzo dello stesso. I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione utente non possono essere eseguite da bambini senza supervisione.

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA! I liquidi o altri prodotti alimentari non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto possono facilmente esplodere.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona analogamente qualificata, per evitare rischi.
- Questo prodotto è destinato all'uso in applicazioni domestiche e similari, quali ad es.:
 - Aree cucina del personale nei negozi, negli uffici e in altri luoghi di lavoro;
 - Tenute agricole;
 - Per clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - Bed & breakfast e simili.
- Ci devono essere almeno 20 cm di spazio libero sopra la parte superiore del prodotto.
- Possono essere utilizzate solo stoviglie adatte all'uso in forni a microonde.
- Non usare mai il supporto grill **5** o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Se il cibo viene riscaldato in contenitori di plastica o di carta, il prodotto deve essere tenuto sotto osservazione, poiché esiste la possibilità di accensione.
- Questo prodotto è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- In caso di emissione di fumo, il prodotto deve essere spento o scollegato dalla rete elettrica e lo sportello deve essere tenuto chiuso per soffocare le fiamme.
- Riscaldare le bevande in un forno a microonde può causare una cottura eruttiva ritardata, quindi bisogna fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Il contenuto di biberon e alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e prima dell'uso la temperatura deve essere controllata per evitare ustioni.
- Le uova con guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel microonde,

poiché potrebbero esplodere anche dopo essere state riscaldate nel microonde.

- Il prodotto deve essere pulito regolarmente e i residui di cibo devono essere rimossi.
- Una pulizia inadeguata del prodotto può portare alla distruzione della superficie, che può avere un effetto negativo sulla durata di vita e può portare a situazioni pericolose.
- Il prodotto non può essere pulito con un pulitore a vapore.
- Il prodotto è destinato all'uso in libera installazione. Non deve essere collocato in un armadio o simili.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SUPPLEMENTARI

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

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

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

⚠ PERICOLO! Rischio di scossa elettrica! Non utilizzare mai un prodotto danneggiato. Scollegare il prodotto dalla rete di alimentazione e rivolgersi al rivenditore se il prodotto è danneggiato.

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

Installare il prodotto

⚠ ATTENZIONE! Non collocare il prodotto sopra una cucina o altro apparecchio che genera calore. L'installazione in un luogo di questo tipo potrebbe causare danni al prodotto.


Funzionamento

- ⚠ PERICOLO! Rischio di incendio!** Rimuovere tutte le chiusure metalliche dalla confezione del cibo da riscaldare.
- Non spostare il prodotto quando è in funzione.
 - Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.
 - Non appoggiare il prodotto su superfici calde (fornello a gas, fornello elettrico, forno, ecc.). Utilizzare il prodotto su una superficie piana, stabile, pulita, resistente al calore e asciutta.
 - Non posizionare materiali infiammabili vicino al prodotto.
 - Il prodotto non è destinato all'uso con un timer esterno o un sistema di controllo separato.

Pulizia e manutenzione

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

- Non estrarre la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
- Proteggere il prodotto, il cavo di alimentazione e la spina da polvere, luce solare diretta, gocce e spruzzi d'acqua.

■  Non rimuovere la piastra di copertura in mica grigio chiaro che si trova nella camera di cottura per proteggere i tubi del campo magnetico.

■ Se le lampadine all'interno del prodotto vanno sostituite, farlo fare da un professionista qualificato.

■ Pulire regolarmente con un panno umido i componenti seguenti:

- Telaio dello sportello 7 (entrambi i lati)
- Dispositivo di bloccaggio 8
- Finestra (entrambi i lati)
- Guarnizione dello sportello 6 e componenti adiacenti

- Pulire il prodotto e i suoi accessori come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

INTERFERENZE RADIOELETTRICHE CON ALTRE APPARECCHIATURE

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

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

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

PRECAUZIONI PER EVITARE UN CONTATTO ECCESSIVO CON LE RADIAZIONI A MICROONDE

- Non tentare di azionare il prodotto mentre lo sportello è aperto.

Ciò può portare al contatto con una dose potenzialmente dannosa di radiazioni a microonde.

È inoltre importante non rompere o manipolare gli interblocchi di sicurezza.

- Non incastrare nulla nello sportello. Accertarsi che sulle superfici di tenuta non rimangano residui di cibi o detersivi.

● Principi di base della cottura a microonde

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

- **Alimenti con buccia/guscio spesso:** Punzecchiare zucche intere, mele, castagne e cibi simili prima di cuocerli.
- **Grasso o olio:** Non scongelare il grasso o l'olio congelati nel prodotto. Non friggere nel prodotto. Grasso o olio possono prendere fuoco.
- **Bevande:** Quando si scaldano le bevande nel prodotto, può verificarsi un ribollito ritardato se la bevanda è in ebollizione. Fare attenzione quando si maneggia il contenitore. Per evitare un'ebollizione improvvisa: Se possibile, posizionare una bacchetta di vetro adatta nel liquido durante il riscaldamento.
Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido nella camera di cottura **1** per circa 20 secondi per evitare bolle inaspettate.
- **Popcorn:** Utilizzare solo popcorn adatti per microonde.

● Utilizzare le stoviglie adatte

⚠ **AVVERTENZA! Rischio di incendio!**

Non usare mai il supporto grill **5** o altri oggetti metallici in modalità microonde o combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- Il materiale ideale per l'uso in un forno a microonde è permeabile alle microonde, così da permettere all'energia di entrare nel contenitore per riscaldare i cibi. Le microonde non sono in grado di penetrare il metallo. Per questo motivo non vanno utilizzati contenitori e stoviglie in metallo.
- Se si utilizza il prodotto per il riscaldamento, non utilizzare prodotti realizzati con carta riciclata. Questi possono contenere piccoli frammenti metallici che possono causare scintille e/o incendi.
- Si consiglia di utilizzare piatti rotondi/ovalini invece di contenitori quadrati o oblungi, poiché i cibi tendono a scottare negli angoli. La seguente lista contiene consigli generali per aiutarvi a scegliere le stoviglie giuste.

Stoviglie	Microonde	Grill	Combinazione
Vetro termoresistente	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No
Ceramica termoresistente	Sì	Sì	Sì
Piatti in plastica (adatti per microonde)	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Vassoio/piatto in metallo, supporto grill 5	No	Sì	No
Fogli di alluminio e contenitori in alluminio	No	Sì	No

● **Prima del primo utilizzo**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non utilizzare mai il prodotto quando è vuoto.

📌 INDICAZIONI:

- Quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, può verificarsi un leggero odore. Garantire un'adeguata ventilazione dell'area.
 - Apertura dello sportello **6**: Premere l'aprisportello **18**.
 - Quando si apre lo sportello **6**, sul telaio si vede un adesivo con la panoramica dei programmi **2**. Se l'adesivo non è presente in questo punto, lo si troverà all'interno della camera di cottura **1**. Selezionare l'adesivo con la lingua desiderata e incollarlo sul punto per la panoramica del programma. Sugli adesivi vengono descritte le modalità di congelamento automatico e cottura.
1. Rimuovere il materiale d'imballaggio (compresi il sacchetto di plastica, tutti i nastri adesivi e le piastre di protezione all'interno della camera di cottura **1**). Verificare che tutti i componenti siano integri.
 2. Pulire il prodotto e i suoi accessori (vedere "Pulizia e manutenzione").
 3. Pulire la superficie con un panno asciutto per rimuovere acqua o polvere.

● **Installare il prodotto**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Questo prodotto non è adatto per l'installazione in una credenza. La ventilazione del prodotto non è adeguatamente garantita in armadi chiusi. Il prodotto potrebbe subire danni e sussiste il rischio di incendio!


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

● **Montaggio**



1. Spingere il dispositivo di bloccaggio **4** sull'azionamento del piatto rotante (all'interno della camera di cottura **1**).
2. Posizionare l'anello di scorrimento **4** sulla superficie di scorrimento (all'interno della 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.


● Funzionamento

① **INDICAZIONI:**


- Una volta terminata la cottura, il display dei valori **33** mostra "End" (Fine). Vengono emessi 3 segnali acustici. Se non si esegue alcuna azione, dopo 2 minuti vengono emessi nuovamente 3 segnali acustici come promemoria.
 - Nelle modalità cottura rapida, microonde, grill e combinazione, è possibile aumentare il tempo di cottura di 30 secondi alla volta premendo **start/+30 sec** **19**.
 - Se durante il funzionamento si preme un pulsante non valido, il cicalino suonerà due volte.
- Dopo aver selezionato il programma di cottura:
- Premere  **16** o attendere 3 secondi finché il display dei valori **33** non mostra "00:00".
 - Ruotare la manopola **17** in senso orario o antiorario per impostare il tempo di cottura da 10 secondi a 95 minuti (il tempo massimo di cottura per tutti i programmi manuali è di 95 minuti).

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

- Se si preme una volta **stop/** **15** durante la cottura, il programma viene interrotto. Premere **start/+30 sec** **19** per continuare il programma. Se si preme due volte **stop/**, il programma viene annullato.
- Il prodotto dispone di una modalità di risparmio energetico. In modalità standby o al termine della cottura, la retroilluminazione del display **9** si attenua se non si preme alcun pulsante o non si ruota la manopola **17** entro 5 secondi. Premere un pulsante qualsiasi o ruotare la manopola per illuminare il display.



- Al termine di un programma di cottura con tempo di cottura >2 minuti, il ventilatore funziona per 3 minuti per raffreddare la camera di cottura **1**. Il display dei valori **33** mostra "End" (Fine).
Durante la fase di raffreddamento, non è possibile arrestare il ventilatore aprendo lo sportello **6** o premendo **stop/** **15**. Attendere che il ventilatore si arresti prima di continuare a utilizzare il prodotto. In questo modo si aumenta la durata del prodotto.

● **Modalità standby**

- Quando il prodotto viene collegato per la prima volta all'alimentazione, viene emesso un segnale acustico. La retroilluminazione del display **9** si attenua se non si preme alcun pulsante o non si ruota la manopola **17** entro 5 secondi. Il prodotto è in modalità standby. Il display dei valori **33** mostra "1:01".  **25** si accende.
- Dopo aver impostato l'orologio (vedi "Impostazione dell'orologio"), il display dei valori **33** mostra l'ora corrente in modalità standby.
- Dopo che non è stato premuto alcun pulsante per 60 secondi in modalità di selezione del programma, il display **33** riporta nuovamente l'ora corrente. Dopo altri 5 secondi senza alcuna azione, il prodotto passa in modalità standby.

● **Impostazione dell'orologio**

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

1. In modalità standby, tenere premuto il pulsante  **16** per 3 secondi. È selezionato il formato 12 ore. Il display dei valori **33** mostra "Hr12".
2. Ruotare la manopola **17** per selezionare il formato 12 ore o 24 ore.
Hr12: Formato 12 ore
Hr24: Formato 24 ore
3. Per confermare, premere  **16**.

4. Ruotare la manopola **[17]** per impostare le ore.
5. Per confermare, premere **[16]**.
6. Ruotare la manopola **[17]** per impostare i minuti.
7. Per confermare, premere **[16]**.

● Cottura rapida nel microonde

- In modalità standby, premere una volta il pulsante **start/+30 sec [19]**. Il display dei valori **[33]** mostra "0:30". **[32]** e tutte e 3 le sezioni dell'indicatore a barre **[31]** si accendono.
La cottura viene avviata automaticamente alla massima potenza.
Ogni pressione del pulsante aumenta il tempo di cottura di 30 secondi. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.

● Modalità microonde

Accessori utilizzati:

Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio **[4]**

⚠ AVVERTENZA! Rischio di incendio!
Non usare mai il supporto grill **[5]** o altri oggetti metallici in modalità microonde. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irreparabilmente il prodotto!

- i INDICAZIONE:** Durante la cottura, è possibile controllare il livello di potenza Microonde premendo uno dei pulsanti di potenza del microonde **[10]**.
1. In modalità standby, premere il corrispondente pulsante di potenza del microonde **[10]** per selezionare la potenza desiderata. Il display dei valori **[33]** mostra la potenza selezionata del microonde. **[32]** e le sezioni corrispondenti dell'indicatore a barre **[31]** si accendono.

Indicatore a barre	Potenza del microonde
	160 W, 320 W (bassa)
	480 W, 640 W (media)
	800 W (alta)

2. Premere **[16]** o attendere 3 secondi finché il display dei valori **[33]** non mostra "00:00".
3. Ruotare la manopola **[17]** per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
4. Premere **start/+30 sec [19]** per avviare il processo di cottura.

● Modalità microonde – esempi di applicazione











Potenza del microonde	Uso
160 W	Scongelamento del gelato, sciogliere il burro
320 W	Scongelamento/ Riscaldamento dei cibi
480 W	Riscaldamento di cibi (ad es. stufato)
640 W	Cottura di verdure/ pesce
800 W	Riscaldamento di surgelati, riscaldamento rapido di liquidi

● Modalità grill

Accessori utilizzati:

Supporto grill 5

INDICAZIONI:


- La modalità grill è particolarmente adatta per fette sottili di carne, bistecche, costolette, kebab, wüstel e parti di pollo. La modalità grill è adatta anche per panini caldi e piatti gratinati.
 - Non rimuovere i 3 piedini in silicone dal supporto grill  5. I piedini in silicone mantengono il supporto grill in posizione senza scivolare.
1. In modalità standby, premere   1×.  si accende. Il display dei valori  mostra "Gr".
 2. Premere   o attendere 3 secondi finché il display dei valori  non mostra "00:00".
 3. Ruotare la manopola  per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
 4. Premere **start/+30 sec**  per avviare il processo di cottura.



● Modalità combinazione

Accessori utilizzati:

Piatto rotante con anello di scorrimento e dispositivo di bloccaggio 4



AVVERTENZA! Rischio di incendio!

Non usare mai il supporto grill  5 o altri oggetti metallici in modalità combinazione. I metalli riflettono la radiazione a microonde, causando scintille. Questi possono provocare un incendio e danneggiare irrimediabilmente il prodotto!








1. In modalità standby, premere   2× per la combinazione 1 o 3× per la combinazione 2.

Modalità	Microonde	Grill
Combinazione 1 (C-1)	30 %	70 %
Combinazione 2 (C-2)	55 %	45 %

Combinazione 1:

- Adatta per: Bistecca, pollame, pizza
- Il display dei valori  alterna tra "C-1" e "30:70" (30 % microonde, 70 % grill).
- **C-1**  si accende.










Combinazione 2:

- Adatta per: Pesce, piatti gratinati
 - Il display dei valori  alterna tra "C-2" e "55:45" (55 % microonde, 45 % grill).
 - **C-2**  si accende.
2. Premere   o attendere 3 secondi finché il display dei valori  non mostra "00:00".
 3. Ruotare la manopola  per impostare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 95 minuti.
 4. Premere **start/+30 sec**  per avviare il processo di cottura.

● Scongelamento

-  **INDICAZIONE:** Il prodotto offre 4 programmi di scongelamento.

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


1. In modalità standby, premere il pulsante  . Il display dei valori  mostra "A-01". **AUTO**  e  si accendono.
2. Ruotare la manopola  per selezionare il programma di scongelamento desiderato (da A-01 a A-04).
3. Premere **kg**  o attendere 3 secondi. Il display dei valori  indica il peso minimo in grammi (g).
4. Ruotare la manopola  per impostare il peso degli alimenti congelati.
5. Per avviare il processo, premere **start/+30 sec** .



Durante lo scongelamento, il display dei valori **33** mostra "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici. Questo serve da promemoria per girare il cibo. Se non si gira il cibo, il processo continuerà fino alla fine del tempo.

6. Aprire lo sportello **6** premendo l'aprisportello **18**. Il tempo nel display **9** viene fermato.
7. Girare il cibo. Usare sempre guanti protettivi o presine perché il cibo sarà caldo.
8. Chiudere lo sportello **6**.
9. Premere **start/+30 sec** **19** per continuare il processo.

● Timer da cucina


① INDICAZIONI:


- Il timer può essere impostato su qualsiasi valore compreso tra 10 secondi e 95 minuti.
- La funzione timer può essere utilizzata indipendentemente dall'impiego del microonde.
- Il timer può essere annullato in qualsiasi momento durante il conto alla rovescia premendo **stop**/ **15**.






1. In modalità standby, premere una volta il tasto  **16**. Il display dei valori **33** mostra "00:00".
2. Ruotare la manopola **17** per impostare il tempo.
3. Per confermare, premere **start/+30 sec** **19**. Il tempo inizia a scorrere. Dopo 3 secondi, il display dei valori **33** mostra nuovamente l'ora corrente. Visualizzazione del tempo rimanente: Premere una volta  **16**.
4. Una volta terminato il conto alla rovescia, vengono emessi 3 segnali acustici.

