

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	5
Einsatzbereich/Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	5
Aufstellung und elektrischer Anschluss.....	6
Inbetriebnahme und Gebrauch	7
Wichtige Hinweise.....	7
Störungen.....	9
Über Mikrowellen.....	10
Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel.....	10
Das Mikrowellengerät	10
Geräteübersicht.....	11
Teilebezeichnung	11
Bedienfeld	12
Symbole und Anzeigen im Display	13
Kochen und Garen mit der Mikrowelle.....	14
Allgemeine Hinweise	14
Mikrowellentaugliche Materialien.....	14
Vor dem ersten Gebrauch.....	17
Gerät aufstellen	17
Gerät leer aufheizen	18
Zubehör einsetzen.....	18
Bedienung	19
Die Uhrzeit einstellen	19
Kindersicherung	19
Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie	20
Schnellstart	21
Automatisches Auftauen nach Gewicht	21
Grillbetrieb	22
Kombibetrieb	22
Automatisches Kochen und Garen.....	23
Nutzen mehrerer Programme.....	28
Timer	28
Rezepte.....	29
LA-Kotelett	29
Gegrillte Hähnchenflügel mit Honig	29
Gegrilltes Hähnchen	30

Bratfisch	30
Schweinekotelett mit Apfel	31
Grillspieß	31
Pizza.....	32
Käsekartoffeln.....	32
Kartoffelaufauf.....	33
Hähnchenbrust Spezial.....	33
Reinigung und Pflege	34
Außerbetriebnahme.....	35
Fehlerbehebung	36
Entsorgung	36
Technische Daten	37
Konformitätsinformation nach R&TTE	37

Sicherheitshinweise

Einsatzbereich/Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgefäß wegen der Möglichkeit einer Entzündung häufig beaufsichtigt werden.
- Die Mikrowelle eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen in schwimmendem Fett. Ebenso eignet sich das Gerät nicht zum Trocknen von Gegenständen. Achtung Brandgefahr!
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Achtung!

Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.

Wenn Sie das Gerät im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb betreiben, dürfen Kinder wegen der sehr hohen Temperatur das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Aufstellung und elektrischer Anschluss

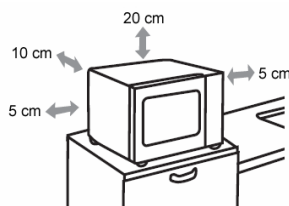
- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäße 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an, die mit mindestens 16 Ampère gesichert ist. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät her oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Die Mikrowelle muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann. Stellen Sie die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum auf.
- Das Gerät ist ein freistehendes Gerät. Es ist nicht zum Einbau gedacht.



Warnung!

Beachten Sie die Mindestabstände und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, da diese im Betrieb heiß wird. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 20 cm, an der Rückseite von 10 cm und an beiden Seiten 5 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät dürfen nicht abgedeckt werden oder verstopft sein.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Sollte das Gerät dennoch einmal mit Wasser in Berührung gekommen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.



Warnung!

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Geräts sehr heiß werden.

Inbetriebnahme und Gebrauch

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie die Mikrowelle in der Betriebsart Mikrowelle niemals leer, das heißt ohne Gargut im Garraum.
- Verwenden Sie nur das beiliegende oder in dieser Anleitung als geeignet beschriebene Zubehör.
- Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost, da es sonst zu Beschädigungen am Gerät kommen kann.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Achten Sie beim Geschirrkau auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



Warnung! Siedeverzug!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten.

Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Deshalb ist beim Hantieren mit dem Flüssigkeitsbehälter Vorsicht geboten.

Es besteht die Gefahr, dass Sie sich verbrühen!

Stellen Sie deshalb beim Erhitzen von Flüssigkeiten unbedingt einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß. So verhindern Sie ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit.

- Erwärmen Sie niemals Gargut in verschlossenen Behältern, da sie leicht explodieren können. Nehmen Sie deshalb bei Flaschen und verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, unbedingt den Verschluss ab.
- Ritzen Sie bei Gargut mit fester Haut, wie z. B. Würste oder Tomaten, vor dem Erhitzen die Haut an verschiedenen Stellen an, um ein Platzen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle oder nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr.



Achtung!

Bereits gekochte Eier können auch nach der Entnahme aus dem Garraum noch platzen.

- Nach dem Erhitzen rühren Sie wenn möglich das Gargut um, sodass eine gleichmäßige Temperaturverteilung erlangt wird, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der mit der Mikrowelle erwärmten Speisen. Bei Babynahrung und Babyflaschen müssen Sie spezielle Sorgfalt walten lassen und vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
- In der Betriebsart Grill und in einigen Automatikprogrammen bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter u. U. noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

Störungen



- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen und lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.



Warnung!

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

- Halten Sie bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu erstickern, und schalten Sie das Gerät sofort mit der Stopp/Abbruch-Taste aus.
- Ziehen Sie danach umgehend den Netzstecker aus der Steckdose.



Warnung!

Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür oder am Türverschluss dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt in Stand setzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Achten Sie auch darauf, dass sich die Mikrowelle nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.

Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände im Mikrowellenbetrieb. Diese Erwärmung geschieht umso besser, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet. Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

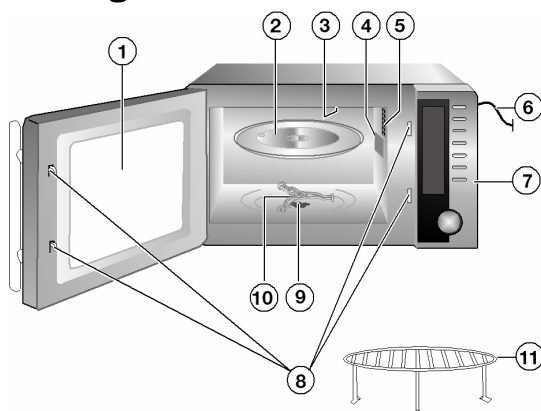
- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Der Garraum und die Luft im Garraum werden nicht erwärmt (das Speisebehältnis erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise).
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel: Hohe Leistung – kurze Zeit bzw. geringe Leistung – lange Zeit.

Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellengenerator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Innenscheibe reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum austreten können.
- Die Mikrowellenleistung und die Garzeit lassen sich in mehreren Stufen einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit oder beim Öffnen der Garraumbtür schaltet sich das Magnetron sofort aus.

Geräteübersicht

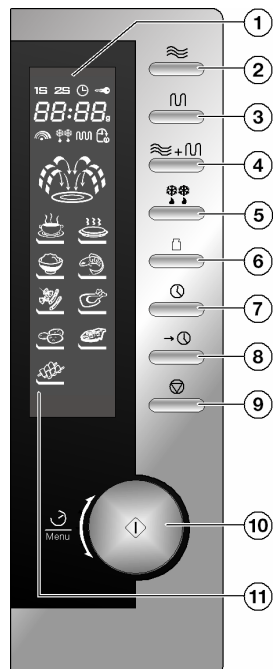
Teilebezeichnung



- 1** Sichtfenster
- 2** Drehteller
- 3** Quarzgrill
- 4** Abdeckung des Magnetrons:
- 5** NICHT ENTFERNEN!
- 6** Beleuchtung
- 7** Netzkabel
- 8** Bedienfeld
- 9** Türverriegelung
- 10** Antriebsachse
- 11** Rollenstern
- 12** Grillrost

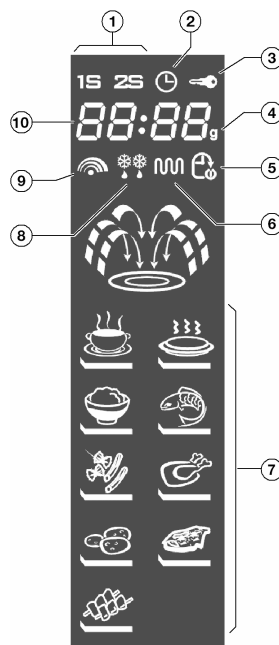
Bedienfeld

- 1** Display
Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
- 2** Leistung: Mikrowellenleistung einstellen
- 3** Grill: Grill wählen
- 4** Kombibetrieb: Kombibetrieb 1 und 2 wählen
- 5** Auftauen: Auftauprogramm wählen
- 6** Gewicht/Menge: Gewicht oder Menge eines Autoprogramms wählen
- 7** Uhr: Uhrzeit stellen
- 8** Timer: Timer einstellen
- 9** Stopp/Abbruch Eingaben löschen oder Gerät zurücksetzen. Taste während des Garvorgangs einmal drücken: Garvorgang unterbrechen; Taste zweimal drücken: Garvorgang beenden. Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt halten: Kindersicherung aktivieren/deaktivieren.
- 10** Menü/Zeit
Schnellstarttaste; Taste drücken: Garvorgang starten. Drehen: Uhrzeit, Gewicht oder Garzeit eingeben; Autoprogramme aufrufen
- 11** Übersicht der Autoprogramme



Symbole und Anzeigen im Display

- 1** Anzeige der Sequenzen bei Nutzung mehrerer Kochprogramme
- 2** Uhr: Erscheint, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- 3** Kindersicherung aktiv (Tasten sind ohne Funktion)
- 4** g: Gewichtseingabe in Gramm.
- 5** Timersymbol
- 6** Grillbetrieb:
Leuchtet während des Grillbetriebs und wenn die Grillfunktion eingestellt wird.
- 7** Automatik-Programm in Betrieb
- 8** Auftauen
- 9** Mikrowellenbetrieb
- 10** Ziffernanzeige



Hinweis

Bitte beachten Sie, dass mehrere Symbole gleichzeitig im Display angezeigt werden können.

Kochen und Garen mit der Mikrowelle

Allgemeine Hinweise

- Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.



Warnung!

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.

Mikrowellentaugliche Materialien

Für Ihre Mikrowelle können Sie sich spezielles Geschirr und Zubehör kaufen. Achten Sie auf die Kennzeichnung „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“. Sie können aber auch Ihr vorhandenes Geschirr nutzen – wenn das Material dafür geeignet ist.

Geeignete Materialien

- Porzellan, Glaskeramik und hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist (Achtung: Kunststoff kann sich trotzdem durch Speisen verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier

**Achtung!**

Verwenden Sie im Grill-/Grill-Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff, sowie Abdeckfolien. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

Bedingt geeignete Materialien

- Steingut und Keramik. Verwenden Sie Tongefäße nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten, da es sonst aufgrund des Luft- und Wassergehaltes zu Rissen im Ton kommen kann.
- Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur dann, wenn es laut Hersteller „mikrowellengeeignet“ ist.
- Verwenden Sie Aluminiumfolie nicht in großen Mengen. Sie kann jedoch z. B. in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile verwendet werden. Decken Sie auch Ecken von Gefäßen ab, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf die Ecken konzentriert. Halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.
- Aluminiumschalen (z. B. bei Fertiggerichten) sind bedingt geeignet, müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein, damit sie in der Mikrowelle benutzt werden können.

Nicht geeignete Materialien

- Metall, also alle Metalltöpfe, -pfannen und -deckel.

**Achtung!**

Metall im Garinnenraum führt zu Funkenschlag! Dies kann das Gerät oder das Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie daher auch den mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb.

- Geschirr mit Metallteilen (Griffe, Verzierungen oder Böden) oder mit Gold- oder Silberdekor kann im Mikrowellenbetrieb ebenfalls zum Funkenschlag führen.
- Kristall- oder Bleikristallglas kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Alle Materialien, die nicht hitzebeständig sind, können sich verformen oder sogar brennen.



Hinweis:

Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle. Drücken Sie 2x auf die Taste . Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.



Warnung!

Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, schalten Sie die Mikrowelle sofort über die Taste  aus.

Übersicht der geeigneten Materialien

Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs helfen soll:

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombi-betrieb*
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Nein
Grillrost, mitgeliefert	Nein	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	bedingt geeignet

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill (siehe Seite 22)

Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale und hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.

Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr lokaler Überhitzung.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

- Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.

**Achtung!**

Die angeschraubte Abdeckung im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!

**Achtung!**

Überprüfen Sie die Mikrowelle auf etwaige Schäden – beispielsweise, ob die Tür versetzt oder verbogen ist, Türdichtungen und Dichtflächen beschädigt sind, Scharniere und Verschluss defekt oder locker sind, und ob im Innern des Geräts oder an der Tür Beulen oder Dellen vorhanden sind. Falls irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich in dem Fall an den Medion-Service.

- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Die Füße dürfen nicht entfernt werden.

**Achtung!**

Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden!

- Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an.

Gerät leer aufheizen

Vor dem Verwenden der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können. Schalten Sie dazu das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör wie im Folgenden beschrieben in der Betriebsart Grill ein:

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum. Schließen Sie die Tür danach wieder.
- ▶ Drücken Sie einmal die Taste . Sie wählen damit den Kombibetrieb 1 mit Grill.
- ▶ Drehen Sie den Regler  im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut um den Heizvorgang zu starten.
- ▶ Das Gerät schaltet nach dem Beenden automatisch ab.



Hinweis:

Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Die Dämpfe sind unschädlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

- ▶ Nach 10 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch von innen und trocknen Sie die Mikrowelle sorgfältig ab.

Zubehör einsetzen

Wenn die Mikrowelle einmal wie oben beschrieben leer aufgeheizt wurde, darf sie nicht mehr ohne ordnungsgemäß eingesetzten Rollenstern und Drehteller in Betrieb genommen werden.

- ▶ Setzen Sie den Drehteller mittig in den Garraum über die Antriebsachse und zwar so, dass die Aussparungen im Drehteller auf der Antriebsachse einrasten.

Bedienung

Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „1:00“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Wählen Sie durch erneuten Druck auf die Taste  das 24- oder 12-Stunden-Format.
- ▶ Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

Kindersicherung

- ▶ Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Ein Piepton ertönt, und im Display erscheint ein Schlosssymbol. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle haben nun keine Funktion.
- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und die Anzeige der Kindersicherung erlischt.

Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

Um nur mit Mikrowellenenergie zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- ▶ Drücken Sie die Taste  einmal oder mehrmals, um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste  drücken	Anzeige im Display	Leistung (Watt)
1 x	P-100	800 W
2 x	P-80	640 W
3 x	P-60	480 W
4 x	P-40	320 W
5 x	P-20	160 W
6 x	P-00	0 W

- ▶ Drehen Sie den Regler  um die gewünschte Garzeit in folgenden Zeitintervallen einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

Von 10 Sekunden bis 5 Minuten	in 10-Sekunden-Schritten
Von 5 bis 10 Minuten	in 30-Sekunden-Schritten
Von 10 bis 30 Minuten	in 1-Minute-Schritten
ab 30 Minuten	in 5-Minuten-Schritten

- ▶ Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang startet.

Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen fünf Signaltöne und im Display wird „END“ angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Drücken Sie die Taste  oder öffnen Sie die Tür, um die Displayanzeige zurück zu setzen.



Warnung!

Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, verwenden Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

Programm unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es häufig notwendig, das Programm zu unterbrechen.

- ▶ Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie , um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Display angezeigt.
- ▶ Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die Taste , um den Garvorgang fortzusetzen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

Schnellstart

Wenn Sie die Taste  drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (800 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

- ▶ Um die Kochzeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste  zügig mehrmals. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 12 Minuten.

Von 30 Sekunden bis 2:30 Minuten	in 30-Sekunden-Schritten
Ab 2:30 Minuten	in 1-Minuten-Schritten

- ▶ Das Kochprogramm beginnt kurze Zeit nach dem letztenmaligen Betätigen der Taste automatisch.

Automatisches Auftauen nach Gewicht

Die Auftauzeit und Energiestufe werden automatisch gestellt, sobald Sie das Gewicht der aufzutauenden Speisen eingegeben haben. Die Skala für das Gewicht des Gefrierortes reicht von 100g bis 1.800g.

- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Drücken Sie die Taste  ein- oder mehrmals um das gewünschte Gewicht in Gramm einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Auftauen zu beginnen.



Hinweis:

Während der Laufzeit des Programmes ertönt ein Signalton und das Programm hält an. Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren. Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Grillbetrieb

Die Grillfunktion ist besonders nützlich bei dünnen Fleischscheiben, Steaks, Hackfleisch, Kebab, Würstchen oder Hähnchenteilen. Sie ist auch geeignet für überbackene Sandwiches und Gratin-Gerichte.

Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Rost verwenden.

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.



Warnung!

Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts zur Wand und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

- ▶ Drücken Sie die Taste  einmal, um die Grillbetriebsart auszuwählen
- ▶ Drehen Sie anschließend den Regler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Grillvorgang zu starten.

Kombibetrieb

Mikrowelle und Grill

Im Kombibetrieb werden Mikrowellen- und Grillbetrieb kombiniert. Es stehen zwei Kombi-Programme zur Verfügung. Bei allen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste  +  ein- oder zweimal und wählen Sie die Leistungsstufe aus. Folgende Leistungsstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste  +  drücken	Anzeige im Display	Leistung Mikrowelle	Leistung Grill
1 x	 -1	30 %	70 %
2 x	 -2	55 %	45 %

- ▶ Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn um die gewünschte Dauer einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.

Automatisches Kochen und Garen

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/Garzeit und Energiestufe einzugeben. Die Mikrowelle ermittelt automatisch die Werte, abhängig vom eingegebenen Lebensmittel und Gewicht.

- Drehen Sie den Regler schrittweise gegen den Uhrzeigersinn. Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „A-1“ für Autoprogramm 1) und das Symbol für das entsprechende Kochprogramm.
Wählen Sie so Autoprogramm 1 bis 9 aus.
- Drücken Sie jetzt die Taste  ein- oder mehrmals und wählen Sie das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle						
A-1 Suppe (200 ml Portion)	1	2	3				
A-2 Aufwärmen	200g	300g	400g	~	700g	800g	1000g
A-3 Reis	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-4 Fisch	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-5 Nudeln	100g	200g	300g				
A-6 Hähnchen	800g	1000g	1200g	1300g	1400g		
A-7 Kartoffeln	150g	300g	450g	600g			
A-8 Fleisch	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	
A-9 Fleischspieße	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g

- Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

Wenn das Gericht nicht richtig durchgegart ist, garen Sie es noch einmal ein paar Minuten mit dem Mikrowellen- oder Grillprogramm nach. Beim Nachgaren mit der Grillfunktion erhöht sich auch der Bräunungsgrad der Speisen.

**Achtung!**

Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion auf gar keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!

Der Drehteller ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.

**Hinweis:**

Bitte beachten Sie, dass Größe, Form und die Sorten der Lebensmittel das Kochergebnis mitbestimmt.

Programm A-1: Suppe (Mikrowelle)

Dieses Programm läuft nur unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Je nach eingestellter Portionenzahl läuft das Programm zwischen 1:30 und 3:50 Minuten.

- ▶ Stellen Sie die Suppe, die Sie erhitzen wollen, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrerer Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 1, 2 oder 3 entsprechend der Menge der Suppe. Eine Mengeneinheit entspricht 200 ml.
- ▶ Starten Sie das Kochprogramm für Suppen.

Falls das Getränk (die Getränke) nach dem Kochen nicht heiß genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 20 beschrieben).

Programm A-2: Aufwärmen (Mikrowelle)

- ▶ Stellen Sie den Teller mit dem Gericht, das Sie aufwärmen bzw. nacherwärmen möchten, auf den Drehteller im Garraum und starten Sie das Kochprogramm zum Aufwärmen.

Falls das Gericht nach dem Garen noch nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 20 beschrieben).

Programm A-3: Reis (Mikrowelle)

Dieses Programm läuft nur unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen 20 und 38 Minuten.

- ▶ Verwenden Sie für das Kochen von Reis ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Nehmen Sie z. B. für 250 g Reis ca. 500 ml Wasser.
- ▶ Geben Sie den Reis in das Behältnis, füllen Sie die benötigte Flüssigkeit auf und lassen Sie den Reis zunächst ca. 3 Minuten quellen.
- ▶ Decken Sie das Behältnis ab und starten Sie das Kochprogramm für Reis.

Falls der Reis nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 20 beschrieben).

Programm A-4: Fisch (Mikrowelle)

Dieses Programm läuft nur unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 3:30 und 16 Minuten.

- ▶ Legen Sie die Fischstücke auf einen mikrowellengeeigneten Teller, geben Sie ein wenig Fett oder Butter dazu, würzen Sie nach Bedarf und Geschmack und starten Sie das Kochprogramm für Fisch.

Falls der Fisch nach dem Garen noch nicht gar genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 20 beschrieben).

Programm A-5: Nudeln (Mikrowelle)

- ▶ Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.
- ▶ Geben Sie dann die Nudeln hinzu und starten Sie das Kochprogramm für Nudeln.
- ▶ Lassen Sie die Nudeln anschließend ca. 3 Minuten ruhen.

Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 20 beschrieben).

Programm A-6: Hähnchen (Mikrowelle + Grill)



Achtung!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für den Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Huhn nach Bedarf und starten Sie das Kochprogramm für Huhn.
- ▶ Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Falls das Huhn nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 22 und auf Seite 20 beschrieben).

Programm A-7: Kartoffeln (Mikrowelle)

Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie Schalen ein paar Mal ein.

- ▶ Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in einen mikrowellengeeigneten Teller oder ein Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- ▶ Starten Sie das Kochprogramm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 20 beschrieben).

Programm A-8: Fleisch (Mikrowelle + Grill)

Dieses Programm läuft in mehreren Garstufen unter Verwendung von Mikrowellenleistung und Grill ab. Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 9 und 27 Minuten.



Achtung!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen für Mikrowellen- und Grillbetrieb geeigneten Teller. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf und starten Sie das Kochprogramm für Braten.
- ▶ Das Fleisch muss gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite sonst austrocknen könnte. Das Programm unterbricht zu diesem Zweck nach etwa 2/3 der Zeit automatisch und ein Signalton erklingt. Drehen Sie den Braten und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Falls das Fleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie ab Seite 20 beschrieben).

Programm A-9: Fleischspieße (Mikrowelle + Grill)

Dieses Programm läuft in mehreren Garstufen unter Verwendung von Mikrowellenleistung und Grill ab. Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 9 und 27 Minuten.



Achtung!

Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

- ▶ Legen Sie die Fleischspieße auf einen Teller, der für den Mikrowellen- und Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf und starten Sie das Kochprogramm für Fleischspieße.
- ▶ Spieße müssen gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Das Programm unterbricht zu diesem Zweck nach etwa 2/3 der Zeit automatisch und ein Signalton erklingt. Drehen Sie die Spieße und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Falls die Fleischspieße nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 22 und auf Seite 20 beschrieben).

Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 2 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.

Im Display wird während des Garvorganges für das erste Kochprogramm "75" und für das zweite Kochprogramm "25" angezeigt.

Stellen Sie die Kochprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Kochprogramms die Taste .

Beispiel: Sie möchten eine Speise mit dem Mikrowellenprogramm vorbereiten und danach das Grillprogramm starten.

- ▶ Stellen Sie das Mikrowellenprogramm wie auf Seite 20 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 22 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste , um das Programm zu starten.

Timer

Das Gerät kann zu einer bestimmten Uhrzeit mit einem Kochprogramm beginnen und es selbstständig ablaufen lassen.

- ▶ Stellen Sie zunächst das gewünschte Kochprogramm ein (Mikrowelle, Grill oder Kombibetrieb), ohne abschließend das Programm mit  zu starten.
- ▶ Drücken Sie anschließend die Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Stunde eingestellt ist, zu der das Programm starten soll.
- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Minute eingestellt ist, zu der das Programm starten soll.
- ▶ Bestätigen Sie jetzt mit .

Das Gerät startet zur eingestellten Uhrzeit das eingestellte Kochprogramm.



