

OWIM GmbH & Co. KG

Siftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG07733

Version: 09/2024

IAN 467221_2404





MICROWAVE SMW 700 D3

(GB) (IE) (NI)

MICROWAVE

Operation and safety notes

(FR) (BE)

FOUR À MICRO-ONDES

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

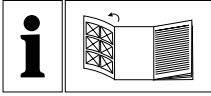
MAGNETRON

Bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

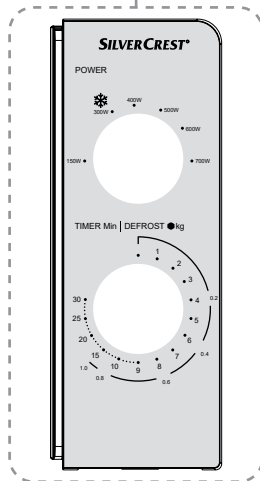
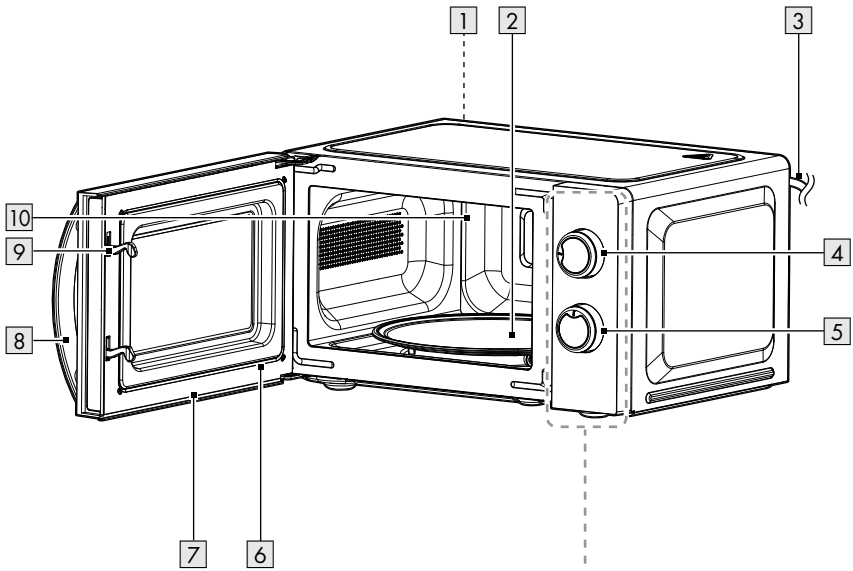
MIKROWELLE

Bedienungs- und Sicherheitshinweise



GB/IE/NL	Operation and safety notes	Page	5
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	21
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	39
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	56
















A



Warnings and symbols used	Page	6
Introduction	Page	7
Intended use	Page	7
Scope of delivery	Page	7
Description of parts	Page	7
Technical data	Page	7
Safety instructions	Page	8
Basic principles of microwave cookery	Page	12
Using suitable cookware	Page	12
Before first use	Page	13
Positioning the product	Page	13
Assembly	Page	13
Operation	Page	13
Cooking food	Page	13
Selecting the power level	Page	14
Setting the cooking time	Page	14
Starting the cooking process	Page	14
Defrosting food	Page	14
Cooking and defrosting tables	Page	15
Cooking table	Page	15
Cooking with the microwave	Page	15
Defrosting table	Page	16
Heating Frozen food	Page	16
Recipes	Page	16
Chocolate mug cake	Page	16
Caramel corn	Page	16
Breakfast potatoes	Page	17
Microwave salmon	Page	17
Meatloaf	Page	18
Cleaning and care	Page	18
Troubleshooting	Page	19
Disposal	Page	19
Warranty	Page	19
Warranty claim procedure	Page	20
Service	Page	20

Warnings and symbols used

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

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

MICROWAVE

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. The instructions for use are part of the product. They contain important information concerning safety, use and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all of the safety information and instructions for use. Only use the product as described and for the specified applications. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

This product is intended for heating and preparing food. Do not use it 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.

- 1x Microwave
- 1x Turntable
- 1x Turntable holder
- 1x Rollers
- 1x User manual

● Description of parts

(Fig. A)

- 1 Ventilation openings (rear of product - not illustrated)
- 2 Turntable with rollers and turntable holder
- 3 Power cord with power plug
- 4 **POWER** knob
- 5 **TIMER** knob
- 6 Door assembly (door seal)
- 7 Door frame
- 8 Handle
- 9 Catch
- 10 Cooking chamber

● Technical data

Nominal voltage:	220-240 V~, 50 Hz
Power consumption:	1100 W
Power consumption at off mode:	0.1 W
Protection class:	I
Power output:	700 W
Microwave frequency:	2450 MHz
Cooking chamber volume:	approx. 17 litres
Weight:	approx. 9.9 kg
Measurements:	approx. 446 x 241 x 359 mm

GS-certified (SGS)

- 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, PLEASE FAMILIARIZE YOURSELF WITH ALL OF THE SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS FOR USE! WHEN PASSING THIS PRODUCT ON TO OTHERS, PLEASE ALSO INCLUDE ALL THE DOCUMENTS!

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

- This product can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the product. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ⚠ **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the product must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- ⚠ **WARNING!** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- ⚠ WARNING!** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - The product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
 - A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.
 - Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
 - Metallic containers for food and beverages are not allowed during cooking with the product.
 - When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the product due to the possibility of ignition.
 - The product is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
 - If smoke is emitted, switch off or unplug the product and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
 - The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
 - Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
 - The product should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- Failure to maintain the product in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the product and possibly result in a hazardous situation.
- The product shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The product is intended to be used freestanding. It must not be placed in a cabinet or in a similar environment.

ADDITIONAL SAFETY ADVICE

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

⚠ DANGER! Risk of burns!

During use the product gets hot. Do not touch the hot surface of 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.

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 10 for about 20 seconds after heating.
- **Popcorn:** Only microwaveable popcorn shall be used.

● Using suitable cookware

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

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

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

● Before first use

- ⚠ WARNING! Risk of fire!** Never operate the product when it is empty.
- Remove the packaging material (including cardboard and tape inside the cooking chamber [10]). Check if all parts are complete.
 - Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care").
 - 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 [7].
 - A minimum of 20 cm of free space must remain above the top surface of the product.

● Assembly

- Insert the turntable holder [2] on the turntable drive (inside the cooking chamber [10]).
- Place the roller [2] on the roller surface (inside the cooking chamber [10]).
- Place the turntable [2] on the roller and on the turntable holder. The turntable must rest properly on the turntable holder.
- Connect the power plug [3] with a socket-outlet.

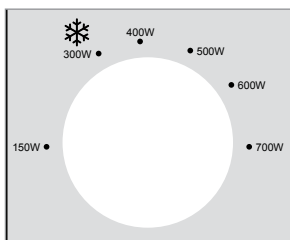
● Operation

- ⓘ NOTE:** There may be a faint odour the first time the product is used. Make sure there is sufficient ventilation in the area.

● Cooking food

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

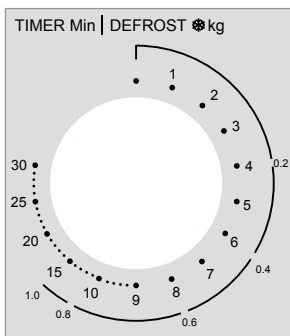
● Selecting the power level



- Use the **POWER** knob [4] to select one of 6 power levels:

Power level	Cooking power	Power
LOW	21 %	150 W
DEFROSTING FOOD ❄️	43 %	300 W
M. LOW	57 %	400 W
MED	71 %	500 W
M. HIGH	86 %	600 W
HIGH	100 %	700 W

● Setting the cooking time



- Turn the **TIMER** knob [5] to set a cooking time of up to 30 minutes.

- ❗ **NOTE:** Selecting a time of less than 2 minutes: Turn the **TIMER** knob [5] past 2 minutes and then return to the desired time. This action provides more accurate results.

● Starting the cooking process

- Once power level and time are set, the product starts cooking.
- When the set cooking time has expired, the cooking process ends automatically and ring sounds.

- ❗ **NOTE:** Always return the **TIMER** knob [5] to the **0** position under the following circumstances:

- Food is removed from the product before the set cooking time has expired.
- The product is not used.

- **Stopping the cooking process early:**

- Turn the **TIMER** knob [5] back to the **0** position.
- Open the door [7] by its handle [8].

- ❗ **NOTE:** The product enters off mode.

● Defrosting food

Use the ❄️ setting on the **POWER** knob [4] for defrosting food.

- ❗ **NOTES:**

- Select the defrost function on the outer line on the **TIMER** knob [5]. The defrost function indicates the approximate time needed to defrost for the corresponding weight of minced meat.

Example:

Defrosting 400 g of minced meat:

Select the power level for defrosting food (**300 W**): Rotate the **POWER** knob [4].

Rotate the **TIMER** knob [5] to **0.4 kg** on the outer line. This setting refers to 6 minutes.

- To ensure uniform defrosting, some foods should be mixed or turned after around two thirds of the cooking time.
- After the set time has elapsed: ring sounds.