● Funzione di cottura ritardata

① INDICAZIONI:

- Il processo di cottura inizia automaticamente dopo la fine del conto alla rovescia.
- Durante il ritardo, è possibile annullare il programma premendo **stop**/ **15**.

- Con la funzione di conto alla rovescia, le seguenti funzioni non sono disponibili: Cottura rapida e scongelamento.
- È possibile controllare l'ora attuale premendo  **16**. Il display dei valori **33** mostrerà nuovamente l'ora di impostazione dopo 3 secondi.

1. Selezionare prima un programma di cottura e un tempo di cottura in modalità standby.
2. Tenere premuto  **16** per circa 3 secondi. Il display dei valori **33** mostra "00:00".  **29** si accende.
3. Ruotare la manopola **17** per impostare le ore per l'ora di inizio desiderata.
4. Per confermare, premere  **16**.
5. Ruotare la manopola **17** per impostare i minuti per l'ora di inizio desiderata.
6. Per confermare e per avviare la funzione di cottura ritardata, premere  **16**. Il simbolo corrispondente al programma di cottura, l'indicazione dell'ora e  **29** si accendono.

● Blocco di sicurezza per bambini



① INDICAZIONI:

- Utilizzare questa funzione per evitare che i bambini utilizzino il prodotto senza supervisione.
- È possibile attivare questa funzione solo quando il prodotto è in modalità standby.
- Attivazione:** In modalità standby, tenere premuto **stop**/ **15** finché non viene emesso un segnale acustico. Il display dei valori **33** mostra "SAFE" (sicuro).  **26** si accende.
- Disattivazione:** Tenere premuto **stop**/ **15** finché non viene emesso un segnale acustico. „SAFE“ (sicuro) si spegne nel display dei valori **33**.  **26** si spegne. Viene emesso un altro segnale acustico.


● Funzione di memoria

- i** **INDICAZIONE:** Utilizzare la funzione di memoria per salvare le impostazioni relative al proprio piatto preferito. In questo modo sarà possibile richiamare tali impostazioni con la semplice pressione di un pulsante.

Salvataggio delle impostazioni/ sovrascrittura della memoria

1. Premere  **13**. Se non sono state salvate impostazioni in precedenza, il display dei valori **33** visualizzerà "00:00". In caso contrario, il display **9** mostra le impostazioni salvate.
2. Effettuare le impostazioni appropriate (vedi i passaggi 1-3 in "Modalità microonde", "Modalità grill" o "Modalità combinazione").
3. Premere  **13** per salvare le impostazioni o sovrascrivere la memoria.

Cottura con la funzione di memoria


1. Premere  **13**. Il display **9** mostra le impostazioni salvate.
2. Premere **start/+30 sec** **19** per avviare il processo di cottura.

● Modalità di cottura automatica

i INDICAZIONI:

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

- Le modalità da A-01 a A-04 vengono descritte nel capitolo "Scongellamento".

1. In modalità standby, premere il pulsante  **12**. **AUTO** **21** si accende.
2. Ruotare la manopola **17** per selezionare il programma desiderato (da A-05 a A-14, vedi tabella seguente).

3. Premere **kg** **20** o attendere 3 secondi. Il display dei valori **33** mostra il peso minimo in grammi (g) o il numero minimo di porzioni (a seconda del programma selezionato).
4. Ruotare la manopola **17** per impostare il peso del cibo o il numero di porzioni.
5. Per avviare il processo, premere **start/+30 sec** **19**.

A-05 (pasta)

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

A-06 (pesce)

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

A-07 (riso)

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

A-08 (pollo)

1. Usare un piatto sicuro per il microonde.
2. Condire il pollo secondo il proprio gusto.
3. Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.
4. Durante lo scongelamento, dopo $\frac{2}{3}$ del tempo, il display dei valori **33** mostra "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici.

- Girare il pollo.
- Premere **start/+30 sec**  per continuare il processo.

A-09 (riscaldamento)


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


A-10 (patate)

① INDICAZIONE: Si consiglia di utilizzare patate non sbucciate della stessa dimensione.

- Usare un piatto sicuro per il microonde. Distribuire le patate in modo uniforme.
- Punzecchiare più volte la buccia delle patate.
- Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.

A-11 (carne/arrosti)


- Usare un piatto sicuro per il microonde.
- Condire il pesce/l'arrosto secondo il proprio gusto.
- Selezionare il peso appropriato e avviare il processo.
- Durante lo scongelamento, dopo $\frac{2}{3}$ del tempo, il display dei valori  mostra "turn" (girare) e vengono emessi 2 segnali acustici.

- Girare la carne/l'arrosto.
- Premere **start/+30 sec**  per continuare il processo.

A-12 (popcorn)

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













A-13 (bevande)




① INDICAZIONE: Mettere una bacchetta di vetro nella bevanda e lasciare il contenitore nella camera di cottura  per 20-30 secondi per evitare un'ebollizione improvvisa.

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

A-14 (verdure)

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

Codice	Cibo/ funzione	Intervallo di peso	Intervallo di tempo	Indicazione micro- onde/funzione grill
A-05	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	  (microonde)
A-06	Pesce	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	  (microonde)
A-07	Riso	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	  (microonde)
A-08	Pollo	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 C-2 (combinazione 2)
A-09	Riscaldamento	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	  (microonde)
A-10	Patate	230 g, 460 g	5-8 min	  (microonde)
A-11	Carne/arrosti	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 C-1 (combinazione 1)

Codice	Cibo/ funzione	Intervallo di peso	Intervallo di tempo	Indicazione micro- onde/funzione grill
A-12	Popcorn	100 g	2:40 min	 (microonde)
A-13	Bevande	1-3 porzioni	1:30-3:50 min	 (microonde)
A-14	Verdure	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	 (microonde)

● Tabella di cottura

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo	Informazioni
Filetto di pesce	400 g	640 W	10-15 min	Aggiungere un po' d'acqua e succo di limone.
Verdure	250 g	640 W	5-10 min	Tagliare le verdure a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Patate	500 g	800 W	8-10 min	Tagliare le patate a pezzi. Aggiungere un po' d'acqua. Mescolare di tanto in tanto.
Dessert (ad es. pudding, cupcake)	100-300 g	640 W	1-5 min	Seguire le istruzioni sulla confezione del dessert.
Riso	100 g di riso 250 ml di acqua	640 W	15 min	Sciacquare il riso prima della cottura.
Crema all'uovo	750 g	480 W	10-15 min	Versare la crema all'uovo su un piatto grande.
Biscotti	400 g	640 W	8-10 min	Disporre i biscotti su un piatto grande.
Polpettone	500 g	800 W	23-28 min	Mettere il polpettone condito su un piatto. Coprire il piatto con un coperchio.

● Riscaldamento di cibi congelati

Cibo	Quantità	Potenza	Tempo
Minestra	400 ml	640 W	8-10 min
Stufato	500 g	480 W	10-13 min
Contorni (ad es. pasta)	500 g	800 W	8-10 min
Verdure	300 g	640 W	8-10 min

● Ricette

● Cupcake al cioccolato

🕒 7 min

👤 × 1

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

Ingredienti

4 cucchiaino	Farina
¼ di cucchiaino	Lievito in polvere
4 cucchiaino	Zucchero semolato
2 cucchiaino	Cacao in polvere
1	Uovo
3 cucchiaino	Latte
3 cucchiaino	Olio vegetale
Qualche goccia	Estratto di vaniglia o altro estratto (facoltativo)
2 cucchiaino	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 per 2 minuti a 800 W o finché non smette di lievitare e diventa solida.
6. Indossare i guanti da forno per rimuovere la tazza calda. Buon appetito!

● Popcorn caramellati

🕒 24 min

👤 × 8

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

Ingredienti

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

Preparazione

1. Mettere i chicchi di mais in un sacchetto di carta. Se lo si desidera, aggiungere qualche goccia di olio vegetale. Piegare la parte superiore del sacchetto un paio di volte per sigillarlo.
2. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante **4**. Cuocere il mais per 4 minuti a 800 W o finché non si sente più lo scoppietto.
3. Preparazione del caramello: Mettere lo zucchero, lo sciroppo di mais, il burro e il sale in una ciotola grande per microonde. Cuocere il composto per 2 minuti a 640 W. Mescolare il composto e cuocere per altri 2 minuti a 800 W finché non si formano molte bolle.
4. Aggiungere l'estratto di vaniglia e il bicarbonato di sodio al composto di caramello e mescolare bene. Versare immediatamente un terzo del caramello caldo sui popcorn nel sacchetto. Chiudere il sacchetto e scuoterlo per ricoprire i popcorn.
5. Versare un altro terzo del caramello sui popcorn. Chiudere il sacchetto e scuoterlo.
6. Versare il caramello rimanente sui popcorn e scuotere il sacchetto un'ultima volta.

7. Posizionare il sacchetto al centro del piatto rotante **4**. Cuocere i popcorn per 1 minuto a 640 W. Indossare i guanti da forno per rimuovere e scuotere il sacchetto caldo.
8. Versare i popcorn al caramello caldi in un contenitore. Lasciare raffreddare completamente i popcorn caramellati per circa 20 minuti. Rompere i popcorn caramellati a pezzi e buon appetito!

● Patate da colazione

 25 min

 × 2

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


Ingredienti

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

Preparazione

1. Mettere le patate e le cipolle a fette in una ciotola adatta al microonde.
2. Condire le patate e le cipolle con sale, pepe e sale all'aglio. Mescolare bene il tutto e coprire la ciotola.
3. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante **4**. Cuocere le patate e le cipolle condite per 9 minuti a 800 W o finché le patate non sono cotte.
4. Aggiungere il formaggio e cuocere per 1 minuto a 480 W.
5. Indossare i guanti da forno per rimuovere la ciotola calda. Buona colazione!

● Polpettone

 33-38 min

 × 2-3

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

Ingredienti (polpettone)

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

Ingredienti (salsa)

75 ml	Acqua
1 cucchiaio	Senape
2 cucchiaino	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 per 18-23 minuti a 800 W.
4. Nel frattempo, in una ciotola piccola, mescolare l'acqua, la senape, il ketchup, lo zucchero e il prezzemolo (facoltativo).
5. Una volta cotto il polpettone, versare la salsa sul polpettone. Coprire il piatto con un coperchio.
6. Cuocere il polpettone con la salsa per altri 5 minuti a 800 W.
7. Servire il polpettone e buon appetito!

● Salmone

 28 min

 × 1

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

Ingredienti

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

Preparazione

1. Se necessario, scongelare il salmone (vedi "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 per 6 minuti a 640 W.
In alternativa, selezionare il codice **A-06** (vedi "Modalità di cottura automatica").
5. Prima di servire il salmone, aggiungere un po' di succo di limone.

● Pollo alla griglia

 2 h

 × 2-3

Tempo di cottura:	2 h
-------------------	-----

Ingredienti

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

Preparazione

1. Preparazione del pollo: Sciacquare il pollo sotto l'acqua fredda e asciugarlo con carta assorbente. Rimuovere eventuali interiora.

2. Marinatura del pollo: In una piccola ciotola, mescolare olio d'oliva, succo di limone, aglio, rosmarino, timo, paprika, sale e pepe. Strofinare questa miscela su tutto il pollo, anche sotto la pelle e all'interno. Per risultati ottimali, lasciar riposare e marinare in frigorifero per almeno 1 ora o per tutta la notte.
3. Cottura del pollo:
 - Mettere il pollo su un piatto per microonde. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **4**.
 - Premere **≡** **12**.
 - Ruotare la manopola **17** per selezionare il codice **A-08** per il pollo.
 - Premere **kg** **20**.
 - Ruotare la manopola **17** per impostare il peso corrispondente del pollo.
 - Premere **start/+30 sec** **19** per avviare il processo di cottura.
4. Girare il pollo: Dopo che sono trascorsi ⅔ del tempo e sono stati emessi 2 segnali acustici, aprire lo sportello **6** e girare il pollo. Chiudere lo sportello e premere **start/+30 sec** **19** per continuare la cottura.
5. Lasciare riposare e servire: Estrarre il pollo dal prodotto e lasciarlo riposare per 10-15 minuti prima di tagliarlo. Questo consente ai succhi di ridistribuirsi, rendendo il pollo più tenero e saporito.

● Bistecca alla griglia

 25 min



 × 1

Tempo di cottura:	25 min
-------------------	--------

Ingredienti

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

Preparazione

1. Se necessario, scongelare la bistecca (vedi "Scongelo").
2. Preparare la bistecca: Asciugare la bistecca con carta assorbente. Spennellare entrambi i lati con olio d'oliva e condire generosamente con sale, pepe e altre spezie a piacere.
3. Grigliare la bistecca:
 - Mettere la bistecca su un piatto per microonde. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **4**.
 - Premere  **14** 2 volte per la combinazione 1.
 - Premere  **16**.
 - Ruotare la manopola **17** per impostare un tempo di 20 minuti.
 - Premere **start/+30 sec** **19** per avviare il processo di cottura.
4. Girare la bistecca: Trascorsi 12 minuti di cottura, aprire lo sportello **6** e girare la bistecca. Chiudere lo sportello e premere **start/+30 sec** **19** per continuare la cottura.
5. Controllare lo stato di cottura: Controllare la temperatura interna della bistecca con un termometro per carne. Per una cottura medio-cruda, la temperatura ideale è 57 °C; per una cottura "media", optare per 63 °C; per un risultato "ben cotto", optare per 71 °C. Se non si è ancora raggiunto il grado di cottura desiderato, impostare nuovamente il programma e grigliare la carne per qualche altro minuto.
6. Lasciare riposare e servire: Lasciar riposare la bistecca per qualche minuto prima di tagliarla. In questo modo, i succhi si distribuiscono meglio e la bistecca acquista un sapore più intenso.

● Patate gratinate

 50 min

 x 2




Tempo di cottura:	50 min
-------------------	--------

Ingredienti

2 grandi	Patate (tagliate sottili)
240 ml	Panna

240 ml	Latte
2 spicchi	Aglio (tritato)
100 g	Groviera o cheddar (grattugiato)
50 g	Parmigiano (grattugiato)
15 g	Burro
A piacere	Sale e pepe

Preparazione

1. Preparare la salsa: Mescolare la panna, il latte e l'aglio in una grande casseruola adatta al microonde. Posizionare la ciotola al centro del piatto rotante **4**. Riscaldare per 3 minuti a 800 W.
2. Preparare le patate:
 - Aggiungere le patate a fette e mescolare bene.
 - Premere  **12**.
 - Ruotare la manopola **17** per selezionare il codice **A-10** per le patate.
 - Premere **kg** **20**.
 - Ruotare la manopola **17** per impostare un peso di 460 g.
 - Premere **start/+30 sec** **19** per avviare il processo di cottura.
 - Dopo la cottura: Controllare che le patate siano tenere. Condire con sale e pepe.
3. Comporre il gratin: Spennellare con il burro una pirofila adatta al microonde. Disporre le patate in strati all'interno della pirofila, versando un po' di salsa su ogni strato. Distribuire il formaggio groviera o cheddar fra gli strati. Cospargere uniformemente lo strato superiore con il parmigiano.
4. Cuocere il gratin:
 - Posizionare la pirofila al centro del piatto rotante **4**.
 - Premere  **14** 3 volte per la combinazione 2.
 - Premere  **16**.
 - Ruotare la manopola **17** per impostare un tempo di 35 minuti.
 - Premere **start/+30 sec** **19** per avviare il processo di cottura.

5. Lasciare riposare e servire: Estrarre il gratin dal prodotto e lasciarlo riposare per qualche minuto prima di servire. Questo consente ai sapori di amalgamarsi.

● Pizza al salame

 25 min

 × 2-3

Tempo di cottura:	25 min
-------------------	--------

Ingredienti



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

Preparazione



1. Preparare l'impasto: Stendere l'impasto per pizza su una superficie leggermente infarinata, fino a ottenere lo spessore desiderato.
2. Aggiunta della salsa: Distribuire la salsa per pizza in modo uniforme sull'impasto, lasciando un piccolo cornicione.
3. Aggiunta del condimento: Cospargere la mozzarella grattugiata sulla salsa. Distribuire uniformemente le fette di salame sul formaggio. Opzionalmente, aggiungere olive nere e cipolle rosse. Cospargere la superficie con origano secco.

4. Cottura della pizza (a seconda del risultato desiderato o del tempo a disposizione, si consigliano 2 programmi):

Per una pizza croccante e dorata:

- Mettere con cautela la pizza sul supporto grill **[5]**. Posizionare il supporto grill al centro del piatto rotante **[4]**.
- Premere  **[14]** 1 volta per grigliare.
- Premere  **[16]**.
- Ruotare la manopola **[17]** per impostare un tempo di 15 minuti.
- Premere **start/+30 sec** **[19]** per avviare il processo di cottura.