Hinweis:

Der Timer kann auch während des laufenden Betriebes gestartet werden. Gehen Sie dann einfach wie beschrieben vor. Das Garprogramm wird dadurch nicht beeinflusst.

Rezepte

LA-Kotelett

Zutaten:

Kurze Rippe, 300g; Sauce, 5g; Birnensaft, 10g; Zwiebelsaft, 5g; weißer Zucker, 5g; Malzsirup, 5g; Knoblauchpulver, 5g; Gingili-Öl, 3g; gemahlener Pfeffer, 3g; Wein, 3g; Frühlingszwiebeln, 5g; Essig, 3g; Zucker, 3g; Salz, 3g; Pinienkerne, 15g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Waschen und trocknen Sie die kurze Rippe sorgfältig.
- 2 Vermischen Sie alle Gewürze gründlich und marinieren Sie die Rippe darin für mindestens 1 Stunde.
- 3 Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Scheiben und hacken Sie die Pinienkerne sehr fein.
- 4 Breiten Sie die Alufolie auf dem Backblech aus und legen Sie die marinierte Rippe darauf.
- 5 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und starten Sie Programm 1 für 20 Minuten.
- 6 Legen Sie die gebratene Rippe mit den Frühlingszwiebeln auf einen Teller und streuen Sie die gehackten Pinienkerne darüber.

Gegrillte Hähnchenflügel mit Honig

Zutaten:

Hähnchenflügel, 500g, 8 Teile; Honig, 5g; Salz, 3g; gemahlener schwarzer Pfeffer, 3g; Ingwersaft, 5g; Sauce, 5g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Geben Sie Salz, Pfeffer, Ingwersaft und Sauce in ein Gefäß und verrühren Sie alles sorgfältig.
- 2 Geben Sie die Hähnchenflügel ebenfalls in das Gefäß und marinieren Sie sie in der Würzmischung für ca. 1 Stunde.
- 3 Breiten Sie die Alufolie auf dem Backblech aus und legen Sie die marinierten Hähnchenflügel darauf.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und stellen Sie das Gerät für 25 Minuten auf Programm 1. Drehen Sie danach die Teile um und grillen Sie sie für weitere 5 Minuten.
- 5 Nehmen Sie die Hähnchenflügel heraus, bestreichen Sie sie mit Honig und lassen Sie sie weiter schmoren. Das verbessert das Aroma.

Gegrilltes Hähnchen

Zutaten:

Ganzes Hähnchen (ca. 1 kg); Chilisauce, 5g; Weinbrand, 5g; Salz, 5g; gemahlener Pfeffer, 3g; Zucker, 5g; Pflanzenöl, 10g; Knoblauch, 2 Zehen; Ingwer, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Schälen und hacken Sie Knoblauch und Ingwer und vermischen Sie beides mit den restlichen Gewürzen.
- 2 Reinigen Sie das Hähnchen und bestreichen Sie es gleichmäßig mit der Würzmischung; lassen Sie die Gewürze für 30 Minuten einziehen.
- 3 Legen Sie das Hähnchen auf das Backblech und stellen Sie es auf die Glasplatte.
- 4 Starten Sie Programm 2 für 39 Minuten.

Bratfisch

Zutaten:

Lachs, 2 Filets (ca. 150g); Salz, 3g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Reinigen und salzen Sie den Lachs und lassen Sie ihn für ca. 5 Minuten ziehen.
- 2 Breiten Sie die Alufolie auf der Fettpfanne auf und legen Sie den gewürzten Lachs darauf.
- 3 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und geben Sie alles für 15 Minuten in das Gerät. Drehen Sie die Teile dann um und grillen Sie sie für weitere 5 Minuten.

Schweinekotelett mit Apfel

Zutaten:

Zwei Schweinefilets (ca. 300g); Zwiebel, 1/4; Apfel, 1/4; Knoblauchzehe, 1/2; Chilisauce, 5g; Ketchup, 5g; Rotwein, 10g; gemahlener Pfeffer, 2g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Schälen Sie den Apfel und entfernen Sie das Kerngehäuse. Geben Sie ihn dann zusammen mit den anderen Gewürzen in die Küchenmaschine und vermengen Sie alles zu einer geschmeidigen Gewürzpaste.
- 2 Marinieren Sie die Schweinefilets für ca. 40 Minuten darin.
- 3 Entfernen Sie die Reste vom Filet und legen Sie das Filet auf das mit Alufolie ausgelegte Backblech.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und starten Sie Programm 1 für 20 Minuten.
- 5 Legen Sie das gebratene Filet auf einen Teller und servieren Sie es mit Ketchup.

Grillspieß

Zutaten:

Filet, 400g, Sauce, 5g, Weinbrand, 5g; Roti-Ketchup, 10g; Zucker, 3g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Geben Sie Sauce, Weinbrand, Roti-Ketchup und Zucker in ein Gefäß und verrühren Sie alles sorgfältig.
- 2 Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, spießen Sie es auf Bambusstäbe und marinieren Sie alles für 30 Minuten in der Gewürzmischung.
- 3 Legen Sie die Spieße dann auf das mit Alufolie ausgelegte Backblech.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und starten Sie Programm 1 für 25 Minuten. Drehen Sie die Spieße dann um und grillen Sie sie für weitere 5 Minuten.

Pizza

Zutaten:

Pizzamehl, 1 Tüte (180g); Wasser, 1/2 Tasse (100ml); Spaghetti-Sauce (oder Chili-Tomatensauce), 100ml; Ketchup, 20g; Paprikapaste, 5g; Knoblauchpulver, 5g; Zwiebelpulver, 5g; Gewürze (gerebelter Oregano und Lorbeer), weißer Zucker, 5g; Salz, 5g; Pfeffer, 3g; Olivenöl, 10g; Schinken, 30g; grüne Paprika, 1 Stück, Zwiebel, 1 Stück; Pizzakäse, 100g; schwarze Oliven, 20g.

Zubereitung:

- 1 Verkneten Sie das Pizzamehl mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig, wickeln Sie ihn in eine Frischhaltefolie und lassen Sie ihn für ca. 30 Minuten ruhen.
- 2 Schneiden Sie Zwiebel, Paprika und Schinken in kleine, mundgerechte Stücke.
- 3 Dünsten Sie Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne an, geben Sie Tomatensauce, Paprikapaste und Spaghettisauce nacheinander hinzu, lassen Sie alles einkochen und würzen Sie dann mit den Gewürzen, dem weißen Zucker, Salz und dem gemahlenden Pfeffer. Verändern Sie die Konsistenz mithilfe von Olivenöl.
- 4 Rollen Sie den Teig rund aus, legen Sie ihn auf die eingefettete Fettpfanne und drücken Sie ihn etwas an. Streichen Sie die Sauce auf den Teig und legen Sie Zwiebeln, grüne Paprika und Schinken darauf und bestreuen Sie zum Schluss alles mit Pizzakäse und schwarzen Oliven.
- 5 Stellen Sie die Pizza auf den Grillrost und starten Sie Programm 1 für ca. 15 Minuten.

Käsekartoffeln

Zutaten:

Kartoffeln, 3 Stück; Olivenöl, 1 Eßl.; Schinkenspeck, 3 Scheiben; Salatsauce, 3 Eßl.; gerebelte Petersilie und Basilikum; Salz und gemahlener Pfeffer nach Geschmack; eingelegte Peperoni, 2 Stück; Käse, 70g; Sahne, 15g.

Zubereitung:

- 1 Halbieren Sie die Kartoffeln, bestreichen Sie sie mit Olivenöl und legen Sie sie auf die Fettpfanne. Schieben Sie die Fettpfanne dann in die passende Schiene und garen Sie die Kartoffeln ca. 30 Minuten im Konvektionsprogramm bei 230°C.

- 2 Würfeln Sie den Schinkenspeck und lassen Sie ihn in einer Pfanne aus. Schneiden Sie dann die eingelegte Peperoni in Stücke und stellen Sie sie zur Seite.
- 3 Höhlen Sie die Kartoffeln aus und vermischen Sie den Inhalt mit Petersilie, Basilikum, Sahne, Salz und Pfeffer.
- 4 Füllen Sie das Gemisch in die Kartoffelhälften, bedecken Sie diese mit Käse und geben Sie die Schinkenwürfel darüber.
- 5 Legen Sie die Kartoffelhälften auf das Backblech und stellen Sie es auf die Glasplatte. Beginnen Sie mit 14 Minuten Mikrowellenleistung 100% und grillen Sie das Ganze dann für 5 Minuten.
- 6 Streuen Sie die gehackte eingelegte Peperoni und die Petersilie auf die fertigen Kartoffeln.

Kartoffelauflauf

Zutaten:

Kartoffelpüree, 400g; Salz, 2g; Butter, 20g; Sahne, 30g; Milch, 40g; gemahlener schwarzer Pfeffer, 3g; Käse, 20g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Rühren Sie etwas Milch in das Kartoffelpüree.
- 2 Schmelzen Sie die Butter in der Sahne, geben Sie sie zum Kartoffelpüree und würzen Sie alles mit Salz und schwarzem Pfeffer.
- 3 Formen Sie aus dem Kartoffelpüree einen runden Kuchen, geben Sie Butter und Käse oben auf und legen Sie alles auf die mit Alufolie ausgelegte Fettafanne.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasscheibe und starten Sie Kombination 1 für 15 Minuten.

Hähnchenbrust Spezial

Zutaten:

Hähnchenbrust, 4 Stück; Thunfisch, 50g; French-Dressing, 1 dl; Geflügelbrühe, 1/2 dl; Senf, 2g; Mayonnaise, 10g; Schinkenspeck, 2 Scheiben; Pflaumen, 4 Stück; frische Kräuter zur Dekoration; grob gemahlener schwarzer Pfeffer, 3g; Salz, 2g; gemahlener weißer Pfeffer, 2g.

Zubereitung:

- 1 Würzen Sie die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer, legen Sie Schinkenspeck und Pflaumen darauf und rollen Sie alles auf. Legen Sie die Rouladen auf einen Teller.

- 2** Stellen Sie den Teller auf die Glasplatte und starten Sie das Gerät für 15 Minuten mit einer Mikrowellenleistung 80%. Lassen Sie die fertigen Hähnchenbrüste abkühlen.
- 3** Kochen Sie den Thunfisch aus, rühren Sie Salatsauce, Geflügelbrühe, Senf und Mayonnaise hinein und würzen Sie alles mit Salz und gemahlenem Pfeffer.
- 4** Schneiden Sie die Hähnchenbrustrouladen in schmale Scheiben und legen Sie sie auf einen Teller. Geben Sie dann die unter Schritt 3 zubereitete Sauce darüber und dekorieren Sie alles mit frischen Kräutern und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer.

Reinigung und Pflege

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen sie sämtliche Nahrungsreste.

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.

- Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- Der Drehteller muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab. Wenn Sie den Drehteller aus der Antriebsachse herausgenommen haben, um ihn zu reinigen, achten Sie darauf, dass er wieder richtig eingesetzt wird.
- Der Rollenstern und der Boden der Mikrowelle sollen regelmäßig gereinigt werden, um eine starke Geräuscentwicklung zu vermeiden.
- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus. Der Rollenstern kann in mildem schaumigem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gespült werden.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Wenn das Licht in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist und die Uhrzeit im Display erscheint, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Das Gerät schaltet nach Beendigung des Garvorgangs ab. Bedenken Sie, dass die Beleuchtung der Mikrowelle bei geöffneter Tür eingeschaltet ist und nach einer gewissen Zeit selbst abschaltet.

Wenn Sie das Gerät über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller erzeugt laute Geräusche beim Drehen.	Der Rollenstern oder der Ofenboden sind verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Lesen Sie unter „Reinigung und Pflege“ nach.

Entsorgung

Gerät



Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.

Verpackung



Ihre Mikrowelle befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Nennspannung 230 V ~ 50 Hz

Nennleistungen

Mikrowelle: 1200 W

Grill: 1000 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 800 W

Mikrowellen Frequenz: 2450 MHz

Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät: 45 x 26 x 39

Innenraum: 31,5 x 18,5 x 31,5

Garraumvolumen: 20 Liter

Nettogewicht: 12,6 kg



Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätsinformation nach R&TTE

Hiermit erklärt die MEDION AG, dass sich diese Geräte in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 1999/5/EG befinden. Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

Hersteller: MEDION AG, 45307 Essen, Deutschland

Ursprungsland: China

Tartalom

Biztonsági útmutatások	5
Működési terület/Rendeltetésszerű használat	5
Akészülék elhelyezése és hálózati csatlakoztatása	6
A készülék üzembe helyezése és használata	7
Fontos utasítások	7
Hibák	8
Tudnivalók a mikrohullámokról.....	9
A mikrohullámok hatása az élelmiszerekre	9
A mikrohullámú készülék	10
Főzés és sütés mikrohullámmal.....	10
Általános tudnivalók	10
Mikrohullámú sütőben használható anyagok	11
A készülék áttekintése	14
Alkatrészek elnevezése	14
Kezelőmező.....	15
Jelképek és kijelzések a kijelzőn.....	16
Tennivalók az első használat előtt.....	17
A készülék elhelyezése	17
Az üres készülék felfűtése	18
Tartozékok behelyezése	18
Kezelés.....	19
Az idő beállítása	19
Gyerekzár.....	19
Főzés és sütés mikrohullámú energiával.....	20
Gyors üzembe helyezés.....	21
Önműködő felolvasztás súlytól függően	22
Grillezési üzemmód.....	22
Kombi üzem	23
Önműködő főzés és sütés.....	23
Több program használata	28
Időkapcsoló	29
Rezept	29
Louisianai sült oldalas	29
Mézes grillezett csirke szárny	30
Grillcsirke.....	30
Sült hal	30
Almás bélszín	31

Grillezett rablólhús	31
Pizza.....	31
Sajtos burgonya	32
Grillezett burgonyatorta.....	33
Különleges csirke mell	33
Tisztítás és ápolás	33
Üzemen kívül helyezés	34
Hibaelhárítás	35
Ártalmatlanítás	36
Műszaki adatok	36
Megfelelőségi információ az R&TTE alapján	37

Biztonsági útmutatások

Működési terület/Rendeltetésszerű használat

- A készülék kizárólag otthoni használatra készült. Csak alkalmas ételtárolóban és edényben elhelyezett élelmiszerek felmelegítésére használható.
- Műanyagból vagy papírból készült tárolóedényben elhelyezett ételek melegítésekor a készülék nem maradhat felügyelet nélkül, mivel gyulladásveszély áll fenn.
- A mikrohullámú sütő nem használható olyan ételek elkészítésére, amelyek úsznak a zsírban. Tárgyak szárítására sem alkalmas. **Figyelem! Tűzveszély!**
- A készüléket nem olyan személyeknek (gyermeknek) szántuk, akik korlátozott testi-, szellemi- illetve érzékelő képességgel rendelkeznek vagy nincs meg az ilyen készülék használatához szükséges gyakorlatuk vagy tudásuk, kivéve, ha a készülék használata közben arra illetékes személy felügyeli a biztonságukat illetően az ő útmutatása alapján használják a készüléket. A készülék nem játékszer, ezért a közelben tartózkodó gyermekeket ne hagyja felügyelet nélkül.



Figyelem!

Felnőtt felügyelete nélkül gyermekek csak akkor használhatják a készüléket, ha szükséges kioktatásban részesültek, képesek a készülék biztonságos kezelésére, és megértették a helytelen kezelésben rejlő veszélyeket.

Ha a készülék kombi vagy grillező üzemmódban működik, a keletkező magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.

Akészülék elhelyezése és hálózati csatlakoztatása

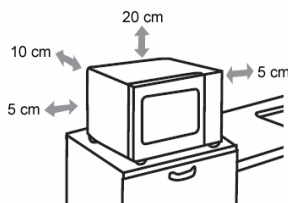
- A mikrohullámú sütő csak megfelelően felszerelt, védőérintkezővel ellátott 230 V~ 50 Hz-es, legalább 16 A-rel biztosított dugaszolóaljzatba csatlakoztatható. A csatlakoztatáshoz ne használjon hosszabbító kábelt.
- G yőződjön meg arról, hogy a hálózati kábel nem sérült, nincs a készülék alatt, vagy nem érintkezik forró felületekkel vagy éles szélekkel.
- A mikrohullámú sütőt olyan sima, szilárd felületen kell elhelyezni, amely elbírja a készülék önsúlyát a benne elkészítendő élelmiszer mennyiség legnagyobb súlyával együtt. Csak megfelelően védett, száraz helyiségben helyezze el a mikrohullámú sütőt.
- A készüléknek szabadon kell állnia. Beépítésre nem alkalmas.



Figyelmeztetés!

Tartsa meg a minimális távolságokat és semmiképpen ne takarja le a szellőzőréseket.

- Ne tegyen semmilyen tárgyat a mikrohullámú sütőre, mivel az üzem közben átforrósodik. A megfelelő szellőzéshez felül 20 cm-es, hátul 10 cm-es és két oldalt 10-10 cm-es távolságot kell hagyni. A készülék nyílásait nem szabad letakarni, és gondoskodni kell azok tisztántartásáról.
- Óvja a készüléket a vízcseppektől és a vízpermettől. Ha a készülékre mégis víz került, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból.



Figyelmeztetés!

A készülék szabad felületei üzem közben erősen átforrósodhatnak.

A készülék üzembe helyezése és használata

Fontos utasítások

- Ne használja a mikrohullámú sütőt üresen, vagyis étel nélkül.
- Csak a készülékhez mellékelte, vagy az útmutatóban alkalmasnak minősített tartozékokat használja.
- Mikrózó üzemmódban ne használjon fémdíszítésű edényeket, fémedényeket vagy grillállványt, mivel sérülések keletkezhetnek a készüléken.
- A grillés főzőművelet végére a forgótányér erősen átforrósodik! Ezért mindig edényfogó kendő vagy hőálló kesztyű használatával vegye ki az edényt a sütőtérből.
- Csak mikrohullámú sütőbe tehető edénykészletet használjon. Az edénykészlet megvásárlásakor ügyeljen a „mikrosütőbe tehető” vagy „mikrózható” jelölések meglétére.
- Műanyagból vagy papírból készült tárolóedényben elhelyezett ételek melegítésekor vagy főzésekor a készülék nem maradhat felügyelet nélkül, mivel gyulladásveszély áll fenn.
- A mikrohullámú sugarak külső térbe jutásának megakadályozása érdekében ne távolítsa el a mikrohullámú sütő belsejében lévő takarólemezeket, vagy a figyelőablak belső oldalán lévő fóliát.
- Üzem közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.



Figyelmeztetés! Késleltetett forrás!

Amikor folyadékot forrósít fel mikrohullámú sütőben, előfordulhat a késleltetett forrás jelensége, vagyis, amikor a folyadék már elérte a forrási hőmérsékletét, de még nem forr lobogva.

Ha rázkódás éri, például amikor kiveszi a sütőtérből, a folyadék hirtelen felfollobbanhat. Ezért ajánlatos óvatosan bánni a folyadéktartóval.

Fennáll a veszélye, hogy leforrázza magát

Folyadékok melegítésekor okvetlenül állítson bele üveg- vagy kerámiapálcát az edénybe. Ezzel megakadályozhatja, hogy a folyadék késleltetve forrjon fel.

- Sohase melegítse az ételt zárt ételtárolóban, mert könnyen felrobbanhat. Ezért palackok és zárható ételtárolók, pl. cumisüvegek esetén mindig vegye le a zárófedelelet.
- Vastag héjú főzőanyagok, mint pl. virsli vagy paradicsom felforrósítása előtt vagdossa be a héjat több helyen, nehogy szétduzzadjon az élelmiszer.
- Mikrohullámú sütőben ne főzzön lágy, vagy kemény tojást speciális mikrohullámú tojásfőző edény használata nélkül.



Figyelem!

Afőtt tojás még akkor is szétduzzanhat, ha már kivette a sütőtérből.

- Felmelegedés után lehetőség szerint keverje össze az ételt, hogy annak minden része egyenletes hőmérsékletű legyen, vagy főzze még tovább rövid ideig.
- Az étel elfogyasztása előtt ellenőrizze annak hőmérsékletét. Bébiétel és cumisüveg melegítése esetén különösen óvatossá kell lenni, a hőmérsékletének ellenőrzése előtt a bébiételt mindig össze kell keverni és fel kell rázni, nehogy a baba megégesse magát.
- Grillezéskor és egyes automatikus programok során a ventilátor esetleg tovább járhat egy kis ideig akkor is, ha már befejezte a főzést. Így a készülék gyorsabban le tud hűlni. Miután a készülék kellő mértékben lehűlt, a ventilátor magától leáll.

Hibák

- Óvja a készüléket, valamint a hálózati kábelt a rongálódásoktól.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nem sérült-e a hálózati kábel, valamint a készülék.
- A sérült készüléket ne használja tovább. Ilyen esetben azonnal húzza ki a hálózati kábelt a dugójánál fogva a hálózati aljzatból.
- Márkaszervizben haladéktalanul javíttassa meg a hibás készüléket, és azonnal cseréltesse ki a sérült hálózati kábelt, vagy a veszélymegelőzéssel kapcsolatban kérje ki a Medion márkaszerviz szakembereinek tanácsát.



**Figyelmeztetés!**

Olyan karbantartási vagy javítási munkák végzése, amelyek a mikrohullámú energia sugárterhelése ellen védő takarólemez eltávolítását igénylik, csak az ilyen tevékenység végzésére kiképzett személy számára nem jelentenek veszélyforrást.

- Füstképződés esetén a lángképződés megakadályozásának és az esetleg keletkezett lángok elfojtásának érdekében feltétlenül tartsa zárva a készülék ajtaját, és azonnal kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
- Ezután azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból.

**Figyelmeztetés!**

A ház, a takarólemez, ajtó vagy az ajtózár sérülése esetén tilos használni a készüléket. Márkaszervizben haladéktalanul javíttassa meg a hibás készüléket, vagy a veszélymegelőzéssel kapcsolatban kérje ki a Medion márkaszervíz szakembereinek tanácsát.

- Ügyeljen arra is, hogy a mikrohullámú sütő ne legyen olyan hőforrás közelében vagy olyan helyen, ahol vízzel érintkezhet.

Tudnivalók a mikrohullámokról

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok, amelyek felmelegítik a sütőtérbe helyezett ételeket. A mikrohullámok minden, nem fémből készült tárgyat felforrósítanak. Ezért mikrohullámú üzemben ne használjon fémből készült tárgyat. A melegítő hatás annál erősebb, minél több víz található az élelmiszerekben.

A hő optimális eloszlása érdekében felmelegedés után hagyja az ételt még egy-két percig a mikrohullámú sütőben.

A mikrohullámok hatása az élelmiszerekre

- A mikrohullámok kb. 3 cm mélyen hatolnak be az élelmiszerekbe.
- Felforrósítja a víz-, zsír- és cukormolekulákat (legjobban a nagy víztartalmú ételek melegednek fel).
- Ez a hő azután – ha lassan is – átjárja az egész ételt és azt felolvasztja, felforrósítja és megfőzi.

- A sütőtér és a sütőtérben jelen lévő levegő nem melegszik meg (az ételtartó főként a forró étel révén melegszik át).
- Az étel főzéséhez ill. felolvasztásához meghatározott mennyiségű, alábbi főzسابálynak megfelelő energiára van szükség. nagy teljesítmény – rövid idő, ill. kis teljesítmény – hosszú idő.

