

MEDION®

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



Edelstahl Mikrowelle 4 in 1

Micro-ondes inox 4 dans 1

4-in-1 rvs magnetron

Microondas de acero inoxidable 4 en 1

Forno a microonde in acciaio inox 4 in 1

MEDION® MD 15501

Inhalt

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung.....	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Heiße Oberflächen.....	11
3.2.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen.....	13
3.3.	Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten	15
3.4.	Gerät reinigen und pflegen	15
4.	Über Mikrowellen	16
4.1.	Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel	16
4.2.	Das Mikrowellengerät	16
5.	Kochen und Garen mit der Mikrowelle	17
5.1.	Mikrowellentaugliche Materialien	17
5.2.	Bedingt geeignete Materialien	18
5.3.	Nicht geeignete Materialien.....	19
6.	Lieferumfang	20
7.	Geräteübersicht	21
7.1.	Teilebezeichnung.....	21
7.2.	Bedienelemente	22
7.3.	Display.....	23
8.	Vor dem ersten Gebrauch	24
8.1.	Gerät aufstellen.....	24
8.2.	Gerät leer aufheizen	25
8.3.	Zubehör einsetzen.....	25
9.	Bedienung	25
9.1.	Die Uhrzeit einstellen	25
9.2.	Kindersicherung	26
9.3.	Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie	26
9.4.	Schnellstart.....	28
9.5.	Automatisches Auftauen nach Gewicht	28
9.6.	Auftauen nach Zeit.....	28
9.7.	Grillbetrieb.....	29
9.8.	Heißluft	30
9.9.	Kombibetrieb.....	30
9.10.	Automatisches Kochen und Garen	31
9.11.	Timer	36
9.12.	Nutzen mehrerer Programme	37

10.	Rezepte.....	37
10.1.	Muffins	37
10.2.	Frikadellen	38
10.3.	Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen	38
10.4.	Kartoffelgratin	38
10.5.	Fettfreier Biskuitkuchen.....	39
10.6.	Biskuitkuchen	40
10.7.	Kuchen	40
11.	Reinigung und Pflege.....	41
12.	Außerbetriebnahme.....	42
13.	Fehlerbehebung	42
14.	Entsorgung.....	43
15.	Technische Daten.....	44
16.	Konformitätsinformation.....	44
17.	Serviceinformationen	45

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

Ist ein Textabschnitt mit einem der nachfolgenden Warnsymbole gekennzeichnet, muss die im Text beschriebene Gefahr vermieden werden, um den dort beschriebenen, möglichen Konsequenzen vorzubeugen.



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!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



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.



Symbol Schutzerdung (Bei 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

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN!



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Gerät und Zubehör an einem für Kinder 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 von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- ▶ Mikrowelle nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- ▶ Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- ▶ Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- ▶ Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- ▶ Für den Fall, dass Sie die Mikrowelle schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Mikrowellenstrahlung.

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

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

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker der Mikrowelle aus der Steckdose, wenn Sie
 - das Gerät reinigen,
 - in das Gerät Flüssigkeit eingedrungen ist,
 - das Gerät nicht mehr gebrauchen.

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



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Bei Betrieb in explosionsgefährdeter Umgebung besteht Explosionsgefahr!

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

- ▶ Die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.
- ▶ Die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.

- ▶ Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

3.1. Heiße Oberflächen



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

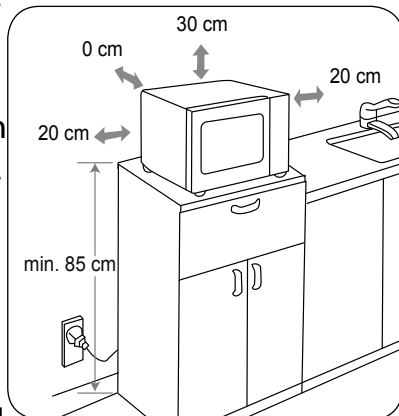
- ▶ Nicht das Gehäuse berühren.
- ▶ Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens vermeiden.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur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

- ▶ Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm und an beiden Seiten 20 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.
- ▶ Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank betreiben.
- ▶ Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem 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 Garraumtür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort ausschalten, indem Sie den Netzstecker ziehen.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.
- ▶ Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- ▶ Lagern Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Garraum.

3.2. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- ▶ In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen prüfen. Bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Gerät niemals ohne Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.
- ▶ Nur das beiliegende oder in dieser Bedienungsanleitung als geeignet beschriebene Zubehör verwenden.
- ▶ Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen oder metallisches Geschirr verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- ▶ Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Achten Sie beim Geschirrkau auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.
- ▶ Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

3.3. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- ▶ Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu sogenanntem 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.

3.4. Gerät reinigen und pflegen



HINWEIS! **Beschädigungsgefahr!**

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Unsachgemäße Verwendung von Reinigungsmitteln am Gerät kann zur Beschädigung der Oberflächen führen. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder harte Schwämme.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Dampf kann in das Gerät eindringen und die Elektronik sowie Oberflächen beschädigen.

-
- ▶ Mangelhafte Sauberkeit der Mikrowelle kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
 - ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
 - ▶ Bei der Reinigung des Garraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „11. Reinigung und Pflege“ auf Seite 41.

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 erhitze Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

4.1. 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. 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 (Hinweis: Kunststoff kann sich trotzdem durch Speisen verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier.



HINWEIS!

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	Heißluft	Kombibetrieb
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Ja	Nein
Grillrost, mitgeliefert	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	Ja	bedingt geeignet

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft.

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.



HINWEIS!


Gefahr von Sachschaden!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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



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.

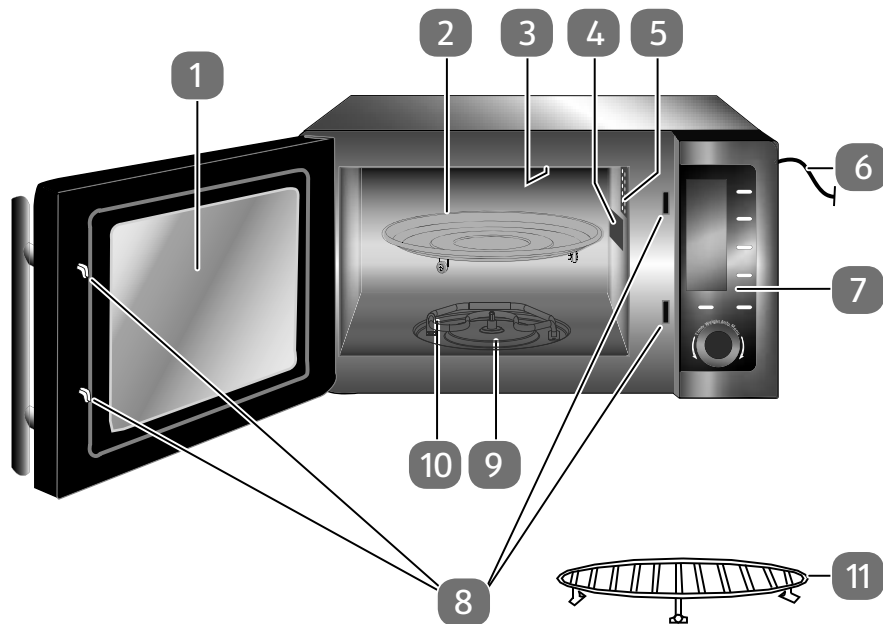
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowellenherd MD 15501
- Drehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

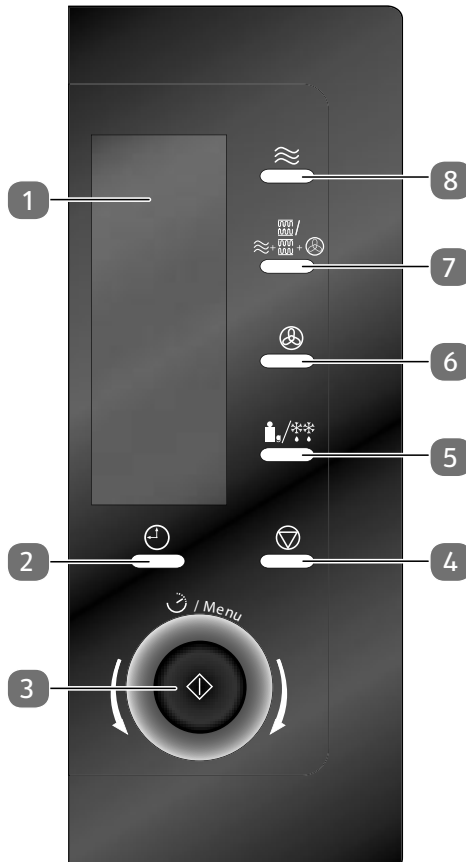
7. Geräteübersicht

7.1. Teilebezeichnung



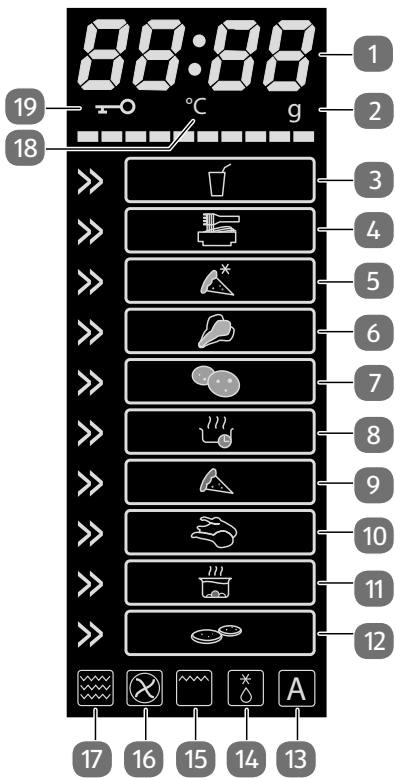
- 1) Sichtfenster
- 2) Drehteller
- 3) Oberer Grill
- 4) Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
- 5) Beleuchtung
- 6) Netzkabel
- 7) Bedienfeld
- 8) Türverriegelung
- 9) Antriebsachse
- 10) Unterer Grill
- 11) Grillrost

7.2. Bedienelemente



- 1) Display: Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
- 2) Uhr oder Timer eingeben
- 3) Drehen: Autoprogramme, Garzeit eingeben;
Drücken: Eingabe bestätigen, Programm starten
- 4) Eingabe löschen oder Gerät zurück setzen
- 5) Gewicht eingeben / Auftauen
- 6) Heißluftbetrieb einstellen
- 7) Kombibetrieb einstellen
- 8) Mikrowellenbetrieb einstellen

7.3. Display



- 1) Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts
- 2) Gewichtsanzeige in Gramm
- 3) Automatikprogramm A-1: Getränke
- 4) Automatikprogramm A-2: Nudeln
- 5) Automatikprogramm A-3: Gefrorene Pizza
- 6) Automatikprogramm A-4: Gemüse
- 7) Automatikprogramm A-5: Kartoffeln
- 8) Automatikprogramm A-6: Erhitzen
- 9) Automatikprogramm A-7: Frische Pizza
- 10) Automatikprogramm A-8: Hähnchen
- 11) Automatikprogramm A-9: Kartoffelgratin
- 12) Automatikprogramm A-10: Frikadellen
- 13) Aktives Automatikprogramm
- 14) Auftauen
- 15) Grill-/Doppelgrillbetrieb
- 16) Heißluftbetrieb
- 17) Mikrowellenbetrieb
- 18) Temperaturanzeige in Celsius
- 19) Kindersicherung

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.



HINWEIS!





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 230°C erscheint.
- ▶ Bestätigen Sie die Eingabe durch Druck der Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler  im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut, um den Heizvorgang zu starten.



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

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

8.3. 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

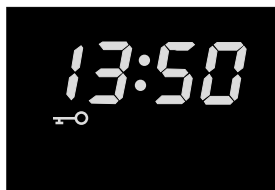
Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.



9.1. Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „0:00“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

- ▶ Drücken Sie 2x die Taste .
- ▶ 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




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


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 (Watt)
1 x	P100	900 W
2 x	P90	810 W
3 x	P80	720 W
4 x	P70	630 W
5 x	P60	540 W
6 x	P50	450 W
7 x	P40	360 W
8 x	P30	270 W
9 x	P20	180 W
10 x	P10	90 W
11 x	P00	0 W

- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste .



Nach dem ersten Drücken der Taste kann die Energiestufe auch mit dem Regler ausgewählt werden.

DE

FR

NL

ES

IT

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

Von 0 Sekunden bis 1 Minute	in 5-Sekunden-Schritten
Von 1 bis 5 Minuten	in 10-Sekunden-Schritten
Von 5 bis 10 Minuten	in 30-Sekunden-Schritten
Von 10 bis 30 Minuten	in 1-Minute-Schritten
ab 30 Minuten	in 5-Minuten-Schritten

- ▶ Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang startet.

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!

Speisen bzw. die Behältnisse werden u.U. sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

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

9.4. Schnellstart

Wenn Sie die Taste \diamond drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

- ▶ Um die Kochzeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste \diamond zügig mehrmals:
 - 1 x drücken: 0:30 Minuten;
 - 2 x drücken: 1:00 Minuten;
 - 3 x drücken: 1:30 Minuten;
 - 4 x drücken: 2:00 Minutenusw. bis maximal 95 Minuten.
- ▶ Das Kochprogramm beginnt kurze Zeit nach dem letztmaligen Betätigen der Taste automatisch.

9.5. Automatisches Auftauen nach Gewicht

Die Auftauzeit und Energiestufe werden automatisch gestellt, sobald Sie das Gewicht der aufzutauenden Speisen eingegeben haben. Die Skala für das Gewicht des Gefrierortes reicht von 100g bis 2.000g.



- ▶ Drücken Sie die Taste $\mathbf{i}/\mathbf{**}$. Im Display erscheint **DEF1**, siehe nebenstehende Abbildung.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um das gewünschte Gewicht in Gramm einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste \diamond , um das Auftauen zu beginnen.




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 27). Danach drücken Sie erneut die Taste \diamond , um das Programm fortzusetzen.


9.6. Auftauen nach Zeit



- ▶ Drücken Sie die Taste $\mathbf{i}/\mathbf{**}$ zweimal. Im Display erscheint **DEF2**, siehe nebenstehende Abbildung.

- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Auftauen zu beginnen.



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 27). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

9.7. Grillbetrieb

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

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

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.




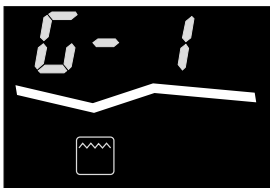
HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden!

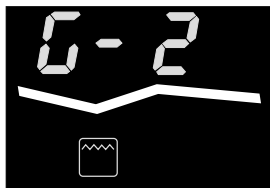
Es besteht die Gefahr, dass durch Überhitzung das Gerät beschädigt wird.

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

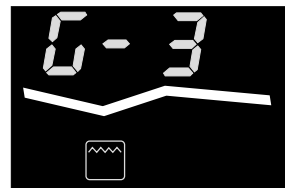
- ▶ Drücken Sie die Taste  ein-, zwei- oder dreimal, um gemäß der Abbildungen die Grillbetriebsart auszuwählen:





1x: oberer Grill




2x: Doppelgrill



3x: unterer Grill

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




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 27). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.




9.8. 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	Temperatur
1 x	140°C	140°C
2 x	150°C	150°C
3 x	160°C	160°C
4 x	170°C	170°C
5 x	180°C	180°C
6 x	190°C	190°C
7 x	200°C	200°C
8 x	210°C	210°C
9 x	220°C	220°C
10 x	230°C	230°C

- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck der Taste .
- ▶ Möchten Sie das Gerät vorheizen, drücken Sie die Taste  erneut. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Möchten Sie das Gerät nicht vorheizen, fahren Sie bitte direkt mit dem nächsten Schritt fort.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.
- ▶ Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.





Nach dem ersten Drücken der Taste  kann die Temperatur auch mit dem Regler  ausgewählt werden.




9.9. Kombibetrieb

Das Gerät ermöglicht es, verschiedene Varianten des Kombibetriebes zusammenzuführen. Hierbei werden immer mehrere Betriebsarten gleichzeitig wie z. B. Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle, Grill und Heißluft ausgeführt.


Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.

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

Taste  drücken	Anzeige im Display	Betriebsart			
		Mikrowelle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heißluft
1 x	G-1		*		
2 x	G-2		*	*	
3 x	G-3			*	
4 x	C-1	*	*		
5 x	C-2	*	*		
6 x	C-3	*	*	*	
7 x	C-4	*	*	*	
8 x	C-5	*	*		*

- ▶ Bestätigen Sie die Programmvariante mit der Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Temperatur einzustellen (nur bei Programm C-5).
- ▶ Bestätigen Sie die Temperatur mit der Taste  (nur bei Programm C-5).
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Dauer einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.



Nach dem ersten Drücken der Taste  kann das Programm auch mit dem Regler  ausgewählt werden.

9.10. Automatisches Kochen und Garen

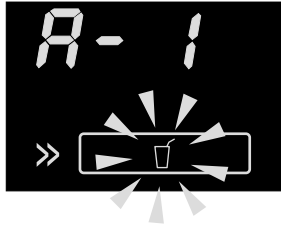
Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/Garzeit und Energiestufe einzugeben. Die Mikrowelle ermittelt automatisch die Werte, abhängig vom eingegebenen Lebensmittel und Gewicht.


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	Oberer / unterer Grill	Heißluft
A-1	Getränke	*		
A-2	Nudeln	*		
A-3	Gefrorene Pizza	*	*	
A-4	Gemüse	*		
A-5	Kartoffeln	*		
A-6	Aufwärmen	*		
A-7	Frische Pizza	*		
A-8	Hähnchen	*	*	

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten		
		Mikrowelle	Oberer / unterer Grill	Heißluft
A-9	Kartoffelgratin	*		*
A-10	Frikadelle	*		*


9.10.1. Autoprogramm einstellen



- ▶ Drehen Sie den Regler schrittweise im Uhrzeigersinn. Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „**A-1**“ für Autoprogramm 1) und das Symbol für das entsprechende Kochprogramm. Wählen Sie so Autoprogramm 1 bis 10 aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Wahl zu bestätigen.
- ▶ Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. 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 Getränke (200 ml Portion)	1	2	3		
A-2 Nudeln	100g	200g	300g		
A-3 Gefrorene Pizza	150g	300g	450g		
A-4 Gemüse	100g	200g	300g	400g	500g
A-5 Kartoffeln (200g-Portion)	1	2	3		
A-6 Aufwärmen	200g	300g	400g	500g	600g
A-7 Frische Pizza	150g	300g	450g		
A-8 Hähnchen	800g	1000g	1200g	1400g	

Programm	Gewichtsintervalle				
A-9 Kartoffelgratin	1200g				
A-10 Frikadelle (125g-Portion)	3	4	5		

▶ 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!



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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



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



In der Betriebsarten Heißluft und Grill und in einigen Automatikprogrammen bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter u. U. noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

9.10.2. Programm A-1: Getränke

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

- ▶ Stellen Sie das Getränk, das Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 1, 2 oder 3 entsprechend der Menge des Getränkes.
- ▶ Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 26 beschrieben).

9.10.3. Programm A-2: 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 26 beschrieben).

9.10.4. Programm A-3: Gefrorene Pizza

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 gefrorene Pizza.

Falls die Pizza nach dem Auftauen und Erwärmen nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 26 beschrieben).

9.10.5. Programm A-4: Gemüse

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

- ▶ Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen zwischen 100g und 500g entsprechend der Menge des Gemüses.
- ▶ Starten Sie das Programm für Gemüse.

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschlie-

ßend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 26 beschrieben).

9.10.6. Programm A-5: Kartoffeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellene geeignetes 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 zu 200g und Einstellung 1, 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 26 beschrieben).

9.10.7. Programm A-6: Aufwärmen

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

- ▶ Stellen Sie den Teller mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen von 200g bis 600g 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 26 beschrieben).

9.10.8. Programm A-7: Frische Pizza aus dem Kühlregal

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellene geeignetes 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-3 Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab Seite 30 beschrieben).

9.10.9. Programm A-8: Hähnchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellene geeignetes 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-4 Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab Seite 30 beschrieben).

9.10.10. Programm A-9: Kartoffelgratin

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

- ▶ Stellen Sie das Gefäß mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- ▶ Bestätigen Sie die Menge von 1200g.
- ▶ Starten Sie das Programm für Kartoffelgratin.

Falls das Gratin nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 29 und auf Seite 26 beschrieben).

9.10.11. Programm A-10: Frikadellen

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

- ▶ Legen Sie die Frikadellen auf einen Teller, der für Heißluft geeignet ist. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 3, 4 oder 5 entsprechend des Gewichts der Burger (ausgehend von einem Burgergewicht von je 125g).
- ▶ Starten Sie das Programm für Frikadellen.

Falls die Frikadellen nach dem Programm noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 29 und auf Seite 26 beschrieben).

9.11. Timer

Das Gerät kann nach Ablauf einer definierten Dauer ein Signal ertönen lassen. Diese Funktion können Sie z. B. als Eieruhr verwenden.

- ▶ Drücken Sie die Taste ⊕.
- ▶ Drehen Sie den Regler, bis die gewünschte Dauer bis zum Signalton eingestellt ist. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 95 Minuten.
- ▶ Bestätigen Sie jetzt mit ◊.


Der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Dauer.



Die Timerfunktion steht während eines laufenden Garprogramms nicht zur Verfügung.



9.12. Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 3 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.

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

Beispiel:

Sie möchten eine Speise mit dem Auftauprogramm auftauen, danach das Grillprogramm starten und dann ein zweites Grillprogramm starten.



- ▶ Stellen Sie das Auftauprogramm wie auf Seite 28 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 29 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste , um das Programm zu starten.

10. Rezepte

10.1. Muffins




Zutaten	Anzahl der Kuchen			
	10 bis 20	20 bis 30	30 bis 40	40 bis 50
Backmargarine mit 80% Fettgehalt oder gesalzene Butter	170 g	225 g	340 g	450 g
Kristallzucker (max. Körnung 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Eier (55 g bis 60 g mit Schale)	3	4	6	8
Weizenmehl ohne Triebmittel	225 g	310 g	450 g	625 g
Backpulver	7 g	10 g	15 g	20 g
Salz	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Zubereitung

- ▶ Füllen Sie den Muffinteig in handelsübliche Papier-Backförmchen (Durchmesser ca. 45 mm, Höhe ca. 28 mm).
- ▶ Heizen Sie die Mikrowelle auf 170°C vor. Das Vorheizen erfolgt durch mehrmaliges Drücken der Taste , bis die Temperatur von 170°C im Display angezeigt wird. Bestätigen Sie dann durch zweimaligen Druck auf . Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal.

Sollten Sie bedingt durch die Anzahl der Muffins mehrere Backvorgänge benötigen, ist das Vorheizen nur einmal erforderlich.



- ▶ Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller.

-
- ▶ Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C Dauer: 12 Minuten
 - ▶ Die Einstellung erfolgt durch mehrmaliges Drücken der Taste , bis die Temperatur von 170°C angezeigt wird. Bestätigen Sie durch Druck auf  die Eingabe. Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn wählen Sie die Backzeit und starten Sie den Backvorgang durch erneuten Druck auf die Taste .

10.2. Frikadellen




- ▶ Formen Sie je ca. 125g Rinderhackfleisch zu einer Frikadelle (Durchmesser ca. 75mm, Höhe ca. 35mm).
- ▶ Verteilen Sie die Frikadellen gleichmäßig direkt auf dem Drehteller.

Zubereitung

- ▶ Das beste Ergebnis erzielen Sie durch Einstellung des Autoprogramms A-10 (Frikadellen).
- ▶ Drehen Sie im Uhrzeigersinn am Regler, bis das Programm A-10 eingestellt ist. Bestätigen Sie durch Druck auf  die Eingabe.
- ▶ Wählen Sie mit dem Drehknopf die Anzahl der Burger aus.
- ▶ Den Garvorgang starten Sie durch Drücken auf .

10.3. Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen

Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.

- ▶ Legen Sie 3-4 Brötchen direkt auf den Drehteller. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.
- ▶ Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten
- ▶ Die Einstellung erfolgt durch mehrmaliges Drücken der Taste , bis die Temperatur von 170°C angezeigt wird. Bestätigen Sie durch Druck auf  die Eingabe. Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn wählen Sie die Backzeit.
- ▶ Den Garvorgang starten Sie durch Drücken auf .

Wenn Sie direkt im Anschluss weitere Brötchen aufbacken möchten, verkürzen Sie die Zeit um ca. 1-2 Minuten, da das Gerät nun bereits vorgeheizt ist.

10.4. Kartoffelgratin

Ein rundes Geschirr ohne Deckel, mit einer Höhe von 5 bis 6 cm und einem Durchmesser von ca. 22 cm.

Zutaten

- 750 g festkochende geschälte Kartoffeln
- 300 g Sahne
- 100 g geriebener Käse mit einem Fettgehalt von 25% bis 30 % Fett i. Tr.
- Gewürze

Zubereitung

- ▶ Kartoffeln in ca. 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden.
- ▶ Danach ungefähr die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig in der Auflaufform anordnen.
- ▶ Nun mit ungefähr der Hälfte des Käses bestreuen, die Hälfte der Gewürze hinzugeben und ca. 150 g Sahne hinzugeben.
- ▶ Dann wird der Rest der geschnittenen Kartoffeln ebenfalls dachziegelartig darüber gelegt und mit den restlichen Zutaten bedeckt.
- ▶ Das beste Ergebnis erzielen Sie durch Einstellung des Autoprogramms A-9 (Kartoffelgratin).
- ▶ Drehen Sie im Uhrzeigersinn am Regler, bis das Programm A-9 eingestellt ist. Bestätigen Sie durch Druck auf \diamond die Eingabe.
- ▶ Den Garvorgang starten Sie durch erneutes Drücken auf \diamond . Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

10.5. Fettfreier Biskuitkuchen

Zutaten

- 100 g weißes Weizenmehl ohne Triebmittel
- 100 g Maismehl
- 3 g Backpulver
- 150 g Streuzucker (max. Körnung 0,3mm)
- 3 Eier (55 - 60 g mit Schale)
- 30 ml warmes Wasser (ca. 45°C)

Zubereitung

- ▶ Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem warmen Wasser, bis eine feste Masse entsteht. Fügen Sie den Zucker und die Eigelbe hinzu und schlagen Sie das ganze weitere 2,5 Minuten. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Maismehl und das Backpulver und heben Sie es vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse.
- ▶ Legen Sie ein fettdichtes Papier auf den Boden einer ungefetteten Kuchenform (Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 6,5 cm). Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Beachten Sie bei dieser Art Kuchen die Anweisungen bzgl. einer gleichmäßigen Teighöhe.
- ▶ Heizen Sie die Mikrowelle auf 155°C, Betriebsart Heißluft vor. Legen Sie zuerst den Grillrost mit den Standbeinen nach oben zeigend auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Kuchenform hinein. Stellen Sie den Kuchen möglichst in die Mitte des Ofens und starten Sie das Backen mit Heißluft. Backzeit: ca. 30 bis 35 Minuten.

10.6. Biskuitkuchen

Zutaten

- 170 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 170 g weißer Streuzucker
- 10 g Backpulver
- 100 g Wasser
- 50 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 2 – 3 Eier (125 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.
- ▶ Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu.
- ▶ Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein.
- ▶ Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Programm Heißluft. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

10.7. Kuchen

Zutaten

- 250 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 250 g weißer Streuzucker
- 15 g Backpulver
- 150 g Wasser
- 75 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 3 – 4 Eier (185 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.
- ▶ Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu.
- ▶ Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein.
- ▶ Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Kombiprogramm C5. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

11. Reinigung und Pflege

DE

FR

NL

ES

IT



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 abrasiven 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.

12. 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.