● **Cooking and defrosting tables**

● **Cooking table**

- The cooking table below gives different application examples and the describes the different settings needed.

Cooking power	Power	Application example	Weight	Time (approx.)
21 %	150 W	Softening ice cream	100 ml	1 min
43 %	300 W	Melting butter Defrosting food	100 g see defrosting table	2 min
57 %	400 W	Heating liquid (from fridge)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cooking rice	100 g with 250 ml water	15 min
86 %	600 W	Heating frozen vegetables	200 g	4 min
100 %	700 W	Heating frozen instant pasta	300 g	6 min

● **Cooking with the microwave**

Food	Amount	Power (W)	Time (min)	Information
Fish fillet	400 g	600	10-15	Add a little water and lemon juice.
Vegetables	250 g	500	5-10	Cut the vegetables in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Potatoes	500 g	700	8-10	Cut the potatoes in pieces. Add a little water. Stir the food occasionally.
Rice	100 g rice + 250 ml water	600	15	Rinse the rice before cooking.
Dessert (e.g. pudding, cupcake)	100-300 g	600	1-5	Prepared according to recipe instruction.
Meat loaf	600 g	700	23-28	Season the meat loaf, place it on a dish and cover the dish with a lid.

● Defrosting table

- Below table shows the approximate defrost time needed for different weights.
- Extend the defrosting time as necessary if the desired weight is not yet defrosted.

Weight	Defrost time (minced meat)	Defrost time (vegetables)
0.2 kg	4 min	4 min
0.4 kg	6 min	8 min
0.6 kg	8 min	12 min
0.8 kg	12 min	16 min
1.0 kg	15 min	20 min

● Heating Frozen food

Food	Weight	Power (W)	Time (min)
Soup	400 ml	600	8-10
Stew	500 g	600	10-13
Side dishes (e.g. rice, pasta)	500 g	600	8-10
Vegetables	300 g	600	8-10

● Recipes

● Chocolate mug cake

 7 min


 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	2 min


Ingredients

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

Preparation

1. Add flour, baking powder, caster sugar, and cocoa powder in a large, microwave-safe mug. Mix all ingredients.
2. Add an egg and mix all ingredients.
3. Add milk and vegetable oil. Add vanilla extract or another extract, if desired. Mix all ingredients until the mixture is smooth.
4. If desired, add chocolate chips, nuts, or raisins. Mix all ingredients.
5. Place the mug on the centre of the turntable . Cook the cake at 700 W for 2 minutes or until the cake stops rising and becomes firm.
6. Wear oven mitts to remove the hot mug. Enjoy the tasty cake!

● Caramel corn

 24 min

 x 8

Preparation time:	20 min
Cooking time:	4 min


Ingredients

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

Preparation

1. Add the corn kernels in a paper bag. Add a few drops of vegetable oil, if desired. Crimp the top of the bag a few times to close it.
2. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the corn at 700 W for 4 minutes or until you do not hear the “pop” sound anymore.
3. Preparing caramel: Add sugar, corn syrup, butter, and salt in a large, microwave-safe bowl. Cook the mixture at 700 W for 2 minutes. Stir the mixture and cook it at 700 W for another 2 minutes until it forms many bubbles.
4. Add vanilla extract and baking soda to the caramel mixture and stir it well. Immediately add a third of the hot caramel over the popcorn in the bag. Close the bag and shake it to coat the popcorn. Add another third of the caramel over the popcorn. Close the bag and shake it. Add the remaining caramel over the popcorn and shake the bag one last time.
5. Place the bag on the centre of the turntable [2]. Cook the popcorn at 700 W for 1 minute. Wear oven mitts to remove and shake the hot bag.
6. Pour the hot caramel corn into a container. Let the caramel corn cool down completely for approx. 20 minutes. Break the caramel corn apart and enjoy!

● Breakfast potatoes

 25 min

 x 2

Preparation time:	15 min
Cooking time:	10 min


Ingredients

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

Preparation

1. Add potato and onion slices in a microwave-safe bowl.
2. Season the potatoes and onions with salt, pepper, and garlic salt. Mix everything well and cover the bowl.
3. Place the bowl on the centre of the turntable [2]. Cook the seasoned potatoes and onions at 700 W for 9 minutes or until the potatoes are cooked.
4. Add cheese and cook at 500 W for 1 minute.
5. Wear oven mitts to remove the hot bowl. Enjoy the tasty breakfast!

● Microwave salmon

 28 min

 x 1

Preparation time:	5 min
Cooking time:	23 min


Ingredients

1 pc	Salmon (400 g)
½ tsp	Pepper
½ tsp	Salt
2 tsp	Water
¼	Lemon

Preparation

1. Take out the salmon from fridge. If it was in frozen state, defrost it by setting power to 300 W and the time to 6 min.
2. Take out the defrosted salmon and season with pepper and salt.
3. Put the seasoned salmon on a dish and add 2 tsp of water, after that cover the dish. If it was covered by plastic wrapping, leave some holes on the wrapping by a fork.
4. Put the dish on turntable. Set the microwave power to 600 W and cook for 7 min.
5. Add little lemon juice and serve.

● Meatloaf

 33-38 min

 x 2-3

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

Ingredients


500 g	Minced beef
½	Onion (diced)
1	Egg (beaten)
100 g	Bread crumbs
¼ tsp	Pepper
¼ tsp	Salt
For the sauce:	
75 ml	Water
1 tbspc	Mustard
2 tbspc	Tomato ketchup
1 tsp	Sugar
Optional	Parsley


Preparation


1. Mix the minced beef, onion, beaten egg and bread crumb to make a meat loaf dough and season with salt and pepper.
2. Form a meat loaf and place it in a microwaveable dish. After that cover the dish. If it was covered by plastic wrapping, leave some holes on the wrapping by a fork.

3. Cook the meat loaf for around 18-23 minutes at 700 W Microwave power.
4. Meanwhile, combine all the ingredients for sauce in a small bowl.
5. After the meat loaf is done, drizzle the sauce over meat loaf. Cover and microwave for 5 minutes at 700 W Microwave power.
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.

NOTES:

- Clean the product right after it has cooled. Once the food residues have dried, they are not easy to remove.
- Do not use cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding on the surfaces.
- Do not use abrasive cleaning agents.
- Housing: Clean the product's housing with a damp cloth.
- Cooking chamber: Always keep the cooking chamber **[10]** clean. If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the product, wipe them off with a damp cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe with a cloth moistened only with clear water to remove any detergent residue.
- Turntable: Clean the turntable **[2]** regularly with warm, soapy water. The turntable is suitable for dishwashers.
- Splashes and soiling: Use a damp cloth regularly to remove splashes and soiling from the following components:
 - Door **[7]** (both sides)

- Viewing window (both sides)
- Door seal **6** and adjacent components
- Condensation: If condensation accumulates on or around the outside of the door **7**, 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 **10**. Heat the mixture for 5 minutes. Wipe the cooking chamber thoroughly and rub dry with a soft cloth.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The product does not start cooking.	The door 7 is not properly closed.	Close the door 7 .
The turntable 2 makes a loud noise when turning.	The turntable 2 is not correctly positioned on rollers and turntable the cooking chamber 10 . holder.	Place the turntable 2 correctly in the cooking chamber 10 .
	The rollers 2 and/or the floor of the cooking chamber 10 are unclean.	Clean the rollers 2 and the floor of the cooking chamber 10 .
The light inside the product is not working.	The luminary is defective.	Contact the customer service department.

● Disposal

The packaging is made of environmentally friendly materials, which may be disposed of through your 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.



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your wornout product.



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

● Warranty

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

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

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

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

being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 467221_2404) 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**

Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852















E-Mail: owim@lidl.ie



Avertissements et symboles utilisés	Page	22
Introduction	Page	23
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	23
Contenu de l'emballage	Page	23
Description des pièces	Page	23
Données techniques	Page	23
Consignes de sécurité	Page	24
Principes de base pour la cuisson dans le four à micro-ondes	Page	29
Utilisation de récipients appropriés	Page	29
Avant la première utilisation	Page	30
Positionnement du produit	Page	30
Montage	Page	30
Fonctionnement	Page	30
Cuisson des aliments	Page	30
Sélection du niveau de puissance	Page	30
Réglage du temps de cuisson	Page	31
Démarrer la cuisson	Page	31
Décongélation des aliments	Page	31
Tableau de cuisson et décongélation	Page	32
Tableau de cuisson	Page	32
Cuisiner au four à micro-ondes	Page	32
Tableau de décongélation	Page	33
Chauffage des aliments surgelés	Page	33
Recettes	Page	33
Gâteau au chocolat	Page	33
Maïs caramélisé	Page	34
Pommes de terre pour le petit-déjeuner	Page	34
Saumon au micro-ondes	Page	35
Pain de viande	Page	35
Nettoyage et entretien	Page	36
Dépannage	Page	36
Mise au rebut	Page	37
Garantie	Page	37
Faire valoir sa garantie	Page	37
Service après-vente	Page	38

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 aux denrées alimentaires : 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>Va au lave-vaisselle (seulement le plateau tournant 2)</p>
<p>CE</p> <p>Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.</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.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce produit est destiné à réchauffer et à préparer des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Le produit est prévu seulement pour une utilisation domestique privée et ne doit pas être utilisé dans des domaines médicaux ou professionnels.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inadéquate.