A mikrohullámú készülék

- A mikrohullámokat a magnetronnak nevezett mikrohullámú generátor hozza létre és vezeti be a sütőtér belsejébe.
- A sütőtér falai és a belső üvegtábla visszaverik a mikrohullámokat, így azok nem tudnak kilépni a sütőtérből.
- A mikrohullámú teljesítmény és a főzési idő több fokozatban állítható be.
- A beállított idő letelte után, vagy a sütőtér ajtajának kinyitásakor a magnetron azonnal kikapcsol.

Főzés és sütés mikrohullámmal

Általános tudnivalók

- Az elkészítendő ételmszer berakása és elrendezése akkor helyes, ha a legvastagabb darabok vannak a legszélén.
- A javasolt főzési és sütési időt mindig pontosan tartsa be.
- Először válassza a megadott legrövidebb főzési vagy sütési időt és szükség szerint hosszabbítsa meg azt.



Figyelmeztetés!

Az erősen túlfőzött ételek gomolygó füstöt fejleszthetnek vagy meggyulladhatnak.

- A főzés vagy sütés idejére takarja le az ételeket mikrohullámú sütőhöz alkalmas fedővel. A tető megakadályozza, hogy az étel kifröccsenjen; és az étel egyenletesebben fő.
- A mikrohullámú sütőben célszerű a csirkedarabokat és hamburgert elkészítés közben egyszer megfordítani, hogy gyorsabban megsülhessenek. A sült csirkéhez hasonló nagyobb darabokat legalább egyszer meg kell fordítani.
- De az étel átrétegezése is fontos, pl. a húsgombócoknál: Az elkészítési idő felénél célszerű az étel felső részét alulra, a belsejét pedig kívülre rétegezni.

Mikrohullámú sütőben használható anyagok

A mikrohullámú sütőhöz vásárolhat speciális edénykészletet és különféle tartozékokat. A vásárláskor ügyeljen a „mikro sütőbe tehető” vagy „mikrózható” jelölések meglétére. De használhatja a saját edénykészletét is, amennyiben anyaguk alkalmas mikrohullámú sütőben történő használatra.

Mikrohullámú sütőhöz megfelelő anyagok

- porcelán, üvegkerámia és hőálló üveg
- műanyag, amely hőálló és tűri a mikrohullámokat (Figyelem! Az ilyen műanyag az ételek hatására elszíneződhet vagy a hő következtében deformálódhat)
- sütőpapír

**Figyelem!**

Grillezés / grillezéssel egybekötött kombi üzemmódban ne használjon porcelán-, kerámia- vagy műanyag edényt, vagy takarófóliát. Ezek az anyagok a nagy hő hatására eltorhetnek, deformálódhatnak, vagy megéghetnek.

Mikrohullámú sütőben feltételesen használható anyagok

- Kőedény és kerámia. Agyagedények csak felolvasztásnál és rövid főzési idők esetén használhatók, mivel a bennük lévő levegő és víz miatt az agyag megrepedezhet.
- Arany- és ezüstdíszítésű edénykészlet csak akkor használható, ha a gyártója „mikrohullámra alkalmas” jelöléssel látta el.
- Alufólia nem használható nagy mennyiségekben. Kisebb darabokkal azonban lefedhetők az érzékeny részek. Takarja le az edények sarkait is, nehogy az étel kifusson, ugyanis a mikrohullámú energia elsődlegesen a sarkokra koncentrálódik. A fólia és a sütőtér belső fala között legalább 2,5 cm távolságot kell tartani.
- Alumíniumtálca (pl. amibe a készételeket rakják) csak bizonyos feltételek mellett használható és csak akkor rakható be a mikrohullámú sütőbe, ha legalább 3 cm magas.

Mikrohullámú sütőben nem használható anyagok

- Fém, tehát mindennemű fémfazék, -serpenyő és fedő.



Figyelem!

Asütőtér belsejébe helyezett fém szikraütéshez vezet! Ennek következtében megsérülhet a készülék vagy a figyelőablak! Ezért a grillrács-tartozék is csak grillező üzemmódban használható.

- A fémből készült részeket (fogantyúkat, díszítéseket vagy aljat) tartalmazó vagy arany- illetve ezüstdíszítéssel ellátott edénykészlet a mikrohullámú üzemmódban szintén szikraütést okozhat.
- A kristályüveg vagy ólomkristály elpattanhat, a színes üveg elszíneződhet.
- A nem hőálló anyagok deformálódhatnak, sőt el is éghetnek.



Útmutatás:

Ha kevés vizet önt az ételtárolóba, majd azt behelyezi a mikrohullámú sütőbe, ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e mikrohullámú sütőben történő használatra. Nyomja meg kétszer a  gombot. Ekkor a készülék 1 percig mikrohullámú üzemmódban működik. Ha az edény tapintásra forróbb, mint az étel, nem használható mikro sütőben. A mikrohullámú sütőhöz alkalmas edény csak a benne lévő étel hőjétől melegszik fel.



Figyelmeztetés!

Amennyiben szikrát, villanást, vagy lángot észlel, azonnal kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt a  gombbal.

Mikrohullámú sütőhöz alkalmas anyagok áttekintése

Az alábbi lista általánosságban segít a tájékozódásban, így segítségével ki tudja választani a főzéshez megfelelő edényeket:

Főzőedény	Mikrohullám	Grill	Kombi üzemmód*
Hőálló üveg	igem	igem	igem
Nem hőálló üveg	nem	nem	nem
Hőálló kerámia	igem	igem	igem
Mikrohullámú sütőhöz alkalmas műanyag edény	igem	nem	nem
Konyhai törőlap	igem	nem	nem
Fémbetét	nem	igem	nem
Tartozék grillrács	nem	igem	nem
Alufólia, alutálca	nem	igem	nem

*Kombi üzemmód: mikózás + grillezés (lásd a 23 oldalt)

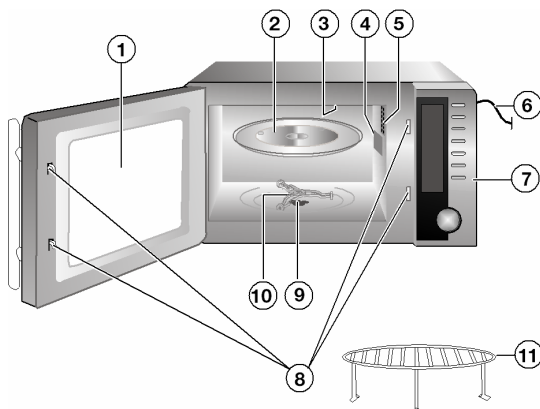
Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edények nagysága és formája

Az alacsony, széles szájú edények megfelelőbbek a magas és keskeny edényeknél. A „lapos” ételek egyenletesebben tudnak átfőni.

Akerek vagy ovális edények megfelelőbbek a szögletesnél. A sarkokon fennáll a helyi túlforrósodás veszélye.

A készülék áttekintése

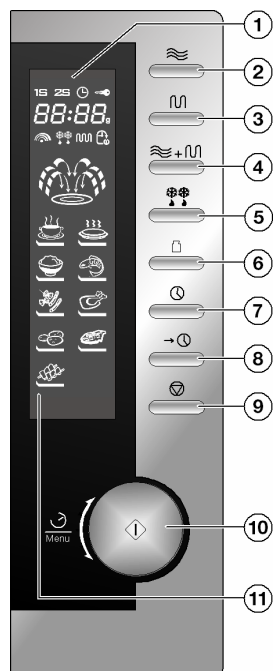
Alkatrészek elnevezése



1. Figyelőablak
2. Forgótányér
3. Kvarc grill
4. Magnetron takarólemez: **TILOS ELTÁVOLÍTANI!**
5. Világítás
6. Hálózati kábel
7. Kezelőmező
8. Ajtóreteszelő
9. Hajtótengely
10. Görgős vezető gyűrű
11. Grill rács

Kezelőmező

1. Kijelző: főzési idő, teljesítmény, üzemóra is idő kijelzése
2. Teljesítmény: mikrohullámú teljesítmény beállítása
3. Grill: grill választása: kombi üzem: kombi üzem 1 és 2 választása
4. Súly/mennyiség: automata programhoz súly vagy mennyiség választása
5. Felolvasztás: felolvasztó program választása
6. Időkapcsoló: időkapcsoló beállítása
7. Óra: pontos idő beállítása
8. Leállítás/félbeszakítás: beadás törlése vagy készülék visszaállítása. gomb egyszeri megnyomása a főzőművelet alatt: főzőművelet megszakítása; gomb kétszeri megnyomása: főzőművelet befejezése. gomb nyomta tartása kb. 3 másodpercig: gyermekzár bekapcsolása / kikapcsolása
9. Menü/idő: gyorsindító gomb; gomb megnyomása: főzőművelet elindítása. forgatás: idő, súly vagy főzési idő beadása; automata programok behívása
10. Az automatikus programok felsorolása



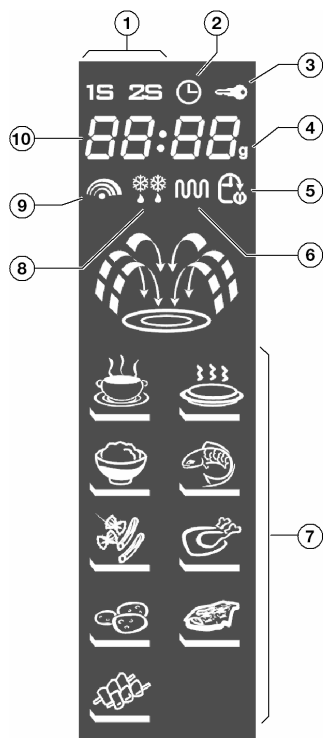
Jelképek és kijelzések a kijelzőn

1. Több főzőprogram használatakor a programsorozatok kijelzése
2. Óra: megjelenik, ha a készülék nem üzemel.
3. Gyerekzár bekapcsolva (funkció nélküli gombok)
4. g: súlyadat beadása grammban
5. Időkapcsoló jelképe
6. Grillezési üzemmód: grillező üzemmódban és beállított grill funkció közben ég.
7. Automatikus program üzemben
8. Felolvasztás
9. Mikrohullámú üzemmód
10. Számkijelző



TUDNIVALÓ:

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a kijelzőn egyszerre több jelkép is megjeleníthető.



Tennivalók az első használat előtt

A készülék elhelyezése

- Győződjön meg arról, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított a készülékből és az ajtó belsejéről.



Figyelem!

A sütőtér belsejében elhelyezett, falra csavarozott takarólemez nem a csomagolás része, így tilos azt eltávolítani!



Útmutatás:

Ellenőrizze, hogy a mikrohullámú sütőn nincsenek-e sérülések, pl. hogy az ajtó nem mozdult vagy nem görbült-e el, hogy az ajtótömítések és tömítő felületek nem rongálódtak-e meg, hogy a csuklópántok és a zár nem hibásodott vagy lazult-e meg és hogy nincsenek-e dudorodások vagy horpadások a készülék belsejében vagy az ajtón. Amennyiben bármilyen sérülést észlel, ne használja a mikrohullámú sütőt, hanem forduljon a Medion márkaszervizhez.

- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt hőforrások közelébe, olyan helyre, ahol nedvesség érheti, vagy ahol nagy a páratartalom, vagy éghető anyagok vannak a közelében.
- A lábakat nem szabad eltávolítani.



Figyelem!

A mikrohullámú készülék otthoni használatra készült és a szabadban nem használható!

- Csatlakoztassa a mikrohullámú készüléket könnyen elérhető és mindig megközelíthető, védőérintkezővel ellátott, 230 V~ 50 Hz-es hálózati aljzatba.

Az üres készülék felfűtése

Használatba vétel előtt a mikrohullámú sütőt először üres állapotban fel kell fűteni, hogy a gyártás során visszamaradt anyagok elpárologhassanak. Ehhez kapcsolja be a készüléket mikrózó + grillező üzemmódban élelmiszer és tartozékok nélkül, az alábbi módon:

- ▶ Nyissa ki az ajtót és vegye ki a sütőtérből az esetlegesen található csomagoló-anyagokat és tartozék-darabokat. Utána csukja vissza az ajtót.
- ▶ Nyomja meg egyszer a  +  gombot. Ezzel kiválasztja az 1-es kombi üzemmódot, amely mikrózásból és grillezésből áll.
- ▶ A szabályozógomb órajárással egyező irányú forgatásával állítsa a sütési időt 10 percre.
- ▶ A  szabályozógomb órajárással egyező irányú forgatásával állítsa a sütési időt 10 percre.
- ▶ A főzőművelet befejeződése után a készülék önműködően kikapcsol.



Útmutatás:

Az első felfűtéskor gyenge szagképződés észlelhető. A képződött gőzök ártalmatlanok és rövid idő múlva megszűnnek. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, pl. nyisson ablakot.

- ▶ 10 perc múlva a készülék önműködően kikapcsol. Várja meg, amíg teljesen lehűl.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozót a hálózati aljzatból és utána tisztítsa meg a készülék belsejét még egyszer nedves kendővel és gondosan szárítsa meg a mikrohullámú sütőt.

Tartozékok behelyezése

Attól kezdve, hogy megtörtént az üres mikrohullámú sütő felfűtése a fenn leírt módon, már csak előírászerűen behelyezett görgős vezető gyűrűvel és forgótányérral szabad üzemeltetni.

- ▶ Helyezze a forgótányért a sütőtér közepén lévő hajtótengelyre úgy, hogy a forgótányér mélyedései a hajtótengelyen legyenek.

Kezelés

Valahányszor megnyom egy gombot, a készülék hangjelzéssel jelzi a gombnyomás megtörténtét.

Az idő beállítása

Amikor első alkalommal veszi használatba a mikrohullámú sütőt, vagy megszakad a hálózati áram, a kijelzőn „:00” látható és be kell állítani az időt.

- ▶ Nyomja meg a  gombot.
- ▶ A  gomb megnyomásával válassza a 12- vagy 24 órás alakot.
- ▶ Forgassa el úgy a  szabályozógombot, hogy az órában mért idő helyes száma jelenleg meg a kijelzőn.
- ▶ Nyomja meg a  gombot.
- ▶ Forgassa el úgy a  szabályozógombot, hogy a percben mért idő helyes száma jelenleg meg a kijelzőn.
- ▶ A beállítások jóváhagyásához nyomja meg a  gombot.

Gyerekzár

- ▶ Nyomja meg és 3 mp-re tartsa benyomva a  gombot. Sípóló jelzés hallatszik és megjelenik a lakat rajzele a kijelzőn. Ilyenkor sem a mikrohullámú sütő gombjai, sem pedig a szabályozógomb nem működik.
- ▶ A gyerekzár kikapcsolásához nyomja meg, és ismét tartsa 3 mp-re benyomva a  gombot, amíg fel nem hangzik a sípóló jelzés és a gyerekzár kijelzése el nem alszik.

Főzés és sütés mikrohullámú energiával

Mikrohullámú energiával a következő módon lehet ételt készíteni:

- ▶ A  gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával az alábbi táblázat alapján válassza ki a megfelelő energiafokozatot:

Gomb  megnyomása	A kijelzőn megjelenik	Teljesítmény (Watt)
1 x	P-100	800 W
2 x	P-80	640 W
3 x	P-60	480 W
4 x	P-40	320 W
5 x	P-20	160 W
6 x	P-00	0 W

- ▶ A kívánt főzési idő alábbi időtartamainak beállításához forgassa el a  szabályozógombot. A főzés/sütés maximális időtartama 95 perc.

10 másodperc és 5 perc között	10 másodperces lépésekben
5 – 10 perc között	30 másodperces lépésekben
10 – 30 perc között	1 perces lépésekben
30 perc felett	5 perces lépésekben

- ▶ Nyomja meg a  gombot. Elindul a főzőművelet.

A főzőművelet befejezése

A főzőművelet végén hangjelzés hallható és a kijelzőn az „END” felírás látható. Ezzel befejeződött a főzőművelet. A kijelzés visszaállításához nyomja meg a  gombot, vagy nyissa ki az ajtót.



Figyelmeztetés!

Mivel az étel, ill. az ételtartók átforrósodhatnak, feltétlenül edényfogó kendővel vagy hőálló kesztyűvel vegye ki az ételt a sütőtérből.

A program megszakítása

Ha pl. a főzési idő felénél meg kell fordítani vagy meg kell keverni az ételt, ehhez gyakran meg kell szakítani a programot.

- ▶ A program megszakításához nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg a  gombot. A hátra lévő idő továbbra is a kijelzőn marad.
- ▶ Az ajtó visszacsukása után a  gomb megnyomásával folytathatja a főzőműveletet.
- ▶ A program idő előtti, végleges megszakításához nyomja meg kétszer a  gombot.

Gyors üzembe helyezés

Ha a megfelelő teljesítmény-fokozat beállítása nélkül nyomja meg a  gombot, a főzőprogram a mikrohullámú üzemmód legmagasabb energiafokozatával (800 W-al) indul el.

- ▶ A főzési idő megnöveléséhez nyomja meg többször egymás után a  gombot anélkül, hogy a megnyomások között szünetet tartana. A főzés/sütés maximális időtartama 12 perc.

30 másodperc és 2:30 perc között	30 másodperces lépésekben
2:30 perc felett	1 perces lépésekben

- ▶ A főzőprogram röviddel a gomb utolsó megnyomása után önműködően elkezdődik.

Önműködő felolvasztás súlytól függően

A mint beadta a felolvasztandó ételek súlyát, önműködően beáll a felolvasztási idő és a használandó energiafokozat. A fagyasztott étel súlysúlykálája 100 g-tól 1800 g-ig terjed.

- ▶ Nyomja meg a  gombot.
- ▶ A  gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával állítsa be grammokban a kívánt súlyt.
- ▶ A felolvasztás elkezdéséhez nyomja meg a  gombot.



Útmutatás:

Ha a program még fut, sípoló hang hallatszik és a program leáll. Az optimális felolvasztás eléréséhez lehetőség szerint fordítsa meg az ételt. Utána a program folytatásához nyomja meg újból a  gombot.

Grillezési üzemmód

A grillező funkció különösen jól használható vékony hússzeletek, steakek, vagdalt hússok, kebabok, virsli vagy csirkedarabok elkészítéséhez. De szendvicssütésre és csőben sült ételek elkészítésére is alkalmas.

A mennyiben az étel mérete lehetővé teszi, grillező üzemmódban használhatja a készülék tartozékai közt található rácsot is.

A maximálisan beállítható grillező idő 95 perc.



Figyelmeztetés!

Tartsa be a készülék és fal között előírt legkisebb távolságot és soha ne takarja le a szellőzőréseket.

- ▶ A grillező üzemmód kiválasztásához nyomja meg egyszer a  gombot.
- ▶ Utána állítsa be a kívánt időtartamot a szabályozógomb órajárás irányában történő elforgatásával.
- ▶ A grillező művelet elindításához nyomja meg a  gombot.

Kombi üzem

Mikrózás és grillezés

Kombi üzemmódban a készülék felváltva mikróz és grillez. Két kombi program áll rendelkezésre. Mindkettőnél legfeljebb 95 percig lehet főzni.

- ▶ Nyomja meg egyszer vagy kétszer a  +  gombot és válassza ki a teljesítményszintet. A következő teljesítményszintek állnak rendelkezésre:

 +  gomb megnyomása	A kijelzőn megjelenik	Mikrózó teljesítmény (P)	Grillezési teljesítmény (P)
1 x	 -1	30 %	70 %
2 x	 -2	55 %	45 %

- ▶ A kívánt idő beállításához forgassa el a szabályozógombot az óra járásával egyező irányban.
- ▶ Nyomja meg a  gombot. A program elindul.

Önműködő főzés és sütés

Automata üzemmódban történő főzésnél és sütésnél nem kell beadni a főzési/sütési időt és energiaszintet. A beadott élelmiszertől és súlytól függően a mikrohullámú sütő önműködően meghatározza a megfelelő értékeket.

- ▶ Fokozatosan forgassa a szabályozógombot az óra járásával ellenkező irányában. Megjelenik a kijelzőn a program száma (pl. az 1. automata programnál az „A-1”) és a megfelelő főzőprogram jelképe. Válassza ki az 1 – 9. automata program egyikét.
- ▶ A  gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával válassza ki a kívánt súlyt ill. az elkészítendő adagok számát. A mennyiséget az alábbi táblázat alapján lehet beállítani:

Program	Súlyfokozatok						
A-1 leves (200 ml-es adag)	1	2	3				
A-2 felmelegítés	200g	300g	400g	~	700g	800g	1000g
A-3 rizs	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-4 fisch	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-5 tészta	100g	200g	300g				
A-6 csirke	800g	1000g	1200g	1300g	1400g		
A-7 burgonya	150g	300g	450g	600g			
A-8 hús	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	
A-9 saslik	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g

► A főzőművelet elindításához nyomja meg a  gombot.

Ha az étel még nem puhult meg eléggé, a mikrós vagy grilles programmal főzze még pár percig. Utógrillező puhításakor az étel meg is pirul.



Figyelem!

Bekapcsolt grillezés közben soha ne használjon fedőt vagy nem hőálló edényt, mivel azok megolvadhatnak vagy tüzet foghatnak!

A grillező főzőművelet során a forgótányér erősen felforrósodik! Ezért feltétlenül edényfogó kendő vagy hőálló kesztyű használatával vegye ki az edényt a sütőtérből.



Útmutatás:

Vegye figyelembe, hogy a főzés eredményéhez az élelmiszerek mérete, alakja és fajtája is hozzájárul.

A-1 program: Leves

Ez a program csak mikrohullámú teljesítmény használatával járatható. Attól függően, hogy hány adagot állított be, a program 1:30 perctől 3:50 percig tarthat.

- ▶ Tegye rá a levest, amelyet fel szeretne forrosítani, a sütőtérben lévő forgótányérra. Ha több tárolóedényt tesz be a mikrohullámú sütőbe, ügyeljen rá, hogy az edények ne érintkezzenek egymással.
- ▶ A leves mennyiségétől függően válassza az 1., 2. vagy 3. beállítást. Egy mennyiségi egység 200 ml-nek felel meg.
- ▶ Indítsa el a levesfőző programot.

Ha az ital (italok) a főzés során nem forrosodott fel eléggé, indítson el egy újabb főzési műveletet mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 20. oldaltól kezdődően olvashatja).

A-2 program: Felmelegítés

- ▶ Tegye rá a tányért a felmelegítendő ill. tovább melegítendő étellel a sütőtérben lévő forgótányérra és indítsa el a felmelegítésre használandó főzőprogramot.

Ha az étel a főzés során ne forrosodott fel eléggé, indítson el egy újabb főzőműveletet mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 20. oldaltól kezdődően olvashatja).

A-3 program: rizs

Ez a program csak mikrohullámú teljesítmény használatával járatható. Attól függően, hogy mekkora súlyt állított be, a program 20 perctől 38 percig tarthat.

- ▶ Rizs főzéshez magas falú edényt használjon, nehogy kifusson ki a víz. Pl. 250 g rizshez kb. 500 ml vízzel számoljon.
- ▶ Tegye bele a rizst az edénybe, töltsse fel vízzel a szükséges mennyiségben Is hagyja állni kb. 3 percig, hogy a rizsszemek megduzzadjanak.
- ▶ Fedje be az edényt és indítsa el a rizsfőző programot.

Ha a főzés után a rizs még nem elég puha, indítson el egy újabb főzőműveletet mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 20. oldaltól kezdődően olvashatja).

A-4 program: hal

Ez a program csak mikrohullámú teljesítmény használatával járatható. Attól függően, hogy mekkora súlyt állított be, a program 3:30 perctől 16 percig tarthat.