Per una cottura più rapida:

- Mettere la pizza con cautela su un piatto per microonde. Posizionare il piatto al centro del piatto rotante **[4]**.
- Premere  **[14]** 2 volte per la combinazione 1.
- Premere  **[16]**.
- Ruotare la manopola **[17]** per impostare un tempo di 10 minuti.
- Premere **start/+30 sec** **[19]** per avviare il processo di cottura.

5. Guarnire e servire: Estrarre la pizza dal forno e lasciarla raffreddare per qualche minuto. Opzionalmente, guarnire con foglie di basilico fresco. Tagliare a fette e servire calda.

● Maccheroni al formaggio

 45 min

 × 1




Tempo di cottura:	45 min
-------------------	--------

Ingredienti

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

¼ TL	Paprika (opzionale)
30 g	Parmigiano (grattugiato, opzionale)

Preparazione


- Cottura della pasta:
 - Mettere i maccheroni in una pentola grande, adatta al microonde, riempita di acqua salata. Posizionare la pentola al centro del piatto rotante [4].
 - Premere  [12].
 - Ruotare la manopola [17] per selezionare il codice **A-05** per la pasta.
 - Premere **kg** [20].
 - Ruotare la manopola [17] per impostare un peso di 300 g.
 - Premere **start/+30 sec** [19] per avviare il processo di cottura.
 - Dopo la cottura: Scolare la pasta e metterla da parte.
- Preparare la salsa al formaggio: Sciogliere il burro in una pentola di medie dimensioni a fuoco medio. Aggiungere la farina e cuocere a fuoco lento per circa 1 minuto, fino a formare un impasto non grumoso. Aggiungere gradualmente il latte, mescolando fino a ottenere un composto liscio e denso.
- Aggiungere il formaggio: Togliere la pentola dal fuoco e aggiungere il cheddar grattugiato, mescolando fino a quando non si sarà sciolto e avrà raggiunto una consistenza liscia. Condire con sale, pepe e paprika in polvere a piacere.
- Mescolare la pasta e la salsa: Aggiungere i maccheroni cotti alla salsa al formaggio e mescolare fino a ricoprire uniformemente la pasta.
- Dorare:
 - Mettere i maccheroni e il formaggio in una pirofila adatta al microonde e cospargere con parmigiano grattugiato. Posizionare la pirofila al centro del piatto rotante [4].
 - Premere  [14] 1 volta per grigliare.
 - Premere  [16].
 - Ruotare la manopola [17] per impostare un tempo di 10 minuti.


- Premere **start/+30 sec** [19] per avviare il processo di cottura.
- Cuocere alla griglia fino a quando la crosta non diventa dorata e forma delle bolle.

- Servire e gustare.

● Pulizia e manutenzione

 **PERICOLO! Rischio di scossa elettrica!**
Prima di pulire: Scollegare sempre la spina dalla presa.

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

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

 **ATTENZIONE! Pericolo di danni!**

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

INDICAZIONI:

- Pulire il prodotto dopo che si è raffreddato. I residui di cibo essiccato non si rimuovono così facilmente.
- Alloggiamento: Pulire l'alloggiamento del prodotto con un panno umido.
- Camera di cottura: Prima della pulizia: Si consiglia di eseguire il programma di pulizia (vedi "Programma di pulizia per la camera di cottura"). Tenere la camera di cottura [1] sempre pulita. Se alle pareti del prodotto rimangono attaccati spruzzi di cibo o liquidi versati, pulirli con un panno umido. Se necessario, utilizzare un detergente delicato sul panno. Pulire poi con un panno inumidito solo con acqua pulita per rimuovere i residui di detersivo. Prima di utilizzare nuovamente il prodotto: Lasciar asciugare completamente la camera di cottura.

- Piatto rotante e supporto grill: Pulire regolarmente il piatto rotante [4] e il supporto grill [5] in acqua calda e sapone. Il piatto rotante e il supporto grill sono lavabili in lavastoviglie.
- Schizzi e sporco: Utilizzare regolarmente un panno umido per rimuovere spruzzi e sporco dai seguenti componenti:
 - Telaio dello sportello [7] (entrambi i lati)
 - Dispositivo di bloccaggio [8]
 - Finestra (entrambi i lati)
 - Guarnizione dello sportello [6] e componenti adiacenti
- Condensa: Se si raccoglie condensa sull'esterno dello sportello o intorno ad esso, pulire con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il prodotto viene utilizzato in condizioni di estrema umidità.
- Odori: Eliminare regolarmente gli odori. Mettere nella camera di cottura [1] una ciotola per microonde profonda (riempita con una tazza d'acqua, il succo e la buccia di un limone). Riscaldare la miscela per 5 minuti. Pulire a fondo la camera di cottura e asciugare con un panno morbido.

● Programma di pulizia per la camera di cottura

❗ **INDICAZIONE:** Il programma di pulizia consente di ammorbidire gli schizzi di cibo o i liquidi versati facendo evaporare dell'acqua saponata. In questo modo sarà più facile rimuovere lo sporco.

1. Versare dell'acqua e qualche goccia 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 [4]. Chiudere lo sportello [6].
4. Tenere premuto **800/°** [11] finché **☺** [27] non si accende e il display dei valori [33] mostra "5:00".
5. Per avviare il programma di pulizia, premere **start/+30 sec** [19].
6. Al termine del programma: Vengono emessi 3 segnali acustici. **☺** [27] si spegne.
7. Pulire la camera di cottura [1] (vedi "Pulizia e manutenzione").

● Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il prodotto non inizia a cuocere.	Lo sportello [6] non è chiuso correttamente.	Chiudere lo sportello [6].
Il piatto rotante [4] fa un forte rumore durante la rotazione.	Il piatto rotante [4] non è posizionato correttamente sull'anello di scorrimento e sul dispositivo di bloccaggio.	Posizionare correttamente il piatto rotante [4] nella camera di cottura [1].
	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].
La luce all'interno del prodotto non funziona.	La lampada è difettosa.	Contattare il servizio clienti.
Non è possibile arrestare il ventilatore premendo il pulsante stop/☺ [15] o aprendo lo sportello [6].	Il processo di cottura è terminato. Il prodotto passa alla modalità di raffreddamento obbligatoria.	Attendere che il ventilatore cessi di girare. Il ventilatore gira per 3 minuti.

● **Smaltimento**

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



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

Prodotto:



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

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 gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 520265_2507) 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 144
Introducción	Página 144
Uso previsto	Página 145
Volumen de suministro	Página 145
Descripción de las piezas	Página 145
Datos técnicos	Página 146
Indicaciones de seguridad	Página 146
Principios básicos para la cocción en el microondas	Página 151
Utilizar vajilla apropiada	Página 151
Antes del primer uso	Página 152
Colocación del producto	Página 152
Montaje	Página 152
Funcionamiento	Página 152
Modo Standby	Página 153
Ajustar la hora	Página 153
Cocción rápida en el microondas	Página 154
Modo microondas	Página 154
Modo microondas – ejemplos de aplicación	Página 154
Modo grill	Página 154
Modo combinación	Página 155
Descongelación	Página 155
Temporizador de cocina	Página 155
Función de cocción retardada	Página 156
Seguro para niños	Página 156
Función de memoria	Página 156
Modo de cocción automático	Página 156
Tabla de cocción	Página 158
Calentar alimentos congelados	Página 159

Recetas	Página 159
Pastel de chocolate	Página 159
Palomitas con caramelo	Página 160
Patatas para el desayuno	Página 160
Pastel de carne	Página 161
Salmón	Página 161
Asar el pollo	Página 161
Asar el bistec	Página 162
Patatas gratinadas	Página 163
Pizza de salami	Página 163
Macarrones con queso	Página 164
Limpieza y cuidado	Página 165
Programa de limpieza para la cavidad de cocción	Página 166
Subsanación de problemas	Página 166
Eliminación	Página 166
Garantía	Página 167
Tramitación de la garantía	Página 167
Asistencia	Página 167

Indicaciones de advertencia y símbolos empleados

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

 <p>¡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.</p>	 Tensión/corriente alterna
	Hz Hertzio (frecuencia de red)
	W Watt
 <p>¡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.</p>	 Símbolo de puesta a tierra
	 Utilice el producto solo en espacios interiores secos.
 <p>¡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.</p>	 Peligro - ¡Riesgo de descarga eléctrica!
	 ¡Atención, superficie caliente!
 <p>¡ATENCIÓN! Este símbolo en combinación con la palabra de señalización "Atención" advierte de un posible daño material.</p>	 Apto y seguro para alimentos Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor u olor.
 <p>NOTA: Este símbolo con la palabra de señalización "Nota" ofrece más información útil.</p>	 Apto para el lavavajillas (solo plato giratorio 4 y parrilla 5)
 El marcado CE ratifica la conformidad con las directivas de la UE aplicables al producto.	 Escanear el código para consultar el manual online.
 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) 520265_2507.

● Uso previsto

- Este producto está previsto para calentar y preparar alimentos. No utilice el producto para otro fin distinto al previsto.
- El producto es apropiado únicamente para el uso privado y no está previsto para el uso en ámbitos comerciales o médicos.
- El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por los daños debido a un uso incorrecto.

● Volumen de suministro

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

- 1 Microondas
- 1 Plato giratorio
- 1 Bloqueo
- 1 Anillo girador
- 1 Parrilla
- 1 Pegatina con la vista general de programas
- 1 Guía de inicio rápido
- 1 Manual de instrucciones

● 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 Parrilla
- 6 Puerta (junta)
- 7 Marco de puerta
- 8 Bloqueo
- 9 Pantalla
- 10 Botones de potencia del microondas
- 11 Botón **800/** (Potencia del microondas/ Programa de limpieza)
- 12 Botón **≡** (Descongelación/Cocción automática)
- 13 Botón **♥** (Memoria/Favorito)
- 14 Botón **≡** (Parrilla/Combinación)
- 15 Botón **stop/** (Parada/Eliminar/ Protección infantil)
- 16 Botón **⌚** (Temporizador/Hora)
- 17 Botón giratorio (Tiempo/Peso/Programa)
- 18 Abrepuertas
- 19 Botón **start/+30 sec** (Inicio/Inicio rápido)
- 20 Botón **kg** (Peso)

(Fig. B)

- 21 **AUTO** (Cocción automática)
- 22 **C-1** (Combinación 1)
- 23 **C-2** (Combinación 2)
- 24 **U** (Parrilla)
- 25 **⌚** (Temporizador)
- 26 **👶** (Seguro para niños)
- 27 **🌀** (Programa de limpieza)
- 28 **g** (Gramos)
- 29 **⌚** (Cocción retardada)
- 30 **❄️** (Descongelación)
- 31 Indicador de barras (Potencia del microondas)
- 32 **≡** (Microondas)
- 33 Indicador de valores

● Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de potencia:	1200 W
Consumo de potencia en modo standby:	0,4 W
Clase de protección:	I
Potencia:	800 W
Potencia de entrada (Grill):	1000 W
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Volumen cavidad de cocción:	aprox. 20 litros

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



Indicaciones de seguridad

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

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

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO

- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan sido instruidos en el uso del producto.
No permita que los niños jueguen con el producto. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser llevadas a cabo por niños sin supervisión.

Mantenga el producto y el cable de conexión fuera del alcance de niños menores de 8 años.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Al utilizar el producto en el modo combinación, recomendamos que los niños solo utilicen el producto bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas que genera.

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

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

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

■ Si el cable de red está dañado, deje que el fabricante, su representante de servicio al cliente o una persona con una cualificación similar lo reemplace para evitar riesgos.

■ Este producto ha sido diseñado para el uso doméstico y otro tipo de aplicaciones similares, como p. ej.:

- Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo;
- Propiedades agrícolas;
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Pensiones con desayuno y ámbitos similares.

■ Por encima del producto debe haber un espacio libre de, al menos, 20 cm.

■ Solo debe utilizarse vajilla que sea apropiada para hornos microondas.

■ Nunca utilice la parrilla 5 u otro objeto metálico en el modo microondas o combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

■ Si se calientan alimentos en recipientes de plástico o papel, debería vigilarse el producto, ya que existe la posibilidad de que prenda.

■ Este producto ha sido determinado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o vestimenta,

- así como el calentamiento de almohadillas térmicas, guantes, esponjas, paños húmedos y similares puede implicar un riesgo de lesión, ignición o incendio.
- En caso de humo, debe apagarse el producto o desconectarlo de la red eléctrica, así como debe mantenerse cerrada la puerta para apagar las llamas.
 - El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una cocción eruptiva y con retardo, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
 - El contenido de biberones de bebés y recipientes de vidrio con alimento para bebé debe agitarse o removerse y la temperatura debe ser comprobada antes de su consumo para evitar quemaduras.
 - No deben calentarse en el microondas huevos con cáscara ni huevos duros, ya que al final del calentamiento pueden explotar en el microondas.
 - El producto debe limpiarse regularmente, así como eliminar los restos de alimentos.
 - Una limpieza deficiente del producto puede estropear la superficie provocando un efecto negativo en la vida útil y posiblemente provocar situaciones de peligro.
 - No limpiar el producto con un limpiador de vapor.
 - El producto está previsto para un uso independiente. No debe colocarse en un armario o similares.

INDICACIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

- Las personas que lleven marcapasos deben ser informadas sobre los posibles riesgos antes de poner en marcha el funcionamiento.
- ⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de quemaduras!** El producto se calienta durante el uso. No toque el producto durante o inmediatamente después del uso.
- ⚠ ¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!** No sumerja el producto en agua u otros líquidos. Nunca ponga el producto debajo del agua corriente.

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

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

Colocación del producto





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

Funcionamiento

- ⚠ ¡PELIGRO! ¡Peligro de incendio!** Quite todos los cierres metálicos del envase del alimento que debe calentarse.
- No mueva el producto si está en funcionamiento.
 - Nunca utilice el producto si está vacío.
 - No coloque el producto sobre superficies calientes (cocinas de gas, eléctricas, hornos, etc.). Utilice el producto sobre una superficie lisa, estable, limpia, resistente al calor y seca.
 - No ponga materiales inflamables cerca del producto.
 - El producto no ha sido concebido para funcionar con un interruptor temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado.

Limpieza y cuidado

- ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesión!** Desconecte el producto de la red eléctrica antes de limpiarlo o si no está en uso.
- No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable de conexión.

- Proteja el producto, cable de conexión y enchufe contra el polvo, radiación solar directa, goteo y salpicaduras.
-  No elimine la placa de mica gris clara instalada en la cavidad de cocción para proteger los magnetrones.
- Si fuera necesario cambiar la bombilla del interior del producto, que lo lleve a cabo un especialista cualificado.
- Limpie regularmente los siguientes componentes con un paño húmedo:
 - Marco de puerta  (ambos lados)
 - Bloqueo 
 - Ventanilla (ambos lados)
 - Junta de la puerta  y componentes adyacentes
- Limpie el producto y sus accesorios conforme se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

INTERFERENCIAS CON OTROS DISPOSITIVOS

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

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

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

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

- No intente poner en funcionamiento el producto si la puerta está abierta. Esto puede llevar a que se exponga a una dosis potencialmente dañina de radiación microondas. También es importante no romper ni manipular los bloqueos de seguridad.

- No coloque nada entre la puerta. Asegúrese de que no quede ningún resto de alimento o producto de limpieza en las superficies de la junta.

● **Principios básicos para la cocción en el microondas**

- **Tiempo de cocción:** Preste atención al tiempo de cocción. Seleccione el tiempo de cocción indicado más corto e increméntelo si fuera necesario. Los alimentos que se cocinan demasiado pueden empezar a humear o prenderse.
- **Alimentos:** Ordene los trozos de alimentos uniformemente en el producto. Corte los alimentos en trozos de tamaño aproximado. Coloque los trozos más gruesos cerca de los bordes.
- **Cubrir los alimentos:** Cubra los alimentos durante el proceso de cocción con una tapa apta para microondas. La tapa evita que salpique y ayuda a asegurar que la comida se cocine uniformemente.
- **Dar la vuelta a los alimentos:** De la vuelta a los alimentos una vez en el producto durante el proceso de cocción para que platos como el pollo o las hamburguesas se cocinen más rápidamente. Los trozos grandes de alimentos, como p. ej., asado, deben girarse al menos una vez. Reorganice los alimentos pequeños, como p. ej., las albóndigas, a la mitad del tiempo de cocción. Gire las albóndigas y muévalas del centro al borde.
- **Alimentos con piel/cáscara:** Pinche la piel de las patatas, salchichas y alimentos similares antes de cocinarlos. De lo contrario podrían explotar.
- **Alimentos con piel/cáscara gruesa:** Pinche las calabazas, manzanas, castañas y alimentos similares antes de cocinarlos.