● Contenu de l'emballage

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

- 1x Four à micro-ondes
- 1x Plateau tournant
- 1x Dispositif de blocage
- 1x Anneau
- 1x Manuel d'utilisation

● Description des pièces

(Ill. A)

- 1 Fentes d'aération (au dos du produit - non illustrées)
- 2 Plateau tournant avec anneau et dispositif de blocage
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche de secteur
- 4 Bouton de réglage **POWER** (niveau de puissance)
- 5 Bouton de réglage **TIMER**
- 6 Élément de porte (joint de porte)
- 7 Cadre de la porte
- 8 Poignée
- 9 Crochet
- 10 Espace de cuisson

● Données techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50 Hz
Consommation d'énergie :	1 100 W
Consommation électrique en mode arrêt :	0,1 W
Classe de protection :	I
Puissance de sortie :	700 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Volume de l'espace de cuisson :	env. 17 litres
Poids :	env. 9,9 kg
Dimensions :	env. 446 x 241 x 359 mm

Certification GS (SGS)

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



Consignes de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant ou par son service après-vente soit par une main d'œuvre qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Ce produit est prévu pour une utilisation domestique et des applications similaires, telles que dans des :
 - Espaces cuisines dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - Propriétés agricoles ;
 - Hôtels, motels et autres établissements résidentiels pour les clients ;
 - Chambres d'hôtes et autres endroits similaires.

- Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.
- Seulement des ustensiles appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes doivent être utilisés.
- Il est interdit de chauffer dans le produit des aliments et boissons dans des récipients en métal.
- Si des aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou papier, le produit doit être surveillé car il existe un risque de départ de feu.
- Ce produit est destiné à réchauffer des produits alimentaires et boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et objets similaires peut présenter un risque de blessure, de départ de feu ou d'incendie.
- Si de la fumée s'échappe, le produit doit être éteint ou débranché du réseau électrique et la porte doit rester fermée afin d'étouffer les flammes.

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

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

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas la surface chaude de l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

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

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

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

Positionnement du produit

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

Fonctionnement

⚠ DANGER ! Risque


d'incendie ! Retirez toutes les pièces métalliques de l'emballage des aliments à chauffer.

- Ne déplacez pas le produit lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, four, etc.). Faites fonctionner le produit sur une surface plane, stable, propre, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du produit.
- Le produit n'est pas prévu pour être utilisé avec un programmateur externe ou un système de télécommande séparé.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque

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

- Ne débranchez jamais la fiche de secteur en tirant sur le cordon d'alimentation branché sur la prise de courant.
- Protégez le produit, le cordon d'alimentation et la fiche de secteur contre la poussière, le rayonnement solaire direct ainsi que les projections et l'égouttement d'eau.
-  Ne retirez pas la plaque en mica gris clair placé dans le four servant à protéger le magnétron dans l'espace de cuisson.
- Si l'éclairage à l'intérieur du produit doit être remplacé, faites-le faire par un technicien spécialisé et qualifié.

INTERFÉRENCES RADIO AVEC D'AUTRES APPAREILS

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

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

- Nettoyer la porte et les joints de la porte du produit.
- Nouvelle orientation de l'antenne de votre radio ou télévision.

Changement de place du produit et du récepteur.

- Éloigner le produit du récepteur.
- Brancher le produit sur une autre prise de courant. Le produit et le récepteur doivent être raccordés à des circuits différents.

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

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

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

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

- **Boissons :** Réchauffer des boissons dans le produit entraîne leur entrée en ébullition et peut provoquer un jaillissement retardé du liquide. Soyez donc prudent lors de la manipulation du récipient. Pour éviter l'ébullition soudaine :
Si possible, placez une tige en verre appropriée dans le liquide tant qu'il est en train de chauffer.
Après le réchauffage, laissez le liquide reposer dans l'espace de cuisson ¹⁰ pendant 20 secondes afin d'éviter un bouillonnement inattendu.
- **Popcorn :** Utilisez uniquement du popcorn spécial micro-ondes.

● Utilisation de récipients appropriés

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

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes
Verre résistant à la chaleur	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui
Vaisselle en matière plastique (spéciale micro-ondes)	Oui

Vaisselle destinée à la cuisson	Four à micro-ondes
Papier absorbant	Oui
Plateau/plaque en métal	Non
Papier d'aluminium et récipient en feuille d'alu	Non

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

Il est interdit d'utiliser des objets métalliques lors de l'utilisation du produit. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

● **Avant la première utilisation**

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

Ne faites jamais fonctionner le produit à vide.

- Retirez les matériaux d'emballage (y compris le carton et le ruban adhésif présent à l'intérieur de l'espace de cuisson [10]). Vérifiez que toutes les pièces sont présentes.
- Nettoyez le produit et tous ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).
- Nettoyez la surface avec un chiffon sec, afin d'éliminer l'eau ou la poussière.

● **Positionnement du produit**

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

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

- Placez le produit sur une surface plane avec suffisamment d'espace pour la ventilation :
 - Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre entre le produit et les murs adjacents (y compris les murs latéraux et à l'arrière). La porte [7] doit toujours s'ouvrir complètement.
 - Au moins 20 cm d'espace libre doivent être prévus au-dessus du produit.

● **Montage**

- Placez le dispositif de blocage [2] sur l'axe du plateau tournant (dans l'espace de cuisson [10]).
- Placez l'anneau [2] sur la surface qui tournera (dans l'espace de cuisson [10]).
- Positionnez le plateau tournant [2] sur l'anneau et le dispositif de blocage. Le plateau tournant doit être correctement posé sur le dispositif de blocage.
- Branchez la fiche de secteur [3] sur une prise réseau.

● **Fonctionnement**

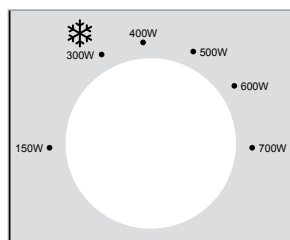
- ① **REMARQUE :** Une légère odeur peut se dégager lorsque le produit est chauffé pour la première fois. Veillez à une bonne ventilation de l'endroit.

● **Cuisson des aliments**

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

Il est interdit d'utiliser des objets métalliques lors de l'utilisation du produit. Le métal réfléchit le rayonnement micro-ondes ce qui provoque des étincelles. Celles-ci peuvent déclencher un feu et endommager irrémédiablement le produit sans aucune chance de réparation !

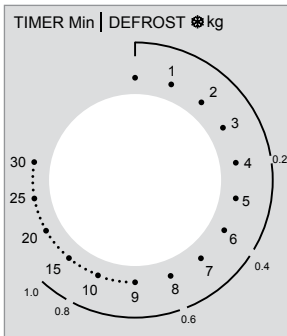
● **Sélection du niveau de puissance**



- Afin de sélectionner un des 6 niveaux de puissance, utilisez le bouton de réglage **POWER** [4] :

Niveau de puissance	Puissance de cuisson	Alimentation
FAIBLE	21 %	150 W
DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS ❄️	43 %	300 W
M. FAIBLE	57 %	400 W
MOYEN	71 %	500 W
M. ÉLEVÉ	86 %	600 W
ÉLEVÉ	100 %	700 W

● Réglage du temps de cuisson



- Afin de régler un temps de cuisson de 30 minutes, tournez le bouton de réglage **TIMER** [5].

i **REMARQUE :** Choisissez un temps de moins de 2 minutes : Tournez le bouton de réglage **TIMER** [5] au-delà de 2 minutes et revenez à la durée souhaitée. Cette procédure livre des résultats plus précis.

● Démarrer la cuisson

- Aussitôt que le niveau de puissance et le temps sont réglés, le produit démarre la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson réglé est écoulé, le processus de cuisson s'arrête automatiquement et une mélodie retentit.

i **REMARQUE :** Selon que vous rencontrez les circonstances suivantes, remplacez le bouton de réglage **TIMER** [5] toujours sur la position **0** :

- Les aliments ont été retirés du produit avant l'expiration du temps de cuisson défini.
- Le produit n'est pas utilisé.

□ **Quitter le processus de cuisson avant l'heure :**

- Tournez le bouton de réglage **TIMER** [5] sur la position **0**.
- Ouvrez la porte [7] en utilisant la poignée [8].

i **REMARQUE :** Le produit passe en mode arrêt.

● Décongélation des aliments

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

i **REMARQUES :**

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

Exemple :

Décongeler 400 g de viande hachée : Sélectionner le niveau de puissance pour décongeler les aliments (**300 W**) : Tournez le bouton de réglage **POWER** [4].

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

- Pour obtenir une décongélation uniforme, certains aliments doivent être mélangés ou retournés au bout des deux tiers environ du temps réglé.
- Une sonnerie retentit une fois la durée réglée écoulée.

● **Tableau de cuisson et décongélation**

● **Tableau de cuisson**

- Le tableau de cuisson suivant indique divers exemples d'application et décrit les réglages nécessaires à leurs mises en place.

