

MEDION®

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



**3in1 Mikrowelle
Micro-ondes 3en1
3-in-1 magnetron
Microondas 3en1
Microonde 3in1
MEDION® MD 18043**

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1.	Zeichenerklärung	4
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3.	Sicherheitshinweise	6
3.1.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen.....	11
3.2.	Gerät reinigen und pflegen	13
4.	Über Mikrowellen	14
5.	Kochen und Garen mit der Mikrowelle	14
5.1.	Mikrowellentaugliche Materialien	15
5.2.	Bedingt geeignete Materialien	17
5.3.	Nicht geeignete Materialien.....	17
6.	Lieferumfang	18
7.	Geräteübersicht	19
7.1.	Teilebezeichnung	19
7.2.	Bedienelemente	20
7.3.	Displayanzeige	21
8.	Vor dem ersten Gebrauch	22
8.1.	Gerät aufstellen.....	22
8.2.	Gerät leer aufheizen	23
8.3.	Zubehör einsetzen.....	23
9.	Bedienung.....	23
9.1.	Die Uhrzeit einstellen	23
9.2.	Kindersicherung	24
9.3.	Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie.....	24
9.4.	Schnellstart.....	25
9.5.	Automatisches Auftauen nach Gewicht	25
9.6.	Grillbetrieb.....	26
9.7.	Heißluft	27
9.8.	Kombibetrieb.....	27
9.9.	Kombibetrieb Mikrowelle und Grill	28
9.10.	Automatisches Kochen und Garen	28
10.	Reinigung und Pflege.....	33
11.	Außerbetriebnahme.....	34
12.	Technische Daten.....	35
13.	Entsorgung.....	35
14.	Konformitätsinformation.....	36
15.	Impressum	36

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!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- Auszuführende Handlungsanweisung



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



Schutzklasse I

Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben. Elektrogeräte der Schutzklasse I können Teile mit doppelter oder verstärkter Isolierung haben oder Teile, die mit Sicherheitskleinspannung betrieben werden.



Benutzung in Innenräumen

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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr 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 nur für den privaten und nicht für den industriellen/kommerziellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.

3. Sicherheitshinweise



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 unerreichbaren 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 durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

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

- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- ▶ Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- ▶ Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.
- ▶ 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 Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
 - ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert wurde.
 - ▶ 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 selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
 - ▶ Keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
 - ▶ Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.



ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

- ▶ Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel aufstellen.
- ▶ Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- ▶ Die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- ▶ Die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum aufstellen.

- ▶ Die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Sollte die Mikrowelle dennoch mit Wasser in Berührung gekommen sein, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

**GEFAHR!****Explosionsgefahr!**

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

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

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

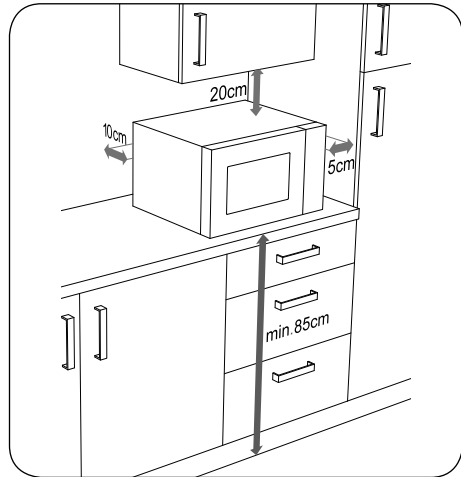
- ▶ Nicht das Gehäuse berühren.
- ▶ Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens vermeiden.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur 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.



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit sehr hohe Temperaturen/heißen Geräteoberflächen.

- ▶ 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. Die Standfläche des Geräts sollte sich mindestens auf einer Höhe von 85 cm befinden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- ▶ Das Gerät muss mit der Rückwand gegen eine Wand platziert werden.
- ▶ 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 Papierbehältern, 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!
- ▶ Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
- ▶ Bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort mit der  -Taste ausschalten und Netzstecker ziehen.

3.1. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen



WARNUNG!

Explosionsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

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



WARNUNG! **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 im Mikrowellengerät 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.



ACHTUNG **Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Gerät niemals ohne Drehteller und in der Betriebsart Mikrowelle nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.
- ▶ Nur das beiliegende oder in dieser Bedienungsanleitung als geeignet beschriebene Zubehör verwenden.
- ▶ Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost 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“.

**WARNUNG!****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 herausspritzen.
- ▶ 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.

3.2. Gerät reinigen und pflegen

**WARNUNG!****Kurzschlussgefahr!**

Spritzwasser und/oder Dämpfe können einen Kurzschluss verursachen.

- ▶ Keinesfalls Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.

**ACHTUNG!****Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Empfindliche Oberflächen des Drehtellers. Berührung mit sauren Lebensmitteln vermeiden. Der Drehteller kann beschädigt werden.
- ▶ Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts 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 der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „10. Reinigung und Pflege“ auf Seite 33.

4. Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände im Mikrowellenbetrieb. Diese Erwärmung geschieht umso besser, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet.

Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

4.2.1. 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.

4.2.2. Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellengenerator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Sichtfenster 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.

5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

- ▶ 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 durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.
- ▶ Beim Zubereiten von Mikrowellenpopcorn legen Sie die Popcorn-Verpackung auf einen mikrowellengeeigneten Teller und stellen ihn auf den Drehteller. Gehen Sie dann nach Angaben des Mikrowellenpopcorn-Herstellers vor.

5.1. 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.

5.1.1. 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.



ACHTUNG!

Gefahr von Sachschaden!

Ungeeignete Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

- Keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff sowie Abdeckfolien im Grill-/Grill-Kombibetrieb verwenden.

5.1.2. 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	Nein	Nein
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Nein
Grillrost, mitgeliefert	Nein	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	bedingt geeignet

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill

5.1.3. 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.

5.2. 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.

5.3. Nicht geeignete Materialien

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



ACHTUNG!

Gefahr von Sachschaden!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- ▶ Mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb verwenden.
- ▶ 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 die Taste . Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, die Mikrowelle sofort über die Taste  ausschalten und Netzstecker ziehen.

6. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- ▶ Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

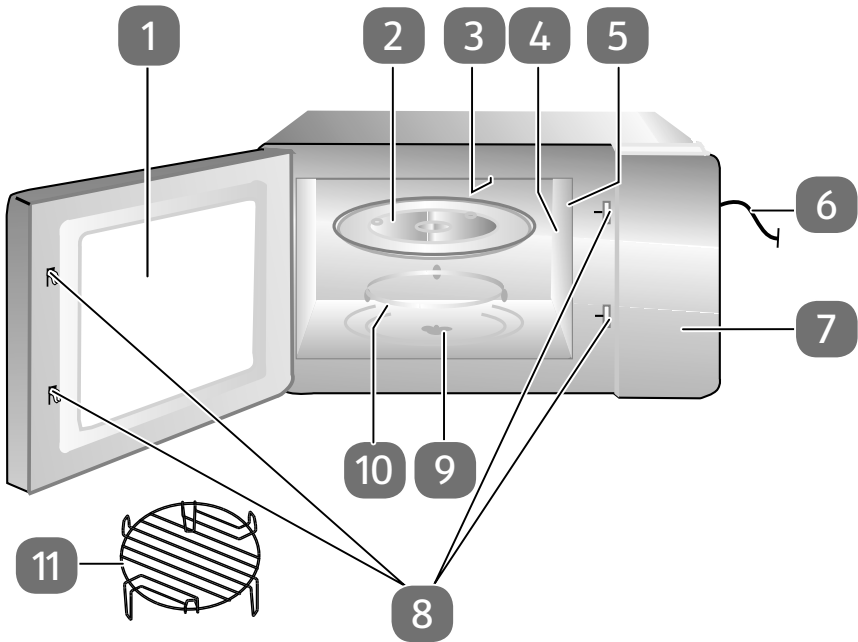
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowelle mit Grill inkl.:
 - Drehteller
 - Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

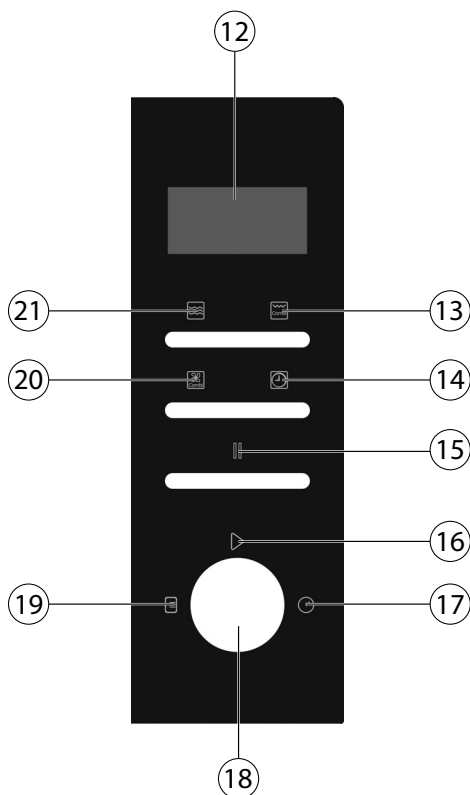
7. Geräteübersicht

7.1. Teilebezeichnung



- 1) Sichtfenster
- 2) Drehteller
- 3) Oberer Grill
- 4) Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
- 5) Beleuchtung
- 6) Netzkabel
- 7) Bedienfeld
- 8) Türverriegelung
- 9) Antriebsachse
- 10) Rollenring
- 11) Grillrost

7.2. Bedienelemente



- 12) Display
- 13) Grillbetrieb einstellen/ Kombibetrieb einstellen (Mikrowelle + Grill)
- 14) Uhrzeit / Uhrzeitformat einstellen
- 15) Eingabe abbrechen/einmal drücken: Programm kurz unterbrechen/zweimal drücken: Programm vorzeitig beenden
- 16) Gerät starten/Eingabe bestätigen/Autoprogramme starten
- 17) Drehregler nach rechts drehen: Garzeit einstellen
- 18) Drehregler drücken: Eingabewert erhöhen oder verringern/Autoprogramme auswählen
- 19) Drehregler nach links drehen: Automatikprogramm einstellen (Auftaubetrieb nach Gewicht/Dauer einstellen)
- 20) Heißluftbetrieb einstellen/ Kombibetrieb einstellen (Mikrowelle + Heißluft)
- 21) Mikrowellenbetrieb einstellen

7.3. Displayanzeige

DE

FR

NL

ES

IT

88:88

Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts

g

Gewichtsanzeige in Gramm

%

Leistungsanzeige in Prozent



Kindersicherung aktiv

A1

Automatikprogramm A-1 (Kartoffeln) in Betrieb

A2

Automatikprogramm A-2 (Getränke) in Betrieb

A3

Automatikprogramm A-3 (Popcorn) in Betrieb

A4

Automatikprogramm A-4 (Aufwärmen) in Betrieb

A5

Automatikprogramm A-5 (Nudeln) in Betrieb

A6

Automatikprogramm A-6 (Pizza) in Betrieb

A7

Automatikprogramm A-7 (Hähnchen) in Betrieb

A8

Automatikprogramm A-8 (Kuchen) in Betrieb

A-9

Automatikprogramm A-9 (Auftauen) in Betrieb

AUTO

Aktives Automatikprogramm

COMB1

COMB2

Kombibetrieb 1 und 2 (Mikrowelle + Grill)



Auftaubetrieb



Grillbetrieb



Mikrowellenbetrieb



Heißluftbetrieb



Programm Pause

8. Vor dem ersten Gebrauch

8.1. Gerät aufstellen

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



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 Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen.
- ▶ Falls irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich in dem Fall an den Medion-Service.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Die Abdeckung (4) im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!
- ▶ Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.
- ▶ 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 Steckdose an.

8.2. 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 Heißluft ein:

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.
Schließen Sie die Tür danach wieder.
- ▶ Drücken Sie mehrmals die Taste  bis im Display **200 °C** und das Symbol  angezeigt wird.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler ▷ im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Bestätigen Sie die Eingabe und starten Sie den Heizvorgang durch Drücken des ▷ Drehreglers.



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 die Mikrowelle vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und das Zubehör anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch von innen und trocknen alles sorgfältig ab.

8.3. Zubehör einsetzen

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

- ▶ Setzen Sie den Drehteller mittig auf die Antriebsachse.

9. Bedienung

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

9.1. Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „**1:01**“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Wählen Sie in welchen Stundenformat die Uhrzeit angezeigt werden soll.

- ▶ Drücken Sie erneut die Taste , um zwischen dem 12 Stunden- und 24 Stundenformat zu wechseln.
- ▶ Drehen Sie den Regler ▷ bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler ▷, bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

9.2. Kindersicherung

Die Kindersicherung wird automatisch nach 60 Sekunden aktiviert, wenn keine Taste gedrückt wird.

- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, öffnen und schließen Sie die Tür der Mikrowelle.

9.3. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

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

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

Taste  drücken	Anzeige im Display Leistung (%)
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	0 %

- ▶ Drehen Sie den Regler ▷, 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 und das Symbol  werden 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 abbrechen.

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.

- ▶ Das Kochprogramm beginnt, nachdem Sie den Drehregler  drücken.

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 Gefriergutes reicht von 100g bis 1.800g.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn bis das Autoprogramm **A-9** im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler  einmal, um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler  im Uhrzeigersinn, um das gewünschte Gewicht in Gramm einzustellen.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler erneut , um das Auftauen zu beginnen.



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 25). 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 Grillrost 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  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 25). Danach drücken Sie erneut die Taste ▷, um das Programm fortzusetzen.

9.7. Heißluft

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Taste  drücken	Anzeige im Display Heißluftbetrieb	Temperatur
1 x	200°C	200°C
2 x	190°C	190°C
3 x	180°C	180°C
4 x	170°C	170°C
5 x	160°C	160°C
6 x	150°C	150°C
7 x	140°C	140°C
8 x	130°C	130°C
9 x	120°C	120°C
10 x	110°C	110°C
Taste  drücken	Anzeige im Display Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft	Temperatur
11x (Comb 1)	200°C	200°C
12x (Comb 2)	170°C	170°C
13x (Comb 3)	140°C	140°C
14x (Comb 4)	110°C	110°C

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um die Garzeit einzustellen.
- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf den Drehregler ▷.

9.8. Kombibetrieb

Das Gerät ermöglicht es, zwei Varianten des Kombibetriebes zusammenzuführen. Hierbei werden immer die Betriebsarten Mikrowelle und Grill gleichzeitig ausgeführt. Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.

9.9. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill

- ▶ Drücken Sie die Taste  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, Omlette, Ofenkartoffel, Geflügel.

- ▶ Nach dem Sie eine Betriebsart ausgewählt haben (**CO-1/ CO-2**), drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.
- ▶ Drücken Sie den Drehregler , um das Programm zu starten.

9.10. 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	Kartoffeln	*	
A-2	Getränke	*	
A-3	Popcorn	*	*
A-4	Aufwärmen	*	
A-5	Nudeln	*	
A-6	Pizza	*	
A-7	Hähnchen	*	*
A-8	Kuchen	*	
A-9	Auftauen		

9.10.1. Autoprogramm einstellen

- ▶ Drehen Sie den Regler schrittweise gegen den Uhrzeigersinn. Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „**A-1**“ für Autoprogramm 1). Wählen Sie so Autoprogramm 1 bis 9 aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste ▷, um die Wahl zu bestätigen.
- ▶ Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen aus. Drehen Sie dazu den Regler. Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle						
A-1 Kartoffeln (200g- Portion)	1	2	3				
A-2 Getränke (200 ml Portion)	1	2	3				
A-3 Popcorn	99g						
A-4 Aufwärmen	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g
A-5 Nudeln (Portion)	100g	200g	300g				
A-6 Pizza	150g	300g	450g				
A-7 Hähnchen	800g	1000g	1200g	1400g			
A-8 Kuchen	475g						
A-9 Auftauen	100g - 1800g						

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

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



WARNUNG!

