

MEDION®

**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Handleiding
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso**



**Mikrowelle
Micro-ondes
Magnetron
Microondas
Microonde
MEDION® MD 18028**

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Heiße Oberflächen.....	11
3.2.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen.....	13
3.3.	Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten	15
3.4.	Gerät reinigen und pflegen	16
4.	Geräteübersicht	17
4.1.	Bedienelemente	18
4.2.	Displayanzeigen	19
5.	Lieferumfang	20
6.	Über Mikrowellen	20
6.1.	Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel	21
6.2.	Mikrowellen.....	21
7.	Kochen und Garen mit der Mikrowelle	21
7.1.	Allgemeine Hinweise	21
7.2.	Mikrowellentaugliche Materialien	22
7.3.	Bedingt geeignete Materialien	23
7.4.	Nicht geeignete Materialien.....	23
8.	Vor dem ersten Gebrauch	24
8.1.	Gerät aufstellen.....	25
8.2.	Erstreinigung des Gerätes.....	26
8.3.	Gerät leer aufheizen	26
8.4.	Zubehör einsetzen.....	27
9.	Bedienung	27
9.1.	Uhrzeit einstellen	27
9.2.	Küchenwecker (Countdown) einstellen.....	27
9.3.	Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie	28
9.4.	Schnellstart.....	29
9.5.	Automatisches Auftauen nach Gewicht	29
9.6.	Grillbetrieb.....	30
9.7.	Kombibetrieb.....	30
9.8.	Nutzen mehrerer Programme	31
9.9.	Automatisches Kochen und Garen	31

10.	Reinigung und Pflege	36
11.	Außerbetriebnahme	38
12.	Fehlerbehebung	38
13.	Entsorgung	38
14.	Technische Daten	39
15.	Konformitätsinformation	39
16.	Impressum	40
17.	Allgemeine Garantiebedingungen	41
	17.1. Allgemeines	41
	17.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch	43
18.	Service-Adressen	43
	18.1. Deutschland	43
	18.2. Österreich.....	44
	18.3. Schweiz	44
	18.4. Belgien	44
	18.5. Luxemburg	44

1. Zu dieser Bedienungsanleitung

Lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie alle aufgeführten Hinweise. So gewährleisten Sie einen zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebenserwartung Ihres Gerätes. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit in der Nähe Ihres Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, um sie bei einer Veräußerung des Gerätes dem neuen Besitzer weitergeben zu können.

1.1. Zeichenerklärung



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



GEFAHR!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen, zu vermeiden.



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zum Tode oder zu schweren Verletzungen führen können, zu vermeiden.



WARNUNG!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen durch heiße Oberflächen!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen können, zu vermeiden.



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen können, zu vermeiden.



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschaden zu vermeiden!

- ▶ Folgen Sie den Anweisungen, um Situationen, die zu Sachschäden führen können, zu vermeiden.



Hinweise zum Zusammenbau oder zum Betrieb



Wechselstrom



Benutzung in Innenräumen

Geräte mit diesem Symbol sind nur für die Verwendung in Innenräumen geeignet.



Lebensmittelechte Oberfläche



Sicherheitshinweis



Handlungsanweisung



Aufzählung



Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinien (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“).

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Mikrowelle darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden. Es darf nicht im Freien verwendet werden!

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt und ähnlichen Haushaltsanwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im gewerblichen, industriellen Bereich oder im Laborbereich bestimmt.

- ▶ Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt.
- ▶ Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Verletzungsgefahr für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

-
- ▶ Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichen Platz aufbewahren.
 - ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
 - ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
 - ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



GEFAHR!
Verletzungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
- ▶ Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



GEFAHR!
Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- ▶ Mikrowelle nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- ▶ Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

-
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - ▶ Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
 - ▶ Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
 - ▶ Für den Fall, dass Sie die Mikrowelle schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
 - ▶ Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.
 - ▶ Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Garraumtür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht mehr in Betrieb, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert wurde.
 - ▶ **WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
 - ▶ Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen an der Mikrowelle vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren. Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt in stand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - ▶ Keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
 - ▶ Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
-

Die Mikrowelle darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder unter fließendes Wasser gehalten werden oder in feuchten Räumen verwendet werden, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker der Mikrowelle aus der Steckdose, wenn Sie
 - das Gerät reinigen,
 - in das Gerät Flüssigkeit eingedrungen ist,
 - das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- ▶ Die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.
- ▶ Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Bei Betrieb in explosionsgefährdeter Umgebung besteht Explosionsgefahr!

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z. B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.



ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

- ▶ Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel aufstellen.

-
- ▶ Die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
 - ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
 - ▶ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.
 - ▶ Die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

3.1. Heiße Oberflächen



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Wasser-/Öl-Mischungen können sich entzünden oder gar explodieren.

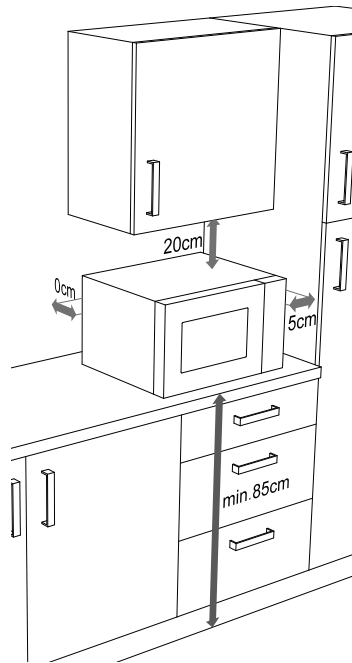
- ▶ Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Mikrowelle erhitzen.
- ▶ Kein gefrorenes Fett oder Öl in der Mikrowelle auftauen.



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 20 cm und an beiden Seiten 5 cm eingehalten werden. Das Gerät muss mit der Rückwand gegen eine Wand platziert werden.
- ▶ Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- ▶ Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- ▶ Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, Mikrowelle grundsätzlich beaufsichtigen.
- ▶ Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier verwenden.
- ▶ Keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches) im Gerät erhitzen oder versuchen zu trocknen.
- ▶ Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten. Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!



- ▶ Bei Rauchentwicklung unbedingt die Garraumtür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort ausschalten, indem Sie den Netzstecker ziehen.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.
- ▶ Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- ▶ Lagern Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Garraum.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

- ▶ Nicht das Gehäuse berühren.
- ▶ Im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- ▶ Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

3.2. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

- ▶ Keine Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können im Gerät explodieren oder beim Öffnen zu Verletzungen führen. Bei verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, grundsätzlich den Deckel entfernen.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- ▶ In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen prüfen. Bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle erhitzen, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr erhitzen.
- ▶ Lebensmittel mit geschlossener Haut wie z. B. Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche vor dem Garen anritzen, um ein Platzen zu vermeiden.
- ▶ Beim Öffnen von Garbehältern (z. B. Popcorntüten, Dosen) tritt heißer Dampf aus. Halten Sie beim Öffnen die Öffnung immer vom Körper weg.
- ▶ Beim Öffnen der Garraumtür tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Abstand.
- ▶ Während des Garvorgangs werden die Oberflächen der Mikrowelle, der Zubehöerteile sowie das Gargeschirr sehr heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Lassen Sie die Teile vor dem Reinigen abkühlen.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Im Mikrowellenbetrieb Gerät niemals ohne Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.
- ▶ Nur das beiliegende oder in dieser Bedienungsanleitung als geeignet beschriebene Zubehör verwenden.

- ▶ Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen oder metallisches Geschirr verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- ▶ Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Achten Sie beim Geschirrkau auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.
- ▶ Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

3.3. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- ▶ 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. Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen.
- ▶ Keine hohen, schmalen Gefäße verwenden.
- ▶ Beim Erhitzen einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß stellen, um ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit zu verhindern. Nach dem Erhitzen kurz warten, das Gefäß vorsichtig antippen und Flüssigkeit umrühren, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

3.4. Gerät reinigen und pflegen



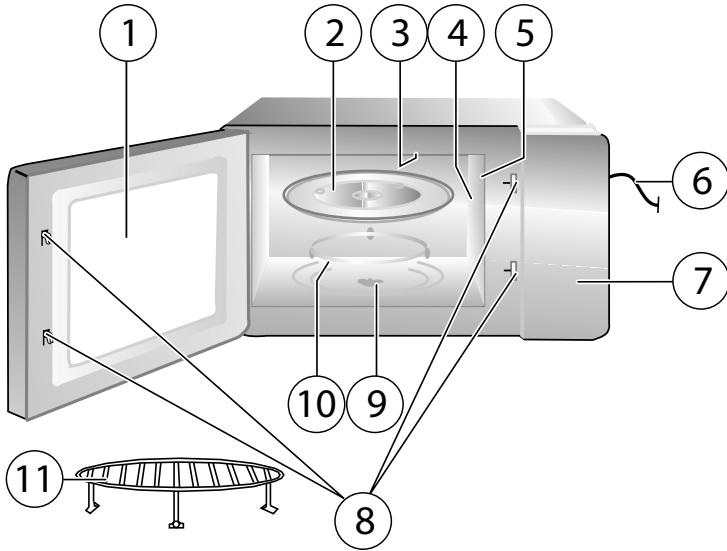
ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

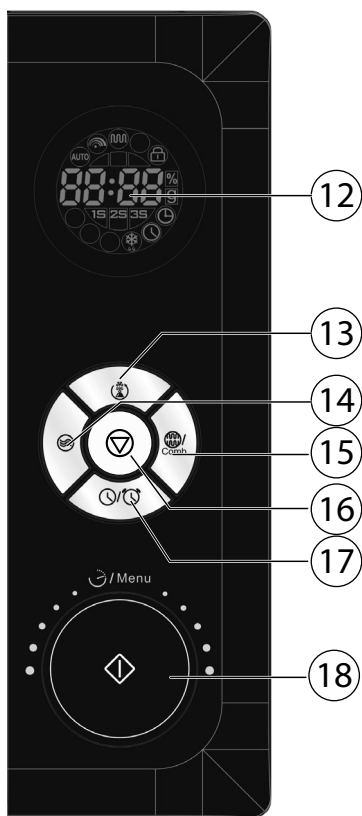
- ▶ Unsachgemäße Verwendung von Reinigungsmitteln am Gerät kann zur Beschädigung der Oberflächen führen. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder harte Schwämme.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Dampf kann in das Gerät eindringen und die Elektronik sowie Oberflächen beschädigen.
- ▶ Mangelhafte Sauberkeit der Mikrowelle kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
- ▶ Bei der Reinigung des Garraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „10. Reinigung und Pflege“ auf Seite 36.







4. Geräteübersicht



- 1) Sichtfenster
- 2) Glas-Drehteller
- 3) Heizelemente
- 4) Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
- 5) Beleuchtung
- 6) Netzkabel mit Netzstecker (nicht dargestellt)
- 7) Bedienelemente (siehe „4.1. Bedienelemente“ auf Seite 18)
- 8) Türverriegelung
- 9) Antriebswelle
- 10) Rollenring
- 11) Grillrost

4.1. Bedienelemente



- 12) Display (Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit)
- 13) Funktionstaste : Auftauen nach Gewicht
- 14) Funktionstaste  Comb.: 1x drücken Grillfunktion/ 2x drücken Kombibetrieb 1; 3x drücken Kombibetrieb 2
- 15) Taste : Programmpause/Abbrechen/Eingabe löschen
- 16) Funktionstaste : Uhrzeit/Timer einstellen
- 17) Funktionstaste : Leistungsstufe einstellen
- 18) Drehregler : 1x drücken: Programmstart. Drehen: Programmoptionen auswählen

4.2. Displayanzeigen

Symbol	Bedeutung
	Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts
AUTO	Automatikprogramm in Betrieb.
	Mikrowellenbetrieb
	Grillbetrieb
	Kindersicherung aktiv
%	Leistungsstufe in %
g	Gewichtsanzeige in Gramm
	Uhrzeitanzeige
	Garzeitanzeige
	Auftaubetrieb
1S,2S,3S	Anzeige der eingestellten Kochsequenz

5. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
- ▶ Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Die Abdeckung (4) im Garraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!
- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowelle mit Grill
- Glas-Drehteller
- Rollenring
- Antriebswelle
- Grillrost
- Bedienungsanleitung mit Garantieinformationen

6. Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garraum 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.

6.1. 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.

6.2. Mikrowellen

- Ein Mikrowellengenerator, das sogenannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Sichtfenster (1) 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 Garraumtür schaltet sich das Magnetron sofort aus.

7. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

7.1. 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!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen!

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- ▶ Garvorgang stets überwachen.
- ▶ 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.
- ▶ Nach dem Erhitzen rühren Sie, wenn möglich, das Gargut durch, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen oder lassen Sie es für eine kurze Zeit nachgaren.

7.2. 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.

7.2.1. 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.

7.2.2. Übersicht der geeigneten Materialien

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

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

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill

7.2.3. 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.

7.3. 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.

7.4. Nicht geeignete Materialien

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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Sobald Sie Funken oder Blitze bemerken, schalten Sie die Mikrowelle sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät und prüfen Sie nach, ob sich metallische Gegenstände in oder an Lebensmitteln oder Geschirr befinden.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!


Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

-
- ▶ Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen oder metallisches Geschirr verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
 - ▶ Kein Kristall- oder Bleikristallglas im Mikrowellenbetrieb verwenden. Es kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
 - ▶ Keine hitzeunbeständigen Materialien verwenden. Sie 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 den Drehregler . 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.

8. Vor dem ersten Gebrauch

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



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Die Abdeckung (4) im Garraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!

8.1. Gerät aufstellen



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.

- ▶ Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Garraumtür oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen.
- ▶ Falls eine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Service.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.




- ▶ Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.
- ▶ Gerät niemals ohne Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.
- ▶ 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.
- ▶ Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose an.

8.2. Erstreinigung des Gerätes

- ▶ Öffnen Sie die Garraumtür durch Ziehen am Handgriff.
- ▶ Zum Entfernen von Verpackungsstaubresten und eventueller Fertigungsrückstände wischen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes den Garraum und die Innenseite des Sichtfensters (1) mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch aus. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Mikrowelle eindringt und trocknen Sie die Flächen anschließend vollständig ab.
- ▶ Reinigen Sie den Glas-Drehteller (2), die Antriebswelle (9) und den Rollenring (10) in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel und trocknen Sie die Teile vollständig ab.

8.3. 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 die Funktionstaste  Comb..
- ▶ Drehen Sie den Drehregler  nach rechts, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler , um den Heizvorgang zu starten.



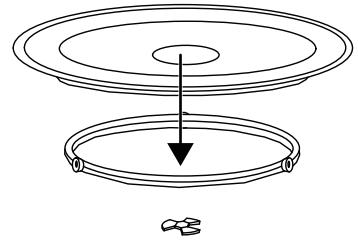
HINWEIS!

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.


8.4. Zubehör einsetzen

- ▶ Nehmen Sie die Mikrowelle nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzten Glas-Drehteller (2) in Betrieb.
- ▶ Setzen Sie die Antriebswelle (6) in die Öffnung in der Mitte des Garraumbodens ein.
- ▶ Setzen Sie den Rollenring (10) in die Vertiefung im Garraum und legen Sie dann den Glas-Drehteller (2) mittig auf die Antriebswelle (9).
- ▶ Für den Grill- oder Kombibetrieb stellen Sie den Grillrost auf den Glas-Drehteller.



9. Bedienung






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

Wird nach einer Tasteneingabe keine weitere Taste für ca. 60 Sekunden gedrückt, um den Vorgang abzuschließen, schaltet sich die Mikrowelle automatisch in den Standby-Modus und die Tastensperre wird aktiviert. Im Display wird ein Schlosssymbol  angezeigt.



- ▶ Heben Sie die Tastensperre durch Öffnen und Schließen der Tür auf.

9.1. 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 und halten Sie die Funktionstaste  für ca. drei Sekunden. Die Stundenanzeige **00** blinkt.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler , bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste , um die Einstellung zu bestätigen. Die Minutenanzeige **00** blinkt.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste , um die Einstellung zu bestätigen.

9.2. Küchenwecker (Countdown) einstellen

- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste .
- ▶ Drehen Sie den Drehregler , um die gewünschte Zeit in Minuten und Sekunden (**0:00**) einzustellen.

Die längste einstellbare Zeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie den Drehregler . Der Countdown startet.
Nach Ablauf der eingestellte Zeit ertönen Signaltöne.
- ▶ Um den Countdown vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste .

9.3. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie




ACHTUNG!


Beschädigungsgefahr!



Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit der Mikrowelle.

- ▶ Mikrowelle niemals ohne Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.

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 (%)
1 x	100 %
2 x	90 %
3 x	80 %
4 x	70 %
5 x	60 %
6 x	50 %
7 x	40 %
8 x	30 %
9 x	20 %
10 x	10 %
11 x	00 %

- ▶ Drehen Sie den Drehregler , um die gewünschte Garzeit in 10 Sekunden Schritten einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler . Der Garvorgang startet.

9.3.1. Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Display wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet.



VORSICHT!




Verletzungsgefahr!

Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, besteht Verbrühungsgefahr.


- ▶ Verwenden Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.


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




9.4. Schnellstart

Wenn Sie den Drehregler  drehen und eine Garzeit einstellen, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (**100%**) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

- ▶ Drücken Sie den Drehregler . Das Kochprogramm beginnt.


9.5. 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 1800g.

- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste . Im Display werden die Symbole **g** und **AUTO** angezeigt.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler , um das gewünschte Gewicht einzustellen.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler . Der Garvorgang startet.



HINWEIS!

Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren (siehe „9.3.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 29). Danach drücken Sie erneut den Drehregler , um das Programm fortzusetzen.

9.6. 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!


Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein mindest Abstand von 30 cm und an beiden Seiten 20 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- ▶ Drücken Sie die Taste /Comb. einmal, um die Betriebsart **GRILL** auszuwählen.
- ▶ Drehen Sie anschließend den Drehregler  im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler , um den Grillvorgang zu starten.




HINWEIS!


Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um das Garen zu optimieren (siehe „9.3.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 29). Danach drücken Sie erneut den Drehregler , um das Programm fortzusetzen.


9.7. Kombibetrieb

Das Gerät verfügt über zwei Varianten des Kombibetriebs. Hierbei werden die Betriebsarten Mikrowelle und Grill gleichzeitig ausgeführt.

Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Funktionstaste  mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:


Taste  drücken	Anzeige im Display	Betriebsart		Zubereitung
		Mikrowelle	Grill	
2 x	CO-1	30%	55%	Fisch, Kartoffeln und Kartoffelgratin.
3 x	CO-2	40%	15%	Pudding, Omelette, Ofenkartoffel, Geflügel.

- ▶ Nach dem Sie eine Betriebsart ausgewählt haben (**CO-1 / CO-2**), drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler , um das Programm zu starten.

Die Symbole , ,  und **CO-1** bzw. **CO-2** werden angezeigt.



9.8. Nutzen mehrerer Programme



Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen – die Autoprogramme sind dabei jedoch ausgeschlossen. Es sind bis zu 3 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.

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

Beispiel:

Sie möchten eine Speise mit dem Mikrowellenprogramm garen und danach das Grillprogramm starten.

- ▶ Stellen Sie das Mikrowellenprogramm wie ab Seite 28 beschrieben ein, ohne abschließend die den Drehregler  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend Grillprogramm wie auf Seite 30 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt den Drehregler , um das Programm zu starten.

Die ablaufende Sequenz wird mit dem Symbol  oder  im Display angezeigt.




9.9. 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.

In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen.

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten	
		Mikrowelle	Grill
A-1	Getränke	*	
A-2	Kartoffeln	*	
A-3	Nudeln	*	
A-4	Fisch	*	*
A-5	Hähnchen	*	*
A-6	Aufwärmen	*	
A-7	Kuchen	*	
A-8	Pizza	*	*

9.9.1. Autoprogramm einstellen

- ▶ Drehen Sie den Drehregler  schrittweise gegen den Uhrzeigersinn. Im Display wird eine Programmnummer (z. B. „**A-1**“ für Autoprogramm 1) angezeigt. Wählen Sie das Autoprogramm 1 bis 8 aus.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie dazu den Drehregler , um das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen festzulegen. Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle					
A-1 Getränke (200 ml Portion)	1	2	3			
A-2 Kartoffeln (200g- Portion)	1	2	3			
A-3 Nudeln (Portion)	100g	200g	300g			
A-4 Fisch	200	300	400	500	600	
A-5 Hähnchen	800g	1000g	1200g	1400g		

Programm	Gewichtintervalle						
A-6 Aufwärmen	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g
A-7 Kuchen	475g						
A-8 Pizza	150g	300g	450g				

- ▶ Drücken Sie den Drehregler , 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.



WARNUNG!

Brandgefahr.

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion keinesfalls Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da sie schmelzen oder in Brand geraten können!



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Da der Drehteller nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß werden kann, besteht Verbrühungsgefahr.

- ▶ Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Drehteller aus dem Garraum entnehmen.



HINWEIS!

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

9.9.2. Programm A-1: Getränke

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

-
- ▶ Stellen Sie das Getränk, das Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere 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 des Getränkes.
 - ▶ Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.9.3. Programm A-2: Kartoffeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß. Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie Schalen ein paar Mal ein.

- ▶ Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie, ausgehend von einer Kartoffel von 200g, die Einstellungen 1, 2 oder 3 entsprechend der Anzahl der Kartoffeln.
- ▶ Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.9.4. Programm A-3: Nudeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.

- ▶ Stellen Sie das Gefäß mit den Nudeln mittig auf den Drehteller im Garraum.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 100g, 200g oder 300g entsprechend der Menge der Nudeln.
- ▶ Starten Sie das Programm für Nudeln.


Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.9.5. Programm A-04: Fisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen ab. Verwenden Sie hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Geschirr.

- ▶ Legen Sie den Fisch auf einen Teller, der für Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Würzen Sie den Fisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie das Programm A-04 für Fisch.

- ▶ Wählen Sie mit dem Drehregler  das Gewicht des Fisches.

Drücken Sie den Drehregler , um den Garvorgang zu starten.

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie ihn bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Kombibetrieb (siehe Seite 30).

9.9.6. Programm A-5: Hähnchen


Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

- ▶ Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.
- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 800g, 1000g, 1200g oder 1400g entsprechend des Gewichts des Hähnchens.
- ▶ Starten Sie das Programm für Hähnchen.
- ▶ 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 den Drehregler , um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Kombibetrieb.

9.9.7. Programm A-6: Aufwärmen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

- ▶ Stellen Sie den Teller mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen von 200g bis 800g entsprechend der Menge des Gerichtes.
- ▶ Starten Sie das Programm 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 28 beschrieben).

9.9.8. Programm A-7: Kuchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Heißluftleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

-
- ▶ Platzieren Sie den Kuchen in einer Backform, die für Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Platzieren Sie die Backform mittig auf dem Drehteller.
 - ▶ Wählen Sie die Einstellung für Kuchen (ausgehend von einem Kuchengewicht von je 475g).
 - ▶ Starten Sie das Programm für Kuchen.

Falls der Kuchen nach dem Programm noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.9.9. Programm A-8: Frische Pizza aus dem Kühlregal

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

- ▶ Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.
- ▶ Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 150g, 300g oder 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- ▶ Starten Sie das Programm für frische Pizza.

Falls die Pizza nach dem Backen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang im Kombibetrieb (wie ab Seite 30 beschrieben).

10. Reinigung und Pflege



GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäße Verwendung von Reinigungsmitteln an der Mikrowelle kann zur Beschädigung der Oberflächen führen.

-
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder harte Schwämme.

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 Schutzkontaktsteckdose.
- ▶ Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Wänden des Garraums haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Verwenden Sie keine Reinigungssprays oder scharfen Reinigungsmittel, 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.
- ▶ Reinigen Sie die Garraumtür, das Sichtfenster sowie den Schließmechanismus vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- ▶ Beim Betrieb bei hoher Luftfeuchtigkeit kann sich an den Außenflächen Kondenswasser bilden. Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Kondenswasser ansammeln, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Der Glas-Drehteller (2) muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Glas-Drehteller (2) in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie den Glas-Drehteller (2) danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Wischen Sie die Antriebswelle (9) und den Rollenring (10) mit einem feuchten Tuch ab.
- ▶ Spülen Sie den Grillrost in warmem Wasser mit milder Seifenlösung. Lassen Sie hartnäckige Verschmutzungen einige Zeit einweichen.
- ▶ Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel aus.
- ▶ 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 abwischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- ▶ Wenn die Beleuchtung in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Service.

11. Außerbetriebnahme

- ▶ Wenn Sie die Mikrowelle über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie die Mikrowelle an einem trockenen, sauberen und staubfreien Ort auf.

12. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Mikrowelle 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.	Wenden Sie sich an den Service.
	Die Thermalsicherung hat ausgelöst.	Warten Sie, bis sich die Mikrowelle abgekühlt hat.
	Die Schutzkontaktsteckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Schutzkontaktsteckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.

13. Entsorgung



VERPACKUNG

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind aus Materialien hergestellt, die umweltschonend entsorgt und einem fachgerechten Recycling zugeführt werden können.



GERÄT

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

14. Technische Daten

Nennspannung	230-240 V ~ 50 Hz
Nennleistungen	
Mikrowelle:	1200 W
Grill:	1000 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle):	800 W
Mikrowellen Frequenz:	2450 MHz
Gehäuse-Abmessungen (B x T x H)	45,2 x 39,5 x 26,2 cm
Garraum-Abmessungen (B x T x H)	33 x 32 x 21 cm
Garraumvolumen:	ca. 20 Liter
Nettogewicht:	12,60 kg
Durchmesser Glas-Drehteller	245 mm



Garraum und Glas-Drehteller (5) sind lebensmittelecht.

Technische Änderungen vorbehalten!

15. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die Medion AG, dass die Mikrowelle mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

16. Impressum

Copyright © 2017

Stand: 14.09.2017

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten.




Das Copyright liegt bei der Firma:



Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

Technische und optische Änderungen sowie Druckfehler vorbehalten.

Die Bedienungsanleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den unten stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

	URL	QR Code
DE	www.medion.com/de/service/start/	
AT	www.medion.com/at/service/start/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	

	URL	QR Code
CH	www.medion.com/ch/de/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/de/	

17. Allgemeine Garantiebedingungen

17.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transportsicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

17.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrannte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden. Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

17.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremtteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

17.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

17.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

18. Service-Adressen

18.1. Deutschland

CE-Produkte



0201 22099 222



0201 22099 290

(Es entstehen keine zusätzlichen Kosten zu den jeweiligen Gebühren des Telefonanbieters.)



Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00

Sa. - So.: 10:00 - 18:00




www.medion.de




Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.2. Österreich

 019287661


(Es entstehen keine zusätzlichen Kosten zu den jeweiligen Gebühren des Telefonanbieters.)

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.3. Schweiz

 0848 - 33 33 32

(0,08 CHF/min, abweichende Kosten aus dem Mobilfunknetz)

 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

 www.medion.ch


@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.4. Belgien


 022006198  022006199

(Lokaltarif)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00


 www.medion.com/be

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.5. Luxemburg

 34-20 808 664  34-20 808 665

(Lokaltarif)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

Sommaire

1.	Concernant le présent mode d'emploi.....	47
1.1.	Explication des symboles.....	47
2.	Utilisation conforme.....	48
3.	Consignes de sécurité.....	49
3.1.	Surfaces brûlantes.....	53
3.2.	Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes.....	55
3.3.	Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides.....	57
3.4.	Nettoyage et entretien de l'appareil.....	57
4.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	59
4.1.	Éléments de commande.....	60
4.2.	Affichage à l'écran.....	61
5.	Contenu de l'emballage.....	62
6.	À propos des micro-ondes.....	62
6.1.	L'action des micro-ondes sur les aliments.....	62
6.2.	Micro-ondes.....	63
7.	Faire cuire et mijoter au micro-ondes.....	63
7.1.	Remarques générales.....	63
7.2.	Matières adaptées au micro-ondes.....	64
7.3.	Matières adaptées sous conditions.....	65
7.4.	Matières non adaptées.....	65
8.	Avant la première utilisation.....	66
8.1.	Installation de l'appareil.....	67
8.2.	Premier nettoyage de l'appareil.....	68
8.3.	Chauffage de l'appareil à vide.....	68
8.4.	Mise en place des accessoires.....	69
9.	Commande du micro-ondes.....	69
9.1.	Réglage de l'heure.....	69
9.2.	Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours).....	70
9.3.	Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes.....	70
9.4.	Démarrage rapide.....	71
9.5.	Décongélation automatique en fonction du poids.....	71
9.6.	Mode Gril.....	72
9.7.	Mode Combiné.....	73
9.8.	Utilisation de plusieurs programmes.....	73
9.9.	Cuisson automatique.....	74

10.	Nettoyage et entretien	79
11.	Mise hors tension	80
12.	Dépannage	80
13.	Mise au rebut	81
14.	Caractéristiques techniques	81
15.	Information relative à la conformité	82
16.	Mentions légales	82
17.	Conditions générales de la garantie commerciale	83
	17.1. Dispositions générales	83
	17.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site	85
18.	Adresse du Service	85
	18.1. France	85
	18.2. Suisse	86
	18.3. Belgique.....	86
	18.4. Luxembourg.....	86

1. Concernant le présent mode d'emploi

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi dans son intégralité et respecter toutes les consignes indiquées. Vous garantirez ainsi un fonctionnement fiable et une longue durée de vie de l'appareil. Gardez toujours le présent mode d'emploi à portée de main à proximité de l'appareil. Veuillez conserver ce mode d'emploi afin de pouvoir le remettre au nouveau propriétaire en cas de vente ou de cession de l'appareil.