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

13. Fehlerbehebung

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

14. Entsorgung

DE



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.

FR

NL

ES



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.

IT

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.

15. Technische Daten

Nennspannung 230 V ~ 50 Hz

Nennleistungen

Mikrowelle: 1500 W
Grill: 1100 W
Doppelgrill: 1600 W
Heißluft: 2500 W


Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 900 W
Mikrowellen Frequenz: 2450 MHz
Schutzklasse: I

Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät: 51,3 x 30,7 x 50
Innenraum: 34,6 x 22,6 x 32,8
Garraumvolumen: 25 Liter
Nettogewicht: 18,2 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

16. 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.

17. Serviceinformationen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht und erwartet funktionieren, wenden Sie sich zunächst an unseren Kundenservice. Es stehen Ihnen verschiedene Wege zur Verfügung, um mit uns in Kontakt zu treten:

- In unserer Service Community treffen Sie auf andere Benutzer sowie unsere Mitarbeiter und können dort Ihre Erfahrungen austauschen und Ihr Wissen weitergeben.
Sie finden unsere Service Community unter <http://community.medion.com>.
- Gerne können Sie auch unser Kontaktformular unter www.medion.com/contact nutzen.
- Selbstverständlich steht Ihnen unser Serviceteam auch über unsere Hotline oder postalisch zur Verfügung.

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
<p>MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz</p>	
Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
<p>MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland</p>	
Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
<p>MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland</p>	

Deutschland



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Österreich



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/at/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Schweiz



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/ch/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Belgien



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/be/nl/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

DE

FR

NL

ES

IT



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medion.com/lu/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

Sie können auch den nebenstehenden QR Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

Impressum

Copyright © 2019

Stand: 21/01/2019

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 beim Inverkehrbringer:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Bitte beachten Sie, dass die oben stehende Anschrift keine Retourenanschrift ist. Kontaktieren Sie zuerst immer unseren Kundenservice.

Sommaire

1.	À propos de ce mode d'emploi	51
1.1.	Explication des symboles	51
2.	Utilisation conforme.....	53
3.	Consignes de sécurité.....	53
3.1.	Surfaces brûlantes	57
3.2.	Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes.....	59
3.3.	Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides	61
3.4.	Nettoyer et entretenir l'appareil	62
4.	À propos des micro-ondes	62
4.1.	L'action des micro-ondes sur les aliments.....	62
4.2.	Le micro-ondes	63
5.	Faire cuire et mijoter au micro-ondes	63
5.1.	Matières adaptées au micro-ondes	64
5.2.	Matières adaptées sous conditions	65
5.3.	Matières non adaptées.....	65
6.	Contenu de l'emballage	66
7.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	67
7.1.	Descriptif	67
7.2.	Éléments de commande.....	68
7.3.	Écran	69
8.	Avant la première utilisation	70
8.1.	Installation de l'appareil	70
8.2.	Chauffage à vide de l'appareil	71
8.3.	Mise en place des accessoires	71
9.	Utilisation.....	71
9.1.	Réglage de l'heure	71
9.2.	Sécurité enfants.....	72
9.3.	Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes	72
9.4.	Démarrage rapide.....	74
9.5.	Décongélation automatique en fonction du poids.....	74
9.6.	Décongélation en fonction du temps	75
9.7.	Mode Gril.....	75
9.8.	Air chaud	76
9.9.	Mode Combiné	77
9.10.	Cuisson automatique.....	78
9.11.	Minuterie	84
9.12.	Utilisation de plusieurs programmes.....	84

10. Recettes	85
10.1. Muffins	85
10.2. Boulettes de viande (fricadelles)	85
10.3. Réchauffer des petits pains congelés prêts à consommer.....	86
10.4. Gratin de pommes de terre	86
10.5. Biscuit sans matière grasse	87
10.6. Biscuit	87
10.7. Gâteau	88
11. Nettoyage et entretien	88
12. Mise hors service	89
13. Dépannage rapide	90
14. Mise au rebut	90
15. Caractéristiques techniques	91
16. Information relative à la conformité	91
17. Informations relatives au service après-vente	92
18. Mentions légales.....	94

1. À propos de ce mode d'emploi



Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi dans son intégralité et respecter toutes les consignes indiquées. Vous serez ainsi assuré du bon fonctionnement et de la durée de vie de votre appareil. Gardez toujours le présent mode d'emploi à portée de main à proximité de l'appareil. Conservez bien le mode d'emploi afin de pouvoir le remettre au nouveau propriétaire si vous donnez ou vendez l'appareil.

1.1. Explication des symboles

Si une section de texte porte l'un des symboles d'avertissement suivants, le danger qu'il décrit doit être évité afin de prévenir les éventuelles conséquences indiquées.



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 !



REMARQUE !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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.



Symbole mise à la terre de protection (avec classe de protection I)

Les appareils électriques correspondant à la classe de protection I sont des appareils électriques ayant au moins une isolation de base continue et soit une fiche d'appareil à prise de terre soit un cordon d'alimentation fixe avec un conducteur de protection. Les appareils électriques correspondant à la classe de protection I peuvent avoir des pièces avec une isolation double ou renforcée ou des pièces fonctionnant avec une basse tension de sécurité.



Utilisation en intérieur

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

2. Utilisation conforme

L'appareil doit servir uniquement à chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. Il ne doit pas être utilisé en plein air !

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés ou pour des applications ménagères similaires, par exemple :

- par le personnel de cuisines, magasins ou bureaux et d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed and breakfasts.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale, industrielle ou dans des laboratoires.

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

3. Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure pour les personnes à 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).

-
- ▶ Conserver l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
 - ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences 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.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
 - ▶ Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés sans surveillance par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés des 8 ans et plus et sont surveillés.
 - ▶ Tenez les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.



DANGER !

Risque de blessure !

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

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



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque de choc électrique !

Les pièces conductrices de courant présentent un risque de choc électrique.

- ▶ Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifier si le four micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- ▶ Si le four micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne pas utiliser l'appareil.
- ▶ 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 contondantes.

- ▶ Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- ▶ Veillez à ne pas coincer ou écraser le cordon d'alimentation.
- ▶ Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
- ▶ Branchez le micro-ondes uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- ▶ La prise de courant doit rester accessible au cas où vous auriez besoin de débrancher rapidement le micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les rayons micro-ondes présentent un risque de blessure.

- ▶ 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 ou le verrouillage de la porte sont endommagés, ne mettre en aucun cas le micro-ondes en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de terre en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même. Ne mettez plus le micro-ondes en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien spécialement formé à cet effet.
- ▶ **AVERTISSEMENT !** Excepté pour les techniciens spécialement formés à cet effet, il est dangereux pour quiconque de procéder à toute opération d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache qui assure la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.
- ▶ Ne modifier en aucun cas soi-même l'appareil et ne pas essayer d'ouvrir et/ou de réparer soi-même une pièce du four micro-ondes. Afin d'éviter tout danger, faire réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au SAV.

-
- ▶ Ne pas retirer les caches dans la cavité du four micro-ondes ni le film interne de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
 - ▶ Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons vendus ou autorisés.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides et ne pas le passer sous l'eau courante ou l'utiliser dans des pièces humides afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation du four micro-ondes de la prise de courant
 - avant de nettoyer l'appareil,
 - si de l'eau s'est infiltrée dans l'appareil,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- ▶ Ne pas exposer le four micro-ondes à des gouttes et projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez le micro-ondes, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à distance de lavabos, éviers et similaire. Si de l'eau s'est infiltrée dans le micro-ondes, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de terre. Faites vérifier le micro-ondes par un atelier qualifié.
- ▶ Ne jamais toucher le four micro-ondes ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.



DANGER !

Risque d'explosion !

Toute utilisation de l'appareil dans un environnement explosif présente un risque d'explosion !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil dans des zones potentiellement explosives. En font p. 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 (p. ex. poussière de farine ou de bois).



REMARQUE !

Risque de dommage !

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

- ▶ Installer le four micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide plus le poids maximum des aliments qui y sont préparés.
- ▶ Faites fonctionner l'appareil exclusivement à l'intérieur de pièces.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - feu nu.
- ▶ Ne pas installer le four micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

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

- ▶ Placez le cas échéant l'appareil sur un support résistant à la chaleur.

3.1. Surfaces brûlantes



DANGER !

Risque d'explosion !

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

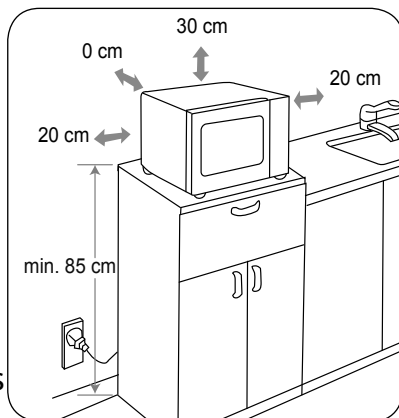
- ▶ Ne pas faire chauffer de mélange d'eau et de graisse ou d'huile dans le four micro-ondes.
- ▶ Ne pas décongeler de graisse ou d'huile surgelée dans le four micro-ondes.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

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

- ▶ Ne pas poser d'objets sur le micro-ondes. Pour garantir une aération suffisante, prévoir une distance de 30 cm au-dessus du micro-ondes et de 20 cm de chaque côté. La surface d'appui du micro-ondes doit se trouver à une hauteur minimum de 85 cm. Ne pas recouvrir ni obstruer les orifices d'aération du micro-ondes (voir **illustr.**). Positionner le micro-ondes avec la paroi arrière contre un mur.



- ▶ Ce four micro-ondes s'utilise posé sur un support. Ne pas l'utiliser encastré ou installé dans une armoire.
- ▶ 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 four micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que récipients en plastique ou papier.
- ▶ Utiliser le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés.
- ▶ Ne pas faire sécher d'objets inflammables (pas d'aliments ni de vêtements, coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et similaires) dans le four micro-ondes. Cela pourrait provoquer des blessures, une combustion ou même un feu.

- ▶ Ne pas préparer dans le four micro-ondes d'aliments contenant de l'alcool. Ne pas faire frire d'aliments ni chauffer d'huile dans le four micro-ondes !
- ▶ En cas de dégagement de fumée, laisser impérativement la porte du four micro-ondes fermée afin d'éviter la formation de flammes ou d'éteindre les flammes déjà existantes. Éteindre immédiatement l'appareil en débranchant la fiche d'alimentation de la prise.
- ▶ Utilisez uniquement les sachets de pop-corn tout prêts disponibles dans le commerce qui conviennent idéalement à la préparation de pop-corn au four micro-ondes.
- ▶ Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués par le fabricant.
- ▶ Ne stockez pas d'aliments ni d'autres objets dans la cavité du micro-ondes.

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



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

L'éclatement de récipients présente un risque de blessure.

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



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les liquides chauds présentent un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Les aliments préparés au four micro-ondes ne chauffent éventuellement pas 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 four micro-ondes d'œufs avec coquille ou d'œufs durs entiers, ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson et aussi une fois sortis du micro-ondes. Chauffer des œufs au four micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spéciale adaptée au micro-ondes.
- ▶ Inciser la peau d'aliments tels que tomates, saucisses, aubergines et similaires avant de les cuire afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- ▶ Lorsque vous ouvrez des récipients de cuisson (p. ex. sachets de pop-corn, boîtes), de la vapeur brûlante s'en échappe. Veillez donc toujours à diriger l'orifice d'ouverture du récipient du côté opposé à votre corps.
- ▶ De la vapeur s'échappe également du four micro-ondes lorsque vous ouvrez la porte. Tenez-vous à distance de l'appareil.
- ▶ Les surfaces du four micro-ondes, les accessoires et les récipients de cuisson chauffent fortement pendant la cuisson. Utilisez des gants de cuisine. Laissez toutes les pièces refroidir avant de nettoyer le four micro-ondes.



REMARQUE !

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.
- ▶ 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 ni de vaisselle en métal : 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 « allant au micro-ondes » ou « pour micro-ondes ».
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.

3.3. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les liquides chauds présentent un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Tout liquide placé dans le four 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, p. ex. lorsqu'on enlève le récipient du four 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 boue. 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 four micro-ondes.

3.4. Nettoyer et entretenir l'appareil



REMARQUE !

Risque de dommage !

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

- ▶ L'utilisation de produits d'entretien non adaptés sur l'appareil peut endommager les surfaces de l'appareil. N'utilisez pas pour nettoyer l'appareil de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager l'électronique ainsi que les surfaces.
- ▶ Un four micro-ondes sale peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et peut engendrer des situations dangereuses.
- ▶ Nettoyer régulièrement le four micro-ondes et enlever les restes d'aliments.
- ▶ Pour nettoyer la cavité du four micro-ondes ainsi que les pièces avoisinantes, respecter les consignes indiquées à la section „11. Nettoyage et entretien“ sur la page 88.

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.

4.1. 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. 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



REMARQUE !

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	Air chaud	Mode Combiné
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Vaisselle plastique adaptée au micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non	Non
Insert métallique	Non	Oui	Oui	Non

Réceptif de cuisson	Micro-ondes	Gril	Air chaud	Mode Combiné
Grille, fournie	Non	Oui	Oui	Non
Papier alu, barquettes en alu	Sous conditions	Oui	Oui	Sous conditions

*Mode Combiné : micro-ondes + gril ou micro-ondes et air chaud

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.



REMARQUE !

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.

- ▶ 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.




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.

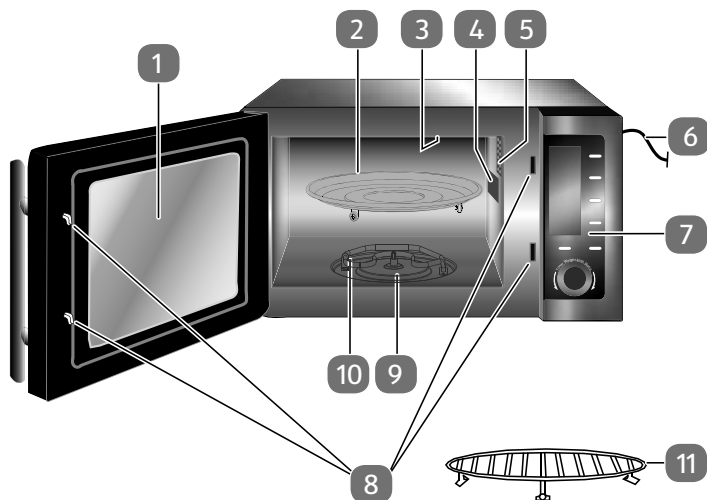
Vérifiez si la livraison est complète et informez-nous dans un délai de deux semaines à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Micro-ondes inox 4 dans 1 MD 15501
- Plateau tournant
- Grille
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

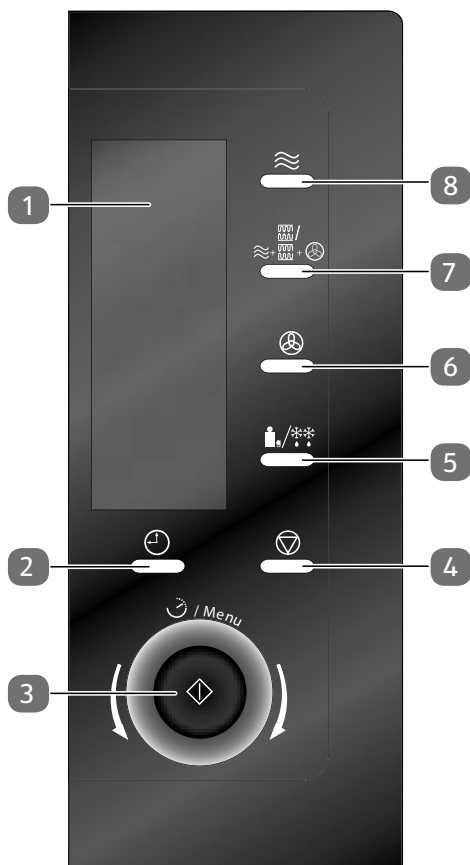
7. Vue d'ensemble de l'appareil

7.1. Descriptif



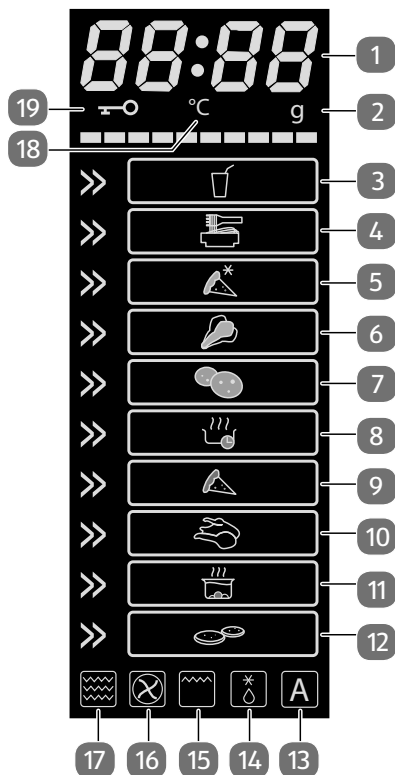
- 1) Hublot
- 2) Plateau tournant
- 3) Gril supérieur
- 4) Protection couvrant le magnétron
NE PAS RETIRER !
- 5) Éclairage
- 6) Câble électrique
- 7) Panneau de commande
- 8) Verrouillage de la porte
- 9) Axe moteur du plateau tournant
- 10) Gril inférieur
- 11) Grille

7.2. Éléments de commande



- 1) Écran : affichage du temps de cuisson, de la puissance, du mode de fonctionnement et de l'heure
- 2) Saisie de l'heure ou de la minuterie
- 3) Tourner : programmes automatiques, saisie du temps de cuisson ; Appuyer : confirmation de la saisie, démarrage du programme.
- 4) Annulation des données saisies ou réinitialisation de l'appareil
- 5) Saisie du poids / Décongélation
- 6) Réglage du mode Air chaud
- 7) Réglage du mode Combiné
- 8) Réglage du mode Micro-ondes

7.3. Écran



- 1) Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids
- 2) Affichage du poids en grammes
- 3) Programme automatique A-1 : boissons
- 4) Programme automatique A-2 : pâtes
- 5) Programme automatique A-3 : pizza congelée
- 6) Programme automatique A-4 : légumes
- 7) Programme automatique A-5 : pommes de terre
- 8) Programme automatique A-6 : réchauffer
- 9) Programme automatique A-7 : pizza fraîche
- 10) Programme automatique A-8 : poulet
- 11) Programme automatique A-9 : gratin de pommes de terre
- 12) Programme automatique A-10 : boulettes de viande (fricadelles)
- 13) Programme automatique en cours
- 14) Décongélation
- 15) Mode Gril/Double gril
- 16) Mode Air chaud
- 17) Mode Micro-ondes
- 18) Affichage de la température en degrés Celsius
- 19) Sécurité enfants

DE

FR

NL

ES

IT

8. Avant la première utilisation

8.1. Installation de l'appareil

- Assurez-vous d'avoir bien retiré tous les matériaux d'emballage de l'appareil et de la face intérieure de la porte.



DANGER !

Risque de blessure !

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

- ▶ Vérifiez que le micro-ondes n'est pas endommagé (par exemple déplacement ou déformation de la porte, dommages au niveau des joints de la porte et des surfaces d'étanchéité, défaut ou desserrage des charnières et du dispositif de fermeture ou encore bosses ou enfoncements à l'intérieur de l'appareil ou sur la porte).
- ▶ Si vous constatez un dommage quelconque, ne mettez pas le micro-ondes en marche et adressez-vous au service après-vente de Medion.



REMARQUE !





Risque de dommage !

Risque de dommage de l'appareil en cas d'installation incorrecte.

- ▶ Le micro-ondes est conçu pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air !
 - ▶ La protection dans la cavité du four ne doit pas être retirée !
- 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 à une prise de courant de 230 V~50 Hz réglementaire dotée d'une prise de terre et facilement accessible en permanence.

8.2. Chauffage à vide de l'appareil

Avant d'utiliser le micro-ondes la première fois, vous devez tout d'abord le chauffer à vide afin de faire s'évaporer les résidus issus de la fabrication. Pour ce faire, allumez l'appareil en mode Air chaud sans y placer aucun aliment ni accessoire, comme décrit ci-dessous :

- ▶ Ouvrez la porte et, le cas échéant, retirez les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du four. Fermez à nouveau la porte.
- ▶ Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que 230°C s'affiche sur l'écran.
- ▶ Confirmez la saisie en appuyant sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton  dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche  pour lancer le processus de chauffe.



Lors de ce premier chauffage, il est possible qu'une odeur légère se dégage. Les vapeurs ne sont pas nocives et se dissipent après quelques instants. Veillez à ce que la pièce soit bien aérée, par exemple en ouvrant la fenêtre.

- ▶ L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes. Attendez qu'il ait complètement refroidi.
- ▶ Débranchez le câble électrique de la prise de courant, nettoyez encore une fois l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un tissu humide et séchez-le soigneusement.

8.3. Mise en place des accessoires

Une fois le micro-ondes chauffé à vide comme décrit ci-dessus, ne l'utilisez plus sans le plateau tournant correctement positionné.






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

9. Utilisation

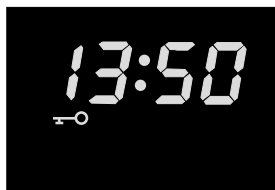
- ▶ Chaque appui de touche est confirmé par un signal sonore.



9.1. Réglage de l'heure

Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, « 0.00 » est affiché à l'écran et l'heure doit être réglée.

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure appropriée soit affichée.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que le nombre de minutes approprié soit affiché.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer les réglages.

9.2. Sécurité enfants





- ▶ Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée durant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole d'un cadenas apparaît sur l'écran. Les touches et le bouton du micro-ondes ne réagissent maintenant plus.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée durant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole de la sécurité enfants s'éteigne.


9.3. Cuire et cuisiner avec l'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 conformément au tableau suivant :



Appuyer sur la touche 	Affichage	Puissance (watts)
1 x	P100	900 W
2 x	P90	810 W
3 x	P80	720 W
4 x	P70	630 W
5 x	P60	540 W
6 x	P50	450 W
7 x	P40	360 W
8 x	P30	270 W

Appuyer sur la touche 	Affichage	Puissance (watts)
9 x	P20	180 W
10 x	P10	90 W
11 x	P00	0 W

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer vos réglages.



Après la première pression de la touche  le niveau de puissance peut aussi être réglé avec le sélecteur .

- ▶ Confirmez la sélection en appuyant sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson souhaité selon les intervalles suivants. La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.

De 0 à 1 minute	Par incréments de 5 secondes
De 1 à 5 minutes	Par incréments de 10 secondes
De 5 à 10 minutes	Par incréments de 30 secondes
De 10 à 30 minutes	Par incréments de 1 minute
À partir de 30 minutes	Par incréments de 5 minutes

- ▶ Appuyez sur la touche . La cuisson démarre.

9.3.1. Fin de la cuisson

À la fin de chaque cycle de cuisson, des signaux sonores retentissent et l'heure réapparaît sur l'écran. La cuisson est maintenant terminée.



PRUDENCE !




Risque de blessure !

Les aliments ou les récipients pouvant être très chauds.


- ▶ Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistant à la chaleur pour sortir les aliments de la cavité du four.


9.3.2. Interruption du programme

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

- ▶ Ouvrez la porte ou appuyez sur  pour interrompre le programme. La durée restante demeure affichée.
- ▶ Après avoir refermé la porte, appuyez sur  pour continuer la cuisson.
- ▶ Pour arrêter complètement et prématurément le programme, appuyez deux fois sur la touche .

9.4. Démarrage rapide

Si vous appuyez sur la touche  sans avoir sélectionné de puissance, le programme de cuisson démarre en mode Micro-ondes à la puissance maximale (900 watts).

- ▶ Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez rapidement et plusieurs fois sur la touche  :



1 pression	0:30 minute ;
2 pressions	1:00 minute ;
3 pressions	1:30 minute ;
4 pressions	2:00 minutes ;
etc. jusqu'à 95 minutes maximum.	

- ▶ Le programme de cuisson démarre automatiquement peu de temps après le dernier appui de touche.


9.5. Décongélation automatique en fonction du poids

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement une fois que vous avez saisi le poids des aliments à décongeler. La plage de poids pour les aliments congelés s'échelonne de 100 g à 2 000 g.





- ▶ Appuyez sur la touche . La mention **DEF 1** apparaît sur l'écran (voir illustration ci-contre).
- ▶ Tournez le bouton de réglage afin de régler le poids souhaité, exprimé en grammes.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.




Retournez si possible l'aliment afin d'optimiser la décongélation (cf. page 74). Appuyez à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

9.6. Décongélation en fonction du temps



- ▶ Appuyez deux fois sur la touche . La mention **DEF2** apparaît sur l'écran (voir illustration ci-contre).
- ▶ Tournez le bouton de réglage afin de régler le temps souhaité.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.



Retournez si possible l'aliment afin d'optimiser la décongélation (cf. page 74). Appuyez à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

9.7. Mode Gril

La fonction gril est particulièrement utile lorsque vous souhaitez faire cuire de fines tranches de viande, des steaks, de la viande hachée, des kebabs, des saucisses ou des morceaux de poulet. Vous pouvez également l'utiliser pour les sandwichs et plats gratinés.

En mode Gril, vous avez la possibilité d'utiliser la grille fournie, à condition que cela soit possible avec les aliments à préparer.

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




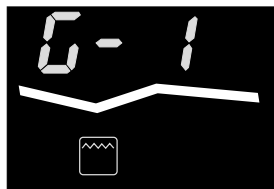
AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

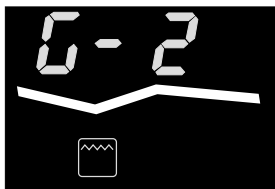
En cas de manipulation incorrecte, les températures très élevées/surfaces très chaudes présentent un risque d'incendie.

- ▶ Respectez les distances minimales entre l'appareil et le mur et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération.

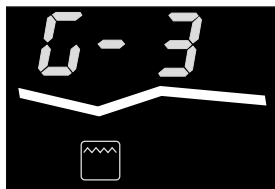
- ▶ Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche , afin de sélectionner le Mode Gril souhaité, conformément aux illustrations :





1x : gril supérieur




2x : double gril



3x : gril inférieur

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection.
- ▶ Tournez ensuite le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez la durée souhaitée.
- ▶ Appuyez sur la touche  afin de lancer la procédure de gril.




Lorsque la moitié du temps est écoulée, un signal sonore retentit. Retournez si possible l'aliment afin d'optimiser la cuisson (cf. page 74). Appuyez à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.



9.8. Air chaud


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


Pour cuire à l'air chaud, procédez comme suit :




- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner une température conformément au tableau suivant :



Après la première pression de la touche  la température peut aussi être réglée avec le sélecteur .

Appuyer sur la touche 	Affichage	Température
1 x	140°C	140°C
2 x	150°C	150°C
3 x	160°C	160°C
4 x	170°C	170°C
5 x	180°C	180°C
6 x	190°C	190°C




Appuyer sur la touche 	Affichage	Température
7 x	200°C	200°C
8 x	210°C	210°C
9 x	220°C	220°C
10 x	230°C	230°C

- ▶ Confirmez la sélection en appuyant sur la touche .
- ▶ Pour préchauffer l'appareil, appuyez une nouvelle fois sur la touche . Un signal sonore retentit une fois la température réglée atteinte. Si vous ne souhaitez pas préchauffer l'appareil, passez directement à l'étape suivante.
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour définir le temps de cuisson souhaité. La durée de cuisson maximale est de 95 minutes.
- ▶ Appuyez sur la touche . Le programme démarre.