Brandgefahr.

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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



ACHTUNG!

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 ihn aus dem Garraum entnehmen.



HINWEIS!

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

9.10.2. Programm A-1: 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 22 beschrieben).

9.10.3. Programm A-2: Getränke

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

- ▶ Stellen Sie das Getränk, dass Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behälter 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 22 beschrieben).

9.10.4. Programm A-3: Popcorn

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

- ▶ Stellen Sie das Popcorn, dass Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen Popcorn (**A-3**)
- ▶ Starten Sie das Programm für Popcorn.

Falls das Popcorn nicht genug erhitzt sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 22 beschrieben).

9.10.5. Programm A-4: 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 22 beschrieben).

9.10.6. Programm A-5: 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 22 beschrieben).

9.10.7. Programm A-6: Frische Pizza aus dem Kühlregal

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

- ▶ 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 mit der Kombibetriebsart C-1 oder C-2 Mikrowelle + Grill (wie ab Seite 24 beschrieben).

9.10.8. Programm A-7: Hähnchen

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

- ▶ 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 die Taste ▷, um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-1 oder C-2 Mikrowelle + Grill (wie ab Seite 24 beschrieben).

9.10.9. Programm A-8: 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 Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 22 und auf Seite 24 beschrieben).

9.10.10. Programm A-9: Auftauen

Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

- ▶ Platzieren Sie das Aufzutauende Gargut mittig auf dem Drehteller.
 - ▶ Drehen Sie den Drehregler entgegen den Uhrzeigersinn und wählen Sie das Autoprogramm **A-9** aus.
 - ▶ Bestätigen Sie die Auswahl, indem Sie auf den Drehregler drücken.
-

- ▶ Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um das gewünschte Gewicht nach Gramm auszuwählen.
- ▶ Starten Sie das Auftauen, indem Sie den Drehregler drücken.

10. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

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.

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

- ▶ Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine aggressiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Sichtfensters der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören kann.
- ▶ Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- ▶ Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- ▶ Keine Dampfreiniger verwenden. Die Oberflächen können beschädigt werden.
- ▶ Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- ▶ Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- ▶ Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- ▶ Der Drehteller aus Metall muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- ▶ Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.

- ▶ Spülen Sie den Grillrost in warmem Wasser mit milder Seifenlösung. Lassen Sie hartnäckige Verschmutzungen einige Zeit einweichen.
- ▶ Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit 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 auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- ▶ Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

11. Außerbetriebnahme

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

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Die Tasten reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist aktiv.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie die Tür auf und wieder zu machen.

12. Technische Daten

Nennspannung 230 V ~ 50 Hz

Nennleistungen

Mikrowellenleistung: 1400 W

Grillleistung: 1000 W

Heißluftleistung: 1950 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 900 W

Mikrowellen Frequenz: 2450 MHz

Timer: 95 Minuten

Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät: 54,7 x 33,7 x 49

Innenraum: 34,4 x 22 x 34

Garraumvolumen: 25 Liter

Nettogewicht: 14,1 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

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. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt Medion AG, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

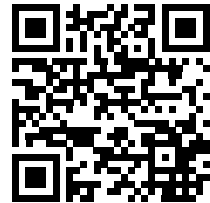
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

15. Impressum

Copyright © 2017

Stand: 29.08.2017

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

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

Sommaire

1.	Concernant le présent mode d'emploi.....	38
1.1.	Explication des symboles	38
2.	Utilisation conforme à l'emploi prévu.....	39
3.	Consignes de sécurité.....	41
3.1.	Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes.....	45
3.2.	Nettoyage et entretien de l'appareil	47
4.	À propos des micro-ondes	48
5.	Faire cuire et mijoter au micro-ondes	49
5.1.	Matières adaptées au micro-ondes	49
5.2.	Matières adaptées sous conditions	51
5.3.	Matières non adaptées.....	51
6.	Contenu de l'emballage	52
7.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	53
7.1.	Désignation des pièces	53
7.2.	Éléments de commande.....	54
7.3.	Affichage à l'écran.....	55
8.	Avant la première utilisation	56
8.1.	Installation de l'appareil	56
8.2.	Chauffage de l'appareil à vide	57
8.3.	Mise en place des accessoires	57
9.	Commande du micro-ondes	57
9.1.	Réglage de l'heure	57
9.2.	Sécurité enfants	58
9.3.	Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes.....	58
9.4.	Démarrage rapide.....	59
9.5.	Décongélation automatique en fonction du poids.....	59
9.6.	Mode Gril.....	60
9.7.	Air chaud	61
9.8.	Mode Combiné	62
9.9.	Mode Combiné micro-ondes et gril	62
9.10.	Cuisson automatique.....	62
10.	Nettoyage et entretien	67
11.	Mise hors tension.....	69
12.	Caractéristiques techniques	70
13.	Mise au rebut	70
14.	Information relative à la conformité	71
15.	Mentions légales	71

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. Veillez 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 !



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT !

Risque de choc électrique !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !



PRUDENCE !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



ATTENTION !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



REMARQUE !

Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



REMARQUE !

Tenir compte des remarques contenues dans le mode d'emploi !

- Énumération/information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- Action à exécuter



Déclaration de conformité (voir chapitre « Informations relatives à la conformité ») : les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives communautaires.



Classe de protection I

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue ainsi qu'une fiche avec prise de terre ou un câble de raccordement fixe avec mise à la terre. Les appareils électriques de la classe de protection I peuvent contenir des pièces comportant une isolation double ou renforcée et fonctionnant avec une très basse tension de sécurité.



Utilisation en intérieur

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

2. Utilisation conforme à l'emploi prévu

L'appareil doit servir uniquement à chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. 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.

-
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à une utilisation industrielle/commerciale.

Veillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme à l'emploi prévu, la garantie est annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils auxiliaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires livrés ou autorisés par nos soins.
- 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 à l'emploi prévu et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- 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).
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- 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.

3. Consignes de sécurité



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'expériences et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- ▶ Conservez 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 la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés de 8 ans et plus et sont surveillés.
- ▶ Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

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.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

-
- ▶ Branchez l'appareil 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.
 - ▶ Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez 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, ne pas utiliser l'appareil.
 - ▶ Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au service après-vente Medion.
 - ▶ 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. Débrancher 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 l'appareil en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien spécialement formé à cet effet.
 - ▶ 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 vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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 Medion.
-

**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.
- ▶ Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes vives.
- ▶ Installer 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.
- ▶ Installer le micro-ondes uniquement dans un endroit sec protégé.
- ▶ Ne pas exposer le micro-ondes à des gouttes et à des projections d'eau. Si le micro-ondes devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Ne pas installer le micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

**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.

**AVERTISSEMENT !****Risque de blessure !**

L'appareil et les pièces accessibles chauffent fortement pendant le fonctionnement. Les surfaces brûlantes présentent un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Ne pas toucher le boîtier.
- ▶ Ne toucher en aucun cas les éléments chauffants à l'intérieur du four.

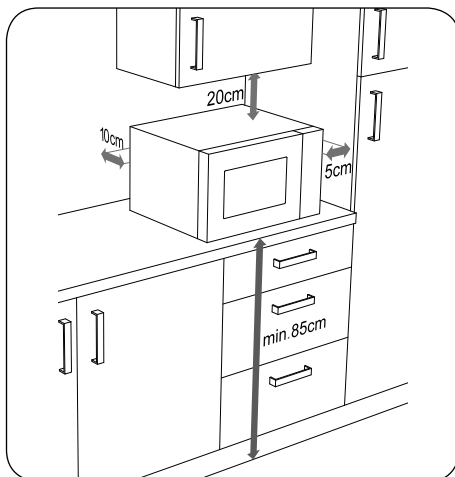
- ▶ Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- ▶ Si l'appareil fonctionne en mode Combiné ou en mode Gril, en raison des températures très élevées, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- ▶ 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.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

En cas de manipulation incorrecte, les températures très élevées/surfaces très chaudes présentent 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. La surface sur laquelle l'appareil est posé doit se trouver à une hauteur minimale de 85 cm. Ne pas recouvrir ni obstruer les orifices d'aération du micro-ondes.
- ▶ Positionner le micro-ondes avec la paroi arrière contre un mur.
- ▶ 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 des 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 !
- ▶ Charger uniformément le plateau tournant de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec la paroi intérieure métallique du micro-ondes pendant le fonctionnement afin d'éviter toute formation d'étincelles.
- ▶ 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. Arrêter immédiatement le micro-ondes avec la touche [] et débrancher la fiche de la prise de courant.

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'explosion !

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.



AVERTISSEMENT !

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 pas chauffer au micro-ondes d'œufs avec coquille ou d'œufs durs entiers, ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson ou même une fois sortis du micro-ondes. Chauffer des œufs au micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spéciale adaptée au micro-ondes.
- ▶ Inciser la peau d'aliments tels que tomates, saucisses, aubergines ou autres aliments similaires avant de les cuire afin d'éviter qu'ils n' éclatent.



ATTENTION

Risque de dommage !

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

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



AVERTISSEMENT !

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, attendre un moment, tapoter avec précaution sur le récipient et mélanger si possible le liquide avant de le sortir du micro-ondes.

3.2. Nettoyage et entretien de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque de court-circuit !

Les projections d'eau et/ou les vapeurs peuvent provoquer un court-circuit.

- ▶ N'utiliser en aucun cas un nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.



ATTENTION !

Risque de dommage !

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

- ▶ Surfaces sensibles du plateau tournant. Éviter tout contact avec des aliments acides. Le plateau tournant pourrait sinon être endommagé.

-
- ▶ 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 des joints de la porte, de la cavité du micro-ondes ainsi que des pièces avoisinantes, voir « 10. Nettoyage et entretien » à la page 67.

4. À propos des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques hautes fréquences qui ont pour effet de réchauffer les 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.

4.2.1. 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.

4.2.2. Le 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 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 lorsque vous ouvrez la porte du micro-ondes, le magnétron s'arrête immédiatement.

5. Faire cuire et mijoter au micro-ondes

- ▶ 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.

- ▶ Recouvrir 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, les mélanger si possible afin d'assurer une répartition uniforme de la température ou laisser la cuisson se poursuivre encore un peu.
- ▶ Pour préparer du popcorn au micro-ondes, placez le paquet de popcorn sur une assiette allant au micro-ondes et posez l'assiette sur le plateau tournant. Suivez ensuite les indications du fabricant sur le paquet de popcorn.

5.1. 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.

5.1.1. 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



ATTENTION !

Risque de dommage matériel !

La forte chaleur pourrait casser, déformer ou brûler les matières non adaptées.

- En mode Gril/Combiné avec gril, ne pas utiliser de récipients en porcelaine, céramique ou plastique ni de films de protection.

5.1.2. 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	Non	Non
Vaisselle plastique adaptée au micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier absorbant	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

5.1.3. 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.

5.2. 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.

5.3. Matières non adaptées

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



ATTENTION !

Risque de dommage matériel !

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

- ▶ En mode Micro-ondes, ne jamais utiliser de vaisselle ornée de motifs métalliques, de récipients métalliques ou la grille : risque de dommages de l'appareil et/ou de la vaisselle dû à la formation d'étincelles.
- ▶ Utiliser la grille fournie uniquement en mode Gril.
- ▶ Ne pas utiliser de verres en cristal ou cristal au plomb en mode Micro-ondes. Ceux-ci peuvent se briser et les verres de couleur, se décolorer.
- ▶ Ne pas utiliser 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.

-
- ▶ Appuyez 2x sur la touche . L'appareil fonctionne alors en mode Micro-ondes pendant 1 minute. Si vous constatez que 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.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- ▶ Dès que vous remarquez des étincelles, des éclairs ou même des flammes, arrêtez immédiatement le micro-ondes en appuyant sur la touche  et débranchez la fiche de la prise de courant.

6. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de suffocation !

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

- ▶ Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

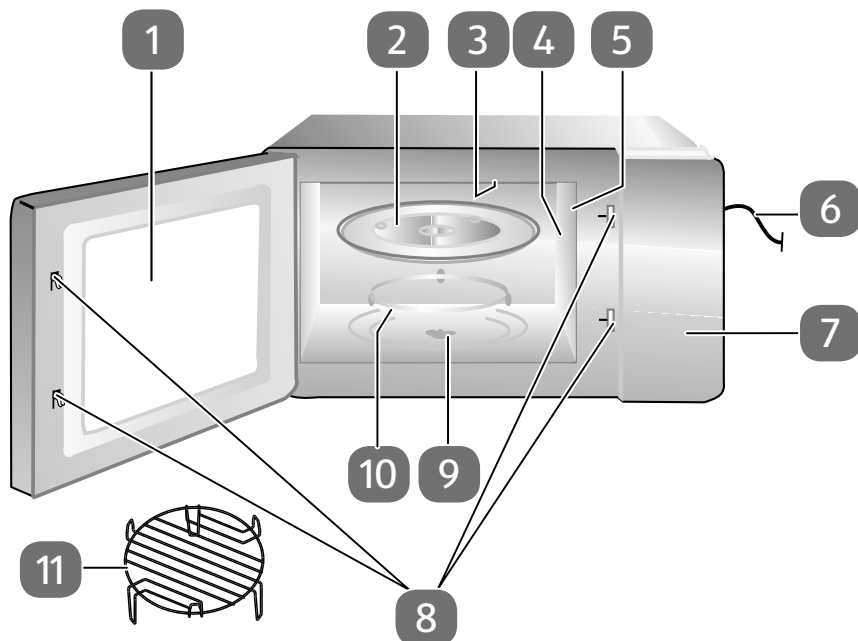
Vérifiez si la livraison est complète et informez-nous dans un délai de deux semaines à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Micro-ondes avec gril comprenant :
 - Plateau tournant
 - Grille
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

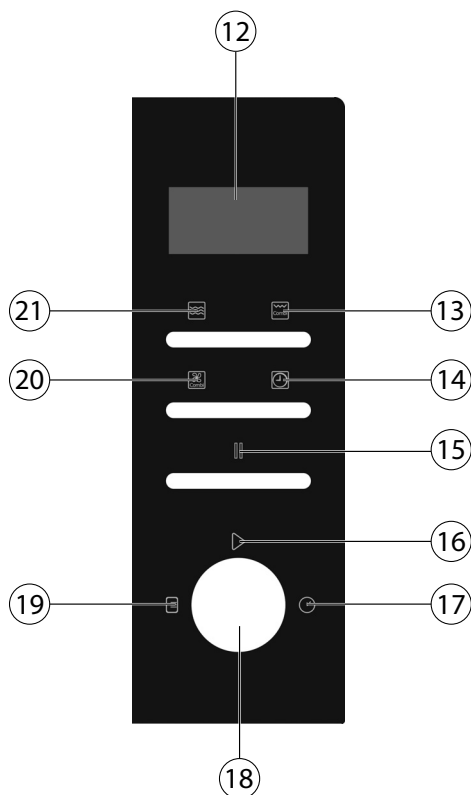
7. Vue d'ensemble de l'appareil

7.1. Désignation des pièces



- 1) Vitre
- 2) Plateau tournant
- 3) Gril supérieur
- 4) Cache du magnétron : NE PAS ENLEVER !
- 5) Éclairage
- 6) Cordon d'alimentation
- 7) Panneau de commande
- 8) Verrouillage de la porte
- 9) Axe moteur
- 10) Anneau à roulettes
- 11) Grille

7.2. Éléments de commande



- 12) Écran
- 13) Régler le mode Gril/régler le mode Combiné (micro-ondes + gril)
- 14) Régler l'heure/le format de l'heure
- 15) Annuler la saisie / Une pression : interrompre brièvement le programme / Deux pressions : terminer le programme avant la fin
- 16) Démarrer l'appareil/confirmer une saisie/démarrer un programme automatique
- 17) Tourner le bouton rotatif vers la droite : régler le temps de cuisson
- 18) Appuyer sur le bouton rotatif : augmenter ou réduire la valeur saisie/sélectionner un programme automatique
- 19) Tourner le bouton rotatif vers la gauche : régler le programme automatique (régler le mode Décongélation en fonction du poids/de la durée)
- 20) Régler le mode Air chaud/régler le mode Combiné (micro-ondes + air chaud)
- 21) Régler le mode Micro-ondes

7.3. Affichage à l'écran

Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids

g

Affichage du poids en grammes

%

Affichage de la puissance en pour cent



Sécurité enfants activée

A1

Programme automatique A-1 (pommes de terre) en cours

A2

Programme automatique A-2 (boissons) en cours

A3

Programme automatique A-3 (popcorn) en cours

A4

Programme automatique A-4 (réchauffer) en cours

A5

Programme automatique A-5 (nouilles) en cours

A6

Programme automatique A-6 (pizza) en cours

A7

Programme automatique A-7 (poulet) en cours

A8

Programme automatique A-8 (gâteau) en cours

A-9

Programme automatique A-9 (décongélation) en cours

AUTO

Programme automatique activé

COMB1
COMB2

Mode Combiné 1 et 2 (Micro-ondes + gril)



Mode Décongélation



Mode Gril



Mode Micro-ondes



Mode Air chaud



Pause du programme

8. Avant la première utilisation

8.1. Installation de l'appareil

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.