1.1. Explication des symboles



DANGER !

Danger de mort imminente !

- ▶ Suivez les indications afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles.



DANGER !

Risque de choc électrique !

- ▶ Suivez les indications afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles.



AVERTISSEMENT !

Éventuel danger de mort et/ou de blessures graves irréversibles !

- ▶ Suivez les indications afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures graves voire mortelles.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves causées par les surfaces chaudes !

- ▶ Suivez les indications afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures bénignes ou légères.



PRUDENCE !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !

- ▶ Suivez les indications afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des blessures bénignes ou légères.



ATTENTION !

Respectez les consignes pour éviter tout dommage matériel !

- ▶ Suivez les indications afin d'éviter toute situation pouvant entraîner des dommages matériels.



Instructions de montage ou d'utilisation



Courant alternatif



Utilisation en intérieur

Les appareils portant ce symbole sont exclusivement destinés à une utilisation en intérieur.



Surface adaptée au contact alimentaire

- ▶ Consigne de sécurité
- ▶ Instruction
- Liste



Les produits marqués de ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Informations relatives à la conformité »).

2. Utilisation conforme

Le micro-ondes doit servir uniquement à chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. Il ne doit pas être utilisé en plein air !

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour des applications ménagères similaires, par exemple

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux ou d'autres domaines professionnels,
- dans les exploitations agricoles,
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement,
- dans les chambres d'hôtes.

Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel, industriel ou en laboratoire.

- ▶ Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme à l'emploi prévu, la garantie est annulée.
- ▶ Tenez compte de toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

3. Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR LES PROCHAINES UTILISATIONS !



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- ▶ Conserver l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- ▶ Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**DANGER !****Risque de blessure !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- ▶ Conservez tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages.

**DANGER !****Risque de blessure !**

Tout dommage du micro-ondes présente un risque de blessure par électrocution ou rayonnement micro-ondes.

- ▶ Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifier si le micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- ▶ Si le micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, n'utilisez pas l'appareil.
- ▶ Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous le micro-ondes, sur une surface chaude ou des arêtes vives.
- ▶ Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- ▶ Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le service après-vente.
- ▶ Branchez le micro-ondes uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- ▶ La prise doit rester accessible s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement le micro-ondes.
- ▶ En cas de dommages de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.

-
- ▶ Si le boîtier, les caches, la porte du micro-ondes, les joints de porte et/ou le verrouillage de la porte sont endommagés, ne mettre en aucun cas l'appareil en marche. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même. Ne mettez plus le micro-ondes en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien spécialement formé à cet effet.
 - ▶ **AVERTISSEMENT !** Excepté pour les techniciens spécialement formés à cet effet, il est dangereux pour quiconque de procéder à toute opération d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache qui assure la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.
 - ▶ Ne modifiez en aucun cas le micro-ondes vous-même et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou contactez le service après-vente.
 - ▶ Ne retirez pas les caches dans la cavité du micro-ondes ni le film interne de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
 - ▶ Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.

Ne plongez en aucun cas le micro-ondes dans de l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation du micro-ondes de la prise de courant
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - en cas d'infiltration de liquide dans l'appareil,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil.

-
- ▶ N'exposez pas le micro-ondes à des gouttes et à des projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, etc. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant. Faites contrôler l'appareil par un atelier spécialisé qualifié.
 - ▶ Ne touchez jamais l'appareil ou le câble d'alimentation avec des mains mouillées.



DANGER!

Risque d'explosion !

Risque d'explosion de l'appareil en cas d'utilisation dans un environnement à risque d'explosion !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil dans des zones potentiellement explosives. En font par ex. partie les installations de citernes, les zones de stockage de carburant ou les zones dans lesquelles des solvants sont traités. Cet appareil ne doit pas non plus être utilisé dans des zones où l'air contient des particules en suspension (par ex. poussière de farine ou de bois).



ATTENTION

Risque de dommage !

Toute installation incorrecte de l'appareil peut l'endommager.

- ▶ Ce micro-ondes s'utilise posé sur un support. Il ne doit en aucun cas être encastré.
- ▶ Installez le micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide en plus du poids maximum des aliments qui y sont préparés.
- ▶ Exploitez l'appareil exclusivement en intérieur.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,

– feu nu.

- ▶ Ne pas installer le micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

Les additifs chimiques présents dans les revêtements de certains meubles peuvent attaquer le matériau des pieds de l'appareil et laisser des résidus sur la surface du meuble.

- ▶ Dans ce cas, placer l'appareil sur un support résistant à la chaleur.

3.1. Surfaces brûlantes



DANGER !

Risque d'explosion !

Les mélanges d'eau et d'huile peuvent s'enflammer, voire exploser.

- ▶ Ne pas faire chauffer de mélange d'eau et de graisse ou d'huile dans le micro-ondes.
- ▶ Ne décongelez pas de graisse ou d'huile congelée dans le micro-ondes.

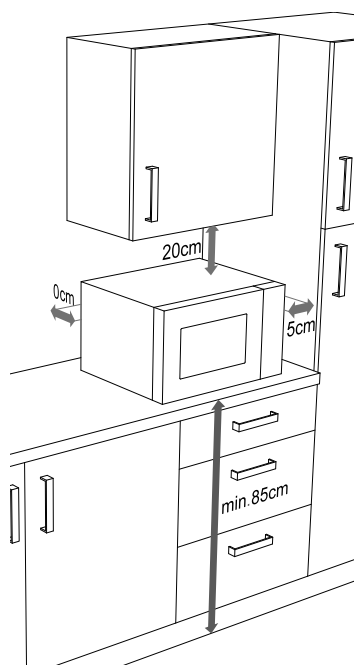


AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque d'incendie.

- ▶ Ne pas poser d'objets sur le micro-ondes. Pour garantir une aération suffisante, prévoir une distance de 20 cm au-dessus du micro-ondes et de 5 cm de chaque côté. Positionner le micro-ondes avec la paroi arrière contre un mur.
- ▶ Ne pas recouvrir ni obstruer les orifices d'aération du micro-ondes.



-
- ▶ Ne jamais laisser le micro-ondes sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
 - ▶ Ce micro-ondes n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - ▶ Toujours surveiller le micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que récipients en plastique ou papier.
 - ▶ Utiliser le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. Ne pas utiliser de papier sulfurisé en mode Gril ou Combiné.
 - ▶ Ne pas chauffer ni essayer de faire sécher d'objets inflammables (pas d'aliments inadaptés au micro-ondes (pain, fruits, etc.) ni de vêtements, coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et objets similaires) dans le micro-ondes.
 - ▶ Ne pas préparer dans le micro-ondes d'aliments contenant de l'alcool. Ne pas faire frire d'aliments et ne pas chauffer d'huile dans le micro-ondes !
 - ▶ En cas de dégagement de fumée, laisser impérativement la porte du micro-ondes fermée afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes. Éteindre immédiatement l'appareil en débranchant la fiche d'alimentation de la prise.
 - ▶ Utiliser exclusivement les sachets de pop-corn tout prêts disponibles dans le commerce qui conviennent idéalement à la préparation de pop-corn au micro-ondes.
 - ▶ Ne jamais dépasser les temps de cuisson indiqués par le fabricant.
 - ▶ Ne pas stocker d'aliments ou autres objets dans le micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Ne pas toucher le boîtier.
- ▶ Si l'appareil fonctionne en mode Combiné ou en mode Gril, en raison des températures très élevées, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ Après une cuisson en mode Gril, le plateau tournant est brûlant ! Utiliser impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour enlever le plateau tournant de la cavité du micro-ondes.

3.2. Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

L'éclatement de récipients présente un risque de blessure.

- ▶ Ne pas faire chauffer d'aliments ni de liquides dans des récipients hermétiquement fermés ! Ceux-ci pourraient éclater dans le micro-ondes ou causer des blessures lorsqu'ils sont ouverts. Enlever systématiquement le bouchon des bouteilles (par ex. avec les biberons) et le couvercle des récipients.



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Les aliments préparés au micro-ondes peuvent ne pas chauffer uniformément. Vérifier la température des aliments chauffés avant de les consommer. Être particulièrement prudent avec les aliments pour bébés et les biberons : toujours remuer ou secouer l'aliment avant de vérifier sa température afin d'éviter tout risque de brûlure.

-
- ▶ Ne chauffez pas au micro-ondes d'œufs avec coquille ou d'œufs durs entiers, ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson ou une fois sortis du micro-ondes. Chauffez des œufs au micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spéciale adaptée au micro-ondes.
 - ▶ Incisez la peau d'aliments tels que tomates, saucisses, aubergines ou autres aliments similaires avant de les cuire afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
 - ▶ De la vapeur chaude s'échappe à l'ouverture des récipients de cuisson (par ex. sachets de pop-corn, boîtes). Maintenez toujours l'ouverture de ces récipients loin du corps lorsque vous les ouvrez.
 - ▶ De la vapeur chaude s'échappe à l'ouverture de la porte du micro-ondes. Tenez-vous éloigné.
 - ▶ Pendant la cuisson, les surfaces du micro-ondes et des accessoires ainsi que la vaisselle deviennent très chaudes. Utilisez des maniques. Laissez refroidir les pièces avant de les nettoyer.



ATTENTION !

Risque de dommage !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de l'appareil.

- ▶ En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant et ne jamais le faire fonctionner à vide.
- ▶ Utilisez uniquement les accessoires fournis ou ceux qui sont décrits dans ce mode d'emploi comme étant appropriés.
- ▶ En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de vaisselle ornée de motifs métalliques ni de vaisselle en métal : risque de dommages de l'appareil et/ou de la vaisselle dû à la formation d'étincelles.
- ▶ Utilisez de la vaisselle adaptée au micro-ondes. À l'achat, vérifiez qu'elle comporte bien la mention « compatible micro-ondes » ou « pour micro-ondes ».

- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

3.3. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Tout liquide placé dans le micro-ondes peut chauffer au-delà de son point d'ébullition, c.-à-d. déjà atteindre sa température d'ébullition sans qu'apparaissent les bulles de vapeur typiques à la cuisson. En cas de secousses, par ex. lorsqu'on enlève le récipient du micro-ondes, le liquide peut alors se mettre à bouillir brusquement et provoquer des éclaboussures brûlantes.
- ▶ Ne pas utiliser de récipients hauts et étroits.
- ▶ Pour chauffer un liquide dans l'appareil, placer un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient afin d'éviter que le liquide ne se mette à bouillir. Une fois le liquide chaud, attendez un moment, tapotez avec précaution sur le récipient et mélangez si possible le liquide avant de le sortir du micro-ondes.

3.4. Nettoyage et entretien de l'appareil



ATTENTION !

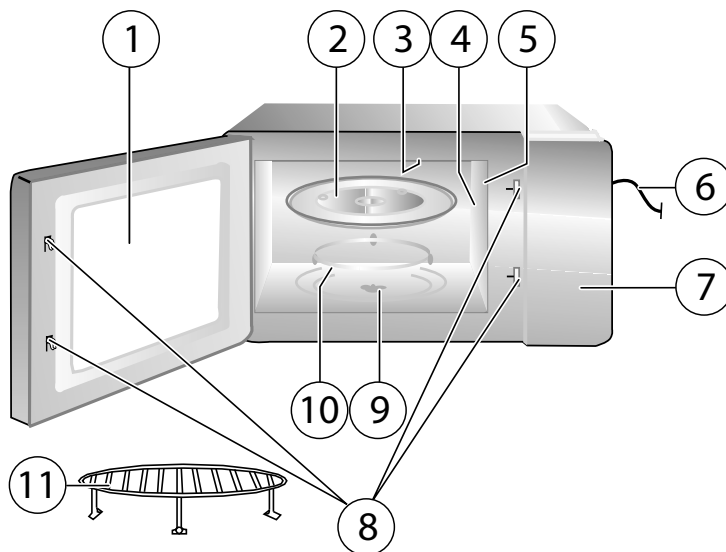
Risque de dommage !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de l'appareil.

- ▶ L'utilisation de produits d'entretien non adaptés sur l'appareil peut endommager les surfaces de l'appareil. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures pour nettoyer l'appareil.
- ▶ Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager l'électronique ainsi que les surfaces.

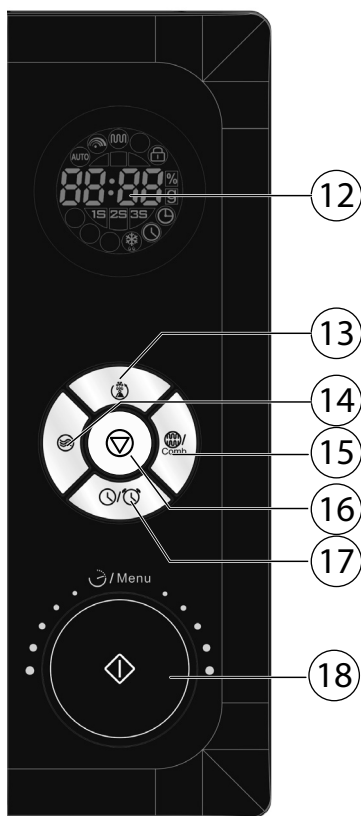
-
- ▶ Un micro-ondes sale peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et pourrait engendrer des situations dangereuses.
 - ▶ Nettoyer régulièrement le micro-ondes et enlever les restes d'aliments.
 - ▶ Respecter les consignes de nettoyage de la cavité du micro-ondes ainsi que des pièces avoisinantes, voir « 10. Nettoyage et entretien » à la page 79.







4. Vue d'ensemble de l'appareil



- 1) Vitre
- 2) Plateau tournant en verre
- 3) Éléments chauffants
- 4) Cache du magnétron : NE PAS ENLEVER !
- 5) Éclairage
- 6) Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation (sans illustration)
- 7) Éléments de commande (voir « 4.1. Éléments de commande » à la page 60)
- 8) Verrouillage de la porte
- 9) Arbre d'entraînement
- 10) Anneau à roulettes
- 11) Grille

4.1. Éléments de commande



- 12) Écran (affichage temps de cuisson, puissance, mode et heure)
- 13) Touche de fonction  : décongélation en fonction du poids
- 14) Touche de fonction  : appuyer 1x pour fonction Gril / appuyer 2x pour mode Combiné 1 / appuyer 3x pour mode Combiné 2
- 15) Touche  : pause du programme/interruption/suppression de la saisie
- 16) Touche de fonction  : réglage de l'heure/de la minuterie
- 17) Touche de fonction  : réglage du niveau de puissance
- 18) Bouton rotatif  : appuyer 1x : démarrage du programme. tourner : sélection des options de programme

4.2. Affichage à l'écran

Symbole	Signification
	Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids
AUTO	Programme automatique en cours.
	Mode Micro-ondes
	Mode Gril
	Sécurité enfants activée
%	Niveau de puissance en %
g	Affichage du poids en grammes
	Affichage de l'heure
	Affichage du temps de cuisson
	Mode Décongélation
1S,2S,3S	Affichage des programmes de cuisson définis

5. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

- ▶ Conserver le film d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages.



ATTENTION !

Risque de dommage !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de l'appareil.

- ▶ Le cache (4) dans la cavité du micro-ondes ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !
- ▶ Retirez le produit de l'emballage et ôtez tous les autres emballages.
- ▶ Vérifiez que le contenu de l'emballage est complet et informez-nous dans un délai de deux semaines à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Micro-ondes avec gril
- Plateau tournant en verre
- Anneau à roulettes
- Arbre d'entraînement
- Grille
- Mode d'emploi avec informations de garantie

6. À propos des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques hautes fréquences qui ont pour effet le réchauffement des aliments placés dans la cavité du micro-ondes. Les micro-ondes chauffent tous les objets non métalliques. N'utilisez donc pas d'objets métalliques en mode Micro-ondes. Plus les aliments contiennent d'eau, plus le réchauffement est efficace.

Pour obtenir une répartition optimale de la chaleur, laissez le plat chauffé dans le micro-ondes pendant une à deux minutes afin qu'il continue à cuire.

6.1. L'action des micro-ondes sur les aliments

- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur d'environ 3 cm.

- Elles chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre (plus l'aliment contient d'eau, plus le réchauffement est important).
- Cette chaleur se répartit ensuite – lentement – dans l'ensemble de l'aliment et entraîne la décongélation, le réchauffement et la cuisson de l'aliment.
- La cavité du micro-ondes et l'air présent dans le micro-ondes ne chauffent pas (le récipient est chauffé principalement par l'aliment chaud qu'il contient).
- Que ce soit pour cuire ou décongeler, chaque aliment nécessite une certaine quantité d'énergie – selon la formule suivante : puissance élevée – courte durée et/ou faible puissance – longue durée.

6.2. Micro-ondes

- Un générateur de micro-ondes, appelé magnétron, produit les micro-ondes et les dirige dans la cavité du micro-ondes.
- Les parois de la cavité du micro-ondes et la vitre (1) reflètent les micro-ondes, de telle sorte qu'il leur est impossible de s'échapper de la cavité.
- Vous pouvez régler plusieurs niveaux de puissance et le temps de cuisson du micro-ondes.
- Une fois le temps écoulé ou à l'ouverture de la porte du micro-ondes, le magnétron s'arrête immédiatement.

7. Faire cuire et mijoter au micro-ondes

7.1. Remarques générales

- ▶ Pour disposer correctement les aliments à cuire, placez les morceaux les plus gros au niveau des bords extérieurs du récipient de cuisson.
- ▶ Respectez le temps de cuisson exact.
- ▶ Choisissez le temps de cuisson indiqué le plus court et prolongez-le au besoin.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie dû à des températures très élevées !

Les aliments beaucoup trop cuits peuvent dégager de la fumée ou s'enflammer.

- ▶ Toujours surveiller la cuisson.
- ▶ Recouvrez les aliments pendant la cuisson avec un couvercle adapté au micro-ondes pour éviter les éclaboussures et cuire plus uniformément les aliments.
- ▶ Pendant leur préparation au micro-ondes, les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers doivent être retournés une fois afin d'accélérer la cuisson. Les plus grosses pièces telles que rôtis ou poulets rôtis doivent être retournées au minimum une fois.
- ▶ Il est aussi important de modifier la disposition des aliments, par ex. avec les

boulettes de viande : à mi-cuisson, les aliments placés en haut doivent être déplacés vers le bas et ceux placés au milieu, vers les bords.

- ▶ Une fois les aliments chauds, mélangez-les si possible afin d'assurer une répartition uniforme de la température ou laissez la cuisson se poursuivre encore un peu.

7.2. Matières adaptées au micro-ondes

Des récipients et accessoires spécialement adaptés au micro-ondes sont disponibles dans le commerce. Veillez à ce qu'ils comportent la mention « compatibles micro-ondes » ou « pour micro-ondes ». Mais vous pouvez aussi utiliser votre propre vaisselle – à condition que la matière qui la constitue soit adaptée.

7.2.1. Matières adaptées

- Porcelaine, vitrocéramique et verre résistant à la chaleur
- Plastique résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes (attention : le plastique peut malgré tout être coloré par les aliments ou déformé par la chaleur)
- Papier sulfurisé

7.2.2. Vue d'ensemble des matières adaptées

Le tableau suivant peut vous aider à choisir le récipient adapté :

Récipient de cuisson	Micro-ondes	Gril	Mode Combiné
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Vaisselle plastique adaptée au micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier sulfurisé	Oui	Non	Non
Insert métallique	Non	Oui	Non
Grille, fournie	Non	Oui	Non
Papier alu, barquettes en alu	Sous conditions	Oui	Sous conditions

*Mode Combiné : micro-ondes + gril

7.2.3. Taille et forme des récipients adaptés au micro-ondes

Les récipients peu profonds et larges sont préférables aux récipients étroits et hauts. Les aliments « plats » peuvent cuire uniformément.

Les récipients ronds et ovales sont préférables aux récipients carrés. Risque de surchauffe locale dans les coins.

DE

FR

NL

ES

IT

7.3. Matières adaptées sous conditions

- Faïence et céramique. Utilisez des récipients en terre cuite uniquement pour décongeler des aliments ou pour des cuissons de courte durée, l'air et l'eau qui y sont contenus risquant sinon de provoquer des fissures.
- La vaisselle ornée de motifs en or ou en argent peut être utilisée uniquement si le fabricant précise « compatible micro-ondes ».
- N'utilisez pas de grandes quantités de papier alu. Vous pouvez toutefois l'utiliser en petits morceaux pour recouvrir des endroits sensibles. L'énergie micro-ondes se concentrant avant tout dans les coins des récipients, couvrez aussi ces derniers afin d'éviter tout débordement. Laissez une distance de 2,5 cm entre la feuille de papier alu et la paroi intérieure du micro-ondes.
- Les barquettes en alu (par ex. avec les plats cuisinés) sont adaptées sous certaines conditions, mais doivent avoir une hauteur minimum de 3 cm pour pouvoir être utilisées dans le micro-ondes.

7.4. Matières non adaptées

- Métal, donc toutes les casseroles, poêles et tous les couvercles métalliques.



AVERTISSEMENT ! **Risque d'incendie !**

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque d'incendie.

- ▶ Dès que vous remarquez des étincelles ou des éclairs, éteignez immédiatement le micro-ondes et débranchez la fiche d'alimentation. Retirez les aliments de l'appareil et vérifiez si les aliments ou le plat ne contiennent pas d'objet métallique.



ATTENTION ! **Risque de dommage !**


Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de l'appareil.

-
- ▶ En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de vaisselle ornée de motifs métalliques ni de vaisselle en métal : risque de dommages de l'appareil et/ou de la vaisselle dû à la formation d'étincelles.
 - ▶ N'utilisez pas de verres en cristal ou cristal au plomb en mode Micro-ondes. Ceux-ci peuvent se briser et les verres de couleur, se décolorer.
 - ▶ N'utilisez pas de matériaux non résistants à la chaleur. Ils pourraient se déformer ou même brûler.



REMARQUE !

Pour vérifier si de la vaisselle peut être utilisée au micro-ondes, versez-y un peu d'eau et mettez-la dans le micro-ondes.

Appuyer 2x sur le bouton rotatif . L'appareil fonctionne alors en mode Micro-ondes pendant 1 minute. Si le récipient est plus chaud que son contenu, c'est qu'il n'est pas adapté au micro-ondes. Une vaisselle adaptée au micro-ondes chauffe uniquement au contact de la chaleur de l'aliment.

8. Avant la première utilisation

- ▶ Assurez-vous d'avoir bien retiré tous les matériaux d'emballage se trouvant dans l'appareil et sur la face intérieure de la porte du micro-ondes.



ATTENTION !

Risque de dommage !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de l'appareil.

- ▶ Le cache (4) dans la cavité du micro-ondes ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !

8.1. Installation de l'appareil



DANGER ! **Risque de blessure !**

Tout dommage du micro-ondes présente un risque de blessure par électrocution ou par rayonnement micro-ondes.

En cas de dommages de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.

- ▶ Si le boîtier, les caches, la porte du micro-ondes, les joints de porte et/ou le verrouillage de la porte sont endommagés, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- ▶ Si vous constatez un dommage, ne mettez pas le micro-ondes en marche, mais adressez-vous au SAV.



ATTENTION ! **Risque de dommage !**

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage de l'appareil.




- ▶ Le micro-ondes est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant et ne jamais le faire fonctionner à vide.
- ▶ N'installez pas le micro-ondes à proximité de sources de chaleur, à un endroit exposé à l'eau ou à une forte humidité ni à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Les pieds ne doivent pas être enlevés.
- ▶ Branchez le micro-ondes sur une prise de terre facilement accessible à tout moment.

8.2. Premier nettoyage de l'appareil

- ▶ Ouvrez la porte du micro-ondes en tirant sur la poignée.
- ▶ Pour éliminer les restes de poussière des emballages et les résidus de fabrication éventuels, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyez la cavité du micro-ondes et la face intérieure de la vitre (1) avec un chiffon doux légèrement humide. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le micro-ondes et séchez ensuite soigneusement les surfaces.
- ▶ Nettoyez le plateau tournant en verre (2), l'arbre d'entraînement (9) et l'anneau à roulettes (10) dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle et séchez-les soigneusement.

8.3. Chauffage de l'appareil à vide

L'appareil doit tout d'abord être chauffé une fois à vide avant sa première utilisation afin que les résidus de fabrication puissent s'évaporer. Allumez pour cela l'appareil en mode Gril sans y placer d'aliments et sans accessoires comme décrit ci-après :

- ▶ Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du micro-ondes.
- ▶ Refermez ensuite la porte.
- ▶ Appuyez sur la touche de fonction  Comb..
- ▶ Tournez le bouton rotatif  vers la droite pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif  pour démarrer le chauffage de l'appareil.



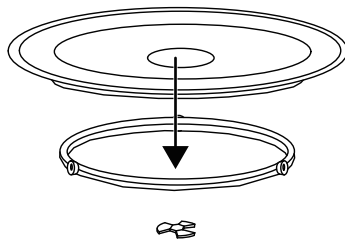
REMARQUE !

Lors de ce premier chauffage, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Les vapeurs alors émises ne sont pas nocives et se dissipent rapidement. Veillez simplement à bien aérer la pièce, par exemple en ouvrant la fenêtre.

- ▶ L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes. Attendez qu'il ait complètement refroidi.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, nettoyez l'intérieur du micro-ondes encore une fois avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.


8.4. Mise en place des accessoires

- ▶ N'utilisez pas le micro-ondes sans que le plateau tournant en verre (2) soit mis en place correctement.
- ▶ Placez l'arbre d'entraînement (6) dans l'orifice central du fond de la cavité du micro-ondes.
- ▶ Placez l'anneau à roulettes (10) dans le renfoncement prévu dans la cavité du micro-ondes puis posez le plateau tournant en verre (2) au centre sur l'arbre d'entraînement (9).
- ▶ Pour le mode Gril ou Combiné, placez la grille sur le plateau tournant en verre.



9. Commande du micro-ondes






Chaque fois que vous appuyez sur une touche, un signal sonore retentit pour confirmation.

Si, après avoir appuyé sur une touche, aucune autre touche n'est sélectionnée pendant env. 60 secondes pour finaliser l'opération, le micro-ondes passe automatiquement en mode Veille et le blocage clavier est activé. Un symbole de cadenas  s'affiche sur l'écran.




- ▶ Ouvrez ou fermez la porte pour débloquer le clavier.

9.1. Réglage de l'heure



Lorsque le micro-ondes est mis sous tension pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche « **1:00** » et l'heure doit être réglée.

- ▶ Appuyez sur la touche de fonction  pendant env. trois secondes. L'affichage des heures **00** clignote.
- ▶ Tournez le bouton rotatif  jusqu'à ce que les heures correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche de fonction  pour confirmer le réglage. L'affichage des minutes **00** clignote.
- ▶ Tournez le bouton rotatif  jusqu'à ce que les minutes correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche de fonction  pour confirmer le réglage.

9.2. Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours)

- ▶ Appuyez sur la touche de fonction / .
- ▶ Tournez le bouton rotatif  pour régler la durée souhaitée en minutes et secondes (**0:00**).

Une durée maximale de 95 minutes peut être réglée.

- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif . Le compte à rebours est lancé. Une fois la durée réglée écoulee, des signaux sonores retentissent.
- ▶ Pour quitter prématurément le compte à rebours, appuyez sur la touche .

9.3. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes




ATTENTION !


Risque de dommage !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage du micro-ondes.



- ▶ N'utilisez jamais le micro-ondes sans le plateau tournant et ne le faites jamais fonctionner à vide.

Pour ne cuire qu'avec l'énergie micro-ondes, procédez comme suit :

- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner un niveau de puissance en fonction du tableau suivant :

Touche  la touche	Affichage à l'écran Puissance (%)
1 x	100 %
2 x	90 %
3 x	80 %
4 x	70 %
5 x	60 %
6 x	50 %
7 x	40 %
8 x	30 %
9 x	20 %

10 x	10 %
11 x	00 %

- ▶ Tournez le bouton rotatif  pour régler le temps de cuisson souhaité par paliers de 10 secondes. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif . Le cycle de cuisson démarre.

9.3.1. Fin du cycle de cuisson

À la fin de chaque cycle de cuisson, des signaux sonores retentissent et l'heure s'affiche de nouveau sur l'écran. Le cycle de cuisson en question est alors terminé.



PRUDENCE !




Risque de blessure !

Les aliments et/ou les récipients pouvant être très chauds, il existe un risque de brûlure.


- ▶ Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour sortir les aliments du micro-ondes.


9.3.2. Interruption d'un programme

Pour retourner ou remuer les aliments en milieu de cuisson, il est souvent nécessaire d'interrompre le programme.

- ▶ Ouvrez la porte ou appuyez sur la touche  pour interrompre le programme. Le temps restant est toujours affiché sur l'écran.
- ▶ Une fois la porte refermée, appuyez sur le bouton rotatif  pour poursuivre le cycle de cuisson.
- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  pour arrêter définitivement le programme avant la fin.




9.4. Démarrage rapide

Si vous tournez le bouton rotatif  et réglez un temps de cuisson sans choisir auparavant un niveau de puissance, le programme de cuisson est enclenché avec le niveau de puissance maximal (**100%**) en mode Micro-ondes.

- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif . Le programme de cuisson démarre.


9.5. Décongélation automatique en fonction du poids

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement dès que vous avez programmé le poids des aliments à décongeler. Le poids des aliments congelés s'échelonne de 100 g à 1 800 g.

-
- ▶ Appuyez sur la touche de fonction . Les symboles **9** et **AUTO** s'affichent sur l'écran.
 - ▶ Tournez le bouton rotatif  pour régler le poids souhaité.
 - ▶ Appuyez sur le bouton rotatif . Le cycle de cuisson démarre.



REMARQUE !

Retournez si possible l'aliment à la moitié de la durée de décongélation réglée pour optimiser la décongélation (voir « 9.3.2. Interruption d'un programme » à la page 71). Appuyez ensuite de nouveau sur le bouton rotatif  pour poursuivre le programme.

9.6. Mode Gril

La fonction Gril est particulièrement utile avec les fines tranches de viande, les steaks, la viande hachée, les kebabs, les saucisses ou les morceaux de poulet. Elle convient également pour les sandwichs et plats gratinés.

En mode Gril, vous pouvez, si tant est que les aliments s'y prêtent, utiliser la grille fournie.




Le temps de cuisson maximal en mode Gril est de 95 minutes.



AVERTISSEMENT !


Risque d'incendie !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque d'incendie.

- ▶ Ne pas poser d'objets sur le micro-ondes. Pour garantir une aération suffisante, prévoir une distance minimale de 30 cm au-dessus du micro-ondes et de 20 cm de chaque côté. Ne pas recouvrir ni obstruer les orifices d'aération du micro-ondes.
- ▶ Appuyez une fois sur la touche  afin de choisir le mode **GRIL**.
- ▶ Tournez ensuite le bouton rotatif  dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez le temps de cuisson souhaité.
- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif  pour démarrer le processus de gril.




REMARQUE !


À la moitié environ du temps réglé, un signal sonore retentit. Ouvrez au besoin la porte et retournez les aliments pour optimiser la cuisson (voir « 9.3.2. Interruption d'un programme » à la page 71). Appuyez ensuite de nouveau sur le bouton rotatif  pour poursuivre le programme.

9.7. Mode Combiné

L'appareil propose plus de deux variantes en mode Combiné. Les deux modes de cuisson Micro-ondes et Gril sont alors exécutés simultanément.

Pour chacun des programmes, la durée maximale de cuisson est de 95 minutes.

- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche de fonction  et choisir la variante de programme. Les variantes de programme suivantes sont disponibles :

Appuyer sur la touche 	Affichage à l'écran	Mode		Préparation
		Mi-cro-ondes	Gril	
2 x	CO-1	30 %	55%	Poisson, pommes de terre, gratin de pommes de terre.
3 x	CO-2	40%	15%	Pudding, omelette, pommes de terre au four, volaille.


- ▶ Une fois le mode choisi (**CO-1/CO-2**), tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson souhaité.

- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif  pour démarrer le programme.

Les symboles **1S**, ,  et **CO-1** ou **CO-2** s'affichent.



9.8. Utilisation de plusieurs programmes

L'appareil peut exécuter jusqu'à trois programmes de cuisson successivement – excepté les programmes automatiques.

Réglez les programmes de cuisson souhaités comme décrit et appuyez sur le bouton rotatif  après le réglage du dernier programme de cuisson.

Exemple :

Pour cuire un aliment avec un programme Micro-ondes puis démarrer le mode Gril.

- ▶ Réglez le programme Micro-ondes comme décrit à la Page 70 sans appuyez ensuite sur le bouton rotatif .
- ▶ Réglez ensuite le mode Gril comme décrit à la Page 72.
- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif  pour démarrer le programme.

Le programme en cours est signalé par le symbole **1S**, **2S** ou **3S**.




9.9. Cuisson automatique

Avec les programmes automatiques, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le micro-ondes calcule les valeurs automatiquement en fonction de l'aliment et du poids indiqués.

Le tableau suivant vous présente un récapitulatif des programmes automatiques, l'affichage correspondant sur l'écran et les modes activés.


Affichage à l'écran	Programme	Mode	
		Micro-ondes	Gril
A-1	boissons	*	
A-2	pommes de terre	*	
A-3	nouilles	*	
A-4	poisson	*	*
A-5	poulet	*	*
A-6	réchauffer	*	
A-7	gâteau	*	
A-8	pizza	*	*

9.9.1. Réglage d'un programme automatique

- ▶ Tournez le bouton rotatif  par palier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Un numéro de programme (par ex. « **A-1** » pour le programme automatique 1) s'affiche sur l'écran.
Sélectionnez un programme automatique entre 1 et 8.
- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif  pour confirmer la sélection.
- ▶ Tournez pour ce faire le bouton rotatif  pour définir le poids ou le nombre de portions souhaité. Le poids/la quantité s'affiche sur l'écran. Les quantités peuvent être réglées selon le tableau suivant :

Programme	Intervalles de poids							
A-1 Boissons (récipients de 200 ml)	1	2	3					
A-2 Pommes de terre (de 200 g chacune)	1	2	3					

Programme	Intervalles de poids						
A-3 Nouilles (portion)	100g	200g	300g				
A-4 Poisson	200	300	400	500	600		
A-5 Poulet	800g	1 000g	1 200g	1 400g			
A-6 Réchauffer	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g
A-7 Gâteau	475g						
A-8 Pizza	150g	300g	450g				

- ▶ Appuyez sur le bouton rotatif  pour démarrer le cycle de cuisson.
Si le plat n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes en mode Micro-ondes ou Gril. Lorsque vous prolongez la cuisson avec la fonction Gril, le degré de brunissement des aliments augmente aussi.



AVERTISSEMENT ! **Risque d'incendie.**

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque d'incendie.

- ▶ Pour les programmes avec fonction Gril activée, n'utilisez en aucun cas de couvercle ou de vaisselle non résistante à la chaleur qui risqueraient de fondre ou même de s'enflammer !



PRUDENCE ! **Risque de blessure !**

Le plateau tournant pouvant être brûlant après une cuisson au gril, il y a risque de brûlure.

- ▶ Utilisez donc impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour le sortir du micro-ondes.



REMARQUE !

N'oubliez pas que la taille, la forme et le type d'aliment déterminent le résultat de la cuisson.

9.9.2. Programme A-1 : boissons

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes.

- ▶ Placez la boisson que vous voulez chauffer sur le plateau tournant dans le micro-ondes. Si vous placez plusieurs récipients dans le micro-ondes, veillez à ce que ceux-ci ne se touchent pas.
- ▶ Sélectionnez le réglage 1, 2 ou 3 en fonction de la quantité/du nombre de boissons à chauffer.
- ▶ Démarrez le programme pour boissons.

Si la ou les boissons ne sont pas assez chaudes une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la Page 70).

9.9.3. Programme A-2 : pommes de terre

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes. Il est conseillé d'utiliser des pommes de terre non épluchées pour un cycle de cuisson. Piquez plusieurs fois la peau des pommes de terre.

- ▶ Placez les pommes de terre non épluchées dans un récipient. Utilisez si possible des pommes de terre de même taille et évitez qu'elles se touchent.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ En partant du principe qu'une pomme de terre pèse 200 g, sélectionnez le réglage 1, 2 ou 3 selon le nombre de pommes de terre à cuire.
- ▶ Démarrez le programme pour pommes de terre.

Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la Page 70).

9.9.4. Programme A-3 : nouilles

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes.


Pour la cuisson des nouilles, utilisez un récipient haut afin d'éviter que l'eau ne déborde. Utilisez autant d'eau que pour une cuisson traditionnelle.

- ▶ Placez le récipient contenant les nouilles au centre du plateau tournant dans le micro-ondes.
- ▶ Sélectionnez le réglage 100 g, 200 g ou 300 g en fonction de la quantité de nouilles à réchauffer.
- ▶ Démarrez le programme pour nouilles.

Si les nouilles sont encore trop al dente une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la Page 70).

9.9.5. Programme A-04 : poisson

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et adaptée au micro-ondes.

- ▶ Placez le poisson sur une assiette adaptée à la cuisson au micro-ondes. Assaisonnez le poisson selon la convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Choisissez le programme A-04 pour poisson.
- ▶ À l'aide du bouton rotatif , sélectionnez le poids de poisson à cuire.

Appuyez sur le bouton rotatif  pour démarrer le cycle de cuisson.

Si le poisson n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné (comme décrit à partir de la section Page 73).

9.9.6. Programme A-5 : poulet


Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'utilisation de matériaux inflammables présente un risque d'incendie.

- ▶ N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.
- ▶ Placez le poulet sur une assiette adaptée à la cuisson avec gril. Assaisonnez le poulet à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 800 g, 1 000 g, 1 200 g ou 1 400 g en fonction du poids du poulet.
- ▶ Démarrez le programme pour poulet.
- ▶ Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner le poulet en cours de cuisson. Un signal sonore retentit à cette fin à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez le poulet et appuyez sur le bouton rotatif  pour poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas suffisamment cuit ou coloré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné.

9.9.7. Programme A-6 : réchauffer

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes. Utilisez un récipient adapté au micro-ondes.

-
- ▶ Placez l'assiette contenant les aliments à réchauffer au centre du plateau tournant.
 - ▶ Sélectionnez un réglage entre 200 g et 800 g en fonction de la quantité d'aliments à réchauffer.
 - ▶ Démarrez le programme de réchauffement.

Si les aliments ne sont pas assez chauds une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la Page 70).

9.9.8. Programme A-7 : gâteau

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et air chaud. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

- ▶ Placez le gâteau dans un moule adapté au mode micro-ondes. Déposez le moule à gâteau au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage pour gâteau (sachant que l'on part du principe que le poids du gâteau correspond par unité à 475 g).
- ▶ Démarrez le programme pour gâteau.

Si le gâteau n'est pas assez cuit une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la Page 70).

9.9.9. Programme A-8 : pizza fraîche (du rayon frais)

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'utilisation de matériaux inflammables présente un risque d'incendie.

- ▶ N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.
- ▶ Placez la pizza sur le plateau tournant livré.
- ▶ Sélectionnez le réglage 150 g, 300 g ou 450 g en fonction du poids de la pizza.
- ▶ Démarrez le programme pour pizza fraîche.

Si la pizza n'est pas assez cuite une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné (comme décrit à partir de la Page 73).

10. Nettoyage et entretien

DE

FR

NL

ES

IT



DANGER !

Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces conductrices.

- ▶ Avant de nettoyer le micro-ondes, éteignez-le et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



ATTENTION !

Risque de dommage !

L'utilisation de produits d'entretien non adaptés sur le micro-ondes peut endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures pour nettoyer l'appareil.

Un micro-ondes sale peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et pourrait engendrer des situations dangereuses. Il est donc important de nettoyer régulièrement votre micro-ondes et d'en éliminer les résidus alimentaires.

- ▶ Avant de nettoyer le micro-ondes, éteignez-le et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Gardez toujours l'intérieur de votre micro-ondes bien propre. Essayez les éclaboussures ou les liquides renversés sur les parois intérieures du micro-ondes avec un chiffon humide. En cas de fort encrassement, vous pouvez utiliser un produit d'entretien doux. N'utilisez pas d'aérosol ou de détergent agressif car ils risqueraient d'attaquer, rayer ou ternir la surface de la porte.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des pièces fonctionnelles situées à l'intérieur du micro-ondes, évitez que de l'eau ne pénètre dans les orifices d'aération.
- ▶ Nettoyez soigneusement la porte du micro-ondes, la vitre et le mécanisme de fermeture avec de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Faites particulièrement attention à ce que ces pièces ne soient pas endommagées.
- ▶ Si l'appareil est utilisé dans une pièce très humide, de l'eau de condensation peut apparaître sur les surfaces extérieures. Si de l'eau de condensation s'accumule dans la cavité du micro-ondes ou sur les surfaces externes, essayez-la avec un chiffon doux.

- ▶ Sortez occasionnellement le plateau tournant en verre (2) du micro-ondes pour le nettoyer. Lavez le plateau tournant en verre (2) dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle. Essayez ensuite soigneusement le plateau tournant en verre (2) avec un chiffon doux.
- ▶ Essayez l'arbre d'entraînement (9) et l'anneau à roulettes (10) avec un chiffon humide.
- ▶ Lavez la grille dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Laissez les saletés tenaces tremper un certain temps.
- ▶ Essayez la cavité du micro-ondes avec un chiffon humide et un détergent doux.
- ▶ Pour éliminer les éventuelles odeurs, chauffez 5 minutes dans le micro-ondes, dans un récipient profond adapté au micro-ondes, l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et du zeste d'un citron. Rincez soigneusement l'intérieur du micro-ondes et essuyez-le avec un chiffon doux et sec.
- ▶ Si l'éclairage du micro-ondes doit être remplacé, adressez-vous à un atelier qualifié ou au SAV.

11. Mise hors tension

- ▶ Si vous n'utilisez pas le micro-ondes pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation et rangez le micro-ondes dans un endroit sec, propre et sans poussière.

12. Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le micro-ondes ne démarre pas.	La fiche d'alimentation n'est pas bien branchée sur la prise de courant.	Débranchez la fiche de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.
	Le fusible a brûlé.	Adressez-vous au SAV.
	Le fusible thermique s'est déclenché.	Attendez que le micro-ondes ait refroidi.
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.

13. Mise au rebut



EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



APPAREIL

La mise au rebut des appareils usagés avec les déchets ménagers est interdite.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être éliminé de manière réglementaire une fois arrivé en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, respectant ainsi l'environnement.

Déposez l'appareil usagé auprès d'un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou auprès d'un centre de tri.

Pour de plus amples renseignements, s'adresser à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

14. Caractéristiques techniques

Tension nominale 230-240 V ~ 50 Hz

Puissances nominales

Micro-ondes : 1 200 W

Gril : 1 000 W

Puissance de sortie nominale (micro-ondes) : 800 W

Fréquence micro-ondes : 2 450 MHz

Dimensions du boîtier (l x P x H) 45,2 x 39,5 x 26,2 cm

Dimensions de la cavité (l x P x H) 33 x 32 x 21 cm

Contenance : env. 20 litres

Poids net : 12,60 kg

Diamètre du plateau tournant en verre 245 mm



La cavité du micro-ondes et le plateau tournant en verre (5) sont adaptés au contact alimentaire.

Sous réserve de modifications techniques !

15. Information relative à la conformité



L'entreprise Medion AG déclare par la présente que le micro-ondes est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive concernant la compatibilité électromagnétique 2014/30/UE
- Directive basse-tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

16. Mentions légales

Copyright © 2017

Situation : 14.09.2017

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.

La reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.

Le copyright est la propriété de la société :




Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Sous réserve de modifications techniques et visuelles ainsi que d'erreurs d'impression.

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline de service et téléchargé sur le portail de service.

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessous et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail de service.

	URL	QR Code
FR	www.medion.com/fr/service/accueil/	

	URL	QR Code
CH	www.medion.com/ch/fr/service/start/	
BE	www.medion.com/be/fr/service/accueil/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

17. Conditions générales de la garantie commerciale

17.1. Dispositions générales

La période de garantie est de 24 mois et commence à courir le jour de l'achat du produit. La garantie couvre les défauts de matériau et de fabrication de tout type susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit.

Veuillez conserver précieusement le justificatif d'achat original. Le garant se réserve le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ce justificatif d'achat n'est pas produit.

Veuillez vous assurer que le produit retourné est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de son envoi. Le garant décline toute responsabilité pour les objets envoyés avec le produit qui ne faisaient pas partie du lot initial.

Veuillez également joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé. Pour la mise en œuvre de la garantie commerciale et avant l'envoi du produit, veuillez contacter le garant via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Vous recevrez alors des informations sur la suite de la procédure.

La présente garantie n'a aucune incidence sur vos recours en garantie légaux et elle est régie par le droit en vigueur dans le pays de première acquisition du produit par le client final.

17.1.1. Étendue de la garantie commerciale

En cas de défaut de votre produit couvert par la présente garantie, le garant prendra en charge la réparation ou le remplacement du produit. Le garant aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de réparer le produit envoyé pour réparation ou de le remplacer par un produit remis à neuf de même qualité.

La garantie ne couvre pas les batteries et piles, ni les consommables, c.-à-d. les pièces destinées à être remplacées à intervalles réguliers au cours de l'utilisation du produit, p. ex. les ampoules des vidéoprojecteurs.

La présence d'un pixel défectueux sur un écran (point de l'image constamment coloré, clair ou foncé) ne constitue pas, en soi, un défaut couvert par la garantie commerciale. Le nombre exact admissible de pixels défectueux est indiqué dans le mode d'emploi du produit concerné.

La présente garantie commerciale ne couvre pas la détérioration du produit due à une mauvaise utilisation, notamment pour les écrans plasma ou LCD. La manière correcte d'utiliser votre écran plasma ou LCD est décrite dans le mode d'emploi du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés dans un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

S'il est constaté lors de la réparation que le défaut n'est pas couvert par la garantie, le garant se réserve le droit de facturer les frais avancés au client sous la forme d'un forfait de prise en charge ainsi que les coûts de réparation plus le matériel et la main-d'œuvre après présentation d'un devis. Vous en serez alors en tant que client informé au préalable et il vous appartiendra d'accepter ou de refuser cette procédure.

17.1.2. Exclusions de la garantie

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant.

La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

17.1.3. Ligne d'assistance SAV

Avant de retourner le produit au garant, veuillez contacter ce dernier via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Il vous sera alors communiqué des informations complémentaires sur la marche à suivre pour faire appel à la garantie.

Le recours à la ligne d'assistance peut être payant.

La ligne d'assistance SAV ne se substitue en aucun cas à la familiarisation de l'utilisateur avec le logiciel ou le matériel, à la lecture du mode d'emploi ni à la responsabilité pour les produits tiers.

17.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site


Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.

Pour la bonne exécution de la réparation et/ou de l'échange sur site, veuillez tenir compte des points suivants :

- Vous devez garantir aux collaborateurs du garant venant chez vous dans le but susmentionné l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à la disposition de ces collaborateurs les installations de télécommunication nécessaires à l'exécution correcte de votre demande, les tests, le diagnostic et la réparation du produit.
- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services du garant.
- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion Internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services du garant.
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.


18. Adresse du Service

18.1. France


 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)


Service PREMIUM hors garantie

 08 92 35 05 40


(0,34 €/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Lun - Ven : 09:00 - 19:00


 www.medion.fr

 Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

18.2. Suisse

 0848 - 33 33 32


(0,08 CHF/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

 www.medion.ch


@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

18.3. Belgique


 022006198  022006199

(Appel non surtaxé)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00


 www.medion.com/be

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

18.4. Luxembourg

 34-20 808 664  34-20 808 665

(Appel non surtaxé)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

Inhoudsopgave

1.	Over deze gebruiksaanwijzing	89
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	89
2.	Gebruiksdoel	90
3.	Veiligheidsvoorschriften	91
3.1.	Hete oppervlakken	95
3.2.	Speciale veiligheidsvoorschriften voor het omgaan met magnetrons	97
3.3.	Veiligheidsvoorschriften voor het verhitten van vloeistoffen	99
3.4.	Apparaat reinigen en onderhouden	100
4.	Overzicht van het apparaat	101
4.1.	Bedieningselementen	102
4.2.	Display-aanduidingen	103
5.	Inhoud van de levering	104
6.	Over microgolven	104
6.1.	Het effect van microgolven op levensmiddelen	105
6.2.	Microgolven	105
7.	Koken en garen met de magnetron	105
7.1.	Algemene aanwijzingen.....	105
7.2.	Materialen die geschikt zijn voor de magnetron	106
7.3.	Beperkt geschikte materialen.....	107
7.4.	Ongeschikte materialen	107
8.	Voor ingebruikneming	108
8.1.	Apparaat opstellen	109
8.2.	Apparaat voor het eerst reinigen	110
8.3.	Apparaat leeg verwarmen	110
8.4.	Accessoires plaatsen	111
9.	Bediening	111
9.1.	Tijd instellen.....	111
9.2.	Kookwekker (countdown) instellen	111
9.3.	Koken en garen met microgolfenergie	112
9.4.	Snelstart.....	113
9.5.	Automatisch ontdooien op gewicht	113
9.6.	Grillstand	114
9.7.	Combinatiestand.....	114
9.8.	Meerdere programma's gebruiken.....	115
9.9.	Automatisch koken en garen.....	115
10.	Reiniging en onderhoud	120
11.	Buiten gebruik stellen	122
12.	Probleemoplossing	122
13.	Afvalverwerking	122

14.	Technische gegevens.....	123
15.	Conformiteitsinformatie	123
16.	Colofon	124
17.	Algemene garantievoorwaarden	125
17.1.	Algemeen.....	125
17.2.	Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie	126
18.	Dienst Adres.....	127
18.1.	Nederland	127
18.2.	België.....	127

1. Over deze gebruiksaanwijzing

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en neem alle hierin opgenomen aanwijzingen in acht. Zo waarborgt u een betrouwbare werking en een lange levensduur van uw apparaat. Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de buurt van uw apparaat, zodat u hem altijd bij de hand hebt. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed, zodat u deze bij een eventuele verkoop van het apparaat kunt doorgeven aan de nieuwe eigenaar.

1.1. Betekenis van de symbolen



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!

- ▶ Volg de instructies op om situaties die de dood of zware verwondingen tot gevolg hebben, te voorkomen.



GEVAAR!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!

- ▶ Volg de instructies op om situaties die de dood of zware verwondingen tot gevolg hebben, te voorkomen.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of zware verwondingen met blijvend letsel!

- ▶ Volg de instructies op om situaties die de dood of zware verwondingen tot gevolg kunnen hebben, te voorkomen.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijke matig ernstige en/of lichte verwondingen door hete oppervlakken!

- ▶ Volg de instructies op om situaties die minimale of lichte verwondingen tot gevolg kunnen hebben, te voorkomen.



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijke matig ernstige en/of lichte verwondingen!

- ▶ Volg de instructies op om situaties die minimale of lichte verwondingen tot gevolg kunnen hebben, te voorkomen.



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!

- ▶ Volg de instructies op om situaties die materiële schade tot gevolg kunnen hebben, te voorkomen.



Aanwijzingen voor de montage of het gebruik



Wisselstroom



Gebruik binnenshuis

Apparaten met dit symbool zijn uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



Geschikt voor levensmiddelen



Veiligheidsvoorschrift



Handelingsinstructie



Opsomming



Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie het hoofdstuk "Conformiteitsinformatie").

2. Gebruiksdoel

De magnetron mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in daarvoor geschikte verpakkingen en serviesgoed. Het apparaat mag niet worden gebruikt in de open lucht!

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, zoals:

- in keukens voor de medewerkers van winkels, kantoren en andere bedrijven;
- op boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
- in bed and breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor zakelijk en industrieel gebruik en niet voor gebruik in laboratoria.

- ▶ Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan dat waarvoor het bestemd is, de aansprakelijkheid komt te vervallen.
- ▶ Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Iedere andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met de voorschriften en kan persoonlijk letsel of materiele schade tot gevolg hebben.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DEZE ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel bij kinderen en bij personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen (bijv. gedeeltelijk invaliden en ouderen met lichamelijke en geestelijke beperkingen) of gebrek aan kennis en ervaring (bijv. oudere kinderen).

- ▶ Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan kennis en/of ervaring, als er iemand toezicht op hen houdt of als hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder dat er iemand toezicht op hen

houdt.

- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- ▶ Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schokken en microgolfstraling.

- ▶ Controleer de magnetron en het netsnoer voor ingebruikneming en telkens na gebruik op beschadigingen.
- ▶ Gebruik de magnetron niet, als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ▶ Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- ▶ Wikkel het netsnoer helemaal af.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- ▶ Als u transportschade ontdekt, neem dan onmiddellijk contact op met het servicecentrum.
- ▶ Sluit de magnetron alleen aan op een volgens voorschrift geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- ▶ Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat de magnetron zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

-
- ▶ Bij beschadiging van het apparaat kan er door lekkage microgolfstraling naar buiten komen. Beschadigingen van het netsnoer kunnen een elektrische schok veroorzaken.
 - ▶ Bij beschadigingen aan de behuizing, aan afdekkingen, de ovendeur, de afdichtingen van de deur of de deursluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Haal in dit geval onmiddellijk het netsnoer aan de stekker uit het stopcontact. Gebruik de magnetron niet meer, totdat hij door een daarvoor opgeleide vakman is gerepareerd.
 - ▶ **WAARSCHUWING!** Behalve voor vakmensen die daarvoor zijn opgeleid, is het voor iedereen gevaarlijk om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen stralenbelasting door microgolffenergie.
 - ▶ Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan de magnetron aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf open te maken en/of te repareren. Laat de magnetron en het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met het servicecentrum om gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - ▶ De afdekkingen binnen in de magnetron en het folie aan de binnenkant van het kijkvenster mogen niet worden verwijderd, omdat er anders microgolfstraling naar buiten kan komen.
 - ▶ Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.

De magnetron mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

- ▶ Haal de netstekker van de magnetron uit het stopcontact, wanneer
 - u het apparaat gaat reinigen,
 - er vloeistof in het apparaat terecht is gekomen,
 - u het apparaat niet meer gebruikt.
- ▶ Bescherm de magnetron tegen druipe- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water en andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de netstekker uit de buurt van wastafels, gootstenen e.d. Mocht er een keer vloeistof in het apparaat terecht zijn gekomen, haal dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat nakijken bij een professioneel reparatiebedrijf.
- ▶ Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.



GEVAAR!

Explosiegevaar!

Bij gebruik in een explosiegevaarlijke omgeving bestaat er explosiegevaar!

- ▶ Gebruik het apparaat niet in explosiegevaarlijke omgevingen. Hiertoe behoren bijv. tankinstallaties, opslagplaatsen voor brandstof en ruimtes waar oplosmiddelen worden verwerkt. Ook in omgevingen waar de lucht is belast met fijne deeltjes (bijv. meel- of houtstof), mag dit apparaat niet worden gebruikt.



LET OP

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat door een verkeerde opstelling.

- ▶ De magnetron is bedoeld voor gebruik als vrijstaand apparaat. Plaats het apparaat niet in een inbouwmeubel.

-
- ▶ De magnetron moet worden opgesteld op een vlakke, stabiele ondergrond die het eigengewicht van het apparaat plus het maximale gewicht van de daarin bereide voedingsmiddelen kan dragen.
 - ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht,
 - extreem hoge en lage temperaturen,
 - rechtstreeks zonlicht,
 - open vuur.
 - ▶ Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen. Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en daardoor vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.
 - ▶ Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige onderlaag.

3.1. Hete oppervlakken



GEVAAR!

Explosiegevaar!

Mengsels van water en olie kunnen ontvlammen of zelfs exploderen.

- ▶ Verhit in de magnetron geen mengsels van water en olie of vet.
- ▶ Ontdooi in de magnetron geen bevroren vet of olie.

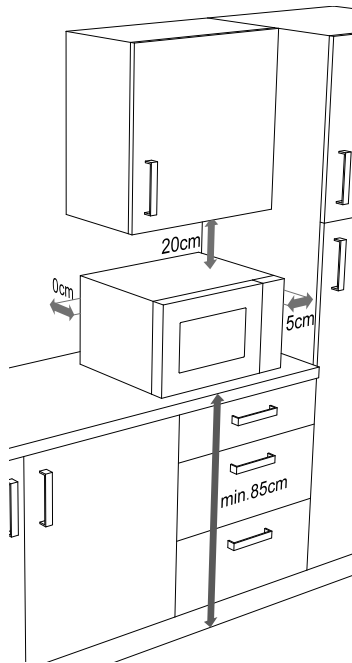


WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Wanneer er verkeerd met het apparaat wordt omgegaan, bestaat er gevaar voor brand.

- ▶ Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet er boven het apparaat een ruimte van 20 cm en aan beide zijanten een ruimte van 5 cm worden vrijgehouden. Het apparaat moet met de achterwand tegen een wand worden geplaatst.
- ▶ Dek de openingen van het apparaat niet af en stop ze niet dicht.
- ▶ Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan.
- ▶ De magnetron is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.
- ▶ Bij het opwarmen of koken van gerechten in brandbare materialen zoals schalen van kunststof of papier moet u de magnetron altijd goed in het oog houden.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in daarvoor geschikte verpakkingen en serviesgoed. Gebruik in de grill- en de combinatiestand geen bakpapier.
- ▶ Verhit geen brandbare voorwerpen (zoals kleding, verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetsdoeken, enz.) in de magnetron en probeer niet om deze in de magnetron te drogen.
- ▶ Gebruik de magnetron niet voor het bereiden van alcohol-



houdende gerechten. Verwarm geen olie met het apparaat en gebruik het niet om te frituren!

- ▶ Houd bij rookontwikkeling de deur van het apparaat altijd dicht om vlamvorming te voorkomen resp. al aanwezige vlammen te verstikken. Schakel het apparaat onmiddellijk uit door de netstekker uit het stopcontact te halen.
- ▶ Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen waarop staat aangegeven dat ze bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.
- ▶ Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven bereidingstijden.
- ▶ Bewaar geen levensmiddelen of andere voorwerpen in de magnetron.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- ▶ Raak de behuizing tijdens gebruik niet aan.
- ▶ Bij gebruik in de combinatiestand en de grillstand mogen kinderen het apparaat in verband met de heersende temperaturen uitsluitend gebruiken onder toezicht van volwassenen.
- ▶ Het draaiplateau wordt bij gebruik van de grill zeer heet! Gebruik altijd pannelappen of ovenwanten, als u het draaiplateau uit de ovenruimte haalt.