9.9. Mode Combiné


L'appareil permet de définir différentes variantes du mode Combiné ; plusieurs modes de cuisson sont alors exécutés simultanément (par ex. Micro-ondes et Gril ou Micro-ondes, Gril et Air chaud).


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




- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  /  +  et sélectionnez la variante souhaitée. Les variantes de programmation suivantes sont disponibles :



Après la première pression de la touche  /  + , le programme peut aussi être réglé avec le sélecteur .

Appuyer sur la touche 	Affichage	Mode			
		Micro-ondes	Gril supérieur	Gril inférieur	Air chaud
1 x	G-1		*		
2 x	G-2		*	*	
3 x	G-3			*	
4 x	C-1	*	*		
5 x	C-2	*	*		

Appuyer sur la touche 	Affichage	Mode			
		Micro-ondes	Gril supérieur	Gril inférieur	Air chaud
6 x	C-3	*	*	*	
7 x	C-4	*	*	*	
8 x	C-5	*	*		*

- ▶ Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage afin de définir la température désirée (programme C-5 uniquement).
- ▶ Confirmez la température en appuyant sur la touche  (programme C-5 uniquement).
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour définir la durée souhaitée.
- ▶ Appuyez sur la touche . Le programme démarre.

9.10. Cuisson automatique

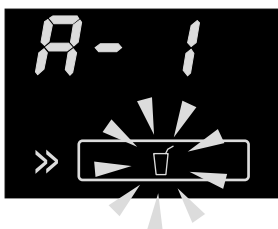
Pour la cuisson automatique, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Le micro-ondes détermine automatiquement les valeurs en fonction de l'aliment et du poids saisis.

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

Affichage	Programme	Mode		
		Mi-cro-ondes	Gril supérieur / inférieur	Air chaud
A-1	Boissons	*		
A-2	Pâtes	*		
A-3	Pizza congelée	*	*	
A-4	Légumes	*		
A-5	Pommes de terre	*		
A-6	Réchauffer	*		
A-7	Pizza fraîche	*	*	
A-8	Poulet	*	*	

Affichage	Programme	Mode		
		Mi-cro-ondes	Gril supérieur / inférieur	Air chaud
A-9	Gratin de pommes de terre	*		*
A-10	Hamburger avec viande	*		*

9.10.1. Configuration d'un programme automatique



- ▶ Tournez lentement le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Un numéro de programme s'affiche (par ex. « A-1 » pour le programme automatique 1) accompagné du symbole du programme de cuisson correspondant. Sélectionnez un programme automatique de 1 à 10.
- ▶ Appuyez sur la touche ◊ pour confirmer la sélection.
- ▶ Indiquez à présent le poids souhaité ou le nombre de portions en tournant le bouton de réglage. Le poids/la quantité est affiché sur l'écran. Les quantités sont définies conformément au tableau suivant :

Programme	Intervalles de poids				
	1	2	3		
A-1 Boissons (portion de 200 ml)	1	2	3		
A-2 Pâtes	100 g	200 g	300 g		
A-3 Pizza congelée	150 g	300 g	450 g		
A-4 Légumes	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g

Programme	Intervalles de poids				
A-5 Pommes de terre (portion de 200 g)	1	2	3		
A-6 Réchauffer	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g
A-7 Pizza fraîche	150 g	300 g	450 g		
A-8 Poulet	800 g	1000 g	1 200 g	1 400 g	
A-9 Gratin de pommes de terre	1 200 g				
A-10 Hamburger avec viande (portion de 125 g)	3	4	5		

► Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.

Si le plat n'est pas complètement cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes en mode Micro-ondes ou Gril. Lorsque vous prolongez la cuisson en mode Gril, le degré de brunissement des aliments augmente également.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie ! Risque de blessure !

En cas de manipulation incorrecte, les températures très élevées/surfaces très chaudes présentent un risque d'incendie/ de blessure par brûlure.

- Lorsque vous avez sélectionné un programme avec mode Gril activé, n'utilisez jamais de couvercles ni de récipients ne résistant pas à la chaleur car ceux-ci peuvent fondre ou brûler !
- Le plateau tournant sera très chaud après une cuisson en mode Gril ! Utilisez donc impérativement des gants isolants ou des maniques lorsque vous le sortez de la cavité du four.



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

DE

FR

NL

ES

IT



Dans les modes Air chaud et Gril et dans certains programmes automatiques, la ventilation peut éventuellement rester activée un certain temps après la fin de la cuisson. L'appareil refroidit ainsi plus rapidement. Une fois l'appareil suffisamment refroidi, la ventilation s'arrête automatiquement.

9.10.2. Programme A-1 : Boissons

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez la boisson que vous voulez chauffer sur le plateau tournant de la cavité du four. Si vous placez plusieurs récipients dans le micro-ondes, veillez à ce qu'ils ne se touchent pas.
- ▶ Sélectionnez le réglage 1, 2 ou 3 selon la quantité de boisson.
- ▶ Lancez le programme Boissons.

Si la ou les boissons ne sont pas suffisamment chaudes, lancez un nouveau cycle de chauffe en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 74).

9.10.3. Programme A-2 : Pâtes

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes.

Pour la cuisson des pâtes, utilisez un récipient haut car l'eau risque de déborder. Utilisez autant d'eau que pour une cuisson traditionnelle.

- ▶ Placez le récipient contenant les pâtes au centre du plateau tournant, dans la cavité du four.
- ▶ Sélectionnez le réglage 100g, 200g ou 300g selon la quantité de pâtes.
- ▶ Lancez le programme Pâtes.

Si les pâtes ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 74).

9.10.4. Programme A-3 : Pizza congelée

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes et Gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez la pizza sur le plateau tournant fourni.
- ▶ Sélectionnez le réglage 150g, 300g ou 450g selon le poids de la pizza.
- ▶ Lancez le programme Pizza congelée.

Si la pizza n'est pas suffisamment chaude après le cycle de décongélation et de chauffe, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 74).

9.10.5. Programme A-4 : Légumes

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez les légumes dans le récipient avec un peu d'eau.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 100g ou 500g selon la quantité de légumes.
- ▶ Lancez le programme Légumes.

Si les légumes ne sont pas suffisamment cuits après la cuisson, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 74).

9.10.6. Programme A-5 : Pommes de terre

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes. Pour le cycle de cuisson, il est recommandé d'utiliser des pommes de terre non épluchées. Piquez plusieurs fois la peau des pommes de terre.

- ▶ Placez les pommes de terre non épluchées dans le récipient. Dans la mesure du possible, utilisez des pommes de terre de taille similaire et placez-les de manière à ce qu'elles ne se touchent pas.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Sachant qu'une pomme de terre de 200 g correspond au réglage 1, sélectionnez le réglage 1, 2 ou 3 selon le nombre de pommes de terre.
- ▶ Lancez le programme Pommes de terre.

Si les pommes de terre ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 74).

9.10.7. Programme A-6 : Réchauffer

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez l'assiette contenant les aliments au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez un réglage compris entre 200g et 600g selon la quantité d'aliments.
- ▶ Lancez le programme Réchauffer.

Si le plat n'est pas suffisamment chaud après la cuisson, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 74).

9.10.8. Programme A-7 : Pizza provenant d'un rayon produits frais

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes et Gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez la pizza sur le plateau tournant fourni.
- ▶ Sélectionnez le réglage 150g, 300g ou 450g selon le poids de la pizza.
- ▶ Lancez le programme Pizza fraîche.

Si la pizza n'est pas suffisamment cuite après la cuisson, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Combiné C-3 Micro-ondes + Double gril (comme décrit à partir de la page 77).

9.10.9. Programme A-8 : Poulet

Ce programme utilise les modes Micro-ondes, Gril et Air chaud. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez la viande sur une assiette pouvant être utilisée avec le gril. Assaisonnez le poulet si nécessaire. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 800g, 1000g, 1200g ou 1400g selon le poids du poulet.
- ▶ Lancez le programme Poulet.
- ▶ La viande doit être retournée pour permettre une cuisson uniforme. Une fois les 2/3 du temps écoulés, un signal sonore retentit pour vous rappeler de procéder au retournement. Retournez la viande, puis appuyez sur la touche ◊ afin de poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas suffisamment cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Combiné C-4 Micro-ondes + Double gril (comme décrit à partir de la page 77).

9.10.10. Programme A-9 : Gratin de pommes de terre

Ce programme utilise les modes Micro-ondes et Air chaud. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez le récipient contenant les aliments au centre du plateau tournant.
- ▶ Confirmez la quantité 1200g.
- ▶ Lancez le programme Gratin de pommes de terre.

Si le gratin n'est pas suffisamment cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit pages 75 et 74).

9.10.11. Programme A-10 : Boulettes de viande (fricadelles)

Ce programme utilise les modes Micro-ondes et Air chaud. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez les boulettes de viande sur une assiette adaptée à l'air chaud. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 3, 4 ou 5 selon le poids de la préparation (sachant qu'une boulette jusqu'à 125 g).
- ▶ Lancez le programme Boulettes de viande.

Si les boulettes de viande ne sont pas suffisamment cuites une fois le programme terminé, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit pages 75 et 74).

9.11. Minuterie

L'appareil peut émettre un signal sonore au bout d'un laps de temps prédéfini. Vous pouvez utiliser cette fonction comme minuteur par exemple.

- ▶ Appuyez sur la touche ⊖.
- ▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention de la durée souhaitée. Vous pouvez définir une durée maximale de 95 minutes.
- ▶ Appuyez sur ◊ pour confirmer la sélection.

Une fois la durée définie écoulée, le signal sonore retentit.



La fonction Timer (minuterie) n'est pas disponible lorsqu'un programme de cuisson est en cours.

9.12. Utilisation de plusieurs programmes

L'appareil peut exécuter successivement plusieurs programmes de cuisson. Trois séquences maximum peuvent être exécutées automatiquement.

Définissez chaque programme de cuisson comme décrit, puis appuyez sur la touche ◊ une fois le dernier programme de cuisson défini.

Exemple :

Vous voulez décongeler un aliment à l'aide du programme Décongélation, enchaîner avec le programme Gril suivi d'un deuxième programme Gril.



- ▶ Réglez le programme Décongélation comme décrit page 75, mais sans appuyer sur la touche ◊ à la fin.
- ▶ Réglez ensuite le programme Gril comme décrit page 75.
- ▶ Appuyez à présent sur la touche ◊ pour lancer le programme.

10. Recettes




10.1. Muffins

Ingrédients	Nombre de muffins			
	De 10 à 20	De 20 à 30	De 30 à 40	De 40 à 50
Margarine de cuisine 80 % MG ou beurre salé	170 g	225 g	340 g	450 g
Sucre cristallisé (cristaux de 0,3 mm max.)	170 g	225 g	340 g	450 g
Œufs (55 g à 60 g coquille comprise)	3	4	6	8
Farine de froment sans agent levant	225 g	310 g	450 g	625 g
Levure chimique	7 g	10 g	15 g	20 g
Sel	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Préparation

- ▶ Versez la pâte à muffins dans des petits moules en papier vendus dans le commerce (env. 45 mm de diamètre, env. 28 mm de hauteur).
- ▶ Préchauffez le micro-ondes à 170°C. Pour effectuer le préchauffage, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la température 170°C soit affichée sur l'écran. Confirmez ensuite en appuyant deux fois sur la touche . Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Vous n'avez besoin de préchauffer le four qu'une seule fois, même si la quantité de muffins nécessite plusieurs cycles de cuisson.

- ▶ Répartissez à présent les muffins uniformément sur le plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage suivant pour la cuisson : Air chaud, 170°C, durée : 12 minutes.
- ▶ Pour effectuer le réglage, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la température 170°C soit affichée. Confirmez la sélection en appuyant sur la touche . Pour définir le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Enfin, lancez la cuisson en appuyant une nouvelle fois sur la touche .

10.2. Boulettes de viande (fricadelles)

- ▶ Formez des fricadelles d'env. 125 g chacune à l'aide de viande de bœuf hachée (env. 75 mm de diamètre, env. 35 mm de hauteur).
- ▶ Répartissez les fricadelles uniformément sur le plateau tournant.

Préparation

- ▶ Pour obtenir le meilleur résultat possible, réglez le programme automatique A-10 (boulettes de viande).
- ▶ Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme A-10 soit réglé. Confirmez la sélection en appuyant sur la touche ◊.
- ▶ Sélectionnez le nombre de burgers à l'aide du bouton rotatif.
- ▶ Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche ◊.

10.3. Réchauffer des petits pains congelés prêts à consommer

Pour réchauffer des petits pains, choisissez la fonction Air chaud.

- ▶ Placez 3 à 4 petits pains directement sur le plateau tournant. Il est inutile de préchauffer.
- ▶ Sélectionnez le réglage suivant pour la cuisson : Air chaud, 170°C, durée : 12 minutes.
- ▶ Pour effectuer le réglage, appuyez sur la touche ☺ jusqu'à ce que la température 170°C soit affichée. Confirmez la sélection en appuyant sur la touche ◊. Pour définir le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche ◊.

Si vous voulez réchauffer d'autres petits pains dans la foulée, raccourcissez le temps de cuisson d'environ 1 à 2 minutes car l'appareil est déjà chaud.

10.4. Gratin de pommes de terre

Un plat rond avec couvercle, d'une hauteur de 5 à 6 cm et d'un diamètre d'environ 22 cm.

Ingrédients

- 750 g de pommes de terre à chair ferme épluchées
- 300 g de crème
- 100 g de fromage râpé à 25 % à 30 % de MG sur extrait sec
- Assaisonnement

Préparation

- ▶ Coupez les pommes de terre en rondelles d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur.
- ▶ Disposez ensuite la moitié des pommes de terre dans le plat, à la façon des tuiles d'un toit.
- ▶ Parsemez d'environ la moitié du fromage, ajoutez la moitié de l'assaisonnement et environ 150 g de crème.
- ▶ Disposez le reste des pommes de terre coupées, toujours à la façon des tuiles d'un toit, et ajoutez le reste des ingrédients.
- ▶ Pour obtenir le meilleur résultat possible, réglez le programme automatique A-9

(gratin de pommes de terre).

- ▶ Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme A-9 soit réglé. Confirmez la sélection en appuyant sur la touche ◊.
 - ▶ Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez 30:00 min.
 - ▶ Pour lancer la cuisson, appuyez sur la touche ◊.
- Il est inutile de préchauffer.

10.5. Biscuit sans matière grasse

Ingrédients

- 100 g de farine de froment blanche sans agent levant
- 100 g de farine de maïs
- 3 g de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre (cristaux de 0,3 mm max.)
- 3 œufs (55 à 60 g coquille comprise)
- 30 ml d'eau chaude (env. 45°C)

10.5.1. Préparation

- ▶ Battez les blancs d'œufs avec l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajoutez le sucre et les jaunes d'œuf et battez le tout durant 2,5 minutes supplémentaires. Mélangez la farine de froment, la farine de maïs et la levure chimique et incorporez délicatement à la préparation œufs-sucre.
- ▶ Placez un papier imperméable à la graisse au fond d'un moule non graissé (env. 26 cm de diamètre, env. 6,5 cm de hauteur). Versez la pâte dans le moule et répartissez-la uniformément. Pour ce type de gâteau, veillez à ce que la hauteur de la pâte soit régulière.
- ▶ Préchauffez le micro-ondes à 155°C, mode Air chaud. Placez d'abord la grille, avec les pieds orientés vers le haut, sur le plateau tournant. Placez-y ensuite le moule. Positionnez le gâteau le plus au centre possible du four et lancez la cuisson. Temps de cuisson : 30 à 35 minutes environ.

10.6. Biscuit

Ingrédients

- 170 g de farine de froment fine à faible teneur en gluten
- 170 g de sucre en poudre blanc
- 10 g de levure chimique
- 100 g d'eau
- 50 g de margarine avec env. 80 % de MG
- 2 à 3 œufs (125 g d'œuf battu)
- Pour la cuisson : papier sulfurisé d'un diamètre d'env. 200 mm

Préparation

- ▶ Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante.
- ▶ Battez les œufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes et ajoutez la margarine fondue. Incorporez progressivement la farine, la levure chimique et l'eau.
- ▶ Placez le papier sulfurisé au fond d'un saladier en verre et versez-y la pâte.
- ▶ Mélangez le tout durant 10 minutes supplémentaires et placez le saladier au centre de l'assiette à grillade. Choisissez le programme Air chaud. Laissez cuire 26 minutes à 170°C.

10.7. Gâteau

Ingrédients

- 250 g de farine de froment fine à faible teneur en gluten
- 250 g de sucre en poudre blanc
- 15 g de levure chimique
- 150 g d'eau
- 75 g de margarine avec env. 80 % de MG
- 3 à 4 œufs (185 g d'œuf battu)
- Pour la cuisson : papier sulfurisé d'un diamètre d'env. 200 mm

Préparation

- ▶ Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante.
- ▶ Battez les œufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes et ajoutez la margarine fondue. Incorporez progressivement la farine, la levure chimique et l'eau.
- ▶ Placez le papier sulfurisé au fond d'un saladier en verre et versez-y la pâte.
- ▶ Mélangez le tout durant 10 minutes supplémentaires et placez le saladier au centre de l'assiette à grillade. Choisissez le programme Combiné C5. Laissez cuire 26 minutes à 170°C.

11. 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 manque de propreté peut entraîner la détérioration des surfaces de l'appareil, ce qui affecterait la longévité du four et engendrerait éventuellement des situations dangereuses. Il est donc important de procéder à un nettoyage régulier du four et de retirer les résidus alimentaires.

- Arrêtez le micro-ondes et débranchez le câble électrique de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- L'intérieur du four doit être maintenu propre. À l'aide d'un tissu humide, essuyez les projections ou les liquides renversés adhérant aux parois. En cas d'encrassement tenace, un produit d'entretien doux peut être utilisé. Ne pas utiliser de détergents abrasifs agressifs ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface et de détruire le verre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur. Les surfaces pourraient être endommagées.
- Les surfaces externes doivent être nettoyées avec un tissu humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des pièces de fonctionnement situées à l'intérieur du four, évitez que de l'eau ne pénètre par les orifices de ventilation.
- La porte, le hublot et en particulier le joint et le mécanisme de fermeture doivent être nettoyés avec précaution à l'aide d'une solution savonneuse douce. Une attention toute particulière doit être portée à ces parties, qui ne doivent en aucun cas être endommagées.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le avec un tissu doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter de mettre l'appareil accidentellement en marche.
- Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, retirez-la à l'aide d'un tissu doux.
- De la vapeur peut se former si le four à micro-ondes est utilisé lorsque le taux d'humidité ambiant est élevé. Ce phénomène est tout à fait normal.
- Retirez occasionnellement le plateau tournant en métal de la cavité du four pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude à l'aide d'une solution savonneuse douce ou au lave-vaisselle.
- Essuyez soigneusement le plateau tournant à l'aide d'un torchon doux.
- Pour nettoyer le plancher du four, utilisez tout simplement un nettoyeur doux.
- Pour éliminer les odeurs résiduelles de l'intérieur du four, chauffez l'équivalent d'une tasse d'eau auquel vous aurez ajouté le jus et l'écorce d'un citron dans un récipient profond résistant aux micro-ondes pendant 5 minutes dans le micro-ondes. Essuyez soigneusement et séchez à l'aide d'un torchon doux.
- Si l'éclairage du four doit être remplacé, adressez-vous à un atelier spécialisé qualifié ou au service après-vente de Medion.

12. Mise hors service

Lorsque la cuisson est terminée et que l'heure apparaît sur l'écran, ouvrez la porte et sortez les aliments. Une fois la cuisson terminée, l'appareil s'arrête.

Si l'appareil est inutilisé durant une longue période, débranchez le câble électrique de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec.

13. Dépannage rapide

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	Le câble électrique n'est pas correctement branché.	Débranchez le câble électrique de la prise de courant et attendez env. 10 secondes avant de le rebrancher.
	Le fusible a grillé ou la fonction de coupure de l'alimentation électrique est activée.	Remplacez le fusible ou désactivez la fonction de 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.

14. 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.

15. Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230 V ~ 50 Hz

Puissances nominales

Micro-ondes : 1 500 W

Gril : 1 100 W

Double gril : 1 600 W

Air chaud : 2 500 W

Puissance de sortie (micro-ondes) : 900 W

Fréquence micro-ondes : 2 450 MHz

Classe de protection I

Dimensions (L x H x P) en cm

Appareil : 51,3 x 30,7 x 50

Cavité du four : 34,6 x 22,6 x 32,8

Volume de la cavité du four : 25 litres

Poids net : 18,2 kg

Sous réserve de modifications techniques !

16. 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

17. Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.

Vous pouvez accéder à notre Service Community ici :

<http://community.medion.com>.

- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici : www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 7h00 à 23h00 Sam/Dim : 10h00 à 18h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	
Belgique	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 - 200 61 98

Adresse du service après-vente

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

Luxembourg**Horaires d'ouverture**

Lun - Ven : 9h00 à 19h00

Hotline SAV

☎ 34 - 20 808 664

Adresse du service après-vente

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

France

Le présent mode d'emploi et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente www.medion.com/fr/service/accueil/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger le mode d'emploi sur un appareil mobile via le portail de service.

Suisse

Le présent mode d'emploi et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente www.medion.com/ch/fr/service/start/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger le mode d'emploi sur un appareil mobile via le portail de service.

Belgique



Le présent mode d'emploi et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente www.medion.com/be/fr/service/accueil/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger le mode d'emploi sur un appareil mobile via le portail de service.

Luxembourg



Le présent mode d'emploi et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente www.medion.com/lu/fr/.

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

Vous pouvez également scanner le code QR ci-contre pour charger le mode d'emploi sur un appareil mobile via le portail de service.

18. Mentions légales

Copyright © 2019

Date : 18/01/2019

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.

Le responsable de mise sur le marché possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

Veuillez noter que l'adresse ci-dessus n'est pas celle du service des retours. Contactez toujours notre service après-vente d'abord.

Inhoud

1.	Betreffende deze handleiding	97
1.1.	Tekenuitleg.....	97
2.	Gebruik voor het beoogde doel	99
3.	Veiligheidsinstructies	99
3.1.	Hete oppervlakken.....	103
3.2.	Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven.....	105
3.3.	Veiligheidsinstructies bij het verhitten van vloeistoffen	107
3.4.	Apparaat reinigen en onderhouden	108
4.	Over microgolven	109
4.1.	Het effect van microgolven op levensmiddelen	109
4.2.	De magnetron	109
5.	Koken en garen met de magnetron	109
5.1.	Materialen die geschikt zijn voor de magnetron	110
5.2.	Beperkt geschikte materialen.....	111
5.3.	Ongeschikte materialen	111
6.	Inhoud van de levering	113
7.	Overzicht	114
7.1.	Beschrijving van de onderdelen	114
7.2.	Bediening.....	115
7.3.	Display.....	116
8.	Voor het eerste gebruik	117
8.1.	Apparaat opstellen	117
8.2.	Apparaat leeg opwarmen	118
8.3.	Toebehoren inzetten.....	118
9.	Bediening	118
9.1.	Instellen van de tijd	118
9.2.	Kinderslot.....	119
9.3.	Koken en garen met microgolfenergie	119
9.4.	Snelstarten.....	121
9.5.	Automatisch ontdooien volgens gewicht.....	121
9.6.	Ontdooien na tijd.....	121
9.7.	Grillen	122
9.8.	Hete lucht.....	123
9.9.	Combigebruik.....	123
9.10.	Automatisch bereiden.....	124
9.11.	Timer	129
9.12.	Meerdere programma's gebruiken	130

10.	Recepten.....	130
10.1.	Muffins	130
10.2.	Gehaktballen.....	131
10.3.	Opbakken van voorgebakken diepbevoren broodjes.....	131
10.4.	Aardappelschotel	131
10.5.	Vetvrije sponscake	132
10.6.	Sponscake.....	132
10.7.	Cake.....	133
11.	Schoonmaken en onderhoud	134
12.	Uitschakeling	135
13.	Verhelpen van fouten.....	135
14.	Verwerken	135
15.	Technische Gegevens	136
16.	Conformiteitsverklaring	136
17.	Service-informatie.....	137
18.	Colofon	139

1. Betreffende deze handleiding



Lees deze handleiding nauwkeurig door en neem alle aanwijzingen in acht. Hiermee garandeert u een betrouwbare werking en een lange levensduur van uw apparaat. Houd deze handleiding steeds binnen handbereik bij uw apparaat. Bewaar de bedieningshandleiding goed, zodat u deze bij de verkoop van het apparaat kunt doorgeven aan de nieuwe eigenaar.

1.1. Tekenuitleg

Als een tekstgedeelte is gemarkeerd met een van de volgende waarschuwingssymbolen, moet het in de tekst beschreven gevaar worden vermeden om de daar beschreven mogelijke consequenties te voorkomen.



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!



OPMERKING!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Opsommingstekenen/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.



Symbool randaarde (bij veiligheidsklasse I)

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die minimaal volledig zijn omgeven door basisisolatie en zijn uitgerust met een apparaatstekker met veiligheidscontact of een aansluitkabel met aardader. Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I kunnen onderdelen bevatten met dubbele of versterkte isolatie of onderdelen die via veiligheidslaagspanning van stroom worden voorzien.



Gebruik binnenshuis

Apparaten met dit symbool zijn uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

2. Gebruik voor het beoogde doel

Deze magnetron mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van levensmiddelen in geschikt serviesgoed. Het apparaat mag niet buitenshuis worden gebruikt!

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een privéomgeving en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere zakelijke omgevingen,
- in plattelandswoningen en boerderijen,
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
- in bed & breakfasts.

Het apparaat is niet bestemd voor gebruik in zakelijke of industriële omgevingen of in laboratoria.

- ▶ Let erop dat het recht op garantie bij ondoelmatig gebruik komt te vervallen.
- ▶ Neem alle informatie in deze handleiding in acht, met name de veiligheidsvoorschriften. Elke andere toepassing wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot letsel of schade.

3. Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES – ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel voor personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens (bv. gedeeltelijk gehandicapt en of ouderen met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens) of onvoldoende ervaring en kennis (bijvoorbeeld oudere kinderen).

- ▶ Bewaar apparaat en accessoires op een voor kinderen onbereikbare plaats.

-
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met onvoldoende ervaring en/of kennis, mits deze personen onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat zodat zij de daarmee samenhangende gevaren begrijpen.
 - ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
 - ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor verstikking door het inademen of inslikken van kleine onderdelen of verpakkingsfolie.

- ▶ Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.
- ▶ Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar van een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

- ▶ Controleer de magnetron en het netsnoer vóór het eerste gebruik en vervolgens opnieuw na ieder gebruik op beschadigingen.
- ▶ Neem de magnetron niet in gebruik als het apparaat of het netsnoer zichtbaar zijn beschadigd.
- ▶ Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- ▶ Wikkel het netsnoer volledig af.

- ▶ Let erop dat het netsnoer niet kan worden geknikt of ingeklemd.
- ▶ Wanneer u transportschade vaststelt moet u direct contact opnemen met het servicecenter.
- ▶ Sluit de magnetron alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en voldoende gezekerd stopcontact. De netspanning moet voldoen aan de technische gegevens van het apparaat.
- ▶ Dit stopcontact moet goed toegankelijk zijn zodat de magnetron indien nodig snel spanningsvrij kan worden gemaakt.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door magnetronstraling.