- **Grasa o aceite:** No descongele ninguna grasa o aceite congelado en el producto. No fría en el producto. La grasa o el aceite podrían inflamarse.
- **Bebidas:** Durante el calentamiento de bebidas en el producto puede haber un retraso en la aparición de la efervescencia cuando la bebida está hirviendo. Por ello, tenga cuidado al manipular el recipiente. Evitar una ebullición repentina: Coloque en el líquido una varilla de vidrio apropiada mientras se calienta. Después de calentar, deje el líquido en la cavidad de cocción **1** durante unos 20 segundos para evitar burbujas inesperadas.
- **Palomitas:** Utilice solo palomitas apropiadas para el microondas.

● **Utilizar vajilla apropiada**

- ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!** Nunca utilice la parrilla **5** u otro objeto metálico en el modo microondas o combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!
- El material ideal para usar en el horno microondas es permeable al microondas, de modo que pueda penetrar energía en el recipiente para calentar los alimentos. Las microondas son incapaces de atravesar el metal. Por este motivo, no debe emplearse ningún recipiente de metal y vajilla de metal.
- Si utiliza el producto para calentar, no debe utilizar productos de papel reciclado. Estos pueden contener fragmentos de metal diminutos que provoquen chispas y/o incendios.
- Se recomienda el uso de vajilla redonda/ovalada en lugar de recipientes cuadrados o alargados, ya que los alimentos tienden a cocerse en los bordes. La lista siguiente contiene indicaciones generales que puede ayudarle a seleccionar la vajilla correcta.

Utensilio de cocina	Microondas	Grill	Combinación
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vidrio no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vajilla de plástico (apropiado para microondas)	Sí	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No
Placa/bandeja de metal, parrilla 5	No	Sí	No
Papel y envase de aluminio	No	Sí	No

● Antes del primer uso

⚠️ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice el producto si está vacío.

📌 **NOTA:**

- ❑ Al utilizar el producto por primera vez puede darse un ligero olor característico. Procure una ventilación suficiente del área.
 - ❑ Abrir la puerta **6**: Presione el abrepuertas **18**.
 - ❑ Si abre la puerta **6**, verá una pegatina con la vista general de programas **2** en el marco. Si la pegatina no se encuentra en este lugar, búsquela dentro de la cavidad de cocción **1**. Seleccione la pegatina en el idioma que desee y péguela en el lugar especificado para la vista general de programas. La pegatina describe los modos automáticos de descongelación y cocción.
1. Elimine el material de embalaje (incluyendo las bolsas de plástico, todas las cintas adhesivas y las placas de protección dentro de la cavidad de cocción **1**). Compruebe la totalidad de las piezas.
 2. Limpie el producto y sus accesorios (véase "Limpieza y cuidado").
 3. Limpie la superficie con un paño seco para eliminar el agua o polvo.

● Colocación del producto

⚠️ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Este producto no es apropiado para instalarlo en un armario de cocina. En armarios cerrados no se garantiza la suficiente

ventilación del producto. ¡El producto podría dañarse y existe riesgo de incendio!

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

● Montaje

1. Inserte el bloqueo **4** en el accionamiento del plato giratorio (dentro de la cavidad de cocción **1**).
2. Coloque el anillo girador **4** en la superficie de rodadura (dentro de la cavidad de cocción **1**).
3. Coloque el plato giratorio **4** en el anillo girador y el bloqueo. El plato giratorio debe apoyar correctamente en el bloqueo.
4. Introduzca el enchufe **3** en una toma de corriente.

● Funcionamiento

📌 **NOTA:**

- Una vez finalizado el proceso de cocción, el indicador de valores **33** muestra "End" (Fin). Suenan 3 pitidos. Si no realiza ninguna acción, se emiten 3 pitidos más al cabo de 2 minutos a modo de recordatorio.

- En los modos de cocción rápida, microondas, parilla y combinación puede aumentar el tiempo de cocción unos 30 segundos pulsando **start/+30 sec** **19**.
- Si pulsa un botón no válido durante la operación, el zumbador sonará dos veces.
- Tras seleccionar el programa de cocción:
 - Pulse **⏸** **16** o espere 3 segundos hasta que el indicador de valores **33** muestre “00:00”.
 - Gire el botón giratorio **17** hacia la derecha o la izquierda para ajustar el tiempo de cocción de 10 segundos a 95 minutos (el tiempo máximo de cocción para todos los programas manuales asciende a 95 minutos).

Periodo de tiempo	Intervalo
<5 minutos	10 segundos
5- 10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
>30 minutos	5 minutos

- Si pulsa una vez **stop/⏸** **15** durante el proceso de cocción, el programa se interrumpe. Pulse **start/+30 sec** **19** para reanudar el programa. Si pulsa dos veces **stop/⏸**, el programa se cancela.
- El producto dispone de un modo ahorro de energía. En el modo Standby o una vez finalizado el proceso de cocción, la iluminación de fondo de la pantalla **9** se atenúa si no se pulsa ningún botón en 5 segundos o no se gira el botón giratorio **17**. Pulse cualquier botón o gire el botón giratorio para iluminar la pantalla.
- Un vez finalizado un programa de cocción con un tiempo de cocción de >2 minutos, el ventilador se pone en marcha durante 3 minutos para enfriar la cavidad de cocción **1**. El indicador de valores **33** muestra “End” (Fin).

Durante la fase de enfriamiento, no puede detener el ventilador abriendo la puerta **6** o pulsando **stop/⏸** **15**. Espere a que el ventilador se haya detenido antes de volver a utilizar el producto. De este modo, aumenta la vida útil del producto.


● Modo Standby

- Cuando el producto se conecta por primera vez al suministro de corriente, sonará un pitido. La iluminación de fondo de la pantalla **9** se atenúa si no se pulsa ningún botón en 5 segundos o no se gira el botón giratorio **17**. El producto está en modo Standby. El indicador de valores **33** muestra “1:01”. **25** se ilumina.
- Después de ajustar la hora (véase “Ajustar la hora”), el indicador de valores **33** muestra la hora actual en modo Standby.
- Si no se pulsa ningún botón durante 60 segundos en el modo de selección de programa, el indicador de valores **33** vuelve a mostrar la hora actual. Tras otros 5 segundos sin actividad, el producto pasa al modo de espera.

● Ajustar la hora

- ① **NOTA:** La hora debe ajustarse de nuevo si el producto se desconecta del suministro de corriente.
1. Mantenga pulsado **⏸** **16** en el modo Standby durante 3 segundos. Se selecciona el formato de 12 horas. El indicador de valores **33** muestra “Hr12”.
 2. Gire el botón giratorio **17** para seleccionar el formato de 12 o 24 horas.
Hr12: Formato de 12 horas
Hr24: Formato de 24 horas
 3. Pulse **⏸** **16** para confirmar.
 4. Gire el botón giratorio **17** para ajustar las horas.
 5. Pulse **⏸** **16** para confirmar.
 6. Gire el botón giratorio **17** para ajustar los minutos.
 7. Pulse **⏸** **16** para confirmar.

● Cocción rápida en el microondas

- Pulse una vez **start/+30 sec** **19** en el modo Standby. El indicador de valores **33** muestra "0:30".  **32** y las 3 secciones del indicador de barras **31** se iluminan. El proceso de cocción se inicia de forma automática a su máxima potencia. Cada vez que se pulse el botón aumentará el tiempo de cocción 30 segundos. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

● Modo microondas


Accesorio utilizado:




Plato giratorio con anillo girador y bloqueo **4**


¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla **5** u otro objeto metálico en el modo microondas. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

- ① **NOTA:** Durante el proceso de cocción, puede comprobar los niveles de potencia pulsando uno de los botones de potencia del microondas **10**.

1. En el modo Standby, pulse el botón correspondiente de potencia del microondas **10** para seleccionar la potencia del microondas. El indicador de valores **33** indica la potencia del microondas escogida.  **32** y las secciones correspondientes del indicador de barras **31** se iluminan.

Indicador de barras	Potencia del microondas
	160 W, 320 W (baja)
	480 W, 640 W (media)
	800 W (alta)

2. Pulse  **16** o espere 3 segundos hasta que el indicador de valores **33** muestre "00:00".

3. Gire el botón giratorio **17** para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
4. Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.

● Modo microondas – ejemplos de aplicación




Potencia del microondas	Aplicación
160 W	Descongelar helado, derretir mantequilla
320 W	Descongelar/calentar alimentos
480 W	Calentar alimentos (por ejemplo, cocido)
640 W	Cocinar verduras/pescado
800 W	Calentar alimentos congelados, calentar líquidos en poco tiempo

● Modo grill

Accesorio utilizado:

Parrilla **5**

① **NOTA:**

- El modo grill es especialmente apropiado para filetes finos de carne, bistecs, chuletas, kebabs, salchichas y piezas de pollo. Asimismo, el modo grill es adecuado para sándwiches calientes y platos gratinados.
 - No quite las 3 patas de silicona de la parrilla **5**. Las patas de silicona mantienen la parrilla en su sitio, sin que deslice.
1. Pulse  **14** en el modo standby.  **24** se ilumina. El indicador de valores **33** muestra "Gr".
 2. Pulse  **16** o espere 3 segundos hasta que el indicador de valores **33** muestre "00:00".
 3. Gire el botón giratorio **17** para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

4. Pulse **start/+30 sec** [19] para iniciar el proceso de cocción.

● Modo combinación

Accesorio utilizado:

Plato giratorio con anillo girador y bloqueo [4]

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Nunca utilice la parrilla [5] u otro objeto metálico en el modo combinación. Los metales reflejan la radiación microondas, lo que provoca la formación de chispas. ¡Estos pueden provocar un incendio y dañar seriamente el producto!

1. En modo Standby, pulse [14] 2 veces para la combinación 1 o 3 veces para la combinación 2.

Modo	Microondas	Grill
Combinación 1 (C-1)	30 %	70 %
Combinación 2 (C-2)	55 %	45 %

Combinación 1:

- Apropiaada para: Filete, aves, pizza
- El indicador de valores [33] muestra “C-1” y “30:70” (30 % microondas, 70 % parrilla) de forma alternada.
- **C-1** [22] se ilumina.

Combinación 2:

- Apropiaada para: Pescado, platos gratinados
 - El indicador de valores [33] muestra “C-2” y “55:45” (55 % microondas, 45 % parrilla) de forma alternada.
 - **C-2** [23] se ilumina.
2. Pulse [16] o espere 3 segundos hasta que el indicador de valores [33] muestre “00:00”.
3. Gire el botón giratorio [17] para ajustar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.
4. Pulse **start/+30 sec** [19] para iniciar el proceso de cocción.

● Descongelación

- ❗ **NOTA:** El producto dispone de 4 programas de descongelación.


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



1. Pulse [12] en el modo standby. El indicador de valores [33] muestra “A-01”. **AUTO** [21] y [30] se iluminan.
2. Gire el botón giratorio [17] para seleccionar el programa de descongelación deseado (A-01 a A-04).
3. Pulse **kg** [20] o espere 3 segundos. El indicador de valores [33] muestra el peso mínimo en gramos (g).
4. Gire el botón giratorio [17] para ajustar el peso del alimento congelado.
5. Pulse **start/+30 sec** [19] para iniciar el proceso.
Durante la descongelación, el indicador de valores [33] muestra “turn” (dar la vuelta) y suenan 2 pitidos. Esto sirve de recordatorio para dar la vuelta al alimento. Si no se gira el alimento, el proceso continuará hasta que finalice el tiempo.
6. Abra la puerta [6] pulsando el abrepuertas [18]. El tiempo se detiene en la pantalla [9].
7. Gire el alimento. Utilice siempre guantes de protección o agarradores, ya que el alimento estará caliente.
8. Cierre la puerta [6].
9. Pulse **start/+30 sec** [19] para continuar con el proceso.

● Temporizador de cocina

❗ **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.






- El temporizador puede cancelarse en todo momento si se está utilizando la cuenta atrás, pulsando **stop**/ **15**.

1. Pulse una vez  **16** en el modo Standby. El indicador de valores **33** muestra "00:00".
2. Gire el botón giratorio **17** para ajustar el tiempo.
3. Pulse **start/+30 sec** **19** para confirmar. El tiempo empieza a contar hacia atrás. Después de 3 segundos, el indicador de valores **33** vuelve a mostrar la hora actual. Mostrar el tiempo restante: Pulse una vez  **16**.
4. Una vez finalizada la cuenta atrás, se escuchan 3 pitidos.

● Función de cocción retardada





❗ **NOTA:**

- El proceso de cocción se inicia de forma automática después de que finalice la cuenta atrás.
- Durante el tiempo de retardo, puede cancelar el programa pulsando **stop**/ **15**.
- Las funciones siguientes no se encuentran disponibles en la función cuenta atrás: Cocción rápida y descongelación.
- Puede comprobar el tiempo actual pulsando  **16**. El indicador de valores **33** vuelve a mostrar el tiempo de ajuste cada 3 segundos.

1. Seleccione primero un programa de cocción y un tiempo de cocción en el modo Standby.
2. Mantenga pulsado  **16** durante 3 segundos. El indicador de valores **33** muestra "00:00".  **29** se ilumina.
3. Gire el botón giratorio **17** para ajustar las horas del tiempo de inicio deseado.
4. Pulse  **16** para confirmar.
5. Gire el botón giratorio **17** para ajustar los minutos del tiempo de inicio deseado.
6. Pulse  **16** para confirmar y para iniciar la función de cocción retardada. El símbolo correspondiente al programa de cocción, el indicador de tiempo y  **29** de iluminan.

● Seguro para niños



❗ **NOTA:**

- Utilice esta función para evitar que los niños utilicen el producto sin supervisión.
- Solo puede activar esta función cuando el producto está en modo Standby.
- **Activar:** En el modo Standby, mantenga pulsado **stop**/ **15** hasta que suene un pitido. El indicador de valores **33** muestra "SAFE" (SEGURO).  **26** se ilumina.
- **Desactivar:** Mantenga pulsado **stop**/ **15** hasta que suene un pitido. "SAFE" (seguro) desaparece del indicador de valores **33**.  **26** se apaga. Suena otro pitido.


● Función de memoria

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

Guardar ajustes/sobrescribir memoria

1. Pulse  **13**. Si no ha guardado ningún ajuste anteriormente, el indicador de valores **33** muestra "00:00". En caso contrario, el indicador **9** muestra los ajustes guardados.
2. Realice los ajustes correspondientes (véanse los pasos 1-3 en «Modo microondas», «Modo grill» o «Modo combinación»).
3. Pulse  **13** para guardar los ajustes o sobrescribir la memoria.

Cocinar con la función de memoria








1. Pulse  **13**. La pantalla **9** muestra los ajustes guardados.
2. Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.

● Modo de cocción automático

❗ **NOTA:**

- El resultado del proceso de cocción automático depende de factores como la forma y el tamaño del alimento, el grado de cocción deseado para determinados

alimentos y la forma de colocar el alimento en el producto. Si el resultado no es satisfactorio, ajuste el tiempo de cocción correspondientemente.

- Los modos A-01 a A-04 se describen en el capítulo "Descongelación".
1. Pulse  **12** en el modo standby. **AUTO**  se ilumina.
 2. Gire el botón giratorio  para seleccionar el programa deseado (A-05 a A-14, véase la siguiente tabla).
 3. Pulse **kg**  o espere 3 segundos. El indicador de valores  muestra el peso mínimo en gramos (g) o el número mínimo de raciones (en función del programa seleccionado).
 4. Gire el botón giratorio  para ajustar el peso del alimento o el número de porciones.
 5. Pulse **start/+30 sec**  para iniciar el proceso.

A-05 (Pasta)

1. Utilice un recipiente apto para microondas.
2. Añada la cantidad de pasta deseada. El peso neto de la pasta sin agua cuenta.
3. Agregue en el recipiente la cantidad de agua deseada.
4. Seleccione el peso neto de pasta correspondiente e inicie el proceso.
5. Una vez finalizado el proceso, deje reposar la pasta durante 2-3 minutos y vierta el agua.

A-06 (Pescado)



1. Utilice un plato apto para microondas. Distribuya el pescado uniformemente.
2. Sazone el pescado a su gusto (p. ej., con mantequilla o grasa).
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.

A-07 (Arroz)

1. Utilice un recipiente apto para microondas.
2. Llene el recipiente de agua. La proporción es de 2 ml de agua por 1 g de arroz. Puede ajustar la proporción a su gusto.
3. Deje el arroz en remojo durante 3 minutos.

4. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.


A-08 (Pollo)

1. Utilice un plato apto para microondas.
2. Sazone el pollo a su gusto.
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.
4. Después de que hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo, el indicador de valores  muestra "turn" (dar la vuelta) y suenan 2 pitidos.
5. Gire el pollo.
6. Pulse **start/+30 sec**  para continuar con el proceso.