3.2. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het omgaan met magnetrons



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door het barsten van verpakkingen en serviesgoed.

-
- ▶ Verhit geen gerechten of vloeistoffen in afgesloten verpakkingen of serviesgoed! Deze kunnen in het apparaat exploderen of bij het openen letsel veroorzaken. Verwijder bij afsluitbare flessen e.d., bijv. bij babyflessen, altijd het deksel.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ In de magnetron bereide gerechten worden mogelijk ongelijkmatig verhit. Controleer vóór gebruik de temperatuur van de verwarmde gerechten. Bij babyvoeding en babyflessen moet u de levensmiddelen vóór controle van de temperatuur altijd omroeren of -schudden om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Verhit eieren met schaal en hele, hardgekookte eieren niet in de magnetron, omdat deze bij het garen en ook nog nadat ze uit de magnetron zijn gehaald, kunnen exploderen. Verhit eieren alleen in speciaal voor de magnetron bedoeld servies.
- ▶ Prik of snijd levensmiddelen met een gesloten vel zoals tomaten, worstjes, aubergines e.d. vóór het garen in om te voorkomen dat de schil openbarst.
- ▶ Bij het openen van magnetronverpakkingen (bijv. popcornzakken en blikken) komt er hete stoom naar buiten. Houd bij het openen de opening altijd van het lichaam af.
- ▶ Bij het openen van de ovendeur komt er hete stoom naar buiten. Houd daarom afstand.
- ▶ Tijdens het garen worden de oppervlakken van de magnetron, de accessoires en het servies zeer heet. Gebruik ovenwanten. Laat het apparaat, de accessoires en het servies vóór reiniging afkoelen.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd mee wordt omgegaan.

- ▶ Gebruik het apparaat in de magnetronstand nooit zonder draaiplateau en niet zonder dat zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde of in deze gebruiksaanwijzing als geschikt omschreven accessoires.
- ▶ Gebruik in de magnetronstand nooit serviesgoed met metalen decoraties of metalen serviesgoed, omdat het apparaat en/of het serviesgoed door het overslaan van vonken beschadigd kunnen raken.
- ▶ Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Let bij de aanschaf van serviesgoed op aanduidingen als "geschikt voor de magnetron" of "voor de magnetron".
- ▶ Beweeg het apparaat tijdens gebruik niet.

3.3. Veiligheidsvoorschriften voor het verhitten van vloeistoffen



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ Bij het verhitten van vloeistoffen in de magnetron kan er een zogenaamde kookvertraging optreden. Dat wil zeggen dat de vloeistof het kookpunt al heeft bereikt zonder dat de voor het koken typische bellen ontstaan. Bij trillingen zoals die bijvoorbeeld ontstaan als de vloeistof uit de magnetron wordt gehaald, kan de vloeistof dan plotseling gaan koken. Er kan ineens vloeistof naar buiten spuiten.
- ▶ Gebruik geen hoge, smalle bekertjes, glazen of kommen.
- ▶ Zet bij het verhitten van vloeistoffen een staafje van glas of keramiek in de beker, het glas of de kom om kookvertraging te voorkomen. Wacht na het verhitten even, tik voorzichtig tegen de beker, het glas of de kom en roer de vloeistof om voordat u deze uit de ovenruimte haalt.

3.4. Apparaat reinigen en onderhouden



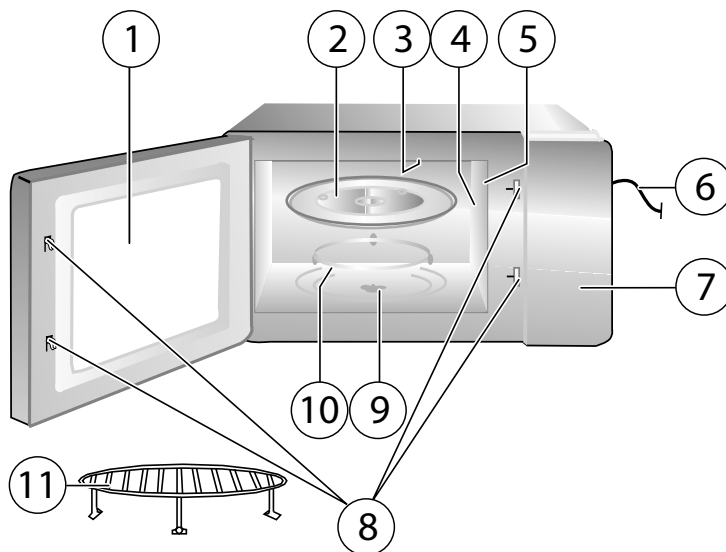
LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd mee wordt omgegaan.

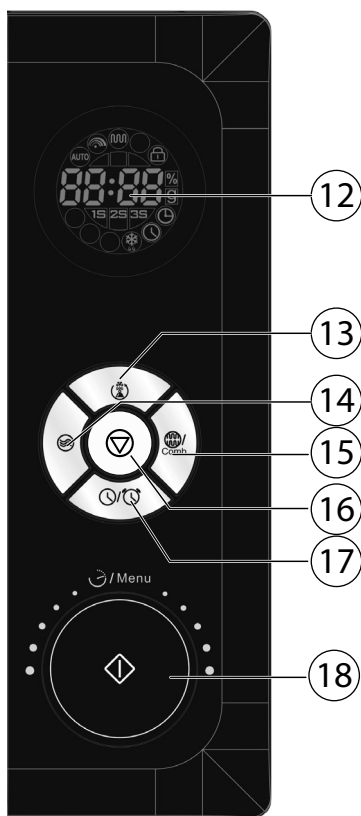
- ▶ Een verkeerd gebruik van schoonmaakmiddelen bij het reinigen van het apparaat kan beschadiging van het oppervlak tot gevolg hebben. Gebruik voor het reinigen geen agressieve chemische schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of harde sponzen.
- ▶ Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met een hogedrukreiniger. Er kan stoom in het apparaat binnendringen, waardoor de elektronica en het oppervlak beschadigd kunnen raken.
- ▶ Als de magnetron niet voldoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak van het apparaat worden aangetast. Dit verkort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig en verwijder achtergebleven etensresten.
- ▶ Neem bij het reinigen van de ovenruimte en van aangrenzende delen de aanwijzingen voor het reinigen in acht, zie "10. Reiniging en onderhoud" op blz. 120.








4. Overzicht van het apparaat



- 1) Kijkvenster
- 2) Glazen draaiplateau
- 3) Verwarmingselementen
- 4) Afdekking van het magnetron NIET VERWIJDEREN!
- 5) Verlichting
- 6) Netsnoer met netstekker (niet afgebeeld)
- 7) Bedieningselementen (zie "4.1. Bedieningselementen" op blz. 102)
- 8) Deurvergrendeling
- 9) Aandrijfas
- 10) Meenemer
- 11) Grillrooster

4.1. Bedieningselementen



- 12) Display (weergave van bereidingstijd, vermogen, status en tijd)
- 13) Functietoets : ontdooien op basis van gewicht
- 14) Functietoets : 1 x indrukken grillfunctie/2 x indrukken combinatiestand 1; 3 x indrukken combinatiestand 2
- 15) Toets : programmapauze/afbreken/invoer wissen
- 16) Functietoets / : tijd/timer instellen
- 17) Functietoets : vermogensstand instellen
- 18) Draaiknop : 1 x indrukken: programmastart; draaien: programmaopties selecteren

4.2. Display-aanduidingen

Symbool	Betekenis
	Weergave van de tijd/duur van het bereidingsprogramma of het gewicht
AUTO	Automatisch programma ingeschakeld
	Magnetronstand
	Grillstand
	Kinderslot ingeschakeld
%	Weergave van het vermogen in %
g	Gewichtsaanduiding in grammen
	Tijdsaanduiding
	Aanduiding van de bereidingstijd
	Ontdooistand
1S,2S,3S	Weergave van de ingestelde programmavolgorde

5. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken of inademen van kleine onderdelen of folie.

- ▶ Houd het verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd mee wordt omgegaan.

- ▶ De afdekking (4) in de ovenruimte is geen onderdeel van de verpakking en mag niet worden verwijderd!
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop, als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket hoort het volgende te bevatten:

- magnetron met grill
- glazen draaiplateau
- meenemer
- aandrijfjas
- grillrooster
- gebruiksaanwijzing met garantie-informatie

6. Over microgolven

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven die ervoor zorgen dat uw gerechten in de ovenruimte worden verwarmd. Microgolven verhitten alle niet-metalen voorwerpen. Gebruik daarom in de magnetronstand geen metalen voorwerpen. Het verwarmen gaat beter naarmate er meer water in de levensmiddelen aanwezig is.

Voor een optimale verdeling van de warmte kunt u de gerechten als ze klaar zijn, het beste één tot twee minuten in de magnetron laten staan om na te garen.

6.1. Het effect van microgolven op levensmiddelen

- Microgolven dringen tot een diepte van ca. 3 cm in de levensmiddelen door.
- De golven verhitten de water-, vet- en suikermoleculen (gerechten met een hoog watergehalte worden het intensiefst verwarmd).
- Deze warmte dringt vervolgens – langzaam – door in het hele gerecht en zorgt ervoor dat het ontdooit, wordt verhit en gaar wordt.
- De ovenruimte en de lucht in de ovenruimte worden niet verwarmd (het serviesgoed wordt vooral verwarmd door de hete gerechten).
- Elk gerecht heeft om gaar te worden resp. te ontdooien een bepaalde hoeveelheid energie nodig. Hiervoor geldt de volgende vuistregel: hoog vermogen – korte tijd, gering vermogen – lange tijd.

6.2. Microgolven

- De microgolven worden opgewekt door een microgolfgenerator, het zogenaamde magnetron, en naar de ovenruimte geleid.
- De wanden van de ovenruimte en het kijkvenster (1) reflecteren de microgolven, zodat ze niet uit de ovenruimte naar buiten kunnen.
- Het vermogen van de microgolven en de gaartijd kunnen worden ingesteld op verschillende standen.
- Na afloop van de ingestelde tijd en bij het openen van de ovendeur wordt de magnetron direct uitgeschakeld.

7. Koken en garen met de magnetron

7.1. Algemene aanwijzingen

- ▶ Om de voedingsmiddelen op de juiste manier in de magnetron te doen en ze op de goede plaats te zetten, positioneert u de dikste stukken aan de buitenkant.
- ▶ Neem de exacte kook- of gaartijd in acht.
- ▶ Kies de kortst aangegeven kook- of gaartijd en verleng deze zo nodig.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar door zeer hoge temperaturen!

Sterk oververhitte gerechten kunnen rookontwikkeling veroorzaken of zelfs vlam vatten.

- ▶ Houd het bereidingsproces altijd goed in de gaten.
- ▶ Dek de gerechten tijdens het koken of garen af met een voor de magnetron geschikte afdekking. Door het afdekken wordt spatten voorkomen. Bovendien wordt het eten gelijkmatiger gegaard.
- ▶ Gerechten als stukjes kip en hamburgers moeten tijdens de bereiding in de magnetron een keer worden omgedraaid om het garen te versnellen. Grotere stukken zoals braadstukken of een hele kip moeten minimaal één keer worden

omgedraaid.

- ▶ Ook omscheppen is belangrijk, bijv. bij gehaktballetjes. Na de helft van de bereidingstijd moeten de gerechten van boven naar beneden en van binnen naar buiten worden omgeschept.
- ▶ Meng het bereide gerecht zo mogelijk na het verhitten goed door, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld, of laat het nog even nagaren.

7.2. Materialen die geschikt zijn voor de magnetron

Voor uw magnetron kunt u speciaal serviesgoed en speciale accessoires kopen. Let op aanduidingen als "geschikt voor de magnetron" of "voor de magnetron". Als het materiaal hier geschikt voor is, kunt u ook het serviesgoed gebruiken dat u al in huis hebt.

7.2.1. Geschikte materialen

- Porselein, keramisch glas en hittebestendig glas
- Kunststof die hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron (let op: kunststof kan desondanks door de verwarmde levensmiddelen verkleuren of door de hitte vervormen)
- Bakpapier.

7.2.2. Overzicht van geschikte materialen

De onderstaande lijst dient ter algemene oriëntatie en om u te helpen bij de keuze van het juiste serviesgoed:

Kookgerei	Magne- tron	Grill	Combinatie- stand
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja
Voor de magnetron geschikte kunststoffen	Ja	Nee	Nee
Bakpapier	Ja	Nee	Nee
Metalen inzet	Nee	Ja	Nee
Grillrooster, meegeleverd	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie en -schalen	Onder voor- waarden geschikt	Ja	Onder voor- waarden ge- schikt

*Combinatiestand: magnetron + grill

7.2.3. Afmetingen en vorm van servies voor de magnetron

Platte, brede schalen zijn beter geschikt dan smalle, hoge schalen. "Platte" gerechten kunnen hierin gelijkmatiger garen.

Ronde en ovale schalen zijn beter geschikt dan rechthoekige. In de hoeken bestaat gevaar voor plaatselijke oververhitting.

7.3. Beperkt geschikte materialen

- Aardewerk en keramiek. Gebruik aardewerk alleen om te ontdooien en bij korte gaartijden, omdat er anders vanwege het lucht- en watergehalte barsten in het aardewerk kunnen komen.
- Serviesgoed met een gouden of zilveren decor. Gebruik dit alleen, als het volgens de fabrikant geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie. Gebruik dit niet in grote hoeveelheden. Wel kunt u kleine stukjes gebruiken om bijv. gevoelige gedeeltes van gerechten af te dekken. Dek om overkoken te voorkomen, ook de hoeken van schalen af, omdat de microgolfernergie zich vooral in de hoeken concentreert. Houd een afstand van 2,5 cm aan tussen het folie en de binnenwand.
- Aluminiumschalen (bijv. bij kant-en-klaargerechten) zijn onder bepaalde voorwaarden geschikt, maar moeten wel minimaal 3 cm hoog zijn om in de magnetron gebruikt te kunnen worden.

7.4. Ongeschikte materialen

- Metaal, d.w.z. alle metalen pannen en deksels.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Wanneer er verkeerd met het apparaat wordt omgegaan, bestaat er gevaar voor brand.

- ▶ Zodra u vonken of flitsen ziet, moet u de magnetron uitschakelen en de netstekker uit het stopcontact halen. Haal de gerechten uit het apparaat en controleer of zich metalen voorwerpen op of in de levensmiddelen of het serviesgoed bevinden.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!


Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd mee wordt omgegaan.

-
- ▶ Gebruik in de magnetronstand nooit serviesgoed met metalen decoraties of metalen serviesgoed, omdat het apparaat en/of het serviesgoed door het overslaan van vonken beschadigd kunnen raken.
 - ▶ Gebruik in de magnetronstand geen kristal of loodkristal. Dit kan springen en gekleurd glas kan verkleuren.
 - ▶ Gebruik geen materialen die niet hittebestendig zijn. Deze kunnen vervormen of zelfs verbranden.



LET OP!

Om te controleren of bepaald serviesgoed geschikt is voor gebruik in de magnetron, doet u er een beetje water in en zet u het in de magnetron.

Druk de draaiknop  2 x in. Het apparaat wordt dan voor 1 minuut in werking gesteld in de magnetronstand. Als u vaststelt dat het serviesgoed heter is dan het water, is het niet geschikt voor de magnetron. Serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron, wordt alleen verwarmd door de hitte van het gerecht.

8. Voor ingebruikneming

- ▶ Controleer of al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat en van de binnenzijde van de oven deur is verwijderd.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd mee wordt omgegaan.

- ▶ De afdekking (4) in de ovenruimte is geen onderdeel van de verpakking en mag niet worden verwijderd!

8.1. Apparaat opstellen



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schokken en microgolfstraling.

Bij beschadiging van het apparaat kan er door lekkage microgolfstraling naar buiten komen. Beschadigingen van het netsnoer kunnen een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Bij beschadigingen aan de behuizing, aan afdekkingen, de ovendeur of de deursluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Haal in dit geval onmiddellijk het netsnoer aan de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Als de magnetron beschadigd is, gebruik het apparaat dan niet, maar neem contact op met het servicecentrum.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd mee wordt omgegaan.




- ▶ De magnetron is bedoeld voor gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt in de open lucht.
- ▶ Gebruik de magnetron nooit zonder draaiplateau en niet zonder dat zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden.
- ▶ Plaats de magnetron niet in de directe omgeving van warmtebronnen, op een plaats waar het vochtig is of de luchtvochtigheid hoog is, of in de buurt van brandbare materialen.
- ▶ De pootjes mogen niet worden verwijderd.
- ▶ Sluit de magnetron aan op een goed bereikbaar geaard stopcontact dat altijd vrij toegankelijk is.

8.2. Apparaat voor het eerst reinigen

- ▶ Open de ovendeur door aan de handgreep te trekken.
- ▶ Om achtergebleven stof van het verpakkingsmateriaal en eventueel van de fabricage achtergebleven materiaalresten te verwijderen, maakt u de ovenruimte en de binnenkant van het kijkvenster (1) voor ingebruikneming schoon met een licht bevochtigde, zachte doek. Let op dat er geen vloeistof in de magnetron terecht komt en maak de oppervlakken na afloop goed droog.
- ▶ Reinig het glazen draaiplateau (2), de aandrijfas (9) en de meenemer (10) in warm water met een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen goed af.

8.3. Apparaat leeg verwarmen

Voordat de magnetron in gebruik wordt genomen, moet het apparaat eerst een keer leeg worden verwarmd, zodat van de fabricage achtergebleven residuen kunnen verdampen. Stel het apparaat hiervoor zonder levensmiddelen en zonder accessoires in werking in de grillstand zoals hieronder beschreven:

- ▶ Open de deur en verwijder eventueel verpakkingsmateriaal en accessoires uit de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur daarna weer.
- ▶ Druk de functietoets  in.
- ▶ Draai de draaiknop  naar rechts om een bereidingstijd van 10 minuten in te stellen.
- ▶ Druk de draaiknop  in om het verwarmen te starten.



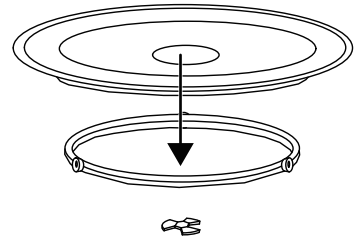
LET OP!

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt opgewarmd, kan er een lichte geurvorming optreden. De dampen die hierbij vrijkomen, zijn onschadelijk en verdwijnen na korte tijd weer. Zorg voor voldoende ventilatie, bijv. door een raam open te zetten.

- ▶ Na 10 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Wacht tot het helemaal is afgekoeld.
- ▶ Haal de netstekker uit het stopcontact, reinig het apparaat vervolgens van binnen nog een keer met een vochtige doek en maak de magnetron goed droog.


8.4. Accessoires plaatsen

- ▶ Gebruik de magnetron niet zonder dat het glazen draaiplateau (2) op de juiste manier is aangebracht.
- ▶ Steek de aandrijfvas (6) in de opening midden in de bodem van de ovenruimte.
- ▶ Plaats de meenemer (10) in de uitsparing in de ovenruimte en zet het glazen draaiplateau (2) vervolgens midden op de aandrijfvas (9).
- ▶ Voor de grill- of combinatiestand zet u het grillrooster op het glazen draaiplateau.



9. Bediening









Elke keer als er een toets wordt ingedrukt, klinkt er ter bevestiging een geluidssignaal.

Als er na het indrukken van een toets gedurende ca. 60 seconden niet opnieuw een toets wordt ingedrukt om het proces af te sluiten, schakelt de magnetron automatisch over naar stand-by en wordt de toetsenblokkering geactiveerd. Op het display verschijnt het slotsymbool .




- ▶ U kunt de toetsenblokkering opheffen door de deur te openen en weer te sluiten.

9.1. Tijd instellen



Als de magnetron in gebruik wordt genomen en als de stroomvoorziening onderbroken is geweest, geeft het display **1:00** aan en moet de tijd worden ingesteld.

- ▶ Druk de functietoets   in en houd deze toets ca. drie seconden ingedrukt. De uuraanduiding **00** knippert.
- ▶ Draai aan de knop  totdat het juiste uur op het display wordt weergegeven.
- ▶ Druk de functietoets   in om de instelling te bevestigen. De minuutaanduiding **00** knippert.
- ▶ Draai aan de knop  totdat de juiste minuut op het display wordt weergegeven.
- ▶ Druk de functietoets   in om de instelling te bevestigen.

9.2. Kookwekker (countdown) instellen

- ▶ Druk de functietoets   in.
- ▶ Draai aan de knop  om de gewenste tijd in minuten en seconden (**0:00**) in te stellen.

De langste tijd die u kunt instellen, is 95 minuten.

- ▶ Druk de draaiknop  in. De countdown wordt gestart. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinken er geluidssignalen.
- ▶ U kunt de countdown voortijdig beëindigen door de toets  in te drukken.

9.3. Koken en garen met microgolfenergie




LET OP!


Gevaar voor beschadiging!



Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er verkeerd mee wordt omgegaan.

- ▶ Gebruik de magnetron nooit zonder draaiplateau en niet zonder dat zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden.

Om alleen te garen met microgolfenergie, gaat u als volgt te werk:

- ▶ Druk de toets  een of meerdere keren in om het vermogen in te stellen volgens de onderstaande tabel:

Toets  indrukken	Aanduiding op het display Vermogen (%)
1 x	100 %
2 x	90 %
3 x	80 %
4 x	70 %
5 x	60 %
6 x	50 %
7 x	40 %
8 x	30 %
9 x	20 %
10 x	10 %
11 x	00 %

- ▶ Draai aan de knop  om de gewenste bereidingstijd in stappen van 10 seconden in te stellen. De langst mogelijke bereidingstijd bedraagt 95 minuten.
- ▶ Druk de draaiknop  in. Het bereidingsproces begint.

9.3.1. Einde van het bereidingsproces

Na afloop van het bereidingsproces klinkt er een geluidssignaal en verschijnt de tijd weer op het display. Daarmee is het bereidingsproces beëindigd.



VOORZICHTIG!




Gevaar voor letsel!

Doordat de gerechten resp. het serviesgoed zeer heet kunnen zijn, bestaat er gevaar voor brandwonden.


- ▶ Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten, als u de gerechten uit de ovenruimte haalt.


9.3.2. Programma onderbreken

Om de gerechten bijv. halverwege de bereidingstijd te kunnen omkeren of omroeren, is het vaak nodig om het programma te onderbreken.

- ▶ Open de deur of druk de toets  in om het programma te onderbreken. Het display blijft de resterende bereidingstijd aangeven.
- ▶ Nadat u de deur weer hebt gesloten, drukt u de draaiknop  in om het bereidingsproces voort te zetten.
- ▶ Druk de toets  twee keer in om het programma definitief voortijdig af te breken.




9.4. Snelstart

Als u aan de knop  draait en de bereidingstijd instelt zonder vooraf het vermogen in te stellen, wordt de bereiding gestart op het hoogste vermogen dat in de magnetronstand mogelijk is (**100%**).

- ▶ Druk de draaiknop  in. De bereiding begint.


9.5. Automatisch ontdooien op gewicht

De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld, zodra u het gewicht van de te ontdooien levensmiddelen hebt ingevoerd. De schaal voor het gewicht van de bevroren levensmiddelen loopt van 100 g tot 1800 g.

- ▶ Druk de functietoets  in. Op het display verschijnen de symbolen **g** en **AUTO**.
- ▶ Draai aan de knop  om het gewenste gewicht in te stellen.
- ▶ Druk de draaiknop  in. Het ontdooien begint.



LET OP!

Om het ontdooien te optimaliseren, kunt u de levensmiddelen halverwege de ontdooitijd het beste omkeren (zie "9.3.2. Programma onderbreken" op blz. 113). Druk de draaiknop  daarna opnieuw in om het programma voort te zetten.

9.6. Grillstand

De grillfunctie is bijzonder nuttig voor dunne plakken vlees, steaks, gehakt, kebab, worstjes en stukken kip. Deze functie is ook geschikt voor het gratineren van sandwiches en het bereiden van andere gegratineerde gerechten.

In de grillstand kunt u, voor zover de gerechten hier geschikt voor zijn, het meegeleverde rooster gebruiken.

De langst mogelijke grilltijd is 95 minuten.






WAARSCHUWING!

Brandgevaar!


Wanneer er verkeerd met het apparaat wordt omgegaan, bestaat er gevaar voor brand.

- ▶ Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet er boven het apparaat een ruimte van minimaal 30 cm en aan beide zijanten een ruimte van minimaal 20 cm worden vrijgehouden. Dek de openingen van het apparaat niet af en stop ze niet dicht.

- ▶ Druk de toets  één keer in om de modus **GRILL** te selecteren.
- ▶ Draai daarna de knop  met de klok mee en stel de gewenste bereidingstijd in.
- ▶ Druk de draaiknop  in om het grillen te starten.




LET OP!


Halverwege de ingestelde tijd klinkt er een geluidssignaal. Open eventueel de deur om het gerecht om te keren en zo het bereidingsproces te optimaliseren (zie "9.3.2. Programma onderbreken" op blz. 113). Druk de draaiknop  daarna opnieuw in om het programma voort te zetten.


9.7. Combinatiestand




Het apparaat heeft twee varianten van de combinatiestand. In beide gevallen zijn de magnetron- en grillfunctie tegelijkertijd actief.

Bij alle programma's bedraagt de maximale bereidingstijd 95 minuten.

- Druk de functietoets  het benodigde aantal keren in om de gewenste programmavariant te selecteren. De volgende programmavarianten zijn beschikbaar:


Toets  in- drukken	Aanduiding op het display	Functie		Geschikt voor
		Magnetron	Grill	
2 x	CO-1	30%	55%	vis, aardappels en aardappel- gratin
3 x	CO-2	40%	15%	pudding, ome- let, gepofte aardappels, gevogelte

- Nadat u een programmavariant hebt gekozen (**CO-1/CO-2**), draait u de draaiknop met de klok mee om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Druk de draaiknop  in om het programma te starten.

De symbolen , ,  en **CO-1** resp. **CO-2** verschijnen op het display.



9.8. Meerdere programma's gebruiken

Het apparaat kan verschillende bereidingsprogramma's na elkaar uitvoeren. De automatische programma's kunnen hierbij niet worden gebruikt. Er kunnen maximaal drie programma's na elkaar automatisch worden uitgevoerd.

Stel de bereidingsprogramma's in zoals hierboven beschreven en druk na het instellen van het laatste programma de draaiknop  in.

Voorbeeld:

U wilt een gerecht bereiden met het magnetronprogramma en daarna het grillprogramma starten.

- Stel het magnetronprogramma in zoals beschreven vanaf blz. 112 zonder vervolgens de draaiknop  in te drukken.
- Stel daarna het grillprogramma in zoals beschreven op blz. 114.
- Druk dan de draaiknop  in om het programma te starten.

Met de symbolen  wordt op het display aangegeven welke programma's achtereenvolgens worden uitgevoerd.




9.9. Automatisch koken en garen

Bij automatisch koken en garen is het niet nodig om de kook-/gaartijd en het vermogen in te voeren. Afhankelijk van het gekozen programma en het ingestelde gewicht berekent de magnetron de waarden automatisch.

In de onderstaande tabel vindt u een overzicht van de automatische programma's met de bijbehorende aanduiding op het display en de ingeschakelde functie(s).


Aanduiding op het display	Programma	Functies	
		Magnetron	Grill
A-1	Dranken	*	
A-2	Aardappels	*	
A-3	Pasta	*	
A-4	Vis	*	*
A-5	Kip	*	*
A-6	Opwarmen	*	
A-7	Cake/taart	*	
A-8	Pizza	*	*

9.9.1. Automatisch programma instellen

- ▶ Draai de knop  stapsgewijs tegen de klok in. Op het display wordt een programmanummer (bijv. "**A-1**" voor automatisch programma 1) weergegeven. Kies zo een van de automatische programma's 1 t/m 8.
- ▶ Druk de draaiknop  in om uw keuze te bevestigen.
- ▶ Draai aan de knop  om het gewenste gewicht resp. het aantal porties in te stellen. Het gewicht/de hoeveelheid wordt weergegeven op het display. De hoeveelheden kunnen worden ingesteld volgens de onderstaande tabel:

Programma	Gewichtsintervallen					
A-1 Dranken (portie van 200 ml)	1	2	3			
A-2 Aardappels (portie van 200 g)	1	2	3			
A-3 Pasta (portie)	100 g	200 g	300 g			
A-4 Vis	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	

Programma	Gewichtsintervallen						
A-5 Kip	800 g	1000 g	1200 g	1400 g			
A-6 Opwarmen	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-7 Cake/taart	475 g						
A-8 Pizza	150 g	300 g	450 g				

- ▶ Druk de draaiknop  in om het bereidingsproces te starten.