Puissance de cuisson	Alimentation	Exemple d'utilisation	Poids	Temps (env.)
21 %	150 W	Décongeler légèrement de la glace	100 ml	1 min
43 %	300 W	Faire fondre du beurre Décongeler des aliments	100 g voir tableau de décongélation	2 min
57 %	400 W	Décongeler un liquide (sorti du réfrigérateur)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Cuire du riz	100 g avec 250 ml d'eau	15 min
86 %	600 W	Chauffer des légumes surgelés	200 g	4 min
100 %	700 W	Chauffer des nouilles instantanées surgelées	300 g	6 min

● **Cuisiner au four à micro-ondes**

Aliment	Quantité	Puissance (W)	Durée (min)	Informations
Filet de poisson	400 g	600	10-15	Ajoutez un peu d'eau et du jus de citron.
Légumes	250 g	500	5-10	Coupez les légumes en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez les aliments de temps en temps.
Pommes de terre	500 g	700	8-10	Coupez les pommes de terre en morceaux. Ajoutez un peu d'eau. Remuez les aliments de temps en temps.
Riz	100 g de riz + 250 ml d'eau	600	15	Rincez le riz avant la cuisson.
Dessert (par exemple, pudding, cupcake)	100-300 g	600	1-5	Préparé selon les instructions de la recette.
Pain de viande	600 g	700	23-28	Assaisonnez le pain de viande, placez-le dans un plat et couvrez le plat avec un couvercle.

● Tableau de décongélation

- Le tableau suivant indique le temps de décongélation approximatif requis pour différents poids.
- Si nécessaire, prolongez le temps de décongélation si le poids souhaité n'a pas encore été décongelé.

Poids	Temps de décongélation (viande hachée)	Temps de décongélation (légumes)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Chauffage des aliments surgelés

Aliment	Poids	Puissance (W)	Durée (min)
Soupe	400 ml	600	8-10
Ragoût	500 g	600	10-13
Plats d'accompagnement (par exemple, riz, pâtes)	500 g	600	8-10
Légumes	300 g	600	8-10

● Recettes

● Gâteau au chocolat

 7 min

 x 1

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

Ingrédients

4 cuillères à soupe	Farine
¼ cuillères à soupe	Levure chimique
4 cuillères à soupe	Sucre en poudre
2 cuillères à soupe	Poudre de cacao
1	Œuf
3 cuillères à soupe	Lait
3 cuillères à soupe	Huile végétale
Quelques gouttes	Extrait de vanille ou autre extrait (facultatif)


2 cuillères à soupe	Pépites de chocolat, noix ou raisins secs (facultatif)
---------------------	---

Préparation

1. Ajoutez la farine, la levure chimique, le sucre en poudre et la poudre de cacao dans un grand bol allant au micro-ondes. Mélangez tous les ingrédients.
2. Ajoutez un œuf et mélangez tous les ingrédients.
3. Ajoutez le lait et l'huile végétale. Ajoutez de l'extrait de vanille ou un autre extrait, si vous le souhaitez. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
4. Si vous le souhaitez, ajoutez des pépites de chocolat, des noix ou des raisins secs. Mélangez tous les ingrédients.
5. Placez le bol au centre du plateau tournant [2]. Faites cuire le gâteau à 700 W pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau cesse de lever et devienne ferme.

- Portez des gants de cuisine pour retirer le bol chaud. Savourez le délicieux gâteau !

● Maïs caramélisé

 24 min


 x 8


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

Ingrédients

60 g	Grain de maïs
240 g	Sucre roux
60 ml	Sirop de maïs
3 cuillères à soupe	Beurre non salé
½ cuillère à café	Sel
1 cuillère à café	Extrait de vanille
¼ cuillère à café	Bicarbonate de soude
Quelques gouttes	Huile végétale (facultatif)


Préparation

- Placez les grains de maïs dans un sachet en papier. Ajoutez quelques gouttes d'huile végétale, si vous le souhaitez. Sertissez le haut du sachet plusieurs fois pour le fermer.
- Placez le sachet au centre du plateau tournant . Faites cuire le maïs à 700 W pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le son « pop ».
- Préparation du caramel : Ajoutez le sucre, le sirop de maïs, le beurre et le sel dans un grand bol allant au micro-ondes. Faites cuire le mélange à 700 W pendant 2 minutes. Remuez le mélange et faites-le cuire à 700 W pendant encore 2 minutes jusqu'à ce qu'il forme de nombreuses bulles.
- Ajoutez l'extrait de vanille et le bicarbonate de soude au mélange de caramel et remuez bien. Ajoutez immédiatement un tiers du caramel chaud sur le pop-corn dans le sachet. Fermez le sac et secouez-le pour enrober le pop-corn. Ajoutez un autre tiers du caramel sur le pop-corn. Fermez le sac et secouez-le. Ajoutez le reste du caramel sur le pop-corn et secouez une dernière fois le sachet.

- Placez le sachet au centre du plateau tournant . Faites cuire le pop-corn à 700 W pendant 1 minute. Portez des gants de cuisine pour retirer et secouer le sachet chaud.

- Versez le maïs au caramel chaud dans un récipient. Laissez le maïs au caramel refroidir complètement pendant env. 20 minutes. Cassez le maïs au caramel et dégustez !

● Pommes de terre pour le petit-déjeuner

 25 min


 x 2

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


Ingrédients

2	Pommes de terre de taille moyenne (pelées et coupées en tranches)
½	Oignon (tranché)
¼ cuillère à café	Sel
⅛ cuillère à café	Poivre
¼ cuillère à café	Sel à l'ail
60 g	Fromage de cheddar

Préparation

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

● Saumon au micro-ondes

 28 min

 x 1

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


Ingrédients

1 pièce	Saumon (400 g)
½ cuillère à café	Poivre
½ cuillère à café	Sel
2 cuillères à café	Eau
¼	citron

Préparation

1. Sortez le saumon du réfrigérateur. S'il était congelé, décongelez-le en réglant la puissance sur 300 W et la durée sur 6 min.
2. Sortez le saumon décongelé et assaisonnez-le avec du poivre et du sel.
3. Mettez le saumon assaisonné dans un plat et ajoutez 2 cuillères à café d'eau, puis couvrez le plat. S'il a été recouvert d'un emballage plastique, faites quelques trous dans l'emballage à l'aide d'une fourchette.
4. Placez le plat sur le plateau tournant. Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 W et faites cuire pendant 7 minutes.
5. Ajoutez un peu de jus de citron et servez.

● Pain de viande

 33-38 min

 x 2-3

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

Ingrédients

500 g	Viande de bœuf hachée
½	Oignon (coupé en dés)
1	Œuf (battu)
100 g	Chapelure
¼ cuillère à café	Poivre
¼ cuillère à café	Sel
Pour la sauce :	
75 ml	Eau
1 cuillère à soupe	Moutarde
2 cuillères à soupe	Ketchup de tomates
1 cuillère à café	Sucre
En option	Persil


Préparation


1. Mélangez le bœuf haché, l'oignon, l'œuf battu et la chapelure pour obtenir une pâte à pain de viande et assaisonnez de sel et de poivre.
2. Formez un pain de viande et placez-le dans un plat allant au micro-ondes. Couvrez ensuite le plat. S'il a été recouvert d'un emballage plastique, faites quelques trous dans l'emballage à l'aide d'une fourchette.
3. Faites cuire le pain de viande pendant 18 à 23 minutes à une puissance de 700 W au micro-ondes.
4. Pendant ce temps, mélangez tous les ingrédients de la sauce dans un petit bol.
5. Une fois le pain de viande cuit, arrosez-le de sauce. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 5 minutes à une puissance de 700 W.
6. Servez et savourez.

● Nettoyage et entretien


DANGER ! Risque d'électrocution !

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






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

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











REMARQUES :

- Nettoyez le produit après qu'il soit refroidi. Les résidus d'aliments séchés ne peuvent pas être facilement enlevés.
- N'utilisez pas de nettoyants en aérosol ou d'autres produits de nettoyage agressifs car ils peuvent provoquer des taches, des traînées ou un voile sur la surface.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif.
- Carcasse : Nettoyez le boîtier du produit avec un chiffon légèrement humidifié.
- Espace de cuisson : Conservez toujours l'espace de cuisson  propre. Si des aliments ont éclaboussé ou des liquides se sont renversés et collent sur les parois du produit, essuyez-les avec une lavette humide.

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

- Plateau tournant : Nettoyez régulièrement le plateau tournant  à l'eau chaude savonneuse. Le plateau tournant va au lave-vaisselle.
- Éclaboussures et saletés : Utilisez un chiffon humide pour éliminer régulièrement les éclaboussures et la saleté des pièces suivantes :
 - Porte  (des deux côtés)
 - Hublot (des deux côtés)
 - Joint de la porte  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 . Chauffez le mélange pendant 5 minutes. Essuyez d'abord l'espace de cuisson et séchez-le bien avec un chiffon doux.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solutions possible
Le produit ne démarre pas la cuisson.	La porte  n'est pas correctement fermée.	Fermez bien la porte  .
Le plateau tournant  fait un drôle de bruit en tournant.	Le plateau tournant  n'est pas correctement positionné sur un anneau et un dispositif de blocage.	Placez le plateau tournant  correctement dans l'espace de cuisson  .
	L'anneau  et/ou le fond de l'espace de cuisson  sont sales.	Nettoyez l'anneau  et le fond de l'espace de cuisson  .
L'éclairage à l'intérieur du produit ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Adressez-vous au service après-vente.