- ▶ Tegye a haldarabokat mikrohullámú sütőhöz alkalmas tányérra, adjon hozzá kevés zsírt vagy vaját, szükség és ízlés szerint fűszerezze meg és indítsa el a halfőző programot.

Ha a hal a főzés során nem puhult meg eléggé, indítson el egy újabb főzőműveletet mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 20. oldaltól kezdődően olvashatja).

A-5 program: tészta

- ▶ Tészta főzéshez magas falú edényt használjon, nehogy kifusson a víz. Ugyanannyi vizet használjon, mintha hagyományos módon főznék ki a tésztát.
- ▶ Tegye bele a tésztát és indítsa el a tésztafőző programot.
- ▶ Utána pihentesse a tésztát kb. 3 percig.

Ha a főzés után a tészta még nem elég puha, indítson el egy újabb főzőműveletet mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 20. oldaltól kezdődően olvashatja).

A-6 program: csirkehús

- ▶ Tegye a húst mikrohullámú sütőhöz alkalmas tányérra. Fűszerezze meg a húst ízlés szerint és indítsa el a húspuhító programot.
- ▶ Az egyenletes puhulás eléréséhez fordítsa meg a húst. A beállított idő kétharmadának leteltekor megszólal egy külön erre a célra beprogramozott jelzőhang. Fordítsa meg a húst és utána a program folytatásához nyomja meg a  gombot.

Ha a program befejezése után a csirke még nem elég puha, vagy nem pirult meg, indítsa el a következő főzőműveletet grillező- vagy mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 22. és a 20. oldalon olvashatja).

A-7 program: burgonya

A főzőművelethez ajánlatos hámozatlan burgonyát használni. Szurkálja meg párszor a hámozatlan burgonyákat.

- ▶ Tegye a hámozatlan burgonyákat mikrohullámú sütőhöz alkalmas tányérra vagy edénybe. Lehetőleg egyforma nagyságú burgonyákat használjon. Hacsak lehet, ne hagyja, hogy a burgonyák érintkezzenek egymással.
- ▶ Indítsa el a burgonyafőző programot.

Ha a főzés után a burgonya még nem elég puha, indítson el egy újabb főzőműveletet mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 20. oldaltól kezdődően olvashatja).

A-8 program: hús

Ez a program több főzési fokozatot tartalmaz és mikrohullámú teljesítmény, valamint grillezés használatával jártható. Attól függően, hogy mekkora súlyt állított be, a program kb. 9 perctől 27 percig tarthat.



Figyelem!

Ne fedje le a húst, mivel a program idejére bekapcsol a grillezés.

- ▶ Tegye a húst mikrohullámú sütőhöz és grillezéshez alkalmas tányérra. Fűszerezze meg a húst ízlés szerint és indítsa el a sülték készítésére szolgáló programot.
- ▶ A program futása közben meg kell fordítani a húst, különben kiszárad a felül lévő része. A beállított idő nagyjából kétharmadának leteltékor önműködően megszakad a program és megszólal egy jelzőhang. Fordítsa meg a húst és utána a program folytatásához nyomja meg a  gombot.

Ha a program befejezése után a hús még nem elég puha, vagy nem pirult meg eléggé, indítsa el a következő műveletet grillező- vagy mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 20. oldaltól kezdődően olvashatja).

A-9 program: saslik

Ez a program több főzési fokozatot tartalmaz és mikrohullámú teljesítmény, valamint grillezés használatával jártható. Attól függően, hogy mekkora súlyt állított be, a program kb. 9 perctől 27 percig tarthat.



Figyelem!

Ne fedje le a húst, mivel a program idejére bekapcsol a grillezés.

- ▶ Tegye a saslikot mikrohullámú sütőhöz és grillezéshez alkalmas tányérra. Fűszerezze meg a húst ízlés szerint és indítsa el a saslikpuhító programot.
- ▶ Az egyenletes puhulás eléréséhez fordítsa meg a nyársakat. A beállított idő nagyjából kétharmadának leteltekor önműködően megszakad a program és megszólal egy jelzőhang. Fordítsa meg a nyársakat és utána a program folytatásához nyomja meg a gombot.

Ha a program befejezése után a saslik még nem elég puha, vagy nem pirult meg eléggé, indítsa el a következő műveletet grillező- vagy mikrohullámú teljesítménnyel (ennek menetét a 22. és a 20. oldalon olvashatja).

Több program használata

A készülék képes egymás után több főzőprogramot is végrehajtani. Akár 2 programsorozat automatikus végrehajtására is lehetőség nyílik.

Az első főzőprogram puhító művelete alatt az "5", míg a második főzőprogram alatt a "25" felirat látható a kijelzőn.

Állítsa be a főzőprogramokat az ismertetett módon és az utolsó főzőprogram beállítása után nyomja meg a gombot.

Példa: Elő szeretné készíteni az ételt a mikrohullámú programmal és utána el szeretné indítani a grillező programot.

- ▶ Állítsa be a mikrohullámú programot a 20. oldalon ismertetett módon, de a végén ne nyomja meg a gombot.
- ▶ Utána állítsa be a grillező programot a 22. oldalon ismertetett módon.
- ▶ Majd a program elindításához nyomja meg a gombot.

Időkapcsoló

Be lehet állítani, hogy a készülék meghatározott időpontban elkezdje a főzőprogramot és azt önmagától lefuttassa.

- ▶ Először a kívánt főzőprogramot (mikrózást, grillezést vagy kombi üzemmódot) állítsa be, de még ne indítsa el a  gombbal.
- ▶ Majd nyomja meg a  gombot.
- ▶ Forgassa el a szabályozógombot az óra járásának irányában arra az órára, amikor a programnak el kell indulnia.
- ▶ Nyomja meg a  gombot.
- ▶ Forgassa el a szabályozógombot az óra járásának irányában arra a percre, amikor a programnak el kell indulnia.
- ▶ Majd hagyja jóvá a  gombbal.

A beállított időpontban a készülék elindítja a beállított főzőprogramot.



Útmutatás:

Az időkapcsolót az éppen használt üzemmód idején is el lehet indítani. Ehhez a következőképpen járjon el: Ezek a lépések nincsenek hatással a főzőprogramra.

Rezept

Louisianai sült oldalas

Hozzávalók:

300 g oldalas, 5 g szósz, 10 g körtelé, 5 g hagymalé, 5 g fehér cukor, 5 g maláta szörp, 5 g fokhagyma por, 3 g szezámolaj, 3 g őrölt bors, 3g bor, 5 g mogyoróhagyma, 3 g ecet, 3 g cukor, 3 g só, 15 g fenyőmag, 1 darab alufólia.

Elkészítés:

1. Megmossuk az oldalast és hagyjuk lecsorogni róla a vizet.
2. Jól összekeverjük az összes fűszert, ráöntjük az oldalásra, és hagyjuk 1 órát pácolódni.
3. Szálasra vágjuk a mogyoróhagymát, és porrá törjük a fenyőmagot.
4. Ráterítjük az alufóliát egy tálcára és rátesszük az oldalast.
5. Rátesszük az üvegtányérra, és kombinált programon sütjük 1 óra 20 perct.
6. Rátesszük a sült oldalast és a mogyoróhagymát egy tányérra és megszórjuk az összetört fenyőmaggal.

Mézes grillezett csirke szárny

Hozzávalók:

500 g csirke szárny (8 darab), 5 g méz, 3 g só, 3 g őrölt feketebors, 5 g gyömbérlé, 5 g szosz, 1 darab alufólia.

Elkészítés:

1. Beletesszük a sót, borsot, gyömbérlét és szoszt egy edénybe és egyenletesen elkeverjük.
2. A keverékbe beletesszük a csirke szárnyakat, jól elkavarjuk és hagyjuk állni 1 órát.
3. Ráterítjük az alufóliát egy tálcára és rátesszük a fűszeres csirke szárnyakat.
4. Rátesszük a tálcát az üvegtányérra, és kombinált programon sütjük 1 óra és 25 percet, majd megforgatjuk a darabokat, és 5 percet grillezzük.
5. A sütés felénél kivesszük a csirke szárnyakat, bekenjük mézzel, majd visszatesszük, és tovább sütjük.

Grillcsirke

Hozzávalók:

Egy egész csirke (kb. 1 kg), 5 g csiliszosz, 5 g konyak, 5 g só, 3 g őrölt bors, 5 g cukor, 10 g növényi olaj, 2 cikk fokhagyma, 1 darab gyömbér.

Elkészítés:

1. Megpucoljuk a fokhagymát és a gyömbért, összezúzzuk, majd egyenletesen elkeverjük a többi fűszerrel.
2. Megmossuk az egész csirkét, majd bekenjük a fenti fűszerkeverékkel és 30 percig állni hagyjuk.
3. Rátesszük a csirkét a tálcára és azzal együtt az üvegtányérra.
4. 39 percet sütjük a 2. kombinált programon.

Sült hal

Hozzávalók:

2 darab lazac farok (kb. 150 g), 3 g só, 1 darab alufólia.

Elkészítés:

1. Megpucoljuk a lazacot, megszórjuk sóval, és hagyjuk állni 5 percet.
2. Ráterítjük az alufóliát egy tálcára, majd ráhelyezzük a lazacot.
3. Rátesszük a tálcát az üvegtányérra, 15 percig kombinált programon sütjük, majd megfordítjuk a halat, és 5 percet grillezzük.

Almás bélszín

Hozzávalók:

Két darab bélszín (kb. 300 g); 1/4 hagyma; 1/4 alma; 1/2 cikk fokhagyma, 5 g csiliszós, 5 g ketchup, 10 g vörös bor, 2 g őrölt bors, 1 darab alufólia.

Elkészítés:

1. Meghámozzuk és kimagozzuk az almát, majd gyümölcsprésbe pépesítjük, és egyenletesen elkeverjük a fűszerekkel.
2. A fűszeres almapépbe tesszük a disznószeleteket és 40 percet állni hagyjuk.
3. Eltávolítjuk a pépmaradványokat a filékről és az alufóliával leterített tálcára tesszük őket.
4. Rátesszük az ételt az üvegtányérra, és kombinált programon sütjük 1 óra 20 percet
5. A megsült filétet tányérra tesszük és tálalás előtt ketchupot csepegtetünk rá.

Grillezett rablólóhús

Hozzávalók:

400 g bélszín, 5 g szós, 5 g konyak, 10 g grillezéshez való ketchup, 3 g cukor, 1 darab alufólia.

Elkészítés:

1. Egy edényben egyenletesen elkeverjük a szósz, a konyakot, a ketchupot és a cukrot.
2. Kisebb darabokra vágjuk a húst, felszúrjuk bambusz nyársakra, majd 30 percre beletesszük a fűszerkeverékbe.
3. A fűszeres nyársakat az alufóliával leterített tálcára tesszük.
4. A tálcát rátesszük az üvegtányérra, kombinált programon sütjük 1 óra és 25 percet, majd a nyársakat megfordítjuk, és 5 percet grillezzük.

Pizza

Hozzávalók:

1 tasak (180 g) pizza liszt, 1/2 csésze (100 ml) víz, 100 ml spagetti szós (vagy csilis paradicsom szós), 20 g ketchup, 5 g paprika szós, 5 g fokhagyma por, 5 g hagyma por, fűszerek (oregánó por és babérlevélpórlés szerint), 5 g fehér cukor, 5 g só, 3 g bors, 10 g olívaolaj, 30 g sonka, 1 darab zöld paprika, 1 fej hagyma, 100 pizza sajt, 20 g fekete olajbogyó.

Elkészítés:

1. A pizza lisztből és a vízből sima tésztát készítünk, majd frissentartó fóliába csomagolva 30 percig pihentetjük.
2. Tetszés szerint feldaraboljuk a hagymát, a paprikát és a sonkát.
3. Serpenyőbe megpirítjuk a hagymát és a fokhagymát, majd részletekben hozzáadjuk a paradicsom szószt, paprika szószt és a spagetti szószt, felforrósítjuk, hozzáadjuk a fűszereket, a cukrot, sót és paprika port, és olívaolajjal a szükséges sűrűségűre hígítjuk.
4. A tésztát kerekre nyújtjuk, olajfogóra tesszük, bekenjük olajjal, bekenjük a 3. pont szerint elkészített szósszal, rátesszük a 2. pont szerint előkészített hagymát, zöldpaprikát, és sonkát, majd a végén megszórjuk a pizza sajttal és olajbogyót teszünk rá.
5. Rátesszük a pizzát a grillező rácsra, majd az 1. kombinált programon sütjük kb. 15 percet.

Sajtos burgonya

Hozzávalók:

3 darab burgonya, 1 kanál olívaolaj, 3 darab angolszalonna, 3 kanál saláta szósz, petrezselyem és bazsalikom por, só és bors ízlés szerint, 2 darab ecetes paprika, 70 g sajt, 15 g tejszín.

Elkészítés:

1. Felezzük a burgonyákat, bekenjük olajjal, az olajfogóra helyezzük, majd az olajfogót beállítjuk a megfelelő nyílásba, elindítjuk a légkeverés funkciót, és 230°C 30 percig sütjük a burgonyát, hogy jól átsüljön.
2. Felaprítjuk az angolszalonnát, megpirítjuk egy serpenyőbe, leöntjük róla a zsiradékot, majd felvágjuk a paprikát.
1. Kivájjuk a burgonyák közepét, félretesszük, majd a kivájt részt áttörjük, petrezselyem- és bazsalikom porral, tejszínnel, sóval és borssal simára keverjük.
2. Megtöltjük a kivájt burgonyát a burgonyapürével, majd letakarjuk sajttal és rászórjuk az angolszalonna darabkákkal.
3. Visszatesszük a burgonyákat a tálcára, a tálcát az üveg tányérra, 14 percet 100%-os mikrohullámmal melegítjük, majd 5 percet grillezzük.
4. A kész ételt megszórjuk a felaprított savanyú paprikával és zöldpetrezselyem porral.

Grillezett burgonyatorta

Hozzávalók:

400 g összetört burgonya, 2 g só, 20 g vaj, 30 tejszín, 40 g tej, 3 g őrölt fekete bors, 20 g sajt, 1 darab alufólia.

Elkészítés:

1. Simára keverjük az összetört burgonyát a tejjel.
2. Felolvasszuk a vajat és a tejszínt, hozzákeverjük a burgonya pépéhez, sózzuk, borsozzuk és simára dolgozzuk.
3. Kerek formát tömörítünk a burgonyából, vajat, sajtot kenünk a tetejére és az alufóliával borított olajfogóra tesszük.
4. Rátesszük a tálcát az üvegtányérra, és kombinált programon 1 óra és 15 percet sütjük.

Különleges csirke mell

Hozzávalók:

4 darab csirkemell, 50 g tonhal, 1 dl francia salátaöntet, 1/2 dl csirkeleves, 2 g mustár, 10 g majonéz, 2 darab angolszalonna, 4 szem szilva, friss fűszernövény bóbíta a díszítéshez, 3 g őrölt fekete bors, 2 g só, 2 g őrölt fehér bors.

Elkészítés:

1. A csirkemellet sózzuk, borsozzuk, belecsavarjuk az angolszalonnába, beledugjuk a szilvát, majd tányérra tesszük.
2. Rátesszük a tányért az üvegtányérra, 15 percig 80%-os mikrohullámmal sütjük. Sütés után hagyjuk hűlni
3. A tonhalból levest főzünk, majd simára keverjük a salátaöntettel, csirkelevessel, mustárral és majonézzel, sózzuk és borsozzuk.
4. Az angolszalonnás csirkemellet szeletekre vágjuk, tálra rendezzük, leöntjük a 3. pont szerint elkészített mártással, a zöldfűszer bóbítával és az összetört fekete borssal díszítjük.

Tisztítás és ápolás

A nem megfelelően tisztán tartott készülék felülete tönkremehet, ami befolyásolja a használat maximális időtartamát és esetlegesen vészhelyzetek kialakulásához vezethet. Ezért a mikrohullámú sütőt rendszeresen tisztítsa, és mindig távolítsa el belőle az ételmaradékot.

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt és húzza ki a csatlakozódugóját a hálózati aljzatból.
- Tartsa tisztán a mikrohullámú sütő belsejét. Törölje le nedves kendővel a tűzhely falaira fröccsent, vagy kiömlött folyadékot. Erős szennyeződés esetén gyenge tisztítószer is használható. Ne használjon aeroszolos,

vagy egyéb erős hatású tisztítószer, mivel az roncsolhatja, összekarcolhatja vagy koptathatja az ajtó felületét.

- A külső felületek tisztítását célszerű nedves kendővel végezni. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a szellőzőnyílásokba, mert a készülék üzemeléséhez szükséges alkatrészeket a víz rongálhatja.
- Óvatosan tisztítsa meg enyhén szappanos vízzel az ajtó, a figyelőablak, de különösen a tömítés és a zárószerkezet alkatrészeit. Különösen ügyeljen a fenti alkatrészek esetleges sérüléseire.
- A kezelőmezőt nem érheti víz. Puha, nedves kendővel tisztítsa. A kezelőmező tisztításakor hagyja nyitva a mikrohullámú sütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsoljon a készülék.
- Ha a készülék belsejében vagy a külső felületein lecsapódott gőz összegyűlt, törölje le puha kendővel.
- Páralecsapódás keletkezhet, ha a mikrohullámú sütőt nagy páratartalmú helyiségben működtetik; ez azonban normális jelenség.
- A forgótányért időnként ki kell venni és meg kell tisztítani. Mossa el a tányért enyhén szappanos meleg vízben, vagy mosogassa el mosogatógépben.
- Utána alaposan törölje szárazra a forgótányért puha kendővel. Ha tisztításhoz leemeli a forgótányért a hajtótengelyéről, ügyeljen arra, hogy helyesen helyezze vissza.
- A kellemetlen zaj keletkezésének megelőzésére a mikrohullámú sütő görgős vezető gyűrűjét és alját meg kell tisztítani.
- Egyszerűen törölje ki a mikrohullámú sütő fenéklapjának felületét gyenge tisztítószerezrel. A görgős vezető gyűrű gyengén habzó vízben vagy mosogatógépben mosható el.
- A mikrohullámú sütőben visszamaradt szag eltávolításához öntsön egy csésze vizet mikrohullámú készülékhez alkalmas edénybe, tegye bele egy citrom levét és héját, majd melegítse a mikrohullámú sütőt 5 percre. Törölje ki alaposan és törölje szárazra puha kendővel.
- Ha a mikrohullámú sütő lámpáját ki kell cserélni, forduljon szakszervizhez vagy a Medion márkaszervizhez.

Üzemen kívül helyezés

A főzőművelet befejezése után a kijelzőn megjelenik az idő, ekkor nyissa ki az ajtót és vegye ki a megfőzött ételt. A főzőművelet befejeződése után a készülék kikapcsol. Vegye tekintetbe, hogy a mikrohullámú sütő világítása nyitott ajtónál be van kapcsolva és bizonyos idő múlva magától elalszik. Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozóját és tegye a készüléket száraz helyre.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem indítható el	Nincs jól bedugva a hálózati csatlakozó.	Húzza ki és kb. 10 másodperc múlva dugja vissza a hálózati csatlakozót.
	A biztosíték kiégett, vagy a megszakító működött.	Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza a megszakítót (ezzel kapcsolatban forduljon márkaszervizünkhöz).
	A hálózati aljzat hibás.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot másik készülék csatlakoztatásával.
A készülék nem melegít.	Az ajtó nincs becsukva.	Csukja be az ajtót.
Forgáskor a forgótányér nagyon zajos.	Piszkos a görgős vezető gyűrű vagy a sütő alja.	Tisztítsa meg a készüléket. Olvassa el a "Tisztítás és ápolás" című részt.

Ártalmatlanítás

Készülék



A készülék élettartamának végén gondoskodjon az akku környezetkímélő ártalmatlanításáról. Ez pl. az elhasznált készülékek helyi begyűjtőhelyén történhet. Kérdezze meg az önkormányzatnál, hogyan lehet őket ártalmatlanítani helyben. Ártalmatlanítás előtt vágja le a kábelt.

Csomagolás



A mikrohullámú sütő olyan csomagolásban kapható, amely megvédi attól, hogy szállítás közben kár érje. A csomagolóanyagok nyersanyagként újra felhasználhatók, vagy újra feldolgozhatók.

Műszaki adatok

Névleges feszültség	230 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítmények	
Mikrohullám:	1200 W
Grill:	1000 W
Névleges (mikrohullámú) kimenő teljesítmény:	800 W
Mikrohullámú frekvencia:	2450 MHz
Méretek (Szé x Ma x Mé) cm-ben	
Készülék:	45 x 26 x 39
Belső tér:	31,5 x 18,5 x 31,5
Sütőtér térfogata:	20 liter
Tiszta súly:	12,6 kg



A műszaki jellemzők változtatásának jogát fenntartjuk!

Megfelelőségi információ az R&TTE alapján

A MEDION AG. ezennel kijelenti, hogy a készülék az 1999/5/EK irányelv követelményeinek és rendelkezéseinek megfelel. A teljes megfelelőségi nyilatkozat a következő oldalon található: www.medion.com/conformity.

Gyártó: MEDION AG, 45307 Essen, Németország
Származási hely: Kína

Kazalo

Varnostni napotki.....	4
Področje uporabe/Ustrezna uporaba	4
Postavitev in priklop električnega toka	4
Prva in nadaljnja uporaba	5
Pomembni nasveti.....	5
Motnje.....	7
O mikrovalovnih pečicah	8
Vpliv mikrovalov na živila	8
Mikrovalovna naprava	8
Priprava živil v mikrovalovni pečici	9
Splošna navodila	9
Materiali, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici	9
Pregled naprave	12
Seznam delov.....	12
Krmilna plošča	13
Simboli in prikazi na zaslonu	14
Pred prvo uporabo.....	15
Položaj naprave	15
Segrevanje prazne pečice.....	16
Nameščanje opreme	16
Uporaba	17
Nastavljanje ure	17
Starševski nadzor.....	17
Priprava hrane z mikrovalovi	18
Hitri vklop.....	19
Samodejno odtajanje glede na težo.....	19
Priprava jedi na žaru	20
Kombinirani način.....	20
Samodejna priprava	21
Uporaba več programov.....	25
Časovnik (timer).....	25
Čiščenje in vzdrževanje	26
Po uporabi	27
Odpravljanje napak.....	27
Odstranjevanje neuporabnega izdelka	28
Tehnični podatki	28
Izjava o skladnosti po R&TTE.....	29

Varnostni napotki

Področje uporabe/Ustrezna uporaba

- Ta naprava je izključno namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporabljati jo smete samo za pogrevanje primernih živil v ustreznih posodah.
- Pri pogrevanju jedi v plastičnih ali papirnatih posodah je treba posodo pogosto preverjati, da se ne bi vžgala.
- Mikrovalovna pečica ni primerna za pripravljanje jedi v tekoči maščobi. Prav tako tudi ni primerna za sušenje predmetov. Pozor, nevarnost požara!
- Naprava ni primerna, da bi jo uporabljale osebe (vključno z otroki) z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi in psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, razen če jih pri tem nadzira ali jim daje navodila o uporabi naprave oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroke je treba nadzirati, da se z napravo ne bi igrali.



Pozor!

Otrokom dovolite nenadzorovano uporabo naprave samo, če so jim bila dana jasna navodila, zaradi katerih bo otrok sposoben varno uporabljati napravo in bo razumel nevarnosti nepravilne rabe.

Ko naprava deluje v kombiniranem načinu ali kot žar, lahko otroci zaradi zelo visokih temperatur napravo uporabljajo samo pod nadzorom odraslih.