Als het gerecht na afloop van het programma niet helemaal gaar is, kunt u het met het magnetron- of grillprogramma nog een paar minuten nagaren. Bij het nagaren met de grillfunctie worden de gerechten ook bruiner.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar.

Wanneer er verkeerd met het apparaat wordt omgegaan, bestaat er gevaar voor brand.

- ▶ Gebruik bij programma's met ingeschakelde grillfunctie in geen geval afdekkingen of niet-hittebestendig serviesgoed, omdat de afdekkingen en het serviesgoed kunnen smelten of vlam kunnen vatten!



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsels!

Omdat het draaiplateau bij programma's met grillfunctie zeer heet kan worden, bestaat er gevaar voor brandwonden.

- ▶ Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten, wanneer u het draaiplateau uit de ovenruimte haalt.



LET OP!

Houd er rekening mee dat de grootte, vorm en aard van de levensmiddelen mede bepalend zijn voor het resultaat van het bereidingsproces.

9.9.2. Programma A-1: Dranken

Bij dit programma is alleen de magnetronfunctie actief. Gebruik voor het verwarmen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Zet de drank die u warm wilt maken, op het draaiplateau in de ovenruimte. Als u meer dan één beker, glas of kom tegelijk in de magnetron zet, zorg er dan voor dat deze elkaar niet raken.
- ▶ Kies afhankelijk van de hoeveelheid drank een van de instellingen 1, 2 en 3.
- ▶ Start het programma voor dranken.

Als de drank na afloop van het programma niet warm genoeg is, verwarm deze dan met het apparaat in de magnetronstand verder (zoals beschreven vanaf blz. 112).

9.9.3. Programma A-2: Aardappels

Bij dit programma is alleen de magnetronfunctie actief. Gebruik voor het verwarmen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Het wordt aangeraden om voor het koken ongeschilde aardappels te gebruiken. Prik de schil een paar keer in.

- ▶ Doe de ongeschilde aardappels in de schaal. Gebruik zo mogelijk aardappels die allemaal ongeveer even groot zijn. Zorg er zo mogelijk voor dat de aardappels elkaar niet raken.
- ▶ Zet de schaal midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies uitgaande van een portie van 200 g afhankelijk van het aantal aardappels een van de instellingen 1, 2 en 3.
- ▶ Start het programma voor aardappels.

Als de aardappels na afloop van het programma nog niet gaar zijn, start het apparaat dan opnieuw in de magnetronstand om ze verder te garen (zoals beschreven vanaf blz. 112).

9.9.4. Programma A-3: Pasta

Bij dit programma is alleen de magnetronfunctie actief.

Gebruik voor het koken van pasta een hoge schaal, omdat de pasta anders kan overkoken. Gebruik net zoveel water als bij gewoon koken.

- ▶ Zet de schaal met de pasta midden op het draaiplateau in de ovenruimte.
- ▶ Kies afhankelijk van de hoeveelheid pasta een van de instellingen 100 g, 200 g of 300 g.
- ▶ Start het programma voor pasta.

Als de pasta na afloop van het programma nog te hard is, start het apparaat dan opnieuw in de magnetronstand (zoals beschreven vanaf blz. 112).

9.9.5. Programma A-04: Vis

Bij dit programma is alleen de magnetronfunctie actief. Gebruik serviesgoed dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Leg de vis op een bord dat geschikt is voor gebruik in de magnetronstand. Voeg kruiden naar wens toe. Zet het bord midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies het programma A-04 voor vis.

-
- ▶ Kies met de draaiknop  het gewicht van de vis.

Druk de draaiknop  in om het bereidingsproces te starten.

Als de vis na afloop van het programma nog niet gaar genoeg is en u hem nog wat bruiner wilt bakken, start het apparaat dan opnieuw in de combinatiestand (zie blz. 114).

9.9.6. Programma A-5: Kip


Bij dit programma zijn de magnetron- en de grillfunctie actief. Gebruik serviesgoed dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

- ▶ Gebruik geen afdekkingen, omdat bij dit programma ook de grill is ingeschakeld.
- ▶ Leg het vlees op een bord dat geschikt is voor gebruik in de grillstand. Voeg kruiden naar wens toe. Zet het bord midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies afhankelijk van het gewicht van de kip een van de instellingen 800 g, 1000 g, 1200 g en 1400 g.
- ▶ Start het programma voor kip.
- ▶ Om ervoor te zorgen dat het vlees gelijkmatig gaar wordt, moet u het omkeren. In verband hiermee klinkt er na ca. 2/3 van de tijd een geluidssignaal. Keer het vlees om en druk de draaiknop  in om het programma voort te zetten.

Als de kip na afloop van het programma nog niet gaar of bruin genoeg is, start het apparaat dan opnieuw in de combinatiestand.

9.9.7. Programma A-6: Opwarmen

Bij dit programma is alleen de magnetronfunctie actief. Gebruik voor het verwarmen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Zet het serviesgoed met het gerecht midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies afhankelijk van de hoeveelheid van het gerecht een van de instellingen van 200 g tot 800 g.
- ▶ Start het programma voor het opwarmen.

Als het gerecht na afloop van het programma niet warm genoeg is, warm het dan met het apparaat in de magnetronstand verder op (zoals beschreven vanaf blz. 112).

9.9.8. Programma A-7: Cake/taart

Bij dit programma zijn de magnetron- en de heteluchtfunctie actief. Gebruik serviesgoed dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron.

-
- ▶ Doe de cake of taart in een bakvorm die geschikt is voor gebruik in de magnetron. Zet de bakvorm midden op het draaiplateau.
 - ▶ Kies de instelling voor cake/taart (uitgaande van een gewicht van de cake of taart van 475 g).
 - ▶ Start het programma voor cake/taart.

Als de cake of taart na afloop van het programma nog niet gaar is, start het apparaat dan opnieuw in de magnetronstand (zoals beschreven vanaf blz. 112).

9.9.9. Programma A-8: Verse pizza uit het koelschap

Bij dit programma zijn de magnetron- en de grillfunctie actief. Gebruik serviesgoed dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

- ▶ Gebruik geen afdekkingen, omdat bij dit programma ook de grill is ingeschakeld.
- ▶ Plaats de pizza op het meegeleverde draaiplateau.
- ▶ Kies afhankelijk van het gewicht van de pizza een van de instellingen 150 g, 300 g of 450 g.
- ▶ Start het programma voor verse pizza.

Als de pizza na het bakken nog niet gaar is, start het apparaat dan opnieuw in de combiinstand (zoals beschreven vanaf blz. 114).

10. Reiniging en onderhoud



GEVAAR!

Gevaar voor elektrische schokken!

Er bestaat gevaar voor elektrische schokken door stroomvoerende onderdelen.

- ▶ Schakel de magnetron uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat gaat reinigen.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

Een verkeerd gebruik van schoonmaakmiddelen bij het reinigen van de magnetron kan beschadiging van het oppervlak tot gevolg hebben.

-
- ▶ Gebruik voor het reinigen geen agressieve chemische schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of harde sponzen.

Als de magnetron niet voldoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak van het apparaat worden aangetast. Dit verkort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties. Reinig de magnetron daarom regelmatig en verwijder alle etensresten.

- ▶ Schakel de magnetron uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat gaat reinigen.
- ▶ Houd de magnetron van binnen schoon. Veeg spetters en gemorste vloeistoffen op de wanden van de ovenruimte weg met een vochtige doek. Bij sterke vervuiling kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik geen reinigingssprays of bijtende schoonmaakmiddelen, omdat deze het deuropervlak kunnen aantasten, er krassen op kunnen maken en het mat kunnen maken.
- ▶ De buitenkant kan worden gereinigd met een vochtige doek. Om beschadiging van de functionele onderdelen binnen in de magnetron te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat er geen water in de ventilatieopeningen terechtkomt.
- ▶ Reinig de oven deur, het kijkvenster en het sluitmechanisme voorzichtig met een milde zeepoplossing. Controleer deze onderdelen goed op beschadigingen.
- ▶ Bij gebruik bij een hoge luchtvochtigheid kan er aan de buitenkant condensvorming optreden. Als er binnen in het apparaat of aan de buitenkant condenswater zit, veeg dit dan met een zachte doek weg.
- ▶ Het glazen draaiplateau (2) moet regelmatig worden gereinigd. Haal dit hiervoor uit het apparaat. Was het glazen draaiplateau (2) af in warm water met een milde zeepoplossing of in de vaatwasser. Droog het glazen draaiplateau (2) daarna met een zachte doek goed af.
- ▶ Neem de aandrijfjas (9) en de meenemer (10) af met een vochtige doek.
- ▶ Was het grillrooster af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil een tijdje inweken.
- ▶ Maak de ovenruimte schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- ▶ Geuren die in de magnetron blijven hangen, kunt u verwijderen door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronbestendige schaal te zetten en 5 minuten in de magnetron te verhitten. Maak de ovenruimte goed schoon en wrijf hem met een zachte doek droog.
- ▶ Wanneer de verlichting in de magnetron vervangen moet worden, neem dan contact op met een professioneel reparatiebedrijf of met het servicecentrum.

11. Buiten gebruik stellen

- ▶ Als u de magnetron langere tijd niet gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en zet de magnetron weg op een droge, schone en stofvrije plaats.

12. Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het lukt niet om de magnetron in werking te stellen.	De netstekker zit niet goed in het stopcontact.	Haal de netstekker uit het stopcontact en steek hem na ca. 10 seconden opnieuw in het stopcontact.
	De zekering is doorgebrand.	Neem contact op met het servicecentrum.
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Wacht tot de magnetron is afgekoeld.
	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door er een ander apparaat op aan te sluiten.

13. Afvalverwerking



VERPAKKING

Uw apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. De verpakking bestaat uit materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



APPARAAT

Afgedankte apparaten mogen niet bij het normale huisvuil worden gedaan.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Geef het afgedankte apparaat af op een inzamelpunt voor afgedankte elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met de milieudienst bij u ter plaatse of met uw gemeente.

14. Technische gegevens

Nominale spanning:	230-240 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen	
Magnetron:	1200 W
Grill:	1000 W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron):	800 W
Frequentie magnetron:	2450 MHz
Afmetingen van de behuizing (b x d x h)	45,2 x 39,5 x 26,2 cm
Afmetingen van de ovenruimte (b x d x h)	33 x 32 x 21 cm
Inhoud van de ovenruimte:	ca. 20 liter
Nettogewicht:	12,60 kg
Diameter van het glazen draaiplateau:	245 mm



De ovenruimte en het glazen draaiplateau (5) zijn geschikt voor levensmiddelen.

Technische wijzigingen voorbehouden!

15. Conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MLAP GmbH dat de magnetron overeenstemt met de volgende Europese eisen:

- EMC-richtlijn 2014/30/EU
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU
- Ecodesignrichtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU

16. Colofon

Copyright © 2017

Uitgave: 14.09.2017

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vernieuwingsrecht in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.




Het copyright berust bij de firma:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

Technische wijzigingen voorbehouden.

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.

	URL	QR Code
NL	www.medion.com/nl/service/start/	
BE	www.medion.com/be/nl/service/start/	
LUX	www.medion.com/lu/fr/	

17. Algemene garantievoorwaarden

17.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.

Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.

Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.

Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

17.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervanging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van dezelfde kwaliteit.

Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

Een pixelfout (permanent gekleurde, lichte of donkere beeldpunt) is niet zonder meer aan te merken als gebrek. Het exacte aantal toegestane defecte pixels wordt beschreven in de handleiding bij het product.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handwijze voor correct gebruik van een plasma- of een lcd-scherm wordt beschreven in de handleiding bij dit product.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of sto-

ring die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

17.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld. Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

17.1.3. Service Hotline

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

17.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie

Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.

Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:

- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de ga-


rantieverlener.


- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.


18. Dienst Adres

18.1. Nederland


 0900 - 235 2534  0900 - 329 2534

 0900 - 435 7835 (SIM-PC)

 0900 - 543 3832 (OYO)
(€ 1 per gesprek/fax)

 Ma - Vr: 07:00 - 23:00
Za - Zo: 10:00 - 18:00
Feestdagen: 10:00 - 17:00

Premium Hotline:

 0900 - 543 3833 (0,70 €/minuut)

 Ma - Vr: 08:30 - 17:00


 www.medion.nl

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

18.2. België

 022006198  022006199
(Lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111
(0,45 €/min)

 Ma - Vr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

Índice

1.	Acerca de este manual de instrucciones	131
1.1.	Explicación de los símbolos.....	131
2.	Uso debido	132
3.	Indicaciones de seguridad	133
3.1.	Superficies calientes.....	137
3.2.	Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas.....	139
3.3.	Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos.....	141
3.4.	Limpieza y cuidados del aparato.....	142
4.	Vista general del aparato	143
4.1.	Elementos de control.....	144
4.2.	Indicaciones de la pantalla	145
5.	Volumen de suministro	146
6.	Acerca de las microondas.....	146
6.1.	El efecto de las microondas en los alimentos	147
6.2.	Microondas.....	147
7.	Cocinar y cocer con el microondas	147
7.1.	Notas generales	147
7.2.	Materiales aptos para el microondas	148
7.3.	Materiales indicados con reservas	149
7.4.	Materiales no indicados.....	149
8.	Antes del primer uso	150
8.1.	Instalación del aparato.....	151
8.2.	Primera limpieza del aparato.....	152
8.3.	Calentar el aparato vacío.....	152
8.4.	Colocación de los accesorios	153
9.	Manejo.....	153
9.1.	Ajuste de la hora.....	153
9.2.	Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás)	153
9.3.	Cocinar y cocer con energía microondas	154
9.4.	Inicio rápido	155
9.5.	Descongelación automática según el peso.....	155
9.6.	Modo grill.....	156
9.7.	Modo combi.....	156
9.8.	Uso de varios programas.....	157
9.9.	Cocinar y cocer automáticamente	158

10.	Limpieza y mantenimiento	162
11.	Puesta fuera de servicio	164
12.	Solución de fallos.....	164
13.	Eliminación.....	164
14.	Datos técnicos	165
15.	Información de conformidad.....	165
16.	Aviso legal	166
17.	Condiciones generales de garantía	166
17.1.	Aspectos generales	166
17.2.	Condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ	168
18.	Dirección del Servicio	168

1. Acerca de este manual de instrucciones

Lea detenidamente este manual de instrucciones y observe todas las indicaciones descritas. De este modo, se garantizará que su aparato tenga un funcionamiento fiable y una larga vida útil. Guarde este manual de instrucciones cerca de su aparato para tenerlo siempre a mano. Conserve este manual de instrucciones para poder entregarlo al nuevo propietario en caso de vender el aparato.

1.1. Explicación de los símbolos



¡PELIGRO!

¡Advertencia de peligro de muerte inminente!

- ▶ Siga las instrucciones para evitar situaciones que conlleven la muerte o lesiones graves.



¡PELIGRO!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!

- ▶ Siga las instrucciones para evitar situaciones que conlleven la muerte o lesiones graves.



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de posible peligro de muerte y/o lesiones graves irreversibles!

- ▶ Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar la muerte o lesiones graves.



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve debido a superficies calientes!

- ▶ Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar lesiones insignificantes o leves.



¡CUIDADO!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!

- ▶ Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar lesiones insignificantes o leves.



¡ATENCIÓN!

¡Observe las indicaciones para evitar daños materiales!

- ▶ Siga las instrucciones para evitar situaciones que puedan conllevar daños materiales.



Indicaciones sobre el ensamblaje o el funcionamiento



Corriente alterna



Uso en interiores

Los aparatos que tienen este símbolo solo son aptos para su uso en interiores.



Superficie para uso alimentario



Indicación de seguridad



Instrucción operativa



Enumeración



Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la UE (véase el capítulo "Información sobre la conformidad").

2. Uso debido

El microondas solo puede utilizarse para calentar comida apta para ello en vajilla y recipientes apropiados. ¡No debe utilizarse a la intemperie!

Este aparato está diseñado para uso doméstico y otras aplicaciones similares a la doméstica, por ejemplo:

- en cocinas para empleados ubicadas en comercios, oficinas y otros ámbitos profesionales;
- en instalaciones agrícolas;
- para clientes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
- en pensiones.

El aparato no es adecuado para el uso en el ámbito profesional ni en laboratorios.

- ▶ Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía.
- ▶ Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

3. Indicaciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

¡LÉALAS CON CUIDADO Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como personas parcialmente discapacitadas, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

- ▶ El aparato y los accesorios se deben guardar en un lugar fuera del alcance de los niños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales y por aquellas que no tengan la suficiente experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o hayan recibido las correspondientes instrucciones sobre el manejo seguro y hayan comprendido los peligros resultantes.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser ejecutados por niños sin supervisión.
- ▶ Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o film de plástico.

- ▶ Guarde todos los materiales de embalaje usados (sacos, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por descarga eléctrica o radiación de microondas.

- ▶ Antes del primer uso y después de cada aplicación, compruebe si hay daños en el microondas y en el cable de red.
- ▶ No ponga en marcha el microondas si el microondas o el cable de red presentan daños visibles.
- ▶ Asegúrese de que el cable de red no esté dañado y que no pase por debajo del microondas, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- ▶ Desenrolle el cable de red por completo.
- ▶ No doble o aplaste el cable de red.
- ▶ Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- ▶ Conecte el microondas solamente a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de red debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- ▶ La toma de corriente tiene que estar cerca por si necesita desenchufar rápidamente el microondas en un momento dado.
- ▶ La radiación de microondas puede escaparse al exterior por una fuga como consecuencia de daños en el aparato. Si hay daños en el cable de red, puede producirse una descarga eléctrica.

-
- ▶ En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta del espacio de cocción, las juntas de la puerta o el cierre, no ponga en marcha el microondas en ninguna circunstancia. En estos casos, desconecte inmediatamente el cable de red de la clavija de la toma de corriente con puesta a tierra. No vuelva a poner en marcha el microondas antes de que una persona con la debida formación lo haya reparado.
 - ▶ ¡ADVERTENCIA! Es peligroso para cualquier persona, excepto para las que estén debidamente capacitadas, realizar trabajos de mantenimiento o reparación que requieran retirar una cubierta de protección contra la carga de radiación producida por la energía de microondas.
 - ▶ Nunca modifique el microondas por cuenta propia, ni abra y/o repare ningún componente del aparato. Repare el microondas y el cable de red solo a través de un taller cualificado para ello o diríjase a nuestro servicio técnico para evitar accidentes.
 - ▶ No retire ninguna cubierta del interior del microondas ni la lámina interior de la ventana, ya que puede escaparse la radiación de microondas.
 - ▶ Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados u homologados por nosotros.

El microondas no se debe sumergir en agua ni otros líquidos, enjuagarse con agua, ni utilizarse en espacios húmedos dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- ▶ Desenchufe el microondas de la toma de corriente cuando:
 - limpie el aparato,
 - haya penetrado líquido en el aparato,
 - ya no necesite el aparato.

-
- ▶ Proteja el microondas de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con el agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de red y la clavija alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga inmediatamente la clavija del enchufe con toma de tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.
 - ▶ Nunca toque el aparato o el cable de red con las manos mojas.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

¡En caso de funcionamiento en un entorno con peligro de explosión, existe peligro de explosión!

- ▶ Nunca utilice el aparato en entornos con un riesgo potencial de explosión. Como pueden ser, p. ej., estaciones de servicio, depósitos de carburantes o zonas en las que se procesan disolventes. El aparato tampoco se debe utilizar en entornos con aire contaminado de partículas (p. ej., polvo de harina o de serrín).



ATENCIÓN

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por una colocación inadecuada.

- ▶ El microondas está diseñado como un aparato ubicado independientemente. No se debe colocar dentro de un armario.
- ▶ Coloque el microondas en una superficie plana y estable que pueda soportar el peso propio del aparato junto con el peso máximo de la cantidad de alimentos preparados en su interior.
- ▶ Utilice el aparato únicamente en interiores.

-
- ▶ No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - fuego abierto.
 - ▶ No coloque el microondas cerca de fuentes de calor.
- Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.
- ▶ En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

3.1. Superficies calientes



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

Las mezclas de aceite y agua pueden incendiarse e incluso explotar.

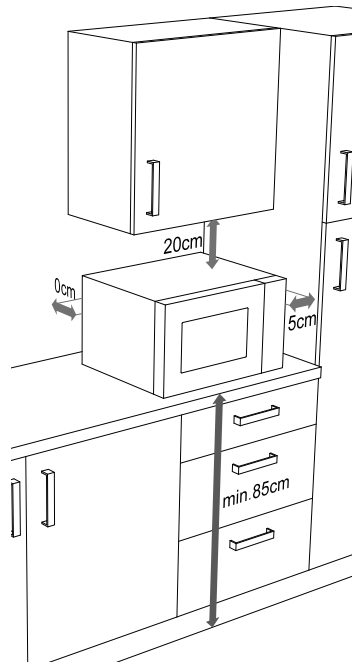
- ▶ No caliente ninguna mezcla de agua con aceite o grasa en el microondas.
- ▶ No descongele grasa o aceite congelados en el microondas.



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

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- ▶ No coloque objetos sobre el microondas. Para una ventilación suficiente, debe haber una distancia de 20 cm por arriba y de 5 cm por ambos lados. El aparato debe colocarse con la parte trasera mirando hacia una pared.
- ▶ Los orificios en el aparato no se deben cubrir ni obstruir.
- ▶ Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- ▶ El microondas no está diseñado para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o un control a distancia.
- ▶ Al calentar o cocinar alimentos con materiales inflamables como recipientes de papel o plástico, vigile siempre el microondas.
- ▶ Este aparato solo puede utilizarse para calentar comida en vajillas y recipientes apropiados. No utilice papel de horno para el modo combi o grill.
- ▶ No caliente ni intente secar objetos inflamables (alimentos no aptos para microondas o ropa, almohadillas eléctricas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares).
- ▶ No prepare alimentos que contengan alcohol. ¡No utilice el aparato para calentar aceite o freír!



- ▶ En caso de formación de humo, mantenga cerrada la puerta del espacio de cocción para evitar la formación de llamas y/o para extinguir las llamas existentes. Apague de inmediato el aparato desenchufándolo de la red eléctrica.
- ▶ Utilice únicamente paquetes de palomitas convencionales aptos para la preparación de palomitas en el microondas.
- ▶ No exceda los tiempos de cocción indicados por el fabricante.
- ▶ No almacene alimentos ni otros objetos en el espacio de cocción.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por quemadura a causa de superficies calientes.

- ▶ No toque la carcasa.
- ▶ En el modo combi o en el modo grill los niños solo deben utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se producen.
- ▶ El plato giratorio se calienta mucho tras el proceso de cocción. Utilice siempre paños o guantes resistentes al calor cuando saque el plato giratorio del espacio de cocción.

3.2. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por recipientes que pueden explotar.

- ▶ ¡No caliente alimentos ni bebidas en recipientes herméticamente cerrados! Estos pueden explotar en el aparato o provocar daños al abrirlos. En recipientes con tapa, como biberones, retire siempre la tapa.



¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por quemadura.

- ▶ En algunos casos, los alimentos preparados en el microondas se calientan irregularmente. Antes de la ingesta, compruebe la temperatura de los alimentos calentados. En caso de alimentos para bebés o biberones, remueva bien o agite los alimentos antes de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.
- ▶ No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que pueden explotar durante la cocción o al sacarlos. Caliente huevos solo en vajillas para microondas diseñadas especialmente para ello.
- ▶ Realice un corte en los alimentos con piel cerrada (como tomates, salchichas, berenjenas o similares) antes de su cocción para evitar que revienten.
- ▶ Al abrir recipientes para cocción (p. ej. bolsas de palomitas, botes) estos desprenden vapor caliente. Al abrirlos, mantenga siempre la apertura alejada del cuerpo.
- ▶ Al abrir la puerta del espacio de cocción sale vapor caliente. Mantenga cierta distancia.
- ▶ Durante el proceso de cocción, las superficies del microondas, los accesorios y la vajilla para cocinar están muy calientes. Utilice manoplas de cocina. Antes de proceder a su limpieza, deje que las piezas se enfríen.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.

- ▶ Nunca ponga en funcionamiento el aparato en el modo microondas sin el plato giratorio o sin alimentos en el espacio de cocción.

- ▶ Utilice solo los accesorios suministrados con el aparato o descritos como adecuados en este manual de instrucciones.
- ▶ Nunca utilice el modo microondas con vajilla que contenga adornos metálicos o con vajilla metálica, ya que las chispas pueden dañar el aparato y/o la vajilla.
- ▶ Utilice vajillas adecuadas para microondas. Cuando compre una vajilla, compruebe si presenta alguna indicación como "adecuada para microondas" o "para microondas".
- ▶ No mueva el aparato mientras esté funcionando.

3.3. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos



¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por quemadura.

- ▶ Al calentar líquidos en el microondas se puede producir la llamada "ebullición retardada", es decir, el líquido ha alcanzado la temperatura de ebullición pero aún no han aparecido las típicas burbujas de ebullición. Al agitar el líquido, p. ej., cuando se saca del interior, puede producirse de repente la ebullición del líquido. El líquido puede salpicar de golpe.
- ▶ No utilice recipientes estrechos ni altos.
- ▶ Al calentar líquido, introduzca un tubo de cristal o cerámica en el recipiente para evitar una ebullición retardada. Espere brevemente después del calentamiento, toque con cuidado el recipiente y remueva el líquido antes de extraerlo del interior.

3.4. Limpieza y cuidados del aparato



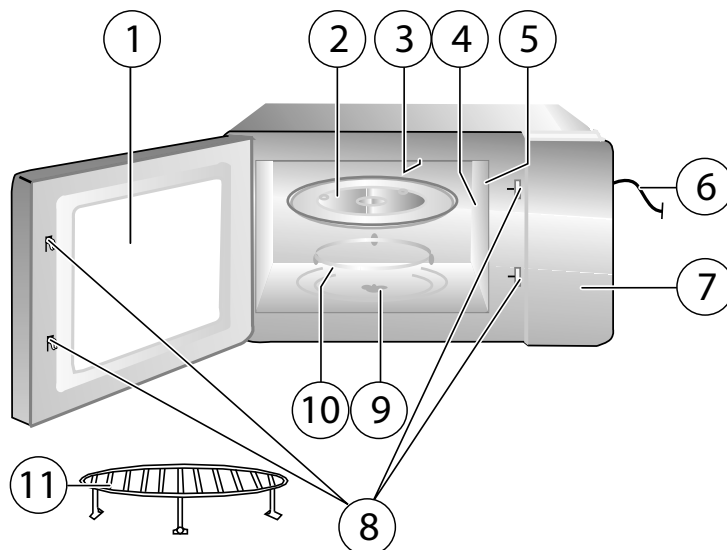
¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.

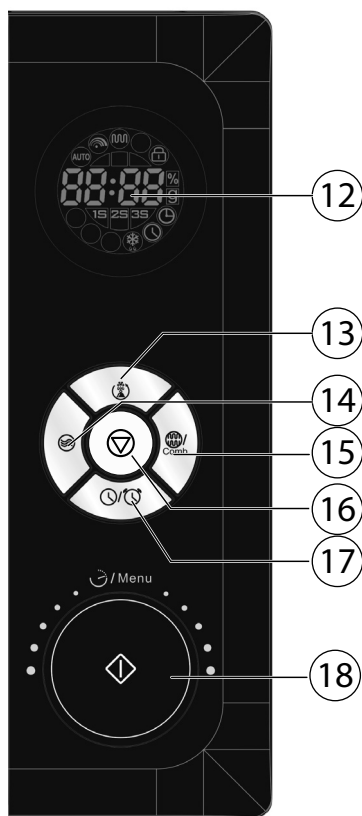
- ▶ El uso inadecuado de productos de limpieza en el aparato puede producir daños en las superficies. No utilice productos de limpieza químicos agresivos, productos abrasivos ni esponjas duras.
- ▶ No limpie el aparato con un limpiador a vapor. Podría penetrar vapor en el aparato y dañar el sistema electrónico y las superficies.
- ▶ Una limpieza insuficiente del microondas puede dañar la superficie, lo cual, a su vez, influye en la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas.
- ▶ Limpie el aparato con regularidad y retire los restos de alimentos.
- ▶ Al limpiar el espacio de cocción así como las piezas contiguas, tenga en cuenta las indicaciones de limpieza (véase "10. Limpieza y mantenimiento" en la página 162).








4. Vista general del aparato










- 1) Ventana
- 2) Plato giratorio de cristal
- 3) Elementos de calentamiento
- 4) ¡NO RETIRE la tapa del magnetrón!
- 5) Iluminación
- 6) Cable de red con clavija (no representado)
- 7) Elementos de control (véase "4.1. Elementos de control" en la página 144)
- 8) Cierre de la puerta
- 9) Eje de accionamiento
- 10) Aro giratorio
- 11) Grill

4.1. Elementos de control



- 12) Pantalla (visualización del tiempo de cocción, potencia, estado de funcionamiento y hora)
- 13) Tecla de función : Descongelación según el peso
- 14) Tecla de función : Pulsar 1 vez para la función de grill/pulsar 2 veces para el modo combi; pulsar 3 veces para el modo combi 2
- 15) Tecla : Pausa del programa/cancelar/borrar entrada
- 16) Tecla de función /: Ajustar la hora/el temporizador
- 17) Tecla de función : Ajustar el nivel de potencia
- 18) Regulador giratorio : Pulsar 1 vez: iniciar el programa. Girar: seleccionar las opciones de programa

4.2. Indicaciones de la pantalla

Símbolo	Significado
	Indicación de la hora/duración del programa de cocción o del peso
AUTO	Programa automático en marcha.
	Modo microondas
	Modo grill
	Bloqueo infantil activado
%	Nivel de potencia en %
g	Indicación del peso en gramos
	Indicación de la hora
	Indicación del tiempo de cocción
	Modo de descongelación
1S,2S,3S	Indicación de la secuencia de cocción ajustada

5. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

Existe peligro de asfixia por la ingestión o inhalación de piezas pequeñas o film de plástico.