A-09 (Calentar)



1. Utilice un plato apto para microondas.
2. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.

A-10 (Patatas)

 **NOTA:** Recomendamos el uso de patatas sin pelar del mismo tamaño.

1. Utilice un plato apto para microondas. Distribuya las patatas uniformemente.
2. Pinche la piel de las patatas varias veces.
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.


A-11 (Carne/Asado)

1. Utilice un plato apto para microondas.
2. Sazone la carne/el asado a su gusto.
3. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.
4. Después de que hayan transcurrido $\frac{2}{3}$ del tiempo, el indicador de valores  muestra "turn" (dar la vuelta) y suenan 2 pitidos.
5. Gire la carne/el asado.
6. Pulse **start/+30 sec**  para continuar con el proceso.

A-12 (Palomitas de maíz)

1. Introduzca 100 g de palomitas de maíz en una fuente apta para microondas.
2. Inicie el proceso.



















A-13 (Bebidas)

- ① **NOTA:** Coloque una varilla de vidrio en la bebida y deje el recipiente durante 20-30 segundos en la cavidad de cocción  para evitar que hierva repentinamente.

1. Utilice un recipiente apto para microondas (p. ej., una taza o un vaso).
2. Seleccione el número de porciones correspondiente e inicie el proceso.

A-14 (Verduras)

1. Utilice un recipiente apto para microondas.
2. Seleccione el peso correspondiente e inicie el proceso.

Código	Alimento/ función	Rango de peso	Rango de tiempo	Indicador microondas/ función grill
A-05	Pasta	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	  (Microondas)
A-06	Pescado	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	  (Microondas)
A-07	Arroz	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	  (Microondas)
A-08	Pollo	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 C-2 (Combinación 2)
A-09	Calentar	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	  (Microondas)
A-10	Patatas	230 g, 460 g	5-8 min	  (Microondas)
A-11	Carne/asado	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 C-1 (Combinación 1)
A-12	Palomitas de maíz	100 g	2:40 min	  (Microondas)
A-13	Bebidas	1-3 porciones	1:30-3:50 min	  (Microondas)
A-14	Verdura	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	  (Microondas)

● Tabla de cocción

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo	Información
Filete de pescado	400 g	640 W	10-15 min	Añada un poco de agua y zumo de limón.
Verdura	250 g	640 W	5-10 min	Corte la verdura en trozos. Añada un poco de agua. Remueva de vez en cuando.
Patatas	500 g	800 W	8-10 min	Corte las patatas en trozos. Añada un poco de agua. Remueva de vez en cuando.

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo	Información
Postre (p. ej., pudding, pastel)	100-300 g	640 W	1-5 min	Siga las instrucciones del envase del postre.
Arroz	100 g de arroz 250 ml de agua	640 W	15 min	Enjuague el arroz antes de cocerlo.
Crema de huevo	750 g	480 W	10-15 min	Coloque la crema de huevo en un plato grande.
Galletas	400 g	640 W	8-10 min	Coloque las galletas en un plato grande.
Pastel de carne	500 g	800 W	23-28 min	Coloque el pastel de carne condimentado en un plato. Cubra el plato con una tapa.

● Calentar alimentos congelados

Alimento	Cantidad	Potencia	Tiempo
Sopa	400 ml	640 W	8-10 min
Cocido	500 g	480 W	10-13 min
Acompañamiento (p. ej., pasta)	500 g	800 W	8-10 min
Verdura	300 g	640 W	8-10 min

● Recetas

● Pastel de chocolate

 7 min

 × 1

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

Ingredientes

4 cda.	Harina
¼ cdas.	Levadura en polvo
4 cda.	Azúcar glasé
2 cda.	Cacao en polvo
1	Huevo
3 cda.	Leche
3 cda.	Aceite vegetal
Un par de gotas	Extracto de vainilla u otro extracto (opcional)

2 cda.	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.
4. Si lo desea, añada trocitos de chocolate, nueces o pasas. Mezcle todos los ingredientes.

- Coloque la taza en el centro del plato giratorio **4**. Cueza el pastel a 800 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 cda.	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**. Cueza el maíz a 800 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. Cueza la mezcla durante 2 minutos a 640 W. Remueva la mezcla y siga cocinándola durante otros 2 minutos a 800 W hasta que aparezcan 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**. Cueza las palomitas a 640 W durante 1 minuto. Utilice guantes para horno para extraer y agitar la bolsa caliente.
- Agite las palomitas con el caramelo caliente en un recipiente. Deje que las palomitas con caramelo se enfrien por completo durante aprox. 20 minutos. Rompa las palomitas con caramelo en trozos y ¡disfrútelas!

● 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**. Cueza las patatas y cebollas condimentadas a 800 W durante 9 minutos o hasta que las patatas estén cocidas.

- Añada el queso y cueza a 480 W durante 1 minuto.
- 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 cda.	Kéetchup
1 cda.	Azúcar
Al gusto	Perejil (opcional)

Preparación

- Mezcle la carne picada de ternera, la cebolla, el huevo, el pan rallado, la pimienta y la sal.
- Moldee el pastel de carne y colóquelo en un plato. Cubra el plato con una tapa.
- Coloque el plato en el centro del plato giratorio **4**. Cueza el pastel de carne a 800 W entre 18-23 minutos.
- Mientras tanto, mezcle en una fuente pequeña agua, mostaza, kéetchup, azúcar y perejil (opcional).
- Una vez cocido el pastel de carne, rocíe la salsa sobre el pastel de carne. Cubra el plato con una tapa.

- Cueza el pastel de carne con la salsa a 800 W otros 5 minutos.
- ¡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 cda.	Agua
¼	Limón

Preparación

- Si fuera necesario, descongele el salmón (véase “Descongelación”).
- Salpimente el salmón.
- Coloque el salmón en un plato. Añada el agua. Cubra el plato con una tapa.
- Coloque el plato en el centro del plato giratorio **4**. Cueza el salmón durante 6 minutos a 640 W.
De forma alternativa, seleccione el código **A-06** (véase “Modo de cocción automático”).
- Añada un poco de zumo de limón antes de servir el salmón.

● Asar el pollo

 2 h

 × 2-3

Tiempo de cocción:	2 h
--------------------	-----

Ingredientes

1 entero	Pollo (800-1400 g)
60 ml	Aceite de oliva
30 ml	Zumo de limón
4	Dientes de ajo (picados)
1 cdas.	Romero fresco (picado)

1 cdas.	Tomillo fresco (picado)
1 cdta.	Pimiento
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

- Preparar pollo: Enjuague el pollo con agua fría y séquelo con papel. Quite las vísceras, si las hubiera.
- Marinado del pollo: En una fuente pequeña, mezcle aceite de oliva, zumo de limón, ajo, romero, tomillo, pimentón, sal y pimienta. Frote todo el pollo con esta mezcla, incluso por debajo de la piel y en el interior. Deje reposar y marinar en la nevera durante al menos 1 hora, o toda la noche, para obtener un mejor resultado.
- Asado del pollo:
 - Coloque el pollo en un plato apto para microondas. Coloque el plato en el centro del plato giratorio **4**.
 - Pulse **≡** **12**.
 - Gire el botón giratorio **17** para seleccionar el código **A-08** para el pollo.
 - Pulse **kg** **20**.
 - Gire el botón giratorio **17** para ajustar el peso correspondiente del pollo.
 - Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.
- Vuelta al pollo: Una vez transcurridos $\frac{2}{3}$ del tiempo y emitidos 2 pitidos, abra la puerta **6** y dé la vuelta al pollo. Cierre la puerta y pulse **start/+30 sec** **19** para continuar con el proceso de cocción.
- Reposo y servido: Extraiga el pollo del producto y déjelo reposar durante 10-15 minutos antes de trincharlo. De este modo, los jugos se distribuyen, haciendo que el pollo quede más tierno y sabroso.

● Asar el bistec

 25 min

 x 1

Tiempo de cocción:	25 min
--------------------	--------

Ingredientes

1	Bistec (chuletón, lomo o su corte favorito)
15 ml	Aceite de oliva
Al gusto	Sal y pimienta
Opcional	Ajo en polvo, cebolla en polvo o su especia favorita para bistec

Preparación

- Si fuera necesario, descongele el filete (véase "Descongelación").
- Preparar el bistec: Seque el bistec con papel. Frótelo por ambos lados con aceite de oliva y luego condiméntelo generosamente con sal, pimienta y otras especias a su elección.
- Asar el bistec:
 - Coloque el filete en un plato apto para microondas. Coloque el plato en el centro del plato giratorio **4**.
 - Pulse **≡** **14** dos veces para la combinación 1.
 - Pulse **⌚** **16**.
 - Gire el botón giratorio **17** para establecer un tiempo de 20 minutos.
 - Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.
- Dar la vuelta al bistec: Después de 12 minutos de tiempo de cocción, abra la puerta **6** y dar la vuelta al filete. Cierre la puerta y pulse **start/+30 sec** **19** para continuar con el proceso de cocción.
- Comprobar el estado de cocción: Compruebe la temperatura interior del bistec con un termómetro para carne. Para obtener un término medio crudo, la temperatura ideal es 57 °C; para medio (medium), debe llegar a 63 °C; y para bien hecho (well done), apunte a 71 °C. Si aún no ha llegado al grado de cocción deseado, reinicie el programa y continúe asando la carne unos minutos más.
- Reposo y servido: Deje reposar el bistec unos minutos antes de cortarlo y servirlo. De este modo, el jugo se distribuye mejor y el bistec queda más sabroso.

● Patatas gratinadas

 50 min

 × 2

Tiempo de cocción:	50 min
--------------------	--------

Ingredientes

2 grandes	Patatas (cortadas en rodajas finas)
240 ml	Nata
240 ml	Leche
2 dientes	Ajo (picado)
100 g	Queso Gruyer o Cheddar (rallado)
50 g	Queso parmesano (rallado)
15 g	Mantequilla
Al gusto	Sal y pimienta

Preparación

1. Preparar la salsa: Mezclar la nata, la leche y el ajo en una olla grande apta para microondas. Colocar la fuente en el centro del plato giratorio **4**. Calentar durante 3 minutos a 800 W.
2. Preparar las patatas:
 - Agregar las rodajas de patatas y mezclar bien.
 - Pulse **≡** **12**.
 - Gire el botón giratorio **17** para seleccionar el código **A-10** para patatas.
 - Pulse **kg** **20**.
 - Gire el botón giratorio **17** para ajustar un peso de 460 g.
 - Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.
 - Tras la cocción: Compruebe si las patatas están blandas. Condimentar con sal y pimienta.
3. Capas para el gratinado: Untar con mantequilla un recipiente para gratinar apto para microondas. Colocar las patatas en el recipiente formando capas y vertir un

poco de salsa sobre cada una. Vierta el queso Gruyer o Cheddar entre las capas. Espolvoree uniformemente el parmesano sobre la capa superior.

4. Hornear el gratinado:
 - Coloque el recipiente para gratinar en el centro del plato giratorio **4**.
 - Pulse **≡** **14** tres veces para la combinación 2.
 - Pulse **⌚** **16**.
 - Gire el botón giratorio **17** para establecer un tiempo de 35 minutos.
 - Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.
5. Reposo y servicio: Sacar el gratinado del producto y dejar reposar unos minutos antes de servir. De este modo, los aromas se pueden mezclar entre sí.

● Pizza de salami

 25 min

 × 2-3

Tiempo de cocción:	25 min
--------------------	--------

Ingredientes



1	Masa de pizza (comprada o casera)
120 ml	Salsa para pizza
120 g	Mozzarella (rallada)
60 g	Rodajas de salami
30 g	Rodajas de aceituna negra (opcional)
30 g	Cebollas rojas (cortadas en juliana, opcional)
1 cdta.	Orégano (seco)
Opcional	Hojas de albahaca fresca para adornar

Preparación



1. Preparar la masa: Estirar la masa para pizza sobre una superficie ligeramente enharinada hasta obtener el grosor deseado.

- Adición de salsa: Distribuir la salsa de la pizza sobre la masa y dejar libre un pequeño borde.
- Agregar los ingredientes: Espolvorear la mozzarella rallada sobre la salsa. Distribuir uniformemente las rodajas de salami sobre el queso. Añadir las olivas negras y la cebolla roja, si lo desea. Espolvorear por encima orégano seco.
- Hornear pizza (se recomiendan 2 programas en función del resultado deseado o el tiempo disponible):

Para lograr pizza crujiente y bien dorada:

- Coloque la pizza con cuidado sobre la parrilla **5**. Coloque la parrilla en el centro del plato giratorio **4**.
- Pulse  **14** una vez para la parrilla.
- Pulse  **16**.
- Gire el botón giratorio **17** para establecer un tiempo de 15 minutos.
- Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.

Para lograr una cocción más rápida:

- Coloque la pizza con cuidado sobre un plato apto para microondas. Coloque el plato en el centro del plato giratorio **4**.
 - Pulse  **14** dos veces para la combinación 1.
 - Pulse  **16**.
 - Gire el botón giratorio **17** para establecer un tiempo de 10 minutos.
 - Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.
- Decoración y servicio: Saque la pizza y déjela enfriar durante unos minutos. Adorne al gusto con hojas de albahaca. Cortar en porciones y servir caliente.

● Macarrones con queso

 45 min


 × 1



Tiempo de cocción:	45 min
--------------------	--------

Ingredientes

300 g	Macarrones curvos
60 g	Mantequilla
60 g	Harina de uso general
480 ml	Leche
200 g	Cheddar (rallado)
½ cda.	Sal
¼ cda.	Pimienta negra
¼ TL	Pimentón (opcional)
30 g	Parmesano (rallado, opcional)

Preparación

- Cocción de pasta:
 - Ponga los macarrones en una olla grande apta para microondas llena de agua con sal. Coloque la olla en el centro del plato giratorio **4**.
 - Pulse  **12**.
 - Gire el botón giratorio **17** para seleccionar el código **A-05** para pasta.
 - Pulse **kg** **20**.
 - Gire el botón giratorio **17** para ajustar un peso de 300 g.
 - Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.
 - Tras la cocción: Escorra la pasta y apártela.
- Preparar la salsa de queso: Fundir la mantequilla en una olla mediana a fuego medio. Incorporar la harina y dejar hervir a fuego lento durante aproximadamente 1 minuto hasta que se forme una pasta suave. Ir agregando poco a poco la leche, sin dejar de remover, hasta que la mezcla esté suave y espesa.
- Añadir el queso: Retirar la olla del fuego y mezclar el queso Cheddar rallado hasta que se derrita y quede suave. Condimentar al gusto con sal, pimienta y pimentón.

4. Mezclar la salsa y la pasta: Añadir los macarrones cocidos a la salsa de queso y mezclar bien hasta que la pasta quede cubierta uniformemente.
5. Preparar la capa crujiente dorada:
 - Ponga los macarrones con queso en una fuente apta para microondas y espolvoree queso parmesano rallado. Coloque el recipiente para gratinar en el centro del plato giratorio **4**.
 - Pulse  **14** una vez para la parrilla.
 - Pulse  **16**.
 - Gire el botón giratorio **17** para establecer un tiempo de 10 minutos.
 - Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el proceso de cocción.
 - Deje en la parrilla hasta que la capa crujiente esté dorada y empiece a burbujear.
6. Servir y disfrutar.

● **Limpieza y cuidado**

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

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

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

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de daños!

- No utilice ningún spray de limpieza u otros productos de limpieza agresivos, ya que pueden provocar manchas, rayas u opacidades en la superficie.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.

ⓘ NOTA:

- Limpie el producto después de que se haya enfriado. Los restos de alimentos secos no se eliminan con facilidad.
- Carcasa: Limpie la carcasa del producto con un paño húmedo.

□ Cavidad de cocción:

Antes de la limpieza: Recomendamos ejecutar el programa de limpieza (véase “Programa de limpieza de la cavidad de cocción”).

Mantenga siempre limpia la cavidad de cocción **1**. Si las salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se adhieren a las paredes del producto, límpielos con un paño húmedo.

En caso necesario, aplique un detergente suave en el paño. A continuación, vuelva a limpiar con un paño humedecido con agua para eliminar todos los restos de detergente. Antes de volver a usar el producto: Deje que la cavidad de cocción se seque por completo.