Postavitev in priklop električnega toka

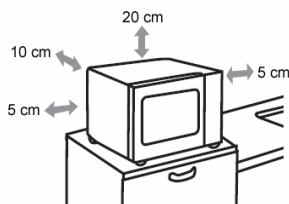
- Mikrovalovno pečico vključite samo v ustrezno zavarovano vtičnico z 230 V ~50 Hz, ki je zavarovana z najmanj 16 A. Ne uporabljajte kablskih podaljškov.
- Prepričajte se, da električni kabel ni poškodovan in speljan pod napravo, nad vročimi površinami ali čez ostre robove.
- Mikrovalovno pečico postavite na ravno, stabilno površino z zadostno nosilnostjo za težo naprave in najtežje živilo, ki ga v njej pripravljate. Mikrovalovno pečico postavite samo v zavarovan, suh prostor.
- Mikrovalovna pečica je samostoječa naprava. Ni namenjena vgradnji.



Opozorilo!

Upoštevajte najmanjše dovoljene razdalje in nikoli ne prekrivajte prezračevalnih rež.

- Na mikrovalovno pečico ne odlagajte predmetov, ker se pečica med delovanjem segreje. Za zadostno zračenje upoštevajte razdaljo zgoraj 20 cm, zadaj 10 cm in ob strani 5 cm. Odprtine na napravi ne smejo biti prekrite ali zamašene.
- Napravo zaščitite pred vodnimi kapljicami in curki. Če pa pride naprava kljub temu v stik z vodo, takoj izvilcite električni vtič iz vtičnice.

**Opozorilo!**

Dostopne površine naprave se lahko med delovanjem zelo segrejejo.

Prva in nadaljnja uporaba

Pomembni nasveti

- Mikrovalovna pečica naj nikoli ne deluje prazna, t.j. brez hrane v pečici.
- Uporabljajte samo priloženo ali v teh navodilih za uporabo priporočeno opremo.
- V načinu mikrovalovne energije nikoli ne uporabljajte posode s kovinskimi obrobami, kovinske posode ali stoja za žar, sicer se naprava lahko poškoduje.
- Vrtljivi krožnik se po pripravi na žaru zelo segreje! Zato vedno uporabljajte prijemalke ali na toploto odporne rokavice, ko vrtljivi krožnik jemljete iz pečice.
- Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Pri nakupu posode pazite na oznake, kot so »primerno za uporabo v mikrovalovni pečici« ali »za mikrovalovno pečico«.
- Pri pogrevanju ali kuhanju jedi v gorljivih materialih, kot so plastične ali papirnate posode, je treba posodo v mikrovalovni pečici pogosto preverjati, da se ne bi vžgala.
- Ne odstranjujte prekrival v notranjosti mikrovalovne pečice ali notranje folije okenca, ker lahko sicer izstopajo mikrovalovni žarki.
- Med delovanjem imejte napravo vedno pod nadzorom.

**O pozorilo! Zakasnitev vretja!**

Pri segrevanju tekočin v mikrovalovni pečici lahko pride do tako imenovane zakasnitve vretja, kar pomeni, da ima tekočina že temperaturo vretja, vendar ne nastajajo običajni vrelni mehurčki, ki so sicer značilni za kuhanje. Pri tresljajih, npr. pri jemanju iz mikrovalovne pečice, pa lahko pride do nenadnega vretja tekočine. Zato bodite pri ravnanju s posodo, v kateri je tekočina, nadvse previdni. Obstaja nevarnost, da se oparite! Zato pri segrevanju tekočin dajte v posodo vedno stekleno ali keramično palico. Na ta način boste preprečili zakasnjeno vretje.

- Živil nikoli ne pogrevajte v zaprtih posodah, ker lahko hitro eksplodirajo. Zato s steklenic in zaprtih posod, kot so npr. otroške stekleničke, vedno odstranite pokrove.
- Živila s čvrstim ovojem, kot so npr. klobase in paradižnik, pred pogrevanjem na več mestih prerežite, da njihova lupina ne bi počila.
- V mikrovalovni pečici ne pogrevajte jajc z lupino ali celih trdo kuhanih jajc oz. jih dajte v posebno, za to predvideno posodo za mikrovalovno pečico.

**Pozor!**

Kuhana jajca lahko počijo tudi, ko jih že vzamete iz pečice.

- Po segrevanju hrano po možnosti premešajte, tako da enakomerno porazdelite temperaturo, ali pa jo za kratek čas pustite, da nekoliko povre.
- Pred zaužitjem preverite temperaturo jedi, ki ste jih pogrevali v mikrovalovni pečici. Pri otroški hrani in otroških stekleničkah bodite še posebej previdni in pred preverjanjem temperature otroško hrano vedno premešajte ali pretresite, da preprečite opekline.
- V načinu žara in pri nekaterih samodejnih programih ostane ventilator morda še nekaj časa vključen. Na ta način se naprava hitreje ohladi. Ko se naprava dovolj ohladi, se ventilator samodejno ugasne.

Motnje

- Napravo in električni kabel zavarujte pred poškodbami.
- Pred uporabo vedno preverite, da naprava in električni kabel nista poškodovana.
- Če odkrijete poškodbe, naprave nikakor ne uporabljajte. V tem primeru električni kabel za vtič takoj izvlecite iz električne vtičnice.
- Za preprečevanje nesreč dajte okvarjeno napravo takoj v popravilo usposobljenemu servisu, da okvarjeni električni kabel zamenjajo, ali pa se obrnite na servis podjetja Medion.



Opozorilo!

Vzdrževalna dela in popravila, pri katerih je treba odstraniti pokrove, ki varujejo pred mikrovalovnim sevanjem, lahko opravljajo samo za to usposobljene osebe, ker je za vse ostale to nevarno.

- Če se pojavi dim, nikakor ne odpirajte vrat, da preprečite nastanek ognja oz. da zadušite že nastali ogenj, in napravo takoj izklopite s tipko .
- Nato takoj izvlecite električni vtič iz vtičnice.



Opozorilo!

Pri poškodbah ohišja, oblog, vrat ali zapor na vratih naprave nikakor ni dovoljeno uporabljati. Za preprečevanje nesreč dajte napravo v popravilo usposobljenemu servisu ali se obrnite na servis podjetja Medion.

- Pazite, da mikrovalovna pečica ni preblizu toplotnega vira ali na območju, kjer bi lahko prišla v stik z vodo.

O mikrovalovnih pečicah

Mikrovalovi so visokofrekvenčni elektromagnetni valovi, ki segrevajo jedi v pečici. Mikrovalovi segrevajo vse nekovinske predmete. Zato v načinu mikrovalovne energije ne uporabljajte nobenih kovinskih predmetov. Več kot je vode v živilih, boljše bo segrevanje.

Za najboljšo porazdelitev toplote pustite segrete jedi eno do dve minuti v mikrovalovni pečici, da povrejo.

Vpliv mikrovalov na živila

- Mikrovalovi prodrejo približno 3 cm v živila.
- Ti valovi segrejejo molekule vode, maščobe in sladkorja (najbolj se segrejejo jedi z visokim deležem vode).
- Ta toplota nato počasi prodre skozi celotno jed in povzroči odtajanje, pogrevanje in kuhanje jedi.
- Pečica in zrak v pečici se ne segrejeta (posoda, v kateri je jed, se predvsem segreje zaradi toplote jedi).
- Vsaka jed potrebuje za kuhanje oz. odtajanje določeno količino energije – po približni formuli: visoka moč – kratek čas oz. nizka moč – daljši čas.

Mikrovalovna naprava

- Generator mikrovalov, tako imenovani magnetron, proizvaja mikrovalove in jih dovaja pečici.
- Stene v notranjosti pečice in notranja plošča odbijajo mikrovalove, da ne morejo uhajati iz pečice.
- Moč mikrovalov in čas priprave živil sta nastavljiva v več stopnjah.
- Po preteku časa ali ko odprete vrata pečice, se magnetron takoj izklopi.

Priprava živil v mikrovalovni pečici

Splošna navodila

- Za pravilno naložitev in razporeditev živil za kuhanje naj bodo najdebelejši kosi na zunanjem robu.
- Upoštevajte točni čas priprave živil.
- Izberite najkrajši navedeni čas priprave in ga po potrebi podaljšajte.



Opozorilo!

Prekomerno kuhane jedi lahko povzročijo nastanek dima in zagorijo.

- Jedi med kuhanjem pokrijte s pokrovom, ki je primeren za uporabo v mikrovalovni pečici. S pokrovom preprečite škropljenje, hrana pa bo enakomerneje pripravljena.
- Jedi, kot so kosi piščanca in hamburgerji, je treba med pripravo v mikrovalovni pečici enkrat obrniti, da se hitreje pripravijo. Velike kose, kot so pečenka ali pečen piščanec, je treba najmanj enkrat obrniti.
- Pomembno je tudi prerazporejanje, npr. pri mesnih kroglicah: po preteku polovice časa priprave je treba jedi prerazporediti od zgoraj navzdol in od znotraj navzven.

Materiali, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici

Za vašo mikrovalovno pečico si lahko kupite posebno posodo in pribor. Pazite na oznake, kot so »primerno za uporabo v mikrovalovni pečici« in »za mikrovalovno pečico«. Lahko pa uporabite tudi obstoječo posodo, če je iz primerne materiala.

Primerni materiali

- porcelan, keramično steklo in na toploto odporno steklo,
- plastika, ki je odporna na vročino in je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici (pozor: plastika se lahko kljub temu obarva zaradi jedi ali preoblikuje zaradi vročine) in
- papir za peko.



Pozor!

Pri pripravi na žaru ali v kombiniranem načinu z žarom ne uporabljajte posode iz porcelana, keramike, plastike in folije. Ti materiali se lahko zaradi velike vročine zlomijo, preoblikujejo oz. stopijo.

Pogojno primerni materiali

- Kamenina in keramika. Glinene posode uporabljajte samo za odtajanje in za krajše kuhanje, ker lahko sicer glina zaradi vsebnosti zraka in vode razpoka.
- Posodo z zlatimi ali srebrnimi okraski uporabljajte samo, če proizvajalec jamči, da je posoda »primerna za uporabo v mikrovalovni pečici«.
- Ne uporabljajte velikih količin aluminijaste folije. Lahko pa uporabite koščke za prekrivanje občutljivih kosov. Prekrijte tudi kote posode, da preprečite prekipenjanje, ker je mikrovalovna energija predvsem usmerjena v kote. Med folijo in notranjimi stenami naj bo najmanj 2,5 cm razdalje.
- Aluminijaste posode (npr. pri predpripravljenih jedeh) so samo pogojno primerne in morajo biti visoke najmanj 3 cm, da jih lahko uporabljate v mikrovalovni pečici.

Neprimerni materiali

- Kovine, torej vsi kovinski lonci, ponve in pokrovke.



Pozor!

Kovina v pečici povzroči iskrenje! To lahko uniči pečico ali okence! Zato priloženo rešetko za žar uporabljajte samo med pripravo na žaru.

- Na posodi s kovinskimi deli (ročaji, obrobami ali dnem) ali zlatimi ali srebrnimi okraski lahko mikrovalovi prav tako povzročijo iskrenje.
- Kristalno ali svinčevo steklo se lahko razleti, barvno steklo pa se lahko razbarva.

- Vsi materiali, ki niso odporni na vročino, se lahko deformirajo ali celo zagorijo.



Opomba:

Da preverite, ali je določena posoda primerna za mikrovalovno pečico, vanjo nalijte nekaj vode in jo postavite v mikrovalovno pečico. Dvakrat pritisnite tipko . Pečica bo z mikrovalovi delovala 1 minuto. Če je posoda bolj segreta kot voda, ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Posoda, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, se segreje le od jedi.



Opozorilo!

Takoj, ko opazite iskrenje, plamene ali celo ogenj, mikrovalovno pečico s tipko  nemudoma izklopite!

Pregled primernih materialov

Naslednji seznam je splošna orientacijska pomoč pri izbiri pravilne posode za pripravo hrane v mikrovalovni pečici:

Posoda	Mikrovalovi	Žar	Kombinirani način*
Na toploto odporno steklo	Da	Da	Da
Na toploto neodporno steklo	Ne	Ne	Ne
Na toploto odporna keramika	Da	Da	Da
Plastična posoda, primerna za uporabo v mikrovalovni pečici	Da	Ne	Ne
Kuhinjski papir	Da	Ne	Ne
Kovinski deli	Ne	Da	Ne
Priložena rešetka za žar	Ne	Da	Ne
Aluminijasta folija, aluminijaste posode	Ne	Da	Ne

*Kombinirani način: mikrovalovi + žar (glejte stran 20).

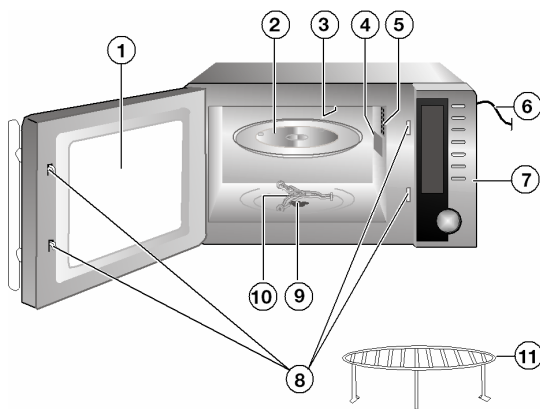
Velikost in oblika posode, primerne za uporabo v mikrovalovni pečici

Nizke in široke posode so primernejše od ozkih in visokih. »Tanjše« jedi se enakomerneje pripravijo.

Okrogle in ovalne posode so primernejše od oglatih. V kotih se lahko živila preveč segrejejo.

Pregled naprave

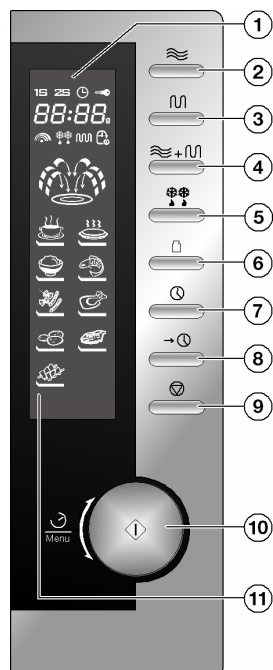
Seznam delov



1. okence
2. vrtljiv krožnik
3. žar
4. pokrov magnetrona NE ODSTRANITE!
5. osvetlitev
6. električni kabel
7. krmilna plošča
8. zapora vrat
9. pogonska os
10. obroček
11. rešetka za žar

Krmilna plošča

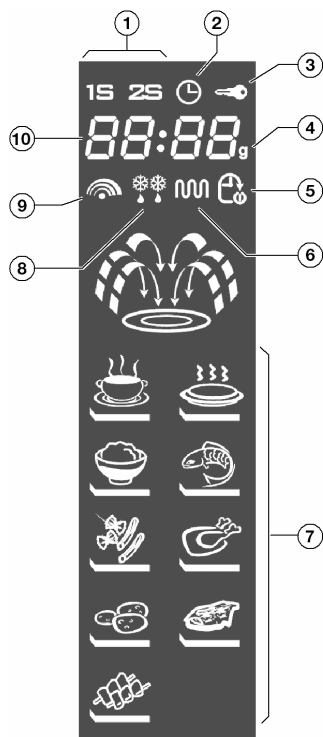
1. prikaz: časa priprave hrane, moči, načina delovanja in časa
2. moč: nastavitev moči mikrovalovne pečice
3. žar: izbira žara: kombiniran način
4. izbira kombiniranega načina 1 in 2
5. teža/količina: izbira teže ali količine samodejnega programa
6. odtajanje: izbira programa za odtajanje
7. časovnik (timer): nastavljanje časovnika
8. ura: nastavitev ure
9. tipka za izklop: brisanje vnosa ali ponastavitev naprave. med postopkom kuhanja enkrat pritisnite tipko: priprava hrane se prekine; če tipko pritisnete dvakrat: zaključek postopka kuhanja; če tipko držite pritisnjeno približno 3 sekunde: vklop/izklop otroške varnostne zapore
10. meni/čas: tipka za hitri vklop; pritisk tipke: začetek postopka kuhanja. vrtljivi gumb: vnos ure, teže ali časa priprave hrane ter priklic samodejnih programov
11. seznam samodejnih programov



Simboli in prikazi na zaslonu

1. Prikaz zaporedij pri uporabi večjega števila programov za pripravo
2. ura: se pojavi, ko naprava ne deluje.
3. otroška varnostna zapora je vklopljena (tipke ne delujejo)
4. g: prikaz teže v gramih
5. simbol časovnika (timer)
6. žar: sveti med delovanjem žara in ko je nastavljena funkcija žara
7. deluje samodejni program
8. odtajanje
9. delovanje z mikrovalovi
10. prikaz števil

i OPOZORILO:
Upoštevajte, da je lahko hkrati na zaslonu prikazanih več simbolov.



Pred prvo uporabo

Položaj naprave

- Prepričajte se, da je s pečiice in z notranje strani vrat odstranjena vsa embalaža.



Pozor!

Privit pokrov v pečici ni del embalaže in ga ni dovoljeno odstraniti!



Opomba:

Preverite morebitne poškodbe mikrovalovne pečiice – npr. ali so vrata zamaknjena ali zvita, tesnila na vratih ali tesnilne površine poškodovane, tečaji ali zapiralo okvarjeni ali zrahljani in ali so v notranjosti pečiice ali na vratih udrtine ali izbokline. Če odkrijete poškodbo, pečiice ne uporabljajte, temveč se obrnite na servis podjetja Medion.

- Mikrovalovne pečiice ne postavljajte v bližino toplotnih virov, na mesto, kjer se pojavlja vlaga ali velika vlažnost ali v bližino vnetljivih materialov.
- Nogic ni dovoljeno odstraniti.



Pozor!

Mikrovalovna pečica je namenjena za gospodinjsko uporabo in je ni dovoljeno uporabljati na prostem!

- Mikrovalovno pečico priklopite v dobro dosegljivo in vedno zlahka dostopno varnostno vtičnico z 230 V~50 Hz.

Segrevanje prazne pečice

Pred uporabo mikrovalovne pečice je treba pečico najprej segreti prazno, da lahko izparijo ostanki izdelave. Zato v pečici brez živil in opreme vklopite način delovanja mikrovalovi + žar, kot je opisano v nadaljevanju:

- ▶ Odprite vrata in iz pečice odstranite morebitno embalažo ali dodatno opremo. Nato vrata znova zaprite.
- ▶ Enkrat pritisnite tipko  + - ▶ Zavrtite vrtljivi gumb  v smeri urnega kazalca, da nastavite čas priprave na 10 minut.
- ▶ Znova pritisnite tipko , da vklopite segrevanje.
- ▶ Pečica se po končani pripravi samodejno izklopi.



Opomba:

Pri tem prvem segrevanju se lahko pojavi nekoliko nenavaden vonj. Hlapi niso škodljivi in v kratkem času izginejo. Poskrbite za ustrezno zračenje, tako da na primer odprete okno.

- ▶ Po 10 minutah se pečica samodejno izklopi. Počakajte, da se povsem ohladi.
- ▶ Izvlecite električni vtič iz vtičnice in nato pečico od znotraj znova očistite z vlažno krpo ter počakajte, da se dobro posuši.

Nameščanje opreme

Ko je prazna mikrovalovna pečica enkrat bila segreta na zgoraj opisan način, je ni dovoljeno več uporabljati brez pravilno nameščenega obročka in vrtljivega krožnika.

- ▶ Vrtljivi krožnik namestite na sredino pečice na pogonsko os tako, da reže na vrtljivem krožniku zaskočijo na pogonski osi.

Uporaba

Vsako pritisnjeno tipko potrdi zvočni signal.

Nastavljanje ure

Pri prvi uporabi mikrovalovne pečice ali po prekinitvi električnega napajanja je na zaslonu prikazano »1:00« in nastaviti je treba uro.

- ▶ Pritisnite tipko .
- ▶ S ponovnim pritiskom tipke  in izberite 12- ali 24-urno obliko zapisa.
- ▶ Vrtite vrtljivi gumb , dokler ni na zaslonu prikazana pravilna ura.
- ▶ Pritisnite tipko .
- ▶ Vrtite vrtljivi gumb , dokler niso na zaslonu prikazane pravilne minute.
- ▶ Pritisnite tipko , da potrdite nastavev.

Starševski nadzor

- ▶ Pritisnite tipko  in jo držite pritisnjeno 3 sekunde. Sproži se zvočni signal in na zaslonu se pojavi simbol ključavnice. Tipke in vrtljivi gumb mikrovalovne pečice ne delujejo.
- ▶ Za deaktivacijo otroške varnostne zapore pritisnite tipko  in jo znova držite pritisnjeno 3 sekunde, da zazveni zvočni signal in prikaz otroške varnostne zapore izgine.

Priprava hrane z mikrovalovi

Če želite hrano pripraviti samo z mikrovalovno energijo, sledite naslednjemu postopku:

- ▶ Pritisnite tipko  enkrat ali večkrat, da izberete moč energije glede na naslednjo preglednico:

Tipka  pritisnite	Prikaz na zaslonu	Moč (Watt)
1 x	P-100	800 W
2 x	P-80	640 W
3 x	P-60	480 W
4 x	P-40	320 W
5 x	P-20	160 W
6 x	P-00	0 W

- ▶ Zavrtite vrtljivi gumb , da nastavite želeni čas priprave hrane v naslednjih časovnih intervalih. Najdaljši čas priprave je 95 minut.

Od 10 sekund do 5 minut	po 10 sekund
Od 5 do 10 minut	po 30 sekund
Od 10 do 30 minut	po 1 minuto
Nad 30 minut	po 5 minut

- ▶ Pritisnite tipko . Priprava hrane se začne.

Konec priprave hrane

Po koncu vsake priprave zazveni zvočni signal in na zaslonu se izpiše »end«. Priprava hrane je s tem končana. Pritisnite tipko  ali odprite vrata, da ponovno nastavite prikaz.



Opozorilo!

Ker so lahko jedi oz. posode zelo vroče, vedno uporabljajte prijemalke ali toplotno odporne rokavice, ko jedi jemljete iz pečice.

Prekinitev programa

Da bi lahko jedi npr. na polovici kuhanja obrnili ali premešali, je pogosto potrebno prekiniti program.

- ▶ Odprite vrata ali pritisnite , da prekinete program. Preostali čas priprave je še naprej prikazan na zaslonu.
- ▶ Ko vrata znova zaprete, pritisnite tipko , da se bo priprava nadaljevala.
- ▶ Dvakrat pritisnite tipko , da program predčasno prekinete.

Hitri vklop

Če pritisnete tipko , ne da bi pred tem izbrali stopnjo moči, program kuhanja vklopi najvišjo moč mikrovalov (800 W).

- ▶ Za podaljšanje časa priprave večkrat hitro pritisnite tipko . Najdaljši čas priprave je 12 minut.

Od 30 sekund do 2:30 minut	po 30 sekund
Nad 2:30 minut	po 1 minuto

- ▶ Program se samodejno vklopi malo po zadnjem pritisku tipke.

Samodejno odtajanje glede na težo

Čas odtajanja in stopnja energije se samodejno nastavita, takoj ko vnesete težo jedi, ki jo želite odtaliti. Razpon teže zamrznjene hrane je med 100 g in 1.800 g.

- ▶ Pritisnite tipko .
- ▶ Večkrat pritisnite tipko , da nastavite želeno težo v gramih.
- ▶ Pritisnite tipko , da zaženete postopek odtajanja.