- ▶ Mantenga el film de plástico del embalaje alejado de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.

- ▶ ¡La cubierta (4) que hay en el espacio de cocción no es parte del embalaje y no debe retirarse!
- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
- ▶ Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá:

- el microondas con grill
- el plato giratorio de cristal
- el aro giratorio
- Eje de accionamiento
- Grill
- Manual de instrucciones con información sobre la garantía

6. Acerca de las microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que tienen un efecto de calentamiento en la comida dentro del espacio de cocción. Las microondas calientan todos los objetos no metálicos. Por eso, no utilice objetos metálicos en el modo microondas. El calentamiento se produce mejor cuanto más agua contenga el alimento.

Para asegurar una distribución óptima del calor, deje reposar los alimentos calentados en el microondas uno o dos minutos más antes de sacarlos.

6.1. El efecto de las microondas en los alimentos

- Las microondas penetran en los alimentos a una profundidad de hasta 3 cm.
- Estas calientan moléculas de agua, grasa y azúcar (los alimentos con una mayor cantidad de agua se calientan más intensamente).
- Este calor va penetrando despacio en todo el alimento y logra descongelarlo, calentarlo y cocinarlo.
- El espacio de cocción y el aire que hay dentro del espacio de cocción no se calientan (el recipiente de la comida se calienta básicamente por la comida caliente).
- Cada comida requiere una cantidad determinada de energía para cocinarse o descongelarse según este principio básico: si se usa una potencia elevada, se requiere poco tiempo; si se usa una potencia baja, se requiere más tiempo.

6.2. Microondas

- Un generador de microondas, el llamado "magnetron", genera las microondas y las dirige al interior del espacio de cocción.
- Las paredes internas del espacio de cocción y la ventana (1) reflejan las microondas hacia el interior para que no escapen hacia el exterior.
- La potencia de las microondas y el tiempo de cocción se pueden ajustar en diferentes niveles.
- Una vez concluido el tiempo de cocción o cuando se abre la puerta, se desactiva inmediatamente el magnetron.

7. Cocinar y cocer con el microondas

7.1. Notas generales

- ▶ Para colocar los alimentos de forma que se cocinen adecuadamente, ponga los trozos más grandes en el margen exterior.
- ▶ Tenga en cuenta el tiempo de cocción exacto.
- ▶ Elija el tiempo de cocción más breve y prolonguelo posteriormente si es necesario.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio por altas temperaturas!

Los alimentos cocinados en exceso pueden empezar a echar humo o quemarse.

- ▶ Vigile constantemente la cocción.
- ▶ Cubra los alimentos durante la cocción o calentamiento con una tapa adecuada para microondas. Al tapar la comida se evitan salpicaduras y la comida se cocina más homogéneamente.

- ▶ Se debe dar la vuelta una vez a ciertos alimentos (como trozos de pollo o hamburguesas) para acelerar su cocción. A los trozos más grandes (como pollo asado u otros tipos de asados) se les debe dar la vuelta al menos una vez.
- ▶ También es importante reposicionar la comida, p. ej., en el caso de las albóndigas: una vez pasada la mitad del tiempo de cocción, se deben reposicionar los alimentos de arriba a abajo y del exterior al interior.
- ▶ Después de calentar la comida, remuévala bien si es posible con el fin de obtener una distribución homogénea de la temperatura o déjela reposar brevemente.

7.2. Materiales aptos para el microondas

En los comercios podrá adquirir vajillas y accesorios especiales para microondas. Asegúrese de que estén marcados como "adecuado para microondas" o "para microondas". También puede utilizar su vajilla si el material es el adecuado.

7.2.1. Materiales adecuados

- Porcelana, vitrocerámica y cristal resistente al calor
- Plásticos resistentes al calor e indicados para microondas (atención: los plásticos pueden teñirse con los alimentos o deformarse por el calor)
- Papel de horno.

7.2.2. Tabla de materiales adecuados

La siguiente lista es una guía general que le ayudará a elegir la vajilla de cocción adecuada:

Vajilla de cocción	Microondas	Grill	Modo combi
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Cristal no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vajilla de plástico apta para microondas	Sí	No	No
Papel de horno	Sí	No	No
Aplicaciones metálicas	No	Sí	No
Grill, incluido	No	Sí	No
Papel de aluminio, recipientes de aluminio	Indicado con reservas	Sí	Indicado con reservas

*Modo combi: microondas + grill

7.2.3. Tamaño y forma de los recipientes adecuados para el microondas

Los recipientes anchos y planos son mejores que los estrechos y altos. La comida colocada en "plano" se puede cocinar más homogéneamente.

Son mejores los recipientes redondos y ovalados que los cuadrados. Existe peligro de sobrecalentamiento puntual en las esquinas.

7.3. Materiales indicados con reservas

- Artículos de piedra y cerámica. Utilice recipientes de barro solo para descongelar o con tiempos breves de cocción, ya que pueden aparecer fisuras en la arcilla como consecuencia del contenido de agua y aire.
- Utilice vajilla con decoración dorada o plateada solo si el fabricante indica que es "adecuada para microondas".
- Nunca utilice papel de aluminio en grandes cantidades. Sí se puede utilizar en pequeñas cantidades para tapar las partes más sensibles. Puede cubrir también las esquinas de los recipientes para evitar que rebose el contenido al hervir, ya que la energía microondas se concentra especialmente en las esquinas. Mantenga una distancia de 2,5 cm entre el aluminio y la pared interna.
- Los recipientes de aluminio (p. ej., en la comida preparada) están indicados con reservas, ya que deben tener una altura mínima de 3 cm para poder utilizarse en el microondas.

7.4. Materiales no indicados

- Metales, es decir, todos los tipos de cazos, sartenes y tapas de metal.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- ▶ En cuanto detecte chispas o rayos, apague inmediatamente el microondas y desenchúfelo. Retire los alimentos del aparato y compruebe si hay objetos metálicos en o sobre los alimentos o la vajilla.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!


Peligro de daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.

-
- ▶ Nunca utilice el modo microondas con vajilla que contenga adornos metálicos o con vajilla metálica, ya que las chispas pueden dañar el aparato y/o la vajilla.
 - ▶ No utilice cristal o cristal al plomo en el modo microondas, ya que podría romperse y, si es de color, desteñirse.
 - ▶ No utilice ningún material que no sea resistente al calor, ya que puede deformarse e incluso quemarse.



iAVISO!

Para comprobar si una pieza de vajilla está indicada para el microondas, ponga un poco de agua en el recipiente y después colóquelo dentro del microondas.

Pulse el regulador giratorio  2 veces. El aparato funcionará ahora en modo microondas durante 1 minuto. Si nota que el recipiente está más caliente que la comida, es que no está indicado para microondas. La vajilla apta para microondas solo se calienta a través del calor de la comida.

8. Antes del primer uso

- ▶ Asegúrese de que todos los materiales de embalaje hayan sido retirados del aparato y del interior de la puerta del espacio de cocción.



iATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.

- ▶ ¡La cubierta (4) que hay en el espacio de cocción no es parte del embalaje y no debe retirarse!

8.1. Instalación del aparato



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por descarga eléctrica o radiación de microondas.

La radiación de microondas puede escaparse al exterior por una fuga como consecuencia de daños en el aparato. Si hay daños en el cable de red, puede producirse una descarga eléctrica.

- ▶ En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta del espacio de cocción o el cierre de la puerta, no ponga en marcha el microondas en ninguna circunstancia. En estos casos, desconecte inmediatamente el cable de red de la clavija de la toma de corriente con puesta a tierra.
- ▶ En caso de que haya algún daño, no utilice el microondas y diríjase al servicio de asistencia técnica de Medion.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.




- ▶ El microondas está destinado al uso doméstico y no debe utilizarse a la intemperie.
- ▶ Nunca ponga en funcionamiento el aparato sin el plato giratorio o sin alimentos en el interior.
- ▶ No coloque el microondas cerca de fuentes de calor, en un lugar muy húmedo o cerca de materiales inflamables.
- ▶ No se deben retirar los pies.
- ▶ Conecte el microondas a una toma de corriente con puesta a tierra de libre acceso y a la que se pueda llegar con facilidad.

8.2. Primera limpieza del aparato

- ▶ Abra la puerta del espacio de cocción tirando de la empuñadura.
- ▶ Para retirar los restos de polvo del embalaje y posibles residuos de fabricación, limpie el espacio de cocción y la parte de dentro de la ventana (1) con un paño suave ligeramente humedecido antes de utilizar el aparato por primera vez. Procure que no entren líquidos en el microondas y a continuación seque bien las superficies.
- ▶ Lave el plato giratorio de cristal (2), el eje de accionamiento (9) y el aro giratorio (10) con agua caliente y un poco de lavavajillas y seque bien las piezas.

8.3. Calentar el aparato vacío

Antes de usar el microondas primero hay que calentar el aparato vacío para poder evaporar los restos que hayan podido quedar de la fabricación. Para ello encienda el aparato sin alimentos y sin accesorios en el modo de funcionamiento de grill tal y como se describe a continuación:

- ▶ Abra la puerta y retire los envases y los accesorios del espacio de cocción.
- ▶ Vuelva a cerrar después la puerta correctamente.
- ▶ Pulse la tecla de función  Comb.
- ▶ Gire el regulador giratorio  hacia la derecha para ajustar un tiempo de cocción de 10 minutos.
- ▶ Pulse el regulador giratorio  para iniciar la operación de calentamiento.



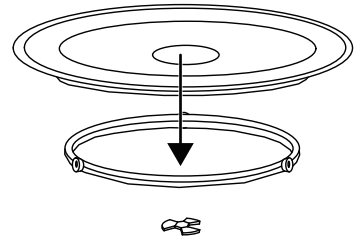
¡AVISO!

Con el primer calentamiento se puede desprender un ligero olor. Estos vapores son inofensivos y desaparecen después de poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación dejando p. ej., una ventana abierta.

- ▶ Después de aproximadamente 10 minutos, el aparato se desconectará automáticamente. Espere hasta que se haya enfriado completamente.
- ▶ Desenchufe la clavija de la toma de corriente y después vuelva a limpiar el aparato por dentro con un paño húmedo y seque bien el microondas.


8.4. Colocación de los accesorios

- ▶ No ponga en marcha el microondas sin haber colocado debidamente el plato giratorio de cristal (2).
- ▶ Inserte el eje de accionamiento (6) en el orificio situado en el centro de la base del espacio de cocción.
- ▶ Coloque el aro giratorio (10) en la cavidad del interior del espacio de cocción y luego ponga el plato giratorio de cristal (2) centrado en el eje de accionamiento (9).
- ▶ Coloque el grill en el plato giratorio de cristal para el modo grill o combi.



9. Manejo


Siempre que se pulsa una tecla, se oye una señal acústica que confirma que se ha pulsado.

Si después de que se haya pulsado una tecla no se pulsa ninguna tecla más durante unos 60 segundos para completar la operación, el microondas cambiará automáticamente al modo standby y se activará el bloqueo de teclas. En la pantalla se muestra el símbolo del candado .



- ▶ Desactive el bloqueo de teclas abriendo y cerrando la puerta.

9.1. Ajuste de la hora



Cuando se utiliza por primera vez el microondas o en caso de que se haya cortado la alimentación de corriente, la pantalla mostrará **1:00** y se deberá ajustar la hora.

- ▶ Pulse la tecla de función  y manténgala pulsada durante aprox. tres segundos.



La indicación de las horas **00** parpadea.

- ▶ Gire el regulador giratorio  hasta que se muestre la hora correcta en la pantalla.
- ▶ Pulse la tecla de función  para confirmar la selección.



La indicación de los minutos **00** parpadea.

- ▶ Gire el regulador giratorio  hasta que se muestren los minutos correctos en la pantalla.
- ▶ Pulse la tecla de función  para confirmar la selección.

9.2. Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás)

- ▶ Pulse la tecla de función .
- ▶ Gire el regulador giratorio  para ajustar el tiempo deseado en minutos y segundos (**0:00**).

El tiempo más largo de ajuste es de 95 minutos.

- ▶ Pulse el regulador giratorio . Se iniciará la cuenta atrás.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, sonará un aviso acústico.
- ▶ Para terminar la cuenta atrás antes de tiempo, pulse la tecla .

9.3. Cocinar y cocer con energía microondas




¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!


Peligro de daños en el microondas por un uso inadecuado del mismo.


- ▶ Nunca ponga en funcionamiento el microondas sin el plato giratorio o sin alimentos en el espacio de cocción.

Proceda como se indica a continuación para cocinar solo con energía microondas:

- ▶ Pulse la tecla  una o varias veces para seleccionar el nivel de potencia según la siguiente tabla:

Pulsar  la tecla	Indicación en la pantalla Potencia (%)
1 vez	100 %
2 veces	90 %
3 veces	80 %
4 veces	70 %
5 veces	60 %
6 veces	50 %
7 veces	40 %
8 veces	30 %
9 veces	20 %
10 veces	10 %
11 veces	00 %

- ▶ Gire el regulador giratorio  para ajustar el tiempo de cocción deseado a intervalos de 10 segundos. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.

- ▶ Pulse el regulador giratorio . El proceso de cocción se iniciará.

9.3.1. Fin del proceso de cocción

Una vez terminado cada proceso de cocción suenan avisos acústicos y aparece de nuevo la hora en la pantalla. Con ello habrá terminado el proceso de cocción.



¡CUIDADO!




¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de quemaduras, ya que los alimentos y/o los recipientes pueden calentarse mucho.


- ▶ Utilice siempre paños o guantes resistentes al calor cuando saque la comida del espacio de cocción.


9.3.2. Interrumpir el programa

Para girar por ejemplo la comida a la mitad del tiempo de cocción o para removerla, suele ser necesario interrumpir el programa.

- ▶ Abra la puerta o pulse la tecla  para interrumpir el programa. El tiempo de cocción restante seguirá apareciendo en la pantalla.
- ▶ Una vez que haya cerrado la puerta, pulse el regulador giratorio  para continuar con el proceso de cocción.
- ▶ Pulse dos veces la tecla  para cancelar definitivamente el programa antes de tiempo.


9.4. Inicio rápido



Si gira el regulador giratorio  y ajusta un tiempo de cocción sin ajustar previamente un nivel de potencia, se iniciará el programa de cocción con el nivel máximo de energía (**100%**) en el modo microondas.

- ▶ Pulse el regulador giratorio . Se inicia el programa de cocción.

9.5. Descongelación automática según el peso

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente tan pronto como haya introducido el peso de los alimentos que se vayan a descongelar. La escala del peso de los alimentos congelados va de 100 g a 1800 g.


- ▶ Pulse la tecla de función . En la pantalla se muestran los símbolos **g** y **AUTO**.

- ▶ Gire el regulador giratorio  para ajustar el peso deseado.
- ▶ Pulse el regulador giratorio . El proceso de cocción se iniciará.



¡AVISO!

Si puede, una vez transcurrida la mitad del tiempo, dé la vuelta a la comida para optimizar la descongelación (véase “9.3.2. Interrumpir el programa” en la página 155). Vuelva a pulsar después el regulador giratorio

 para proseguir el programa.

9.6. Modo grill

La función de grill es especialmente útil con trozos finos de carne o filetes, carne picada, kebabs, salchichas o pedazos de pollo. También es ideal para sándwiches y platos gratinados.

En el modo grill se puede usar el grill suministrado siempre y cuando lo permitan los alimentos.

El tiempo máximo de grill es de 95 minutos.






¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!


Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

▶ No coloque objetos sobre el microondas. Para una ventilación suficiente, debe haber una distancia de como mínimo 30 cm por arriba y de 20 cm por ambos lados. Los orificios en el aparato no se deben cubrir ni obstruir.

- ▶ Pulse una vez la tecla  para seleccionar el modo de funcionamiento **GRILL**.
- ▶ A continuación, gire el regulador giratorio  en el sentido de las agujas del reloj y ajuste el tiempo de cocción deseado.
- ▶ Pulse el regulador giratorio  para iniciar el funcionamiento del grill.




¡AVISO!


Una vez transcurrida la mitad del tiempo sonará un aviso acústico. Abra la puerta y dé la vuelta a la comida para mejorar la cocción (véase “9.3.2. Interrumpir el programa” en la página 155). Vuelva a pulsar después el regulador giratorio  para proseguir el programa.




9.7. Modo combi

El aparato dispone de dos variantes del modo combi. En este modo se ejecutan los modos de funcionamiento microondas y grill al mismo tiempo.

En todos los programas el tiempo máximo de cocción es de 95 minutos.


- ▶ Pulse la tecla de función  varias veces para seleccionar la variante de programa. Están disponibles las siguientes variantes de programa:

Pulsar la tecla  Comb.	Indicación en la pantalla	Modo de funcionamiento		Preparación
		Microondas	Grill	
2 veces	CO-1	30 %	55 %	Pescado, patatas y patatas gratinadas.
3 veces	CO-2	40 %	15 %	Pudding, tortilla, patatas al horno, carne de ave.

- ▶ Una vez que haya elegido un modo de funcionamiento (**CO-1/ CO-2**), gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo de cocción deseado.
 - ▶ Pulse el regulador giratorio  para iniciar el programa.
- Se muestran los símbolos **1S**, ,  y **CO-1** o **CO-2**.



9.8. Uso de varios programas

El aparato puede ejecutar varios programas de cocción sucesivamente. Sin embargo, esto no incluye los programas automáticos. Pueden transcurrir automáticamente hasta 3 secuencias.

Ajuste los programas de cocción como se describe y, tras el ajuste del último programa, pulse el regulador giratorio .

Ejemplo:

Desea cocinar un plato con el programa de microondas e iniciar el programa de grill.

- ▶ Ajuste el programa de microondas como se describe a partir de Página 154 sin pulsar el regulador giratorio  al final.
- ▶ A continuación, ajuste el programa de grill tal y como se describe en Página 156.
- ▶ Pulse ahora el regulador giratorio  para iniciar el programa.

La secuencia en marcha se muestra con el símbolo **1S**, **2S** o **3S** en la pantalla.




9.9. Cocinar y cocer automáticamente

Para cocinar y cocer automáticamente no es necesario introducir el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. El microondas determina automáticamente los valores en función del tipo de alimento introducido y del peso.

En la tabla verá una sinopsis de los programas automáticos con su indicación en la pantalla y las fases de funcionamiento correspondientes.

Indicación en la pantalla	Programa	Modos de funcionamiento	
		Microondas	Grill
A-1	Bebidas	*	
A-2	Patatas	*	
A-3	Pasta	*	
A-4	Pescado	*	*
A-5	Pollo	*	*
A-6	Recalentar	*	
A-7	Bizcochos	*	
A-8	Pizza	*	*

9.9.1. Ajuste de un programa automático

- ▶ Gire gradualmente el regulador giratorio  en el sentido contrario a las agujas del reloj. En la pantalla aparecerá un número de programa (p. ej., "**A-1**" para el programa automático 1).
Escoja un programa automático del 1 al 8.
- ▶ Pulse el regulador giratorio  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio  para seleccionar el peso o la cantidad deseada de raciones. En la pantalla se mostrará el peso/la cantidad. Las cantidades se pueden ajustar según la tabla:

Programa	Intervalos de peso					
A-1 Bebidas (ración de 200 ml)	1	2	3			
A-2 Patatas (ración de 200 g)	1	2	3			

Programa	Intervalos de peso						
A-3 Pasta (ración)	100 g	200 g	300 g				
A-4 Pescado	200	300	400	500	600		
A-5 Pollo	800 g	1000 g	1200 g	1400 g			
A-6 Recalentar	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-7 Bizcochos	475 g						
A-8 Pizza	150 g	300 g	450 g				

▶ Pulse el regulador giratorio  para iniciar el proceso de cocción.

Si la comida no ha quedado bien hecha, cocínela un par de minutos más con el programa microondas o grill. Cuando se dejan reposar los alimentos con la función de grill también aumenta el grado de tostado de los mismos.



¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio.

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- ▶ Si va a usar programas en los que se active la función de grill, bajo ningún concepto utilice cubiertas o vajillas que no sean resistentes al calor; estas se pueden derretir o pueden prender fuego.



¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Como el plato giratorio se puede calentar mucho tras un proceso de cocción con grill, cabe el riesgo de escaldarse.

- ▶ Es por ello que siempre hay que usar paños o guantes resistentes al calor cuando saque el plato giratorio del microondas.



¡AVISO!

Tenga en cuenta que el tamaño, la forma y los tipos de alimentos influyen en el resultado de cocción.

9.9.2. Programa A-1: Bebidas

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas. Utilice para calentar un recipiente apto para microondas.

- ▶ Coloque la bebida que desea calentar en el plato giratorio en el espacio de cocción. Si va a poner varios recipientes dentro del microondas, asegúrese de que no se toquen.
- ▶ Elija los ajustes 1, 2 o 3 en función de la cantidad de la bebida.
- ▶ Inicie el programa para bebidas.

Si la bebida/las bebidas no se han calentado lo suficiente, inicie después otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 154).

9.9.3. Programa A-2: Patatas

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas. Utilice para calentar un recipiente apto para microondas. Se recomienda usar patatas sin pelar para el proceso de cocción. Pinche la piel un par de veces.

- ▶ Ponga las patatas sin pelar en un recipiente. Use si es posible patatas del mismo tamaño. Si es posible, no toque las patatas.
- ▶ Coloque el recipiente en el medio del plato giratorio.
- ▶ Partiendo de una patata de 200 g, elija los ajustes 1, 2 o 3 en función de la cantidad de patatas que quiera cocinar.
- ▶ Inicie el programa para patatas.

Si las patatas todavía no están hechas después de la cocción, inicie otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 154).

9.9.4. Programa A-3: Pasta

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas.

Utilice un recipiente alto para cocinar pasta, ya que cabe el riesgo de que se salga. Utilice la misma cantidad de agua que la que utilizaría cocinando normalmente.


- ▶ Coloque el recipiente con la pasta en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija los ajustes 100 g, 200 g o 300 g en función de la cantidad de pasta.
- ▶ Inicie el programa para pasta.

Si la pasta todavía está demasiado dura después de la cocción, inicie después otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 154).

9.9.5. Programa A-04: Pescado

Este programa se ejecuta usando las microondas. Utilice vajilla apta para microon-

das y resistente al calor.

- ▶ Coloque el pescado en un plato que sea adecuado para el modo microondas. Sazone el pescado según sea necesario. Coloque el plato en el medio del plato giratorio.
- ▶ Seleccione el programa A-04 para pescado.
- ▶ Seleccione el peso del pescado con el regulador giratorio .

Pulse el regulador giratorio  para iniciar el proceso de cocción.

Si después de que haya finalizado el programa el pescado todavía no está bien hecho o si lo desea dorar, inicie después otro proceso de cocción con el modo combi (véase Página 156).

9.9.6. Programa A-5: Pollo


Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas y del grill. Utilice un recipiente apto para microondas y resistente al calor.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por el uso de materiales inflamables.

- ▶ No utilice cubiertas, ya que este programa funciona con el grill activado.
 - ▶ Coloque la carne en un plato que sea adecuado para el modo grill. Sazone el pollo según sea necesario. Coloque el plato en el medio del plato giratorio.
 - ▶ Elija los ajustes 800 g, 1000 g, 1200 g o 1400 g en función del peso del pollo.
 - ▶ Inicie el programa para pollo.
 - ▶ Hay que dar la vuelta a la carne para cocinarla de manera uniforme. Una vez transcurridos 2/3 del tiempo sonará un aviso acústico para este propósito. Dé la vuelta a la carne y pulse el regulador giratorio  para proseguir el programa.
- Si el pollo todavía no está bien hecho o si tampoco está lo suficientemente dorado después de que haya finalizado el programa, inicie después otro proceso de cocción con el modo combi.

9.9.7. Programa A-6: Recalentar

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas. Utilice para calentar un recipiente apto para microondas.

- ▶ Coloque el plato con la comida en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija los ajustes de 200 g hasta 800 g en función de la cantidad de la comida.
- ▶ Inicie el programa para calentar.

Si el plato no se ha calentado lo suficiente después de la cocción, inicie después otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 154).

9.9.8. Programa A-7: Bizcochos

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas y del aire caliente. Utilice un recipiente apto para microondas y resistente al calor.

- ▶ Coloque el bizcocho dentro de un molde para horno que sea apto para microondas. Coloque el molde para horno en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija el ajuste para bizcochos (partiendo de un peso del bizcocho de 475 g).
- ▶ Inicie el programa para bizcochos.

Si el bizcocho no está hecho después de que haya finalizado el programa, inicie otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 154).

9.9.9. Programa A-8: Pizza fresca del frigorífico

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas y del grill. Utilice un recipiente apto para microondas y resistente al calor.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por el uso de materiales inflamables.

- ▶ No utilice cubiertas, ya que este programa funciona con el grill activado.
- ▶ Coloque la pizza en el plato giratorio suministrado.
- ▶ Elija los ajustes 150 g, 300 g o 450 g en función del peso de la pizza.
- ▶ Inicie el programa para pizza fresca.

Si la pizza todavía no está hecha después de la cocción, inicie otro proceso de cocción en el modo combi (tal y como se describe a partir de Página 156).

10. Limpieza y mantenimiento



¡PELIGRO!

¡Riesgo de descarga eléctrica!

Existe peligro de descarga eléctrica a causa de las piezas conductoras de electricidad.

- ▶ Apague el microondas y desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

El uso inadecuado de productos de limpieza en el microondas puede producir daños en las superficies.

- ▶ No utilice productos de limpieza químicos agresivos, productos abrasivos ni esponjas duras.

Una limpieza insuficiente del aparato puede dañar las superficies del mismo, lo cual, a su vez, influye en la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas. Por tanto, limpie regularmente el microondas y elimine todos los restos de comida.

- ▶ Apague el microondas y desenchufe la clavija de la toma de corriente con puesta a tierra antes de la limpieza.
- ▶ Mantenga limpio el interior del microondas. Pase un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames pegados en las paredes del espacio de cocción. En caso de mucha suciedad se puede utilizar un producto de limpieza suave. No utilice sprays de limpieza ni productos de limpieza punzantes, ya que estos podrían dañar, rayar o ensuciar la superficie de la puerta.
- ▶ Las superficies externas se deben limpiar con un paño húmedo. Para evitar dañar los componentes internos del microondas, se debe evitar que entre agua en los orificios de ventilación.
- ▶ Limpie la puerta del espacio de cocción, la ventana y el mecanismo de cierre con cuidado con una solución jabonosa suave. Procure no dañar estos componentes.
- ▶ En caso de funcionamiento con una humedad del aire alta puede formarse agua de condensación en las superficies exteriores. Si se acumula agua de condensación en el interior o en las superficies exteriores, séquela con un paño suave.
- ▶ De vez en cuando hay que sacar el plato giratorio de cristal (2) para limpiarlo. Lave el plato giratorio de cristal (2) con agua caliente y una solución jabonosa suave o en el lavavajillas. A continuación, seque bien el plato giratorio de cristal (2) con un paño suave.
- ▶ Limpie el eje de accionamiento (9) y el aro giratorio (10) con un paño humedecido.
- ▶ Lave el grill con agua caliente y una solución jabonosa suave. Deje la suciedad persistente en remojo durante algún tiempo.
- ▶ Limpie el espacio de cocción con un paño humedecido y un producto de limpieza suave.
- ▶ Se pueden eliminar restos de olores dentro del microondas vertiendo una taza de agua con el zumo y la piel de un limón en un recipiente apto para microondas y calentándola en el microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y séquele con un paño suave.
- ▶ Si es necesario sustituir la iluminación del microondas, diríjase a un taller cualificado o al servicio de asistencia técnica de Medion.

11. Puesta fuera de servicio

- ▶ Si no va a utilizar el microondas durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guarde el microondas en un lugar seco, limpio y sin polvo.

12. Solución de fallos

Problema	Posible causa	Solución
El microondas no se pone en marcha.	La clavija de enchufe no está enchufada correctamente.	Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo después de 10 segundos.
	Se ha quemado el fusible.	Diríjase al servicio de asistencia técnica.
	Se ha disparado el fusible térmico.	Espere hasta que el microondas se haya enfriado.
	La toma de corriente con puesta a tierra está defectuosa.	Compruebe la toma de corriente con puesta a tierra enchufando otro aparato.

13. Eliminación



EMBALAJE

Su aparato se envía embalado para protegerlo de posibles daños durante el transporte. Los embalajes están hechos con materiales que pueden desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente y llevarse a un punto de reciclaje.



APARATO

Los aparatos usados no deben desecharse con la basura doméstica normal.

De acuerdo con la Directiva 2012/19/UE, al final de su vida útil el aparato debe llevarse a un punto de recogida de residuos adecuado.