- ▶ Bij beschadiging van het apparaat kan er door een lekkage magnetronstraling naar buiten treden. Beschadigingen van het netsnoer kunnen een elektrische schok veroorzaken.
- ▶ Bij beschadigingen aan de behuizing, de afdekkingen, de deur van de kookruimte, de afdichtingen rond de deur of de sluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Verwijder in dit geval direct de stekker uit het stopcontact. Neem de magnetron niet meer in bedrijf voordat het apparaat door een vakkundige persoon is gerepareerd.
- ▶ **WAARSCHUWING!** Behalve voor een vakkundige werkplaats is het voor andere personen gevaarlijk om onderhoud of reparaties uit te voeren omdat hiervoor de afdekking moet worden verwijderd waardoor de bescherming tegen microgolfstraling vervalt.

Breng in geen geval zelfstandig wijzigingen aan de magnetron aan en probeer niet om een onderdeel zelf te openen en/of te repareren. De magnetron en het netsnoer mogen uitsluitend door een gekwalificeerde werkplaats worden gerepareerd. Neem anders contact op met de klantenservice om gevaarlijke situaties te vermijden.

-
- ▶ De afdekkingen en de folie op het venster in de binnenruimte van de magnetron mogen niet worden verwijderd omdat er anders magnetronstraling naar buiten kan treden.
 - ▶ Gebruik alleen door ons geleverde of goedgekeurde (vervangende) onderdelen en accessoires.

De magnetron mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen, onder stromend water worden gehouden of worden gebruikt in een vochtige omgeving omdat daardoor gevaar ontstaat voor een elektrische schok.

- ▶ Trek de netstekker van de magnetron uit het stopcontact wanneer
 - het apparaat wordt schoongemaakt,
 - vloeistof in het apparaat is binnengedrongen,
 - het apparaat niet meer wordt gebruikt.
- ▶ Bescherm de magnetron tegen drup- en spatwater. Vermijd contact met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, de netkabel en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Wanneer vloeistof in het apparaat is binnengedrongen, trekt u meteen de netstekker uit het veiligheidsstopcontact. Laat het apparaat controleren door een hiervoor gekwalificeerde werkplaats.
- ▶ Raak het apparaat of het netsnoer nooit aan met natte handen.



GEVAAR!

Gevaar voor explosie!

Bij gebruik in een omgeving met explosiegevaar bestaat het risico op explosies!

- ▶ Gebruik dit apparaat niet in omgevingen waar gevaar voor explosie bestaat. Hieronder wordt bijvoorbeeld verstaan: tankinstallaties, opslagplaatsen voor brandstof of omgevingen waarin oplosmiddelen worden verwerkt. Dit apparaat mag ook niet worden gebruikt in omgevingen waar de lucht belast is met fijne deeltjes (zoals meel- of houtstof).



OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste opstelling.

- ▶ De magnetron moet worden opgesteld op een vlakke, stabiele ondergrond die het totale gewicht van het apparaat plus het maximale gewicht van de geplaatste levensmiddelen kan dragen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht
 - extreem hoge of lage temperaturen
 - rechtstreeks zonlicht
 - open vuur.
- ▶ Stel de magnetron niet op in de buurt van hittebronnen. Chemische toevoegingen in meubelbekledingen kunnen het materiaal van de voetjes aantasten en vlekken op het meubeloppervlak achterlaten.
- ▶ Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

3.1. Hete oppervlakken



GEVAAR!

Gevaar voor explosie!

Mengsels van water met olie kunnen ontvlammen of zelfs exploderen.

- ▶ Verhit geen mengsel van water met olie of vet in de magnetron.
- ▶ Ontdooi geen bevroren vet of olie in de magnetron.

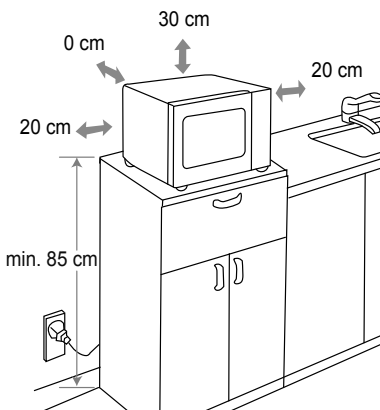


WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat gevaar voor brand door onjuiste omgang met het apparaat.

- ▶ Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet boven het apparaat een ruimte van 30 cm en aan beide zijkanten een ruimte van 20 cm worden vrijgehouden. Het apparaat moet op een hoogte van minimaal 85 cm worden geplaatst. De openingen van het apparaat mogen niet afgedekt worden of verstopt zijn (zie **afb.**).



- ▶ Het apparaat moet met de achterwand tegen een wand worden geplaatst.
- ▶ De magnetron is bedoeld voor gebruik als losstaand apparaat. Plaats het apparaat niet in een inbouwmeubel of kast.
- ▶ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- ▶ 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 kommen van kunststof of papier moet u de magnetron altijd goed in het oog houden.
- ▶ Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van daartoe geschikte levensmiddelen in geschikte kommen en serviesgoed.

- ▶ Droog geen brandbare voorwerpen (zoals kleding, verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetsdoeken etc.) in de magnetron. Dit kan tot letsel, ontbrandingen of brand leiden.
- ▶ Geen alcoholhoudende gerechten bereiden. Verwarm geen olie en gebruik de magnetron niet om te frituren!
- ▶ Bij rookontwikkeling moet de deur van de kookruimte dicht worden gehouden om vlamvorming te voorkomen of reeds bestaande vlammen te verstikken. Schakel het apparaat onmiddellijk uit door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- ▶ Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen die bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.
- ▶ De door de fabrikant aangegeven bereidingstijden mogen niet worden overschreden.
- ▶ Sla geen levensmiddelen of andere voorwerpen op in de kookruimte.

3.2. Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door barstend serviesgoed.

- ▶ Verhit geen gerechten of vloeistoffen in stevig afgesloten bakjes! Deze kunnen in de magnetron exploderen of bij openen letsel veroorzaken. Bij afsluitbaar serviesgoed, zoals babyflessen, moet altijd de deksel worden verwijderd.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ In de magnetron bereide gerechten worden mogelijk ongelijkmatig verhit. Controleer vóór het 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.
- ▶ Eieren met schaal of hele, hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd omdat deze bij het gaar worden en ook na verwijdering kunnen exploderen. Eieren mogen uitsluitend in speciaal geschikt servies worden verwarmd.
- ▶ Levensmiddelen met een gesloten huid zoals tomaten, worstjes, aubergines en dergelijk vóór het koken insnijden om ploffen te voorkomen.
- ▶ Bij het openen van bereidingsverpakkingen (zoals popcornzakken of blikjes) komt hete damp vrij. Houd bij het openen de opening altijd weg van het lichaam.
- ▶ Bij het openen van de deur van de kookruimte komt hete damp vrij. Houd afstand.
- ▶ Tijdens het bereidingsproces worden de oppervlakken van de magnetron, de accessoires en het kookgerei zeer heet. Gebruik ovenwanten. Laat de onderdelen vóór het reinigen afkoelen.



OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste omgang met het apparaat.

- ▶ Gebruik de magnetron nooit zonder draaiplateau en niet zonder gerecht in de kookruimte.

- ▶ Maak uitsluitend gebruik van de meegeleverde of in deze handleiding als geschikt omschreven accessoires.
- ▶ Gebruik in de magnetronstand nooit serviesgoed met metalen decoratie, 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 aanschaf op het keurmerk zoals bv. "geschikt voor de magnetron" of "voor de magnetron".
- ▶ Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik.

3.3. Veiligheidsinstructies bij het verhitten van vloeistoffen



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ Bij het verhitten van vloeistoffen in de magnetron kan er zogenaamde kookvertraging optreden. Dat wil zeggen dat de vloeistof het kookpunt al heeft bereikt voordat de bij het koken typische bellen ontstaan. Bij trillingen die bijvoorbeeld kunnen ontstaan bij het uitnemen, kan de vloeistof dan plotseling gaan koken. De vloeistof kan ongecontroleerd rondspatten.
- ▶ Gebruik geen hoge, smalle bakjes.
- ▶ Plaats bij het verwarmen een staf van glas of keramiek in het bakje om kookvertraging te voorkomen. Wacht na het verwarmen even, tik het servies voorzichtig aan en roer de vloeistof om voordat u het servies uit de kookruimte neemt.

3.4. Apparaat reinigen en onderhouden



OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste omgang met het apparaat.

- ▶ Onjuist gebruik van reinigingsmiddelen op het apparaat kan tot beschadiging van de oppervlakken leiden. Gebruik voor het reinigen geen scherpe chemische schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen etc.
- ▶ Het apparaat mag niet met een hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Er kan dan stoom in het apparaat binnendringen en de elektronica of het oppervlak beschadigen.
- ▶ Als de magnetron niet voldoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak van het apparaat worden aangetast. Dit verkort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig en verwijder achtergebleven etensresten.
- ▶ Neem voor het reinigen van de kookruimte en de aangrenzende delen de instructies onder „11. Schoonmaken en onderhoud“ op blz. 134.

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.

4.1. 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 ontdoeien een bepaalde hoeveelheid energie nodig. Hiervoor geldt de volgende vuistregel: hoog vermogen – korte tijd, gering vermogen – lange tijd.

4.2. 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.



OPMERKING!

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 het geschikte materiaal

De onderstaande lijst is bedoeld als algemene oriëntatie bij de keuze van het juiste kookgerei.

Kookgerei	Magne-tron	Grill	Hete-lucht	Combi-stand
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Voor de magnetron geschikte kunststoffen	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen inzet	Nee	Ja	Ja	Nee
Metalen rooster	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie en foliebakjes	Geschikt onder bepaalde voorwaarden	Ja	Ja	Geschikt onder bepaalde voorwaarden

*Combistand: Magnetron + Grill of Magnetron + Hetelucht

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 microgolfenergie 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.



OPMERKING!


Gevaar voor materiële schade!

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

- ▶ 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 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.



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 magnetron, 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.

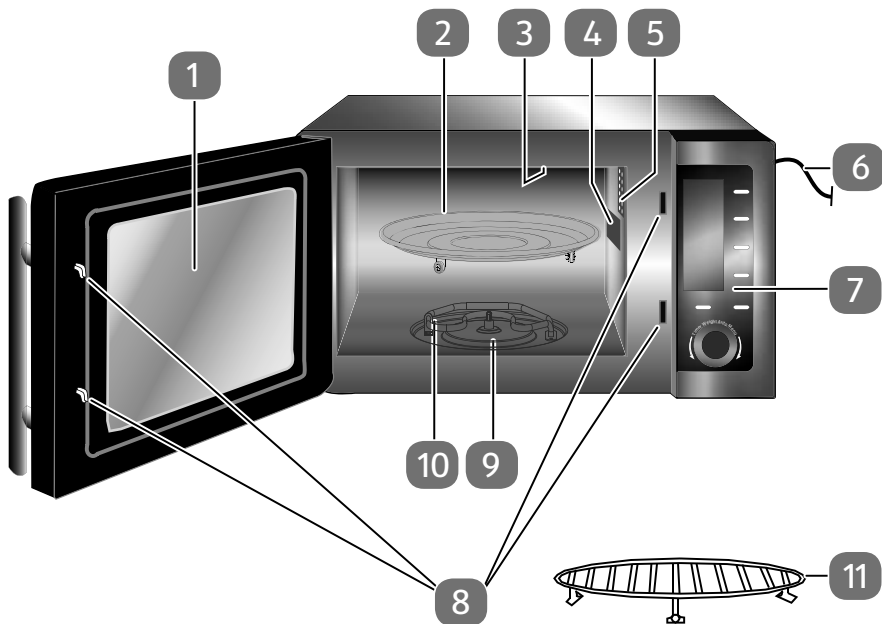
Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop, als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket hoort het volgende te bevatten:

- Magnetron MD 15501
- Draaiplateau
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing en garantiedocumenten

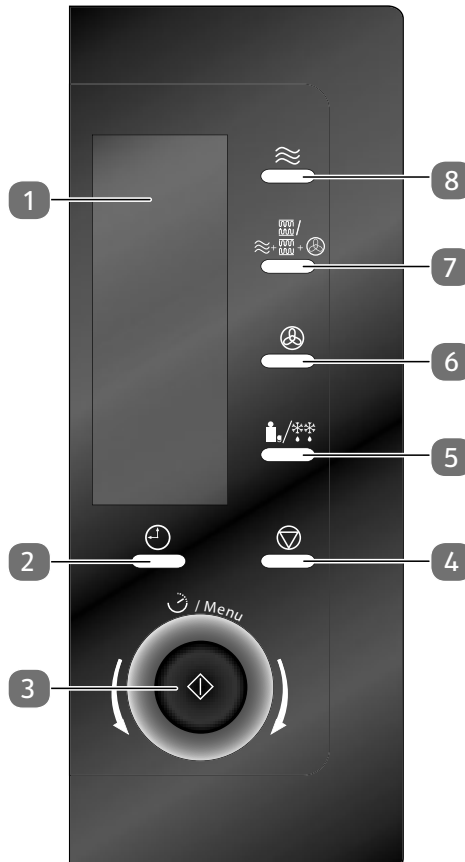
7. Overzicht

7.1. Beschrijving van de onderdelen



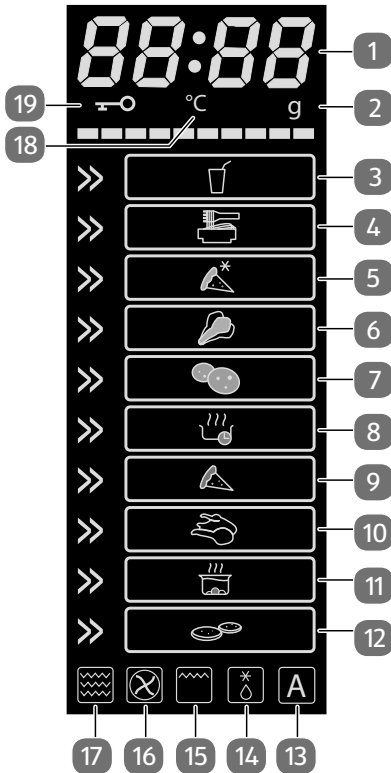
- 1) Kijkvenster
- 2) Draaiplateau
- 3) Bovenste grill
- 4) Afdek materiaal van de magnetron NIET VERWIJDEREN!
- 5) Verlichting
- 6) Voedingskabel
- 7) Bediening
- 8) Deurvergrendeling
- 9) Aandrijfjas
- 10) Onderste grill
- 11) Grillrooster

7.2. Bediening



- 1) Display: Indicatie van de kooktijd, vermogen, werkstand en tijd
- 2) Tijd of Timer instellen
- 3) Draaien: Automatisch programma, kooktijd selecteren;
Op toets drukken: Kookproces starten
- 4) Invoer wissen of apparaat opnieuw instellen
- 5) Gewicht invoeren/ontdooien
- 6) Heteluchtfunctie instellen
- 7) Combistand instellen
- 8) Magnetronfunctie instellen

7.3. Display



- 1) Indicatie van de tijd/kooktijd of gewicht
- 2) Gewichtsinvoer in grammen
- 3) Automatisch programma A-1: dranken
- 4) Automatisch programma A-2: noedels
- 5) Automatisch programma A-3: diepvriespizza
- 6) Automatisch programma A-4: groente
- 7) Automatisch programma A-5: aardappelen
- 8) Automatisch programma A-6: opwarmen
- 9) Automatisch programma A-7: verse pizza
- 10) Automatisch programma A-8: kip
- 11) Automatisch programma A-9: aardappelschotel
- 12) Automatisch programma A-10: burger met vlees
- 13) Actief automatisch programma
- 14) Ontdooien
- 15) Grill- of dubbelegrielfunctie
- 16) Heteluchtfunctie
- 17) Magnetronfunctie
- 18) Temperatuuraanduiding in °Celsius
- 19) Kinderslot

8. Voor het eerste gebruik

8.1. Apparaat opstellen

- Controleer of alle verpakkingsmaterialen uit het apparaat en van de binnenzijde van de deur verwijderd zijn.



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.



OPMERKING!





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 directe omgeving van warmtebronnen, op een plaats waar vocht of hoge luchtvochtigheid kunnen ontstaan of in de directe omgeving van brandbare materialen.
- ▶ De voetjes mogen niet worden verwijderd.
- ▶ Sluit de magnetron aan op een goed toegankelijk geaard stopcontact.

8.2. Apparaat leeg opwarmen

Voor het gebruik van de magnetron moet het apparaat eerst leeg opgewarmd worden zodat restanten van bij de fabricage gebruikte stoffen kunnen verdampen. Zet het apparaat daarvoor zonder levensmiddelen en zonder toebehoren als volgt aan:

- ▶ Open de deur en haal eventuele verpakkingen of accessoires uit de ovenruimte. Sluit de deur dan weer.
- ▶ Druk meermaals op toets  totdat er op het display 230°C verschijnt.
- ▶ Bevestig de invoering door op toets  te drukken.
- ▶ Draai de regelaar  in de richting van de wijzers van de klok om een gaartijd van 10 minuten in te stellen.
- ▶ Druk nogmaals op de toets  om het verwarmingsproces te starten.



Bij deze eerste keer verwarmen kunnen er luchtjes gevormd worden. De dampen zijn onschadelijk en verdwijnen na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie bijv. door een geopend raam.

- ▶ Na 10 minuten schakelt het apparaat automatisch uit. Wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is.
- ▶ Trek de netstekker uit het stopcontact en reinig het apparaat vervolgens nog eens met een vochtig doekje van binnen en droog het goed af.

8.3. Toebehoren inzetten

Nadat de magnetron zoals hierboven wordt beschreven een keer werd verhit, mag de magnetron niet meer zonder correct geplaatste draaischijf worden gebruikt.






- ▶ Zet het draaischijf in het midden op de roller.

9. Bediening

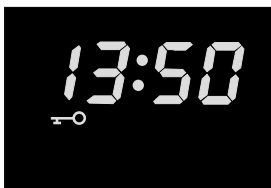
Als een toets wordt ingedrukt klinkt er een waarschuwingsgeluid ter bevestiging van het indrukken van de toets.



9.1. Instellen van de tijd

Als de magnetron voor de eerste keer wordt gebruikt of de stroomtoevoer is onderbroken geeft het display "0:00" weer. Stel de klok in zoals hieronder aangegeven:

- ▶ Druk 2x op toets .
- ▶ Draai aan de regelaar  tot het juiste uur wordt weergegeven op de display.
- ▶ Druk op de toets .
- ▶ Draai aan de regelaar  tot de juiste minuut wordt weergegeven op de display.
- ▶ Druk op de toets  om de instellingen te bevestigen.

9.2. Kinderslot




- ▶ Houd de toets  gedurende 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon en het waarschuwingslichtje van het kinderslot licht op. De toetsen en de regelaar van de magnetron hebben nu geen functie.
- ▶ Om het kinderslot te deactiveren, dient u de toets  gedurende 3 seconden ingedrukt te houden tot een pieptoon weerklinkt en het kinderslotsymbool verdwijnt.

9.3. Koken en garen met microgolfenergie



Om enkel de magnetronfunctie te gebruiken, gaat u als volgt te werk:

- ▶ Druk een keer of herhaaldelijk op de toets  om een vermogen te selecteren zoals wordt weergegeven in de volgende tabel:

Toets  indrukken	Weergave op de display	Vermogen (Watt)
1 x	P100	900W
2 x	P90	810W
3 x	P80	720W
4 x	P70	630W
5 x	P60	540W
6 x	P50	450W
7 x	P40	360W
8 x	P30	270W
9 x	P20	180W
10 x	P10	90W
11 x	P00	0W

- ▶ Bevestig uw keuze door op toets  te drukken.



Na een eerste druk op de toets \approx kunt u het energieniveau ook met de regelaar \diamond selecteren.

- ▶ Draai dan aan de regelaar \diamond om de gewenste kooktijd met de volgende tijdsintervallen in te stellen. De langste bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

Van 0 seconden tot 1 minuut	in fasen van 5 seconden
Van 1 tot 5 minuten	in fasen van 10 seconden
Van 5 tot 10 minuten	in fasen van 30 seconden
Van 10 tot 30 minuten	in fasen van 1 minuut
Vanaf 30 minuten	in fasen van 5 minuut

- ▶ Druk op de toets \diamond . Het koken start.

9.3.1. Einde van de bereidingstijd

Na afloop van elke gaarprocedure weerklinkt er een signaal en op het display wordt het uur aangeven. De gaarprocedure is beëindigd.



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Aangezien zowel de gerechten als de bakjes bijzonder heet kunnen worden, bestaat er gevaar voor brandwonden.

- ▶ Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u de gerechten uit de ovenruimte neemt.


9.3.2. Programma onderbreken

Om de voedingsmiddelen bijv. halverwege de gaartijd om te keren of om te roeren, dient u het programma vaak te onderbreken.

- ▶ Open het deurtje of druk op \odot om het programma te onderbreken. De resterende bereidingstijd wordt weergegeven op de display.
- ▶ Nadat u de deur weer hebt gesloten, drukt u op de toets \diamond om het programma voort te zetten.
- ▶ Druk twee keer op de toets \odot om het programma voortijdig te beëindigen.

9.4. Snelstarten



Als u op de toets  drukt zonder dat u eerst een vermogen hebt ingesteld, wordt het bereidingsprogramma op het hoogste vermogen (900 Watt) in de magnetronfunctie gestart.

- ▶ Om de kooktijd te verlengen drukt u snel meerdere malen op de toets :
 - 1 x indrukken: 0:30 minuten;
 - 2 x indrukken: 1:00 minuten;
 - 3 x indrukken: 1:30 minuten;
 - 4 x indrukken: 2:00 minuten;
 - etc. tot maximaal 95 minuten.
- ▶ Het kookprogramma begint kort nadat u op de toets automatisch hebt gedrukt.


9.5. Automatisch ontdoeien volgens gewicht

De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch bepaald zodra u het gewicht van de te ontdoeien voedingsmiddelen hebt ingevoerd. Het gewicht van de bevroren voedingsmiddelen kan minimaal 100g en maximaal 2.000g bedragen.

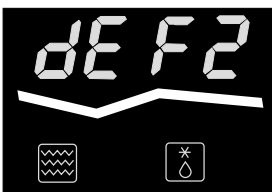



- ▶ Druk op de toets . Op het display verschijnt **DEF1**, zie afbeelding hiernaast.
- ▶ Draai aan de regelaar om het gewenste gewicht in gram in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om het ontdooiproces van start te laten gaan.



Keer indien mogelijk de voedingsmiddelen om, om het ontdooiproces te optimaliseren (pagina 120). Daarna drukt u nogmaals op de toets  om het programma voort te zetten.


9.6. Ontdoeien na tijd



- ▶ Druk tweemaal op de toets . Op het display verschijnt er **DEF2**, zie afbeelding hiernaast.
- ▶ Draai aan de regelaar om de gewenste tijd in te stellen

- ▶ Druk op de toets  om het ontdooiproces van start te laten gaan.



Keer indien mogelijk de voedingsmiddelen om, om het ontdooiproces te optimaliseren (pagina 120). Daarna drukt u nogmaals op de toets  om het programma voort te zetten.

9.7. Grillen

De grillfunctie is bijzonder nuttig bij dunne plakjes vlees, steaks, gehakt, kebab, worstjes of stukjes kip. De functie is ook geschikt voor het roosteren van sandwiches en gratineren.

In de grillfunctie kunt u, voor zover de gerechten daarvoor geschikt zijn, het bijgeleverde rooster gebruiken.


De langste grilltijd is 95 minuten.

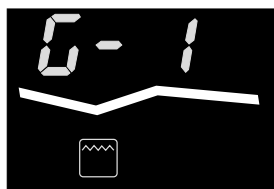


WAARSCHUWING!

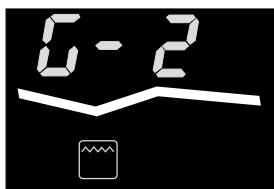
Brandgevaar!

Gevaar voor brand door onjuiste omgang met het apparaat.

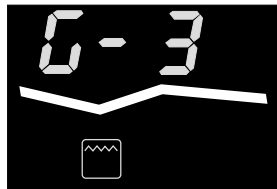
- ▶ Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet boven het apparaat een ruimte van minimaal 30 cm en aan de achterkant en beide zijkanten een ruimte van 20 cm worden vrijgehouden. De openingen mogen niet worden afgedekt of verstopt.
- ▶ Druk een, twee of drie keer op de , om volgens de afbeeldingen het gebruik van de grill te kiezen:





1x: bovenste grill




2x: dubbele grill



3x: onderste grill

- ▶ Druk op toets , om de keuze te bevestigen.
- ▶ Draai vervolgens de regelaar in de richting van de wijzers van de klok en stel de gewenste duur in.
- ▶ Druk op de toets  om het grillproces van start te laten gaan.



Nadat de helft van de ontdooitijd is verstreken, hoort u een signaaltoon. Keer indien mogelijk de voedingsmiddelen om, om het bereidingsproces te optimaliseren (pagina 120). Daarna drukt u nogmaals op de toets  om het programma voort te zetten.

DE

FR

NL


ES

IT




9.8. Hete lucht

Bij de hete luchtfunctie circuleert de hete lucht in de binnenruimte. Hete lucht wordt bijzonder aanbevolen bij de bereiding van ovenschotels of knapperige voedingsmiddelen.

Om met hete lucht te garen, gaat u als volgt te werk:

- ▶ Druk een keer of herhaaldelijk op de toets  om een vermogen te selecteren zoals wordt weergegeven in de volgende tabel:

Toets  indrukken	Weergave op de display	Temperatuur
1 x	140°C	140°C
2 x	150°C	150°C
3 x	160°C	160°C
4 x	170°C	170°C
5 x	180°C	180°C
6 x	190°C	190°C
7 x	200°C	200°C
8 x	210°C	210°C
9 x	220°C	220°C
10 x	230°C	230°C

- ▶ Bevestig de keuze door op toets  te drukken.
- ▶ Wil u het toestel voorverwarmen, druk dan nog een keertje op toets . Nadat de gewenste temperatuur bereikt werd, hoort u een signaal. Wil u het toestel niet voorverwarmen, ga dan meteen naar de volgende stap.
- ▶ Draai de regelaar om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De langste bereidingstijd bedraagt 95 minuten.
- ▶ Druk op de toets . Het programma gaat van start.





Na een eerste druk op de toets  kunt u de temperatuur ook met de regelaar  selecteren.




9.9. Combigebruik

Het toestel laat toe verschillende varianten van de combi-oven tegelijkertijd te gebruiken. Hierbij worden telkens meerdere wijzen tegelijkertijd zoals magnetron en grill of grill en hete lucht uitgevoerd.

Bij alle programma's bedraagt de minimale kooktijd telkens 95 minuten.

- ▶ Druk een of meerdere keren op toets   en kies een programmavariant. U heeft de keuze uit de volgende programmavarianten:

Druk op toets  	Weergave op de display	Modus			
		Magnetron	Bovenste grill	Onderste grill	Hete-lucht
1 x	G-1		■		
2 x	G-2		■	■	
3 x	G-3			■	
4 x	C-1	■	■		
5 x	C-2	■	■		
6 x	C-3	■	■	■	
7 x	C-4	■	■	■	
8 x	C-5	■	■		■

- ▶ Bevestig de programmavariant met toets .
- ▶ Draai aan de regelaar, om de gewenste temperatuur in te stellen (alleen bij programma C-5).
- ▶ Bevestig de temperatuur met toets  (enkel bij programma C-5).
- ▶ Draai aan de regelaar om de gewenste duur in te stellen.
- ▶ Druk op de toets . Het programma gaat van start.



Na een eerste druk op de toets   kunt u het programma ook met de regelaar  selecteren.