Opomba:

Med potekom programa zazveni zvočni signal in program se zaustavi. Po možnosti jed obrnite, da izboljšate odtajanje. Nato znova pritisnite tipko , da se bo program nadaljeval.

Priprava jedi na žaru

Žar je še posebej uporaben pri tankih kosih mesa, biftekah, mletem mesu, kebabu, klobasah in kosih piščanca. Primeren je tudi za popečene sendviče in gratinirane jedi.

Za žar lahko uporabite priloženo rešetko, če je primerna za jed.

Najdaljši čas za pripravo jedi na žaru je 95 minut.



Opozorilo!

Upoštevajte najmanjše dovoljene razdalje med pečico in stenami in nikoli ne prekrivajte prezračevalnih rež.

- ▶ Enkrat pritisnite tipko , da izberete način priprave jedi na žaru.
- ▶ Nato obrnite vrtljivi gumb v smeri urnega kazalca in nastavite zeleno trajanje.
- ▶ Pritisnite tipko , da vklopite žar.

Kombinirani način

Mikrovalovi in žar

V kombiniranem načinu hkrati delujejo mikrovalovi in žar. Na voljo sta dva kombinirana programa. Pri vseh programih je čas priprave največ po 95 minut.

- ▶ Enkrat ali dvakrat pritisnite tipko  +  in izberite stopnjo moči. Na voljo so naslednje stopnje moči:

Pritisnite tipko  + 	Prikaz na zaslonu	Moč mikrovalovov	Moč žara
1 x	C-1	30 %	70 %
2 x	C-2	55 %	45 %

- ▶ Vrtite vrtljivi gumb v smeri urnega kazalca, da nastavite zeleno trajanje.
- ▶ Pritisnite tipko . Program se vklopi.

Samodejna priprava

Pri samodejni pripravi ni treba vnesti časa priprave in stopnje energije. Mikrovalovna pečica samodejno določi vrednosti glede na vnos živila in teže.

- ▶ Postopoma vrtite vrtljivi gumb v nasprotni smeri urnega kazalca. Na zaslonu se pojavi številka programa (npr. »A-1« za samodejni program 1) in simbol za ustrezeni program priprave.
Na ta način izberite samodejni program med 1 in 9.
- ▶ Sedaj enkrat ali večkrat pritisnite tipko  in izberite želeno težo v gramih oz. število porcij. Količino lahko nastavite po preglednici:

Program	Teža						
A-1 Juha (200 ml porcija)	1	2	3				
A-2 Aufwärmen	200g	300g	400g	~	700g	800g	1000g
A-3 Riž	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-4 Riba	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-5 Testenine	100g	200g	300g				
A-6 Piščanec	800g	1000g	1200g	1300g	1400g		
A-7 Krompir	150g	300g	450g	600g			
A-8 Meso	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	
A-9 Mesna nabodala	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g

- ▶ Pritisnite tipko , da vklopite kuhanje.

Če jed ni dovolj kuhana, postopek podaljšajte za nekaj minut s programom za mikrovalove ali žar. Pri podaljšani pripravi z žarom bo jed tudi bolj zapečena.

**Pozor!**

Pri programih z vklopljeno funkcijo žara nikoli ne uporabljajte pokrovk ali na toploto neodpornih posod, ker se lahko stopijo ali vnamejo!

Vrtljivi krožnik je po pripravi na žaru zelo vroč! Zato vedno uporabljajte prijemalke ali na toploto odporne rokavice, ko vrtljivi krožnik jemljete iz pečice.

**Opomba:**

Upoštevajte, da na rezultat priprave vplivajo tudi velikost, oblika in vrsta živila.

Program A-1: Juhe

Ta program poteka le z uporabo moči mikrovalov. Glede na nastavljeno število porcij poteka program med 1:30 in 3:50 minut.

- ▶ Juho, ki jo želite ogreti, postavite na vrtljivi krožnik na sredino pečice. Če v mikrovalovno pečico položite večje število posod, pazite na to, da se posode ne dotikajo.
- ▶ Glede na količino juho izberite nastavitev 1, 2 ali 3. Ena enota količine odgovarja 200 ml.
- ▶ Vklopite program za pripravo juh.

Če tekočina (tekočine) po kuhanju ni dovolj topla, vklopite nadaljnji program priprave z mikrovalovi (kot je opisano na strani 18).

Program A-2: Pogrevanje

- ▶ Postavite krožnik z jedjo, ki jo želite pogreti oz. dogreti, na vrtljivi krožnik na sredino pečice in zaženite program za pripravo pogrevanja.

Če jed po kuhanju ni dovolj topla, vklopite nadaljnji program priprave z mikrovalovi (kot je opisano na strani 18).

Program A-3: Riž

Ta program poteka le z uporabo moči mikrovalov.

Glede na nastavljeno število porcij poteka program med 20 in 38 minut.

- ▶ Za pripravo riža uporabite visoko posodo, ker obstaja nevarnost prekipenja. Vzemite na primer za 250 g riža prib. 500 ml vode.
- ▶ Dajte riž v posodo, jo napolnite s potrebno tekočino in nato riž najprej pustite približno 3 minute nabrekati.
- ▶ Posodo pokrijte in vklopite program za pripravo riža.

Če riž po kuhanju ni dovolj kuhan, vklopite nadaljnji program priprave z mikrovalovi (kot je opisano na strani 18).

Program A-4: Ribe

Ta program poteka le z uporabo moči mikrovalov. Glede na nastavljeno težo program deluje od približno 3 minute in 30 sekund do 16 minut.

- ▶ Kose ribe dajte na krožnik, primeren za uporabo v mikrovalovni pečici, dodajte nekaj maščobe ali masla, po okusu začinite in vklopite program za pripravo rib.

Če ribe po kuhanju niso dovolj pripravljene, vklopite nadaljnji program priprave z mikrovalovi (kot je opisano na strani 18).

Program A-5: Testenine

- ▶ Za pripravo testenin uporabite visoko posodo, ker obstaja nevarnost prekipenja. Uporabite enako količino vode kot za običajno kuhanje.
- ▶ Nato dodajte testenine in vklopite program za pripravo testenin.
- ▶ Zatam pustite testenine prib. 3 minute mirovati.

Če testenine po kuhanju niso dovolj kuhane, vklopite nadaljnji program kuhanja z mikrovalovi (kot je opisano na strani 18).

Program A-6: Piščanec

- ▶ Meso položite na krožnik, primeren za peko na žaru. Po okusu začinite in vklopite program za pripravo piščanca.
- ▶ Meso je treba obračati, da se enakomerno pripravi. Po približno 2/3 časa v ta namen zazveni zvočni signal. Meso obrnite in nato znova pritisnite tipko , da se bo program nadaljeval.

Če piščanec po koncu programa ni dovolj kuhan, pečen ali porjavel, vklopite nadaljnji program priprave na žaru ali z mikrovalovi (kot je opisano na straneh 20 in 18).

Program A-7: Krompir

Priporočamo, da za kuhanje uporabite neolupljen krompir. Lupino krompirja nekajkrat prebodite.

- ▶ Neolupljeni krompir dajte na krožnik ali v posodo, ki sta primerna za mikrovalovno pečico. Po možnosti uporabite enako velike krompirje. Če je le mogoče, se krompirja ne dotikajte.
- ▶ Vključite program za pripravo krompirja.

Če krompir po kuhanju ni dovolj kuhan, vključite nadaljnji program kuhanja z mikrovalovi (kot je opisano na strani 18).

Program A-8: Meso

Ta program poteka v več stopnjah kuhanja le z uporabo moči mikrovalov in žara. Glede na nastavljeno težo ta program poteka med 9 in 27 minut.



Pozor!

Ne uporabljajte pokrovk, saj ta program poteka le z vključenim žarom.

- ▶ Meso položite na krožnik, primeren za uporabo z mikrovalovi in peko na žaru. Meso po okusu začinite in vključite program za pripravo pečenke.
- ▶ Meso morate obračati, saj bi se stran obrnjena navzgor v nasprotnem primeru posušila. V ta namen se program po približno 2/3 časa samodejno prekine in zazveni zvočni signal. Pečenko obrnite in nato znova pritisnite tipko , da se bo program nadaljeval.

Če meso po koncu programa ni dovolj kuhano, pečeno ali porjavelo, vključite nadaljnji program priprave na žaru ali z mikrovalovi (kot je opisano od strani 18).

Program A-9: Mesna nabodala

Ta program poteka v več stopnjah kuhanja le z uporabo moči mikrovalov in žara. Glede na nastavljeno težo ta program poteka med 9 in 27 minut.



Pozor!

Ne uporabljajte pokrovk, saj ta program poteka le z vključenim žarom.

- ▶ Nabodala položite na krožnik, primeren za uporabo z mikrovalovi in načinom peke na žaru. Meso po okusu začinite in vključite program za pripravo mesnih nabodal.
- ▶ Nabodala je treba obračati, da se enakomerno pripravijo. V ta namen se program po približno 2/3 časa samodejno prekine in zazveni zvočni

signal. Nabodala obrnite in nato znova pritisnite tipko , da se bo program nadaljeval.

Če mesna nabodala po koncu programa niso dovolj kuhana, pečena ali porjavela, vklopite nadaljnji program priprave na žaru ali z mikrovalovi (kot je opisano na straneh 20 in 18).

Uporaba več programov

Pečica lahko zaporedoma izvede več programov. Mogoči sta 2 zaporedji, ki se samodejno izvedeta.

Na prikazu se med postopkom kuhanja za prvi program priprave prikaže

»1S« in za drugi program priprave »2S«.

Nastavite programe, kot je opisano, in po nastavitvi zadnjega programa za pripravo pritisnite tipko .

Primer: Če želite jed pripraviti s programom mikrovalov in nato vklopiti program žara:

- ▶ Nastavite program mikrovalov, kot je opisano na strani 18, ne da bi nato pritisnili tipko .
- ▶ Nato nastavite program za žar, kot je opisano na strani 20.
- ▶ Zatem pritisnite tipko , da program vklopite.

Časovnik (timer)

Naprava lahko ob določenem času začne program za pripravo in ta nato poteka samodejno.

- ▶ Najprej nastavite želen program za pripravo (mikrovalovi, žar ali kombiniran način), ne da bi nato začeli program s tipko .
- ▶ Nato pritisnite tipko → .
- ▶ Obračajte vrtljivi gumb v smeri urnega kazalca, dokler ni nastavljena zelena ura, ob kateri se program začne.
- ▶ Pritisnite tipko → .
- ▶ Obračajte vrtljivi gumb v smeri urnega kazalca, dokler niso nastavljene zelene minute, ob kateri se program začne.
- ▶ Nastavitve potrdite z gumbom .

Naprava bo ob nastavljenem času začela z nastavljenim programom za pripravo.



Opomba:

Časovnik lahko zaženete tudi med delovanjem. To preprosto storite tako, kot je opisano v navodilih. To ne vpliva na postopek kuhanja.

Čiščenje in vzdrževanje

Umazanost pečice lahko uniči površine pečice, s tem vpliva na njeno življenjsko dobo in povzroči nevarnost. Zato mikrovalovno pečico redno čistite in odstranjujte morebitne ostanke hrane.

- Izklopite mikrovalovno pečico in pred čiščenjem izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- Mikrovalovna pečica naj bo od znotraj vedno čista. Madeže zaradi škropljenja ali razlitja tekočine, ki so ostali na stenah pečice, obrišite z mokro krpo. Za večjo umazanijo lahko uporabite blago čistilo. Ne uporabljajte razpršil ali drugih agresivnih čistil, ki lahko poškodujejo površino vrat.
- Zunanje površine očistite z mokro krpo. Da preprečite poškodbe notranjih delov mikrovalovne pečice, pazite, da v prezračevalne reže ne pride voda.
- Dele vrat in okenca, še posebej pa dele zapiralnega mehanizma in tesnila previdno očistite z blago milnico. Pri teh delih še posebej pazite, da jih ne boste poškodovali.
- Nadzorna plošča ne sme biti mokra. Čistite jo z mehko, vlažno krpo. Ko čistite krmilno ploščo, pustite vrata mikrovalovne pečice odprta, da pečice ne bi pomotoma vklopili.
- Če se v notranjosti ali na zunanjih površinah nabere sopara, jo obrišite z mehko krpo.
- Sopara se lahko pojavi, ko mikrovalovno pečico uporabljate pri visoki vlažnosti in to ni nič nenavadnega.
- Vrtljivi krožnik je treba občasno odstraniti in očistiti. Krožnik pomijte v topli vodi z blago milnico ali v pomivalnem stroju.
- Nato vrtljivi krožnik temeljito do suhega obrišite z mehko krpo. Ko ste vrtljivi krožnik odstranili s pogonske osi, da bi ga očistili, pazite, da ga znova pravilno vstavite v pečico.
- Obroček in dno mikrovalovne pečice je treba redno čistiti, da preprečite neprijetne vonjave.
- Dno mikrovalovne pečice preprosto obrišite s krpo, navlaženo z blagim čistilom. Obroček lahko pomijete v blagi milnici ali v pomivalnem stroju.
- Vonjave v mikrovalovni pečici lahko odpravite tako, da v mikrovalovno pečico postavite visoko posodo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici, vanjo nalijete skodelico vode, sok limone ter položite lupino limone in pečico 5 minut segrevate. Nato pečico temeljito obrišite in do suhega obrišite z mehko krpo.
- Če je v mikrovalovni pečici treba zamenjati žarnico, se obrnite na usposobljeni servis ali servis podjetja Medion.

Po uporabi

Ko je priprava jedi končana in se na zaslonu pojavi ura, odprite vrata in jed vzemite iz pečice . Pečica se po končani pripravi izklopi. Upoštevajte, da je osvetlitev mikrovalovne pečice pri odprtih vratih vklopljena in se po določenem času izklopi.

Če pečice ne boste uporabljali dlje časa, izvlecite električni vtič iz vtičnice in pečico shranite na suho mesto.

Odpravljanje napak

Težava	Morebitni razlogi	Rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti.	Električni vtič ni pravilno vključen.	Izvlecite električni vtič in ga po približno 10-ih sekundah znova priklopite.
	Varovalka je pregorela ali se je izklopila električna varovalka.	Zamenjajte varovalko ali znova vklopite električni tok (za to se obrnite na naš servis).
	Vtičnica je okvarjena.	Preverite vtičnico tako, da vanjo priključite drugo napravo.
Pečica se ne segreje.	Vrata niso zaprta.	Zaprite vrata.
Pri vrtenju vrtljivega krožnika nastajajo glasni zvoki.	Obroček ali dno pečice sta umazana.	Očistite pečico. Preberite v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".

Odstranjevanje neuporabnega izdelka

Naprava



Na koncu življenjske dobe naprave zagotovite, da je naprava okolju prijazno odložena. Napravo lahko odstranite na primer na lokalnem zbirališču za odslužene naprave. Pri lokalnih upravnih uradih se pozanimajte o možnostih glede odstranjevanja. Preden napravo oddate med odpadke, odrežite napajalni kabel.

Embalaža



Mikrovalovna pečica je zaradi zaščite pred poškodbami med transportom zapakirana v embalažo. Embalaža je iz surovin, ki jih je mogoče znova uporabiti ali reciklirati.

Tehnični podatki

Nazivna napetost	230 V ~ 50 Hz
Nazivne moči	
Mikrovalovi:	1200 W
Žar:	1000 W
Nazivna izhodna moč (mikrovalovna pečica):	800 W
Frekvenca mikrovalovne pečice:	2.450 MHz
Mere (Š x V x G) v cm	
Naprava:	45 x 26 x 39
Notranjost:	31,5 x 18,5 x 31,5
Prostornina pečice:	20 litrov
Neto teža:	12,6 kg



Tehnične spremembe pridržane!

DE

HU

SI

GR

Izjava o skladnosti po R&TTE

S tem izjavlja MEDION AG, da se te naprave ujemajo s temeljnimi zahtevami in ostalimi zadevnimi določili smernice 1999/5/EZ. Popolne izjave o skladnosti so na voljo na spletnem naslovu www.medion.com/conformity.

Proizvajalec: MEDION AG, 45307 Essen, Germany

Država porekla: Ėíni

Περιεχόμενα

Υποδείξεις ασφαλείας	6
Τομέας εφαρμογής/Ενδεδειγμένη χρήση	6
Εγκατάσταση και ηλεκτρική σύνδεση	7
Θέση σε λειτουργία και χρήση	8
Σημαντικές υποδείξεις	8
Βλάβες.....	10
Πληροφορίες για τα μικροκύματα	11
Η επίδραση των μικροκυμάτων στα τρόφιμα	11
Η συσκευή μικροκυμάτων	11
Μαγείρεμα και ψήσιμο στον φούρνο μικροκυμάτων	12
Γενικές υποδείξεις	12
Υλικά κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων	13
Πριν από την πρώτη χρήση	16
Τοποθέτηση συσκευής.....	16
Προθέρμανση της άδειας συσκευής.....	17
Τοποθέτηση αξεσουάρ.....	17
Χειρισμός	18
Ρύθμιση της ώρας.....	18
Παιδική ασφάλεια	18
Μαγείρεμα και ψήσιμο με μικροκυματική ενέργεια	19
Ταχεία εκκίνηση.....	20
Αυτόματη απόψυξη σύμφωνα με το βάρος.....	21
Λειτουργία γκριλ	21
Σύνθετη λειτουργία	22
Αυτόματο μαγείρεμα και ψήσιμο	22
Χρήση περισσότερων προγραμμάτων.....	27
Χρονοδιακόπτης.....	28
Καθαρισμός και φροντίδα.....	29
Θέση εκτός λειτουργίας	30
Αντιμετώπιση βλαβών	31
Απόρριψη	32
Τεχνικά στοιχεία	32

Υποδείξεις ασφαλείας

Τομέας εφαρμογής/Ενδεδειγμένη χρήση

- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Η χρήση της επιτρέπεται μόνο για τη θέρμανση κατάλληλων τροφίμων, σε κατάλληλες συνθήκες και στα κατάλληλα σκεύη.
- Κατά τη θέρμανση κάποιου φαγητού σε πλαστική ή χάρτινη συσκευασία το σκεύος πρέπει να επιτηρείται προσεκτικά λόγω της πιθανότητας ανάφλεξης.
- Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν είναι κατάλληλος για την προετοιμασία φαγητών σε υγρό λίπος. Ομοίως, η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το στέγνωμα αντικειμένων. Προσοχή κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες ψυχικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή/και με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή εάν αυτό το άτομο τους παρέixe οδηγίες σχετικά με την χρήση της συσκευής. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.



Προσοχή!

Η χρήση της συσκευής από παιδιά χωρίς επίβλεψη επιτρέπεται μόνο εφόσον έχουν προηγηθεί εκτενείς οδηγίες που εφαρμόζονται από το παιδί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και την κατανόηση των κινδύνων που εγκυμονεί η εσφαλμένη χρήση.

Εάν έχετε ρυθμίσει τη συσκευή σε σύνθετη λειτουργία ή σε λειτουργία γκριλ η χρήση της συσκευής από παιδιά επιτρέπεται να γίνεται μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκων εξαιτίας των ιδιαίτερα υψηλών θερμοκρασιών.

Εγκατάσταση και ηλεκτρική σύνδεση

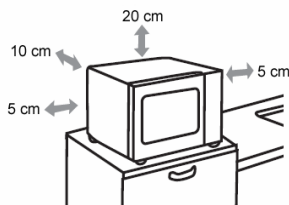
- Συνδέετε τον φούρνο μικροκυμάτων μόνο σε κανονική πρίζα ασφαλείας τύπου σούκο 230 V~50 Hz, με ασφάλεια τουλάχιστον 16 Αμπέρ. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.
- Διασφαλίστε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι ανέπαφο και δεν διέρχεται κάτω από τη συσκευή ή πάνω από θερμές επιφάνειες ή αιχμηρές γωνίες.
- Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια που μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής μαζί με το μέγιστο βάρος των τροφών τοποθέτησης μέσα σε αυτόν. Τοποθετείτε τον φούρνο μικροκυμάτων σε προστατευμένο και ξηρό χώρο.
- Η συσκευή αποτελεί ελεύθερη συσκευή. Δεν έχει σχεδιαστεί για εντοιχισμό.



Προειδοποίηση!

Προσέξτε τις ελάχιστες αποστάσεις και μην καλύπτετε σε καμία περίπτωση τις εγκοπές εξαερισμού.

- Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στον φούρνο μικροκυμάτων, επειδή κατά τη λειτουργία του θερμαίνεται πολύ. Για τον επαρκή αερισμό πρέπει να υπάρχει ελεύθερη απόσταση προς τα επάνω 20 cm, προς τα πίσω 10 cm και προς τις δύο πλευρές 5 cm. Τα ανοίγματα της συσκευής δεν επιτρέπεται να καλύπτονται ή να φράζονται.
- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και ψεκαζόμενο νερό. Στην περίπτωση που η συσκευή έλθει σε επαφή με νερό, βγάλτε αμέσως το βύσμα ρεύματος από την πρίζα.



Προειδοποίηση!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ενδέχεται οι εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής να έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.

Θέση σε λειτουργία και χρήση

Σημαντικές υποδείξεις

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο μικροκυμάτων άδειο, δηλαδή χωρίς κάποιο φαγητό στον θάλαμο φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα εγκεκριμένα αξεσουάρ που περιλαμβάνονται στη συσκευασία ή που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο ως κατάλληλα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ στη λειτουργία μικροκυμάτων σκεύη με μεταλλικά μέρη, μεταλλικά σκεύη ή τη σχάρα ψησίματος, επειδή μπορούν να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.
- Η θερμοκρασία του περιστρεφόμενου δίσκου είναι πολύ υψηλή μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος με γκριλ! Χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πιάστρες ή προστατευτικά γάντια για να τον βγάλετε από τον θάλαμο φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. Όταν αγοράζετε σκεύη, αναζητήστε σημάψεις όπως "κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων" ή "για φούρνο μικροκυμάτων".
- Κατά τη θέρμανση ή το μαγείρεμα φαγητών σε εύφλεκτα υλικά όπως οι χάρτινες ή οι πλαστικές συσκευασίες, η συσκευή μικροκυμάτων πρέπει να επιτηρείται συχνά εξαιτίας του κινδύνου ανάφλεξης.
- Μην απομακρύνετε τα καλύμματα στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων ή την εσωτερική μεμβράνη του παραθύρου παρακολούθησης, επειδή μπορεί να προκληθεί διαρροή ακτινοβολίας μικροκυμάτων.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.



Προειδοποίηση! Καθυστέρηση βρασμού!

Κατά τη θέρμανση υγρών στον φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να προκληθεί η λεγόμενη καθυστέρηση βρασμού, δηλαδή το υγρό έχει ήδη αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού χωρίς ωστόσο να κοχλάζει και να εκλύονται υδρατμοί.

Με τους κραδασμούς, π.χ. κατά την αφαίρεση από τον θάλαμο φούρνου, το υγρό αρχίζει ξαφνικά να βράζει. Για τον λόγο αυτό χρειάζεται ειδική προσοχή κατά τον χειρισμό των σκευών που περιέχουν υγρά.

Υπάρχει κίνδυνος να υποστείτε έγκαυμα!

Συνεπώς, κατά τη θέρμανση των υγρών τοποθετείτε

οπωσδήποτε μια γυάλινη ή κεραμική ράβδο μέσα στο δοχείο. Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπεται τον καθυστερημένο βρασμό του υγρού.