De este modo es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medio ambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

14. Datos técnicos

Tensión nominal	230-240 V ~ 50 Hz
Potencias nominales	
Microondas:	1200 W
Grill:	1000 W
Potencia de salida nominal (microondas):	800 W
Frecuencia microondas:	2450 MHz
Dimensiones de la carcasa (An x P x Al)	45,2 x 39,5 x 26,2 cm
Dimensiones del espacio de cocción (An x P x Al)	33 x 32 x 21 cm
Volumen del espacio de cocción:	aprox. 20 litros
Peso neto:	12,60 kg
Diámetro del plato giratorio de cristal	245 mm



El espacio de cocción y el plato giratorio de cristal (5) son aptos para alimentos.

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

15. Información de conformidad



Por la presente, Medion AG declara que el microondas es conforme con las siguientes normas europeas:

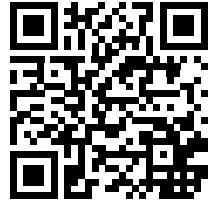
- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

16. Aviso legal

Copyright © 2017

Estatus: 14.09.2017

Todos los derechos reservados.



Las presentes instrucciones de uso están protegidas por derechos de copyright.

Queda prohibida su copia mecánica, electrónica y de cualquier otra forma sin el consentimiento por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:

Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Las instrucciones pueden solicitarse a través de la línea de atención al cliente y están disponibles para su descarga en el portal de servicio de www.medion.com/es/servicio/inicio/.

También puede escanearse el código QR de la parte superior para descargar las instrucciones en un dispositivo móvil a través del portal de servicio.

17. Condiciones generales de garantía

17.1. Aspectos generales

El periodo de garantía es de 24 meses a partir de la fecha de compra del producto. La garantía se refiere a todo tipo de daños de material y de producción que pueden surgir durante el uso normal.

Guarde cuidadosamente el comprobante de compra original. El garante se reserva el derecho a rechazar una reparación en garantía o una confirmación de garantía si no se presenta este comprobante.

En caso de que sea necesario remitirnos su aparato, asegúrese de que esté embalado de modo seguro para el transporte. Si no se especifica otra cosa, usted cargará con los gastos de envío así como con el riesgo del transporte. No se asume la responsabilidad por otros materiales enviados que no formen parte del volumen de suministro original del producto.

Rogamos que se entregue al garante junto con el aparato una descripción del fallo lo más detallada posible. Para la reclamación de sus derechos y antes de enviar su aparato, póngase en contacto con la línea de atención al cliente del garante o el portal de servicio. Allí recibirá información sobre los siguientes pasos a seguir.

Esta garantía no tiene ninguna repercusión sobre sus derechos legales y queda sujeta al derecho vigente del país en el que se efectuó la primera compra del produc-

to por parte del cliente final.

17.1.1. Alcance

En caso de darse un fallo de su producto cubierto por esta garantía, el garante asegura con esta garantía la reparación o la sustitución del producto. La decisión de si debe procederse a una reparación o a una sustitución corresponde al garante. En este sentido, podrá decidir a su parecer si, en lugar de reparar el aparato enviado para su reparación en garantía, va a sustituir el aparato por otro totalmente revisado de la misma calidad.

No se asume la garantía de pilas o baterías, ni tampoco de los consumibles, es decir, piezas que durante el uso normal del aparato tienen que sustituirse con regularidad, como, p. ej., la lámpara de los proyectores.

Un error de píxel (un punto de color permanente en la imagen, más claro o más oscuro) no se considera un defecto por regla general. El número exacto de puntos de imagen erróneos admisible puede consultarse en la descripción del manual de este producto.

No se asume la garantía por imágenes retenidas en aparatos de plasma o LCD que hayan sido originadas por un uso inadecuado del aparato. El procedimiento a seguir para el funcionamiento de su aparato de plasma o LCD puede consultarse en la descripción del manual de este producto.

La garantía no abarca los errores de reproducción de soportes de datos que fueron creados en un formato no compatible o con un software inadecuado.

Si durante la reparación se comprobase que se trata de un fallo no cubierto por la garantía, el garante se reservará el derecho a facturar los gastos en forma de un importe global por la tramitación así como la reparación a cuenta del cliente, incluido el material y la mano de obra, según un presupuesto presentado al cliente. Usted como cliente será informado con anterioridad; le corresponde el derecho a aceptar o rechazar este procedimiento.

17.1.2. Exclusión

El garante no asume la garantía en caso de fallos y daños originados por influencias externas, daños accidentales, uso inadecuado, así como modificaciones, reformas o ampliaciones realizadas en el producto, uso de piezas procedentes de otros fabricantes, descuido, virus o errores de software, transporte inadecuado, embalaje inadecuado o la pérdida durante el reenvío del producto.

La garantía se extingue en caso de que el fallo del aparato se haya ocasionado durante un mantenimiento o una reparación efectuados por personal ajeno al servicio técnico autorizado por el garante. La garantía también cesa si los adhesivos o números de serie del aparato o de una parte integrante del mismo se han modificado o manipulado de modo que sean ilegibles.

17.1.3. Línea de atención al cliente

Antes de remitir el aparato al garante tiene que comunicarse con nosotros a través de la línea de atención al cliente o el portal de servicio. Recibirá allí más informaciones de cómo hacer uso de su derecho de garantía.

El uso de la línea de atención al cliente puede estar sujeto a gastos.

La línea de atención al cliente no sustituye de ningún modo la formación del usuario en software o hardware, la consulta en el manual, o la asistencia para productos de otras empresas.

17.2. Condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ

Siempre que figure un derecho a reparación in situ o a sustitución in situ, se aplicarán a su producto las condiciones especiales de garantía para la reparación in situ y la sustitución in situ.

Para poder efectuar la reparación in situ o la sustitución in situ, deberá asegurar por su parte los siguientes puntos:

- Deberá conceder al personal del garante que le visite para dicho fin un acceso ilimitado, seguro e inmediato a los aparatos.
- Deberá poner a disposición del personal los dispositivos de telecomunicación que necesiten para ejecutar correctamente su encargo, para fines de prueba y de diagnóstico, así como para la eliminación de errores, asumiendo Ud. los gastos.
- Usted mismo será responsable de la recuperación de sus propias aplicaciones de software después de haber recurrido al servicio de asistencia del garante.
- Usted mismo se responsabilizará de la configuración y la conexión de aparatos externos, si los hubiere, después de haber recurrido al servicio de asistencia del garante.
- El periodo de cancelación libre de costes para la reparación in situ o la sustitución in situ es de 48 horas como mínimo; después tendremos que facturar los gastos que se nos hayan presentado debido a una cancelación demorada o no efectuada.

18. Dirección del Servicio

 902151448  914604772

(0,10 € + 0,072 €/min + IVA, desde red fija, puede variar desde redes móviles)

 Lu. - Vi.: 08:30 - 17:30

 www.medion.es

@ Utilice el formulario de contacto en: www.medion.com/contact

Contenuto

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	171
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	171
2.	Utilizzo conforme	172
3.	Indicazioni di sicurezza	173
3.1.	Superfici molto calde.....	177
3.2.	Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde	179
3.3.	Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi.....	181
3.4.	Pulizia e cura dell'apparecchio.....	181
4.	Caratteristiche dell'apparecchio	182
4.1.	Comandi	183
4.2.	Indicazioni sul display.....	184
5.	Contenuto della confezione.....	185
6.	Le microonde	185
6.1.	L'effetto delle microonde sugli alimenti.....	186
6.2.	Forno a microonde	186
7.	Riscaldare e cuocere con il forno a microonde	186
7.1.	Indicazioni generali	186
7.2.	Materiali idonei al forno a microonde	187
7.3.	Materiali non sempre idonei	188
7.4.	Materiali non idonei	188
8.	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	190
8.1.	Posizionare l'apparecchio	190
8.2.	Prima pulizia dell'apparecchio	191
8.3.	Riscaldare l'apparecchio vuoto	191
8.4.	Inserire gli accessori	192
9.	Funzionamento.....	192
9.1.	Impostare l'orario	192
9.2.	Impostare la sveglia (timer)	192
9.3.	Cuocere e riscaldare con l'energia delle microonde.....	193
9.4.	Avvio rapido.....	194
9.5.	Scongelamento automatico in base al peso.....	194
9.6.	Modalità grill.....	195
9.7.	Modalità combinata.....	196
9.8.	Utilizzare più programmi.....	196
9.9.	Riscaldare e cuocere automaticamente.....	197
10.	Pulizia e manutenzione.....	201
11.	Mettere fuori servizio l'apparecchio	203
12.	Risoluzione dei problemi	203
13.	Smaltimento.....	203
14.	Dati tecnici	204

15.	Informazioni sulla conformità	204
16.	Note legali	204
17.	Condizioni generali di garanzia.....	205
	17.1. Informazioni generali.....	205
	17.2. Particolari condizioni di garanzia per riparazioni o sostituzioni a domicilio.....	207
18.	Service Indirizzo	207
	18.1. Italia.....	207
	18.2. Svizzera	208

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e seguire tutte le indicazioni in esse riportate. In tal modo si potranno garantire il funzionamento sicuro e la lunga durata dell'apparecchio. Tenere queste istruzioni sempre a portata di mano in prossimità dell'apparecchio. Conservarle con cura per poterle consegnare al nuovo proprietario in caso di cessione dell'apparecchio.

1.1. Spiegazione dei simboli



PERICOLO!

Pericolo letale immediato!

- ▶ Seguire le istruzioni per evitare situazioni che causano la morte o lesioni gravi.



PERICOLO!

Pericolo di scosse elettriche!

- ▶ Seguire le istruzioni per evitare situazioni che causano la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA!

Possibile pericolo letale e/o pericolo di lesioni gravi irreversibili!

- ▶ Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare la morte o lesioni gravi.



AVVERTENZA!

Possibili lesioni di media o lieve entità causate da superfici molto calde!

- ▶ Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare lesioni di lieve entità.



CAUTELA!

Possibili lesioni di media o lieve entità!

- ▶ Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare lesioni di lieve entità.



ATTENZIONE!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!

- ▶ Seguire le istruzioni per evitare situazioni che possono causare danni alle cose.



Indicazioni di montaggio o di funzionamento



Corrente alternata



Uso in ambienti chiusi

Gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo possono essere utilizzati solo in ambienti chiusi.



Superficie idonea al contatto con alimenti



Indicazione di sicurezza



Istruzione operativa



Elenco



I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità").

2. Utilizzo conforme

Il forno a microonde deve essere utilizzato soltanto per scaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati. Il forno a microonde non può essere utilizzato all'aperto!

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o similare, ad esempio

- in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- per i clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso in ambito professionale, industriale o di laboratorio.

- ▶ L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia.

-
- ▶ Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni alle persone o alle cose.

3. Indicazioni di sicurezza

INDICAZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- ▶ Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imbballaggio.

- ▶ Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con il materiale d'imbballaggio.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissioni di radiazioni a microonde.

- ▶ Prima e dopo ogni utilizzo, verificare che il forno a microonde e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di danni evidenti al forno a microonde o al cavo di alimentazione.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto il forno a microonde, su superfici calde o spigoli vivi.
- ▶ Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza.
- ▶ Collegare il forno a microonde esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- ▶ La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente il forno a microonde dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- ▶ In caso di danni all'apparecchio potrebbe verificarsi una fuoriuscita di radiazioni a microonde. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche.

-
- ▶ Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello, le guarnizioni o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra. Non mettere in funzione il forno a microonde finché non sarà stato riparato da un tecnico qualificato.
 - ▶ **AVVERTENZA!** Eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione che richieda la rimozione di un rivestimento protettivo è pericoloso per chiunque, tranne che per il personale qualificato. Tali rivestimenti garantiscono infatti la protezione dalle radiazioni a microonde.
 - ▶ Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente del forno a microonde. Per evitare situazioni pericolose, affidare le riparazioni del forno a microonde e del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza.
 - ▶ Non rimuovere i rivestimenti del vano del forno a microonde o la pellicola interna della finestrella per evitare che fuoriescano radiazioni a microonde.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.

Non immergere il forno a microonde in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi in quanto così facendo si possono causare scosse elettriche.

- ▶ Estrarre la spina del forno a microonde dalla presa elettrica, quando
 - si pulisce l'apparecchio,
 - nell'apparecchio è penetrato del liquido,
 - non si utilizza più l'apparecchio.

-
- ▶ Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavelli e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da un centro specializzato.
 - ▶ Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

Pericolo di esplosione se il dispositivo viene utilizzato in ambienti a rischio di esplosione.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio in ambienti a rischio di esplosione tra cui ad es. stazioni di servizio, zone di stoccaggio di carburanti o aree adibite alla lavorazione di solventi. L'apparecchio non deve inoltre essere utilizzato in ambienti con alte concentrazioni di polveri fini nell'aria (ad es. polvere di farina o legno).



ATTENZIONE

Pericolo di danni!

Un posizionamento scorretto può causare danni all'apparecchio.

- ▶ Il forno a microonde è un apparecchio indipendente e non deve essere posizionato in un mobile da incasso.
- ▶ Posizionare il forno a microonde su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso dell'apparecchio insieme al peso massimo degli alimenti in esso contenuti.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- ▶ Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,

– fiamme libere.

- ▶ Non posizionare il forno a microonde vicino a fonti di calore. Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.
- ▶ Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base insensibile al calore.

3.1. Superfici molto calde



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

Le miscele di acqua e olio possono infiammarsi o addirittura esplodere.

- ▶ Non scaldare nel forno a microonde miscele di acqua e olio o grasso.
- ▶ Non scongelare grasso o olio all'interno del forno a microonde.

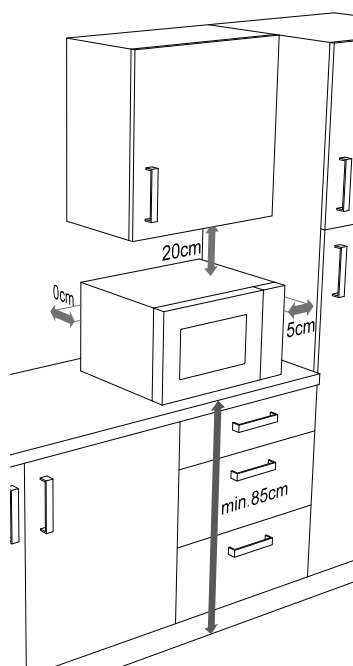


AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio in caso di utilizzo improprio dell'apparecchio.

- ▶ Non appoggiare oggetti sul forno a microonde. Per garantire una ventilazione sufficiente, posizionare il forno a microonde lasciando 20 cm di spazio libero verso l'alto e 5 cm su entrambi i lati. L'apparecchio deve essere posizionato con il lato posteriore contro una parete.
- ▶ Non coprire o ostruire le aperture dell'apparecchio.



-
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
 - ▶ Non utilizzare il forno a microonde con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
 - ▶ Non lasciare incustodito il forno a microonde quando viene utilizzato per scaldare o cuocere alimenti all'interno di contenitori infiammabili, ad esempio recipienti di plastica o carta.
 - ▶ Utilizzare l'apparecchio soltanto per riscaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati. Non utilizzare carta da forno durante la cottura in modalità grill o combinata.
 - ▶ Non utilizzare il forno a microonde per riscaldare o asciugare oggetti infiammabili (alimenti, capi d'abbigliamento, termofori, pantofole, spugne, stracci bagnati e simili).
 - ▶ Non utilizzare il forno a microonde per preparare pietanze contenenti alcool. Non utilizzare il forno a microonde per friggere o riscaldare olio!
 - ▶ In presenza di fumo nel forno a microonde, mantenere rigorosamente chiuso lo sportello per evitare che si sviluppino fiamme e/o per soffocare le fiamme già presenti. Spegnerne immediatamente l'apparecchio staccando la spina.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde.
 - ▶ Non eccedere mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
 - ▶ Non conservare alimenti o altri oggetti all'interno del vano di cottura.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature su superfici molto calde.

- ▶ Non toccare l'involucro dell'apparecchio.

- ▶ In modalità combinata o in modalità grill l'apparecchio può raggiungere temperature elevate: in questo caso, l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è consentito solo sotto la sorveglianza degli adulti.
- ▶ Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa caldissimo! Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarre il piatto girevole dal vano cottura.

3.2. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni causate dall'esplosione di contenitori.

- ▶ Non riscaldare pietanze o liquidi in contenitori sigillati! Questi potrebbero esplodere all'interno dell'apparecchio o causare lesioni all'apertura dello sportello. Togliere sempre copricchi o tappi dai contenitori che ne sono provvisti, ad esempio i biberon.



CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- ▶ Le pietanze preparate nel forno a microonde spesso non vengono riscaldate in modo uniforme. Prima di consumare le pietanze riscaldate nel forno a microonde, verificarne la temperatura. Per evitare scottature, gli alimenti per la prima infanzia e il contenuto dei biberon vanno sempre mescolati o agitati prima di controllarne la temperatura.
- ▶ Non riscaldare nel forno a microonde uova con il guscio o uova sode intere, in quanto potrebbero esplodere durante la preparazione o dopo essere state estratte dal vano di cottura. Riscaldare le uova esclusivamente all'interno di stoviglie appositamente concepite per il forno a microonde.

-
- ▶ Prima di cuocere alimenti con la buccia, come pomodori, sal-sicce, melanzane o simili, bucherellarli per evitare che scoppino.
 - ▶ All'apertura dei contenitori di cottura (per es. buste di popcorn, scatolette) fuoriesce vapore molto caldo. Aprire i contenitori tenendoli sempre lontano dal corpo.
 - ▶ All'apertura dello sportello fuoriesce vapore molto caldo. Mantenersi a distanza.
 - ▶ Durante la cottura le superfici del forno a microonde, gli accessori e le stoviglie si scaldano notevolmente. Utilizzare un guanto da cucina. Prima della pulizia lasciare raffreddare i componenti.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ Durante la cottura o il riscaldamento a microonde non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole o senza alimenti all'interno del vano di cottura.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione oppure quelli descritti come idonei nelle presenti istruzioni per l'uso.
- ▶ Per la cottura o il riscaldamento a microonde non utilizzare mai stoviglie metalliche o con decorazioni metalliche poiché causano scintille che possono danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie stesse.
- ▶ Utilizzare stoviglie idonee al forno a microonde. Quando si acquistano le stoviglie, assicurarsi che presentino l'indicazione di idoneità all'uso in forno a microonde.
- ▶ Non muovere l'apparecchio durante il funzionamento.

3.3. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi

DE
FR
NL
ES

IT



CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- ▶ I liquidi riscaldati nel forno a microonde possono presentare una cosiddetta ebollizione ritardata, ossia possono raggiungere la temperatura di ebollizione senza che si formino le bolle di vapore. Se il recipiente viene scosso, ad esempio quando lo si estrae dal vano, il liquido inizia improvvisamente a bollire. Il liquido può schizzare all'esterno improvvisamente.
- ▶ Non utilizzare recipienti alti e stretti.
- ▶ Prima di riscaldare un liquido, inserire nel recipiente una bacchetta di vetro o ceramica per evitarne l'ebollizione ritardata. Al termine del riscaldamento, prima di estrarre il recipiente dal vano di cottura attendere qualche secondo, picchiare delicatamente il recipiente con le dita e mescolare il liquido.

3.4. Pulizia e cura dell'apparecchio



ATTENZIONE!

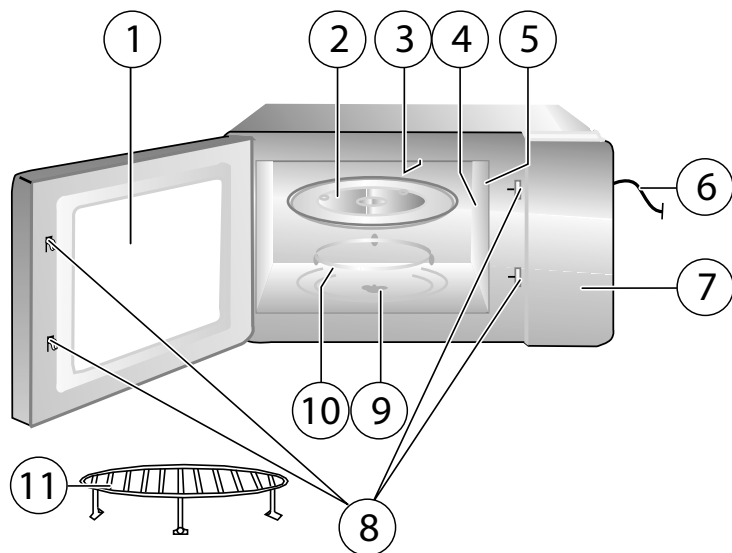
Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ L'uso improprio di detersivi sull'apparecchio può danneggiarne le superfici. Per la pulizia non utilizzare detersivi chimici aggressivi, detersivi abrasivi o spugne dure.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe penetrare nell'apparecchio danneggiando i componenti elettronici e le superfici.
- ▶ La scarsa pulizia può rovinare le superfici del forno a microonde, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.

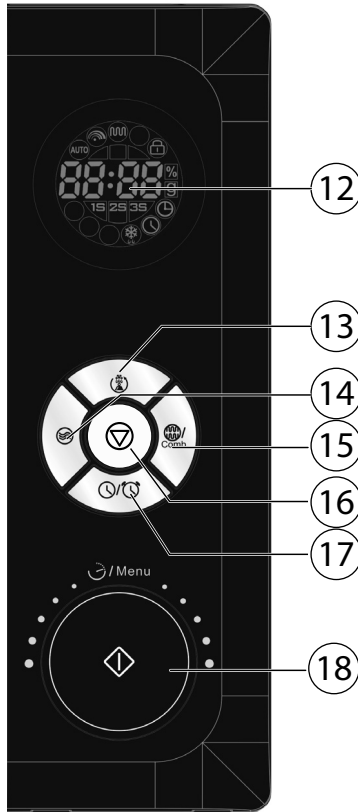
- ▶ Pulire periodicamente l'apparecchio e rimuovere i residui di alimenti.
- ▶ Per la pulizia del vano di cottura e delle parti adiacenti tenere presenti le indicazioni riportate nel capitolo "10. Pulizia e manutenzione" a pagina 201.








4. Caratteristiche dell'apparecchio



- 1) Finestrella
- 2) Piatto girevole in vetro
- 3) Elementi riscaldanti
- 4) Rivestimento del magnetron, DA NON RIMUOVERE!
- 5) Illuminazione
- 6) Cavo di alimentazione con spina (non raffigurato)
- 7) Comandi (vedere "4.1. Comandi" a pagina 183)
- 8) Meccanismo di chiusura dello sportello
- 9) Albero motore
- 10) Anello girevole
- 11) Griglia

4.1. Comandi



- 12) Display (visualizzazione del tempo di cottura, della potenza, della modalità di funzionamento e dell'orario)
- 13) Tasto funzione : scongelamento in base al peso
- 14) Tasto funzione : una pressione funzione grill, due pressioni modalità combinata 1; tre pressioni modalità combinata 2
- 15) Tasto : pausa programma/interruzione/cancellazione immissione
- 16) Tasto funzione / : impostazione orario/timer
- 17) Tasto funzione : impostazione livello di potenza
- 18) Manopola di regolazione : una pressione: avvio del programma. Rotazione: selezione delle opzioni dei programmi

4.2. Indicazioni sul display

Simbolo	Significato
	Indicazione dell'orario/durata del programma di cottura o del peso
AUTO	Programma automatico in corso
	Modalità a microonde
	Modalità grill
	Sistema di sicurezza per bambini attivo
%	Livello di potenza in %
g	Peso espresso in grammi
	Indicazione dell'orario
	Indicazione del tempo di preparazione
	Modalità scongelamento
15,25,35	Indicazione della sequenza di cottura impostata

5. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- ▶ Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con il materiale d'imballaggio.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ Il rivestimento (4) del vano di cottura non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimosso!
- ▶ Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione include:

- Forno a microonde con grill
- Piatto girevole in vetro
- Anello girevole
- Albero motore
- Griglia
- Istruzioni per l'uso con informazioni sulla garanzia

6. Le microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza che provocano il riscaldamento delle pietanze nel vano di cottura. Le microonde riscaldano tutti gli oggetti non metallici. Non utilizzare pertanto oggetti di metallo per la cottura o il riscaldamento a microonde. Il riscaldamento sarà tanto migliore, quanto maggiore è la quantità d'acqua presente negli alimenti.

Per ottenere una distribuzione ottimale del calore, a riscaldamento ultimato lasciare riposare le pietanze nel forno a microonde per uno o due minuti.

6.1. L'effetto delle microonde sugli alimenti

- Le microonde penetrano negli alimenti fino a una profondità di circa 3 cm.
- Riscaldano le molecole di acqua, di grasso e di zucchero (le pietanze contenenti un'alta percentuale d'acqua sono quelle che si scaldano maggiormente).
- Questo calore penetra "lentamente" nell'intera pietanza e ne provoca lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura.
- Il vano di cottura e l'aria del vano di cottura non vengono riscaldati (il contenitore della pietanza viene riscaldato principalmente dalla pietanza calda).
- Per la cottura o lo scongelamento di ogni alimento è necessaria una determinata quantità di energia. La regola generale è la seguente: maggiore è la potenza, minore è il tempo richiesto per la cottura o lo scongelamento, viceversa, minore è la potenza, maggiore è il tempo richiesto.

6.2. Forno a microonde

- Un generatore di microonde, il cosiddetto magnetron, produce le microonde e le convoglia nel vano di cottura.
- Le pareti del vano di cottura e la finestrella (1) riflettono le microonde in modo tale che queste non possano fuoriuscire dal vano di cottura.
- È possibile impostare la potenza delle microonde e il tempo di preparazione su diversi livelli.
- Al termine del tempo impostato o quando si apre lo sportello del vano di cottura, il magnetron si disattiva immediatamente.

7. Riscaldare e cuocere con il forno a microonde

7.1. Indicazioni generali

- ▶ Per disporre correttamente gli alimenti da cuocere, sistemare i pezzi più grandi verso l'esterno.
- ▶ Rispettare il tempo di preparazione o cottura con precisione.
- ▶ Scegliere il tempo di preparazione o di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio a causa di temperature molto elevate.

Le pietanze eccessivamente cotte possono produrre un fumo denso o prendere fuoco.

- ▶ Sorvegliare sempre il ciclo di cottura.
- ▶ Durante il ciclo di cottura o di riscaldamento coprire le pietanze con un coper-

chio adatto al forno a microonde. Coprendole si evitano schizzi; inoltre gli alimenti vengono cotti in modo più uniforme.

- ▶ Durante la preparazione nel forno a microonde le pietanze come gli hamburger e i pezzi di pollo devono essere girate una volta per accelerarne la cottura. I pezzi più grandi, come gli arrostiti o i polli allo spiedo, devono essere girati più di una volta.
- ▶ È importante anche ridistribuire le pietanze, per es. nel caso in cui si preparino le polpette di carne: a metà del tempo di cottura ridistribuire le pietanze spostandole dall'alto verso il basso e dall'interno verso l'esterno.
- ▶ Se possibile, dopo avere riscaldato le pietanze mescolarle oppure lasciarle nel forno ancora per qualche minuto per ottenere una distribuzione uniforme del calore.

7.2. Materiali idonei al forno a microonde

È possibile acquistare stoviglie e accessori specifici per il forno a microonde. Assicurarsi che rechino l'indicazione di idoneità all'uso in forno a microonde. È comunque possibile utilizzare anche le stoviglie che si possiedono già, a condizione che il materiale sia idoneo.

7.2.1. Materiali idonei

- Porcellana, vetroceramica e vetro resistente alle alte temperature
- Plastica resistente alle alte temperature e adatta al forno a microonde (attenzione: il calore può deformare la plastica e le pietanze possono modificarne il colore)
- Carta da forno.

7.2.2. Riepilogo dei materiali idonei

L'elenco che segue funge da indicazione generale ed è utile per la scelta delle stoviglie adeguate:

Stoviglie da cucina	Micro- onde	Grill	Modalità combinata
Vetro resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente alle alte temperature	No	No	No
Ceramica resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì
Stoviglie in plastica adatte al forno a microonde	Sì	No	No
Carta da forno	Sì	No	No

Stoviglie da cucina	Micro- onde	Grill	Modalità combinata
Inseriti metallici	No	Sì	No
Griglia, in dotazione	No	Sì	No
Pellicola di alluminio, vaschette di alluminio	Non sempre	Sì	Non sempre

*Modalità combinata: microonde + grill

7.2.3. Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde

I recipienti piatti e larghi sono più adatti di quelli stretti e alti. in quanto consentono di cuocere le pietanze "basse" in modo più uniforme.

I recipienti tondi o ovali sono più adatti di quelli angolari. perché gli angoli possono surriscaldarsi.

7.3. Materiali non sempre idonei

- Terracotta e ceramica. Utilizzare i contenitori di terracotta soltanto per lo scongelamento o per brevi tempi di preparazione perché a causa del loro contenuto di aria e acqua potrebbero formarsi crepe.
- Stoviglie con decorazioni in oro o argento: soltanto se il produttore dichiara che sono idonee all'uso in forno a microonde.
- Non utilizzare pellicola di alluminio in grandi quantità. È comunque possibile usarne piccoli pezzi per coprire le parti delicate. Poiché l'energia delle microonde si concentra principalmente in corrispondenza degli angoli dei recipienti, è necessario coprire anche questi per evitare che il contenuto fuoriesca. Mantenere una distanza di 2,5 cm tra la pellicola e la parete interna.
- Le vaschette di alluminio (ad es. quelle dei piatti pronti) non sono sempre idonee; per essere utilizzate nel forno a microonde devono avere un'altezza minima di 3 cm.