- Plato giratorio y parrilla: Limpie el plato giratorio **4** y la parrilla **5** regularmente con agua tibia y jabón. El plato giratorio y la parrilla son aptos para el lavavajillas.
- Salpicaduras y suciedades: Utilice regularmente un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y suciedades de los componentes siguientes:
 - Marco de puerta **7** (ambos lados)
 - Bloqueo **8**
 - Ventanilla (ambos lados)
 - Junta de la puerta **6** y componentes adyacentes
- Agua condensada: Si se acumula agua condensada en la puerta o en la parte exterior de esta, límpiela con un paño suave. Esto puede aparecer si se pone en funcionamiento el producto en condiciones de humedad extrema.
- Olores: Elimine regularmente los olores. Coloque en la cavidad de cocción **1** una fuente profunda para microondas llena de un vaso de agua, más el zumo y la cáscara de un limón. Caliente la mezcla durante 5 minutos. Limpie la cavidad de cocción a fondo y séquela bien con un paño suave.


● Programa de limpieza para la cavidad de cocción

i **NOTA:** El programa de limpieza permite ablandar las salpicaduras de alimentos o los líquidos derramados mediante la evaporación de agua jabonosa. De este modo, podrá eliminar más fácilmente dichas impurezas.

1. Vierta agua y unas gotas de detergente en una taza apta para microondas.
2. Coloque una cuchara no metálica en la taza para evitar que hierva repentinamente.

3. Coloque la taza en el centro del plato giratorio **4**. Cierre la puerta **6**.
4. Mantenga pulsado **800/8** **11** hasta que se ilumine **27** y el indicador de valores **33** muestre "5:00".
5. Pulse **start/+30 sec** **19** para iniciar el programa de limpieza.
6. Cuando finalice el programa: Suenan 3 pitidos. **27** se apaga.
7. Limpie la cavidad de cocción **1** (véase "Limpieza y cuidado").

● Subsanación de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El producto empieza con la cocción.	La puerta 6 no está cerrada correctamente.	Cierre la puerta 6 .
El plato giratorio 4 hace un ruido fuerte cuando gira.	El plato giratorio 4 no está colocado correctamente en el anillo girador y el bloqueo.	Coloque el plato giratorio 4 correctamente en la cavidad de cocción 1 .
	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 luz del interior del producto no funciona.	La bombilla está defectuosa.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
El ventilador no se detiene pulsando el botón stop/  15 o abriendo la puerta 6 .	El proceso de cocción ha finalizado. El producto cambia al modo de refrigeración requerido.	Espere hasta que el ventilador pare de girar. El ventilador gira durante 3 minutos.

● 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, 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 520265_2507) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, 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**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es



Indicações de segurança e símbolos utilizados	Página 170
Introdução	Página 170
Utilização adequada	Página 171
Conteúdo da embalagem	Página 171
Descrição das peças	Página 171
Dados técnicos	Página 172
Indicações de segurança	Página 172
Princípios básicos durante o processo de cozedura no micro-ondas	Página 177
Utilizar loiça adequada	Página 177
Antes da primeira utilização	Página 178
Colocar o produto	Página 178
Instalação	Página 178
Utilização	Página 179
Modo de standby	Página 179
Configurar o relógio	Página 179
Cozer rápido no micro-ondas	Página 180
Modo de micro-ondas	Página 180
Modo de micro-ondas – exemplos de aplicação	Página 180
Modo de grelha	Página 180
Modo de combinação	Página 181
Descongelação	Página 181
Temporizador de cozinha	Página 182
Função atrasada de cozer	Página 182
Sistema de segurança para crianças	Página 182
Função de memória	Página 182
Modo de cozer automático	Página 183
Tabela de cozinhados	Página 185
Aquecer alimentos congelados	Página 185

Receitas	Página 185
Queque de chocolate	Página 185
Pipocas de caramelo	Página 186
Batatas para o pequeno-almoço	Página 186
Rolo de carne	Página 187
Salmão	Página 187
Frango grelhado	Página 188
Grelhar um bife	Página 188
Gratinado de batata	Página 189
Piza de salame	Página 189
Macarrão com queijo	Página 190
Limpeza e manutenção	Página 191
Programa de limpeza para o espaço previsto para a cozedura	Página 192
Resolução de problemas	Página 192
Eliminação	Página 192
Garantia	Página 193
Procedimento no caso de ativação da garantia	Página 193
Assistência Técnica	Página 193

Indicações de segurança e símbolos utilizados

No manual de instruções, no guia de início rápido e na embalagem são utilizadas as seguintes indicações de segurança:

 <p>PERIGO! Este símbolo com a palavra “Perigo” indica uma situação perigosa de alto risco, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.</p>	 Corrente alternada/tensão alternada
	 Hertz (frequência elétrica)
	 Watt
 <p>AVISO! Este símbolo com a palavra “Aviso” indica uma situação perigosa de médio risco, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.</p>	 Símbolo para terra de proteção
	 Utilize o produto apenas em espaços interiores e secos.
 <p>CUIDADO! Este símbolo com a palavra “Cuidado” indica uma situação perigosa de baixo risco, se não for evitada, resultará em ferimentos ligeiros ou moderados.</p>	 Perigo - risco de choque elétrico!
	 Atenção, superfície quente!
 <p>ATENÇÃO! Este símbolo com a palavra de sinal “Atenção” indica que existe o perigo de um possível dano material.</p>	 Alimentos seguros Este produto não prejudica o sabor ou o cheiro dos alimentos.
 <p>NOTA: Este símbolo com a palavra “Nota” fornece mais informações úteis.</p>	 A máquina de lavar loiça (apenas prato giratório 4 e estrutura para grelhar 5)
 O sinal CE confirma a conformidade do produto com as respetivas diretivas da UE.	 Digitalize para receber as instruções online.
 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 respetivos 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) 520265_2507.

● 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.
- O fabricante não se responsabiliza pelos danos que resultam de uma utilização indevida.






● Conteúdo da embalagem

Ao abrir o produto, verifique a integridade do conteúdo e a existência de eventuais danos de todas as peças. Antes da utilização elimine todos os materiais de embalagem.








- 1 Micro-ondas
- 1 Prato giratório
- 1 Suporte
- 1 Anel giratório
- 1 Estrutura para grelhar
- 1 Autocolante com guia de programação
- 1 Guia de início rápido
- 1 Manual de instruções

● Descrição das peças

(Imag. A)

- 1 Espaço previsto para a cozedura
- 2 Guia de programação
- 3 Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 4 Prato giratório com suporte e anel giratório
- 5 Estrutura para grelhar
- 6 Unidade da porta (vedação da porta)
- 7 Aro da porta
- 8 Bloqueio
- 9 Visor
- 10 Botões de nível de potência do micro-ondas
- 11 Botão **800/0*** (potência do micro-ondas/ programa de limpeza)
- 12 Botão  (modo de cozer/descongelar automático)
- 13 Botão  (memória/favoritos)
- 14 Botão  (grelhar/combinção)
- 15 Botão **stop**  (parar/eliminar/sistema de segurança para crianças)
- 16 Botão  (temporizador/relógio)
- 17 Botão giratório (tempo/peso/programa)
- 18 Abre-portas
- 19 Botão **start/+30 sec** (início/início rápido)
- 20 Botão **kg** (peso)

(Imag. B)

- 21 **AUTO** (cozinhar automaticamente)
- 22 **C-1** (combinção 1)
- 23 **C-2** (combinção 2)
- 24  (grelhar)
- 25  (temporizador)
- 26  (sistema de segurança para crianças)
- 27  (programa de limpeza)
- 28 **g** (grama)
- 29  (adiar cozedura)
- 30  (descongelar)
- 31 Indicação com barras (potência do micro-ondas)
- 32  (micro-ondas)
- 33 Indicação de valores

● Dados técnicos

Tensão nominal:	220-240 V~, 50 Hz
Consumo de energia:	1200 W
Consumo de energia em modo de standby:	0,4 W
Classe de proteção:	I
Potência de saída:	800 W
Potência de entrada (grelhar):	1000 W
Frequência do micro-ondas:	2450 MHz
Volume do espaço previsto para a cozedura:	aprox. 20 litros

- Este produto cumpre com os requisitos dos padrões europeus EN 55011.
- De acordo com esse padrão o produto é considerado um aparelho do 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 DE UTILIZAR O PRODUTO, FAMILIARIZE-SE COM AS INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO! SE ESTE APARELHO FOR DADO A TERCEIROS, 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 subseqüentes! Em caso de danos pessoais ou materiais causados por uma utilização indevida ou incumprimento das indicações de segurança não assumimos qualquer responsabilidade!

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LER 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.

Mantenha o produto e o respetivo cabo de ligação fora do alcance das crianças inferiores a 8 anos.

⚠ AVISO! Ao utilizar o produto no modo combinado, recomenda-se que as crianças apenas utilizem o produto sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

⚠ AVISO! Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas, não deve utilizar o produto até ser reparado por um técnico qualificado.

⚠ AVISO! Para cada pessoa que não tenha conhecimentos técnicos é perigoso realizar os trabalhos de serviço e reparação porque é preciso remover uma cobertura que protege contra os raios das micro-ondas.

⚠ AVISO! Os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque esses podem explodir com facilidade.

- Se o cabo de ligação à rede 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 e utilizações semelhantes, como p. ex.:
 - Áreas da cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros lugares de trabalho;
 - Em propriedades agrícolas;
 - Para clientes de hotéis, motéis e outro tipo de residência;
 - Pensões de pequeno-almoço e outras áreas semelhantes.
- Deve manter um espaço mínimo de 20 cm por cima da parte superior do produto.
- Só pode utilizar loiça que seja apta para a utilização no micro-ondas.
- Nunca utilize a estrutura para grelhar **5** ou outros objetos de metal em modo de micro-ondas ou combinações. 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!

- Se os alimentos vão ser aquecidos em recipientes de plástico ou papel deve vigiar bem o produto porque existe o perigo do recipiente acender-se.
- Este produto foi concebido para aquecer alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupa, bem como aquecer almofadas quentes, pantufas, esponjas, panos húmidos ou semelhante significa um risco de ferimentos, inflamações ou incêndios.
- Se sair fumo deve desligar o produto ou separa-lo da eletricidade e manter a porta fechada para apagar as chamas.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar uma ferverura ígneo e atrasada, por isso, deve manejar cuidadosamente na utilização do recipiente.
- O conteúdo de biberões e frasquinhos com alimentos para bebés devem ser mexidos ou agitados e a temperatura deve ser controlada antes da utilização a fim de evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e ovos bem cozidos não devem ser

aquecidos no micro-ondas porque podem explodir mesmo após o aquecimento no micro-ondas.

- O produto deve ser limpo regularmente e os restos dos alimentos devem ser eliminados.
- Quando a limpeza do produto não é feita minuciosamente pode causar danos na 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 é adequado para a livre utilização. O produto não deve ser colocado dentro de um armário ou semelhante.

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.

⚠ PERIGO! Risco de queimaduras! O produto aquece durante a utilização. Não toque no 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! Nunca 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.
- Protege 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.

Colocar o produto

⚠️ ATENÇÃO! Não coloque o produto por cima do fogão ou outro tipo de fonte que emite calor. A instalação do produto

num sítio acima mencionado pode causar danos no produto.


Utilização

⚠️ PERIGO! Risco de incêndio! Remove todos os fechos em metal da embalagem dos alimentos a serem aquecidos.

- Não mova o produto se estiver em funcionamento.
- Nunca utilize o produto se esse estiver 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 produto não destina-se para ser utilizado como um temporizador externo ou como um sistema de controlo independente.

Limpeza e manutenção

⚠️ AVISO! Risco de ferimentos! Desligue o produto da corrente elétrica, antes da limpeza ou quando não está a ser utilizado.

- Não puxe a ficha de alimentação no cabo de ligação para tira-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.
-  Não remova a cobertura cinzenta clara de mica que protege os tubos do campo magnético no espaço previsto para a cozedura.
- Se as luzes precisam de ser substituídas no interior do produto, esse trabalho deve ser realizado por uma pessoa qualificada.
- Limpe regularmente os seguintes componentes com um pano húmido:
 - Aro da porta 7 (ambos os lados)
 - Bloqueio 8
 - Janela (ambos os lados)
 - Vedação da porta 6 e componentes adjacentes
- Limpe o produto e os respetivos acessórios como descrito no capítulo “Limpeza e manutenção”.

INTERFERÊNCIAS COM OUTROS APARELHOS

O funcionamento do produto pode provocar interferências no rádio, televisão ou em aparelhos semelhantes.

Se esses tipos de interferências ocorrem podem ser reduzidas e corrigidas mediante das seguintes medidas de solução:

- Limpeza da porta e da vedação da porta do produto.
- Novo posicionamento da antena do rádio ou da televisão. Manter o produto e o recetor em espaços separados.
- Afastar o produto mais do recetor.
- Ligar o produto a outra tomada. O produto e o recetor devem ser ligados a diferentes circuitos elétricos.

MEDIDAS DE PRECAUÇÃO PARA EVITAR O CONTACTO EXCESSIVO COM OS RAIOS DE MICRO-ONDAS

- Não tente de utilizar o produto quando a porta estiver aberta. Isso pode levar a um contacto com uma dose potencialmente prejudicial de raios de micro-ondas. Também é importante de não romper com o bloqueio de segurança ou manipula-lo.

- Não prenda nada entre a porta. Verifique que não haja vestígios de alimentos ou de detergentes nas superfícies de 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 aumente se for necessário. Os alimentos que são cozinhados demasiado tempo podem começar a emitir fumo ou incendiar.
- **Alimentos:** Distribua os pedaços de alimentos de forma regular no produto. Corte os alimentos em pedaços uniformes. Coloque as partes mais grossas perto da margem.
- **Tapar os alimentos:** Tape os alimentos durante o processo de cozedura com uma tampa adequada para o micro-ondas. A tampa evita os salpicos e garante que a comida fica cozida de forma regular.
- **Virar os alimentos:** Vire os alimentos uma vez durante o processo de cozedura para que os pratos como o frango ou hambúrgueres fiquem cozidos mais rápidos. Os alimentos de tamanho grande, como p. ex., os assados, devem ser virados pelo menos uma vez.

Após atingir a metade do tempo de cozedura coloque os alimentos numa ordem nova, como p. ex. almôndegas. Vire as almondegas e move-as do meio do prato para a margem.

- **Alimentos com pele/casca:** Pique na casca das batatas, salsichas e alimentos semelhantes antes de cozinhá-los. Caso contrário podem explodir.
- **Os alimentos com a pele/casca grossa:** Espete nas abóboras inteiras, maçãs, castanhas e alimentos semelhantes antes da cozedura.

- **Gordura ou 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 pode surgir um borbulhar atrasado quando a bebida está a ferver. Por isso tenha cuidado quando está a manejar com o recipiente. Para evitar uma ebulição súbita: Se possível coloque uma vareta de vidro adequada no líquido enquanto esse está a aquecer. Deixe o líquido após o aquecimento durante aproximadamente 20 segundos no espaço previsto para a cozedura **1** a fim de evitar uma fervedura imprevista.
- **Pipocas:** Utilize pipocas adequadas para o micro-ondas.

● Utilizar loiça adequada

⚠ AVISO! Risco de incêndio! Nunca utilize a estrutura para grelhar **5** ou outros objetos de metal em modo de micro-ondas ou combinações. 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!

- O material ideal para a utilização no micro-ondas é permeável às micro-ondas para a energia entrar no recipiente para aquecer os alimentos. As micro-ondas não têm a capacidade de passar por metal. Por isso não deve utilizar recipientes e loiça de metal.
- Se utilizar o produto para aquecer, não utilize produtos de papel reciclado. Estes podem conter fragmentos pequenos de metal que, por sua vez, podem causar faíscas e/ou incêndio.
- Recomendamos de utilizar loiça redonda/oval em vez de quadrado e comprido porque os alimentos têm a tendência de transbordar nos cantos. A seguinte lista contém notas gerais que pode ajudar na seleção da loiça correta.

Utensílios	Micro-ondas	Grelha	Combinação
Vidro resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Vidro não resistente ao calor	Não	Não	Não
Cerâmica resistente ao calor	Sim	Sim	Sim
Utensílios de plástico (adequado para micro-ondas)	Sim	Não	Não
Papel de cozinha	Sim	Não	Não
Tablet de metal/tabuleiro de metal, estrutura para grelhar 5	Não	Sim	Não
Recipiente para papel de alumínio e película	Não	Sim	Não

● Antes da primeira utilização

⚠ AVISO! Risco de incêndio! Nunca utilize o produto se esse estiver vazio.

❗ NOTAS:

- Ao utilizar o produto pela primeira vez pode surgir um ligeiro cheiro. Certifique-se de que haja ventilação suficiente no espaço.
 - Abrir a porta **6**: Pressione o abre-portas **18**.
 - Ao abrir a porta **6**, encontra um autocolante com o guia de programação **2** na estrutura. Se não existir um autocolante neste local, encontrará o autocolante no espaço previsto para a cozedura **1**. Selecione o autocolante do seu idioma desejado e coloque-o no local para o guia de programação. Nos autocolantes são descritos os símbolos dos modos de cozer e descongelar automáticos.
1. Retire o material de embalagem (incluindo os sacos de plástico, todas as fitas adesivas e as placas de proteção no espaço previsto para a cozedura **1**). Verifique a integridade do conteúdo.
 2. Limpe o produto e os respetivos acessórios (ver “Limpeza e manutenção”).
 3. Limpe a superfície com um pano seco para eliminar a água ou o pó.