● **Mise au rebut**

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



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



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



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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● **Faire valoir sa garantie**

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

Veillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 467221_2404) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)
















E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina	40
Inleiding	Pagina	41
Beoogd gebruik	Pagina	41
Leveringsomvang	Pagina	41
Onderdelenbeschrijving	Pagina	41
Technische gegevens	Pagina	41
Veiligheidstips	Pagina	42
Grondbeginselen voor garen in de magnetron	Pagina	46
Gebruik geschikt serviesgoed	Pagina	47
Voor het eerste gebruik	Pagina	47
Product neerzetten	Pagina	48
Montage	Pagina	48
Bediening	Pagina	48
Levensmiddelen garen	Pagina	48
Vermogensniveau selecteren	Pagina	48
Gaartijd instellen	Pagina	48
Het gaarproces starten	Pagina	49
Levensmiddelen ontdooien	Pagina	49
Kook- en ontdooitabel	Pagina	49
Kooktabel	Pagina	49
Koken met de magnetron	Pagina	50
Ontdooitabel	Pagina	50
Bevroren levensmiddelen opwarmen	Pagina	50
Recepten	Pagina	51
Chocoladecake in een mok	Pagina	51
Karamel popcorn	Pagina	51
Ontbijtaardappeltjes	Pagina	52
Zalm uit de magnetron	Pagina	52
Gehaktbrood	Pagina	53
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	53
Probleemoplossing	Pagina	54
Afvoer	Pagina	54
Garantie	Pagina	54
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	55
Service	Pagina	55

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

In de gebruiksaanwijzing, de beknopte handleiding 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
	Hz Hertz (netfrequentie)
	W 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 aardleiding
	 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>	 Voedselveilig: 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 vaatwasser (alleen draaiplateau 2)
 <p>Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.</p>	 Veiligheidstips  Aanwijzingen voor het gebruik

MAGNETRON

● **Inleiding**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● **Beoogd gebruik**

Dit product is bestemd voor het opwarmen en bereiden van levensmiddelen. Gebruik het 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.

- 1x Magnetron
- 1x Draaiplateau
- 1x Vergrendeling
- 1x Loopring
- 1x Gebruiksaanwijzing

● **Onderdelenbeschrijving**

(Afb. A)

- 1 Ventilatieopeningen (aan de achterzijde van het product - niet afgebeeld)
- 2 Draaiplateau met loopring en vergrendeling
- 3 Aansluitnoer met netstekker
- 4 Draairegelaar **POWER** (vermogensniveau)
- 5 Draairegelaar **TIMER**
- 6 Deureenheid (deurafdichting)
- 7 Deurframe
- 8 Handvat
- 9 Vergrendeling
- 10 Kookruimte

● **Technische gegevens**

Nominale spanning:	220-240 V~, 50 Hz
Energieverbruik:	1100 W
Opgenomen vermogen in Uit-stand:	0,1 W
Beschermingsklasse:	I
Vermogensafgifte:	700 W
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Volume kookruimte:	ca. 17 liter
Gewicht:	ca. 9,9 kg
Afmetingen:	ca. 446 x 241 x 359 mm

GS-gecertificeerd (SGS)

- 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.



Veiligheidstips

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 kan door kinderen vanaf 8 jaar alsmede door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of verstandelijke bekwaamheden of gebrek aan kennis en ervaring worden gebruikt, als deze onder toezicht staan of aanwijzingen over een veilig gebruik van het product hebben ontvangen en de hiermee verbonden gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het product spelen. Schoonmaken en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze onder toezicht staan.

⚠ 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;
 - B&B's 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.
- Het is niet toegestaan om levensmiddelen en dranken in metalen houders in het product op te warmen.
- Als levensmiddelen in kunststof of papieren bakjes worden verhit, moet het product in de gaten worden gehouden, omdat het mogelijk is dat deze ontbranden.
- Dit product bestemd voor het verhitten van levensmiddelen en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding, alsmede het opwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan het risico op letsel, ontbranden of branden inhouden.
- Als er rook uit het product komt, moet het worden uitgeschakeld, worden ontkoppeld van het lichtnet en moet de deur gesloten worden gehouden, om de vlammen te doven.

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

- Het product is bestemd voor vrijstaande gebruik. Het mag niet in een kast en dergelijke worden geplaatst.

AANVULLENDE VEILIGHEIDSTIP

- 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 heet tijdens gebruik. Raak het hete oppervlak van het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan.

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

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

- Het product mag niet worden gebruikt, als het is gevallen of zichtbare schade vertoont.

- Controleer, voordat u het product aansluit op het elektriciteitsnet, of de spanning en de nominale stroom in overeenstemming zijn met de op het typeplaatje van het product aangegeven informatie.
- Bescherm het aansluitsnoer tegen beschadiging. Laat het niet over scherpe randen hangen en plet of buig het niet. Houd het aansluitsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.

Product neerzetten

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

Bediening

- ⚠ **GEVAAR! Brandgevaar!** Verwijder alle metaalachtige sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die moeten worden verhit.
- Verplaats het product niet als het in gebruik is.
- Gebruik het product nooit als het leeg is.

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

Schoonmaken en onderhoud

⚠ **WAARSCHUWING!**

Verwondingsgevaar!

- Koppel het product van het elektriciteitsnet los voordat u het schoonmaakt of wanneer het niet meer gebruikt wordt.
- Trek de netstekker nooit aan het aansluitsnoer uit het stopcontact.
- Bescherm het product, het aansluitsnoer en de netstekker tegen stof, direct zonlicht, druppels zowel als spatwater.

-  Verwijder de lichtgrijze mica afdekplaat niet, die is aangebracht in de kookimte ter bescherming tegen de microgolven.
- Als de lamp in het product moet worden vervangen, laat dit dan uitvoeren door een gekwalificeerde vakman.

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 maatregelen verminderd of gecorrigeerd worden:

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

VEILIGHEIDSMATREGELEN OM OVERMATIG CONTACT MET MICROGOLFSTRALING TE VERMIJDEN

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

● Grondbeginselen voor garen in de magnetron

- **Gaartijd:** Let op de gaartijd. Kies de kortste aangegeven gaartijd en verleng deze naar behoefte. Te lang gegaarde levensmiddelen kunnen beginnen te roken of ontbranden.
- **Levensmiddelen:** Spreid de 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.

- **Levensmiddelen omkeren:** Keer de levensmiddelen in het product tijdens het garen eenmaal om, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller gaar worden. Grote stukken voedsel zoals braadvlees, moeten minstens een keer omgedraaid worden. Verdeel kleine levensmiddelen, zoals gehaktballetjes, na de helft van de gaartijd volledig opnieuw. Draai de gehaktballetjes en verplaats deze van het midden van het bord naar de rand.

- **Levensmiddelen met vel/schaal:** Maak gaatjes in de schil van aardappelen, het vel van worsten en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart. Anders kunnen deze exploderen.

- **Levensmiddelen met een dik vel/ dikke schil:** Prik in hele pompoenen, appels, kastanjes en vergelijkbare levensmiddelen, voordat u deze gaart.

- **Vet of olie:** Ontdooi geen gestold vet of olie in dit product. U kunt in dit product niet frituren. Vet en olie kunnen in brand vliegen.

- **Dranken:** Bij het verhitten van dranken in de magnetron kan kookvertraging optreden als de drank de kooktemperatuur heeft bereikt. Wees daarom voorzichtig als u de kom beetpakt. Om plotseling koken te voorkomen:

Plaats, indien mogelijk, een geschikt glasstaafje in de vloeistof, zolang deze wordt verwarmd.

Laat de vloeistof na het opwarmen ongeveer 20 seconden in de kookruimte **10** staan om onverwachts opborrelen te voorkomen.

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

● Gebruik geschikt serviesgoed

- Het ideale materiaal voor gebruik in een magnetronoven laat microgolven door, zodat de energie kan binnendringen in de schaal, om de levensmiddelen te verwarmen. Microgolven zijn niet in staat door metaal dringen. Daarom moeten er geen metalen schalen en serviesgoed worden gebruikt.

- Gebruik ook geen producten van gerecycled papier. 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 levensmiddelen in die hoeken de neiging hebben te worden overkookt. De volgende lijst bevat algemene tips, die u helpen bij het kiezen van het juiste serviesgoed.

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

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

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

● Voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Brandgevaar!

Gebruik het product nooit als het leeg is.

- Verwijder het verpakkingsmateriaal (inclusief karton en plakband) in de kookruimte **10**. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
- Maak het product en de accessoires schoon (zie "Schoonmaken en onderhoud").
- 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 [7] volledig te openen.
 - Er moet zich boven de bovenkant van het product ten minste 20 cm vrije ruimte bevinden.