7.4. Materiali non idonei

- Metallo, quindi tutte le pentole, le padelle e tutti i coperchi di metallo.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio in caso di utilizzo improprio dell'apparecchio.

- ▶ In presenza di scintille o lampi spegnere immediatamente il forno a microonde e staccare la spina.

Estrarre le pietanze dall'apparecchio e verificare l'eventuale presenza di oggetti metallici negli alimenti o nelle stoviglie.



ATTENZIONE! **Pericolo di danni!**


Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ Per la cottura o il riscaldamento a microonde non utilizzare mai stoviglie metalliche o con decorazioni metalliche poiché causano scintille che possono danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie stesse.
- ▶ Per la cottura o il riscaldamento a microonde non utilizzare bicchieri di cristallo o di cristallo di Boemia, in quanto potrebbero esplodere. Il vetro colorato, invece, può cambiare colore.
- ▶ Non utilizzare materiali non resistenti alle alte temperature, in quanto potrebbero deformarsi o addirittura incendiarsi.



AVVISO!

Per verificare se un recipiente è idoneo all'uso in forno a microonde versarvi un po' d'acqua e inserirlo nel forno a microonde.

Premere due volte la manopola di regolazione . Il forno a microonde funzionerà per 1 minuto. Se al termine del tempo impostato si riscontra che il recipiente è più caldo del contenuto, tale recipiente non è idoneo al forno a microonde. Le stoviglie adatte al forno a microonde vengono scaldate dal calore delle pietanze.

8. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- ▶ Assicurarsi che tutti i materiali dell'imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio e dalla parte interna dello sportello.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ Il rivestimento (4) del vano di cottura non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimosso!

8.1. Posizionare l'apparecchio



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissioni di radiazioni a microonde.

In caso di danni all'apparecchio potrebbe verificarsi una fuoriuscita di radiazioni a microonde. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche.

- ▶ Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello, le guarnizioni o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra.
- ▶ In presenza di danni non mettere in funzione il forno a microonde e contattare il servizio di assistenza.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ Il forno a microonde è destinato all'uso domestico e non deve essere utilizzato all'aperto.



- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole o senza alimenti all'interno del vano di cottura.
- ▶ Non posizionare il forno a microonde in prossimità di fonti di calore, in un luogo in cui l'umidità sia elevata oppure in prossimità di materiali infiammabili.
- ▶ I piedini non devono essere rimossi.
- ▶ Collegare il forno a microonde a una presa con messa a terra ben raggiungibile e sempre accessibile.

8.2. Prima pulizia dell'apparecchio

- ▶ Aprire lo sportello tirando la maniglia.
- ▶ Per rimuovere la polvere dell'imballaggio ed eventuali residui del processo di fabbricazione, prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulire il vano di cottura e la parte interna della finestrella (1) con un panno morbido leggermente inumidito. Prestare attenzione che all'interno del forno a microonde non penetrino liquidi, quindi asciugare accuratamente le superfici.
- ▶ Lavare il piatto girevole in vetro (2), l'albero motore (9) e l'anello girevole (10) in acqua calda con una piccola quantità di detergente per stoviglie, quindi asciugare accuratamente i componenti.

8.3. Riscaldare l'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde riscaldare il vano di cottura vuoto per permettere ai residui di fabbricazione di evaporare. Per farlo accendere l'apparecchio in modalità grill senza alimenti e senza accessori, come descritto di seguito:

- ▶ Aprire lo sportello e togliere dal vano di cottura eventuali imballaggi o accessori.
- ▶ Richiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto funzione  Comb..
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  in senso orario impostando un tempo di cottura di 10 minuti.
- ▶ Premere la manopola di regolazione  per avviare la procedura di riscaldamento.



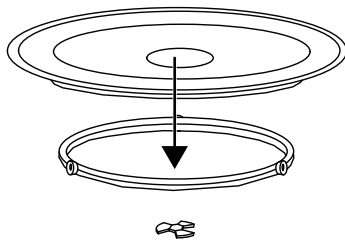
AVVISO!

Durante questo primo riscaldamento si può avvertire un lieve odore. Tali vapori sono innocui e spariscono dopo breve tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

- ▶ Dopo 10 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente. Attendere che si sia completamente raffreddato.
- ▶ Togliere la spina dalla presa elettrica e pulire ancora una volta l'interno dell'apparecchio con un panno umido, quindi asciugarlo con cura.


8.4. Inserire gli accessori

- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde senza prima aver inserito correttamente il piatto girevole in vetro (2).
- ▶ Inserire l'albero motore (6) nell'apertura al centro del fondo del vano di cottura.
- ▶ Inserire l'anello girevole (10) nell'incavo del vano di cottura, quindi posizionare il piatto girevole in vetro (2) sopra l'albero motore (9), in posizione centrata.
- ▶ Per la modalità grill o combinata, posizionare la griglia sopra il piatto girevole in vetro.



9. Funzionamento









Ogni volta che si preme un tasto viene emesso un segnale acustico che ne conferma la pressione.

Se dopo la pressione di un tasto non vengono premuti altri tasti per ca. 60 secondi, per terminare la procedura il forno a microonde passa automaticamente alla modalità standby e viene attivato il blocco tasti. Sul display viene visualizzato il simbolo di un lucchetto .

- ▶ Per rimuovere il blocco tasti è sufficiente aprire e chiudere lo sportello.

9.1. Impostare l'orario

Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta, o se l'alimentazione è stata interrotta, sul display viene visualizzato il valore "1:00" ed è necessario impostare l'ora.



- ▶ Tenere premuto il tasto funzione / per ca. tre secondi. L'indicazione delle ore **00** lampeggia.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  finché sul display non viene visualizzata l'ora corretta.
- ▶ Premere il tasto funzione / per confermare l'impostazione. L'indicazione dei minuti **00** lampeggia.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  finché sul display non viene visualizzato il valore corretto.
- ▶ Premere il tasto funzione / per confermare l'impostazione.

9.2. Impostare la sveglia (timer)

- ▶ Premere il tasto funzione /.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  per impostare il tempo desiderato in mi-

nuti e secondi (**0:00**).

Il tempo massimo impostabile è di 95 minuti.

- ▶ Premere la manopola di regolazione . Si avvierà il conto alla rovescia. Al termine del tempo impostato vengono emessi diversi segnali acustici.
- ▶ Per arrestare anticipatamente il conto alla rovescia premere il tasto .

9.3. Cuocere e riscaldare con l'energia delle microonde




ATTENZIONE!


Pericolo di danni!



Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio del forno a microonde.

- ▶ Non utilizzare mai il forno a microonde senza il piatto girevole o senza alimenti nel vano di cottura.

Per cuocere con la sola energia delle microonde procedere nel modo seguente:

- ▶ Premere il tasto  una o più volte per selezionare un livello di energia in base alla tabella seguente:

Pressioni  tasto	Indicazione sul display Potenza (%)
1x	100%
2x	90%
3x	80%
4x	70%
5x	60%
6x	50%
7x	40%
8x	30%
9x	20%
10x	10%
11x	00%

-
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  per impostare il tempo di cottura desiderato a intervalli di 10 secondi. Il tempo di preparazione/cottura massimo è di 95 minuti.
 - ▶ Premere la manopola di regolazione . Inizia il ciclo di cottura.

9.3.1. Fine del ciclo di cottura

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e sul display viene nuovamente visualizzata l'ora. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.



CAUTELA!




Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa delle pietanze e/o dei recipienti molto caldi.


- ▶ Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono i cibi dal vano di cottura.


9.3.2. Interrompere un programma

A metà del ciclo di cottura è spesso necessario interrompere il programma, ad esempio per girare o mescolare i cibi.

- ▶ Per interrompere il programma aprire lo sportello oppure premere il tasto . Il tempo residuo rimane visualizzato sul display.
- ▶ Dopo avere richiuso lo sportello premere la manopola di regolazione  per proseguire il ciclo di cottura.
- ▶ Per arrestare definitivamente il programma premere due volte il tasto .


9.4. Avvio rapido

Se si ruota la manopola di regolazione  e si imposta un tempo di cottura senza avere prima impostato un livello di potenza, il programma di cottura viene avviato con il livello di energia massimo (**100%**) in modalità microonde.

- ▶ Premere la manopola di regolazione . Il programma ha inizio.

9.5. Scongelamento automatico in base al peso


Il tempo di scongelamento e il livello di energia vengono impostati automaticamente quando si inserisce il peso dei cibi da scongelare. La scala per il peso del prodotto congelato va da 100 g a 1800 g.

- ▶ Premere il tasto funzione . Sul display vengono visualizzati i simboli **g** e **AUTO**.

-
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  per impostare il peso desiderato.
 - ▶ Premere la manopola di regolazione . Inizia il ciclo di cottura.



AVVISO!

Se possibile, a metà del tempo impostato girare le pietanze sull'altro lato per ottimizzarne lo scongelamento (vedere "9.3.2. Interrompere un programma" a pagina 194). Premere di nuovo la manopola di regolazione  per proseguire il programma.

9.6. Modalità grill

La funzione grill è particolarmente utile per cuocere fette di carne sottili, bistecche, carne macinata, kebab, salsicce o pezzi di pollo. È anche adatta per ripassare in forno i panini e preparare piatti gratinati.

Con la modalità grill si può utilizzare la griglia fornita in dotazione, a condizione che i cibi siano adatti a tale preparazione.




Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!


Pericolo d'incendio in caso di utilizzo improprio dell'apparecchio.

- ▶ Non appoggiare oggetti sul forno a microonde. Per garantire una ventilazione sufficiente, posizionare il forno a microonde lasciando almeno 30 cm di spazio libero verso l'alto e 20 cm su entrambi i lati. Non coprire o ostruire le aperture dell'apparecchio.
- ▶ Premere una volta il tasto  per selezionare la modalità **GRILL**.
- ▶ Ruotare quindi la manopola di regolazione  in senso orario e impostare il tempo di cottura desiderato.
- ▶ Premere la manopola di regolazione  per avviare il grill.



AVVISO!


Una volta trascorsa la metà del tempo, viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello e girare le pietanze sull'altro lato per ottimizzarne la cottura (vedere "9.3.2. Interrompere un programma" a pagina 194).


Premere di nuovo la manopola di regolazione  per proseguire il programma.


9.7. Modalità combinata

L'apparecchio offre la possibilità di scegliere tra due diversi tipi di modalità combinata. In entrambi i tipi vengono attivate contemporaneamente le modalità microonde e grill.

Per ogni programma il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.

- ▶ Premere il tasto funzione  più volte e selezionare il tipo di programma. Sono disponibili i tipi di programma seguenti:


Premere il tasto 	Indicazione sul display	Modalità di funzionamento		Preparazione
		Microonde	Grill	
2x	CO-1	30%	55%	Pesce, patate e patate gratinate.
3x	CO-2	40%	15%	Budino, frittata, patate al cartoccio, pollame.

- ▶ Dopo aver selezionato una modalità di funzionamento (**CO-1/CO-2**), ruotare la manopola di regolazione in senso orario e impostare il tempo di cottura desiderato.
- ▶ Premere la manopola di regolazione  per avviare il programma.

Vengono visualizzati i simboli ,  e **CO-1** o **CO-2**.



9.8. Utilizzare più programmi




L'apparecchio può eseguire più programmi di cottura in successione, esclusi i programmi automatici. È possibile impostare un massimo di tre sequenze che l'apparecchio esegue automaticamente.

Impostare i programmi come descritto e, dopo avere impostato l'ultimo programma, premere la manopola di regolazione .

Esempio:

si desidera cuocere una pietanza con il programma a microonde, quindi avviare il programma grill.

- ▶ Impostare il programma a microonde come descritto da Pagina 193 senza premere la manopola di regolazione  alla fine.
- ▶ Impostare quindi il programma grill come descritto a Pagina 195.
- ▶ Premere la manopola di regolazione  per avviare il programma.

La sequenza in corso viene visualizzata sul display con il simbolo ,  o .




9.9. Riscaldare e cuocere automaticamente

Con il riscaldamento e la cottura automatica non è necessario inserire il tempo di cottura e il livello di energia. Il forno a microonde rileva automaticamente i valori in funzione dell'alimento inserito e del peso.

La tabella riporta un riepilogo dei programmi automatici con la relativa indicazione sul display e le modalità di volta in volta attivate.


Indicazione sul display	Programma	Modalità di funzionamento	
		Microonde	Grill
A-1	bevande	*	
A-2	patate	*	
A-3	pasta	*	
A-4	pesce	*	*
A-5	pollo	*	*
A-6	riscaldare	*	
A-7	torta	*	
A-8	pizza	*	*

9.9.1. Impostare il programma automatico

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  a scatti in senso antiorario. Sul display viene visualizzato il numero del programma (ad es. "A-1" per il programma automatico 1).
Selezionare un programma automatico da 1 a 8.
- ▶ Premere la manopola di regolazione  per confermare la selezione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  per specificare il peso e il numero di porzioni desiderati. Sul display vengono visualizzati il peso/la quantità. È possibile impostare le quantità come indicato nella tabella:

Programma	Intervalli di peso					
A-1 Bevande (porzione da 200 ml)	1	2	3			
A-2 Patate (porzione da 200 g)	1	2	3			

Programma	Intervalli di peso						
A-3 Pasta (porzione)	100 g	200 g	300 g				
A-4 Pesce	200	300	400	500	600		
A-5 Pollo	800 g	1000 g	1200 g	1400 g			
A-6 Riscaldare	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-7 Torta	475 g						
A-8 Pizza	150 g	300 g	450 g				

- Premere la manopola di regolazione  per avviare il ciclo di cottura. Se la pietanza non è pronta, proseguire la cottura per alcuni minuti con il programma microonde o grill. Proseguendo la cottura con la funzione grill si aumenta anche il grado di doratura dei cibi.



AVVERTENZA!
Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio in caso di utilizzo improprio dell'apparecchio.

- Con i programmi che prevedono l'attivazione della funzione grill non utilizzare mai coperchi o stoviglie non resistenti alle alte temperature, perché possono fondersi o incendiarsi.



CAUTELA!
Pericolo di lesioni!

Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto girevole diventa molto caldo pertanto sussiste il pericolo di ustioni.

- Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estrae il piatto girevole dal vano di cottura.



AVVISO!

Il risultato della cottura dipende dalle dimensioni, dalla forma e dal tipo di alimento.

9.9.2. Programma A-1: bevande

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Collocare la bevanda che si desidera riscaldare sul piatto girevole nel vano di cottura. Se si inseriscono più recipienti nel forno a microonde, assicurarsi che non si tocchino.
- ▶ Scegliere l'impostazione 1, 2 o 3 in base alla quantità di bevanda.
- ▶ Avviare il programma per le bevande.

Se la bevanda o le bevande non risultassero abbastanza calde, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 193).

9.9.3. Programma A-2: patate

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde. Per il ciclo di cottura si consiglia di utilizzare patate con la buccia. Bucherellare la buccia un paio di volte.

- ▶ Mettere le patate con la buccia nel recipiente. Utilizzare se possibile patate della stessa grandezza. ed evitare che si tocchino tra loro.
- ▶ Posizionare il recipiente al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 1, 2 o 3 in base al numero di patate, supponendo che una patata pesi 200 g.
- ▶ Avviare il programma per le patate.

Se dopo la cottura le patate non risultassero abbastanza cotte, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 193).

9.9.4. Programma A-3: pasta

Questo programma utilizza le microonde.


Per la cottura della pasta utilizzare un recipiente alto per non correre il rischio che il contenuto fuoriesca. Utilizzare la stessa quantità d'acqua necessaria per la cottura tradizionale.

- ▶ Collocare il recipiente contenente la pasta al centro del piatto girevole nel vano di cottura.
- ▶ Scegliere l'impostazione 100 g, 200 g o 300 g in base alla quantità di pasta.
- ▶ Avviare il programma per la pasta.

Se dopo la cottura la pasta risultasse ancora dura, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 193).

9.9.5. Programma A-04: pesce

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare stoviglie resistenti al calore e idonee al forno a microonde.

-
- ▶ Collocare il pesce su un piatto idoneo al forno a microonde. Condire il pesce a piacere. Posizionare il piatto al centro del piatto girevole.
 - ▶ Selezionare il programma A-04 per il pesce.
 - ▶ Selezionare il peso del pesce ruotando la manopola di regolazione .

Premere la manopola di regolazione  per avviare il ciclo di cottura.

Qualora al termine del programma il pesce non risultasse abbastanza cotto o dorato, avviare un altro ciclo di cottura in modalità combinata (vedere Pagina 196).

9.9.6. Programma A-5: pollo


Questo programma utilizza le microonde e il grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di materiali infiammabili.

- ▶ Non utilizzare coperchi, perché questo programma utilizza il grill.
- ▶ Collocare la carne su un piatto adatto al grill. Condire il pollo a piacere. Posizionare il piatto al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 800 g, 1000 g, 1200 g o 1400 g in base al peso del pollo.
- ▶ Avviare il programma per il pollo.
- ▶ Per cuocere la carne in modo uniforme è necessario girarla. A tale scopo, dopo circa 2/3 del tempo, viene emesso un segnale acustico. Girare la carne e premere la manopola di regolazione  per continuare il programma.

Qualora al termine del programma il pollo non risultasse sufficientemente cotto o dorato, avviare un altro ciclo di cottura in modalità combinata.

9.9.7. Programma A-6: riscaldare

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Posizionare il piatto contenente la pietanza al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere un'impostazione da 200 g a 800 g in base alla quantità di cibo.
- ▶ Avviare il programma per riscaldare.

Se al termine del ciclo impostato il cibo non risultasse abbastanza caldo, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 193).

9.9.8. Programma A-7: torta

Questo programma utilizza le microonde e l'aria calda. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

- ▶ Posizionare la torta in uno stampo idoneo all'uso in forno a microonde. Posizionare lo stampo al centro del piatto girevole.

- ▶ Selezionare l'impostazione per la torta (presupponendo che una torta pesi 475 g).
- ▶ Avviare il programma per la torta.

Se dopo la cottura la torta non risultasse abbastanza cotta, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 193).

9.9.9. Programma A-8: pizza fresca del banco frigo

Questo programma utilizza le microonde e il grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di materiali infiammabili.

- ▶ Non utilizzare coperchi, perché questo programma utilizza il grill.
 - ▶ Collocare la pizza sul piatto girevole fornito in dotazione.
 - ▶ Scegliere l'impostazione 150 g, 300 g o 450 g in base al peso della pizza.
 - ▶ Avviare il programma per la pizza fresca.
- Se dopo la cottura la pizza non risultasse abbastanza cotta, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 196).

10. Pulizia e manutenzione



PERICOLO!

Rischio di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica per la presenza di parti sotto tensione.

- ▶ Spegnere il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni!

L'uso improprio di detersivi sul forno a microonde può danneggiarne le superfici.

- ▶ Per la pulizia non utilizzare detersivi chimici aggressivi, detersivi abrasivi o spugne dure.

La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo. Pulire pertanto periodicamente il forno a microonde e rimuovere tutti i residui di alimenti.

- ▶ Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica con messa a terra prima di procedere alla pulizia.
- ▶ Tenere pulito l'interno del forno a microonde. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi o liquidi presenti sulle pareti del vano di cottura. Se queste sono molto sporche, utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare detersivi spray o aggressivi perché questi potrebbero corrodere, graffiare o atrofizzare la superficie dello sportello.
- ▶ Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per non danneggiare i componenti all'interno del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle prese di aerazione.
- ▶ Pulire lo sportello, la finestrella e il meccanismo di chiusura con cautela utilizzando un detergente delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.
- ▶ In presenza di elevata umidità dell'aria, sulle superfici esterne si può riscontrare la formazione di condensa durante il funzionamento. In caso di accumulo di condensa all'interno o sulle superfici esterne del forno a microonde, asciugarla con un panno morbido.
- ▶ Di tanto in tanto è necessario estrarre il piatto girevole in vetro (2) per pulirlo. Lavare il piatto girevole in vetro (2) con acqua calda e un detergente delicato oppure in lavastoviglie. In seguito asciugare accuratamente il piatto girevole in vetro (2) con un panno morbido.
- ▶ Pulire l'albero motore (9) e l'anello girevole (10) con un panno umido.
- ▶ Lavare la griglia con acqua calda e un detersivo delicato. Lasciare in ammollo lo sporco ostinato per un po' di tempo.
- ▶ Pulire il vano di cottura con un panno umido e un detergente delicato.
- ▶ Per eliminare gli odori residui dal forno a microonde, inserire al suo interno un recipiente basso resistente alle microonde e contenente una tazza d'acqua, il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Lavare accuratamente e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Per sostituire la lampadina del forno a microonde rivolgersi a un centro specializzato oppure al servizio di assistenza Medion.

11. Mettere fuori servizio l'apparecchio

- ▶ Quando si prevede di non utilizzare il forno a microonde per lungo tempo, staccare la spina, quindi riporre il forno in un luogo asciutto, pulito e privo di polvere.

12. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno a microonde non si accende.	La spina non è inserita correttamente.	Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.
	Il fusibile è bruciato.	Rivolgersi al servizio di assistenza.
	La protezione termica è scattata.	Attendere che il forno a microonde si sia raffreddato.
	La presa con messa a terra è difettosa.	Controllare la presa elettrica con messa a terra collegando un altro apparecchio.

13. Smaltimento



IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



APPARECCHIO

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo, i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

14. Dati tecnici

Tensione nominale 230-240 V~ 50 Hz

Potenze nominali

Forno a microonde: 1200 W

Grill: 1000 W

Potenza nominale di uscita (microonde): 800 W

Frequenza delle microonde: 2450 MHz

Dimensioni dell'involucro (La x P x A) 45,2 x 39,5 x 26,2 cm

Dimensioni del vano di cottura (La x P x A) 33 x 32 x 21 cm

Volume del vano di cottura: ca. 20 litri

Peso netto: 12,60 kg

Diametro del piatto girevole in vetro 245 mm



Il vano di cottura e il piatto girevole in vetro (5) sono idonei al contatto con gli alimenti.

Con riserva di modifiche tecniche!

15. Informazioni sulla conformità



Medion AG dichiara che il forno a microonde è conforme ai seguenti requisiti europei:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

16. Note legali

Copyright © 2017

Ultimo aggiornamento: 14.09.2017

Tutti i diritti riservati.

Il presente manuale di istruzioni è protetto da copyright.



È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

DE
FR
NL
ES
IT

Con riserva di modifiche tecniche, grafiche ed errori di stampa.
Il manuale può essere ordinato alla hotline dell'assistenza e scaricato dal portale.
È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato e scaricare il manuale dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

	URL	QR Code
IT	www.medion.com/it/	
CH	www.medion.com/ch/de/service/start/	

17. Condizioni generali di garanzia

17.1. Informazioni generali

Il periodo coperto da garanzia è di 24 mesi a partire dal giorno di acquisto del prodotto. La durata della garanzia si riferisce a danni materiali e a difetti di produzione di qualsiasi tipo che si possono manifestare durante il normale utilizzo.

Si prega di conservare con cura lo scontrino d'acquisto originale. Il garante si riserva il diritto di rifiutare una riparazione in garanzia o una conferma di garanzia, nel caso in cui non venga presentata questa prova di acquisto.

Nel caso in cui sia necessaria la spedizione dell'apparecchio, assicurarsi che sia imballato in modo sicuro per il trasporto. Se non indicato diversamente, i costi di spedizione e i relativi rischi sono a carico dell'acquirente. Il garante non si assume alcuna responsabilità nel caso in cui riceva dei materiali che non erano inclusi nella fornitura originale del prodotto.

Insieme al prodotto si prega di fornire al garante una descrizione del difetto quanto più dettagliata. Per richiedere assistenza in garanzia, prima di spedire il prodotto contattare la hotline del garante o il portale dell'assistenza. In questo modo si riceveranno informazioni su come procedere.

La presente garanzia non interferisce in alcun modo sui diritti legali di garanzia dell'acquirente ed è soggetta alle leggi vigenti nel Paese in cui l'acquirente finale ha effettuato il primo acquisto del prodotto.

17.1.1. Ambito

Nel caso in cui un difetto del prodotto sia coperto dalla presente garanzia, il garante garantisce la riparazione o la sostituzione del prodotto. La decisione tra riparazione o sostituzione degli apparecchi compete al garante. A tale proposito egli può decidere, dopo una valutazione, che l'apparecchio da riparare in garanzia venga sostituito con un apparecchio revisionato di qualità identica.

Per pile e batterie non è riconosciuta alcuna garanzia. Lo stesso vale anche per i materiali di consumo, vale a dire i componenti che con l'uso dell'apparecchio devono essere sostituiti periodicamente, ad esempio la lampada di un proiettore.

L'errore di un pixel (punto colorato dell'immagine, permanentemente chiaro o scuro) non viene in linea generale considerato un difetto. Per sapere qual è il numero esatto di pixel difettosi consentiti, consultare la relativa sezione del manuale del prodotto.

Per immagini rimaste impresse su schermi al plasma o LCD, che derivano da un utilizzo improprio dell'apparecchio, il garante non riconosce alcuna garanzia. Per conoscere la procedura esatta di utilizzo degli schermi al plasma o LCD si veda la relativa descrizione nel manuale del prodotto.

La garanzia non si estende a difetti di riproduzione di supporti dati il cui formato non è compatibile o a difetti di riproduzione di dati che sono stati generati con un software improprio.

Nel caso in cui durante la riparazione emerga un difetto non coperto da garanzia, il garante si riserva il diritto di addebitare gli eventuali costi di gestione all'acquirente sotto forma di un importo forfettario e di effettuare la riparazione a pagamento dopo avere inviato al cliente un preventivo per i costi del materiale e della manodopera. L'acquirente ne verrà informato e avrà la facoltà di decidere se accettare o rifiutare.

17.1.2. Esclusione di garanzia

Il garante non riconosce alcuna garanzia per guasti e danni dovuti ad agenti esterni, danni accidentali, utilizzo improprio, modifiche apportate al prodotto, trasformazioni, ampliamenti, utilizzo di componenti estranei, incuria, virus o difetti software, trasporto improprio, imballaggio inadeguato o smarrimento durante la restituzione del prodotto.

La garanzia decade se il difetto dell'apparecchio è stato causato da un intervento di manutenzione o riparazione non eseguito né dal garante né da un partner autorizzato dal garante all'assistenza del prodotto. La garanzia decade anche se l'etichetta adesiva o i numeri di serie dell'apparecchio o di un componente dell'apparecchio sono stati alterati o resi illeggibili.

17.1.3. Hotline di assistenza

Prima di spedire un apparecchio al garante è necessario che l'acquirente ci contat-

ti tramite la hotline dell'assistenza o il portale di assistenza. In questo modo riceverà tutte le opportune informazioni per potersi avvalere della garanzia.

L'utilizzo della hotline può essere a pagamento.

La hotline dell'assistenza non sostituisce in alcun modo l'apprendimento dell'utilizzatore in ambito software o hardware, né la consultazione del manuale, né l'assistenza su prodotti di terzi.

17.2. Particolari condizioni di garanzia per riparazioni o sostituzioni a domicilio

Nel caso in cui sia previsto il diritto alla riparazione a domicilio o alla sostituzione a domicilio, si applicano le condizioni di garanzia particolari per la riparazione o sostituzione a domicilio del prodotto.


Per l'esecuzione della riparazione o della sostituzione a domicilio è necessario che l'acquirente si accerti di quanto riportato di seguito:

- Ai collaboratori del garante che si recano presso il domicilio dell'acquirente al fine di eseguire le attività qui sopra menzionate deve essere garantito l'accesso sicuro, illimitato e immediato agli apparecchi.
- Le apparecchiature di telecomunicazione necessarie a tali collaboratori per la corretta esecuzione dell'ordine, per prove, diagnosi e correzione di difetti devono essere messe a disposizione a spese dell'acquirente.
- L'acquirente è responsabile del ripristino dei propri software applicativi dopo il ricorso alle prestazioni del garante.
- L'acquirente è inoltre responsabile della configurazione e del collegamento di eventuali altri dispositivi esterni dopo il ricorso alle prestazioni del garante.
- L'intervallo di tempo per un annullamento gratuito della riparazione o sostituzione a domicilio è di almeno 48 ore. I costi derivanti da mancato o tardivo annullamento verranno addebitati all'acquirente.


18. Service Indirizzo

18.1. Italia

Multimedia

 199 309077

Prodotto CE

 199 309078

(0,12 €/min + I.V.A. dalla rete fissa, i costi possono variare nelle reti mobili)


 Lun - Ven: 09:00 - 17:00

 www.medion.it

 Utilizzare il modulo di contatto sottostante: www.medion.com/contact

18.2. Svizzera

 0848 - 33 33 32
(0,08 CHF/min, i costi possono variare nelle reti mobili)

 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

 www.medion.ch

@ Utilizzare il modulo di contatto sottostante: www.medion.com/contact

MEDION®