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 mettre en aucun cas l'appareil en marche. Débrancher 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 quelconque, ne mettez pas le micro-ondes en marche, mais adressez-vous au service après-vente Medion.



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 !
- ▶ Le micro-ondes est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air.
- ▶ 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 courant facilement accessible à tout moment.

8.2. 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 Air chaud 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 plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que **200 °C** et le symbole  soient affichés sur l'écran.
- ▶ Tournez le bouton rotatif ▷ dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Confirmez l'entrée et démarrer le chauffage de l'appareil en appuyant sur ▷ le bouton rotatif.



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 que le micro-ondes ait complètement refroidi.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, nettoyez l'intérieur du micro-ondes et les accessoires encore une fois avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement.

8.3. Mise en place des accessoires

Une fois que le micro-ondes a été chauffé à vide comme décrit ci-dessus, il ne doit plus être utilisé si le plateau tournant n'est pas mis en place correctement.

- ▶ Placez le plateau tournant au centre de l'axe moteur.

9. Commande du micro-ondes

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

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 « **1:01** » et l'heure doit être réglée.

- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Choisissez dans quel format l'heure doit être affichée.

- ▶ Appuyez de nouveau sur la touche  pour passer du format 12 heures au format 24 heures et inversement.
- ▶ Tournez le bouton rotatif ▷ jusqu'à ce que les heures correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton rotatif ▷ jusqu'à ce que les minutes correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer vos réglages.

9.2. Sécurité enfants

La sécurité enfants s'active automatiquement après 60 secondes si aucune touche n'est actionnée.

- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, ouvrez et fermez la porte du micro-ondes.

9.3. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes

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 :

Appuyer sur 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	0 %

- ▶ 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 et le symbole  s'affichent 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.

- ▶ Une fois que vous avez appuyé 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.

- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme automatique **A-9** soit affiché sur l'écran.
- ▶ Appuyez une fois sur le bouton rotatif  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Tournez le bouton rotatif  dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le poids souhaité en grammes.
- ▶ Appuyez une nouvelle fois sur le bouton rotatif  pour commencer la décongélation.



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 59). 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 sandwiches 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 59). Appuyez ensuite de nouveau sur la touche ▷ pour poursuivre le programme.

9.7. Air chaud

En mode Air chaud, de l'air chaud circule dans la cavité du micro-ondes. Ce mode est particulièrement recommandé pour la préparation de gratins ou d'aliments croustillants.

Pour utiliser le mode Air chaud, procédez comme suit :

- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner la température en fonction du tableau suivant :

Appuyer sur la touche 	Affichage à l'écran Mode Air chaud	Température
1 x	200 °C	200 °C
2 x	190 °C	190 °C
3 x	180 °C	180 °C
4 x	170 °C	170 °C
5 x	160 °C	160 °C
6 x	150 °C	150 °C
7 x	140 °C	140 °C
8 x	130 °C	130 °C
9 x	120 °C	120 °C
10 x	110 °C	110 °C
Appuyer sur la touche 	Affichage à l'écran Mode Combiné micro-ondes et air chaud	Température
11 x (Comb 1)	200 °C	200 °C
12 x (Comb 2)	170 °C	170 °C
13 x (Comb 3)	140 °C	140 °C
14 x (Comb 4)	110 °C	110 °C

- ▶ Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson.
- ▶ Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton rotatif ▷.

9.8. Mode Combiné

Sur ce micro-ondes , vous pouvez définir deux variantes du mode Combiné. Les deux modes de cuisson micro-ondes et gril sont alors toujours exécutés simultanément. Pour chacun des programmes, la durée maximale de cuisson est de 95 minutes.

9.9. Mode Combiné micro-ondes et gril

- Appuyez plusieurs fois sur la touche  et choisissez 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. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
- Appuyez sur le bouton rotatif  pour démarrer le programme.

9.10. 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	pommes de terre	*	
A-2	boissons	*	
A-3	popcorn	*	*
A-4	réchauffer	*	
A-5	nouilles	*	

Affichage à l'écran	Programme	Mode	
		Micro-ondes	Gril
A-6	pizza	*	
A-7	poulet	*	*
A-8	gâteau	*	
A-9	décongélation		

9.10.1. 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 ainsi un programme automatique entre 1 et 9.
- ▶ Appuyez sur la touche ► pour confirmer votre sélection.
- ▶ Choisissez à présent le poids et le nombre de portions souhaités. Tournez pour ce faire le bouton rotatif. Le poids/la quantité s'affiche sur l'écran. Les quantités peuvent être réglées selon le tableau suivant :

Programme	Intervalles de poids						
A-1 Pommes de terre (de 200 g chacune)	1	2	3				
A-2 Boissons (récipients de 200 ml)	1	2	3				
A-3 Popcorn	99 g						
A-4 Réchauffer	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-5 Nouilles (portion)	100 g	200 g	300 g				
A-6 Pizza	150 g	300 g	450 g				

Programme	Intervalles de poids						
A-7 Poulet	800 g	1 000 g	1 200 g	1 400 g			
A-8 Gâteau	475 g						
A-9 Décongeler	100 g - 1 800 g						

► Appuyez sur la touche ► 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 ou Air chaud 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 !



ATTENTION !

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 lorsque vous le sortez du micro-ondes.



REMARQUE !

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

9.10.2. Programme A-1 : 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 58).

9.10.3. Programme A-2 : 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 58).

9.10.4. Programme A-3 : popcorn

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

- ▶ Placez le popcorn que vous voulez chauffer sur le plateau tournant dans le micro-ondes.
- ▶ Choisissez le réglage popcorn (**A-3**)
- ▶ Démarrez le programme pour popcorn.

Si le popcorn n'a pas été suffisamment chauffé une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la Page 58).

9.10.5. Programme A-4 : 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 58).

9.10.6. Programme A-5 : 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 58).

9.10.7. Programme A-6 : 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.

- ▶ 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 C-1 ou C-2 micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la Page 62).

9.10.8. Programme A-7 : poulet

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

- ▶ 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 la touche ▶ pour poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné C-1 ou C-2 micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la Page 62).

9.10.9. Programme A-8 : 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 gril ou micro-ondes (comme décrit à la Page 58 et Page 62).

9.10.10. Programme A-9 : Décongélation

Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté au micro-ondes.

- ▶ Déposez l'aliment à décongeler au centre du plateau tournant.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et choisissez le programme automatique **A-9**.
- ▶ Confirmez votre sélection en appuyant sur le bouton rotatif.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le poids souhaité en grammes.
- ▶ Démarrez la congélation en appuyant sur le bouton rotatif.

10. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

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.

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. Essuyez 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. Ne pas utiliser de détergents agressifs ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte vitrée du micro-ondes, car ils risqueraient de rayer la surface et de détruire le verre.

-
- ▶ 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 les éléments de la porte, de la vitre et en particulier du joint et du mécanisme de fermeture avec précaution à l'aide d'un savon doux. Faites particulièrement attention à ce que ces pièces ne soient pas endommagées.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur. Les surfaces pourraient être endommagées.
 - ▶ Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le uniquement avec un chiffon doux légèrement humidifié. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du micro-ondes ouverte afin d'éviter d'allumer l'appareil par inadvertance.
 - ▶ Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, l'essuyer avec un chiffon doux.
 - ▶ Il se peut que de la vapeur s'échappe du micro-ondes s'il est utilisé par un taux d'humidité de l'air élevé ; ce phénomène est normal.
 - ▶ Sortez occasionnellement le plateau tournant en métal du micro-ondes pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.
 - ▶ Essuyez ensuite soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
 - ▶ Lavez la grille dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Laissez les sa-lissures tenaces tremper un certain temps.
 - ▶ Essuyez simplement le plancher du micro-ondes avec un chiffon imbibé d'un produit d'entretien 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'ampoule du micro-ondes doit être remplacée, adressez-vous à un atelier qualifié ou au service après-vente Medion.
 - ▶

11. Mise hors tension

Lorsque le cycle de cuisson est terminé et que l'heure s'affiche sur l'écran, ouvrez la porte et sortez les aliments prêts. L'appareil s'éteint une fois le cycle de cuisson terminé. Prenez en considération que l'éclairage du micro-ondes est déclenché lors de l'ouverture de la porte et s'éteint automatiquement après un certain temps.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil 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 grillé ou la coupure de l'alimentation électrique a été activée.	Remplacez le fusible ou réinitialisez la coupure de l'alimentation électrique (contactez notre service après-vente).
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte.
Les touches ne fonctionnent pas.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants en ouvrant et en refermant la porte.

12. Caractéristiques techniques

Tension nominale 230 V ~ 50 Hz

Puissances nominales

Puissance micro-ondes : 1 400 W

Puissance gril : 1 000 W

Puissance air chaud : 1 950 W

Puissance de sortie nominale (micro-ondes) : 900 W

Fréquence micro-ondes : 2 450 MHz

Minuteur : 95 minutes

Dimensions (l x H x P) en cm

Appareil : 54,7 x 33,7 x 49

Cavité : 34,4 x 22 x 34

Contenance : 25 litres

Poids net : 14,1 kg

Sous réserve de modifications techniques !

13. Mise au rebut



EMBALLAGE

Votre 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, adressez-vous à votre entreprise d'élimination des déchets locale ou à votre municipalité.

14. Information relative à la conformité



Par la présente, Medion AG déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et autres dispositions pertinentes :

- 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

15. Mentions légales

Copyright © 2017

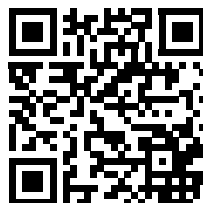
Date : 29.08.2017

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par les droits d'auteur. Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme que ce soit est interdite sans l'autorisation préalable écrite du fabricant.

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne



La notice peut être commandée séparément auprès de l'assistance téléphonique du service après-vente et peut également être téléchargée sur le portail service <https://www.medion.com/ch/fr/service/accueil/>.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-dessus et charger la notice sur votre appareil mobile via le portail service .

Inhoudsopgave

1.	Over deze gebruiksaanwijzing	74
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	74
2.	Gebruiksdoel.....	75
3.	Veiligheidsvoorschriften	77
3.1.	Speciale veiligheidsvoorschriften voor het omgaan met magnetrons.....	81
3.2.	Apparaat reinigen en onderhouden	83
4.	Over microgolven	84
5.	Koken en garen met de magnetron	85
5.1.	Materialen die geschikt zijn voor de magnetron	85
5.2.	Beperkt geschikte materialen.....	87
5.3.	Ongeschikte materialen	87
6.	Inhoud van de levering	88
7.	Overzicht van het apparaat	89
7.1.	Beschrijving van de onderdelen.....	89
7.2.	Bedieningselementen	90
7.3.	Displayaanduidingen.....	91
8.	Voor ingebruikneming	92
8.1.	Apparaat opstellen	92
8.2.	Apparaat leeg verwarmen	93
8.3.	Accessoires plaatsen	93
9.	Bediening	93
9.1.	Tijd instellen.....	93
9.2.	Kinderslot.....	94
9.3.	Koken en garen met microgolfenergie	94
9.4.	Snelstart.....	95
9.5.	Automatisch ontdooien op gewicht	95
9.6.	Grillstand.....	96
9.7.	Hete lucht.....	97
9.8.	Combinatiestand.....	97
9.9.	Gecombineerd gebruik van magnetron en grill	98
9.10.	Automatisch koken en garen.....	98
10.	Reiniging en onderhoud	103
11.	Buiten gebruik stellen.....	104
12.	Technische gegevens.....	105
13.	Afvalverwerking	105
14.	Conformiteitsinformatie	106
15.	Colofon	106

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!



WAARSCHUWING!

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



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijke matig ernstige en/of lichte verwondingen!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



LET OP!

Nadere informatie over het gebruik van het apparaat!

**LET OP!**

Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!

- Opsommingsteken/informatie over voorvallen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- Instructie voor een uit te voeren handeling



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

**Veiligheidsklasse I**

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die doorgaans minimaal zijn voorzien van een basisisolatie en daarnaast een apparaatstekker met aardcontact of een vaste aansluitkabel met aardleiding hebben. Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I kunnen onderdelen hebben met een dubbele of versterkte isolatie of onderdelen die werken op een zeer lage veiligheidsspanning.

**Gebruik binnenshuis**

Apparaten met dit symbool zijn uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

2. Gebruiksdoel

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in daarvoor geschikte verpakkingen en serviesgoed. 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 uitsluitend bedoeld voor privégebruik en niet voor industrieel/commercieel gebruik.

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:

- Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet in combinatie met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- 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 materiële schade tot gevolg hebben.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht,
 - extreem hoge en lage temperaturen,
 - rechtstreeks zonlicht,
 - open vuur.

3. Veiligheidsvoorschriften

DE
FR
NL
ES
IT



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, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.

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.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schokken en microgolfstraling.

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.

-
- ▶ 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.
 - ▶ Wanneer u transportschade vaststelt, neem dan direct contact op met het Medion Service Center.
 - ▶ 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 deur, 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 het apparaat niet meer, totdat het door een daarvoor opgeleide vakman is gerepareerd.
 - ▶ 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 microgolfenergie.
 - ▶ Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel zelf open te maken en/of te repareren.
 - ▶ 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.
 - ▶ Laat de magnetron en het netsnoer uitsluitend repareren bij een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met de Medion klantenservice om gevaarlijke situaties te voorkomen.

**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.
- ▶ Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- ▶ 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.
- ▶ De magnetron mag uitsluitend worden opgesteld in een beschutte en droge ruimte.
- ▶ Bescherm de magnetron tegen druipe- en spatwater. Als het apparaat toch in aanraking is gekomen met water, haal dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact.
- ▶ Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.

**GEVAAR!****Explosiegevaar!**

Mengsels van water en olie kunnen ontvlammen of zelfs exploderen.

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

**WAARSCHUWING!****Gevaar voor letsel!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en de onderdelen van het apparaat die aangeraakt kunnen worden, heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

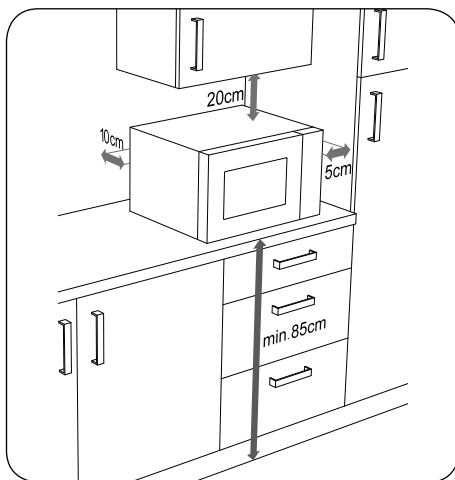
- ▶ Raak de behuizing tijdens gebruik niet aan.
- ▶ Voorkom aanraking van de verwarmingselementen binnen in de oven.