- Μην θερμαίνετε ποτέ φαγητά σε κλειστά σκεύη, επειδή μπορεί να προκληθεί έκρηξη. Συνεπώς, να αφαιρείτε πάντα το καπάκι από τα μπουκάλια και τα σκεύη που σφραγίζουν, όπως π.χ. τα μπιμπερό.
- Πριν να θερμάνετε φαγητό με σταθερό φλοιό, όπως π.χ. λουκάνικα ή τομάτες, χαράξτε τον φλοιό σε διάφορα σημεία για να αποφευχθεί το σκάσιμο του τροφίμου.
- Μην θερμαίνετε αυγά με κέλυφος ή ολόκληρα σφιχτά αυγά στον φούρνο μικροκυμάτων εκτός μέσα σε ειδικό ανάλογο σκεύος για φούρνο μικροκυμάτων.



Προσοχή!

Ακόμα και τα ήδη βρασμένα αυγά μπορούν να σκάσουν μετά την αφαίρεσή τους από τον θάλαμο φούρνου.

- Μετά τη θέρμανση, εφόσον είναι δυνατόν, ανακατέψτε το φαγητό για να αποκτήσει ομοιόμορφη θερμοκρασία ή αφήστε το για λίγο μέχρι να ολοκληρωθεί η εσωτερική διαδικασία μαγειρέματος.
- Ελέγξτε τη θερμοκρασία των τροφών που θερμάνετε στον φούρνο μικροκυμάτων πριν την κατανάλωση. Στις παιδικές τροφές και στα μπιμπερό πρέπει να επιδεικνύετε μεγάλη επιμέλεια και να ανακατεύετε ή να ανακινείτε πάντα την παιδική τροφή πριν να δοκιμάσετε τη θερμοκρασία, ώστε να αποφεύγονται εγκαύματα.
- Στη λειτουργία γκριλ και σε ορισμένα αυτόματα προγράμματα ενδέχεται να παραμένει ο ανεμιστήρας ενεργοποιημένος για λίγη ώρα μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος. Έτσι ψύχεται ταχύτερα η συσκευή. Αφότου ψυχθεί επαρκώς η συσκευή, απενεργοποιείται αυτόματα ο ανεμιστήρας.

Βλάβες

- Προφυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος από ζημιές.
- Ελέγχετε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος για ζημιές πριν από κάθε χρήση.
- Αν διαπιστώσετε ζημιές, μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία σε καμία περίπτωση. Αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος της συσκευής από την πρίζα.
- Δώστε άμεσα την προβληματική συσκευή για επισκευή σε ένα εξειδικευμένο συνεργείο και ζητήστε την άμεση αντικατάσταση του χαλασμένου καλωδίου ρεύματος ή απευθυνθείτε στο τμήμα Service της Medion για να αποτρέψετε τυχόν κινδύνους.



Προειδοποίηση!

Είναι επικίνδυνο για οποιονδήποτε εκτός από κάποιον ειδικά εκπαιδευμένο τεχνικό, να εκτελεί εργασίες συντήρησης ή επισκευής που απαιτούν την απομάκρυνση ενός καλύμματος που διασφαλίζει την προστασία από την ακτινοβολία της ενέργειας μικροκυμάτων.

- Σε περίπτωση ανάπτυξης καπνού κρατήστε οπωσδήποτε την πόρτα κλειστή για να αποτρέψετε τη δημιουργία φλόγας ή για να καταπνίξετε τις υπάρχουσες φλόγες και σταματήστε αμέσως τη λειτουργία της συσκευής με το πλήκτρο .
- Στη συνέχεια βγάλτε αμέσως το βύσμα ρεύματος από την πρίζα.



Προειδοποίηση!

Σε περίπτωση ζημιών στο κέλυφος, στα καλύμματα, στην πόρτα ή στο μηχανισμό κλειδώματος της πόρτας δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Απευθυνθείτε για την επισκευή της συσκευής σε ένα εξειδικευμένο συνεργείο ή στο τμήμα Service της Medion για να αποτρέψετε τυχόν κινδύνους.

- Προσέξτε επίσης ο φούρνος μικροκυμάτων να μην βρίσκεται πολύ κοντά σε κάποια πηγή θερμότητας ή σε περιοχή στην οποία θα μπορούσε να έλθει σε επαφή με νερό.

Πληροφορίες για τα μικροκύματα

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, τα οποία προκαλούν τη θέρμανση των τροφίμων σας στον εσωτερικό χώρο του θαλάμου φούρνου. Τα μικροκύματα θερμαίνουν όλα τα μη μεταλλικά αντικείμενα. Γι' αυτόν τον λόγο μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα στη λειτουργία μικροκυμάτων. Όσο περισσότερο νερό περιέχουν τα τρόφιμά σας, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα της θέρμανσης. Για την βέλτιστη κατανομή της θερμότητας, αφήστε το φαγητό που θερμάνετε ένα έως δύο λεπτά μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων ώστε να ολοκληρωθεί η εσωτερική διαδικασία μαγειρέματος.

Η επίδραση των μικροκυμάτων στα τρόφιμα

- Τα μικροκύματα διεισδύουν στα τρόφιμα σε βάθος περίπου 3 εκατοστών.
- Θερμαίνουν τα μόρια του νερού, του λίπους και του σακχάρου (τα τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό θερμαίνονται περισσότερο).
- Στη συνέχεια αυτή η θερμότητα περνάει - αργά - σε ολόκληρο το τρόφιμο και προκαλεί την απόψυξη, τη θέρμανση ή το μαγείρεμα του φαγητού.
- Ο θάλαμος του φούρνου και ο αέρας του θαλάμου του φούρνου δεν θερμαίνονται (το σκεύος του τροφίμου θερμαίνεται κυρίως από το θερμό τρόφιμο).
- Κάθε τρόφιμο χρειάζεται για το μαγείρεμα ή την απόψυξή του μια συγκεκριμένη ποσότητα ενέργειας - σύμφωνα με τον εμπειρικό τύπο: Υψηλή ισχύς - μικρή διάρκεια και αντίστοιχα χαμηλή ισχύς - μεγάλη διάρκεια.

Η συσκευή μικροκυμάτων

- Μια γεννήτρια μικροκυμάτων, το λεγόμενο Magnetron, παράγει τα μικροκύματα και τα οδηγεί στον θάλαμο φούρνου.
- Τα τοιχώματα του θαλάμου και ο εσωτερικός υαλοπίνακας ανακλούν τα μικροκύματα ώστε να μη μπορούν να διαφύγουν από τον θάλαμο.
- Η ισχύς των μικροκυμάτων και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να ρυθμιστούν σε πολλά επίπεδα.
- Μετά την πάροδο του χρόνου ή ανοίγοντας την πόρτα του θαλάμου το Magnetron σταματά αμέσως.

Μαγείρεμα και ψήσιμο στον φούρνο μικροκυμάτων

Γενικές υποδείξεις

- Για να συμπληρώσετε και να οργανώσετε σωστά τα τρόφιμα που θα μαγειρέψετε, τοποθετήστε τα κομμάτια με το μεγαλύτερο πάχος στην εξωτερική περίμετρο.
- Προσέξτε τον ακριβή χρόνο μαγειρέματος ή ψησίματος.
- Επιλέξτε τον συντομότερο δυνατό χρόνο μαγειρέματος ή ψησίματος και παρατείνετε τον εφόσον είναι αναγκαίο.



Προειδοποίηση!

Το υπερβολικό μαγείρεμα των τροφίμων μπορεί να προκαλέσει καπνούς ή και ανάφλεξη.

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή του ψησίματος σκεπάστε τα τρόφιμα με ένα καπάκι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων. Σκεπάζοντας το φαγητό αποφεύγετε το πιτσίλισμα, ενώ επιτυγχάνετε περισσότερο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Συνιστάται να γυρνάτε μια φορά τα τρόφιμα, όπως τα κομμάτια κοτόπουλου και τα μπιφτέκια μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων, ώστε να ψήνονται γρηγορότερα. Τα μεγάλα κομμάτια, όπως ψητό κρέας ή ψητό κοτόπουλο, πρέπει να τα γυρνάτε πάνω από μία φορά.
- Σημαντικό είναι επίσης το ανακάτεμα, π.χ. για τα κεφτεδάκια: Αφού περάσει ο μισός χρόνος της προετοιμασίας θα πρέπει να γίνει ανακατανομή των υλικών από επάνω προς τα κάτω και από μέσα προς τα έξω.

Υλικά κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων

Μπορείτε να αγοράσετε ειδικά σκεύη και εξοπλισμό για τον φούρνο μικροκυμάτων. Αναζητήστε την σήμανση "κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων" ή "για φούρνο μικροκυμάτων". Μπορείτε ωστόσο να χρησιμοποιήσετε τα σκεύη που διαθέτετε ήδη - εφόσον είναι κατασκευασμένα από το κατάλληλο υλικό.

Κατάλληλα υλικά

- Πορσελάνη, κεραμικά και γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα
- Πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα και κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων (Προσοχή: Το πλαστικό μπορεί ωστόσο να χρωματίσει το φαγητό ή να αλλοιωθεί από τη θερμότητα)
- Χαρτί ψησίματος



Προσοχή!

Κατά τη λειτουργία γκριλ/σύνθετη λειτουργία γκριλ μην χρησιμοποιείτε σκεύη από πορσελάνη, κεραμικό, πλαστικό ή μεμβράνες επικάλυψης. Τα υλικά μπορούν να σπάσουν, να παραμορφωθούν ή να λιώσουν λόγω της μεγάλης θερμότητας.

Κατάλληλα υλικά υπό προϋποθέσεις

- Πήλινα και κεραμικά σκεύη. Χρησιμοποιείτε κεραμικά σκεύη μόνο κατά την απόψυξη και για μικρούς χρόνους μαγειρέματος, αφού η περιεκτικότητα σε αέρα και υγρασία μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο σκεύος.
- Σκεύη με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση μόνο εφόσον διαθέτουν την ένδειξη "κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων".
- Μην χρησιμοποιείτε μεγάλες ποσότητες αλουμινόχαρτου. Μπορείτε ωστόσο να χρησιμοποιήσετε μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου για να καλύψετε ευαίσθητα τμήματα. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να καλύψετε τις γωνίες του σκεύους ώστε να αποτρέψετε να σας καεί το φαγητό σε αυτά τα σημεία, επειδή η μικροκυματική ενέργεια συγκεντρώνεται στις γωνίες. Διατηρήστε μια απόσταση 2,5 cm ανάμεσα στην μεμβράνη και στο εσωτερικό τοίχωμα.
- Τα αλουμινένια σκεύη (π.χ. στα έτοιμα φαγητά) είναι κατάλληλα υπό προϋποθέσεις, ωστόσο το ελάχιστο ύψος τους θα πρέπει να είναι 3 cm προκειμένου να μπορούν να χρησιμοποιηθούν στον φούρνο μικροκυμάτων.

Ακατάλληλα υλικά

- Μέταλλο, δηλαδή όλες οι μεταλλικές κατσαρόλες, τηγάνια και καπάκια.



Προσοχή!

Το μέταλλο στον εσωτερικό χώρο του θαλάμου φούρνου προκαλεί σπινθήρες! Αυτό μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή ή το παράθυρο παρακολούθησης! Γι' αυτό να χρησιμοποιείτε ακόμα και τη συνοδευτική σχάρα γκριλ μόνο στη λειτουργία γκριλ.

- Τα σκεύη με μεταλλικά μέρη (χειρολαβές, διακόσμηση ή βάσεις) καθώς και εκείνα με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση μπορούν επίσης να προκαλέσουν σπινθήρες.
- Το κρύσταλλο και το μολυβδόυχο κρύσταλλο μπορεί να σπάσει ενώ το χρωματιστό γυαλί μπορεί να αποχρωματιστεί.
- Όλα τα υλικά που δεν είναι ανθεκτικά στη θερμότητα μπορούν να παραμορφωθούν ή και να καούν.



Σημείωση:

Για να ελέγξετε αν ένα σκεύος είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων βάλτε στο δοχείο λίγο νερό και στη συνέχεια τοποθετήστε το στον φούρνο μικροκυμάτων. Πιέστε 2 φορές το πλήκτρο . Η συσκευή μπαίνει τώρα σε κατάσταση λειτουργίας μικροκυμάτων για 1 λεπτό. Αν διαπιστώσετε ότι το σκεύος είναι θερμότερο από το τρόφιμο, τότε αυτό το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για τον φούρνο μικροκυμάτων. Τα σκεύη που είναι κατάλληλα για τον φούρνο μικροκυμάτων θερμαίνονται μόνο από τη θερμότητα του τροφίμου.



Προειδοποίηση!

Αν διαπιστώσετε σπινθήρες, μαγνητικές λάμπες ή φωτιά, απενεργοποιήστε αμέσως τον φούρνο μικροκυμάτων πιέζοντας το πλήκτρο

Επισκόπηση των κατάλληλων υλικών

Οκατάλογος που ακολουθεί αποτελεί ένα γενικό βοήθημα για να μπορείτε να επιλέγετε τα σωστά μαγειρικά σκεύη:

Μαγειρικά σκεύη	Μικροκύματα	Γκριλ	Σύνθετη λειτουργία*
Γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα	Ναι	Ναι	Ναι
Γυαλί μη ανθεκτικό στη θερμότητα	Όχι	Όχι	Όχι
Κεραμικό ανθεκτικό στη θερμότητα	Ναι	Ναι	Ναι
Πλαστικά σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων	Ναι	Όχι	Όχι
Χαρτί κουζίνας	Ναι	Όχι	Όχι
Μεταλλικά σκεύη	Όχι	Ναι	Όχι
Σχάρα γκριλ, συνοδευτική	Όχι	Ναι	Όχι
Αλουμινόχαρτο, αλουμινένια σκεύη	Όχι	Ναι	Όχι

*Σύνθετη λειτουργία: Φούρνος μικροκυμάτων + Γκριλ (βλέπε σελίδα 22)

Μεγέθη και σχήματα δοχείων που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων

Τα επίπεδα, πλατιά δοχεία ενδείκνυνται καλύτερα από τα στενά και ψηλά. Οι "επίπεδες" τροφές μπορούν να ψηθούν πιο ομοιόμορφα.

Τα στρογγυλά ή οβάλ σκεύη είναι καλύτερα από ταγωνιώδη. Στις γωνίες υπάρχει κίνδυνος τοπικής υπερθέρμανσης.

Πριν από την πρώτη χρήση

Τοποθέτηση συσκευής

- Διασφαλίστε ότι όλα τα υλικά συσκευασίας έχουν απομακρυνθεί από τη συσκευή και από το εσωτερικό της πόρτας.



Προσοχή!

Το βιδωμένο κάλυμμα στον εσωτερικό χώρο του θαλάμου φούρνου δεν αποτελεί τμήμα της συσκευασίας και δεν επιτρέπεται να απομακρυνθεί!



Σημείωση:

Ελέγξτε τον φούρνο μικροκυμάτων για ενδεχόμενες ζημιές, για παράδειγμα αν η πόρτα έχει τοποθετηθεί σωστά ή γέρνει, αν οι φλάντζες και οι επιφάνειες στεγανοποίησης της πόρτας είναι χαλασμένες, αν οι μεντεσέδες και το κλείδωμα είναι χαλασμένα ή χαλαρά και αν στο εσωτερικό της συσκευής ή στην πόρτα υπάρχουν βαθουλώματα ή εξογκώματα. Σε περίπτωση που υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά, μην θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο μικροκυμάτων αλλά απευθυνθείτε στο Service της Medion.

- Μην τοποθετείτε τον φούρνο μικροκυμάτων κοντά σε πηγές θερμότητας, σε μέρη υγρά ή με υψηλά επίπεδα υγρασίας ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Τα πόδια δεν επιτρέπεται να αφαιρούνται.



Προσοχή!

Ο φούρνος μικροκυμάτων είναι σχεδιασμένος για οικιακή χρήση και δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους!

- Συνδέστε τον φούρνο μικροκυμάτων σε μια πρίζα προστασίας τύπου σούκο συχνότητας 230 V~50 Hz, η οποία να είναι καλά και ανά πάσα στιγμή προσβάσιμη.

Προθέρμανση της άδειας συσκευής

Πριν να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο μικροκυμάτων πρέπει να θερμανθεί η συσκευή όσο είναι άδεια, ώστε να εξατμιστούν τα κατάλοιπα από την παραγωγή. Γι' αυτό ενεργοποιήστε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα και χωρίς αξεσουάρ στη λειτουργία Φούρνος μικροκυμάτων + Γκριλ, όπως περιγράφεται στη συνέχεια:

- ▶ Ανοίξτε την πόρτα και απομακρύνετε ενδεχομένως από τον θάλαμο του φούρνου τυχόν συσκευασίες ή αξεσουάρ. Στη συνέχεια κλείστε και πάλι την πόρτα.
- ▶ Πιέστε μία φορά το πλήκτρο $\approx$ + ΠΠ. Έτσι επιλέγετε τη σύνθετη λειτουργία 1 με φούρνο μικροκυμάτων + γκριλ.
- ▶ Γυρίστε το ρυθμιστή $\diamond$ δεξιόστροφα, για να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος 10 λεπτών.
- ▶ Πιέστε ξανά το πλήκτρο $\diamond$ για την εκκίνηση της διαδικασίας θέρμανσης.
- ▶ Η συσκευή απενεργοποιείται μετά την ολοκλήρωση αυτόματα.



Σημείωση:

Κατά τη διάρκεια της πρώτης θέρμανσης μπορεί να αναπτυχθεί μια ελαφριά οσμή. Οι ατμοί δεν είναι βλαβεροί και εξαφανίζονται μετά από λίγο. Φροντίστε για τον επαρκή εξαερισμό του χώρου, π.χ. ανοίξτε το παράθυρο.

- ▶ Μετά την πάροδο 10 λεπτών η λειτουργία της συσκευής σταματά αυτόματα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς.
- ▶ Βγάλτε το βύσμα ρεύματος από την πρίζα και αμέσως μετά καθαρίστε τη συσκευή ακόμα μία φορά με υγρό πανί και στεγνώστε επιμελώς τον φούρνο μικροκυμάτων.

Τοποθέτηση αξεσουάρ

Αφού θερμάνετε μία φορά τον άδειο φούρνο μικροκυμάτων όπως περιγράφηκε πιο πάνω, δεν επιτρέπεται να τον θέσετε ξανά σε λειτουργία χωρίς τον αστέρα περιστροφής και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

- ▶ Τοποθετήστε στο κέντρο στον θάλαμο του φούρνου τον περιστρεφόμενο δίσκο επάνω στον άξονα κίνησης, ώστε τα ανοίγματα του περιστρεφόμενου δίσκου να κουμπώνουν στον άξονα κίνησης.

Χειρισμός

Κάθε φορά που πιέζεται ένα πλήκτρο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα ως επιβεβαίωση του πατήματος του πλήκτρου.

Ρύθμιση της ώρας

Όταν ο φούρνος μικροκυμάτων τεθεί σε λειτουργία για πρώτη φορά ή μετά από διακοπή της τροφοδοσίας ρεύματος, η οθόνη δείχνει "1:00" και πρέπει να ρυθμιστεί η ώρα.

- ▶ Πιέστε το πλήκτρο .
- ▶ Επιλέξτε πιέζοντας και πάλι το πλήκτρο  την 24-ωρη ή τη 12-ωρη μορφή.
- ▶ Γυρίστε τον ρυθμιστή , μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η σωστή ώρα.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο .
- ▶ Γυρίστε τον ρυθμιστή , μέχρι να εμφανιστούν στην οθόνη τα σωστά λεπτά.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο , για την επιβεβαίωση των ρυθμίσεων.

Παιδική ασφάλεια

- ▶ Πιέστε το πλήκτρο  και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και στην οθόνη εμφανίζεται ένα σύμβολο κλειδαριάς. Τα πλήκτρα και ο ρυθμιστής του φούρνου μικροκυμάτων δεν λειτουργούν πλέον.
- ▶ Για την απενεργοποίηση της παιδικής ασφάλειας πιέστε το πλήκτρο  και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο και να σβήσει η ένδειξη της παιδικής ασφάλειας.

Μαγείρεμα και ψήσιμο με μικροκυματική ενέργεια

Για να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μόνο την μικροκυματική ενέργεια, ενεργήστε ως εξής:

- ▶ Πιέστε το πλήκτρο  μία φορά ή πολλές φορές για να επιλέξετε ένα επίπεδο ενέργειας σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

Πιέστε  το πλήκτρο	Ένδειξη στην οθόνη	Ισχύς (Watt)
1 x	P-100	800 W
2 x	P-80	640 W
3 x	P-60	480 W
4 x	P-40	320 W
5 x	P-20	160 W
6 x	P-00	0 W

- ▶ Γυρίστε τον ρυθμιστή  για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος στα παρακάτω χρονικά διαστήματα. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος/ψησίματος είναι 95 λεπτά.

Από 10 δευτερόλεπτα έως 5 λεπτά	Σε βήματα των 10 δευτερολέπτων
Από 5 έως 10 λεπτά	Σε βήματα των 30 δευτερολέπτων
Από 10 έως 30 λεπτά	Σε βήματα του 1 λεπτού
Από 30 λεπτά	Σε βήματα των 5 λεπτών

- ▶ Πιέστε το πλήκτρο . Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει.

Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

Μετά την ολοκλήρωση κάθε διαδικασίας μαγειρέματος ακούγονται πέντε ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται το στοιχείο "end". Με αυτόν τον τρόπο ολοκληρώνεται η διαδικασία μαγειρέματος. Πιέστε το πλήκτρο  ή ανοίξτε την πόρτα για την επαναφορά της ένδειξης της οθόνης.



Προειδοποίηση!

Επειδή το φαγητό ή τα σκεύη μπορεί να έχουν πολύ υψηλή θερμοκρασία, χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πιάστρες ή προστατευτικά γάντια για να βγάλετε το φαγητό από τον θάλαμο του φούρνου.

Διακοπή προγράμματος

Για να γυρίσετε ή για να ανακατέψετε το φαγητό π.χ. μετά τη μέση του χρόνου μαγειρέματος είναι συχνά απαραίτητο να διακόψετε το πρόγραμμα.

- ▶ Για να διακόψετε το πρόγραμμα ανοίξτε την πόρτα ή πιέστε . Στη συνέχεια εμφανίζεται στην οθόνη ο χρόνος που απομένει.
- ▶ Αφού κλείσετε ξανά την πόρτα, πατήστε το πλήκτρο  για τη συνέχιση της διαδικασίας μαγειρέματος.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο  δύο φορές για τον πρόωρο πλήρη τερματισμό του προγράμματος.

Ταχεία εκκίνηση

Αν πιέσετε το πλήκτρο , χωρίς να έχετε ρυθμίσει προηγουμένως ένα επίπεδο ισχύος, το πρόγραμμα μαγειρέματος θα εκκινήσει στην κατάσταση λειτουργίας μικροκυμάτων και στο υψηλότερο επίπεδο ενέργειας (800 Watt).

- ▶ Για την παράταση του χρόνου μαγειρέματος, πιέστε γρήγορα το πλήκτρο  πολλές φορές. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος/ψήσιματος είναι 12 λεπτά.

Από 30 δευτερόλεπτα έως 2:30 λεπτά	Σε βήματα των 30 δευτερολέπτων
Από 2:30 λεπτά	Σε βήματα του 1 λεπτού

- ▶ Το πρόγραμμα μαγειρέματος ξεκινάει αυτόματα λίγο μετά το τελευταίο πάτημα του πλήκτρου.