● 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 risco de incêndio!

- Coloque o produto em cima de uma superfície lisa com espaço suficiente para a ventilação:
 - Mantenha um espaço livre de pelo menos 10 cm entre as paredes (inclusive parede lateral e traseira) e o produto. Deve ser possível abrir completamente a porta.
 - Deve manter um espaço mínimo de 20 cm por cima da parte superior do produto.

● Instalação

1. Coloque o suporte **4** no motor do prato giratório (dentro do espaço previsto para a cozedura **1**).
2. Coloque o anel giratório **4** na superfície de correr (dentro do espaço previsto para a 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.

● Utilização

① NOTAS:

- Após a conclusão do processo de cozer, a indicação de valores **33** indica "End" (fim). São emitidos 3 sinais sonoros. Caso não realize uma ação, são emitidos mais 3 sinais sonoros após 2 minutos, para que não se esqueça de o fazer.
 - No modo de cozer rápido, micro-ondas, grelha e combinação pode aumentar o tempo de cozer em incrementos de 30 segundos ao premir **start/+30 sec 19**.
 - Se premir um botão inválido durante o funcionamento, são emitidos dois sinais sonoros.
- Após a seleção do programa de cozedura:
- Prima **16** ou espere 3 segundos até a indicação de valores indicar **33** "00:00".
 - Rode o botão giratório **17** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário para definir um tempo de cozedura entre 10 segundos e 95 minutos (o tempo de cozedura máximo para todos os programas manuais corresponde a 95 minutos).

Período de tempo	Intervalos
<5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
>30 minutos	5 minutos

- Se premir **stop/15** uma vez durante o processo de cozedura, o programa é interrompido. Prima **start/+30 sec 19** para que o programa continue. Se premir **stop/15** duas vezes, o programa é anulado.
- O produto dispõe de um modo de baixo consumo. No modo de standby ou após a conclusão do processo de cozedura, a luz de fundo do visor **9** é reduzida, caso não prima um botão nem rode o botão giratório **17** durante 5 segundos. Prima um botão qualquer ou rode o botão giratório para aumentar a luz do visor.

- Após o fim de um programa de cozedura com um tempo de cozedura >2 minutos, a ventoinha funciona por 3 minutos para arrefecer o espaço previsto para a cozedura **1**. A indicação de valores **33** indica "End" (fim). Durante a fase de arrefecimento, não é possível parar a ventoinha ao abrir a porta **6** ou ao premir **stop/15**. Aguarde até que a ventoinha pare antes de continuar a utilizar o produto. Isto aumenta a vida útil do produto.



● Modo de standby

- Quando o produto é ligado pela primeira vez à alimentação elétrica é emitido um sinal. A luz de fundo do visor **9** é reduzida, caso não prima um botão nem rode o botão giratório **17** durante 5 segundos. O produto está em modo de standby. A indicação de valores **33** indica "1:01". **25** está aceso.
- Após ajustar o relógio (ver "Configurar o relógio"), o indicador de valores **33** indica a hora atual no modo de standby.
- Caso não prima um botão no modo de seleção de programas durante 60 segundos, o indicador de valores **33** volta a indicar a hora atual. Após mais 5 segundos sem qualquer ação, o produto passa para o modo de standby.


● Configurar o relógio

① **NOTA:** O relógio precisa de ser configurado novamente quando o produto é desligado da alimentação elétrica.

1. No modo de standby, mantenha **16** premido durante 3 segundos. É selecionado o formato de 12 horas. A indicação de valores **33** indica "Hr12".
2. Rode o botão giratório **17** para selecionar o formato de 12 ou 24 horas.
Hr12: Formato de 12 horas
Hr24: Formato de 24 horas
3. Prima **16** para confirmar.
4. Rode o botão giratório **17** para regular as horas.

5. Prima  **16** para confirmar.
6. Rode o botão giratório **17** para regular os minutos.
7. Prima  **16** para confirmar.

● Cozer rápido no micro-ondas

- No modo de standby, prima **start** / **+30 sec** **19** uma vez. A indicação de valores **33** indica "0:30".  **32** e as 3 secções da indicação com barras **31** estão acesos.

O processo de cozer é iniciado automaticamente com a capacidade completa.

Cada premir no botão aumenta o tempo de cozer por 30 segundos. O tempo máximo de cozer é de 95 minutos.


● Modo de micro-ondas




Acessórios utilizados:


Prato giratório com anel giratório e suporte **4**

⚠ AVISO! Risco de incêndio! Nunca utilize a estrutura para grelhar **5** ou outros objetos de metal em modo de micro-ondas. 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!

ⓘ NOTA: Durante o processo de cozedura, pode verificar o nível de potência ao premir os botões de nível de potência do micro-ondas **10**.

1. No modo de standby, prima o respetivo botão de nível de potência do micro-ondas **10** para selecionar a potência do micro-ondas. A indicação de valores **33** indica a potência de micro-ondas selecionada.  **32** e as respetivas secções da indicação com barras **31** estão acesos.

Indicação com barras	Potência de micro-ondas
	160 W, 320 W (baixa)
	480 W, 640 W (média)
	800 W (alta)

2. Prima  **16** ou espere 3 segundos até a indicação de valores indicar **33** "00:00".
3. Rode o botão giratório **17** para regular o tempo de cozedura. O tempo máx de cozer é de 95 minutos.
4. Prima **start** / **+30 sec** **19** para iniciar o processo de cozedura.

● Modo de micro-ondas – exemplos de aplicação

Potência de micro-ondas	Utilização
160 W	Descongelar gelado, derreter manteiga
320 W	Descongelar/aquecer alimentos
480 W	Aquecer alimentos (p. ex. guisado)
640 W	Cozer legumes/peixe
800 W	Aquecer alimentos congelados, aquecer líquidos rapidamente




● Modo de grelha

Acessórios utilizados:

Estrutura para grelhar **5**

ⓘ NOTAS:

- O modo de grelhar é adequado em especial para fatias fininhas de carne, bifes, costeletas, kebab, salsichas e partes da galinha. O modo de grelha também é adequado para sanduíches quentes e comidas gratinadas.
- Não retire os 3 pés de silicone da estrutura para grelhar **5**. Os pés de silicone mantêm a estrutura para grelha em posição sem escorregar.


1. No modo de standby, prima  **14** 1x.  **24** está aceso. A indicação de valores **33** indica "Gr".
2. Prima  **16** ou espere 3 segundos até a indicação de valores indicar **33** "00:00".
3. Rode o botão giratório **17** para regular o tempo de cozedura. O tempo máx de cozer é de 95 minutos.
4. Prima **start/+30 sec** **19** para iniciar o processo de cozedura.

● Modo de combinação

Acessórios utilizados:

Prato giratório com anel giratório e suporte **4**

⚠ AVISO! Risco de incêndio! Nunca utilize a estrutura para grelhar **5** ou outros objetos de metal em modo de combinação. 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!


1. No modo de standby, prima  **14** 2x para a combinação 1 ou 3x para a combinação 2.

Modo	Micro-ondas	Grelha
Combinação 1 (C-1)	30 %	70 %
Combinação 2 (C-2)	55 %	45 %

Combinação 1:

- Adequado para: Bife, frango, piza
- A indicação de valores **33** alterna entre "C-1" e "30:70" (30 % micro-ondas, 70 % grelha).
- **C-1** **22** está aceso.

Combinação 2:



- Adequado para: Peixe, gratinados
 - A indicação de valores **33** alterna entre "C-2" e "55:45" (55 % micro-ondas, 45 % grelha).
 - **C-2** **23** está aceso.
2. Prima  **16** ou espere 3 segundos até a indicação de valores indicar **33** "00:00".

3. Rode o botão giratório **17** para regular o tempo de cozedura. O tempo máx de cozer é de 95 minutos.
4. Prima **start/+30 sec** **19** para iniciar o processo de cozedura.

● Descongela


ⓘ NOTA: O produto oferece 4 modos de descongelação.



Código	Utilização
A-01	Descongela carne picada
A-02	Descongela peças de carne
A-03	Descongela peças de frango
A-04	Descongela pão

1. Prima no modo de standby  **12**. A indicação de valores **33** indica "A-01". **AUTO** **21** e  **30** estão acesas.
2. Rode o botão giratório **17** para selecionar o programa de descongelação desejado (A-01 a A-04).
3. Prima **kg** **20** ou espere durante 3 segundos. A indicação de valores **33** indica o peso mínimo em gramas (g).
4. Rode o botão giratório **17** para regular o peso dos alimentos congelados.
5. Prima **start/+30 sec** **19** para iniciar o processo.
Durante a descongelação, a indicação de valores **33** indica "turn" (virar) e são emitidos 2 sinais sonoros. Isso serve para lembrar de virar os alimentos. No caso de não virar o alimento o processo continua a correr até o tempo estiver concluído.
6. Abra a porta **6** ao premir o abre-portas **18**. O tempo no visor **9** é parado.
7. Vire o alimento. Utilize sempre luvas de proteção ou pegas porque os alimentos são quentes.
8. Feche a porta **6**.
9. Prima **start/+30 sec** **19** para continuar com o processo.

● Temporizador de cozinha



❗ 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.
- O temporizador pode ser cancelado em qualquer altura durante a contagem decrescente, ao premir **stop**/ **15**.



1. Prima no modo de standby uma vez  **16**. A indicação de valores **33** indica "00:00".
2. Rode o botão giratório **17** para regular o tempo.
3. Prima **start/+30 sec** **19** para confirmar. O tempo começa a contar. Após 3 segundos, a indicação de valores **33** indica novamente a hora atual. Mostrar o tempo restante: Prima  **16** uma vez.
4. Quando a contagem decrescente estiver concluída, são emitidos 3 sinais sonoros.

● Função atrasada de cozer

❗ NOTAS:





- O processo de cozer começa automaticamente após a conclusão da contagem decrescente.
- Durante o atraso do tempo, pode cancelar o programa ao premir **stop**/ **15**.
- As seguintes funções não estão disponíveis na função de contagem decrescente: Cozinhar rápido e descongelar.
- Pode consultar a hora atual ao premir  **16**. Após 3 segundos, a indicação de valores **33** volta a indicar o tempo configurado.

1. Primeiro selecione um programa de cozedura e um tempo de cozedura no modo de standby.
2. Mantenha premido  **16** por 3 segundos. A indicação de valores **33** indica "00:00".  **29** está aceso.
3. Rode o botão giratório **17** para configurar a hora de início desejada.
4. Prima  **16** para confirmar.

5. Rode o botão giratório **17** para configurar os minutos do tempo de início desejado.
6. Prima  **16** para confirmar e iniciar a função atrasada de cozer. O símbolo para o programa de cozedura, a indicação do tempo e  **29** estão acesos.

● Sistema de segurança para crianças



❗ NOTAS:

- Utilize esta função para evitar que as crianças coloquem o produto em funcionamento sem vigilância.
- Só pode ativar esta função, se o produto estiver em modo de standby.
- Ativar:** No modo de standby, mantenha **stop**/ **15** premido até que seja emitido um sinal sonoro. A indicação de valores **33** indica "SAFE" (seguro).  **26** está aceso.
- Desativar:** Mantenha **stop**/ **15** premido até que seja emitido um sinal sonoro. "SAFE" (seguro) desaparece da indicação de valores **33**.  **26** apaga-se. É emitido outro sinal.


● Função de memória

- ❗ **NOTA:** Utilize a função de memória para guardar as configurações para o seu prato favorito. Assim, pode aceder a essas configurações ao premir um só botão.

Guardar configurações/substituir configurações guardadas

1. Prima  **13**. Caso nunca tenha guardado configurações, a indicação de valores **33** indica "00:00". Caso contrário, o visor **9** indica as configurações guardadas.
2. Efetue as respetivas configurações (ver passos 1-3 em "Modo de micro-ondas", "Modo de grelha" ou "Modo de combinação").
3. Prima  **13** para guardar as configurações ou substituir as configurações guardadas.


Cozer com a função de memória

1. Prima  **13**. O visor **9** indica as configurações guardadas.

2. Prima **start/+30 sec** [19] para iniciar o processo de cozedura.

● Modo de cozer automático

i NOTAS:

- O resultado do processo de cozer automático depende de fatores como a forma e tamanho do alimento, do grau de cozimento desejado de determinados alimentos e como posicione o alimento. Se o resultado não é satisfatório adapte o tempo de cozer.
 - Os modos A-01 a A-04 são descritos no capítulo “Descongelar”.
1. Prima no modo de standby  [12].
AUTO [21] está aceso.
 2. Rode o botão giratório [17] para selecionar o programa desejado (A-05 a A-14, ver tabela a seguir).
 3. Prima **kg** [20] ou espere durante 3 segundos. A indicação de valores [33] indica o peso mínimo em gramas (g) ou a quantidade mínima de porções (dependendo do programa selecionado).
 4. Rode o botão giratório [17] para configurar o peso dos alimentos ou a quantidade de porções.
 5. Prima **start/+30 sec** [19] para iniciar o processo.

A-05 (massa)

1. Utilize um recipiente apto para o micro-ondas.
2. Adicione a quantidade desejada de massa. O que conta é o peso líquido da massa sem água.
3. Enche o recipiente com a quantidade adequada de água.
4. Selecione o respetivo peso líquido da massa e inicie o processo.
5. Assim que o processo estiver concluído deixe a massa repousar durante 2-3 minutos e despeje a água.

A-06 (peixe)

1. Utilize um prato apto para o micro-ondas. Distribua o peixe de forma regular.

2. Tempere o peixe ao seu gosto (p. ex., com manteiga ou gordura).
3. Selecione o respetivo peso e inicie o processo.

A-07 (arroz)

1. Utilize um recipiente apto para o micro-ondas.
2. Enche o recipiente com água. A relação é de 2 ml de água para 1 g de arroz. Pode adaptar a relação ao seu gosto.
3. Deixe o arroz ficar de molho em água durante 3 minutos.
4. Selecione o respetivo peso e inicie o processo.

A-08 (frango)

1. Utilize um prato apto para o micro-ondas.
2. Tempere o frango ao seu gosto.
3. Selecione o respetivo peso e inicie o processo.
4. Após o decurso de $\frac{2}{3}$ do tempo, a indicação de valores [33] indica “turn” (virar) e são emitidos 2 sinais sonoros.
5. Vire o frango.
6. Prima **start/+30 sec** [19] para continuar com o processo.

A-09 (aquecer)

1. Utilize um prato apto para o micro-ondas.
2. Selecione o respetivo peso e inicie o processo.



A-10 (batatas)

i **NOTA:** Recomendamos de utilizar batatas com casca de tamanho iguais.

1. Utilize um prato apto para o micro-ondas. Distribua as batatas de forma regular.
2. Pique várias vezes na casca da batata.
3. Selecione o respetivo peso e inicie o processo.

A-11 (carne/assado)



1. Utilize um prato apto para o micro-ondas.
2. Tempere a carne/o assado ao seu gosto.
3. Selecione o respetivo peso e inicie o processo.

- Após o decurso de $\frac{2}{3}$ do tempo, a indicação de valores  indica "turn" (virar) e são emitidos 2 sinais sonoros.
- Vire a carne/o assado.
- Prima **start/+30 sec**  para continuar com o processo.

A-12 (pipocas)

- Coloque 100 g de pipocas numa tigela apta para o micro-ondas.
- Inicie o processo.

A-13 (bebidas)

 **NOTA:** Coloque uma vareta de vidro na bebida e deixe o recipiente durante 20-30 segundos no espaço previsto para a cozedura  para evitar um cozimento súbito.

- Utilize um recipiente apto para o micro-ondas (p. ex., caneca ou copo).
- Selecione a quantidade respetiva de porções e inicie o processo.

A-14 (vegetais)

- Utilize um recipiente apto para o micro-ondas.
- Selecione o respetivo peso e inicie o processo.