- ▶ Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij er voortdurend iemand toezicht op hen houdt.
- ▶ 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 pannenlappen of ovenwanten, als u het draaiplateau uit de ovenruimte haalt.



WAARSCHUWING! **Brandgevaar!**

Er bestaat gevaar voor brand, als er verkeerd wordt omgegaan met zeer hoge temperaturen en hete oppervlakken.



- ▶ 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 op een hoogte van minimaal 85 cm worden geplaatst. Dek de openingen van het apparaat niet af en stop ze niet dicht.
- ▶ Het apparaat moet met de achterwand tegen een wand worden geplaatst.
- ▶ 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 alcoholhoudende gerechten. Verwarm geen olie met het apparaat en gebruik het niet om te frituren!
- ▶ Verdeel de te bereiden gerechten gelijkmatig over het draaiplateau, zodat dit tijdens het gebruik niet in aanraking komt met de metalen binnenwand van het apparaat om het overslaan van vonken te voorkomen.
- ▶ Houd bij rookontwikkeling de deur altijd dicht om vlamvorming te voorkomen resp. al aanwezige vlammen te verstikken. Schakel het apparaat onmiddellijk met de  -toets uit en haal de netstekker uit het stopcontact.

3.1. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het omgaan met magnetrons



WAARSCHUWING!

Explosiegevaar!

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 barsten of bij het openen letsel veroorzaken. Verwijder bij afsluitbare flessen e.d., bijv. bij babyflessen, altijd het deksel.



WAARSCHUWING!

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 het vel openbarst.



LET OP

Gevaar voor beschadiging!

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

- ▶ Gebruik het apparaat nooit zonder draaiplateau en in de magnetronstand 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, metalen serviesgoed of het grillrooster, 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".



WAARSCHUWING!

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.

3.2. Apparaat reinigen en onderhouden



WAARSCHUWING!

Gevaar voor kortsluiting!

Spatwater en/of stoom kunnen kortsluiting veroorzaken.

- ▶ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

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

- ▶ Het oppervlak van het draaiplateau is gevoelig voor beschadiging. Zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met zure levensmiddelen. Deze kunnen het draaiplateau beschadigen.

-
- ▶ Als het apparaat 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 afdichtingen van de deur, de ovenruimte en aangrenzende delen de aanwijzingen voor het reinigen in acht, zie “10. Reiniging en onderhoud” op blz. 103.

4. 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.

4.2.1. 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.

4.2.2. De magnetron

- De microgolven worden opgewekt door een microgolfgenerator, het zogenaamde magnetron, en naar de ovenruimte geleid.
- De wanden van de ovenruimte en het kijkvenster 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.

5. Koken en garen met de magnetron

- ▶ 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.
- ▶ Leg bij het bereiden van popcorn in de magnetron de popcornverpakking op een bord dat geschikt is voor de magnetron, en plaats dit op het draaiplateau. Volg verder de instructies van de fabrikant van de magnetronpopcorn op.

5.1. 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.

5.1.1. 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.



LET OP!

Gevaar voor materiële schade!

Ongeschikte materialen kunnen door de grote hitte breken, vervormen of gaan smeulen.

- Gebruik in de grillstand en de grill-combinatiestand geen serviesgoed van porselein, keramiek of kunststof en geen afdekfolie.

5.1.2. Overzicht van geschikte materialen

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

Kookgerei	Magnetron	Grill	Combinatiestand**
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Nee	Nee
Voor de magnetron geschikte kunststoffen	Ja	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee
Metalen inzet	Nee	Ja	Nee
Grillrooster, meegeleverd	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie en -schalen	Onder voorwaarden geschikt	Ja	Onder voorwaarden geschikt

*Combinatiestand: magnetron + grill

5.1.3. 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.

5.2. 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 microgolfe-nergie 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.

5.3. Ongeschikte materialen

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



LET OP!

Gevaar voor materiële schade!

Gevaar voor schade aan het apparaat doordat er ver-keerd mee wordt omgegaan.

- ▶ Gebruik in de magnetronstand nooit serviesgoed met meta-len decoraties, metalen serviesgoed of het grillrooster, omdat het apparaat en/of het serviesgoed door het overslaan van vonken beschadigd kunnen raken.
- ▶ Gebruik het meegeleverde grillrooster alleen in de grillstand.
- ▶ 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 2 x op de toets . 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 magne-tron, wordt alleen verwarmd door de hitte van het gerecht.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- ▶ Zodra u vonken, flitsen of zelfs vuur ziet, moet u de magnetron onmiddellijk met de toets  uitschakelen en de netstekker uit het stopcontact halen.

6. 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.

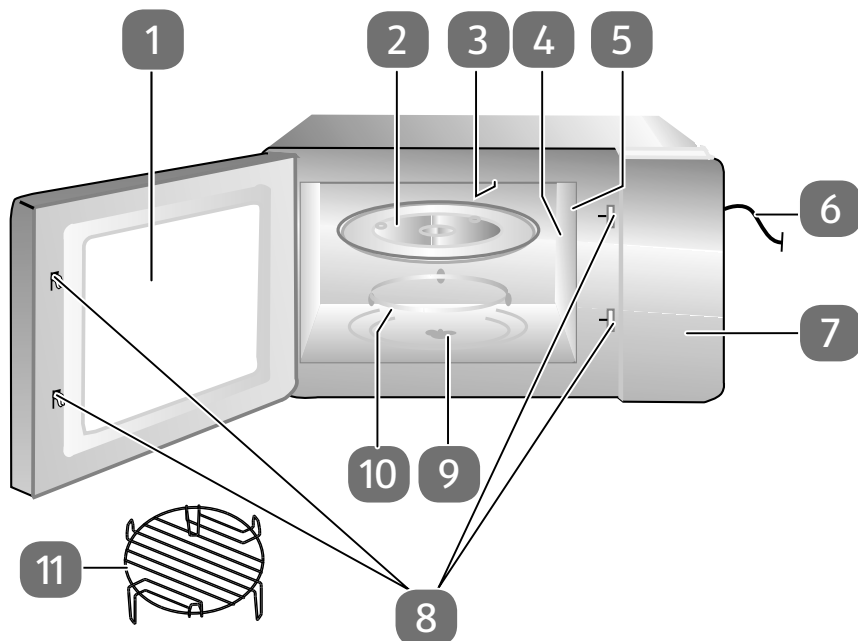
Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop, als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket hoort het volgende te bevatten:

- magnetron met grill incl.:
 - draaiplateau
 - grillrooster
- gebruiksaanwijzing en garantiedocumenten

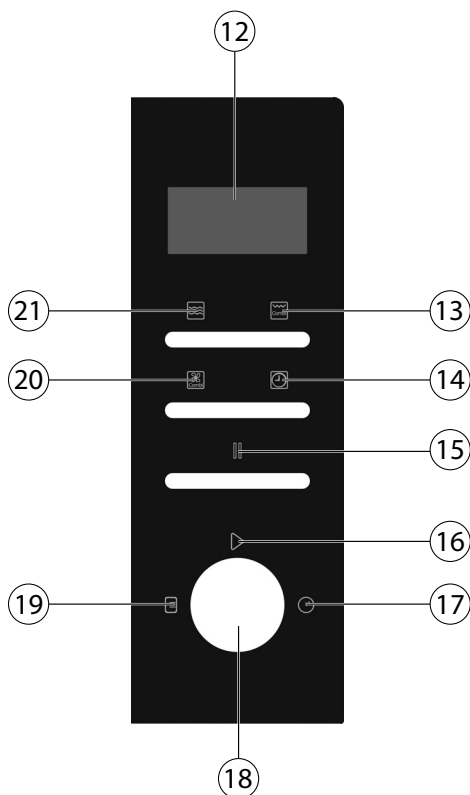
7. Overzicht van het apparaat

7.1. Beschrijving van de onderdelen



- 1) Kijkvenster
- 2) Draaiplateau
- 3) Grill aan de bovenkant
- 4) Afdekking van het magnetron NIET VERWIJDEREN!
- 5) Verlichting
- 6) Netsnoer
- 7) Bedieningspaneel
- 8) Deurvergrendeling
- 9) Aandrijfas
- 10) Meenemer
- 11) Grillrooster

7.2. Bedieningselementen



- 12) Display
- 13) Grillstand instellen/combinatiestand instellen (magnetron + grill)
- 14) Tijd/tijdsformaat instellen
- 15) Invoer annuleren/één keer indrukken: programma even onderbreken/twee keer indrukken: programma voortijdig beëindigen
- 16) Apparaat starten/invoer bevestigen/automatische programma's starten
- 17) Draaiknop naar rechts draaien: bereidingstijd instellen
- 18) Draaiknop indrukken: invoerwaarde verhogen of verlagen/automatische programma's selecteren
- 19) Draaiknop naar links draaien: automatisch programma instellen (ontdooistand instellen op gewicht/duur)
- 20) Heteluchtstand instellen/combinatiestand instellen (magnetron + hete lucht)
- 21) Magnetronstand instellen

7.3. Displayaanduidingen

Weergave van de tijd/duur van het kookprogramma of het gewicht

g

Gewichtsaanduiding in grammen

%

Aanduiding van het vermogen in procent



Kinderslot ingeschakeld

A1

Automatisch programma A-1 (Aardappels) ingeschakeld

A2

Automatisch programma A-2 (Dranken) ingeschakeld

A3

Automatisch programma A-3 (Popcorn) ingeschakeld

A4

Automatisch programma A-4 (Opwarmen) ingeschakeld

A5

Automatisch programma A-5 (Pasta) ingeschakeld

A6

Automatisch programma A-6 (Pizza) ingeschakeld

A7

Automatisch programma A-7 (Kip) ingeschakeld

A8

Automatisch programma A-8 (Cake/taart) ingeschakeld

A-9

Automatisch programma A-9 (Ontdooien) ingeschakeld

AUTO

Automatisch programma actief

COMB1
COMB2

Combinatiestand 1 en 2 (magnetron + grill)



Ontdooi-stand



Grillstand



Magnetronstand



Heteluchtstand



Programma onderbroken

8. Voor ingebruikneming

8.1. Apparaat opstellen

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



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 deur, 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.
- ▶ Als de magnetron beschadigd is, gebruik het apparaat dan niet, maar neem contact op met de Medion klantenservice.



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!
- ▶ De magnetron is bedoeld voor gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt in de open lucht.
- ▶ Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen, op een plaats waar het vochtig 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 stopcontact dat altijd vrij toegankelijk is.

8.2. 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 zonder levensmiddelen en zonder accessoires in werking in de heteluchtstand zoals hieronder beschreven:

- ▶ Open de deur en verwijder eventueel verpakkingsmateriaal en accessoires uit de ovenruimte.
Sluit de deur daarna weer.
- ▶ Druk een paar keer op de toets  tot er op het display **200 °C** staat en het symbool  wordt weergegeven.
- ▶ Draai de draaiknop ▶ met de klok mee om een bereidingstijd van 10 minuten in te stellen.
- ▶ Bevestig de invoer en start het verhitten door de draaiknop ▶ in te drukken.



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 de magnetron helemaal is afgekoeld.
- ▶ Haal de netstekker uit het stopcontact, reinig de binnenkant van het apparaat en de accessoires vervolgens nog een keer met een vochtige doek en maak alles goed droog.

8.3. Accessoires plaatsen

Wanneer de magnetron zoals hierboven beschreven een keer leeg is opgewarmd, mag het apparaat daarna niet meer worden gebruikt zonder dat het draaiplateau er op de juiste manier in is aangebracht.

- ▶ Plaats het draaiplateau midden op de aandrijfas.

9. Bediening

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

9.1. Tijd instellen

Als de magnetron in gebruik wordt genomen en als de stroomvoorziening onderbroken is geweest, geeft het display "**1:01**" aan en moet de tijd worden ingesteld.

- ▶ Druk de toets  in.
- ▶ Kies in welk formaat de tijd moet worden weergegeven.
- ▶ Druk de toets  nog een keer in om van het 12- naar het 24-uursformaat te gaan.
- ▶ Draai aan de knop ▶ totdat het juiste uur op het display wordt weergegeven.
- ▶ Druk de toets  in.

- ▶ Draai aan de knop ▷ totdat de juiste minuut op het display wordt weergegeven.
- ▶ Druk de toets  in om de instellingen te bevestigen.

9.2. Kinderslot

Als er geen toets wordt ingedrukt, wordt na 60 seconden automatisch het kinderslot geactiveerd.

- ▶ Om het kinderslot te deactiveren, opent en sluit u de deur van de magnetron.

9.3. Koken en garen met microgolfenergie

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	0 %

- ▶ 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. De resterende bereidingstijd en het symbool  verschijnen op het display.
- ▶ 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%**).

- ▶ De bereiding begint, nadat u de draaiknop  hebt ingedrukt.

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 1.800 g.

- ▶ Draai de draaiknop tegen de klok in tot het automatische programma **A-9** op het display wordt weergegeven.
- ▶ Druk de draaiknop  één keer in om uw keuze te bevestigen.
- ▶ Draai de draaiknop  met de klok mee om het gewenste gewicht in gram in te stellen.
- ▶ Druk de draaiknop  opnieuw in om het ontdooien te starten.



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. 95). 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 grillrooster 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 zijken 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 vervolgens de draaiknop met de klok mee en stel de gewenste bereidings-tijd 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. 95). Druk de toets ► opnieuw in om het programma voort te zetten.

9.7. Hete lucht

In de heteluchtstand circuleert er hete lucht door de ovenruimte. De heteluchtstand wordt vooral aanbevolen voor ovenschotels en gerechten die knapperig moeten zijn. Om alleen met hete lucht te garen, gaat u als volgt te werk:

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

Toets  indrukken	Aanduiding op het display in de heteluchtstand	Temperatuur
1 x	200°C	200 °C
2 x	190°C	190 °C
3 x	180°C	180 °C
4 x	170°C	170 °C
5 x	160°C	160 °C
6 x	150°C	150 °C
7 x	140°C	140 °C
8 x	130°C	130 °C
9 x	120°C	120 °C
10 x	110°C	110 °C
Toets  indrukken	Aanduiding op het display in de combinatiestand magnetron en hete lucht	Temperatuur
11 x (Comb 1)	200°C	200 °C
12 x (Comb 2)	170°C	170 °C
13 x (Comb 3)	140°C	140 °C
14 x (Comb 4)	110°C	110 °C

- Draai aan de draaiknop om de bereidingstijd in te stellen.
- Bevestig uw keuze door de draaiknop ► in te drukken.

9.8. Combinatiestand

Met het apparaat is het mogelijk om de verschillende functies in twee varianten met elkaar te combineren. In beide gevallen zijn de magnetron- en grillfunctie tegelijkertijd actief.

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

9.9. Gecombineerd gebruik van magnetron en grill

- ▶ Druk de toets  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 aardappelgratin
3 x	CO-2	40%	15%	pudding, omelet, 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. De langst mogelijke bereidingstijd bedraagt 95 minuten.
- ▶ Druk de draaiknop ▶ in om het programma te starten.