9.10. Automatisch bereiden

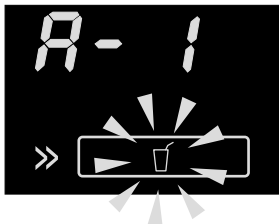
Bij de optie automatisch bereiden is het niet vereist om de bereidingstijd en het vermogen in te voeren. De magnetron bepaalt automatisch de waarden, afhankelijk van de voedingsmiddelen en het gewicht.

In de tabel vindt u een overzicht van de automatische programma's met hun aanduiding op het display evenals telkens de bijgevoegde gebruiksniveaus.

Weergave op de display	Programma	Functies		
		Magnetron	Bovenste/onderste Grill	Hete-lucht
A-1	Dranken	■		
A-2	Pasta	■		
A-3	Bevroren pizza	■	■	
A-4	Groente	■		
A-5	Aardappelen	■		
A-6	Opwarmen	■		

A-7	Verse pizza	■	■	
A-8	Kip	■	■	
A-9	Aardappel- schotel	■		■
A-10	Burger met vlees	■		■


9.10.1. Automatisch programma instellen



- ▶ Draai de regelaar stap voor stap verder met de klok mee. Op de display verschijnt een programmanummer (bijvoorbeeld „A-1“ voor automatisch programma 1) en het symbool dat overeenstemt met het bereidingsprogramma. Selecteer automatisch programma 1 tot 10.
- ▶ Druk op toets ◊, om de keuze te bevestigen.
- ▶ Kies nu het gewenste gewicht resp. het aantal porties. Draai daarvoor aan de regelaar. Het gewicht/ de hoeveelheid wordt aangegeven op het display. De hoeveelheden kunnen aan de hand van de tabel worden ingesteld:

Programma	Gewicht				
A-1 Dranken (portie 200 ml)	1	2	3		
A-2 Pasta	100 gram	200 gram	300 gram		
A-3 Bevroren pizza	150 gram	300 gram	450 gram		
A-4 Groenten	100 gram	200 gram	300 gram	400 gram	500 gram
A-5 Aardappelen (portie 200g)	1	2	3		
A-6 Opwarmen	200 gram	300 gram	400 gram	500 gram	600 gram
A-7 Verse pizza	150 gram	300 gram	450 gram		

Programma	Gewicht				
	800 gram	1000 gram	1200 gram	1400 gram	
A-8 Kip	800 gram	1000 gram	1200 gram	1400 gram	
A-9 Aardappel- schotel	1200 gram				
A-10 Burger met vlees (portie 125g)	3	4	5		

▶ Druk op de toets , om het koken te starten.

Als het gerecht niet helemaal gaar is, gaart u het nog enkele minuten na met de magnetron- of grillfunctie. Bij het nagaren met de grillfunctie wordt het gerecht ook bruiner.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar.

Gevaar voor brand door onjuiste omgang met het apparaat.

- ▶ Maak bij programma's met ingeschakelde grill- of convectiefunctie in geen geval gebruik van afdekkingen of niet-hittebestendig serviesgoed omdat dit kan smelten of in brand kan raken!



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Aangezien het draaiplateau na gebruik van een programma in de grill bijzonder heet kan worden, bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u het servies uit de ovenruimte neemt.



Houd er rekening mee, dat de grootte, vorm en soort van het levensmiddel mede bepalend zijn voor het kookresultaat.

9.10.2. Programma A-1: Dranken

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendig glas.

- ▶ Plaats de drank die u wil opwarmen op het draaiplateau in de gaarruimte. Wanneer u meerdere glazen in de magnetron plaatst, let er dan op dat de glazen elkaar niet raken.
- ▶ Kies de instellingen 1, 2 of 3 afhankelijk van de hoeveelheid drank.
- ▶ Start het programma voor dranken.

Indien de drank/ de dranken niet warm genoeg zijn, start dan vervolgens een tweede gaarprocedure op met magnetron (zoals beschreven vanaf bladzijde 119).

9.10.3. Programma A-2: Pasta

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron.

Gebruik voor het koken van pasta een hoge pan omdat het geheel kan overkoken.

Gebruik net zoveel water als bij gewoon koken.

- ▶ Plaats de kom met de noedels in het midden van het draaiplateau in de gaarruimte.
- ▶ Kies de instellingen 100g, 200g of 300g afhankelijk van de hoeveelheid noedels.
- ▶ Start het programma voor dranken.

Als de pasta na het koken nog te hard is, start u nog een keer koken met de magnetron (zoals vanaf pagina 119 beschreven).

9.10.4. Programma A-3: Bevroren pizza

Dit programma loopt onder gelijktijdig gebruik van de magnetron en de grill.

Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron.

- ▶ Leg de pizza op het meegeleverde draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 150g, 300g of 450g afhankelijk van het gewicht van de pizza.
- ▶ Start het programma voor bevroren pizza op.
- ▶

Indien de pizza na het ontdooien en verwarmen niet warm genoeg zou zijn, gaart u de pizza na met de magnetronfunctie (zoals vanaf pagina 119 beschreven).

9.10.5. Programma A-4: Groenten

- ▶ Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendige kom.
- ▶ Plaats de groente in de kom met een beetje water.
- ▶ Plaats de kom in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen tussen 100g en 500g afhankelijk van de hoeveelheid groente.
- ▶ Start het programma voor bevroren groenten op.

Indien de groenten na het koken nog niet gaar zouden zijn, gaart u de groenten na met de magnetronfunctie (zoals vanaf pagina 119 beschreven).

9.10.6. Programma A-5: Aardappelen

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendige recipiënt. Aanbevolen wordt om voor het koken ongeschilde aardappelen te gebruiken. Maak een paar kerven in de schil.

-
- ▶ Plaats de ongeschilde aardappelen in de recipiënt. Gebruik zo mogelijk even grote aardappelen. Indien mogelijk moeten de aardappelen elkaar niet raken.
 - ▶ Plaats de recipiënt in het midden van het draaiplateau.
 - ▶ Kies, uitgaand van een aardappel van 200g en instelling 1, de instellingen 1, 2 of 3 overeenkomstig het aantal aardappelen.
 - ▶ Start het programma voor aardappelen op.

Als de aardappelen na het koken nog niet gaar zijn, start u nog een keer koken met de magnetron (zoals vanaf pagina beschreven).

9.10.7. Programma A-6: Opwarmen

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron. Gebruik voor het opwarmen een magnetronbestendig bord.

- ▶ Plaats het bord met het gerecht in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen van 200g tot 600g overeenkomstig de hoeveelheid van het gerecht.
- ▶ Start het programma op om op te warmen.

Als het op te warmen gerecht na het koken niet heet genoeg is, start u nog een keer koken met de magnetron (zoals vanaf pagina 119 beschreven).

9.10.8. Programma A-7: Verse pizza uit het koelvak

Dit programma loopt onder gelijktijdig gebruik van de magnetron en de grill.


Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schaal die geschikt is voor gebruik in de magnetron.

- ▶ Leg de pizza op het meegeleverde draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 150g, 300g of 450g afhankelijk van het gewicht van de pizza.
- ▶ Start het programma voor bevroren pizza op.

Wanneer de pizza na het bakken nog niet helemaal gaar is, start dan vervolgens een bijkomende gaarprocedure op met de combioven C-3 magnetron + dubbele grill (zoals beschreven vanaf pagina 122).

Programma A-8: Kip

Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron- en grillfunctie. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schotel die geschikt is voor gebruik in de magnetron.

- ▶ Leg het vlees op een bord, dat geschikt is voor gebruik in de grillfunctie. Kruid de kip naar uw smaak. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 800g, 1000g, 1200g of 1400g afhankelijk van het gewicht van de kip.
- ▶ Start het programma voor kippen op.
- ▶ Een hele kip moet gekeerd worden omdat anders de bovenkant kan uitdrogen. Het programma zorgt na ongeveer 2/3 van de tijd automatisch voor een onderbreking en geeft een waarschuwingsgeluid. Druk op , om het programma voort te zetten.

Indien de kip na het programma nog niet gaar of bruin genoeg is, start dan vervolgens een nieuwe gaarprocedure op met de combi-oven C-4 magnetron + dubbele grill (zoals beschreven vanaf pagina 123).

9.10.9. Programma A-9: Aardappelschotel

Dit programma loopt onder gebruik van magnetron- en heteluchtfunctie. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendige schotel die geschikt is voor gebruik in de magnetron.

- ▶ Plaats de schotel met het gerecht in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Bevestig de hoeveelheid van 1200g.
- ▶ Start het programma voor aardappelschotel op.

Wanneer de gratin na het programma nog niet gaar of bruin genoeg zou zijn, start dan een nieuwe gaarprocedure op met de grill- of magnetronfunctie (zoals beschreven op 122 en op pagina 119).

9.10.10. Programma A-10: Burger met vlees



Dit programma loopt onder gebruik van de magnetron- en heteluchtfunctie. Gebruik voor het opwarmen een hittebestendig bord die geschikt is voor gebruik in de magnetron.

- ▶ Leg de burger met vlees op een bord, dat geschikt is voor gebruik in de heteluchtoven. Plaats het bord in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies de instellingen 3, 4 of 5 afhankelijk van het gewicht van de burger (uitgaand van een burger van 125g).
- ▶ Start het programma voor „burger met vlees“ op.

Wanneer de burger na het programma nog niet gaar of bruin genoeg zou zijn, start dan een nieuwe gaarprocedure op met de grill- of magnetronfunctie (zoals beschreven op pagina 122 en op pagina 119).

9.11. Timer

Na afloop kunt u gedurende een bepaalde tijd een signaaltoon horen. Deze functies kunt u bijv. als eierwekker.

- ▶ Druk op de toets .
- ▶ Draai aan de regelaar totdat de gewenste duurtijd totdat het signaal weerklinkt, ingesteld werd. De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld bedraagt 95 minuten.
- ▶ Bevestig vervolgens met .


Nadat de ingestelde tijdsduur is verstreken, hoort u de signaaltoon.



De timerfunctie is niet beschikbaar, zolang er nog een kookprogramma actief is.



9.12. Meerdere programma's gebruiken

Het apparaat kan meerdere bereidingsprogramma's na elkaar doorvoeren. Er zijn maximaal 3 stappen mogelijk die automatisch worden doorgevoerd.

Stel de kookprogramma's in zoals hierboven beschreven en druk nadat u het laatste kookprogramma hebt ingesteld op de toets .

Voorbeeld:

U wilt een gerecht ontdoeien met het ontdooiprogramma, daarna het grillprogramma starten en vervolgens een tweede grillprogramma starten.



- ▶ Stel het ontdooiprogramma in zoals beschreven op pagina 122 zonder vervolgens op de toets  te drukken.
- ▶ Stel vervolgens het grillprogramma in zoals op pagina 122 wordt beschreven.
- ▶ Druk daarna op de toets  om het programma te starten.

10. Recepten



10.1. Muffins


Ingrediënten	Aantal muffins			
	10 tot 20	20 tot 30	30 tot 40	40 tot 50
Bakmargarine met een vetgehalte van 80% of gezouten boter	170 gram	225 gram	340 gram	450 gram
Kristalsuiker (max. korreling 0,3 mm)	170 gram	225 gram	340 gram	450 gram
Eieren (55 g tot 60 g met schaal)	3	4	6	8
Tarwebloem zonder rijsmiddel	225 gram	310 gram	450 gram	625 gram
Bakpoeder	7 gram	10 gram	15 gram	20 gram
Zout	0,25 gram	0,25 gram	0,5 gram	0,5 gram

Werkwijze

- ▶ Vul de papieren bakvormpjes (diameter ca. 45 mm, hoogte ca. 28 mm) met muffindeeg.
- ▶ Verwarm de magnetron voor op 170°C. Doe dit door op de toets  te drukken tot op het display een temperatuur van 170°C wordt weergegeven. Bevestig dan door twee keer op toets  te drukken. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, hoort u een signaaltoon.

Indien door het aantal muffins meerdere baksequenties vereist zijn, dient u de magnetron voor te verwarmen.

- ▶ Verdeel de muffins gelijkmatig op het draaiplateau.
- ▶ Selecteer de volgende instelling om de muffins te bakken: hete lucht 170°C, duur: 12 minuten.
- ▶ Voer de instelling uit door op de toets  te drukken tot de temperatuurweergave 170°C bedraagt. Bevestig invoer door op  te drukken.

Door de regelknop met de klok mee verder te draaien kiest u de baktijd en start u de bakprocedure op door nogmaals op toets  te drukken.

DE

FR

NL



ES

IT

10.2. Gehaktballen




- ▶ Neem telkens ca. 125g rundergehakt per gehaktbal (diameter ca. 75mm, hoogte ca. 35 mm).
- ▶ Verdeel de gehaktballen gelijkmatig op het draaiplateau.

Werkwijze

- ▶ U bereikt het beste resultaat door het autoprogramma A-10 in te stellen.
- ▶ Draai de regelaar verder met de klok mee totdat het programma A-10 ingesteld werd. Bevestig invoer door op  te drukken.
- ▶ Selecteer het aantal burgers met de draaiknop.
- ▶ U start de gaarprocedure door op  te drukken.

10.3. Opbakken van voorgebakken diepbevoren broodjes

Om broodjes te bakken selecteert u de hete luchtfunctie.

- ▶ Leg 3-4 broodjes op het draaiplateau. Voorverwarmen hoeft niet.
- ▶ Selecteer de volgende instelling om de broodjes te bakken: hete lucht 170°C, duur: 12 minuten.
- ▶ Voer de instelling uit door op de toets  te drukken tot de temperatuurweergave 170°C bedraagt. Bevestig invoer door op  te drukken. Selecteer de baktijd door de draaiknop met de klok mee te draaien.
- ▶ U start de gaarprocedure door op  te drukken.

Indien u onmiddellijk daarna nog broodjes wenst te bakken, verkort u de tijd met ca. 1-2 minuten aangezien het toestel al is voorverwarmd.

10.4. Aardappelschotel



Een ronde schaal met deksel met een hoogte van 5 tot 6 cm en een diameter van ca 22 cm.

Ingrediënten

- 750 g vastkokende, geschilde aardappelen
- 300 g room
- 100 g geraspte kaas met een vetgehalte van 25% tot 30 % vet in droge stof
- kruiden

Werkwijze

- ▶ Snijd de aardappelen in schijfjes met een dikte van ca. 3-4 mm.
- ▶ Schik vervolgens ongeveer de helft van de aardappelen dakpansgewijs in de vuurvaste schaal.

-
- ▶ Bestrooi de aardappelen met ongeveer de helft van de kaas, voeg de helft van de kruiden en ca. 150ml room toe.
 - ▶ Daarna legt u de rest van de in schijfjes gesneden aardappelen eveneens dakpansgewijs op de onderste laag en voegt u de rest van de ingrediënten toe.
 - ▶ U verkrijgt het beste resultaat door het autoprogramma A-9 in te stellen (aardappelschotel).
 - ▶ Draai met de klok mee aan de regelaar, totdat het programma A-9 ingesteld is. Bevestig invoer door op  te drukken.
 - ▶ Draai de draaiknop met de klok mee tot 30:00 min.
 - ▶ U start de gaarprocedure door op  te drukken.

Voorverwarmen hoeft niet.

10.5. Vetvrije sponscake

Ingrediënten

- 100g wit tarwemeel zonder rijsmiddel
- 100g maïsmeel
- 3g bakpoeder
- 150g fijne witte suiker (max. korrelgrootte 0,3mm)
- 3 eieren (55g à 60g met schaal)
- 30ml warm water (ongeveer 45°C)

Werkwijze

- ▶ Klop het eiwit met het warme water tot je een consistent mengsel krijgt. Voeg de suiker en de eierdooiers toe en klop gedurende 2,5 min. Zeef het tarwemeel, maïsmeel en bakpoeder samen en laat het zachtjes in het mengsel van ei en suiker glijden.
- ▶ Leg een vetvrij papier op de bodem van een niet-ingevette keukenvorm (diameter ca. 26cm, hoogte ca. 6,5cm). Plaats het deeg in de cakevorm en verdeel het gelijkmatig. Volg bij dit soort cake de aanwijzingen, resp. een gelijkmatige deeghoogte erg nauwkeurig op.
- ▶ Verwarm de magnetron voor op 155°C, in de heteluchtmodus. U legt eerst het grillrooster zo op de draaiplaat dat de voeten naar boven wijzen en daarna plaatst u de cakevorm daarin. De cake moet zo veel mogelijk in het midden van de oven staan. Daarna start u het bakprogramma. Baktijd: 30 - 35 minuten.

10.6. Sponscake

Ingrediënten

- 170g zacht wit meel, met laag glutengehalte
- 170g witte suiker
- 10g bakpoeder
- 100g water
- 50g margarine met een vetgehalte van ca. 80%
- 2 – 3 eieren(125 g geslagen ei)

-
- Om te bakken: bakpapier met een diameter van ongeveer 200mm.

Werkwijze

- ▶ Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop de eieren gedurende 2 à 3 minuten en voeg de gesmolten margarine toe. Voeg vervolgens stap voor stap het meel, het bakpoeder en het water toe. Plaats het bakpapier op de bodem van een glazen schaal en giet de inhoud van schaal hierin.
- ▶ Roer het geheel nog 10 minuten en plaats de schotel in het midden van de grillplaat en kies het heteluchtprogramma.
- ▶ Laat het geheel gedurende 26 minuten op 170°C bakken.

10.7. Cake

Ingrediënten

- 250g zacht wit meel, met laag glutengehalte
- 250g witte suiker
- 15g bakpoeder
- 150g water
- 75g margarine met ca. 80% vetgehalte
- 3 – 4 eieren (185g geklopt ei)
- Om te bakken: bakpapier met een diameter van ongeveer 200mm.

Werkwijze

- ▶ Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop de eieren gedurende 2 à 3 minuten en voeg de gesmolten margarine toe. Voeg vervolgens stap voor stap het meel, het bakpoeder en het water toe. Plaats het bakpapier op de bodem van een glazen schaal en giet de inhoud van schaal hierin.
- ▶ Roer het geheel nog 10 minuten en plaats de schotel in het midden van de grillplaat en kies het heteluchtprogramma.
- ▶ Laat het geheel gedurende 26 minuten op 170°C bakken.

11. Schoonmaken en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok.

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

- ▶ Schakel de magnetron uit en trek vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

Als het apparaat niet schoongehouden wordt kan dat het oppervlak van het apparaat aantasten; dit bekort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties. Reinig de magnetron daarom regelmatig en verwijder alle etensresten.

- Schakel de magnetron uit en trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Houd de binnenkant van de oven schoon. Neem spatten of gemorste vloeistoffen die op de wand van de oven plakken weg met een vochtig doekje. Gebruik eventueel bij sterke verontreiniging een zacht schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherp metalen gereedschap voor het reinigen van het venster in de deur omdat daardoor het oppervlak kan worden aangetast en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger. Hierdoor kan het oppervlak worden aangetast.
- Het buitenoppervlak moet gereinigd worden met een vochtig doekje. Om beschadigingen van de werkende delen in de oven te voorkomen moet voorkomen worden dat er water in de ventilatieopeningen komt.
- Reinig delen van de deur, van het kijkvenster en van de afdichting en het sluitmechanisme voorzichtig met een zachte zeepoplossing. Let daarbij goed op beschadigingen van deze delen.
- Het bedieningspaneel mag niet nat worden. Reinig het met een zacht vochtig doekje. Laat de deur van de oven open terwijl u het bedieningspaneel reinigt zodat de magnetron niet per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Neem eventueel op de binnen- of buitenkant gevormde condens af met een zacht doekje.
- Als de magnetron werkt bij een hoog vochtgehalte kan er stoom gevormd worden; dit is normaal.
- Het draaiplateau van metaal moet af en toe verwijderd en schoongemaakt worden. Spoel het plateau af in warm water met een zachte zeepoplossing of in de vaatwasmachine.
- Droog het plateau daarna goed af met een zacht doekje.
- Neem de bodem van de oven eenvoudig af met een zacht schoonmaakmiddel.
- Restjes geuren in de oven kunnen verwijderd worden door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronkom te doen en deze 5 minuten in de magnetron te verwarmen. Daarna goed afnemen en met een zacht doekje droogvegen.
- Neem, als de verlichting van de oven moet worden vervangen, daarover contact op met gekwalificeerd bedrijf of met de MEDION-Service.

12. Uitschakeling

Als het bereidingsproces is beëindigd en de tijd op de display wordt weergegeven, opent u het deurtje en neemt u de voedingsmiddelen uit de magnetron. Het apparaat wordt na beëindiging van het bereidingsproces uitgeschakeld. Opgelet: de lamp in de magnetron brandt als het deurtje is geopend en wordt na enige tijd automatisch uitgeschakeld.

Als u het apparaat langere tijd niet gebruikt trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

13. Verhelpen van fouten

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat start niet	De netstekker is niet goed ingestoken.	Trek de stekker uit het stopcontact en steek hem na ongeveer 10 seconden weer in.
	De zekering is doorgeslagen of de stroomonderbreking is ingeschakeld.	Vervang de zekering of reset de stroomonderbreking (neem hierover contact op met onze Service).
	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.
Het apparaat verhit niet.	De deur is niet gesloten	Sluit de deur.

14. Verwerken



Toestel

Wanneer de levensduur van het toestel ten einde loopt, vergewis er u dan van dat het toestel milieuvriendelijk wordt verwerkt. Dit kan bijvoorbeeld door het naar het plaatselijke recyclagecentrum voor oude toestellen te brengen. Informeer naar de plaatselijke recyclage- en afvalverwerkingsmogelijkheden bij de milieudienst van uw woonplaats.

- ▶ Verkort het snoer voordat u het apparaat verwijdert.



Verpakking

Uw magnetron bevindt zich in een verpakking ter bescherming tegen schade bij het transport. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen dus opnieuw gebruikt of gerecycleerd worden.

15. Technische Gegevens

Nominale spanning: 230 V ~ 50 Hz

Nominaal vermogen

Magnetron: 1500 W

Grill: 1100 W

Dubbele grill: 1600 W

Hete lucht : 2500 W

Uitgaand vermogen (magnetron): 900 W

Magnetronfrequentie: 2450 MHz

Veiligheidsklasse I

Afmetingen (B x H x T) in cm

Apparaat: 51,3 x 30,7 x 50


Binnenkant: 32,8 x 22,6 x 34,6

Volume ovenruimte: 25 liter

Nettogewicht: 18,2 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

16. Conformiteitsverklaring

 Technische wijzigingen voorbehouden.
Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 15501 aan de volgende Europese eisen voldoet:

- EMV-richtlijn 2014/30/EG
- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EG
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

17. Service-informatie

Wanneer uw apparaat niet zoals gewenst of verwacht functioneert, neem dan contact op met onze klantenservice. U heeft verschillende mogelijkheden, om met ons contact op te nemen:

- In onze Service Community vindt u andere gebruikers en onze medewerkers en daar kunt u uw ervaringen uitwisselen en uw kennis delen.
U vindt onze Service Community onder <http://community.medion.com>.
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de hotline of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 07:00 - 23:00 Za / zo: 10:00 - 18:00	① 0900 - 2352534
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	① 02 - 200 61 98
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Luxemburg

Openingstijden

Ma - vr: 09:00 - 19:00

Service Hotline

① 34 - 20 808 664

Serviceadres

MEDION B.V.
John F.Kennedylaan 16a
5981 XC Panningen
Nederland

Nederland



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal

www.medion.com/nl/service/start/.

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

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

België



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal

www.medion.com/be/nl/service/start/.

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

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

Luxemburg



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal

www.medion.com/lu/fr/.

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

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

18. Colofon

Copyright © 2019

Stand: 18.01.2019

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 distributeur:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Duitsland

Houd er rekening mee dat het bovenstaande adres geen retouradres is. Neem eerst contact op met onze klantenservice.

Contenido

1.	Acerca de este manual de instrucciones	143
1.1.	Explicación de los símbolos	143
2.	Uso debido	145
3.	Indicaciones de seguridad	146
3.1.	Superficies calientes	150
3.2.	Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas..	152
3.3.	Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos.....	154
3.4.	Limpieza y cuidados del aparato.....	154
4.	Acerca de las microondas.....	155
4.1.	El efecto de las microondas en los alimentos.....	155
4.2.	El microondas.....	155
5.	Cocinar y cocer con el microondas	156
5.1.	Materiales aptos para el microondas	156
5.2.	Materiales indicados con reservas.....	157
5.3.	Materiales no indicados.....	158
6.	Volumen de suministro	159
7.	Esquema del aparato	160
7.1.	Denominación de las piezas	160
7.2.	Elementos de control	161
7.3.	Pantalla	162
8.	Antes del primer uso	163
8.1.	Instalación del aparato.....	163
8.2.	Calentamiento del aparato en vacío.....	164
8.3.	Colocación de los accesorios	164
9.	Funcionamiento.....	164
9.1.	Ajuste del reloj	164
9.2.	Bloqueo infantil	165
9.3.	Cocinar con la energía de microondas.....	165
9.4.	Inicio rápido	167
9.5.	Descongelación automática según el peso	167
9.6.	Descongelación por tiempo	167
9.7.	Modo grill.....	168
9.8.	Aire caliente	169
9.9.	Modo combi	169
9.10.	Cocción automática	170
9.11.	Temporizador	175
9.12.	Uso de varios programas.....	175

10. Recetas	176
10.1. Muffins	176
10.2. Hamburguesas	177
10.3. Horneado de panecillos precocinados congelados	177
10.4. Gratinado de patatas	177
10.5. Bizcocho sin grasa.....	178
10.6. Bizcocho	178
10.7. Pastel	179
11. Limpieza y mantenimiento	180
12. Puesta fuera de servicio	181
13. Solución de fallos.....	181
14. Eliminación.....	181
15. Especificaciones técnicas	182
16. Información de conformidad.....	182
17. Informaciones de asistencia técnica	183
18. Aviso legal	184

1. Acerca de este manual de instrucciones



Lea sin falta atentamente 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

Si una parte de texto está marcada con uno de los siguientes símbolos de advertencia, deberá evitarse el peligro descrito en el texto para prevenir las posibles consecuencias descritas en el mismo.



¡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!



¡NOTA!

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



Información más detallada para el uso del aparato.



¡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.



Símbolo de toma de tierra (en la clase de aislamiento I)

Los aparatos eléctricos de la clase de aislamiento I son aparatos que tienen constantemente al menos un aislamiento básico y que tienen o bien una clavija con puesta a tierra o bien un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra. Los aparatos eléctricos de la clase de aislamiento I pueden tener 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 microondas solo puede utilizarse para calentar comida apta para ello en vajilla y recipientes apropiados. ¡No debe utilizarse a la intemperie!

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES – LÉALAS CON CUIDADO Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones a causa de la radiación de microondas.

- ▶ La radiación de microondas puede escaparse al exterior por una fuga como consecuencia de daños en el aparato. Si hay daños en el cable de red, puede producirse una descarga eléctrica.
- ▶ En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta del espacio de cocción, las juntas de la puerta o el cierre, no ponga en marcha el microondas en ninguna circunstancia. En estos casos, desconecte inmediatamente el cable de red de la clavi-

ja de la toma de corriente con puesta a tierra. No vuelva a poner en marcha el microondas antes de que una persona con la debida formación lo haya reparado.

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Es peligroso para cualquier persona, excepto para las que estén debidamente capacitadas, realizar trabajos de mantenimiento o reparación que requieran retirar una cubierta de protección contra la carga de radiación producida por la energía de microondas.
- ▶ Nunca modifique el microondas por cuenta propia, ni abra y/o repare ningún componente del aparato. Repare el microondas y el cable de red solo a través de un taller cualificado para ello o diríjase a nuestro servicio técnico para evitar accidentes.
- ▶ No retire ninguna cubierta del interior del microondas ni la lámina interior de la ventana, ya que puede escaparse la radiación de microondas.
- ▶ Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados u homologados por nosotros.