● Montage

- Steek de vergrendeling [2] op de aandrijving van het draaiplateau (in de kookruimte [10]).
- Plaats de loopring [2] op het loopvlak (in de kookruimte [10]).
- Zet het draaiplateau [2] op de loopring en op de vergrendeling. Het draaiplateau moet goed op de vergrendeling liggen.
- Steek de netstekker [3] in een stopcontact.

● Bediening

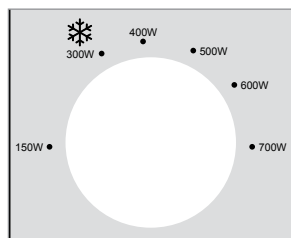
- ⓘ **TIP:** Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan het een zwakke geur afgeven. Zorg voor voldoende ventilatie van de ruimte.

● Levensmiddelen garen

⚠ **WAARSCHUWING! Brandgevaar!**

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

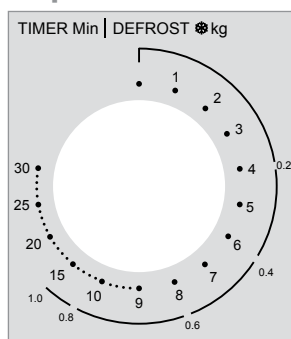
● Vermogensniveau selecteren



- Gebruik de draairegelaar **POWER** [4] om een van de 6 vermogensniveaus te kiezen:

Vermogensniveau	Kookvermogen	Vermogen
LAAG	21 %	150 W
GERECHTEN ONTDOOIEN		
❄		
MIDDELLAAG	57 %	400 W
MIDDEL	71 %	500 W
MIDDELHOOG	86 %	600 W
HOOG	100 %	700 W

● Gaartijd instellen



- Draai de draairegelaar **TIMER** [5] om een gaartijd van maximaal 30 minuten in te stellen.
- ⓘ **TIP:** Kies een tijd van minder dan 2 minuten: Draai de draairegelaar **TIMER** [5] voorbij stand 2 minuten en draai de regelaar dan terug naar de gewenste tijd. Deze manier levert nauwkeuriger resultaten.

● Het gaarproces starten

- Het product start het gaarproces, zodra het vermogensniveau en de tijd zijn ingesteld.
- Als de ingestelde gaartijd is verstreken, wordt het gaarproces automatisch beëindigd en klinkt een bel.

i TIP: Zet de draairegelaar **TIMER** [5] onder de volgende omstandigheden altijd terug op stand **0**:

- De levensmiddelen werden uit het product verwijderd, voordat de ingestelde gaartijd was verstreken.
- Het product wordt niet gebruikt.

□ Het gaarproces voortijdig beëindigen:

- Draai de draairegelaar **TIMER** [5] terug naar stand **0**.
- Open de deur [7] met de handgreep [8].

i TIP: Het apparaat schakelt uit.

● Kook- en ontdooitabel

● Kooktabel

- De volgende kooktabel toont een aantal voorbeelden van toepassingen en beschrijft de instellingen die hiervoor nodig zijn.

Kookvermogen	Vermogen	Voorbeeld van een toepassing	Gewicht	Tijd (ca.)
21 %	150 W	Roomijs licht ontdoeien	100 ml	1 min
43 %	300 W	Boter smelten	100 g	2 min
		Levensmiddelen ontdoeien	zie ontdooitabel	
57 %	400 W	Vloeistoffen ontdoeien (uit de ijskast)	200 ml	4 min
71 %	500 W	Rijst koken	100 g met 250 ml water	15 min
86 %	600 W	Diepgevroren groenten verhitten	200 g	4 min
100 %	700 W	Diepgevroren instantnoedels verhitten	300 g	6 min

● Levensmiddelen ontdoeien

Gebruik de instelling  van de draairegelaar **POWER** [4] om levensmiddelen te ontdoeien.

i TIPS:

- Kies de ontdooi functie in de buitenste schaalverdeling van de draairegelaar **TIMER** [5]. De ontdooi functie geeft bij benadering de ontdooitijd voor de overeenkomende gewichtshoeveelheid gehakt.

Voorbeeld:

400 g gehakt ontdoeien:

Vermogensniveau voor het ontdoeien van levensmiddelen kiezen (**300 W**): Verdraai de draairegelaar **POWER** [4].

Stel met de draairegelaar **TIMER** [5] **0,4 kg** in op de buitenste schaalverdeling. Deze instelling komt overeen met 6 minuten.

- Een deel van de levensmiddelen moet na ongeveer twee derde van de gaartijd worden gevoerd of omgekeerd, om gelijkmatig ontdoeien te verzekeren.
- Na afloop van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal.

● Koken met de magnetron

Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen (W)	Tijd (min)	Informatie
Visfilet	400 g	600	10-15	Voeg een beetje water en citroensap toe.
Groente	250 g	500	5-10	Snij de groente in stukken. Voeg een beetje water toe. Roer regelmatig.
Aardappelen	500 g	700	8-10	Snij de aardappelen in stukken. Voeg een beetje water toe. Roer regelmatig.
Rijst	100 g rijst + 250 ml water	600	15	Spoel voor het koken van de rijst.
Dessert (bijv. pudding, cupcake)	100-300 g	600	1-5	Bereid volgens het aangegeven recept.
Gehaktbrood	600 g	700	23-28	Kruid het gehaktbrood, leg het op een schaal en dek de schaal af.

● Ontdooitabel

- De volgende tabel toont bij benadering de ontdooitijd die voor verschillende gewichtshoeveelheden nodig is.
- Verleng die ontdooitijden naar behoefte als de gewenste gewichtshoeveelheid nog niet ontdooit blijkt te zijn.

Gewicht	Ontdooitijd (gehakt)	Ontdooitijd (groenten)
0,2 kg	4 min	4 min
0,4 kg	6 min	8 min
0,6 kg	8 min	12 min
0,8 kg	12 min	16 min
1,0 kg	15 min	20 min

● Bevroren levensmiddelen opwarmen

Levensmiddel	Gewicht	Vermogen (W)	Tijd (min)
Soep	400 ml	600	8-10
Stoofschotel	500g	600	10-13
Bijgerechten (bijv. rijst, pasta)	500g	600	8-10
Groente	300g	600	8-10

● Recepten

● Chocoladecake in een mok

 7 min

 x 1

Bereidingstijd:	5 min
Kooktijd:	2 min


Ingrediënten

4 el	bloem
¼ el	bakpoeder
4 el	Fijne kristalsuiker
2 el	Cacaopoeder
1	Ei
3 el	Melk
3 el	Spijsolie
Enkele druppels	Vanille-extract of een ander extract (optioneel)
2 el	Chocoladestukjes, noten of rozijnen (optioneel)

Bereiding

1. Doe bloem, bakpoeder, fijne kristalpoeder en cacao-poeder in een grote, magnetronbestendige mok. Meng alle ingrediënten.
2. Doe een ei erbij en meng alle ingrediënten.
3. Doe de melk en spijsolie erbij. Doe het vanille-extract of een ander extract erbij, indien gewenst. Meng alle ingrediënten goed door tot een glad mengsel.
4. Voeg indien gewenst chocoladestukjes, noten of rozijnen toe. Meng alle ingrediënten.
5. Plaats de mok in het midden van het draaiplateau [\[2\]](#). Kook de cake 2 minuten op 700 W of totdat de cake stopt met rijzen en stevig wordt.
6. Draag ovenwanten om de hete mok uit te halen. Geniet van de lekkere cake!

● Karamel popcorn

 24 min

 x 8

Bereidingstijd:	20 min
Kooktijd:	4 min

Ingrediënten


60 g	Maïskorrels
240 g	Bruine suiker
60 ml	Maïssirop
3 el	Ongezouten boter
½ tl	Zout
1 tl	Vanille-extract
¼ tl	Zuiveringszout
Enkele druppels	Spijsolie (optioneel)

Bereiding

1. Doe de maïskorrels in een papieren zak. Voeg enkele druppels spijsolie toe, indien gewenst. Vouw de bovenkant van de zak enkele keren om deze goed af te sluiten.
2. Plaats de zak in het midden van het draaiplateau [\[2\]](#). Kook de maïs 4 minuten op 700 W of totdat er niet langer plofgeluiden worden gehoord.
3. Karamel bereiden: Doe suiker, maïssirop, boter en zout in een grote, magnetronbestendige kom. Kook het mengsel 2 minuten op 700 W. Roer het mengsel en kook het opnieuw 2 minuten op 700 W totdat er vele bellen worden gevormd.
4. Voeg vanille-extract en zuiveringszout aan het karamelmengsel toe en roer het grondig. Giet onmiddellijk een derde van de hete karamel over de popcorn in de zak. Sluit de zak opnieuw en schud om de popcorn met karamel te bedekken. Giet opnieuw een derde van de karamel over de popcorn. Sluit de zak en schud opnieuw. Giet de resterende karamel over de popcorn en schud een laatste keer met de zak.

- Plaats de zak in het midden van het draaiplateau **[2]**. Kook de popcorn 1 minuut op 700 W. Draag ovenwanten om de hete zak uit te halen en te schudden.
- Giet de hete karamel popcorn in een bak. Laat de karamel popcorn ong. 20 minuten volledig afkoelen. Maak de karamel popcorn los en geniet!