9.10. 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	Aardappels	*	
A-2	Dranken	*	
A-3	Popcorn	*	*
A-4	Opwarmen	*	
A-5	Pasta	*	
A-6	Pizza	*	
A-7	Kip	*	*
A-8	Cake/taart	*	
A-9	Ontdooien		

9.10.1. Automatisch programma instellen

- ▶ Draai de draaiknop stapsgewijs tegen de klok in. Op het display verschijnt een programmanummer (bijv. "**A-1**" voor automatisch programma 1). Kies zo een van de automatische programma's 1 t/m 9.
- ▶ Druk de toets ► in om uw keuze te bevestigen.
- ▶ Kies vervolgens het gewenste gewicht of het aantal porties. Draai hiervoor aan de draaiknop. Het gewicht/de hoeveelheid wordt weergegeven op het display. De hoeveelheden kunnen worden ingesteld volgens de onderstaande tabel:

Programma	Gewichtsintervallen						
A-1 Aardappels (portie van 200 g)	1	2	3				
A-2 Dranken (portie van 200 ml)	1	2	3				
A-3 Popcorn	99g						
A-4 Opwarmen	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-5 Pasta (portie)	100 g	200 g	300 g				
A-6 Pizza	150 g	300 g	450 g				
A-7 Kip	800 g	1000 g	1200 g	1400 g			
A-8 Cake/taart	475 g						
A-9 Ontdooien	100 g - 1800 g						

- ▶ Druk de toets ► in om de bereiding 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 grill- of heteluchtfunctie in geen geval afdekkingen of niet-hittebestendig serviesgoed, omdat dit kan smelten of vlam kan vatten!



LET OP!

Gevaar voor letsel!

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 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.

9.10.2. Programma A-1: 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 gaar te laten worden (zoals beschreven vanaf blz. 94).

9.10.3. Programma A-2: 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. 94).

9.10.4. Programma A-3: Popcorn

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

- ▶ Zet de popcorn die u warm wilt maken, op het draaiplateau in de ovenruimte.
- ▶ Kies het programma voor popcorn (**A-3**)
- ▶ Start het programma voor popcorn.

Als de popcorn na afloop van het programma niet warm genoeg is, verwarm deze dan met het apparaat in de magnetronstand verder (zoals beschreven vanaf blz. 94).

9.10.5. Programma A-4: 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. 94).

9.10.6. Programma A-5: 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, laat deze dan met het apparaat in de magnetronstand verder gaar worden (zoals beschreven vanaf blz. 94).

9.10.7. Programma A-6: 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.

- ▶ 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 de magnetron dan na afloop opnieuw en zet hem daarbij in de combinatiestand C-1 of C-2 magnetron + grill (zoals beschreven vanaf blz. 98).

9.10.8. Programma A-7: Kip

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

- ▶ 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 op de toets ▶ om het programma voort te zetten.

Als de kip na afloop van het programma nog niet gaar of niet bruin genoeg is, start de magnetron dan opnieuw en zet hem daarbij in de combinatiestand C-1 of C-2 magnetron + grill (zoals beschreven vanaf blz. 98).

9.10.9. Programma A-8: 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 grill- of de magnetronstand om de cake/taart verder gaar te laten worden (zoals beschreven op blz. 94 en op blz. 98).

9.10.10. Programma A-9: Ontdooien

Gebruik serviesgoed dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Zet de te ontdooien levensmiddelen midden op het draaiplateau.
- ▶ Draai de draaiknop tegen de klok in en selecteer het automatische programma **A-9**.
- ▶ Bevestig uw keuze door de draaiknop in te drukken.

- ▶ Draai de draaiknop met de klok mee om het gewenste gewicht in gram te selecteren.
- ▶ Start het ontdooien door de draaiknop in te drukken.

10. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

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.

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 wand van de oven weg met een vochtige doek. Bij sterke vervuiling kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik voor het reinigen van het kijkvenster in de deur van het apparaat geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen achterlaten en het glas onherstelbaar kunnen beschadigen.
- ▶ 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 onderdelen als de deur, het kijkvenster en in het bijzonder de afdichting en het sluitmechanisme voorzichtig met een milde zeepoplossing. Controleer deze onderdelen goed op beschadigingen.
- ▶ Gebruik geen stoomreinigers. De oppervlakken kunnen hierdoor beschadigd raken.
- ▶ Het bedieningspaneel mag niet nat worden. Reinig dit met een zachte, vochtige doek. Tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel moet u de deur van de magnetron open laten om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- ▶ Wanneer er binnen in het apparaat of aan de buitenkant stoom neerslaat, kan deze met een zachte doek worden weggeveegd.
- ▶ Stoom kan ontstaan, als de magnetron wordt gebruikt bij een hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
- ▶ Om het metalen draaiplateau schoon te maken, moet u dit uit de magnetron halen. Doe dit regelmatig. Was het plateau af in warm water met een milde zeepoplossing of in de afwasmachine.
- ▶ Droog het draaiplateau daarna met een zachte doek goed af.

- ▶ Was het grillrooster af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil een tijdje inweken.
- ▶ De bodem van de magnetron kunt u eenvoudigweg schoonmaken met een mild reinigingsmiddel.
- ▶ 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.
- ▶ Als het lampje in de magnetron moet worden vervangen, kunt u contact opnemen met een professioneel reparatiebedrijf of met de klantenservice van Medion.

11. Buiten gebruik stellen

Als het bereidingsproces is voltooid en de tijd op het display verschijnt, opent u de deur en haalt u het bereide gerecht uit de magnetron. Het apparaat wordt na beëindiging van het bereidingsproces automatisch uitgeschakeld. Denk eraan dat de verlichting van de magnetron bij geopende deur is ingeschakeld en na een tijdje vanzelf wordt uitgeschakeld.

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt, haal dan de netstekker uit het stopcontact en berg het apparaat op een droge plaats op.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het lukt niet om het apparaat 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 of de stroomonderbreking is geactiveerd.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreking (neem hiervoor contact op met de klantenservice).
	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door er een ander apparaat op aan te sluiten.
Het apparaat verwarmt niet.	De deur is niet gesloten.	Sluit de deur.
De toetsen reageren niet.	Het kinderslot is actief.	Deactiveer het kinderslot door de deur open en weer dicht te doen.

12. Technische gegevens

Nominale spanning 230 V ~ 50 Hz

Nominaal vermogen

Vermogen magnetron: 1400 W

Vermogen grill: 1000 W

Vermogen hete lucht: 1950 W

Nominaal uitgangsvermogen (magnetron): 900 W

Frequentie magnetron: 2450 MHz

Timer: 95 minuten

Afmetingen in cm (b x h x d)

Apparaat: 54,7 x 33,7 x 49

Ovenruimte: 34,4 x 22 x 34

Inhoud van de ovenruimte: 25 liter

Nettogewicht: 14,1 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

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. Conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart Medion AG, dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

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

15. Colofon

Copyright © 2017

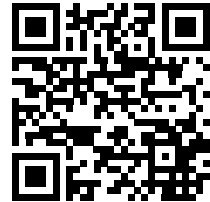
Stand: 29.08.2017

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektronische of welke andere vorm dan ook zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:



Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

Deze gebruiksaanwijzing kan via de Service Hotline worden nabesteld en via het serviceportaal www.medion.com/be/nl/service/start/ worden gedownload.

Ook kunt u de bovenstaande QR-code scannen en de gebruiksaanwijzing via het serviceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

Índice

1.	Acerca de este manual de instrucciones	108
1.1.	Explicación de los símbolos.....	108
2.	Uso debido	109
3.	Indicaciones de seguridad	110
3.1.	Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas.....	115
3.2.	Limpieza y cuidados del aparato	117
4.	Acerca de las microondas.....	118
5.	Cocinar y cocer con el microondas	118
5.1.	Materiales aptos para el microondas	119
5.2.	Materiales indicados con reservas	121
5.3.	Materiales no indicados.....	121
6.	Volumen de suministro	122
7.	Vista general del aparato	123
7.1.	Nombre de las piezas.....	123
7.2.	Elementos de control.....	124
7.3.	Indicación en pantalla	125
8.	Antes del primer uso	126
8.1.	Instalación del aparato.....	126
8.2.	Calentar el aparato vacío	127
8.3.	Colocación de los accesorios	127
9.	Manejo.....	127
9.1.	Ajuste de la hora.....	127
9.2.	Bloqueo infantil	128
9.3.	Cocinar y cocer con energía microondas	128
9.4.	Inicio rápido	129
9.5.	Descongelar automáticamente según el peso.....	129
9.6.	Modo grill.....	130
9.7.	Aire caliente.....	131
9.8.	Modo combi.....	132
9.9.	Modo combi microondas y grill	132
9.10.	Cocinar y cocer automáticamente	132
10.	Limpieza y mantenimiento	137
11.	Puesta fuera de servicio	138
12.	Datos técnicos.....	139
13.	Eliminación.....	139
14.	Información de conformidad.....	140
15.	Aviso legal	140

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!



¡ADVERTENCIA!

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



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡CUIDADO!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



¡ATENCIÓN!

Observe las indicaciones para evitar daños materiales.



¡AVISO!

Información más detallada para el uso del aparato.

**¡AVISO!**

Observe las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de enumeración/información sobre eventos durante el manejo
- Instrucción operativa



Declaración de conformidad (véase el capítulo "Información de conformidad"); los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas CE.

**Clase de protección I**

Los aparatos eléctricos con la clase de protección I son aparatos eléctricos con al menos un aislamiento base y con un enchufe con contacto de masa o un cable de conexión fijo con puesta a tierra. Los aparatos eléctricos con la clase de protección I pueden contener piezas con aislamiento doble o reforzado o piezas que funcionan a muy baja tensión de seguridad.

**Uso en interiores**

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

2. Uso debido

El aparato solo puede utilizarse para calentar comida apta para ello en vajillas y recipientes apropiados. 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 ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no está indicado para fines comerciales/industriales.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización previa, ni utilice ningún accesorio o equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nuestra parte.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados u homologados por nosotros.
- 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.
- 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).
- Nunca utilice el aparato al aire libre.
- 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.

3. Indicaciones de seguridad



¡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 por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños, a no ser que tengan 8 años o más y sean supervisados.
- ▶ Mantenga alejados del aparato y del cable de conexión a los niños menores de 8 años.

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.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

- ▶ Conecte el aparato 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.
- ▶ 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 aparato si el microondas o el cable de red presentan daños visibles.
- ▶ Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al Servi-

ce Center de Medion.

- ▶ 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, las juntas de la puerta o el cierre de la puerta, no ponga en marcha el microondas bajo ninguna circunstancia. En estos casos, desconecte inmediatamente el cable de red de la clavija de la toma de corriente.
- ▶ No vuelva a poner en marcha el aparato antes de que una persona con la debida formación lo haya reparado.
- ▶ La realización de los trabajos de mantenimiento o reparación que requieran retirar una cubierta de protección contra la carga de radiación producida por la energía de microondas es peligroso para todas las personas excepto para las que estén debidamente formadas.
- ▶ No modifique nunca el aparato por cuenta propia, ni abrir y/o reparar ningún componente del aparato.
- ▶ No retire ninguna cubierta del interior del microondas ni la lámina interior de la ventana, ya que puede escaparse una radiación de microondas.
- ▶ Repare el microondas o el cable de red solo a través de un taller cualificado para ello o diríjase al servicio técnico de Medion para evitar accidentes.



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.
- ▶ Asegúrese de que el cable de red no esté dañado y que no pase por debajo del aparato, sobre superficies calientes o aris-

tas vivas.

- ▶ 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.
- ▶ Coloque el microondas solo en un entorno seco y seguro.
- ▶ Proteja el microondas de gotas y salpicaduras de agua. En caso de que el microondas entre en contacto con agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente.
- ▶ No coloque el microondas cerca de fuentes de calor.



¡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.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Durante el funcionamiento el aparato y sus partes accesibles se calientan. Existe peligro de lesiones por quemadura por superficies calientes.

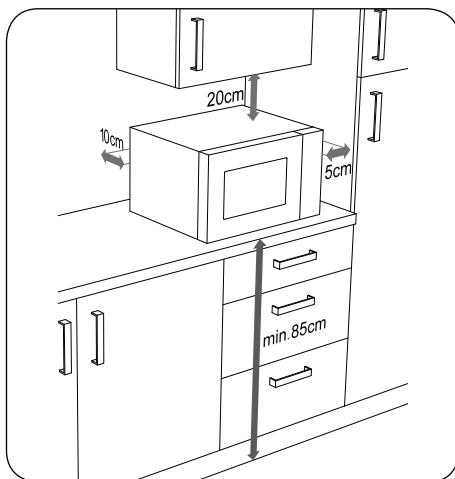
- ▶ No toque la carcasa.
- ▶ Evite tocar los elementos de calentamiento en el interior del horno.
- ▶ Mantenga alejados los niños menores de ocho años del aparato, a menos que estén vigilados constantemente.
- ▶ En el modo combi o en el modo grill, los niños solo deben utilizar el aparato bajo supervisión 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.



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

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato a temperaturas muy altas/superficies calientes de la superficie.

- ▶ 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. La superficie de apoyo del aparato debería encontrarse como mínimo a una altura de 85 cm. Los orificios en el aparato no se deben cubrir ni obstruir.
- ▶ El aparato debe colocarse con la parte trasera mirando hacia una pared.
- ▶ 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.
- ▶ Vigile siempre el microondas si va a calentar o cocinar alimentos en materiales inflamables como recipientes de papel o plástico.



- ▶ 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!
- ▶ Cargue homogéneamente el plato giratorio de modo que durante el funcionamiento no toque con la pared metálica interna del aparato con el fin de evitar chispas.
- ▶ En caso de formación de humo, mantenga cerrada la puerta para evitar la formación de llamas y/o para extinguir las llamas existentes. Apague inmediatamente el aparato con la tecla  y desenchúfelo.

3.1. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de explosión!

Existe peligro de lesiones por recipientes que puedan explotar.

- ▶ ¡No caliente alimentos ni bebidas en recipientes estancos! Pueden estallar en el aparato o provocar daños al abrirlos. En recipientes con tapa, como biberones, retire siempre la tapa.



¡ADVERTENCIA!

¡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.
- ▶ Haga un corte en los alimentos con piel cerrada (como tomates, salchichas, berenjenas o similares) antes de su cocción para evitar que exploten.



ATENCIÓN

¡Peligro de daños!

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

- ▶ Nunca ponga en funcionamiento el aparato sin el plato giratorio y en el modo de funcionamiento de microondas sin alimentos en el interior.
- ▶ Utilice solo los accesorios suministrados con el aparato o descritos como adecuados en este manual de instrucciones.
- ▶ Nunca utilice el modo microondas con vajillas con adornos metálicos, vajillas metálicas o el grill, 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".



¡ADVERTENCIA!

¡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 y 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.

3.2. Limpieza y cuidados del aparato



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de cortocircuito!

Las salpicaduras y/o los vapores pueden provocar un cortocircuito.

- ▶ Bajo ningún concepto utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

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

- ▶ El plato giratorio tiene una superficie sensible. Evite el contacto con alimentos ácidos. De lo contrario, se podría dañar el plato giratorio.
- ▶ Una limpieza insuficiente del aparato de cocina 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 las juntas de la puerta, el interior y las piezas contiguas, tenga en cuenta las indicaciones de limpieza, véase “10. Limpieza y mantenimiento” en la página 137.

4. Acerca de las microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia que tienen un efecto de calentamiento en la comida dentro del espacio interior 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.

4.2.1. 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.

4.2.2. El 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 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.

5. Cocinar y cocer con el microondas

- ▶ Para colocar los alimentos de forma que se cocinen adecuadamente, ponga las piezas 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 humear 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 las piezas más grandes (como pollo asado u otros tipos de asados) se les debe dar la vuelta al menos una vez.
- ▶ También es importante recolocar 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, revuélvala bien si es posible con el fin de obtener una distribución homogénea de la temperatura o déjela reposar brevemente.
- ▶ A la hora de preparar palomitas de maíz para microondas, coloque el paquete de palomitas en un plato adecuado para microondas y póngalo en el plato giratorio. Siga las instrucciones del fabricante de palomitas de maíz para microondas.