Αυτόματη απόψυξη σύμφωνα με το βάρος

Ο χρόνος απόψυξης και το επίπεδο ενέργειας ρυθμίζεται αυτόματα, αφού εισαγάγετε το βάρος του τροφίμου προς απόψυξη. Η κλίμακα βάρους του κατεψυγμένου προϊόντος εκτείνεται από 100 g έως 1.800g.

- ▶ Πιέστε το πλήκτρο .
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο  μία ή περισσότερες φορές, για να ρυθμίσετε το βάρος που θέλετε σε γραμμάρια.
- ▶ Πατήστε το πλήκτρο  για την έναρξη της απόψυξης.



Σημείωση:

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα σταματά. Για τη βελτιστοποίηση της απόψυξης, γυρίστε το τρόφιμο από την άλλη πλευρά. Στη συνέχεια πιέστε και πάλι το πλήκτρο , για να συνεχιστεί το πρόγραμμα.

Λειτουργία γκριλ

Η λειτουργία γκριλ είναι εξαιρετικά χρήσιμη για λεπτές φέτες κρέατος, μπιριζόλες, κιμά, μπιφτέκια, λουκάνικα ή τεμαχισμένο κοτόπουλο. Επίσης είναι κατάλληλη για σάντουιτς και ογκρατέν.

Στη λειτουργία γκριλ μπορείτε, εφόσον τα τρόφιμα είναι κατάλληλα, να χρησιμοποιήσετε τη συνοδευτική σχάρα.

Ο μέγιστος χρόνος για τη λειτουργία γκριλ είναι 95 λεπτά.



Προειδοποίηση!

Προσέξτε τις ελάχιστες αποστάσεις της συσκευής και μην καλύπτετε σε καμία περίπτωση τις εγχοπές αερισμού.

- ▶ Πατήστε το πλήκτρο  μία φορά, για να επιλέξετε τη λειτουργία γκριλ.
- ▶ Γυρίστε έπειτα το ρυθμιστή δεξιόστροφα και ρυθμίστε τη διάρκεια που θέλετε.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο , για την εκκίνηση της λειτουργίας γκριλ.

Σύνθετη λειτουργία

Φούρνος μικροκυμάτων και γκριλ

Η σύνθετη κατάσταση λειτουργίας συνδυάζει τις λειτουργίες μικροκυμάτων και γκριλ. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο σύνθετα προγράμματα. Και για τα δύο ο μέγιστος χρόνος ψήσιματος είναι τα 95 λεπτά.

- ▶ Πατήστε το πλήκτρο  +  μία ή δύο φορές και επιλέξτε το επίπεδο ισχύος. Υπάρχουν διαθέσιμα τα παρακάτω επίπεδα ισχύος:

Πιέστε το πλήκτρο  + 	Ένδειξη στην οθόνη	Ισχύς φούρνου μικροκυμάτων	Ισχύς γκριλ
1 x	C-1	30 %	70 %
2 x	C-2	55 %	45 %

- ▶ Γυρίστε τον ρυθμιστή δεξιόστροφα, για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο . Το πρόγραμμα ξεκινάει.

Αυτόματο μαγείρεμα και ψήσιμο

Κατά το αυτόματο μαγείρεμα και ψήσιμο δεν είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος/ψήσιματος και το επίπεδο ενέργειας. Ο φούρνος μικροκυμάτων καθορίζει αυτόματα τις τιμές, ανεξάρτητα από το είδος και το βάρος του τροφίμου.

- ▶ Γυρίστε σταδιακά τον ρυθμιστή αριστερόστροφα. Στην οθόνη εμφανίζεται ένας αριθμός προγράμματος (π.χ. "A-1" για το αυτόματο πρόγραμμα 1) και το σύμβολο για το αντίστοιχο πρόγραμμα μαγειρέματος. Επιλέξτε ένα αυτόματο πρόγραμμα από το 1 έως το 9.
- ▶ Πιέστε τώρα το πλήκτρο  μία ή περισσότερες φορές και επιλέξτε το βάρος που θέλετε ή τον αριθμό των μερίδων. Οι ποσότητες ρυθμίζονται σύμφωνα με τον πίνακα:

Πρόγραμμα	Διαβάθμιση βάρους						
A-1 Σούπα (μερίδα 200 ml)	1	2	3				
A-2 Ζέσταμα	200g	300g	400g	~	700g	800g	1000g
A-3 Ρύζι	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-4 Ψάρι	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-5 Ζυμαρικά	100g	200g	300g				
A-6 Κοτόπουλο	800g	1000g	1200g	1300g	1400g		
A-7 Πατάτες	150g	300g	450g	600g			
A-8 Κρέας	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	
A-9 Σουβλάκια	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g

- Πιέστε το πλήκτρο , για την εκκίνηση της διαδικασίας μαγειρέματος. Αν το φαγητό δεν είναι εντελώς ψημένο, μαγειρέψτε το για λίγα λεπτά ακόμα στο πρόγραμμα μικροκυμάτων ή γκριλ. Με το επιπλέον μαγείρεμα στη λειτουργία γκριλ αυξάνεται ο βαθμός "ροδίσματος" του φαγητού.



Προσοχή!

Στα προγράμματα με ενεργοποιημένη λειτουργία γκριλ μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση καπάκια ή σκεύη μη ανθεκτικά στη θερμότητα, επειδή υπάρχει κίνδυνος να λιώσουν ή να πάρουν φωτιά!

Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος στο γκριλ ο περιστρεφόμενος δίσκος έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία! Χρησιμοποιείτε οπωσδήποτε πιάστρες ή προστατευτικά γάντια για να τον βγάλετε από τον θάλαμο φούρνου.



Σημείωση:

Λάβετε υπόψη ότι ο όγκος, το σχήμα και το είδος των τροφίμων επηρεάζει το μαγειρικό αποτέλεσμα.

Πρόγραμμα A-1: Σούπα

Αυτό το πρόγραμμα εκτελείται μόνο με χρήση της ισχύος μικροκυμάτων. Ανάλογα με το ρυθμισμένο αριθμό μερίδων, το πρόγραμμα διαρκεί από 1:30 έως 3:50 λεπτά.

- ▶ Τοποθετήστε τη σούπα που θέλετε να ζεστάνετε στον περιστρεφόμενο δίσκο στο θάλαμο φούρνου. Όταν τοποθετείτε περισσότερα σκεύη στα μικροκύματα, φροντίστε να μην υπάρχει επαφή μεταξύ των δοχείων.
- ▶ Επιλέξτε τις ρυθμίσεις 1, 2 ή 3 ανάλογα με την ποσότητα της σούπας. Η μερίδα αντιστοιχεί σε 200 ml.
- ▶ Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για σούπες.

Αν μετά το μαγείρεμα το υγρό (υγρά) δεν έχουν ζεσταθεί αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στη σελίδα 19).

Πρόγραμμα A-2: Ζέσταμα

- ▶ Τοποθετήστε τα πιάτα με το φαγητό που θέλετε να ζεστάνετε ή να ξαναζεστάνετε στον περιστρεφόμενο δίσκο στο θάλαμο φούρνου και εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για ζέσταμα.

Αν μετά το μαγείρεμα το φαγητό δεν έχει ζεσταθεί αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στη σελίδα 19).

Πρόγραμμα A-3: Ρύζι

Αυτό το πρόγραμμα εκτελείται μόνο με χρήση της ισχύος μικροκυμάτων. Ανάλογα με το ρυθμισμένο βάρος, το πρόγραμμα διαρκεί από 20 έως 38 λεπτά.

- ▶ Για το μαγείρεμα του ρυζιού χρησιμοποιήστε ένα βαθύ δοχείο, επειδή υπάρχει κίνδυνος υπερχειλίσσης. Τοποθετήστε π.χ. 250 g ρύζι σε περ. 500 ml νερό.
- ▶ Ρίξτε το ρύζι στο δοχείο, ρίξτε την απαιτούμενη ποσότητα υγρού και αφήστε έπειτα το ρύζι να μουλιάσει για περ. 3 λεπτά.
- ▶ Σκεπάστε το δοχείο και εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για το ρύζι.

Αν μετά το μαγείρεμα το ρύζι δεν έχει ψηθεί αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στη σελίδα 19).

Πρόγραμμα A-4: Ψάρι

Αυτό το πρόγραμμα εκτελείται μόνο με χρήση της ισχύος μικροκυμάτων. Ανάλογα με το ρυθμισμένο βάρος, το πρόγραμμα διαρκεί από περ. 3:30 έως 16 λεπτά.

- ▶ Τοποθετήστε τα τεμάχια των ψαριών σε ένα πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, προσθέστε λίγο λάδι ή βούτυρο, καρυκεύστε τα όπως θέλετε και εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για ψάρια.

Αν μετά το μαγείρεμα τα ψάρια δεν έχουν ψηθεί αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στη σελίδα 19).

Πρόγραμμα A-5: Ζυμαρικά

- ▶ Για το μαγείρεμα των ζυμαρικών χρησιμοποιήστε ένα βαθύ δοχείο, επειδή υπάρχει κίνδυνος υπερχειλίσης. Χρησιμοποιήστε ίση ποσότητα νερού με αυτή που θα χρησιμοποιούσατε κατά το συμβατικό μαγείρεμα.
- ▶ Κατόπιν προσθέστε τα ζυμαρικά και εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για ζυμαρικά.
- ▶ Κατόπιν αφήστε τα ζυμαρικά στο σκεύος περ. 3 λεπτά.

Αν μετά το μαγείρεμα τα ζυμαρικά κρατάνε αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στη σελίδα 19).

Πρόγραμμα A-6: Κοτόπουλο

- ▶ Τοποθετήστε το κρέας σε πιάτο κατάλληλο για τη λειτουργία γκριλ. Καρυκεύστε το κοτόπουλο όσο χρειάζεται και εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για κοτόπουλο.
- ▶ Το κρέας πρέπει να γυριστεί από την άλλη μεριά, προκειμένου να ψηθεί ομοιόμορφα. Μετά από περίπου τα 2/3 του χρόνου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για αυτόν το σκοπό. Γυρίστε το κρέας και πιέστε το πλήκτρο , για να συνεχίσετε το πρόγραμμα.

Σε περίπτωση που μετά το πέρας του προγράμματος το κοτόπουλο δεν έχει ροδίσει καθόλου ή όχι αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος με τη λειτουργία γκριλ ή με ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στις σελίδες 21 και 19).

Πρόγραμμα A-7: Πατάτες

Συνιστάται να μαγειρεύονται μόνο μία φορά οι πατάτες με φλούδα. Τρυπήστε τη φλούδα σε μερικά σημεία.

- ▶ Τοποθετήστε τις αναποφλοιώτες πατάτες σε ένα πιάτο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων ή σε ένα δοχείο. Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση πατάτες ίδιου μεγέθους. Εφόσον είναι δυνατόν, οι πατάτες δεν πρέπει να ανακατευτούν.
- ▶ Εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για πατάτες.

Αν μετά το μαγείρεμα οι πατάτες δεν έχουν ψηθεί αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στη σελίδα 19).

Πρόγραμμα A-8: Κρέας

Αυτό το πρόγραμμα εκτελείται σε διάφορα επίπεδα ψησίματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων και γκριλ. Ανάλογα με το ρυθμισμένο βάρος, το πρόγραμμα διαρκεί από περ. 9 έως 27 λεπτά.



Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε καπάκια, επειδή αυτό το πρόγραμμα εκτελείται με ενεργοποιημένο το γκριλ.

- ▶ Τοποθετήστε το κρέας σε ένα πιάτο που είναι κατάλληλο για τη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ. Καρυκεύστε το κρέας όσο χρειάζεται και εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για ψητά.
- ▶ Το κρέας πρέπει να γυριστεί, επειδή η πλευρά προς τα επάνω διαφορετικά μπορεί να ξεραθεί. Το πρόγραμμα διακόπτεται αυτόματα για αυτόν το σκοπό μετά από περίπου τα 2/3 του χρόνου και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Γυρίστε το ψητό και πιέστε το πλήκτρο , για να συνεχίσετε το πρόγραμμα.

Σε περίπτωση που το κρέας μετά το πέρας του προγράμματος δεν έχει ροδίσει καθόλου ή όχι αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος με τη λειτουργία γκριλ ή με ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στη σελίδα 19).

Πρόγραμμα A-9: Σουβλάκια

Αυτό το πρόγραμμα εκτελείται σε διάφορα επίπεδα ψησίματος χρησιμοποιώντας ισχύ μικροκυμάτων και γκριλ. Ανάλογα με το ρυθμισμένο βάρος, το πρόγραμμα διαρκεί από περ. 9 έως 27 λεπτά.



Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε καπάκια, επειδή αυτό το πρόγραμμα εκτελείται με ενεργοποιημένο το γκριλ.

- ▶ Τοποθετήστε τα σουβλάκια σε πιάτο κατάλληλο για τη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ. Καρυκεύστε το κρέας όσο χρειάζεται και εκκινήστε το πρόγραμμα μαγειρέματος για σουβλάκια.
- ▶ Τα σουβλάκια πρέπει να γυριστούν από την άλλη μεριά, προκειμένου να ψηθεί ομοιόμορφα. Το πρόγραμμα διακόπτεται αυτόματα για αυτόν το σκοπό μετά από περίπου τα 2/3 του χρόνου και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Γυρίστε τα σουβλάκια και πιέστε το πλήκτρο , για να συνεχίσετε το πρόγραμμα.

Σε περίπτωση που μετά το πέρας του προγράμματος τα σουβλάκια δεν έχουν ροδίσει καθόλου ή όχι αρκετά, εκκινήστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος με τη λειτουργία γκριλ ή με ισχύ μικροκυμάτων (όπως περιγράφεται στις σελίδες 21 και 19).

Χρήση περισσότερων προγραμμάτων

Η συσκευή μπορεί να εκτελέσει διαδοχικά περισσότερα προγράμματα μαγειρέματος. Είναι δυνατός ο προγραμματισμός έως και 2 αλληλουχιών αυτόματης εκτέλεσης.

Στην οθόνη εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος για το πρώτο πρόγραμμα μαγειρέματος το "1S" και για το δεύτερο πρόγραμμα μαγειρέματος το "2S".

Ρυθμίστε τα προγράμματα μαγειρέματος κάθε φορά, όπως περιγράφεται, και πατήστε μετά τη ρύθμιση του τελευταίου προγράμματος μαγειρέματος το πλήκτρο .

Παράδειγμα: Θέλετε να προετοιμάσετε ένα τρόφιμο με το πρόγραμμα μικροκυμάτων και στη συνέχεια να εκκινήσετε το πρόγραμμα γκριλ.

- ▶ Ρυθμίστε το πρόγραμμα μικροκυμάτων, όπως περιγράφεται στη σελίδα 19, χωρίς να πιέσετε στο τέλος το πλήκτρο .
- ▶ Στο τέλος ρυθμίστε το πρόγραμμα γκριλ όπως περιγράφεται στη σελίδα 21.
- ▶ Πιέστε τώρα το πλήκτρο , για την εκκίνηση του προγράμματος.

Χρονοδιακόπτης

Η συσκευή μπορεί να εκκινηθεί σε μια συγκεκριμένη ώρα με ένα πρόγραμμα μαγειρέματος και αυτό να εκτελεστεί αυτόματα.

- ▶ Ρυθμίστε στη συνέχεια το πρόγραμμα μαγειρέματος που θέλετε (μικροκύματα, γκριλ ή σύνθετη λειτουργία), χωρίς να εκκινήσετε έπειτα το πρόγραμμα με το .
- ▶ Πιέστε στη συνέχεια το πλήκτρο → .
- ▶ Γυρίστε το ρυθμιστή δεξιόστροφα μέχρι να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να εκκινηθεί το πρόγραμμα.
- ▶ Πιέστε το πλήκτρο → .
- ▶ Γυρίστε το ρυθμιστή δεξιόστροφα μέχρι να ρυθμίσετε τα λεπτά που θέλετε να εκκινηθεί το πρόγραμμα.
- ▶ Επιβεβαιώστε τώρα με το πλήκτρο .

Η συσκευή εκκινεί το ρυθμισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος τη ρυθμισμένη ώρα.



Σημείωση:

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να εκκινηθεί και κατά την τρέχουσα λειτουργία. Σε αυτήν την περίπτωση, ακολουθήστε τα βήματα που περιγράφηκαν νωρίτερα. Το πρόγραμμα μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από αυτό.

Καθαρισμός και φροντίδα

Η έλλειψη καθαριότητας στη συσκευή μπορεί να καταστρέψει τις επιφάνειες της συσκευής, να επηρεάσει την ωφέλιμη διάρκεια ζωής και ενδεχομένως να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις. Συνεπώς καθαρίζετε συχνά τη συσκευή και απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα τροφών.

- Απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων και αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα πριν να ξεκινήσετε το καθάρισμα.
- Διατηρείτε καθαρό το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων. Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα τροφών και υγρών που έχουν κολλήσει στα τοιχώματα του φούρνου με ένα υγρό πανί. Για τους επίμονους ρύπους συνιστάται η χρήση ενός ήπιου καθαριστικού προϊόντος. Μην χρησιμοποιείτε σπρέι ή άλλα επιθετικά προϊόντα καθαρισμού που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά, γρατζουνιές ή θάμπωμα στην επιφάνεια της πόρτας.
- Οι εξωτερικές επιφάνειες θα πρέπει να καθαρίζονται με ένα υγρό πανί. Για να αποτρέπεται η πρόκληση ζημιών στα λειτουργικά μέρη στο εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων, το νερό δεν πρέπει να εισέρχεται στα ανοίγματα αερισμού.
- Καθαρίζετε προσεκτικά την πόρτα, το παράθυρο παρακολούθησης, και ειδικά την στεγανοποίηση και το μηχανισμό ασφάλισης με ένα ήπιο διάλυμα σαπουνιού. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για ζημιές σε αυτά τα μέρη.
- Ο πίνακας ελέγχου δεν επιτρέπεται να βραχεί. Καθαρίστε τον με ένα μαλακό, υγρό πανί. Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου αφήνετε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων ανοιχτή για να αποτρέπεται η κατά λάθος ενεργοποίηση της συσκευής.
- Εάν έχει συγκεντρωθεί ατμός στο εσωτερικό ή στις εξωτερικές επιφάνειες, σκουπίστε τον με ένα μαλακό πανί.
- Οι υδρατμοί μπορούν να σχηματιστούν όταν ο φούρνος μικροκυμάτων λειτουργεί υπό συνθήκες υψηλής υγρασίας και είναι φυσιολογικό φαινόμενο.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να αφαιρείται περιστασιακά και να καθαρίζεται. Εκπλύνετε το δίσκο με ζεστό νερό και ήπιο διάλυμα σαπουνιού ή βάλτε τον στο πλυντήριο πιάτων.
- Στη συνέχεια στεγνώστε διεξοδικά τον περιστρεφόμενο δίσκο με ένα μαλακό πανί. Όταν αφαιρείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο από τον άξονα κίνησης για καθαρισμό, προσέξτε να επανατοποθετείται στη σωστή θέση.

- Ο αστέρας περιστροφής και το δάπεδο του φούρνου μικροκυμάτων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά προς αποφυγή πρόκλησης υπερβολικού θορύβου.
- Καθαρίστε την επιφάνεια δαπέδου του φούρνου μικροκυμάτων με ένα ήπιο καθαριστικό. Ο αστέρας περιστροφής μπορεί να πλυθεί με νερό με λίγο αφρό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Εξαφανίστε τις μυρωδιές από το φούρνο μικροκυμάτων αναμιγνύοντας ένα φλιτζάνι νερό με το χυμό και τη φλούδα ενός λεμονιού σε ένα βαθύ μπολ κατάλληλο για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και θερμαίνοντας το μίγμα για 5 λεπτά στον φούρνο μικροκυμάτων. Καθαρίστε επιμελώς και στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
- Όταν έλθει η στιγμή αλλαγής της λάμπας του φούρνου μικροκυμάτων, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο συνεργείο ή στο τμήμα Service της Medion.

Θέση εκτός λειτουργίας

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος και εμφανιστεί η ώρα στην οθόνη, ανοίξτε την πόρτα και βγάλτε το φαγητό. Η συσκευή απενεργοποιείται μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος. Έχετε υπόψη σας ότι ο φωτισμός του φούρνου μικροκυμάτων παραμένει αναμμένος όσο η πόρτα είναι ανοιχτή και σβήνει μόνος του μετά από ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα.

Αν δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το βύσμα ρεύματος από την πρίζα και φυλάξτε τη συσκευή σε ξηρό μέρος.

Αντιμετώπιση βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν εκκινείται.	Το βύσμα ρεύματος δεν έχει εισαχθεί σωστά στην πρίζα.	Βγάλτε το βύσμα ρεύματος από την πρίζα και ξαναβάλτε το μετά από περ. 10 δευτερόλεπτα.
	Έχει καεί η ασφάλεια ή υπάρχει διακοπή ρεύματος.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε το ρεύμα (επικοινωνήστε σχετικά με το τμήμα Service μας)
	Η πρίζα είναι χαλασμένη.	Ελέγξτε την πρίζα, συνδέοντας μια άλλη συσκευή.
Η συσκευή δεν θερμαίνει.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει.	Κλείστε την πόρτα.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος κάνει δυνατό θόρυβο κατά την περιστροφή του.	Ο αστέρας περιστροφής ή το δάπεδο του φούρνου έχουν συγκεντρώσει ρύπους.	Καθαρίστε τη συσκευή. Διαβάστε ξανά το κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Απόρριψη

Συσκευή



Στο τέλος του κύκλου ζωής της συσκευής διασφαλίστε την περιβαλλοντικά ορθή απόρριψη της συσκευής. Αυτό μπορεί να γίνει π.χ. σε ένα τοπικό κέντρο συλλογής παλιών συσκευών. Ενημερωθείτε από τις τοπικές αρχές σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης στην περιοχή σας. Πριν από την απόρριψη της συσκευής κόψτε το καλώδιο.

Συσκευασία



Για προστασία από ζημιές κατά τη μεταφορά, ο φούρνος μικροκυμάτων βρίσκεται μέσα σε συσκευασία. Οι συσκευασίες είναι πρώτες ύλες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν πάλι ή να ανακυκλωθούν.

Τεχνικά στοιχεία

Ονομαστική τάση	230 V ~ 50 Hz
Ονομαστική ισχύς	
Μικροκύματα:	1200 W
Γκριλ:	1000 W
Ονομαστική ισχύς εξόδου (μικροκύματα):	800 W
Συχνότητα μικροκυμάτων:	2450 MHz
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) σε cm	
Συσκευή:	45 x 26 x 39
Εσωτερικό:	31,5 x 18,5 x 31,5
Όγκος θαλάμου φούρνου:	20 λίτρα
Καθαρό βάρος:	12,6 kg



Με την επιφύλαξη του δικαιώματος τεχνικών αλλαγών!

Πληροφορία συμμόρφωσης σύμφωνα με R&TTE (Τερματικός ραδιοφωνικός και τηλεπικοινωνιακός εξοπλισμός)

Δια της παρούσης η MICRON AG δηλώνει ότι αυτές οι συσκευές είναι σε συμφωνία με τις βασικές απαιτήσεις και με τους υπόλοιπους σχετικούς κανονισμούς της Οδηγίας 1999/5/Ε.Ε. Πλήρεις δηλώσεις συμμόρφωσης παρέχονται στην διεύθυνση www.medion.com/conformity.

Κατασκευαστής: MEDION AG, 45307 Essen, Germany
Χώρα προέλευσης: Κίνα