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

- ▶ Desenchufe el microondas de la toma de corriente cuando:
 - limpie el aparato,
 - haya penetrado líquido en el aparato,
 - ya no necesite el aparato.
- ▶ Proteja el microondas de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con el agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de red y la clavija alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga inmediatamente la clavija del enchufe con toma de tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.
- ▶ Nunca toque el aparato o el cable de red con las manos mojadas.



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

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

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



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por una colocación inadecuada.

- ▶ Coloque el microondas en una superficie plana y estable que pueda soportar el peso propio del aparato junto con el peso máximo de la cantidad de alimentos preparados en su interior.
- ▶ Utilice el aparato únicamente en interiores.
- ▶ No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - fuego abierto.
- ▶ No coloque el microondas cerca de fuentes de calor.

Los aditivos químicos en revestimientos para muebles pueden dañar el material de las patas del aparato y dejar residuos en la superficie del mueble.

- ▶ En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

3.1. Superficies calientes



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

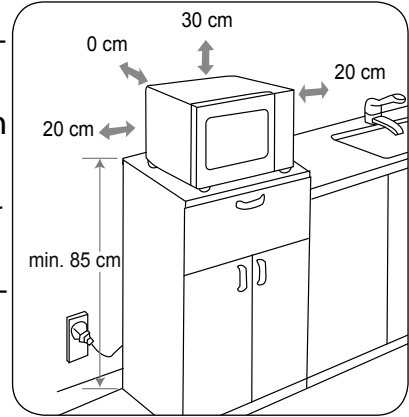
- ▶ No toque la carcasa.
- ▶ Evite tocar los elementos de calentamiento en el interior del horno.
- ▶ Mantenga alejados los niños menores de ocho años del aparato, a menos que estén vigilados constantemente.
- ▶ En el modo combi o en el modo grill, los niños solo deben utilizar el aparato bajo supervisión 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 30 cm por arriba y de 20 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.
- ▶ El microondas está diseñado como un aparato ubicado independientemente. No lo ponga en funcionamiento en un mueble empotrado ni en un armario.
- ▶ 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 del espacio de cocción para evitar la formación de llamas y/o para extinguir las llamas existentes. Apague de inmediato el aparato desenchufándolo de la red eléctrica.
 - ▶ Utilice únicamente paquetes de palomitas convencionales aptos para la preparación de palomitas en el microondas.
 - ▶ No exceda los tiempos de cocción indicados por el fabricante.
 - ▶ No almacene alimentos ni otros objetos en el espacio de cocción.

3.2. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por recipientes que pueden explotar.

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



¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por quemadura.

- ▶ En algunos casos, los alimentos preparados en el microondas se calientan irregularmente. Antes de la ingesta, compruebe la temperatura de los alimentos calentados. En caso de alimentos para bebés o biberones, remueva bien o agite los alimentos antes de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.

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



¡AVISO!

¡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 o 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 vajilla que contenga adornos metálicos o con vajilla metálica, ya que las chispas pueden dañar el aparato y/o la vajilla.
- ▶ Utilice vajillas adecuadas para microondas. Cuando compre una vajilla, compruebe si presenta alguna indicación como "adecuada para microondas" o "para microondas".
- ▶ No mueva el aparato mientras esté funcionando.

3.3. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos



¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por quemadura.

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

3.4. Limpieza y cuidados del aparato



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

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

- ▶ El uso inadecuado de productos de limpieza en el aparato puede producir daños en las superficies. No utilice productos de limpieza químicos agresivos, productos abrasivos ni esponjas duras.
- ▶ No limpie el aparato con un limpiador a vapor. Podría penetrar vapor en el aparato y dañar el sistema electrónico y las superficies.

- ▶ Una limpieza insuficiente del microondas puede dañar la superficie, lo cual, a su vez, influye en la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas.
- ▶ Limpie el aparato con regularidad y retire los restos de alimentos.
- ▶ Al limpiar el espacio de cocción así como las piezas contiguas, tenga en cuenta las indicaciones de limpieza, véase “10. Limpieza y mantenimiento” en la página 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.

4.1. 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. 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 prolongúelo 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 repositionar 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.



¡NOTA!

¡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:

Utensilios y materiales	Microondas	Grill	Aire caliente	Modo combi
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí
Cristal no resistente al calor	No	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Sí
Vajilla de plástico indicada para el microondas	Sí	No	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No	No
Aplicaciones metálicas	No	Sí	Sí	No
Rejilla de horno, suministrada	No	Sí	Sí	No
Papel de aluminio, recipientes de aluminio	Indicado con reservas	Sí	Sí	Indicado con reservas

*Modo combi: microondas + grill y/o microondas + aire caliente

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.



iNOTA!

¡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.
- ▶ 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.



iNOTA!

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.



iADVERTENCIA!

¡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

DE
FR
NL
ES
IT



¡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.

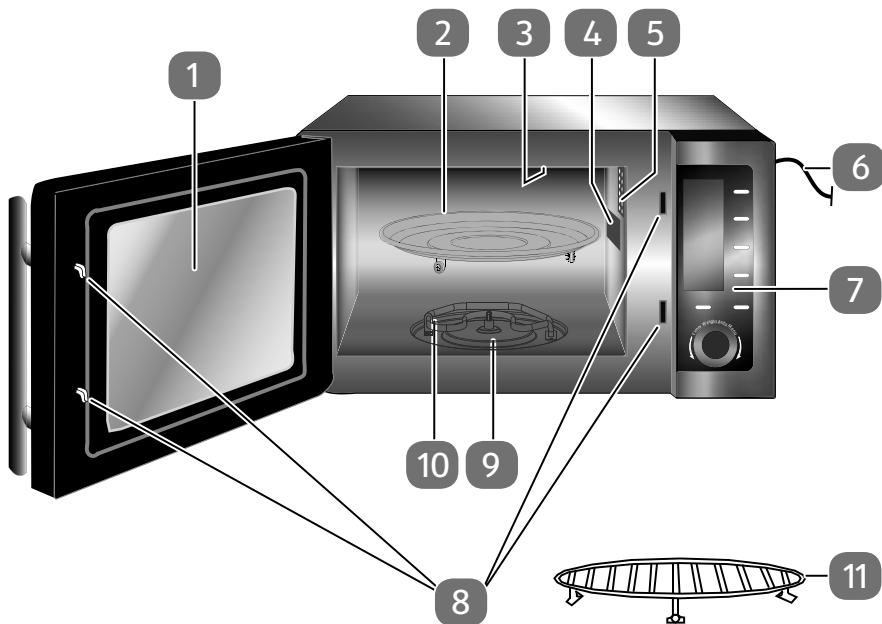
Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá:

- Microondas MD 15501
- Plato giratorio
- Rejilla de horno
- Manual de instrucciones y documentos de garantía

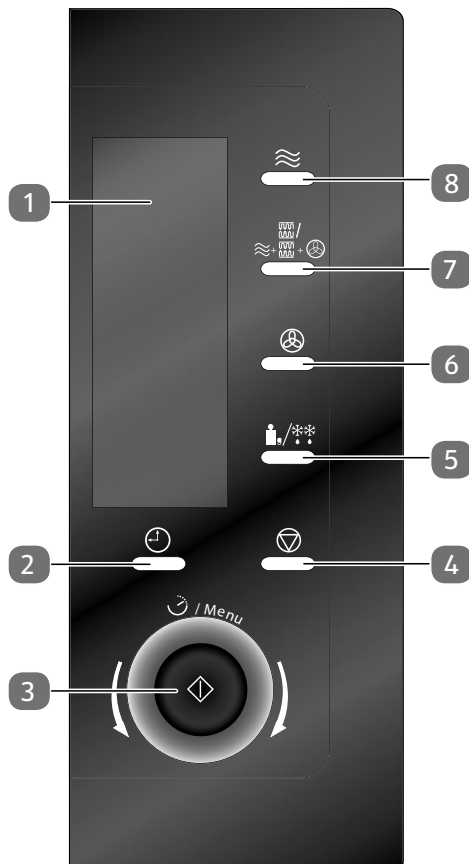
7. Esquema del aparato

7.1. Denominación de las piezas



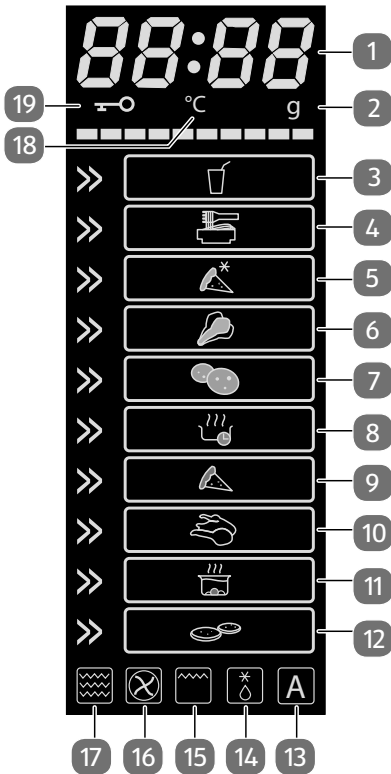
- 1) Ventana
- 2) Plato giratorio
- 3) Grill superior
- 4) ¡NO RETIRAR la tapa del magnetrón!
- 5) Iluminación
- 6) Cable de red
- 7) Panel de control
- 8) Cierre de la puerta
- 9) Eje de accionamiento
- 10) Grill inferior
- 11) Rejilla de horno

7.2. Elementos de control



- 1) Pantalla: indicación del tiempo de cocción, potencia, modo de funcionamiento y hora
- 2) Introducir hora o temporizador
- 3) Girar: programas automáticos, introducción del tiempo de cocción; Pulsar: confirmar entrada, iniciar programa
- 4) Borrar entrada o restablecer el aparato
- 5) Introducir peso / descongelar
- 6) Ajustar modo aire caliente
- 7) Ajustar modo combi
- 8) Ajustar modo microondas

7.3. Pantalla



- 1) Indicación de la hora, de la duración del programa de cocción o del peso
- 2) Indicación del peso en gramos
- 3) Programa automático A-1: bebidas
- 4) Programa automático A-2: pasta
- 5) Programa automático A-3: pizza congelada
- 6) Programa automático A-4: verdura
- 7) Programa automático A-5: patatas
- 8) Programa automático A-6: calentar
- 9) Programa automático A-7: pizza fresca
- 10) Programa automático A-8: pollo
- 11) Programa automático A-9: gratinado de patatas
- 12) Programa automático A-10: hamburguesas
- 13) Programa automático activo
- 14) Descongelar
- 15) Modo grill/grill doble
- 16) Modo aire caliente
- 17) Modo microondas
- 18) Indicación de temperatura en grados Celsius
- 19) Bloqueo infantil

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.



¡NOTA!





¡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. Calentamiento del aparato en vacío

Antes de utilizar el microondas por primera vez, se debe calentar el aparato vacío para que se puedan evaporar posibles restos del proceso de fabricación. Encienda el aparato sin alimentos ni accesorios en el modo aire caliente, tal como se indica a continuación:

- ▶ Abra la puerta y extraiga los embalajes y accesorios del interior del horno. Vuelva a cerrar la puerta.
- ▶ Pulse varias veces la tecla  hasta que aparezca 230 °C en la pantalla.
- ▶ Confirme la entrada pulsando la tecla .
- ▶ Gire el regulador  en el sentido de las agujas del reloj para ajustar un tiempo de cocción de 10 minutos.
- ▶ Vuelva a pulsar la tecla  para iniciar el proceso de calentamiento.



Durante este primer calentamiento puede desprenderse un ligero olor. Estos vapores son inofensivos y desaparecen después de un corto tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Deje, p. ej., una ventana abierta.

- ▶ Después de 10 minutos, el aparato se desconectará automáticamente. Espere hasta que se haya enfriado por completo.
- ▶ Desenchufe el cable de red y, a continuación, vuelva a limpiar el aparato por dentro con un paño húmedo y seque el microondas cuidadosamente.

8.3. Colocación de los accesorios

Una vez que haya calentado el microondas vacío como se describe más arriba, ya no se deberá volver a poner en funcionamiento sin el plato giratorio colocado correctamente.






- ▶ Coloque el plato giratorio en el centro del eje de accionamiento.

9. Funcionamiento

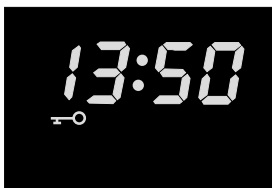
Siempre que se pulsa una tecla, se escucha una señal acústica que confirma que se ha pulsado.



9.1. Ajuste del reloj

Cuando se utiliza por primera vez el microondas o en caso de que se haya cortado la alimentación de corriente, la pantalla mostrará "0:00" y se deberá ajustar la hora.

- ▶ Pulse dos veces la tecla .
- ▶ Gire el regulador  hasta que se visualice en la pantalla la hora correcta.
- ▶ Pulse la tecla .
- ▶ Gire el regulador  hasta que se visualicen los minutos correctos.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar sus ajustes.

9.2. Bloqueo infantil





- ▶ Mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos. Escuchará un pip y en la pantalla aparecerá el icono de un candado. Ahora ya no se podrán accionar las teclas ni el regulador del microondas.
- ▶ Para desactivar el bloqueo infantil, mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos hasta que escuche un pip y se apague la indicación del bloqueo infantil.

9.3. Cocinar con la energía de microondas



Para cocinar solo con la energía de microondas, proceda como sigue:

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

Pulsar la tecla 	Indicación en pantalla	Potencia (vatios)
1 vez	P100	900 W
2 veces	P90	810 W
3 veces	P80	720 W
4 veces	P70	630 W
5 veces	P60	540 W
6 veces	P50	450 W
7 veces	P40	360 W
8 veces	P30	270 W
9 veces	P20	180 W
10 veces	P10	90 W
11 veces	P00	0 W

- ▶ Confirme la selección pulsando la tecla .



Tras pulsar la tecla \approx por primera vez, también se puede seleccionar el nivel de energía con el regulador \diamond .

- ▶ Gire el regulador \diamond para ajustar el tiempo de cocción deseado con los siguientes intervalos de tiempo. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.

De 0 segundos a 1 minuto	En pasos de 5 segundos
De 1 a 5 minutos	En pasos de 10 segundos
De 5 a 10 minutos	En pasos de 30 segundos
De 10 a 30 minutos	En pasos de 1 minuto
A partir de 30 minutos	En pasos de 5 minutos

- ▶ Pulse la tecla \diamond . Se iniciará el proceso de cocción.

9.3.1. Fin del proceso de cocción

Una vez terminado cada proceso de cocción suena un aviso acústico y en la pantalla aparece de nuevo la hora. Con ello habrá terminado el proceso de cocción.



¡PRECAUCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

La comida y los recipientes pueden calentarse mucho.
¡Existe peligro de sufrir quemaduras!

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

9.3.2. Cancelación del programa

P. ej.: para girar la comida a la mitad del tiempo de cocción o para revolverla, suele ser necesario cancelar el programa.

- ▶ Abra la puerta o pulse $\text{\textcircled{v}}$ para cancelar el programa. El tiempo de cocción restante seguirá apareciendo en la pantalla.
- ▶ Una vez que haya cerrado la puerta, pulse la tecla \diamond para continuar con el proceso de cocción.
- ▶ Pulse dos veces la tecla $\text{\textcircled{v}}$ para cancelar definitivamente el programa antes de tiempo.

9.4. Inicio rápido

Si pulsa la tecla \diamond sin ajustar previamente un nivel de potencia, se iniciará el programa de cocción en el nivel máximo de energía (900 vatios) en el modo microondas.

- ▶ Para aumentar el tiempo de cocción, pulse la tecla \diamond varias veces:
Pulsar 1 vez: 0:30 minutos;
pulsar 2 veces: 1:00 minuto;
pulsar 3 veces: 1:30 minutos;
pulsar 4 veces: 2:00 minutos
y así sucesivamente, hasta un máximo de 95 minutos.
- ▶ El programa de cocción comenzará automáticamente poco después de accionar la tecla.

9.5. Descongelación automática según el peso

El tiempo de descongelación y el nivel de energía se ajustarán automáticamente en cuanto haya especificado el peso de los alimentos a descongelar. La escala para el peso de los alimentos congelados va de 100 g a 2000 g.

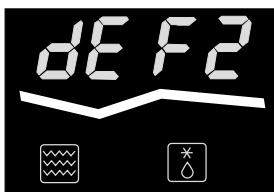


- ▶ Pulse la tecla $\blacksquare/\text{**}$. En la pantalla aparecerá **DEF1** (véase la imagen contigua).
- ▶ Gire el regulador para ajustar el peso en gramos deseado.
- ▶ Pulse la tecla \diamond para iniciar la descongelación.




Si es posible, dele la vuelta a la comida a la mitad del tiempo para optimizar el descongelado (véase "9.3.2. Cancelación del programa" en la página 166). Vuelva a pulsar la tecla \diamond para reanudar el programa.


9.6. Descongelación por tiempo



- ▶ Pulse dos veces la tecla $\blacksquare/\text{**}$. En la pantalla aparecerá **DEF2** (véase la imagen contigua).
- ▶ Gire el regulador para ajustar el tiempo deseado.

- ▶ Pulse la tecla  para iniciar la descongelación.



Si es posible, dele la vuelta a la comida a la mitad del tiempo para optimizar el descongelado (véase “9.3.2. Cancelación del programa” en la página 166). Vuelva a pulsar la tecla  para reanudar el programa.

9.7. Modo grill

La función de grill es especialmente útil para finos filetes de carne, chuletas, carne picada, kebab, salchichas o trozos de pollo. También está indicada para sándwiches y platos gratinados.

En el modo grill puede utilizar, siempre y cuando los alimentos sean los adecuados, la rejilla suministrada.




El tiempo máximo de grill es de 95 minutos.

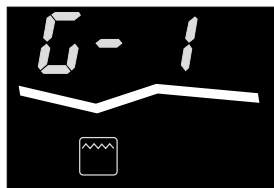


¡NOTA!

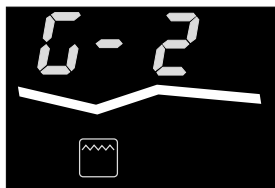
¡Peligro de daños materiales!

Existe el peligro de que se dañe el aparato por un sobrecalentamiento.

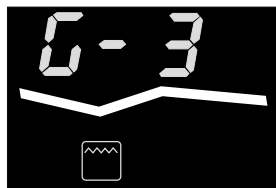
- ▶ Tenga en cuenta las distancias mínimas de seguridad del aparato con respecto a la pared y en ningún caso cubra las rejillas de ventilación.
- ▶ Pulse la tecla  /  /  una, dos o tres veces para seleccionar el modo grill según las imágenes:





1 vez: grill superior inferior




2 veces: grill doble



3 veces: grill

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ A continuación, gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj y ajuste la duración deseada.
- ▶ Vuelva a pulsar la tecla  para iniciar el proceso de grill.




A la mitad del tiempo se escucha una señal. Abra la puerta y dele la vuelta a la comida para optimizar la cocción (véase “9.3.2. Cancelación del programa” en la página 166). Vuelva a pulsar la tecla  para reanudar el programa.




9.8. Aire caliente

En modo aire caliente, el aire caliente circula por el interior del horno. Se recomienda el aire caliente especialmente para la preparación de gratinados o alimentos 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 pantalla	Temperatura
1 vez	140 °C	140 °C
2 veces	150 °C	150 °C
3 veces	160 °C	160 °C
4 veces	170 °C	170 °C
5 veces	180 °C	180 °C
6 veces	190 °C	190 °C
7 veces	200 °C	200 °C
8 veces	210 °C	210 °C
9 veces	220 °C	220 °C
10 veces	230 °C	230 °C

- ▶ Confirme la selección pulsando la tecla .
- ▶ Si desea precalentar el aparato, pulse de nuevo la tecla . Al alcanzar la temperatura ajustada sonará un aviso acústico.
Si no desea precalentar el aparato, pase directamente al siguiente paso.
- ▶ Gire el regulador para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.
- ▶ Pulse la tecla . Se iniciará el programa.





Tras pulsar la tecla  por primera vez, también se puede seleccionar la temperatura con el regulador .




9.9. Modo combi

El aparato permite ejecutar diferentes variantes del modo combi. Se pueden ajustar distintos modos de funcionamiento a la vez como, p. ej., microondas y grill o microondas, grill y aire caliente.



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

- ▶ Pulse la tecla   una o varias veces y seleccione la variante del programa. Están disponibles las siguientes variantes de programa:

Pulsar la tecla 	Indicación en pantalla	Modo de funcionamiento			
		Microondas	Grill superior	Grill inferior	Aire caliente
1 vez	G-1		*		
2 veces	G-2		*	*	
3 veces	G-3			*	
4 veces	C-1	*	*		
5 veces	C-2	*	*		
6 veces	C-3	*	*	*	
7 veces	C-4	*	*	*	
8 veces	C-5	*	*		*

- ▶ Confirme la variante de programa con la tecla .
- ▶ Gire el regulador para ajustar la temperatura deseada (solo con el programa C-5).
- ▶ Confirme la temperatura con la tecla  (solo con el programa C-5).
- ▶ Gire el regulador para ajustar el tiempo deseado.
- ▶ Pulse la tecla . Se iniciará el programa.



Tras pulsar la tecla  por primera vez, también se puede seleccionar la temperatura con el regulador .

9.10. Cocción automática

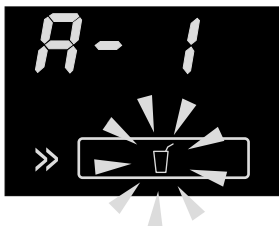
Con la cocción automática no es necesario introducir el tiempo de cocción y el nivel de energía. El microondas determina automáticamente los valores en función del tipo de alimento introducido y del peso.

En la tabla se muestra un resumen de los programas automáticos con sus indicaciones en pantalla, así como los modos de funcionamiento activados.

Indicación en pantalla	Programa	Modos de funcionamiento		
		Microondas	Grill superior/inferior	Aire caliente
A-1	Bebidas	*		
A-2	Pasta	*		
A-3	Pizza congelada	*	*	
A-4	Verdura	*		
A-5	Patatas	*		
A-6	Recalentado	*		
A-7	Pizza fresca	*	*	
A-8	Pollo	*	*	
A-9	Gratinado de patatas	*		*

Indicación en pantalla	Programa	Modos de funcionamiento		
		Microondas	Grill superior/ inferior	Aire caliente
A-10	Hamburguesas	*		*

9.10.1. Ajuste de un programa automático



- ▶ Gire el regulador por pasos en el sentido de las agujas del reloj. En la pantalla aparecerá un número de programa (p. ej., "A-1" para el programa automático 1) y el icono del programa de cocción correspondiente. Escoja un programa automático del 1 al 10.
- ▶ Pulse la tecla \diamond para confirmar la selección.
- ▶ Seleccione ahora el peso deseado y/o el número de porciones. 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 Bebidas (porción de 200 ml)	1	2	3		
A-2 Pasta	100 g	200 g	300 g		
A-3 Pizza congelada	150 g	300 g	450 g		
A-4 Verdura	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g
A-5 Patatas (porción de 200 g)	1	2	3		
A-6 Recalentado	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g
A-7 Pizza fresca	150 g	300 g	450 g		
A-8 Pollo	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	

Programa	Intervalos de peso				
A-9 Gratinado de patatas	1200 g				
A-10 Hamburguesa (porción de 125 g)	3	4	5		

▶ Pulse la tecla  para iniciar el proceso de cocción.

Si la comida no se ha cocinado bien, cocínela un par de minutos más con el programa de microondas o grill. Si se termina de cocinar con la función de grill, los alimentos dorarán más.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por el uso de materiales inadecuados.

- ▶ Con los programas de grill o aire caliente activados no utilice bajo ninguna circunstancia tapas o vajilla no resistente al calor, ya que pueden derretirse o incendiarse.



¡CUIDADO!

¡Peligro de lesiones!

Después de cocinar con el grill, el plato giratorio está muy caliente. ¡Existe peligro de sufrir quemaduras!

- ▶ Por ello es preciso utilizar siempre paños o guantes resistentes al calor al sacar la comida del horno.



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



En los modos aire caliente y grill, así como en algunos programas automáticos, se mantiene activado el ventilador un tiempo una vez terminado el proceso de cocción. Así se enfría más rápido el aparato. Una vez que el aparato se haya enfriado lo suficiente, el ventilador se desactivará automáticamente.

9.10.2. Programa A-1: bebidas

Este programa funciona con la función de microondas. Para el calentamiento utilice un recipiente indicado para microondas.

- ▶ Coloque la bebida que desea calentar sobre el plato giratorio del interior del horno. Si coloca varios recipientes en el microondas, asegúrese de que los recipientes no se toquen entre sí.
- ▶ Seleccione los ajustes 1, 2 ó 3 según la cantidad de bebida.
- ▶ Inicie el programa de bebidas.

Si la bebida aún no estuviera suficientemente caliente, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas (como se indica a partir de la página 165).

9.10.3. Programa A-2: pasta

Este programa funciona con la función de microondas.

Si cocina pasta, utilice un recipiente alto, ya que existe el peligro de que rebose al hervir. Utilice la misma cantidad de agua que para la cocción convencional.

- ▶ Coloque el recipiente con la pasta en el centro del plato giratorio del interior del horno.
- ▶ Seleccione los ajustes de 100 g, 200 g o 300 g según la cantidad de pasta.
- ▶ Inicie el programa de pasta.

Si después de la cocción la pasta estuviera demasiado dura, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas (como se indica a partir de la página 165).

9.10.4. Programa A-3: Pizza congelada

Este programa funciona con la función de microondas y grill. Utilice un recipiente resistente al calor e indicado para el microondas.

- ▶ Coloque la pizza en el plato giratorio suministrado.
- ▶ Seleccione los ajustes de 150 g, 300 g o 450 g según el peso de la pizza.
- ▶ Inicie el programa de pizza congelada.

Si la pizza no estuviera lo suficientemente caliente después de descongelarla y cocinarla, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas (como se indica a partir de la página 165).

9.10.5. Programa A-4: verdura

Este programa funciona con la función de microondas. Para el calentamiento utilice un recipiente indicado para microondas.

- ▶ Ponga la verdura en el recipiente con un poco de agua.
- ▶ Coloque el recipiente en el centro del plato giratorio.
- ▶ Seleccione los ajustes de 100 g o 500 g según la cantidad de verdura.
- ▶ Inicie el programa de verdura.

Si después de la cocción la verdura no está bien cocinada, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas (como se indica a partir de la página 165).

9.10.6. Programa A-5: patatas

Este programa funciona con la función de microondas. Para el calentamiento utilice un recipiente indicado para microondas. Se recomienda utilizar patatas sin pelar para el proceso de cocción. Haga un par de cortes en la piel.

- ▶ Introduzca las patatas sin pelar en el recipiente. Utilice patatas de igual tamaño, si es posible. Las patatas no deben tocarse entre sí en la medida de lo posible.
- ▶ Coloque el recipiente en el centro del plato giratorio.
- ▶ Partiendo del ajuste 1 para una patata de 200 g, seleccione los ajustes 1, 2 ó 3 en función del número de patatas.
- ▶ Inicie el programa de patatas.

Si después de la cocción las patatas no están bien cocinadas, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas (como se indica a partir de la página 165).

9.10.7. Programa A-6: recalentado

Este programa funciona con la función de microondas. Para el calentamiento utilice un recipiente indicado para microondas.

- ▶ Coloque el plato con la comida en el centro del plato giratorio.
- ▶ Seleccione los ajustes de 200 g hasta 600 g según la cantidad de comida.
- ▶ Inicie el programa de recalentado.