● Ontbijtaardappeltjes

 25 min

 x 2

Bereidingstijd:	15 min
Kooktijd:	10 min


Ingrediënten

2	Middelgrote aardappelen (geschild en in schijfjes gesneden)
½	Ui (in ringen gesneden)
¼ tl	Zout
⅛ tl	Paprika
¼ tl	Knoflookzout
60 g	Cheddarkaas

Bereiding

- Doe de aardappelschijfjes en uienringen in een magnetronbestendige kom.
- Breng de aardappelen en uien op smaak met zout, peper en knoflookzout. Meng alles grondig droog en dek de kom af.
- Plaats de kom in het midden van het draaiplateau **[2]**. Kook de gekruide aardappelen en uien 9 minuten op 700 W of totdat de aardappelen gekookt zijn.
- Doe de kaas erbij en kook 1 minuut op 500 W.
- Draag ovenwanten om de hete kom uit te halen. Geniet van een lekker ontbijt!

● Zalm uit de magnetron

 28 min

 x 1

Bereidingstijd:	5 min
Kooktijd:	23 min

Ingrediënten

1	Zalm (400 g)
½ tl	Paprika
½ tl	Zout
2 tl	Water
¼	Citroen

Bereiding

- Haal de zalm uit de koelkast Als de zalm bevroren was, ontdooi het dan op 300 W voor 6 minuten.
- Kruid de ontdooide zalm met peper en zout.
- Leg de gekruide zalm op een schaal en voeg 2 theelepels water toe, dek de schaal daarna af. Als er plastic omheen zat, maak dan met een vork wat gaatjes in de verpakking.
- Plaats de schaal op het draaiplateau. Stel de magnetron in op 600 W en laat 7 min. verwarmen.
- Voeg wat citroensap toe en serveer.

● Gehaktbrood

🕒 33-38 min

👤 x 2-3

Bereidingstijd:	10 min
Kooktijd:	23-28 min

Ingrediënten

500 g	Gehakt
½	Gesnipperde ui
1	Geklopt ei
100 g	Droge broodkruimels
¼ tl	Paprika
¼ tl	Zout
Voor de saus:	
75 ml	Water
1 el.	Mosterd
2 el	Tomatenketchup
1 tl	Suiker
Optioneel	Peterselie

Bereiding

1. Meng het gehakt, de ui, het geklopte ei en het broodkruim tot een gehaktbrooddeeg en breng op smaak met zout en peper.
2. Vorm een gehaktbrood en leg het in een magnetronschaal. Dek de schaal daarna af. Als er plastic omheen zat, maak dan met een vork wat gaatjes in de verpakking.
3. Bak het gehaktbrood ongeveer 18-23 minuten op 700 W magnetronvermogen.
4. Combineer ondertussen alle ingrediënten voor de saus in een kommetje.
5. Als het gehaktbrood gaar is, giet u de saus over het gehaktbrood. Dek af en zet 5 minuten in de magnetron op 700 W magnetronvermogen.
6. Daarna serveren.

● 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.

📌 TIPS:

- Maak het product pas schoon nadat het is afgekoeld. Ingedroogde restanten van levensmiddelen kunnen niet zo eenvoudig worden verwijderd.
- Gebruik geen reinigingsspuitbussen of andere agressieve reinigingsmiddelen, aangezien deze vlekken, strepen of vertroebelingen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Behuizing: Maak de behuizing van het product schoon met een vochtige doek.
- Kookruimte: Houdt de kookruimte **10** altijd schoon. Als spetters van levensmiddelen of uitgelopen vloeistoffen zich aan de wanden van het product hechten, veeg deze dan af met een vochtige doek. Indien nodig kunt u een beetje mild afwasmiddel op de doek gebruiken. Veeg daarna af met een alleen met schoon water bevochtigde doek, om alle restanten van reinigingsmiddelen te verwijderen.
- Draaiplateau: Maak het draaiplateau **2** regelmatig schoon met warm sop. Het draaiplateau is geschikt voor de vaatwasser.
- Spetters en verontreinigingen: Gebruik regelmatig een vochtige doek, om spetters en verontreinigingen te verwijderen van den volgende componenten:
 - Deur **7** (beide kanten)
 - Zichtvenster (beide kanten)
 - Deurafdichting **6** en aanliggende componenten

- **Condenswater:** Als er zich om de buitenkant van de deur **7** 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 **10**. Verwarm het mengsel 5 minuten. Veeg de kookruimte grondig af en wrijf deze met een zachte doek droog.

● **Probleemoplossing**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het product begint niet met garen.	De deur 7 is niet goed gesloten.	Sluit de deur 7 .
Het draaiplateau 2 maakt bij het draaien veel lawaai.	Het draaiplateau 2 is niet goed op de loopring en vergrendeling geplaatst. De loopring 2 en/of de bodem van de kookruimte 10 zijn vervuild.	Plaats het draaiplateau 2 op de juiste wijze in de kookruimte 10 . Maak de loopring 2 en de bodem van de kookruimte 10 schoon.
De lamp in het product functioneert niet.	De lamp is defect.	Neem in dit geval contact op met de klantenservice.

● **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.



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



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

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 467221_2404) 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

Service Nederland

Tel.: 0800022537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)















E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite	57
Einleitung	Seite	58
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite	58
Lieferumfang	Seite	58
Teilebeschreibung	Seite	58
Technische Daten	Seite	58
Sicherheitshinweise	Seite	59
Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle	Seite	64
Geeignetes Geschirr verwenden	Seite	64
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	65
Produkt aufstellen	Seite	65
Montage	Seite	65
Bedienung	Seite	65
Nahrungsmittel garen	Seite	65
Leistungsstufe auswählen	Seite	65
Garzeit einstellen	Seite	66
Garprozess starten	Seite	66
Lebensmittel auftauen	Seite	66
Koch- und Abtautabelle	Seite	67
Kochtafel	Seite	67
Kochen mit der Mikrowelle	Seite	67
Abtau-Tabelle	Seite	68
Erhitzen von Gefriergut	Seite	68
Rezepte	Seite	68
Schokoladen-Tassenkuchen	Seite	68
Karamell-Popcorn	Seite	69
Frühstücks-Kartoffeln	Seite	69
Mikrowellen-Lachs	Seite	70
Hackbraten	Seite	70
Reinigung und Pflege	Seite	70
Fehlerbehebung	Seite	71
Entsorgung	Seite	72
Garantie	Seite	72
Abwicklung im Garantiefall	Seite	73
Service	Seite	73

Verwendete Warnhinweise und Symbole

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

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
	Hz Hertz (Netzfrequenz)
	W Watt
 <p>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>	 Lebensmittelsicher: Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 <p>HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.</p>	 Spülmaschinengeeignet (nur Drehteller 2)
 Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.	 Sicherheitshinweise Handlungsanweisungen

MIKROWELLE

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs.

● **Lieferumfang**

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

- 1x Mikrowelle
- 1x Drehteller
- 1x Arretierung
- 1x Lauring
- 1x Bedienungsanleitung

● **Teilebeschreibung**

(Abb. A)

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

● **Technische Daten**

Nennspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1100 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,1 W
Schutzklasse:	I
Leistungsabgabe:	700 W
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Garraumvolumen:	ca. 17 Liter
Gewicht:	ca. 9,9 kg
Abmessungen:	ca. 446 x 241 x 359 mm

GS-zertifiziert (SGS)

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



Sicherheitshinweise

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

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

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

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

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

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

- Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.
- Es darf nur Geschirr genutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.
- Es ist nicht erlaubt, Lebensmittel und Getränke in Behältnissen aus Metall im Produkt zu erwärmen.
- Wenn Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzt werden, sollte das Produkt im Auge behalten werden, da die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
- Dieses Produkt ist zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann das Risiko von Verletzungen, Entzündung oder Bränden in sich bergen.
- Falls Rauch austritt, muss das Produkt ausgeschaltet oder vom Stromnetz getrennt sowie die Tür geschlossen gehalten werden, um die Flammen zu ersticken.

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

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

ZUSÄTZLICHER SICHERHEITSHINWEIS

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

⚠ GEFAHR!

Verbrennungsgefahr!

Das Produkt wird während der Nutzung heiß. Berühren Sie die heiße Oberfläche des Produkts während der Nutzung oder unmittelbar nach dem Gebrauch.

⚠ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!

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

⚠ GEFAHR! Risiko eines Stromschlags!

Verwenden Sie nie ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren

Händler, wenn es beschädigt ist.

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

Produkt aufstellen

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

Bedienung


⚠️ GEFAHR! Brandrisiko!

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

Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

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

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung sowie Tropf- und Spritzwasser.
-  Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, welche zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.
- Wenn die Leuchtmittel im Inneren des Produkts ersetzt werden müssen, lassen Sie dies von einem qualifizierten Fachmann durchführen.

FUNKSTÖRUNGEN MIT ANDEREN GERÄTEN

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

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

- Reinigen der Tür und der Türdichtungen des Produkts.
- Neuausrichten der Antenne Ihres Radios oder Fernsehers.