5.1. 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.

5.1.1. 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.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños materiales!

Los materiales que no son adecuados se pueden romper o deformarse o fundirse debido al calor elevado.

- No use recipientes de porcelana, cerámica o plástico así como películas de plástico en el modo grill o grill/combi.

5.1.2. 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	No	No
Vajilla de plástico apta para microondas	Sí	No	No
Papel de cocina	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

5.1.3. 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.

5.2. 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.

5.3. Materiales no indicados

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



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños materiales!

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

- ▶ Nunca utilice el modo microondas con vajillas con adornos metálicos, vajillas metálicas o el grill, ya que las chispas pueden dañar el aparato y/o la vajilla.
- ▶ Use solo el grill suministrado en el modo grill.
- ▶ 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.



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 la tecla  dos 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.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- ▶ En cuanto note chispas, destellos o fuego, apague inmediatamente el microondas pulsando la tecla  y desenchúfelo.

6. 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.

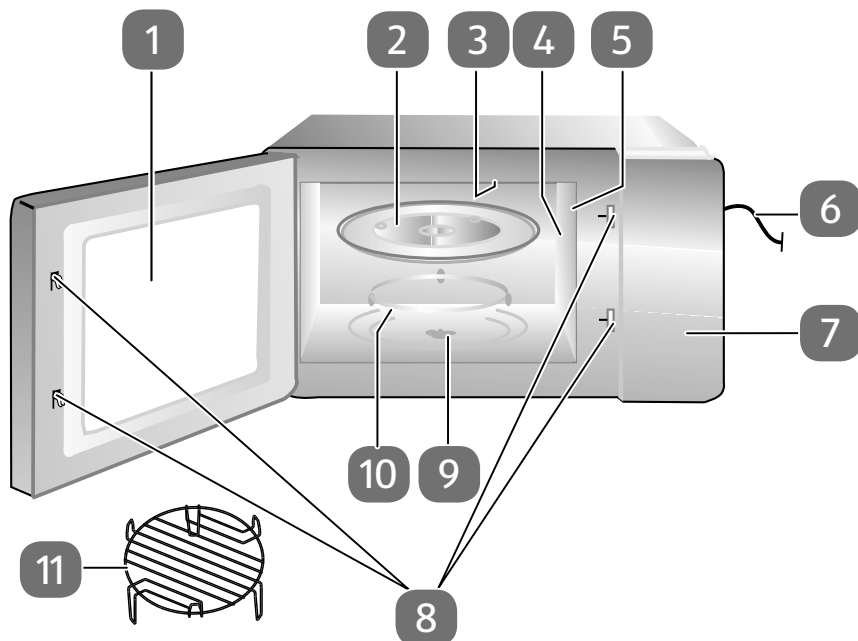
Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá:

- Microondas con grill con:
 - Plato giratorio
 - Grill
- Manual de instrucciones y documentos de garantía

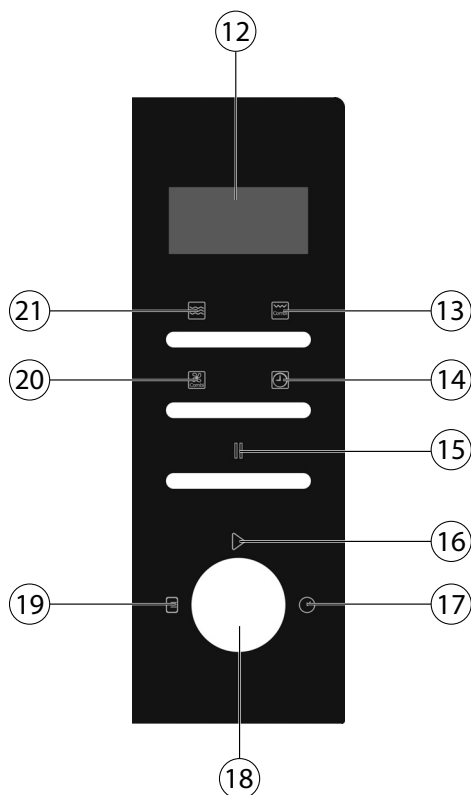
7. Vista general del aparato

7.1. Nombre de las piezas



- 1) Ventana
- 2) Plato giratorio
- 3) Grill superior
- 4) ¡NO RETIRE la tapa del magnetrón!
- 5) Iluminación
- 6) Cable de red
- 7) Panel de control
- 8) Cierre de la puerta
- 9) Eje de accionamiento
- 10) Aro giratorio
- 11) Grill

7.2. Elementos de control



- 12) Pantalla
- 13) Ajustar el modo grill/ajustar el modo combi (microondas + grill)
- 14) Ajustar la hora/el formato de la hora
- 15) Cancelar entrada/pulsar una vez: interrumpir brevemente el programa/pulsar dos veces: finalizar el programa antes de tiempo
- 16) Poner en marcha el aparato/confirmar entrada/iniciar los programas automáticos
- 17) Girar el regulador giratorio hacia la derecha: ajustar el tiempo de cocción
- 18) Pulsar el regulador giratorio: aumentar o disminuir el valor de entrada/seleccionar programas automáticos
- 19) Girar el regulador giratorio hacia la izquierda: ajustar el programa automático (ajustar el modo de descongelación según el peso/la duración)
- 20) Ajustar el modo de aire caliente/ajustar el modo combi (microondas + aire caliente)
- 21) Ajustar el modo de aire caliente/ajustar el modo combi (microondas + aire caliente)

7.3. Indicación en pantalla



Indicación de la hora/duración del programa de cocción o del peso



Indicación del peso en gramos



Indicación de la potencia en un porcentaje



Bloqueo infantil activado



Programa automático A-1 (patatas) en marcha



Programa automático A-2 (bebidas) en marcha



Programa automático A-3 (palomitas de maíz) en marcha



Programa automático A-4 (recalentar) en marcha



Programa automático A-5 (pasta) en marcha



Programa automático A-6 (pizza) en marcha



Programa automático A-7 (pollo) en marcha



Programa automático A-8 (bizcochos) en marcha



Programa automático A-9 (descongelar) en marcha



Programa automático activo



Modo combi 1 y 2 (microondas + grill)



Modo descongelación



Modo grill



Modo microondas



Modo de aire caliente



Pausa del programa

8. Antes del primer uso

8.1. Instalación del aparato

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



¡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, las juntas de la puerta o el cierre de la puerta, no ponga en marcha el microondas bajo ninguna circunstancia. En estos casos, desconecte inmediatamente el cable de red de la clavija de la toma de corriente con puesta a tierra.
- ▶ Si hay algún daño, no utilice el microondas y diríjase en este caso al servicio técnico de Medion.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños!

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

- ▶ ¡La cubierta (4) que hay en el interior del espacio de cocción no es parte del embalaje y no debe retirarse!
- ▶ El microondas está destinado al uso doméstico y no debe utilizarse a la intemperie.
- ▶ 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 de libre acceso y a la que se pueda llegar con facilidad.

8.2. 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 aire caliente 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 varias veces la tecla  hasta que aparezca en la pantalla **200 °C** y el símbolo .
- ▶ Gire el regulador giratorio ▷ en el sentido de las agujas del reloj para ajustar un tiempo de cocción de 10 minutos.
- ▶ Confirme la entrada e inicie la operación de calentamiento pulsando el ▷ regulador giratorio.



AVISO!

Con el primer calentamiento se puede desprender un ligero olor. Estos vapores son inofensivos y desaparecen después de un corto 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 el microondas se haya enfriado completamente.
- ▶ Desenchufe la clavija de la toma de corriente y después vuelva a limpiar el aparato y los accesorios por dentro con un paño húmedo y seque todo bien.

8.3. Colocación de los accesorios

Si el microondas se ha calentado vacío como se describe anteriormente, ya no se podrá poner en funcionamiento sin haber colocado correctamente el plato giratorio.

- ▶ Coloque el plato giratorio centrado sobre el eje de accionamiento.

9. Manejo

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

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 "**1:01**" y se deberá ajustar la hora.

- ▶ Pulse la tecla .
- ▶ Elija el formato en el que desea que se muestre la hora.
- ▶ Vuelva a pulsar la tecla  para elegir entre el formato de 12 y 24 horas.
- ▶ Gire el regulador ▷ hasta que se muestre la hora correcta en la pantalla.
- ▶ Pulse la tecla .

- ▶ Gire el regulador ▷ hasta que se muestren los minutos correctos en la pantalla.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar los ajustes.

9.2. Bloqueo infantil

El bloqueo infantil se activa automáticamente después de 60 segundos si no se pulsa ninguna tecla.

- ▶ Abra y cierre la puerta del microondas para desactivar el bloqueo infantil.

9.3. Cocinar y cocer con energía microondas

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	0 %

- ▶ Gire el regulador ▷ para ajustar el tiempo de cocción deseado en 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 horno.

DE
FR
NL
ES
IT

9.3.2. Cancelación del programa

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

- ▶ Abra la puerta o pulse la tecla  para interrumpir el programa. El tiempo de cocción restante y el símbolo  seguirán 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.

- ▶ El programa de cocción se iniciará después de que haya pulsado el regulador giratorio .

9.5. Descongelar automáticamente 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 de los alimentos congelados va de 100 g a 1800 g.

- ▶ Gire el regulador giratorio en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el programa automático **A-9** se muestre en la pantalla.
- ▶ Vuelva a pulsar el regulador giratorio  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio  en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el peso deseado en gramos.
- ▶ Vuelva a pulsar el regulador giratorio  para iniciar la descongelación.



AVISO

Si puede, una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta a la comida para optimizar la descongelación (véase “9.3.2. Cancelación del programa” en la página 129). 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. Cancelación del programa" en la página 129). Vuelva a pulsar después la tecla ▷ para proseguir el programa.

9.7. Aire caliente

En el modo de aire caliente, el aire caliente circula por el interior. El aire caliente está especialmente recomendado para preparar gratinados o comidas crujientes.

Para cocinar con aire caliente, proceda como sigue:

- Pulse la tecla  una o varias veces para seleccionar la temperatura según la siguiente tabla:

Pulsar la tecla 	Indicación en la pantalla Modo de aire caliente	Temperatura
1 vez	200 °C	200 °C
2 veces	190 °C	190 °C
3 veces	180 °C	180 °C
4 veces	170 °C	170 °C
5 veces	160 °C	160 °C
6 veces	150 °C	150 °C
7 veces	140 °C	140 °C
8 veces	130 °C	130 °C
9 veces	120 °C	120 °C
10 veces	110 °C	110 °C
Pulsar la tecla 	Indicación en la pantalla Modo combi microondas y aire caliente	Temperatura
11 veces (Comb 1)	200 °C	200 °C
12 veces (Comb 2)	170 °C	170 °C
13 veces (Comb 3)	140 °C	140 °C
14 veces (Comb 4)	110 °C	110 °C

- Gire el regulador giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
- Confirme la selección pulsando el regulador giratorio ►.

9.8. Modo combi

El aparato le permite combinar 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.

9.9. Modo combi microondas y grill

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

Pulsar la tecla 	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. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.
- Pulse el regulador giratorio ► para iniciar el programa.

9.10. 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	Patatas	*	
A-2	Bebidas	*	
A-3	Palomitas de maíz	*	*
A-4	Recalentar	*	
A-5	Pasta	*	

Indicación en la pantalla	Programa	Modos de funcionamiento	
		Microondas	Grill
A-6	Pizza	*	
A-7	Pollo	*	*
A-8	Bizcochos	*	
A-9	Descongelación		

9.10.1. 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 9.
- Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- Seleccione ahora el peso o la cantidad deseada de raciones. Para ello gire el regulador. En la pantalla se mostrará el peso/la cantidad. Las cantidades se pueden ajustar según la tabla:

Programa	Intervalos de peso						
A-1 Patatas (ración de 200 g)	1	2	3				
A-2 Bebidas (ración de 200 ml)	1	2	3				
A-3 Palomitas de maíz	99 g						
A-4 Recalentar	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-5 Pasta (ración)	100 g	200 g	300 g				
A-6 Pizza	150 g	300 g	450 g				

Programa	Intervalos de peso						
A-7 Pollo	800 g	1000 g	1200 g	1400 g			
A-8 Bizcochos	475 g						
A-9 Descongelar	100 g - 1800 g						

► Pulse la tecla ► 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 activa la función de grill o de aire caliente, bajo ningún concepto utilice cubiertas o vajillas que no sean resistentes al calor; estas se pueden derretir o pueden prender fuego.



¡ATENCIÓN!

¡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 la comida del microondas.



AVISO

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

9.10.2. Programa A-1: 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 128).

9.10.3. Programa A-2: 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 128).

9.10.4. Programa A-3: Palomitas de maíz

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

- ▶ Coloque las palomitas de maíz que desea calentar en el plato giratorio en el espacio de cocción.
- ▶ Elija los ajustes Palomitas de maíz (**A-3**)
- ▶ Inicie el programa para palomitas de maíz.

Si las palomitas de maíz 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 128).

9.10.5. Programa A-4: 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 128).

9.10.6. Programa A-5: 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 128).

9.10.7. Programa A-6: 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.

- ▶ 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 bien hecha una vez finalizada la cocción, inicie después otro proceso de cocción con el modo Combi C-1 o C-2 microondas+ grill (tal y como se describe a partir de Página 132).

9.10.8. Programa A-7: Pollo

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

- ▶ 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 la tecla ► 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 C-1 o C-2 microondas+ grill (tal y como se describe a partir de Página 132).

9.10.9. Programa A-8: 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 todavía no está hecho después de que haya finalizado el programa, inicie después otro proceso de cocción con potencia de grill o microondas (tal y como se describe en Página 128 y en Página 132).

9.10.10. Programa A-9: Descongelación

Utilice un recipiente apto para microondas y resistente al calor.

- ▶ Coloque la comida que hay que descongelar en el medio del plato giratorio.
- ▶ Gire el regulador giratorio en el sentido contrario a las agujas del reloj y seleccione el programa automático **A-9**.
- ▶ Confirme la selección pulsando el regulador giratorio.
- ▶ Gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el peso deseado en gramos.
- ▶ Inicie la descongelación pulsando el regulador giratorio.

10. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

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.

Una limpieza insuficiente del aparato puede dañar las superficies de este, 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 antes de la limpieza.
- ▶ Mantenga limpio el interior del microondas. Pase un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames adheridos a las paredes del aparato. En caso de mucha suciedad se puede utilizar un producto de limpieza suave. No utilice limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar la ventana de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie y destruir el cristal.
- ▶ 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.
- ▶ Las partes de la puerta, la ventana, especialmente las juntas y el mecanismo de cierre deben limpiarse cuidadosamente con una solución jabonosa suave. Procure no dañar estos componentes.
- ▶ No use limpiadores a vapor. Las superficies pueden dañarse.
- ▶ No moje el panel de control. Limpie con un paño suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del microondas para evitar que se active el aparato sin querer.

- ▶ Si se acumula vapor en el interior o en las superficies exteriores, séquelo con un paño suave.
- ▶ Puede formarse vapor si el microondas se utiliza con una humedad elevada: esto es normal.
- ▶ De vez en cuando hay que sacar el plato giratorio de metal para limpiarlo. Lave el plato con agua caliente y una solución jabonosa suave o en el lavavajillas.
- ▶ A continuación, seque bien el plato giratorio con un paño suave.
- ▶ Lave el grill con agua caliente y una solución jabonosa suave. Deje la suciedad persistente en remojo durante algún tiempo.
- ▶ Limpie la base del microondas simplemente con un detergente 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 séquelo con un paño suave.
- ▶ Si es necesario sustituya la lámpara del microondas, diríjase a un taller cualificado o al servicio técnico de Medion.