Código	Alimentos/ função	Área do peso	Área do tempo	Indicação micro-ondas/ função de grelhar
A-05	Massa	100 g, 200 g, 300 g	20-30 min	  (micro-ondas)
A-06	Peixe	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-8:20 min	  (micro-ondas)
A-07	Arroz	150 g, 300 g, 450 g, 600 g	18-33 min	  (micro-ondas)
A-08	Frango	800 g, 1000 g, 1200 g, 1400 g	43-52 min	 C-2 (combinação 2)
A-09	Aquecer	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 800 g	1:30-4:30 min	  (micro-ondas)
A-10	Batatas	230 g, 460 g	5-8 min	  (micro-ondas)
A-11	Carne/ Assado	100 g, 200 g, 300 g, 400 g, 500 g	9-21 min	 C-1 (combinação 1)
A-12	Pipocas	100 g	2:40 min	  (micro-ondas)
A-13	Bebidas	1-3 Porções	1:30-3:50 min	  (micro-ondas)
A-14	Legumes	200 g, 300 g, 400 g, 500 g, 600 g	3-7 min	  (micro-ondas)

● Tabela de cozinhados

Alimentos	Quantidade	Potência	Tempo	Informação
Filete de peixe	400 g	640 W	10-15 min	Adicione um pouco de água e o sumo de limão.
Legumes	250 g	640 W	5-10 min	Corte o legume em pedaços. Adicione alguma água. Mexa de vez em quando.
Batatas	500 g	800 W	8-10 min	Corte as batatas em pedaços. Adicione alguma água. Mexa de vez em quando.
Sobremesa (p. ex., pudim, cupcake)	100-300 g	640 W	1-5 min	Seguir as instruções da embalagem da sobremesa.
Arroz	100 g de arroz 250 ml de água	640 W	15 min	Passar o arroz por água antes de o cozinhar.
Creme de ovo	750 g	480 W	10-15 min	Verta o creme de ovos para um prato grande.
Biscoitos	400 g	640 W	8-10 min	Coloque os biscoitos num prato grande.
Rolo de carne	500 g	800 W	23-28 min	Coloque o rolo de carne temperado num prato. Cubra o prato com uma tampa.

● Aquecer alimentos congelados

Alimentos	Quantidade	Potência	Tempo
Sopa	400 ml	640 W	8-10 min
Guisado	500 g	480 W	10-13 min
Acompanhamentos (p. ex., massas)	500 g	800 W	8-10 min
Legumes	300 g	640 W	8-10 min

● Receitas

● Queque de chocolate

 7 min

 x 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 800 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 800 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 durante 2 minutos a 640 W. Mexa a mistura e cozinhe durante mais 2 minutos a 800 W até aparecerem 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.
5. Acrescente mais um terço do caramelo sobre as pipocas. Feche o saco e agite-o.
6. Acrescente o resto do caramelo sobre as pipocas e agite o saco uma última vez.
7. Coloque o saco ao centro do prato giratório [4]. Cozinhe as pipocas durante 1 minuto a 640 W. Use luvas de forno para retirar e sacudir o saco quente.
8. Deite as pipocas de caramelo quentes num recipiente. Deixe as pipocas de caramelo arrefecer completamente por cerca de 20 minutos. Separe as pipocas de caramelo em pedaços e saboreie-as!

● 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)
½	Cebola (cortado em fatias)
¼ cc	Sal
⅛ cc	Pimenta
¼ 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 800 W por 9 minutos ou até as batatas estarem cozinhadas.
4. Adicione o queijo e cozinhe a 480 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
½	Cebola (em cubos)
1	Ovo (batido)
100 g	Pão ralado
¼ cc	Pimenta
¼ 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 durante 18 a 23 minutos a 800 W.
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 o molho durante mais 5 minutos a 800 W.
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
½ 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 durante 6 minutos a 640 W.
Em alternativa, seleccione o código **A-06** (ver “Modo de cozer automático”).
5. Adicione um pouco de sumo de limão antes de servir o salmão.

● Frango grelhado

 2 h


 × 2-3

Tempo de cozedura:	2 h
--------------------	-----

Ingredientes

1 inteiro	Frango (800-1400 g)
60 ml	Azeite
30 ml	Sumo de limão
4	Dentes de alho (picados)
1 cs	Alecrim fresco (picado)
1 cs	Tomilho fresco (picado)
1 cc	Pimento
A gosto	Sal e pimenta

Preparação

1. Preparar o frango: Passe o frango por água fria e seque-o com toalhas de papel. Retire as miudezas.
2. Marinar o frango: Numa tigela pequena, misture o azeite, o sumo de limão, o alho, o alecrim, o tomilho, o colorau, o sal e a pimenta. Esfregue o frango inteiro com esta mistura, incluindo debaixo da pele e no interior. Deixe repousar e marinar no frigorífico durante, pelo menos, 1 hora, ou durante a noite, para obter um melhor resultado.
3. Grelhar o frango:
 - Coloque o frango num prato adequado para micro-ondas. Coloque o prato no centro do prato giratório [4].
 - Prima  [12].
 - Rode o botão giratório [17] para seleccionar o código **A-08** para o frango.
 - Prima **kg** [20].
 - Rode o botão giratório [17] para configurar o peso do frango.
 - Prima **start/+30 sec** [19] para iniciar o processo de cozedura.
4. Virar o frango: Depois de decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo e de ter ouvido 2 sinais sonoros, abra a porta [6] e vire o frango. Feche a porta

e prima **start/+30 sec** [19] para continuar com o processo de cozedura.

5. Deixe repousar e sirva: Retire o frango do produto e deixe-o repousar por 10 a 15 minutos antes de cortar. Isto permite que os sucos se redistribuam, tornando o frango mais tenro e saboroso.

● Grelhar um bife

 25 min



 × 1

Tempo de cozedura:	25 min
--------------------	--------

Ingredientes

1	Bife (costeleta, lombo ou o seu corte preferido)
15 ml	Azeite
A gosto	Sal e pimenta
Opcional	Alho em pó, cebola em pó ou o seu tempero para bifes preferido

Preparação

1. Se necessário, descongele o bife (ver “Descongelar”).
2. Preparar o bife: Seque o bife com toalhas de papel. Esfregue ambos os lados com azeite e, de seguida, tempere generosamente com sal, pimenta e outras especiarias da sua escolha.
3. Grelhar o bife:
 - Coloque o bife num prato adequado para micro-ondas. Coloque o prato no centro do prato giratório [4].
 - Prima  [14] 2× para a combinação 1.
 - Prima  [16].
 - Rode o botão giratório [17] para configurar uma duração de 20 minutos.
 - Prima **start/+30 sec** [19] para iniciar o processo de cozedura.
4. Virar o bife: Após 12 minutos de cozedura, abra a porta [6] e vire o bife. Feche a porta e prima **start/+30 sec** [19] para continuar com o processo de cozedura.
5. Verificar o estado de cozedura: Verifique a temperatura interna do bife com um termómetro de carne. Para um bife

- “mal passado”, o objetivo é atingir uma temperatura de 57 °C; para um bife “no ponto”, o objetivo é atingir 63 °C; e para um bife “bem passado”, o objetivo é atingir 71 °C. Se o grau de cozedura desejado ainda não tiver sido atingido, regule novamente o programa e grelhe a carne durante mais alguns minutos.
6. Deixe repousar e sirva: Deixe o bife repousar durante alguns minutos antes de o cortar. Assim, os sucos distribuem-se melhor e o bife fica mais saboroso.

● Gratinado de batata

 50 min







 x 2









Tempo de cozedura:	50 min
--------------------	--------

Ingredientes

2 grandes	Batatas (cortadas em fatias finas)
240 ml	Natas
240 ml	Leite
2 dentes	Alho (picado)
100 g	Queijo Gruyère ou Cheddar (ralado)
50 g	Queijo Parmesão (ralado)
15 g	Manteiga
A gosto	Sal e pimenta

Preparação

- Preparar o molho: Misture as natas, o leite e o alho num recipiente grande próprio para micro-ondas. Coloque-o no centro do prato giratório . Aquecer durante 3 minutos a 800 W.
- Preparar as batatas:
 - Adicione as rodelas de batata e misture bem.
 - Prima  .
 - Rode o botão giratório  para selecionar o código **A-10** para as batatas.
 - Prima **kg** .
 - Rode o botão giratório  para configurar um peso de 460 g.

- Prima **start/+30 sec**  para iniciar o processo de cozedura.
 - Após a cozedura: Verifique se as batatas estão macias. Tempere com sal e pimenta.
- Coloque o gratinado em camadas: Pincele uma caçarola própria para micro-ondas com manteiga. Coloque as batatas em camadas no prato, deitando um pouco do molho sobre cada camada. Espalhe o queijo Gruyère ou Cheddar entre as camadas. Polvilhe o parmesão uniformemente sobre a camada superior.
 - Levar o gratinado ao forno:
 - Coloque a caçarola ao centro do prato giratório .
 - Prima   3x para a combinação 2.
 - Prima  .
 - Rode o botão giratório  para configurar uma duração de 35 minutos.
 - Prima **start/+30 sec**  para iniciar o processo de cozedura.
 - Deixe repousar e sirva: Retire o gratinado do produto e deixe-o repousar durante alguns minutos antes de o servir. Isto permite que os sabores se combinem.

● Piza de salame

 25 min

 x 2-3

Tempo de cozedura:	25 min
--------------------	--------



Ingredientes

1	Massa de piza (comprada ou feita em casa)
120 ml	Molho para piza
120 g	Mozzarella (ralado)
60 g	Fatias de salame
30 g	Fatias de azeitonas pretas (opcional)
30 g	Cebolas vermelhas (cortadas em fatias, opcional)
1 cc	Orégãos (secos)
Opcional	Folhas de manjeriço fresco para decorar



Preparação

1. Preparar a massa: Estenda a massa de piza com a espessura desejada numa superfície ligeiramente enfarinhada.
2. Adicionar o molho: Espalhe o molho de piza uniformemente sobre a massa, deixando uma pequena margem livre.
3. Adicionar as coberturas: Polvilhe o molho com mozzarella ralada. Espalhe as fatias de salame uniformemente sobre o queijo. Adicione as azeitonas pretas e as cebolas vermelhas, se desejar. Polvilhe com orégãos secos.
4. Preparar a piza (recomendamos 2 programas em função do resultado desejado ou do tempo disponível):

Para uma piza crocante e dourada:

- Pouse a piza cuidadosamente na estrutura para grelhar **5**. Coloque a estrutura para grelhar no centro do prato giratório **4**.
- Prima  **14** 1× para grelhar.
- Prima  **16**.
- Rode o botão giratório **17** para configurar uma duração de 15 minutos.
- Prima **start/+30 sec** **19** para iniciar o processo de cozedura.

Para uma preparação rápida:

- Coloque a piza num prato adequado para micro-ondas. Coloque o prato no centro do prato giratório **4**.
 - Prima  **14** 2× para a combinação 1.
 - Prima  **16**.
 - Rode o botão giratório **17** para configurar uma duração de 10 minutos.
 - Prima **start/+30 sec** **19** para iniciar o processo de cozedura.
5. Decore e sirva: Retire a piza e deixe arrefecer durante alguns minutos. Decore com folhas de manjeriço fresco, se desejar. Corte em pedaços e sirva quente.

● Macarrão com queijo

 45 min


 × 1



Tempo de cozedura:	45 min
--------------------	--------

Ingredientes

300 g	(Cotovelos) macarrão
60 g	Manteiga
60 g	Farinha multiuso
480 ml	Leite
200 g	Cheddar (ralado)
½ cc	Sal
¼ cc	Pimenta preta
¼ cc	Paprica (opcional)
30 g	Parmesão (ralado, opcional)

Preparação

1. Cozer a massa:
 - Coloque o macarrão num grande recipiente adequado para micro-ondas com água com sal. Coloque-o no centro do prato giratório **4**.
 - Prima  **12**.
 - Rode o botão giratório **17** para seleccionar o código **A-05** para a massa.
 - Prima **kg** **20**.
 - Rode o botão giratório **17** para configurar um peso de 300 g.
 - Prima **start/+30 sec** **19** para iniciar o processo de cozedura.
 - Após a cozedura: Escorra e reserve a massa.
2. Preparar o molho de queijo: Derreta a manteiga numa panela média em lume médio. Junte a farinha e cozinhe em lume brando durante cerca de 1 minuto até formar uma pasta homogénea. Adicione gradualmente o leite, continuando a mexer até a mistura ficar homogénea e espessa.
3. Adicionar o queijo: Retire o tacho do lume e junte o queijo cheddar ralado até derreter e ficar homogéneo. Tempere com sal, pimenta e colorau em pó a gosto.
4. Misturar a massa e o molho: Adicione o macarrão cozinhado ao molho de queijo e mexa até que a massa fique uniformemente revestida.

5. Preparar a crosta dourada:
- Coloque o macarrão com queijo numa assadeira adequada para micro-ondas e polvilhe com queijo parmesão. Coloque a caçarola ao centro do prato giratório [4].
 - Prima  [14] 1x para grelhar.
 - Prima  [16].
 - Rode o botão giratório [17] para configurar uma duração de 10 minutos.
 - Prima **start/+30 sec** [19] para iniciar o processo de cozedura.
 - Grelhe até a crosta ficar dourada e a borbulhar.
6. Sirva e desfrute.

● **Limpeza e manutenção**

PERIGO! Risco de choque elétrico!

Antes da limpeza: Puxe sempre a ficha de alimentação da tomada.

PERIGO! Risco de queimaduras!

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.

ATENÇÃO! Perigo de danos!

- Não utilize spray de limpeza ou outros detergentes agressivos, porque podem formar manchas, riscos ou uma opacidade das superfícies.
- Não utilize detergentes abrasivos.

NOTAS:

- Limpe o produto após estar arrefecido. Os vestígios de alimentos que estão secos são difíceis de eliminar.
- Cobertura: Limpe a cobertura do produto utilizando um pano húmido.
- Espaço previsto para a cozedura: Antes da limpeza: Recomendamos que execute o programa de limpeza (ver "Programa de limpeza para o espaço previsto para a cozedura").

Mantenha o espaço previsto para a cozedura [1] sempre limpo. Se houver salpicos de alimentos ou líquidos derramados nas paredes do produto limpe com um pano húmido.

Se necessário utilize um detergente suave no pano. Limpe em seguida com um pano humedecido com água limpa para eliminar todos os vestígios de detergentes. Antes de utilizar o produto novamente: Deixe o espaço previsto para a cozedura secar completamente.

- Prato giratório e estrutura para grelhar: Limpe o prato giratório [4] e a estrutura para grelhar [5] regularmente com água morna com detergente. O prato giratório e a estrutura para grelhar são adequados para a máquina de lavar loiça.
- Salpicos e sujidade: Utilize regularmente um pano húmido para eliminar salpicos e sujidade dos seguintes componentes:
 - Aro da porta [7] (ambos os lados)
 - Bloqueio [8]
 - Janela (ambos os lados)
 - Vedação da porta [6] e componentes adjacentes
- Condensação: Se houver a formação de condensação na parte exterior da porta limpe com um pano macio. Isso pode acontecer quando o produto é utilizado sob condições extremamente húmidas.
- Cheiros: Elimine regularmente os cheiros. Coloque uma tigela profunda de micro-ondas no espaço previsto para a cozedura [1] cheio com uma chávena de água e com casca e sumo de um limão. Aqueça a mistura durante 5 minutos. Limpe bem o espaço previsto para a cozedura e seque-o com um pano macio e seco.


● Programa de limpeza para o espaço previsto para a cozedura

❶ **NOTA:** Com o programa de limpeza, pode amolecer salpicos de alimentos ou líquidos derramados através da evaporação de água com sabão. Deste modo, é mais fácil remover esta sujidade.

1. Coloque água e umas gotas de detergente numa caneca adequada para micro-ondas.
2. Coloque uma colher não metálica dentro da caneca para evitar a fervura.

3. Coloque a caneca no centro do prato giratório [4]. Feche a porta [6].
4. Mantenha **800/°** [11] premido até [27] acender e a indicação de valores [33] indicar "5:00".
5. Prima **start/+30 sec** [19] para iniciar o programa de limpeza.
6. Quando o programa é concluído: São emitidos 3 sinais sonoros. [27] apaga-se.
7. Limpe o espaço previsto para a cozedura [1] (ver "Limpeza e manutenção").

● Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O produto não começa com a 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 anel giratório e do suporte.	Coloque o prato giratório [4] corretamente no espaço previsto para a cozedura [1].
	O anel giratório [4] e/ou o fundo do espaço previsto para a cozedura [1] estão sujos.	Limpe o anel giratório [4] e o fundo do espaço previsto para a cozedura [1].
A luz no interior do produto não está a funcionar.	A luz está com defeito.	Consulte o serviço de cliente.
Não é possível parar a ventoinha ao premir stop /  [15] ou abrir a porta [6].	O processo de cozedura está concluído. O produto passa para o modo de arrefecimento obrigatório.	Aguardar até que a ventoinha pare de girar. A ventoinha gira durante 3 minutos.

● 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, 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 520265_2507) como comprovativo da mesma.

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

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

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

● **Assistência Técnica**

(PT)

Serviço Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: owim@lidl.pt



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG13955

Version: 12/2025

IAN 520265_2507