Produkt und den Empfänger räumlich getrennt halten.

- Produkt weiter vom Empfänger entfernen.
- Produkt an eine andere Steckdose anschließen. Das Produkt und der Empfänger sollten an verschiedene Stromkreise angeschlossen sein.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄSSIGEM KONTAKT MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG

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

● Grundprinzipien für das Garen in der Mikrowelle

- **Garzeit:** Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und erhöhen Sie diese nach Bedarf. Zu lange gegarte Nahrungsmittel können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- **Nahrungsmittel:** Ordnen Sie die Nahrungsmittelstücke gleichmäßig im Produkt an. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in etwa gleich große Stücke. Legen Sie die dicksten Stücke in die Nähe der Ränder.
- **Nahrungsmittel abdecken:** Decken Sie die Nahrungsmittel während des Garvorgangs mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel ab. Der Deckel verhindert das Spritzen und trägt dazu bei, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- **Nahrungsmittel wenden:** Wenden Sie Nahrungsmittel während des Garvorgangs einmal im Produkt, damit Gerichte wie 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 **10** stehen, um unerwartetes Aufsprudeln zu verhindern.
- **Popcorn:** Nutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Popcorn.

● Geeignetes Geschirr verwenden

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

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

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

● Vor dem ersten Gebrauch

- ⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!** Betreiben Sie das Produkt nie, wenn es leer ist.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (einschließlich Pappe und Klebeband innerhalb des Garraums **10**). Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.
 - Reinigen Sie das Produkt und dessen Zubehör (siehe „Reinigung und Pflege“).
 - Reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch, um Wasser oder Staub zu entfernen.

● Produkt aufstellen

- ⚠️ WARNUNG! Brandrisiko!** Dieses Produkt ist nicht zum Einbau in einen Küchenschrank geeignet. In geschlossenen Schränken ist die Belüftung des Produkts nicht ausreichend gewährleistet. Das Produkt könnte dann beschädigt werden und es besteht ein Brandrisiko!
- Stellen Sie das Produkt auf eine flache Oberfläche mit ausreichend Platz zur Belüftung:
 - Zwischen dem Produkt und den angrenzenden Wänden (einschließlich Seiten- und Rückwand) müssen mindestens 10 cm Freiraum verbleiben. Es muss möglich bleiben, die Tür **7** vollständig zu öffnen.
 - Über der Oberseite des Produkts müssen mindestens 20 cm Freiraum verbleiben.

● Montage

- Stecken Sie die Arretierung **2** auf den Drehtellerantrieb (innerhalb des Garraums **10**).
- Setzen Sie den Laufring **2** auf die Laufläche (innerhalb des Garraums **10**).
- Setzen Sie den Drehteller **2** auf den Laufring und auf die Arretierung. Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf der Arretierung aufliegen.
- Stecken Sie den Netzstecker **3** in eine Netzsteckdose.

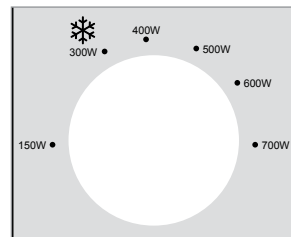
● Bedienung

- ⓘ HINWEIS:** Wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Bereichs.

● Nahrungsmittel garen

⚠️ WARNUNG! Brandrisiko! Nutzen Sie niemals metallische Gegenstände, wenn Sie das Produkt verwenden. Metalle reflektieren die Mikrowellenstrahlung, was zu Funkenbildung führt. Diese können einen Brand verursachen und das Produkt irreparabel beschädigen!

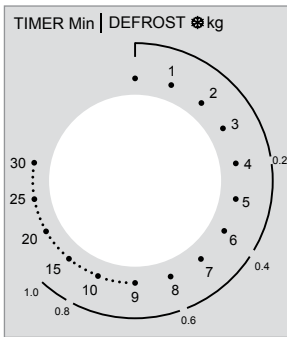
● Leistungsstufe auswählen



- Nutzen Sie den Drehregler **POWER 4**, um eine von 6 Leistungsstufen auszuwählen:

Leistungsstufe	Kochleistung	Leistung
NIEDRIG	21 %	150 W
LEBENSMITTEL ABTAUEN ❄️	43 %	300 W
M. NIEDRIG	57 %	400 W
MITTEL	71 %	500 W
M. HOCH	86 %	600 W
HOCH	100 %	700 W

● Garzeit einstellen



- Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5], um eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.

- ❗ **HINWEIS:** Wählen einer Zeit von weniger als 2 Minuten: Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5] über 2 Minuten hinaus und kehren Sie dann zur gewünschten Zeit zurück. Diese Vorgehensweise liefert genauere Ergebnisse.

● Garprozess starten

- Sobald Leistungsstufe und Zeit eingestellt sind, startet das Produkt den Garprozess.
- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, wird der Garprozess automatisch beendet und es ertönt ein Rington.

- ❗ **HINWEIS:** Stellen Sie den Drehregler **TIMER** [5] unter folgenden Umständen immer auf Position **0** zurück:
 - Nahrungsmittel wurden aus dem Produkt entfernt, bevor die eingestellte Garzeit abgelaufen ist.

- Das Produkt wird nicht genutzt.

- **Garvorgang vorzeitig beenden:**
 - Drehen Sie den Drehregler **TIMER** [5] zurück auf Position **0**.
 - Öffnen Sie die Tür [7] am Türgriff [8].

- ❗ **HINWEIS:** Das Gerät schaltet sich aus.

● Lebensmittel auftauen

Nutzen Sie die Einstellung ❄️ am Drehregler **POWER** [4] zum Auftauen von Lebensmitteln.

- ❗ **HINWEISE:**

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

Beispiel:

400 g Hackfleisch auftauen:

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

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

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

● Koch- und Abtautabelle

● Kochtabelle

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

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

● Kochen mit der Mikrowelle

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

● Abtau-Tabelle

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

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

● Erhitzen von Gefriergut

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

● Rezepte

● Schokoladen-Tassenkuchen

 7 min


 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	2 min

Zutaten

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

Zubereitung

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

● Karamell-Popcorn

 24 min


 x 8


Vorbereitungszeit:	20 min
Garzeit:	4 min

Zutaten


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

Zubereitung

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

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

● Frühstücks-Kartoffeln

 25 min


 x 2

Vorbereitungszeit:	15 min
Garzeit:	10 min


Zutaten

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

Zubereitung

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

● Mikrowellen-Lachs

 28 min

 x 1

Vorbereitungszeit:	5 min
Garzeit:	23 min


Zutaten

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

Zubereitung

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

● Hackbraten

 33-38 min

 x 2-3

Vorbereitungszeit:	10 min
Garzeit:	23-28 min

Zutaten

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

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

Zubereitung

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


● 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.

i HINWEISE:

- Reinigen Sie das Produkt, nachdem es abgekühlt ist. Angetrocknete Nahrungsmittelreste können nicht so einfach entfernt werden.
- Benutzen Sie keine Reinigungssprays oder andere aggressiven Reinigungsmittel, da diese Flecken, Schlieren oder Trübungen an der Oberfläche verursachen können.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Gehäuse: Reinigen Sie das Gehäuse des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Garraum: Halten Sie den Garraum **10** stets sauber. Falls Nahrungsmittelspritzer oder ausgelaufene Flüssigkeiten an den Wänden des Produkts haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf dem Tuch. Wischen Sie anschließend mit einem nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach, um alle Reinigungsmittelreste zu entfernen.
- Drehteller: Reinigen Sie den Drehteller **2** regelmäßig mit warmem Seifenwasser. Der Drehteller ist für Geschirrspülmaschinen geeignet.
- Spritzer und Verschmutzungen: Verwenden Sie regelmäßig ein feuchtes Tuch, um Spritzer und Verschmutzungen von den folgenden Komponenten zu entfernen:
 - Tür **7** (beide Seiten)
 - Sichtfenster (beide Seiten)
 - Türdichtung **6** und angrenzende Komponenten
- Kondenswasser: Falls sich an oder um die Außenseite der Tür **7** herum Kondenswasser sammelt, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab. Dies kann auftreten, wenn das Produkt unter extrem feuchten Bedingungen betrieben wird.
- Gerüche: Entfernen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel - gefüllt mit einer Tasse Wasser, plus dem Saft und der Schale einer Zitrone - in den Garraum **10**. Erhitzen Sie die Mischung 5 Minuten. Wischen Sie den Garraum gründlich ab und reiben Sie ihn mit einem weichen Tuch trocken.

● Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Produkt beginnt nicht mit dem Garen.	Die Tür 7 ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür 7 .
Der Drehteller 2 macht beim Drehen ein lautes Geräusch.	Der Drehteller 2 ist nicht richtig auf dem Laufring und der Arretierung positioniert. Der Laufring 2 und/oder der Boden des Garraums 10 sind verschmutzt.	Platzieren Sie den Drehteller 2 korrekt im Garraum 10 . Reinigen Sie den Laufring 2 und den Boden des Garraums 10 .
Das Licht im Inneren des Produkts funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

● Entsorgung

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



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



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



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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 467221_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