11. Puesta fuera de servicio

Cuando la cocción haya terminado y el tiempo aparezca en la pantalla, abra la puerta y saque la comida. El aparato se apaga una vez que haya terminado el proceso de cocción. Tenga en cuenta que luz del microondas se enciende cuando la puerta está abierta y que se apaga automáticamente después de cierto tiempo.

Si no va a utilizar el aparato durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato 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 o se ha activado la interrupción de corriente.	Cambie el fusible o resuelva la interrupción de corriente (para ello póngase en contacto con nuestro servicio técnico).
	La toma de corriente está defectuosa.	Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato.
El aparato no calienta.	La puerta no está cerrada.	Cierre la puerta.
Las teclas no responden.	El bloqueo infantil está activado.	Desactive el bloqueo abriendo y cerrando la puerta.

12. Datos técnicos

Tensión nominal 230 V ~ 50 Hz

Potencias nominales

Potencia del microondas: 1400 W

Potencia del grill: 1000 W

Potencia del aire caliente: 1950 W

Potencia de salida nominal (microondas): 900 W

Frecuencia microondas: 2450 MHz

Temporizador: 95 minutos

Dimensiones (ancho x altura x profundidad) en cm

Aparato: 54,7 x 33,7 x 49

Interior: 34,4 x 22 x 34

Volumen del espacio de cocción: 25 litros

Peso neto: 14,1 kg

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

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. Información de conformidad



Por la presente, Medion AG declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

- 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

15. Aviso legal

Copyright © 2017

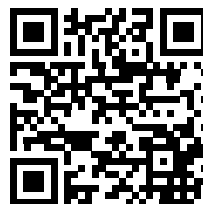
Versión: 29.08.2017

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

Queda prohibida la reproducción mecánica, electrónica o de cualquier otro tipo sin la autorización por escrito del fabricante.

El copyright pertenece a la empresa:



Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Alemania

Las instrucciones se pueden solicitar también llamando a la línea de atención al cliente o descargarse del portal de servicio <https://www.medion.com/es/servicio/inicio/>.

También puede escanear el código QR que aparece arriba y cargar el manual en su dispositivo móvil a través del portal de servicio.

Contenuto

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	142
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	142
2.	Utilizzo conforme	143
3.	Indicazioni di sicurezza	144
3.1.	Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde	149
3.2.	Pulizia e cura dell'apparecchio.....	151
4.	Le microonde	151
5.	Cucinare e cuocere con il forno a microonde	152
5.1.	Materiali idonei al forno a microonde	153
5.2.	Materiali non sempre idonei	154
5.3.	Materiali non idonei	154
6.	Contenuto della confezione.....	155
7.	Caratteristiche dell'apparecchio	156
7.1.	Definizione dei componenti	156
7.2.	Comandi	157
7.3.	Indicazione sul display	158
8.	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	159
8.1.	Posizionare l'apparecchio	159
8.2.	Riscaldare l'apparecchio vuoto	160
8.3.	Inserire gli accessori	160
9.	Funzionamento.....	160
9.1.	Impostare l'ora.....	160
9.2.	Sistema di sicurezza per bambini.....	161
9.3.	Cuocere con l'energia delle microonde	161
9.4.	Avvio rapido.....	162
9.5.	Scongelamento automatico in base al peso.....	162
9.6.	Modalità grill.....	163
9.7.	Aria calda.....	164
9.8.	Modalità combinata.....	164
9.9.	Modalità combinata microonde e grill.....	165
9.10.	Cuocere automaticamente	165
10.	Pulizia e manutenzione.....	169
11.	Mettere fuori servizio l'apparecchio	170
12.	Dati tecnici	172
13.	Smaltimento.....	172
14.	Informazioni sulla conformità	173
15.	Note legali	173

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!



AVVERTENZA!

Possibile pericolo letale e/o pericolo di lesioni gravi irreversibili!



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!



AVVERTENZA!

Pericolo dovuto a superfici che scottano!



CAUTELA!

Possibili lesioni di media o lieve entità!



ATTENZIONE!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



AVVISO!

Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



AVVISO!

Osservare gli avvisi contenuti nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco / Segnala un'informazione relativa a un evento che si può verificare durante l'utilizzo
- Istruzioni da seguire



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo "Informazioni sulla conformità"): i prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfanno i requisiti delle direttive CE.



Classe di protezione I

Gli elettrodomestici della classe di protezione I possiedono almeno un isolamento di base permanente e hanno un connettore con contatto di terra o un cavo fisso con conduttore di terra. Gli elettrodomestici della classe di protezione I possono avere componenti con isolamento doppio o rinforzato oppure componenti azionati con bassissima tensione di sicurezza.



Uso in ambienti chiusi

Gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo possono essere utilizzati solo in ambienti chiusi.

2. Utilizzo conforme

L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto per scaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati. L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o simile, ad esempio in:

- 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 è destinato esclusivamente all'utilizzo privato e non a quello industriale/commerciale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- 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.
- 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).
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- 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.

3. Indicazioni di sicurezza



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. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore non devono essere eseguite dai bambini, a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- ▶ Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissione di radiazioni a microonde.

- ▶ Collegare l'apparecchio 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.
- ▶ 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.
- ▶ Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza Medion.
- ▶ 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 questo caso scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica.
 - ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio prima che sia stato riparato da una persona qualificata.
 - ▶ 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 dell'apparecchio.
 - ▶ Non rimuovere i rivestimenti del vano del forno a microonde o la pellicola interna della finestrella per evitare che fuoriescano radiazioni 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 Medion.



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.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio, su superfici calde o spigoli vivi.
- ▶ 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.

- ▶ Posizionare il forno a microonde esclusivamente in un ambiente protetto e asciutto.
- ▶ Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Se, nonostante ciò, il forno a microonde dovesse entrare in contatto con l'acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Non posizionare il forno a microonde vicino a fonti di calore.



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.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

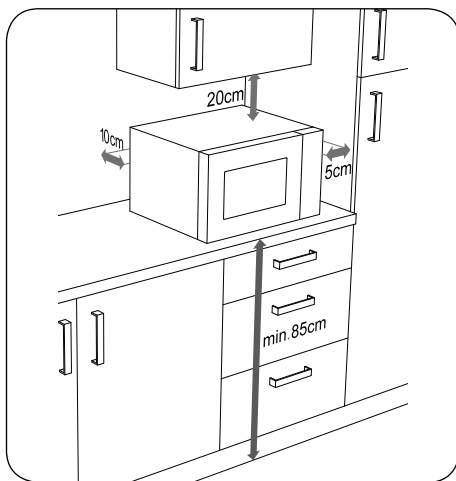
Durante l'utilizzo l'apparecchio e le parti accessibili si scaldano. Pericolo di lesioni a causa di scottature su superfici molto calde.

- ▶ Non toccare l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Evitare di toccare gli elementi caldi all'interno del forno.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontano dall'apparecchio a meno che non vengano costantemente sorvegliati.
- ▶ 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.



AVVERTENZA! **Pericolo d'incendio!**

Pericolo di incendio a causa di operazioni improprie con temperature molto alte e/o superfici molto calde.



- ▶ 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. La superficie d'appoggio dell'apparecchio dovrebbe trovarsi a un'altezza di almeno 85 cm. Non coprire o ostruire le aperture dell'apparecchio.
- ▶ L'apparecchio deve essere posizionato con il lato posteriore contro una parete.
- ▶ 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!

- ▶ Distribuire uniformemente il peso sul piatto girevole in modo che questo non tocchi le pareti interne metalliche dell'apparecchio durante la cottura al fine di evitare la formazione di scintille.
- ▶ 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 premendo il tasto  e staccare la spina dalla presa elettrica.

3.1. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione!

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 coperchi o tappi dai contenitori che ne sono provvisti, ad esempio i biberon.



AVVERTENZA!

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 cottura o dopo essere state estratte dal vano cottura. Riscaldare le uova esclusivamente all'interno di stoviglie appositamente concepite per il forno a microonde.

-
- ▶ Prima di cuocere cibi con pelle o buccia dura, come pomodori, salsicce, melanzane o simili, bucherellarli per evitare che scoppino.



ATTENZIONE

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole, né in modalità microonde senza inserire cibi nel vano cottura.
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione oppure quelli descritti come idonei nelle presenti istruzioni per l'uso.
- ▶ In modalità microonde, non utilizzare mai stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie in metallo o griglie, perché ciò potrebbe causare la formazione di scintille e danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie.
- ▶ 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.



AVVERTENZA!

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.

3.2. Pulizia e cura dell'apparecchio



AVVERTENZA!

Pericolo di corto circuito!

Spruzzi d'acqua e/o vapori possono causare un corto-circuito.

- ▶ Non utilizzare mai un pulitore a vapore per la pulizia dell'apparecchio.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ La superficie del piatto girevole è delicata. Evitare il contatto con alimenti acidi, perché potrebbero danneggiare il piatto girevole.
- ▶ La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.
- ▶ Pulire periodicamente l'apparecchio e rimuovere i residui di alimenti.
- ▶ Per la pulizia delle guarnizioni dello sportello, del vano di cottura interno e delle parti adiacenti tenere presenti le istruzioni riportate in "10. Pulizia e manutenzione" a pagina 169.

4. Le microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza che provocano il riscaldamento delle pietanze nel vano di cottura interno. 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.

4.2.1. 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.

4.2.2. L'apparecchio 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 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 cottura su diversi livelli.
- Al termine del tempo impostato o quando si apre lo sportello del vano di cottura, il magnetron si disattiva immediatamente.

5. Cucinare e cuocere con il forno a microonde

- ▶ 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, coprire le pietanze con un coperchio 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 vanno girati una volta per accelerarne la cottura. I pezzi più grandi, come gli arrosti o i polli allo spiedo, devono essere girati almeno 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, mescolare il cibo dopo averlo riscaldato per ottenere una distribuzione uniforme della temperatura oppure lasciarlo nel forno ancora per qualche minuto.

- Per preparare dei popcorn al microonde, appoggiare la confezione di popcorn su un piatto idoneo al forno a microonde e posizionarlo sul piatto girevole. Procedere quindi seguendo le istruzioni del produttore dei popcorn per il microonde.

5.1. 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.

5.1.1. Materiali idonei

- Porcellana, vetroceramica e vetro resistente alle alte temperature
- Plastica resistente alle alte temperature e adatta al forno a microonde (attenzione: le pietanze possono cambiare il colore della plastica oppure il calore può deformarla)
- Carta da forno.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni alle cose!

A causa del calore elevato, i materiali non idonei potrebbero rompersi, deformarsi o fondersi.

- In modalità grill/grill-combinata non utilizzare recipienti di porcellana, ceramica o plastica, né pellicole di copertura.

5.1.2. Riepilogo dei materiali idonei

L'elenco che segue funge da indicazione generale ed è utile per la scelta delle stoviglie giuste:

Stoviglie da cucina	Forno a microonde	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	No	No
Stoviglie in plastica adatte al forno a microonde	Sì	No	No

Carta da cucina	Sì	No	No
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

5.1.3. 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.

5.2. Materiali non sempre idonei

- Terracotta e ceramica. Utilizzare i contenitori di terracotta soltanto per lo scongelamento o per tempi brevi di cottura 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.

5.3. Materiali non idonei

- Metallo, quindi tutte le pentole, le padelle e tutti i coperchi di metallo.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni alle cose!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- In modalità microonde, non utilizzare mai stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie in metallo o griglie, perché ciò potrebbe causare la formazione di scintille e danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie.

- ▶ La griglia fornita in dotazione deve essere utilizzata esclusivamente in modalità grill.
- ▶ 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 il tasto . Il forno a microonde funzionerà per 1 minuto. Se in seguito si riscontra che il recipiente è più caldo del contenuto, significa che non è idoneo al forno a microonde. Le stoviglie adatte al forno a microonde vengono scaldate dal calore delle pietanze.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio in caso di utilizzo improprio dell'apparecchio.

- ▶ Se si notano scintille, lampi o addirittura fiamme, spegnere immediatamente il forno a microonde premendo il tasto  e staccare la spina dalla presa elettrica.

6. 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.

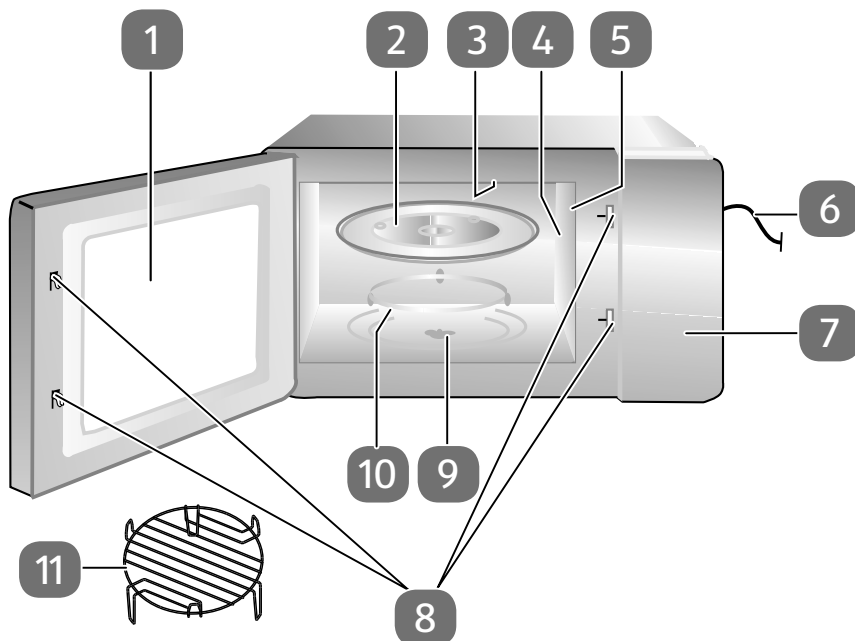
Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione include:

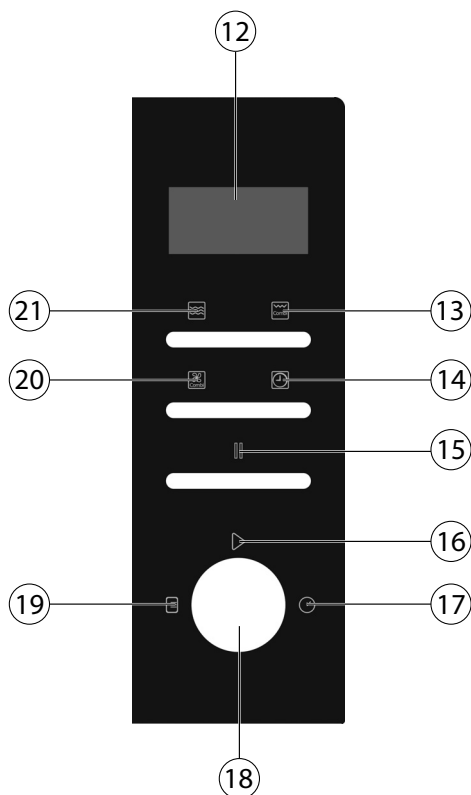
- Forno a microonde con grill inclusi:
 - Piatto girevole
 - Griglia
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia.