Si después de la cocción la comida no está lo suficientemente caliente, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas (como se indica a partir de la página 165).

9.10.8. Programa A-7: pizza fresca del frigorífico

Este programa funciona con la función de microondas y grill. Utilice un recipiente resistente al calor e indicado para el microondas.

- ▶ Coloque la pizza en el plato giratorio suministrado.
- ▶ Seleccione los ajustes de 150 g, 300 g o 450 g según el peso de la pizza.
- ▶ Inicie el programa de pizza fresca.

Si después del horneado la pizza no está bien cocinada, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función combi C-3, microondas + grill doble (como se indica a partir de la página 169).

9.10.9. Programa A-8: pollo

Este programa funciona con la función de microondas y grill. Utilice un recipiente resistente al calor e indicado para el microondas.

- ▶ Coloque la carne en un plato indicado para el modo grill. Condimente el pollo como desee. Coloque el plato en el centro del plato giratorio.
- ▶ Seleccione los ajustes de 800 g, 1000 g, 1200 g o 1400 g según el peso del pollo.
- ▶ Inicie el programa de pollo.
- ▶ Para poder cocer uniformemente la carne hay que darle la vuelta. Después de unas 2/3 partes del tiempo sonará un aviso acústico para este fin. Dele la vuelta a la carne y pulse la tecla ◊ para continuar el programa.

Si después del programa el pollo no está bien cocinado o bien dorado, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función combi C-4, microondas + grill doble (como se indica a partir de la página 169).

9.10.10. Programa A-9: gratinado de patatas

Este programa funciona con la función de microondas y aire caliente. Utilice un recipiente resistente al calor e indicado para el microondas.

- ▶ Coloque el recipiente con la comida en el centro del plato giratorio.
- ▶ Confirme la cantidad de 1200 g.
- ▶ Inicie el programa de gratinado de patatas.

Si el gratinado aún no está bien cocinado ni lo suficientemente dorado después del programa, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas o grill (como se indica en la página 168 y en la página 165).

9.10.11. Programa A-10: hamburguesas



Este programa funciona con la función de microondas y aire caliente. Utilice un recipiente resistente al calor e indicado para el microondas.

- ▶ Coloque las hamburguesas en un plato indicado para el proceso de aire caliente. Coloque el plato en el centro del plato giratorio.
- ▶ Seleccione los ajustes 3, 4 ó 5 en función del peso de la hamburguesa (a partir del peso de una hamburguesa de 125 g).
- ▶ Inicie el programa de hamburguesas.

Si las hamburguesas no están bien cocinadas después del programa, inicie a continuación otro proceso de cocción con la función de microondas o grill (como se indica en la página 168 y en la página 165).

9.11. Temporizador

El aparato puede emitir un aviso acústico después de un periodo de tiempo definido. Puede utilizar esta función como, p. ej., un temporizador para huevos.

- ▶ Pulse la tecla .
- ▶ Gire el regulador hasta que el tiempo deseado para el aviso acústico esté ajustado. La duración máxima de ajuste es de 95 minutos.
- ▶ Ahora confirme con .


La señal acústica se emitirá cuando transcurra el tiempo ajustado.



La función de temporizador no está disponible durante un programa de cocción en marcha.

9.12. Uso de varios programas

El aparato puede ejecutar varios programas de cocción sucesivamente. Pueden transcurrir automáticamente hasta 3 secuencias.

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

Ejemplo:

Imagínese que desea descongelar un plato con el programa de descongelación, después iniciar el programa de grill y, finalmente, un segundo programa de grill.

- ▶ Ajuste el programa de descongelación como se describe en página 167 sin pulsar la tecla ◊ después.
- ▶ A continuación, ajuste el programa de grill como se describe en la página 168.
- ▶ Pulse ahora la tecla ◊ para iniciar el programa.

10. Recetas

10.1. Muffins

Ingredientes	Número de unidades			
	De 10 a 20	De 20 a 30	De 30 a 40	De 40 a 50
Margarina con un 80% de grasa o mantequilla salada	170 g	225 g	340 g	450 g
Azúcar blanquilla (granulado máx. de 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Huevos (55 g a 60 g con cáscara)	3	4	6	8
Harina de trigo sin levadura	225 g	310 g	450 g	625 g
Levadura química	7 g	10 g	15 g	20 g
Sal	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Preparación

- ▶ Introduzca la masa de los muffins en unos moldes de papel para muffins (diámetro de aprox. 45 mm, altura de aprox. 28 mm).
- ▶ Precaliente el microondas a 170 °C. El precalentado se realiza pulsando varias veces la tecla ☺ hasta que en la pantalla se visualice la temperatura de 170 °C. Confirme pulsando dos veces en ◊. Al alcanzar la temperatura ajustada sonará un aviso acústico.

En caso de necesitar varios procesos de horneado por el número de muffins, el precalentamiento solo será necesario una vez.

- ▶ Reparta uniformemente los muffins en el plato giratorio.
- ▶ Seleccione el siguiente ajuste para el proceso de horneado: aire caliente a 170 °C; duración: 12 minutos.
- ▶ El ajuste se produce pulsando varias veces la tecla ☺ hasta que se visualice la temperatura de 170 °C. Confirme la entrada pulsando ◊. Girando el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj, seleccione el tiempo de horneado e inicie el proceso de horneado pulsando de nuevo la tecla ◊.

10.2. Hamburguesas

- ▶ Forme una hamburguesa de aprox. 125 g de carne de ternera picada (diámetro de aprox. 75 mm, grosor de aprox. 35 mm).
- ▶ Reparta uniformemente las hamburguesas directamente en el plato giratorio.

Preparación

- ▶ Obtendrá el mejor resultado con el ajuste del programa automático A-10 (hamburguesas).
- ▶ Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta que el programa A-10 esté ajustado. Confirme la entrada pulsando \diamond .
- ▶ Seleccione con el botón giratorio el número de hamburguesas.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando \diamond .

10.3. Horneado de panecillos precocinados congelados

Para hornear panecillos, seleccione la función de aire caliente.

- ▶ Coloque 3-4 panecillos directamente en el plato giratorio. No es necesario precalentar el horno.
- ▶ Seleccione el siguiente ajuste para el proceso de horneado: aire caliente a 170 °C; duración: 12 minutos.
- ▶ El ajuste se produce pulsando varias veces la tecla $\text{\textcircled{A}}$ hasta que se visualice la temperatura de 170 °C. Confirme la entrada pulsando \diamond . Seleccione el tiempo de horneado girando el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando \diamond .

Si seguidamente desea hornear más panecillos, acorte la duración aprox. 1-2 minutos, puesto que el aparato ya se ha precalentado.

10.4. Gratinado de patatas

Un pieza de vajilla redonda sin tapa con una altura de 5 a 6 cm y un diámetro de aprox. 22 cm.

Ingredientes

- 750 g de patatas firmes peladas
- 300 g de nata
- 100 g de queso rallado con un contenido en grasa del 25% al 30 % sobre la materia seca
- Especias

Preparación

- ▶ Cortar las patatas en láminas de aprox. 3 – 4 mm de grosor.
- ▶ Después colocar aproximadamente la mitad de las patatas en el molde de gratinado bien alineadas y superpuestas como si fueran tejas.
- ▶ Espolvorear encima aproximadamente la mitad del queso, agregar la mitad de las

especias y añadir aprox. 150 g de nata.

- ▶ Encima se coloca otra capa de patatas de la misma forma y se cubre con el resto de ingredientes.
- ▶ Obtendrá el mejor resultado con el ajuste del programa automático A-9 (gratinado de patatas).
- ▶ Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta que el programa A-9 esté ajustado. Confirme la entrada pulsando ◊.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando de nuevo ◊.
No es necesario precalentar el horno.

10.5. Bizcocho sin grasa

Ingredientes

- 100 g de harina de trigo blanca sin levadura
- 100 g de harina de maíz
- 3 g de levadura química
- 150 g de azúcar fina (granulado máx. de 0,3mm)
- 3 huevos (55 - 60 g con cáscara)
- 30 ml de agua caliente (aprox. 45 °C)

Preparación

- ▶ Bata las claras de los huevos con el agua caliente hasta obtener una consistencia firme. Añada el azúcar y las yemas, y bata todo junto 2,5 minutos más. Mezcle bien la harina de trigo, la harina de maíz y la levadura química, y añádalas cuidadosamente a la mezcla de huevo y azúcar.
- ▶ Coloque un papel sulfurizado en el fondo de un molde de bizcochos sin grasa (diámetro de aprox. 26 cm, altura de aprox. 6,5 cm). Introduzca la masa y distribúyala uniformemente. Con este tipo de bizcochos deberá tener en cuenta las indicaciones relacionadas con un espesor de masa uniforme.
- ▶ Precaliente el microondas a 155 °C en el modo aire caliente. Introduzca primero la rejilla de horno con las patas hacia arriba sobre el plato giratorio. A continuación, introduzca el molde de bizcocho. Ponga el molde lo más centrado posible en el horno y empiece el horneado con aire caliente. Tiempo de horneado: aprox. 25 a 35 minutos

10.6. Bizcocho

Ingredientes

- 170 g de harina de trigo fina con bajo contenido en gluten
- 170 g de azúcar fina blanquilla
- 10 g de levadura química
- 100 g de agua
- 50 g de margarina con un 80% de grasa
- 2 – 3 huevos (125 g de huevo batido)

- Para hornear: papel de horno con un diámetro de aprox. 200 mm.

Preparación

- ▶ Compruebe que los ingredientes se encuentren a temperatura ambiente.
- ▶ Bata los huevos y el azúcar durante unos 2 - 3 minutos y añada la margarina derretida. Añada poco a poco la harina, la levadura química y el agua.
- ▶ Coloque el papel de horno en el fondo de un cuenco de cristal y eche dentro la masa.
- ▶ Mezcle todo de nuevo 10 minutos más, coloque el cuenco en el centro del plato del horno y seleccione el programa de aire caliente. Hornear a 170 °C durante 26 minutos.

10.7. Pastel

Ingredientes

- 250 g de harina de trigo fina con bajo contenido en gluten
- 250 g de azúcar fina blanquilla
- 15 g de levadura química
- 150 g de agua
- 75 g de margarina con un 80% de grasa
- 3 - 4 huevos (185 g de huevo batido)
- Para hornear: papel de horno con un diámetro de aprox. 200 mm.

Preparación

- ▶ Compruebe que los ingredientes se encuentren a temperatura ambiente.
- ▶ Bata los huevos y el azúcar durante unos 2 - 3 minutos y añada la margarina derretida. Añada poco a poco la harina, la levadura química y el agua.
- ▶ Coloque el papel de horno en el fondo de un cuenco de cristal y eche dentro la masa.
- ▶ Mezcle todo de nuevo 10 minutos más, coloque el cuenco el centro del plato del horno y seleccione el programa combi C5. Hornear a 170 °C durante 26 minutos.

11. 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.

- Desconecte el microondas y desenchufe el cable antes de la limpieza.
- Mantener limpio el interior del microondas. Pasar un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames pegados en las paredes del aparato. En caso de mucha suciedad se puede utilizar un producto de limpieza suave. No utilizar ningún producto limpiador abrasivo y agresivo ni rasquetas metálicas agudas para limpiar la ventana de la puerta del aparato, ya que se puede arañar la superficie y dañar 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. Tenga mucho cuidado de no dañar estos componentes.
- No utilizar limpiadores a vapor. Se pueden dañar las superficies.
- No mojar el panel de control. Limpiar 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 condensa vapor en el interior o en las superficies externas, secarlo 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 la rejilla de horno en agua caliente con una solución jabonosa suave. Deje en remojo un tiempo la suciedad más incrustada.
- 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 adecuado para microondas y calentándola en el microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y seque con un paño suave.
- Si es necesario sustituir la lámpara del microondas, diríjase a un taller cualificado o al Centro de servicio de Medion.

12. Puesta fuera de servicio

Si ha finalizado el proceso de cocción y aparece la hora en la pantalla, abra la puerta y retire la comida. El aparato se apagará al finalizar el proceso de cocción.

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

13. Solución de fallos

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.
	El fusible se ha quemado o se ha producido una interrupción de la alimentación eléctrica.	Sustituya el fusible o restablezca la alimentación eléctrica (póngase en contacto con nuestro Centro de servicio).
	La toma de corriente está defectuosa.	Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato.
El aparato no se calienta.	La puerta no está cerrada.	Cierre la puerta.

14. Eliminación



EMBALAJE

Su aparato está embalado para protegerlo contra eventuales daños durante el transporte. Los embalajes son materias primas y por ello son reutilizables o aptos para ser devueltos al ciclo de reciclaje de materias primas.



APARATO

No tire bajo ningún concepto el aparato al final de su vida útil a la basura doméstica normal.

Según la directiva 2012/19/UE, se deberá eliminar el aparato al final de su vida útil de forma adecuada según las directrices legales.

Los materiales contenidos en el aparato serán destinados al reciclaje, con lo que se evitará la contaminación del medio ambiente.

Entregue el aparato en un punto de recogida de chatarra electrónica o un punto verde.

Para más información consulte a las entidades responsables de la eliminación de residuos o las autoridades locales competentes.

15. Especificaciones técnicas

Tensión nominal 230 V ~ 50 Hz

Potencia nominal

Microondas: 1500 W

Grill: 1100 W

Grill doble: 1600 W

Aire caliente: 2500 W

Potencia de salida nominal (microondas): 900 W

Frecuencia microondas: 2450 MHz

Clase de protección: I

Dimensiones (ancho x altura x profundidad) en cm

Aparato: 51,3 x 30,7 x 50

Interior: 34,6 x 22,6 x 32,8

Volumen interior de cocción: 25 litros

Peso neto: 18,2 kg

¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas!

16. Información de conformidad



Medion AG declara que este aparato se encuentra en conformidad con los requisitos básicos y las demás disposiciones pertinentes:

- Directiva sobre Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva sobre el Diseño Ecológico 2009/125/CE
- Directiva sobre la Restricción de Sustancias Peligrosas 2011/65/UE

17. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, diríjase en primer lugar a nuestro servicio de atención al cliente. Dispone de distintos medios para ponerse en contacto con nosotros:

- Si lo desea, también puede utilizar nuestro formulario de contacto que encontrará en www.medion.com/contact.
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	① 902196437

Dirección de asistencia técnica

**Regeneris Spain
CTDI Europe
Avda Leonardo da Vinci 13,
28906 Getafe, Madrid
España**



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medion.com/es/servicio/inicio/.

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

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

18. Aviso legal

Copyright © 2019

Versión: 18/01/2019

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 al distribuidor:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

Tenga en cuenta que la dirección indicada arriba no es una dirección para devoluciones. Póngase siempre primero en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Contenuto

1.	Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso	187
1.1.	Spiegazione dei simboli	187
2.	Utilizzo conforme	189
3.	Indicazioni di sicurezza	190
3.1.	Superfici molto calde.....	194
3.2.	Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde	196
3.3.	Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi.....	198
3.4.	Pulizia e cura dell'apparecchio.....	199
4.	Le microonde	200
4.1.	L'effetto delle microonde sugli alimenti	200
4.2.	L'apparecchio a microonde	200
5.	Cucinare e cuocere con il forno a microonde	200
5.1.	Materiali idonei al forno a microonde	201
5.2.	Materiali non sempre idonei.....	203
5.3.	Materiali non idonei.....	203
6.	Contenuto della confezione.....	204
7.	Caratteristiche dell'apparecchio	205
7.1.	Descrizione dei componenti.....	205
7.2.	Comandi.....	206
7.3.	Display	207
8.	Prima dell'utilizzo.....	208
8.1.	Posizionamento dell'apparecchio.....	208
8.2.	Riscaldamento dell'apparecchio vuoto	209
8.3.	Installazione degli accessori	209
9.	Utilizzo.....	209
9.1.	Impostazione dell'ora	209
9.2.	Sistema di sicurezza per bambini.....	210
9.3.	Cucinare e cuocere con l'energia delle microonde.....	210
9.4.	Avvio rapido.....	212
9.5.	Scongelamento automatico in base al peso.....	212
9.6.	Scongelamento a tempo.....	213
9.7.	Modalità grill.....	213
9.8.	Aria calda	214
9.9.	Combinato.....	215
9.10.	Cottura automatica	216
9.11.	Timer.....	221
9.12.	Utilizzo di diversi programmi	221

10. Ricette.....	222
10.1. Muffins	222
10.2. Polpette	222
10.3. Cuocere pagnotte congelate.....	223
10.4. Patate gratinate	223
10.5. Pan di Spagna senza grassi.....	224
10.6. Pan di Spagna.....	224
10.7. Torta.....	225
11. Pulizia e cura	225
12. Spegnimento dell'apparecchio	226
13. Soluzione dei problemi	226
14. Smaltimento.....	227
15. Dati tecnici	228
16. Informazioni sulla conformità	228
17. Informazioni relative al servizio di assistenza	229
18. Note legali	230

1. Informazioni sulle 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

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertimento, per prevenire le possibili conseguenze descritte è necessario evitare il pericolo indicato.



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!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi 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.



Simbolo del collegamento a terra (per la classe di protezione I)

Gli apparecchi elettrici con classe di protezione I possiedono almeno un isolamento principale continuo e hanno una spina con contatto di terra o un cavo di collegamento fisso con conduttore di protezione. Gli apparecchi elettrici con classe di protezione I possono avere componenti con isolamento doppio o rinforzato oppure componenti alimentati da bassissima tensione di sicurezza.



Uso in ambienti chiusi

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

2. Utilizzo conforme

Il forno a microonde deve essere utilizzato soltanto per scaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati. Il forno a microonde non può essere utilizzato all'aperto!

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o similare, ad esempio

- in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- per i clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast.

L'apparecchio non è destinato all'uso in ambito professionale, industriale o di laboratorio.

- ▶ L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia.
- ▶ Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni alle persone o alle cose.

3. Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

- ▶ Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato a partire da un'età di 8 anni e anche da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con il materiale d'imballaggio.



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- ▶ Prima e dopo ogni utilizzo, verificare che il forno a microonde e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di danni evidenti al forno a microonde o al cavo di alimentazione.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto il forno a microonde, su superfici calde o spigoli vivi.
- ▶ Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- ▶ Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- ▶ Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente all'assistenza.
- ▶ Collegare il forno a microonde esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- ▶ La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente il forno a microonde dalla rete elettrica in caso di emergenza.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni causate dall'emissione 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 alimenta-

zione dalla presa elettrica con messa a terra. Non mettere in funzione il forno a microonde finché non sarà stato riparato da un tecnico qualificato.

- ▶ **AVVERTENZA!** Eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione che richieda la rimozione di un rivestimento protettivo è pericoloso per chiunque, tranne che per il personale qualificato. Tali rivestimenti garantiscono infatti la protezione dalle radiazioni a microonde.
- ▶ Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente del forno a microonde. Per evitare situazioni pericolose, affidare le riparazioni del forno a microonde e del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza.
- ▶ Non rimuovere i rivestimenti del vano del forno a microonde o la pellicola interna della finestrella per evitare che fuoriescano radiazioni a microonde.
- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.

Non immergere il forno a microonde in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi in quanto così facendo si possono causare scosse elettriche.

- ▶ Estrarre la spina del forno a microonde dalla presa elettrica, quando
 - si pulisce l'apparecchio,
 - nell'apparecchio è penetrato del liquido,
 - non si utilizza più l'apparecchio.
- ▶ Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavelli e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da un centro specializzato.

- ▶ Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

**PERICOLO!****Pericolo di esplosione!**

Pericolo di esplosione se il dispositivo viene utilizzato in ambienti a rischio di esplosione.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio in ambienti a rischio di esplosione tra cui ad es. stazioni di servizio, zone di stoccaggio di carburanti o aree adibite alla lavorazione di solventi. L'apparecchio non deve inoltre essere utilizzato in ambienti con alte concentrazioni di polveri fini nell'aria (ad es. polvere di farina o legno).

**AVVISO!****Pericolo di danni!**

Un posizionamento scorretto può causare danni all'apparecchio.

- ▶ Posizionare il forno a microonde su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso dell'apparecchio insieme al peso massimo degli alimenti in esso contenuti.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- ▶ Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o umidità in generale,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi diretti del sole,
 - fiamme libere.
- ▶ Non posizionare il forno a microonde vicino a fonti di calore. Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.
- ▶ Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base insensibile al calore.

3.1. Superfici molto calde



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

Le miscele di acqua e olio possono infiammarsi o addirittura esplodere.

- ▶ Non scaldare nel forno a microonde miscele di acqua e olio o grasso.
- ▶ Non scongelare grasso o olio all'interno del forno a microonde.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

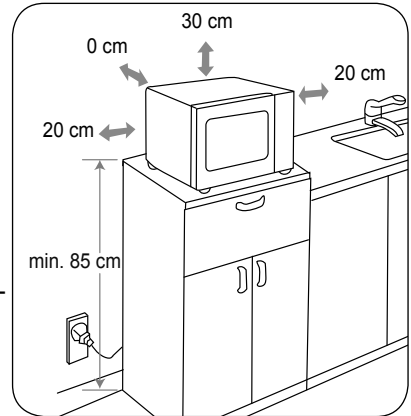
- ▶ Non toccare l'involucro dell'apparecchio.
- ▶ Evitare di toccare gli elementi caldi all'interno del forno.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontano dall'apparecchio a meno che non vengano costantemente sorvegliati.
- ▶ In modalità combinata o in modalità grill l'apparecchio può raggiungere 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 30 cm di spazio libero verso l'alto e 20 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.
- ▶ Il forno a microonde è un apparecchio indipendente. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un mobile a incasso o di un armadio.
- ▶ 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 staccando la spina.
 - ▶ Utilizzare esclusivamente le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde.
 - ▶ Non eccedere mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
 - ▶ Non conservare alimenti o altri oggetti all'interno del vano di cottura.

3.2. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni causate dall'esplosione di contenitori.

- ▶ Non riscaldare pietanze o liquidi in contenitori sigillati! Questi potrebbero esplodere all'interno dell'apparecchio o causare lesioni all'apertura dello sportello. Togliere sempre coperchi o tappi dai contenitori che ne sono provvisti, ad esempio i biberon.



CAUTELA! **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- ▶ Le pietanze preparate nel forno a microonde spesso non vengono riscaldate in modo uniforme. Prima di consumare le pietanze riscaldate nel forno a microonde, verificarne la temperatura. Per evitare scottature, gli alimenti per la prima infanzia e il contenuto dei biberon vanno sempre mescolati o agitati prima di controllarne la temperatura.
- ▶ Non riscaldare nel forno a microonde uova con il guscio o uova sode intere, in quanto potrebbero esplodere durante la preparazione o dopo essere state estratte dal vano di cottura. Riscaldare le uova esclusivamente all'interno di stoviglie appositamente concepite per il forno a microonde.
- ▶ Prima di cuocere alimenti con la buccia, come pomodori, salicce, melanzane o simili, bucherellarli per evitare che scoppino.
- ▶ All'apertura dei contenitori di cottura (per es. buste di popcorn, scatolette) fuoriesce vapore molto caldo. Aprire i contenitori tenendoli sempre lontano dal corpo.
- ▶ All'apertura dello sportello fuoriesce vapore molto caldo. Mantenersi a distanza.
- ▶ Durante la cottura le superfici del forno a microonde, gli accessori e le stoviglie si scaldano notevolmente. Utilizzare un guanto da cucina. Prima della pulizia lasciare raffreddare i componenti.



AVVISO! **Pericolo di danni!**

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

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole o senza alimenti all'interno del vano di cottura.

-
- ▶ Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione oppure quelli descritti come idonei nelle presenti istruzioni per l'uso.
 - ▶ Per la cottura o il riscaldamento a microonde non utilizzare mai stoviglie metalliche o con decorazioni metalliche poiché causano scintille che possono danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie stesse.
 - ▶ Utilizzare stoviglie idonee al forno a microonde. Quando si acquistano le stoviglie, assicurarsi che presentino l'indicazione di idoneità all'uso in forno a microonde.
 - ▶ Non muovere l'apparecchio durante il funzionamento.

3.3. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi



CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- ▶ I liquidi riscaldati nel forno a microonde possono presentare una cosiddetta ebollizione ritardata, ossia possono raggiungere la temperatura di ebollizione senza che si formino le bolle di vapore. Se il recipiente viene scosso, ad esempio quando lo si estrae dal vano, il liquido inizia improvvisamente a bollire. Il liquido può schizzare all'esterno improvvisamente.
- ▶ Non utilizzare recipienti alti e stretti.
- ▶ Prima di riscaldare un liquido, inserire nel recipiente una bacchetta di vetro o ceramica per evitarne l'ebollizione ritardata. Al termine del riscaldamento, prima di estrarre il recipiente dal vano di cottura attendere qualche secondo, picchiettare delicatamente il recipiente con le dita e mescolare il liquido.

3.4. Pulizia e cura dell'apparecchio



AVVISO!

Pericolo di danni!

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

- ▶ L'uso improprio di detersivi sull'apparecchio può danneggiarne le superfici. Per la pulizia non utilizzare detersivi chimici aggressivi, detersivi abrasivi o spugne dure.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe penetrare nell'apparecchio danneggiando i componenti elettronici e le superfici.
- ▶ La scarsa pulizia può rovinare le superfici del forno a microonde, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.
- ▶ Pulire periodicamente l'apparecchio e rimuovere i residui di alimenti.
- ▶ Per la pulizia del vano di cottura e delle parti adiacenti tenere presenti le indicazioni riportate nel capitolo „10. Pulizia e manutenzione“ pagina 170.

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.

4.1. 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. 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 finestrina 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.



AVVISO!

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 da cottura:

Stoviglie da cucina	Microonde	Grill	Aria calda	Modalità combinata
Vetro resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente alle alte temperature	No	No	No	No
Ceramica resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì	Sì
Stoviglie in plastica adatte al forno a microonde	Sì	No	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No	No
Inserti metallici	No	Sì	Sì	No
Griglia, in dotazione	No	Sì	Sì	No
Pellicola di alluminio, vaschette di alluminio	non sempre	Sì	Sì	non sempre

*Modalità combinata: microonde + grill o microonde e aria calda

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 i cibi "bassi" in modo più uniforme.

I recipienti rotondi 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.



AVVISO!


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.
- ▶ 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.



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.