7. Caratteristiche dell'apparecchio

7.1. Definizione dei componenti



- 1) Finestrella
- 2) Piatto girevole
- 3) Grill superiore
- 4) Rivestimento del magnetron, DA NON RIMUOVERE!
- 5) Illuminazione
- 6) Cavo di alimentazione
- 7) Quadro di controllo
- 8) Meccanismo di chiusura dello sportello
- 9) Asse di azionamento
- 10) Anello girevole
- 11) Griglia



- 12) Display
- 13) Impostazione modalità grill/impostazione modalità combinata (microonde + grill)
- 14) Impostazione ora/formato ora
- 15) Interruzione immissione/premere una volta: breve interruzione del programma/premere due volte: conclusione anticipata del programma
- 16) Avvio apparecchio/conferma immissione/avvio programmi automatici
- 17) Rotazione della manopola di regolazione verso destra: impostazione del tempo di cottura
- 18) Premere la manopola di regolazione: aumento o diminuzione del valore immesso/selezione programmi automatici
- 19) Rotazione della manopola di regolazione verso sinistra: impostazione programma automatico (impostazione modalità di scongelamento in base a peso/durata)
- 20) Impostazione modalità aria calda/impostazione modalità combinata (microonde + aria calda)
- 21) Impostazione della cottura a microonde

7.3. Indicazione sul display

88:88

Visualizzazione dell'orario/durata del programma di cottura o del peso

g

Peso espresso in grammi

%

Indicazione della potenza in percentuale



Sistema di sicurezza per bambini attivo

A1

Programma automatico A-1 (patate) in funzione

A2

Programma automatico A-2 (bevande) in funzione

A3

Programma automatico A-3 (popcorn) in funzione

A4

Programma automatico A-4 (riscaldare) in funzione

A5

Programma automatico A-5 (pasta) in funzione

A6

Programma automatico A-6 (pizza) in funzione

A7

Programma automatico A-7 (pollo) in funzione

A8

Programma automatico A-8 (torta) in funzione

A-9

Programma automatico A-9 (scongelamento) in funzione

AUTO

Programma automatico attivo

COMB1
COMB2

Modalità combinata 1 e 2 (microonde + grill)



Modalità scongelamento



Modalità grill



Cottura a microonde



Modalità aria calda



Programma in pausa

8. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

8.1. Posizionare l'apparecchio

Assicurarsi che tutti i materiali dell'imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio e dalla parte interna dello sportello.



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 eventuali danni non mettere in funzione il forno a microonde e contattare il servizio di assistenza Medion.



ATTENZIONE!

Pericolo di danni!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- ▶ Il rivestimento (4) del vano di cottura interno non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimosso!
- ▶ Il forno a microonde è destinato all'uso domestico e non deve essere utilizzato all'aperto.
- ▶ 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 ben raggiungibile e sempre accessibile.

8.2. Riscaldare l'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde, riscaldarlo quando è ancora vuoto affinché evaporino i residui di fabbricazione. Accendere pertanto l'apparecchio, senza alimenti e senza accessori, in modalità aria calda come descritto di seguito:

- ▶ Aprire lo sportello e togliere dal vano di cottura eventuali imballaggi o accessori. Richiudere lo sportello.
- ▶ Premere più volte il tasto  finché il display non visualizza **200 °C** e il simbolo .
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione ▷ in senso orario per impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
- ▶ Confermare l'immissione e avviare la procedura di riscaldamento premendo la manopola di regolazione ▷.



AVVISO

Durante questo primo riscaldamento si può avvertire un lieve odore. Questi vapori sono innocui e spariscono dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

- ▶ Dopo 10 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente. Attendere che il forno a microonde si sia completamente raffreddato.
- ▶ Togliere la spina dalla presa elettrica e pulire ancora una volta l'interno dell'apparecchio e gli accessori con un panno umido, quindi asciugare tutto con cura.

8.3. Inserire gli accessori

Dopo che il forno a microonde è stato riscaldato una volta a vuoto come descritto sopra, non deve più essere utilizzato senza avere posizionato correttamente il piatto girevole al suo interno.

- ▶ Posizionare il piatto girevole centrandolo sull'asse di azionamento.

9. Funzionamento

Ogni volta che si preme un tasto, viene emesso un segnale acustico che conferma la pressione del tasto.

9.1. Impostare l'ora

Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta, o se l'alimentazione è stata interrotta, il display visualizza "**1:01**" ed è necessario impostare l'ora.

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare il formato desiderato per la visualizzazione dell'ora.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per passare dal formato a 12 ore a quello a 24 ore e viceversa.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione ▷ finché non viene visualizzata l'ora corretta sul display.
- ▶ Premere il tasto .

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione ▷ finché non viene visualizzato il minuto corretto sul display.
- ▶ Premere il tasto  per confermare le impostazioni.

9.2. Sistema di sicurezza per bambini

Il sistema di sicurezza per bambini si attiva automaticamente dopo 60 secondi se non si preme alcun tasto.

- ▶ Per disattivare il sistema di sicurezza per bambini, aprire e chiudere lo sportello del forno a microonde.

9.3. Cuocere con l'energia delle microonde

Per cuocere solo con l'energia delle microonde, procedere nel modo seguente:

- ▶ Premere il tasto  una o più volte per selezionare un livello di energia in base alla seguente tabella:

Premere il tasto 	Indicazione sul display Potenza (%)
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	0%

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione ▷ per impostare il tempo di cottura desiderato con 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 dei segnali acustici e sul display viene di nuovo 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 . Sul display vengono visualizzati il tempo residuo e il simbolo .
- ▶ Dopo avere richiuso lo sportello, premere la manopola di regolazione  per proseguire il ciclo di cottura.
- ▶ Premere due volte il tasto  per arrestare definitivamente il programma.

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.

- ▶ Il programma di cottura si avvia dopo aver premuto la manopola di regolazione .

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.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario fino a quando sul display non viene visualizzato il programma automatico **A-9**.
- ▶ Premere la manopola di regolazione  una volta per confermare la selezione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  in senso orario per impostare il peso in grammi desiderato.
- ▶ Premere di nuovo la manopola di regolazione  per avviare lo scongelamento.



AVVISO!

Se possibile, a metà tempo di cottura, girare il cibo sull'altro lato per ottimizzare lo scongelamento (vedere "9.3.2. Interrompere un programma" a pagina 162). 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, würstel 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 il cibo sull'altro lato per ottimizzare la cottura (vedere "9.3.2. Interrompere un programma" a pagina 162). Premere di nuovo il tasto ▷ per proseguire il programma.

9.7. Aria calda

In modalità aria calda, nel vano interno circola aria calda. Questa modalità è consigliata soprattutto per la preparazione di sformati o cibi croccanti.

Per cuocere con l'aria calda, procedere nel modo seguente:

- Premere il tasto  una o più volte per selezionare la temperatura in base alla seguente tabella:

Premere il tasto 	Indicazione sul display Modalità aria calda	Temperatura
1 x	200 °C	200 °C
2 x	190 °C	190 °C
3 x	180 °C	180 °C
4 x	170 °C	170 °C
5 x	160 °C	160 °C
6 x	150 °C	150 °C
7 x	140 °C	140 °C
8 x	130 °C	130 °C
9 x	120 °C	120 °C
10 x	110 °C	110 °C
Premere il tasto 	Indicazione sul display Modalità combinata micro- onde e aria calda	Temperatura
11 x (Comb 1)	200 °C	200 °C
12 x (Comb 2)	170 °C	170 °C
13 x (Comb 3)	140 °C	140 °C
14 x (Comb 4)	110 °C	110 °C

- Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
- Confermare la selezione premendo la manopola di regolazione ►.

9.8. Modalità combinata

L'apparecchio consente di unire due tipi di modalità combinate. Vengono sempre attivate contemporaneamente le modalità microonde e grill.

Per ogni programma il tempo massimo di cottura è di 95 minuti l'uno.

9.9. Modalità combinata microonde e grill

- Premere il tasto  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
		Forno a microonde	Grill	
2 x	CO-1	30%	55%	Pesce, patate e patate gratinate.
3 x	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. Il tempo di preparazione/cottura massimo è di 95 minuti.
- Premere la manopola di regolazione ► per avviare il programma.

9.10. Cuocere automaticamente

Con 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	
		Forno a microonde	Grill
A-1	Patate	*	
A-2	Bevande	*	
A-3	Popcorn	*	*
A-4	Riscaldare	*	
A-5	Pasta	*	
A-6	Pizza	*	
A-7	Pollo	*	*
A-8	Torta	*	
A-9	Scongelo		

9.10.1. Impostare il programma automatico

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione a scatti in senso antiorario. Sul display viene visualizzato il numero di un programma (ad es. "A-1" per il programma automatico 1).
Selezionare il programma automatico da 1 a 9.
- ▶ Premere il tasto ► per confermare la selezione.
- ▶ Selezionare il peso desiderato o il numero delle porzioni. A tal fine ruotare la manopola di regolazione. Sul display viene visualizzato il peso/la quantità. È possibile impostare le quantità come indicato nella tabella:

Programma	Intervalli di peso						
A-1 Patate (porzione da 200 g)	1	2	3				
A-2 Bevande (porzione da 200 ml)	1	2	3				
A-3 Popcorn	99 g						
A-4 Riscaldare	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-5 Pasta (porzione)	100 g	200 g	300 g				
A-6 Pizza	150 g	300 g	450 g				
A-7 Pollo	800 g	1000 g	1200 g	1400 g			
A-8 Torta	475 g						
A-9 Scongelo	100 g - 1800 g						

- ▶ Premere il tasto ► per avviare il ciclo di cottura.

Se il cibo non è completamente cotto, 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 o aria calda, non utilizzare mai coperchi o stoviglie non resistenti alle alte temperature, perché possono fondersi o incendiarsi!



Attenzione!

Pericolo di lesioni!

Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa molto caldo pertanto sussiste il pericolo di ustioni.

- ▶ Utilizzare quindi sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando lo si estrae dal vano di cottura.



Avviso:

Il risultato della cottura dipende dalle dimensioni, dalla forma e dal tipo di alimento.

9.10.2. Programma A-1: patate

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare 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 161).

9.10.3. Programma A-2: bevande

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Collocare la bevanda che si desidera scaldare 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 161).

9.10.4. Programma A-3: popcorn

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Collocare il popcorn che si desidera scaldare sul piatto girevole nel vano di cottura.
- ▶ Selezionare l'impostazione per il popcorn (**A-3**)
- ▶ Avviare il programma per il popcorn.

Se il popcorn non risultasse abbastanza caldo, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 161).

9.10.5. Programma A-4: riscaldare

Questo programma funziona con le microonde. Per riscaldare utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Posizionare il piatto contenente la pietanza al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione da 200 g a 800 g in base alla quantità di cibo.
- ▶ Avviare il programma per riscaldare.

Se dopo la cottura il cibo non risultasse abbastanza caldo, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 161).

9.10.6. Programma A-5: pasta

Questo programma funziona con le microonde.

Per la cottura della pasta utilizzare un recipiente alto per non correre il rischio che il contenuto trabocchi. 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 161).

9.10.7. Programma A-6: Pizza fresca dal banco frigo

Questo programma funziona con le microonde e il grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

- ▶ 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 cotta, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata C-1 o C-2 microonde + grill (come descritto da Pagina 165).

9.10.8. Programma A-7: pollo

Questo programma funziona con le microonde e il grill. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

- ▶ Collocare la carne su un piatto adatto al grill. Condire il pollo a piacere. Posizionare il piatto al centro sul 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 il tasto ▶ per continuare il programma.

Qualora al termine del programma il pollo non risultasse sufficientemente cotto o dorato, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata C-1 o C-2 microonde + grill (come descritto da Pagina 165).

9.10.9. Programma A-8: torta

Questo programma funziona con 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 alla modalità microonde. Posizionare lo stampo al centro sul piatto girevole.
- ▶ Selezionare l'impostazione per la torta (presupponendo che una torta pesi 475 g).
- ▶ Avviare il programma per la torta.

Qualora al termine del programma la torta non risultasse cotta, avviare un altro ciclo di cottura con grill o microonde (come descritto a Pagina 161 e a Pagina 165).

9.10.10. Programma A-9: scongelamento

Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

- ▶ Posizionare il cibo da scongelare al centro sul piatto girevole.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario e selezionare il programma automatico **A-9**.
- ▶ Confermare la selezione premendo la manopola di regolazione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per selezionare il peso in grammi desiderato.
- ▶ Avviare lo scongelamento premendo la manopola di regolazione.

10. Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Rischio di scossa elettrica.

Pericolo di scossa elettrica per la presenza di parti sotto tensione.

- ▶ Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina

dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.

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 prima di procedere alla pulizia.
- ▶ Tenere pulito l'interno del forno a microonde. Asciugare con un panno umido gli spruzzi o i liquidi rovesciati che sono rimasti attaccati alle pareti del vano cottura. Se queste sono molto sporche, utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti per pulire la finestrella dello sportello, in quanto potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.
- ▶ 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 con cautela le parti dello sportello, della finestrella e in particolare della guarnizione e della chiusura utilizzando un sapone delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.
- ▶ Non utilizzare pulitori a vapore. Le superfici potrebbero danneggiarsi.
- ▶ Non bagnare i comandi. Pulirli con un panno morbido e umido. Quando si puliscono i comandi, lasciare aperto lo sportello del forno a microonde per evitare che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.
- ▶ Se si accumulasse del vapore all'interno o sulle superfici esterne, asciugarlo con un panno morbido.
- ▶ Quando il forno a microonde viene messo in funzione in presenza di un'umidità elevata, può formarsi del vapore; tale circostanza è del tutto normale.
- ▶ Di tanto in tanto è necessario estrarre il piatto girevole per pulirlo. Lavare il piatto con acqua calda e un detersivo delicato oppure in lavastoviglie.
- ▶ In seguito asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
- ▶ Lavare la griglia con acqua calda e un detersivo delicato. Lasciare in ammollo lo sporco ostinato per un po' di tempo.
- ▶ Pulire la base del forno a microonde con un detergente delicato.
- ▶ Per eliminare gli odori residui dal forno a microonde, inserire al suo interno un recipiente basso e resistente alle microonde contenente una tazza d'acqua, il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Pulire accuratamente e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Per sostituire la lampadina nel forno a microonde, rivolgersi a un laboratorio specializzato oppure al servizio di assistenza Medion.

11. Mettere fuori servizio l'apparecchio

Quando il ciclo di cottura è terminato e sul display viene visualizzata l'ora, aprire lo sportello ed estrarre il cibo. Al termine del ciclo di cottura l'apparecchio si spegne. Ricordare che se lo sportello del forno a microonde è aperto l'illuminazione è accesa e si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio.	La spina non è inserita correttamente.	Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.
	Il fusibile è bruciato oppure è in corso un'interruzione di corrente.	Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente (contattare la nostra assistenza).
	La presa elettrica è guasta.	Controllare la presa elettrica collegando un altro apparecchio.
L'apparecchio non riscalda.	Lo sportello non è chiuso.	Chiudere lo sportello.
I tasti non reagiscono.	Il sistema di sicurezza per bambini è attivo.	Aprire e chiudere lo sportello per disattivare il sistema di sicurezza per bambini.

12. Dati tecnici

Tensione nominale 230 V~ 50 Hz

Potenze nominali

Potenza forno a microonde: 1400 W

Potenza grill: 1000 W

Potenza aria calda: 1950 W

Potenza nominale di uscita (microonde): 900 W

Frequenza delle microonde: 2450 MHz

Timer: 95 minuti

Dimensioni (L x A x P) in cm

Apparecchio: 54,7 x 33,7 x 49

Vano interno: 34,4 x 22 x 34

Volume del vano di cottura: 25 litri

Peso netto: 14,1 kg

Con riserva di modifiche tecniche!

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. Informazioni sulla conformità



Con la presente Medion AG dichiara che il presente apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni rilevanti:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

15. Note legali

Copyright © 2017

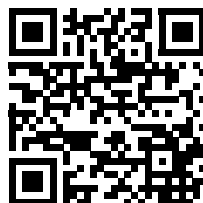
Ultimo aggiornamento: 29.08.2017

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette 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

Una copia del manuale può essere ordinata alla hotline del servizio di assistenza o scaricata dal portale di assistenza <https://www.medion.com/it/>.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato sopra e scaricare il manuale dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

MEDION®