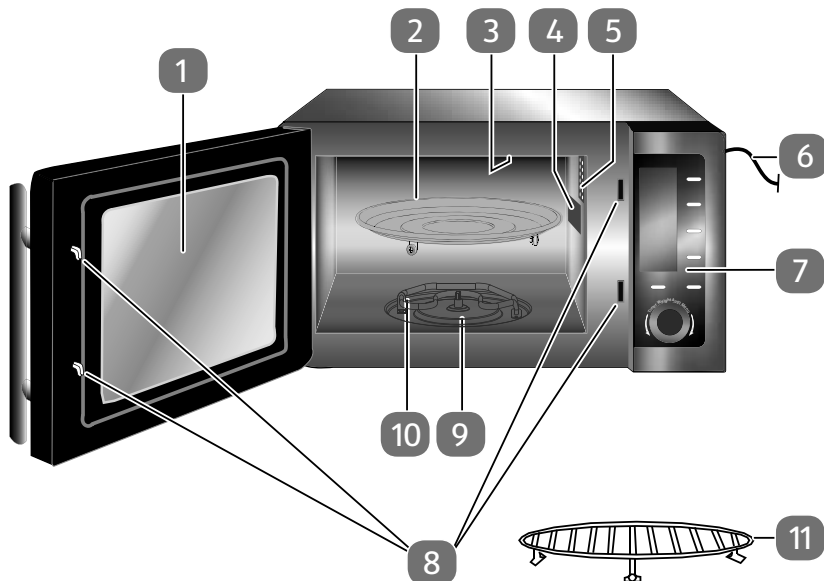
Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione include:

- Microonde MD 15501
- Griglia in acciaio inox
- Piatto girevole in vetro
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

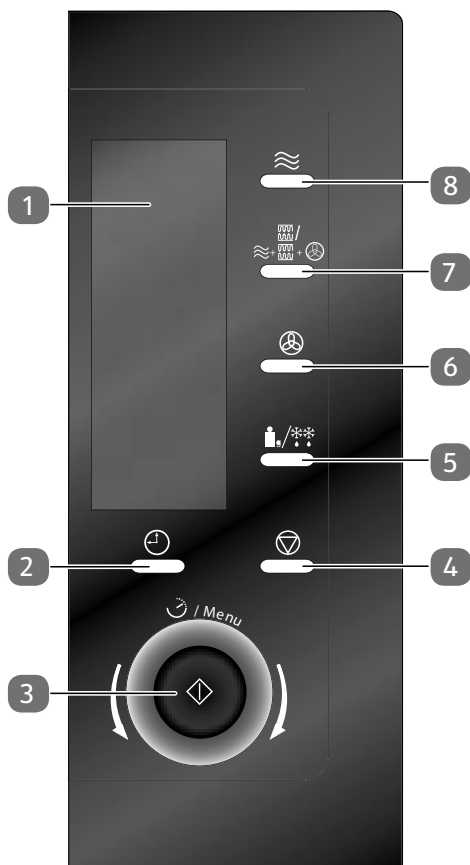
7. Caratteristiche dell'apparecchio

7.1. Descrizione dei componenti



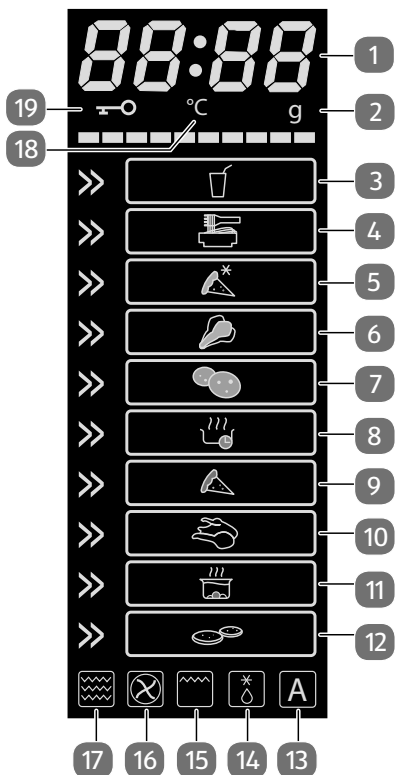
- 1) Finestrella
- 2) Piatto
- 3) Grill superiore
- 4) Rivestimento del magnetron, DA NON TOGLIERE!
- 5) Illuminazione
- 6) Cavo di alimentazione
- 7) Comandi
- 8) Chiusura dello sportello
- 9) Asse di azionamento
- 10) Grill inferiore
- 11) Griglia

7.2. Comandi



- 1) Display: visualizzazione del tempo di cottura, della potenza, della modalità operativa e dell'orario
- 2) Inserimento dell'orario o del timer
- 3) Rotazione: programmi automatici, inserimento del tempo di cottura; Pressione: conferma dell'inserimento, avvio del programma
- 4) Cancellazione dell'inserimento o ripristino dell'apparecchio
- 5) Inserimento del peso / scongelamento
- 6) Impostazione della modalità aria calda
- 7) Impostazione della modalità doppio grill-combinata
- 8) Impostazione della modalità microonde

7.3. Display



- 1) Visualizzazione dell'orario / durata del programma di cottura o del peso
- 2) Peso espresso in grammi
- 3) Programma automatico A-1: Bevande
- 4) Programma automatico A-2: Pasta
- 5) Programma automatico A-3: Pizza congelata
- 6) Programma automatico A-4: Verdura
- 7) Programma automatico A-5: Patate
- 8) Programma automatico A-6: Riscaldamento
- 9) Programma automatico A-7: Pizza fresca
- 10) Programma automatico A-8: Pollo
- 11) Programma automatico A-9: Patate gratinate
- 12) Programma automatico A-10: Polpette
- 13) Programma automatico attivo
- 14) Scongelamento
- 15) Modalità grill/doppio grill
- 16) Modalità aria calda
- 17) Cottura a microonde
- 18) Temperatura in gradi Celsius
- 19) Sistema di sicurezza per bambini

DE

FR

NL

ES

IT

8. Prima dell'utilizzo

8.1. Posizionamento dell'apparecchio

- ▶ Assicurarsi che tutti i materiali dell'imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio e dal lato interno dello sportello.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissioni di microonde.

- ▶ Controllare che il forno a microonde non abbia subito eventuali danni: ad esempio che lo sportello non sia fuori asse o inarcato, che le guarnizioni dello sportello e le superfici di tenuta non siano danneggiate, che le cerniere e la chiusura non siano guaste o malferme e che l'interno dell'apparecchio o lo sportello non sia ammaccato.
- ▶ Nel caso in cui venga riscontrato un qualsiasi danno, non mettere in funzione il forno a microonde, ma rivolgersi al servizio di assistenza Medion.



AVVISO!





Pericolo di danni!

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



- ▶ Il rivestimento avvitato nel vano interno di cottura 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 esposto ad acqua o umidità elevata oppure nelle vicinanze di materiali infiammabili.
- ▶ I piedini non devono essere rimossi.
- ▶ Collegare il forno a microonde a una presa ben raggiungibile e sempre accessibile.

8.2. Riscaldamento dell'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. In seguito richiudere lo sportello.
- ▶ Premere ripetutamente il tasto  finché sul display viene visualizzato 230° C.
- ▶ Confermare premendo il tasto .
- ▶ Ruotare il tasto  in senso orario per impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per avviare il riscaldamento.



Dopo la prima pressione del tasto , si può selezionare il livello di energia anche con la manopola .

Durante questo primo riscaldamento si può avvertire un lieve odore. Tali esalazioni non sono nocive e svaniscono in poco tempo. Provvedere ad una sufficiente aerazione, ad es. aprendo una finestra.

- ▶ Dopo 10 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente. Attendere che si sia completamente raffreddato.
- ▶ Togliere la spina dalla presa. Infine pulire di nuovo l'interno dell'apparecchio con un panno umido e asciugarlo con cura.

8.3. Installazione degli accessori

Quando 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 al centro sull'asse di azionamento.

9. Utilizzo

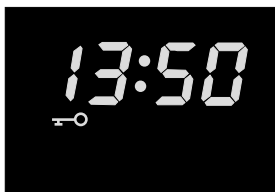
Ogni volta che si preme un tasto, viene emesso un segnale acustico che conferma la pressione del tasto.



9.1. Impostazione dell'ora

Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta o quando è stata interrotta l'alimentazione, sul display viene visualizzato "0:00" ed è necessario impostare l'orario.

- ▶ Premere 2 volte il tasto .
- ▶ Ruotare la manopola  finché sul display viene visualizzata l'ora giusta.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Ruotare la manopola  finché sul display vengono visualizzati i minuti giusti.
- ▶ Premere il tasto  per confermare le impostazioni.

9.2. Sistema di sicurezza per bambini




- ▶ Premere il tasto  e tenerlo premuto per 3 secondi. Viene emesso un bip e sul display appare il simbolo di un lucchetto. I tasti e la manopola del forno a microonde ora non funzionano.
- ▶ Per disattivare il sistema di sicurezza per bambini, premere il tasto  e tenerlo premuto di nuovo per 3 secondi finché viene emesso un bip e l'indicazione del sistema di sicurezza per bambini scompare.

9.3. Cucinare e cuocere con l'energia delle microonde



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

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

Tasto  premere	Indicazione sul display	Potenza (Watt)
1 volta	P100	900 W
2 volte	P90	810 W
3 volte	P80	720 W
4 volte	P70	630 W
5 volte	P60	540 W
6 volte	P50	450 W
7 volte	P40	360 W
8 volte	P30	270 W

9 volte	P20	180 W
10 volte	P10	90 W
11 volte	P00	0 W

- ▶ Confermare la selezione premendo il tasto ◊.



Dopo la prima pressione del tasto ≈, si può selezionare il livello di energia anche con la manopola ◊.

- ▶ Ruotare la manopola ◊ per impostare il tempo di cottura desiderato nei seguenti intervalli di tempo. Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

da 0 secondi a 1 minuto	con intervalli di 5 secondi
da 1 a 5 minuti	con intervalli di 10 secondi
da 5 a 10 minuti	con intervalli di 30 secondi
da 10 a 30 minuti	con intervalli di 1 minuto
a partire da 30 minuti	con intervalli di 5 minuti

- ▶ Premere il tasto ◊. 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 visualizzato l'orario. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- ▶ Dato che i cibi e i recipienti possono essere molto caldi, utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarli dal vano cottura.

9.3.2. Interruzione del programma

A volte è necessario interrompere il programma, ad esempio per girare i cibi o mescolarli a metà cottura.

- ▶ Per interrompere il programma, aprire lo sportello oppure premere il tasto Ⓞ. Il tempo residuo viene visualizzato sul display.
- ▶ Dopo avere richiuso lo sportello, premere il tasto ◊ per proseguire il ciclo di cottura.
- ▶ Premere due volte il tasto Ⓞ se si desidera interrompere definitivamente il programma prima che sia terminato.

9.4. Avvio rapido


Se si preme il tasto ◊ senza prima impostare un livello di potenza, il programma di cottura viene avviato al livello di energia più alto (900 Watt) in modalità microonde.

- ▶ Per aumentare il tempo di cottura, premere più volte rapidamente il tasto ◊.
 - 1 pressione: 0:30 minuti;
 - 2 pressioni: 1:00 minuto;
 - 3 pressioni: 1:30 minuti;
 - 4 pressioni: 2:00 minuti
 - ecc. fino a un massimo di 95 minuti.
- ▶ Il programma di cottura inizia automaticamente poco dopo l'ultima pressione del tasto.

9.5. Scongelamento automatico in base al peso

Il tempo di scongelamento e il livello di energia vengono impostati automaticamente non appena si inserisce il peso dei cibi da scongelare. La scala di valori per il peso del prodotto congelato va da 100g a 2.000g.



- ▶ Premere il tasto . Sul display viene visualizzato **DEF1**, vedere figura accanto.
- ▶ Ruotare la manopola per impostare il peso in grammi.
- ▶ Premere il tasto ◊ per avviare lo scongelamento.



Se possibile, girare il cibo sull'altro lato per ottimizzare lo scongelamento (come descritto a pagina 211). In seguito premere nuovamente il tasto ◊ per fare proseguire il programma.

9.6. Scongelamento a tempo



- ▶ Premere due volte il tasto . Sul display viene visualizzato **dEF2**, vedere figura accanto.
- ▶ Ruotare la manopola per impostare il tempo desiderato.
- ▶ Premere il tasto per avviare lo scongelamento.



Se possibile, girare il cibo sull'altro lato per ottimizzare lo scongelamento (come descritto a pagina 211). In seguito premere nuovamente il tasto per fare proseguire il programma.

9.7. Modalità grill

La funzione grill si presta bene alla cottura di fette sottili di carne, bistecche, carne macinata, kebab, würstel o pezzi di pollo. È anche idonea per passare 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.




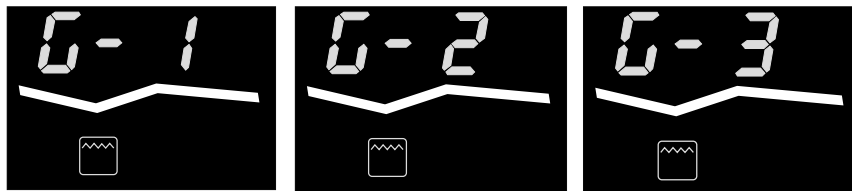
AVVERTENZA!

Rischio di incendio!



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

- ▶ Rispettare le distanze minime dell'apparecchio dalla parete e non coprire in nessun caso le prese di aeraazione.


- Premere il tasto  una, due o tre volte per selezionare uno dei tipi di modalità grill indicati nelle figure:



1 volta: grill superiore 2 volte: doppio grill 3 volte: grill inferiore

- Premere il tasto  per confermare la selezione.
- Ruotare quindi la manopola in senso orario e impostare il tempo desiderato.
- Premere il tasto  per avviare il ciclo di cottura.





Una volta trascorsa la metà del tempo, viene emesso un segnale acustico. Se possibile, girare il cibo sull'altro lato per ottimizzare la cottura (come descritto a pagina 211). In seguito premere nuovamente il tasto  per fare proseguire il programma.

9.8. Aria calda

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


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

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

Pressioni del tasto 	Indicazione sul display	Temperatura
1 volta	140°C	140°C
2 volte	150°C	150°C
3 volte	160°C	160°C
4 volte	170°C	170°C
5 volte	180°C	180°C
6 volte	190°C	190°C
7 volte	200°C	200°C
8 volte	210°C	210°C
9 volte	220°C	220°C
10 volte	230°C	230°C

- ▶ Confermare la selezione premendo il tasto ◊.
- ▶ Per preriscaldare l'apparecchio, premere di nuovo il tasto ◊. Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico. Se non si desidera preriscaldare l'apparecchio, procedere direttamente al passo successivo.
- ▶ Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.





Dopo la prima pressione del tasto , si può selezionare la temperatura anche con la manopola ◊.

9.9. Combinato

L'apparecchio consente di unire diversi tipi di modalità combinate, attivando varie modalità contemporaneamente, ad esempio microonde e grill o microonde, grill e aria calda.




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

- ▶ Premere il tasto  una o più volte e selezionare il tipo di programma. Sono disponibili i seguenti tipi di programmi:

Pressioni del tasto 	Indicazione sul display	Tipo di funzionamento			
		Micro- onde	Grill supe- riore	Grill infe- riore	Aria calda
1 volta	G-1		*		
2 volte	G-2		*	*	
3 volte	G-3			*	
4 volte	C-1	*	*		
5 volte	C-2	*	*		
6 volte	C-3	*	*	*	
7 volte	C-4	*	*	*	
8 volte	C-5	*	*		*

- ▶ Confermare il tipo di programma premendo il tasto ◊.
- ▶ Ruotare la manopola per impostare la temperatura desiderata (solo per il programma C-5).
- ▶ Confermare la temperatura premendo il tasto ◊ (solo per il programma C-5).
- ▶ Ruotare la manopola per impostare il tempo desiderato.
- ▶ Premere il tasto ◊. Il programma viene avviato.



Dopo la prima pressione del tasto  /  , si può selezionare programma anche con la manopola .

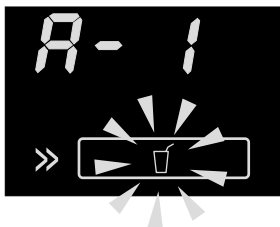
9.10. Cottura automatica

Con la cottura automatica non è necessario inserire il tempo di cottura e il livello di energia. Il forno a microonde calcola automaticamente i valori in base all'alimento e al peso impostati.

La tabella riporta un riepilogo dei programmi automatici, con la relativa indicazione sul display e le modalità attivate.

Indicazioni sul display	Programma	Modalità di funzionamento		
		Microonde	Grill superiore / inferiore	Aria calda
A-1	Bevande	*		
A-2	Pasta	*		
A-3	Pizza congelata	*	*	
A-4	Verdura	*		
A-5	Patate	*		
A-6	Riscaldare	*		
A-7	Pizza fresca	*	*	
A-8	Pollo	*	*	
A-9	Patate gratinate	*		*
A-10	Polpette di carne	*		*

9.10.1. Impostare il programma automatico



- ▶ Ruotare la manopola gradualmente in senso orario. Sul display vengono visualizzati il numero del programma (ad es. "A-1" per il programma automatico 1) e il simbolo del relativo programma di cottura.

Selezionare un programma automatico da 1 a 10.

- ▶ Premere il tasto \diamond per confermare la selezione.
- ▶ Selezionare il peso desiderato o il numero di porzioni ruotando la manopola. Sul display viene visualizzato il peso/la quantità. È possibile impostare le quantità come indicato nella tabella:

Programma	Intervalli di peso				
A-1 Bevande (porzione da 200 ml)	1	2	3		
A-2 Pasta	100g	200g	300g		
A-3 Pizza congelata	150g	300g	450g		
A-4 Verdura	100g	200g	300g	400g	500g
A-5 Patate (porzione da 200g)	1	2	3		
A-6 Riscaldare	200g	300g	400g	500g	600g
A-7 Pizza fresca	150g	300g	450g		
A-8 Pollo	800g	1000g	1200g	1400g	
A-9 Patate gratinate	1200g				
A-10 Polpette di carne	3	4	5		

- ▶ Premere il tasto \diamond per avviare il ciclo di cottura.

Se il piatto non completamente cotto, continuare la cottura per un paio di minuti usando il programma microonde o il programma grill. Proseguendo la cottura con la funzione grill, si aumenta anche la 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!



CAUTELA!

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.



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

9.10.2. Programma A-1: 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 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 non risultasse abbastanza calda, avviare un ulteriore ciclo a microonde (come descritto a pagina 210).

9.10.3. Programma A-2: 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 di acqua che si userebbe per la cottura tradizionale.

- ▶ Collocare il recipiente contenente la pasta al centro del piatto girevole nel vano di cottura.
- ▶ Scegliere l'impostazione 100g, 200g o 300g in base alla quantità di pasta.
- ▶ Avviare il programma per la pasta.

Se dopo la cottura la pasta non risultasse cotta, avviare un altro ciclo di cottura a microonde (come descritto a pagina 210).

9.10.4. Programma A-3: Pizza congelata

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 150g, 300g o 450g in base al peso della pizza.
- ▶ Avviare il programma per la pizza congelata.

Se dopo lo scongelamento e il riscaldamento la pizza non risultasse abbastanza calda, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a pagina 210).

9.10.5. Programma A-4: Verdura

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

- ▶ Mettere la verdura nel recipiente con un po' d'acqua.
- ▶ Posizionare il recipiente al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 100g o 500g in base alla quantità di verdura.
- ▶ Avviare il programma per la verdura.

Se dopo la cottura la verdura non risultasse cotta, avviare un altro ciclo di cottura a microonde (come descritto a pagina 210).

9.10.6. Programma A-5: 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, considerando che per una patata di 200g l'impostazione è 1.
- ▶ Avviare il programma per le patate.

Se dopo la cottura le patate non risultassero cotte, avviare un altro ciclo di cottura a microonde (come descritto a pagina 210).

9.10.7. Programma A-6: 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 200g a 600g in base alla quantità di cibo.
- ▶ Avviare il programma per riscaldare.

Se dopo la cottura il cibo non risultasse caldo, avviare un altro ciclo di cottura a microonde (come descritto a pagina 210).

9.10.8. Programma A-7: Pizza fresca dal frigorifero

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 150g, 300g o 450g 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-3 microonde + doppio grill (come descritto a pagina 215).

9.10.9. Programma A-8: 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 800g, 1000g, 1200g o 1400g 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 i 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-4 microonde + doppio grill (come descritto a pagina 215).

9.10.10. Programma A-9: Patate gratinate

Questo programma funziona con le microonde e l'aria calda. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

- ▶ Posizionare il recipiente contenente la pietanza al centro del piatto girevole.
- ▶ Confermare la quantità di 1200g.
- ▶ Avviare il programma per le patate gratinate.

Qualora al termine del programma il gratin non risultasse sufficientemente cotto o dorato, avviare un altro ciclo di cottura con grill o microonde (come descritto a pagina 213 e a pagina 210).

9.10.11. Programma A-10: Polpette

Questo programma funziona con le microonde, il grill e l'aria calda. Utilizzare un recipiente resistente al calore e adatto al forno a microonde.

- ▶ Collocare le polpette su un piatto adatto all'aria calda. Posizionare il piatto al centro sul piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 3, 4 o 5 in base al peso delle polpette (considerando che per un peso di 125g l'impostazione è 1).
- ▶ Avviare il programma per le polpette.

Qualora al termine del programma le polpette non risultassero sufficientemente cotte, avviare un altro ciclo di cottura con grill o microonde (come descritto a pagina 213 e a pagina 210).

9.11. Timer

L'apparecchio può emettere un segnale acustico al trascorrere di un determinato tempo. È possibile utilizzare questa funzione, ad esempio, come timer.

- ▶ Premere il tasto ☺.
- ▶ Ruotare la manopola fino a impostare il tempo desiderato per il segnale acustico. Il tempo massimo impostabile è di 95 minuti.
- ▶ Confermare premendo ◊.

Trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.



La funzione timer non è disponibile quando è in corso un programma di cottura.

9.12. Utilizzo di diversi programmi

L'apparecchio può eseguire diversi programmi in successione. È possibile impostare fino a 2 sequenze automatiche.

Impostare di volta in volta i programmi di cottura come descritto e premere il tasto ◊ dopo aver impostato l'ultimo programma di cottura.

Esempio:

Si desidera scongelare una pietanza con il programma di scongelamento per poi avviare il programma grill e successivamente un secondo programma grill.



- ▶ Impostare il programma di scongelamento come descritto a pagina 21, senza premere il tasto ◊ alla fine.
- ▶ Impostare quindi il programma grill come descritto a pagina 213.
- ▶ Ora premere il tasto ◊ per avviare il programma.

10. Ricette




10.1. Muffins

Ingredienti	Numero di muffin			
	da 10 a 20	da 20 a 30	da 30 a 40	da 40 a 50
Margarina con un contenuto di grassi dell'80% o burro salato	170g	225g	340g	450g
Zucchero semolato (grana max. 0,3mm)	170g	225g	340g	450g
Uova (da 55g a 60g con guscio)	3	4	6	8
Farina di frumento senza agenti lievitanti	225g	310g	450g	625g
Lievito in polvere	/g	10g	15g	20g
Sale	0,25g	0,25g	0,5g	0,5g

Preparazione

- ▶ Versare il composto dei muffin nei consueti pirottini da forno di carta (diametro ca. 45mm, altezza ca. 28mm).
- ▶ Preriscaldare il microonde a 170° C. Per preriscaldare, premere il tasto  finché sul display viene visualizzata la temperatura di 170° C. Confermare premendo due volte . Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.

Se a causa del numero di muffin si rendessero necessari più cicli di cottura, il preriscaldamento deve comunque essere effettuato una sola volta.

- ▶ Distribuire i muffin uniformemente sul piatto girevole.
- ▶ Scegliere la seguente impostazione per la cottura: aria calda 170° C, durata: 12 minuti
- ▶ Per l'impostazione premere il tasto  finché sul display viene visualizzata la temperatura di 170° C. Confermare premendo . Ruotando la manopola in senso orario, selezionare il tempo di cottura e avviare il ciclo di cottura premendo di nuovo il tasto .

10.2. Polpette

- ▶ Formare le polpette usando ca. 125g di macinato di manzo per ognuna (diametro della polpetta ca. 75mm, altezza ca. 35mm).
- ▶ Distribuire le polpette in modo uniforme direttamente sul piatto girevole.

Preparazione

- ▶ Il programma automatico A-10 (Polpette) consente di ottenere i risultati migliori.
- ▶ Ruotare la manopola in senso orario fino a impostare il programma A-10. Confermare premendo ◊.
- ▶ Selezionare il numero di polpette con la manopola.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo ◊.

10.3. Cuocere pagnotte congelate

Per cuocere le pagnotte, scegliere la funzione aria calda.

- ▶ Appoggiare 3 o 4 pagnotte direttamente sul piatto girevole. Non è necessario preriscaldare.
- ▶ Scegliere la seguente impostazione per la cottura: aria calda 170° C, durata: 12 minuti
- ▶ Per l'impostazione premere il tasto ⊕ finché sul display viene visualizzata la temperatura di 170° C. Confermare premendo ◊. Ruotando la manopola in senso orario, selezionare il tempo di cottura.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo ◊.

Per cuocere altre pagnotte subito dopo, diminuire il tempo di ca. 1-2 minuti, in quanto l'apparecchio è già caldo.

10.4. Patate gratinate

Un recipiente tondo con coperchio, con un'altezza di 5 o 6cm e un diametro di ca. 22cm.

- 750g di patate a pasta gialla pelate
- 300g di panna
- 100g di formaggio grattugiato con un contenuto di grasso non inferiore al 25-30%
- Aromi

Preparazione

- ▶ Tagliare le patate a fette spesse di ca. 3 – 4mm.
- ▶ Disporre circa la metà delle patate nello stampo da sformato in modo che siano leggermente sovrapposte.
- ▶ Ricoprire con circa la metà del formaggio, la metà degli aromi e aggiungere ca. 150g di panna.
- ▶ Collocare le restanti patate affettate sullo strato precedente, sempre leggermente sovrapposte, quindi coprire con il resto degli ingredienti.
- ▶ Il programma automatico A-9 (Patate gratinate) consente di ottenere i risultati migliori.
- ▶ Ruotare la manopola in senso orario fino a impostare il programma A-9. Confermare premendo ◊.
- ▶ Ruotare la manopola in senso orario su 30:00 min.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo ◊.

Non è necessario preriscaldare.

10.5. Pan di Spagna senza grassi

Ingredienti

- 100g di farina bianca di frumento senza agenti lievitanti
- 100g di farina di mais
- 3g di lievito in polvere
- 150g di zucchero semolato (grana max. 0,3mm)
- 3 uova (55 - 60g con guscio)
- 30ml di acqua tiepida (ca. 45° C)

Preparazione

- ▶ Mescolare energicamente gli albumi con l'acqua tiepida, fino a formare una massa compatta. Aggiungere lo zucchero e i tuorli e sbattere il tutto per altri 2,5 minuti. Mescolare la farina di frumento, la farina di mais e il lievito, quindi incorporarli al composto di uova e zucchero mescolando delicatamente.
- ▶ Mettere un foglio di carta impermeabile sul fondo di uno stampo per dolci non unto (diametro ca. 26cm, altezza ca. 6,5cm). Versarvi la pasta e distribuirla uniformemente. Per questo tipo di dolci è importante che la pasta abbia un'altezza uniforme.
- ▶ Preriscaldare il microonde a 155° C, modalità aria calda. Per prima cosa appoggiare sul piatto girevole la griglia con i piedini rivolti verso l'alto. Inserire quindi lo stampo con il dolce. Posizionare se possibile il dolce al centro del forno e avviare il programma di cottura. Tempo di cottura: da 30 a 35 minuti.

10.6. Pan di Spagna

Ingredienti

- 170g di farina di frumento a basso contenuto di glutine
- 170g di zucchero bianco semolato
- 10g di lievito in polvere
- 100g di acqua
- 50g di margarina con un contenuto di grassi dell'80% ca.
- 2 - 3 uova (125g di uova sbattute)
- Per la cottura: carta da forno con un diametro di ca. 200mm.

Preparazione

- ▶ Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
- ▶ Sbattere le uova con lo zucchero per 2 o 3 minuti e aggiungere la margarina sciolta. Unire poco alla volta la farina, il lievito e l'acqua. Sistemare la carta da forno sul fondo di una pirofila di vetro e versarvi il composto.
- ▶ Mescolare il tutto per 10 minuti e posizionare la pirofila al centro sul piatto del grill, quindi selezionare il programma aria calda. Cuocere per 26 minuti a 170° C.

10.7. Torta

Ingredienti

- 250g di farina di frumento a basso contenuto di glutine
- 250g di zucchero bianco semolato
- 15g di lievito in polvere
- 150g di acqua
- 75 g di margarina con un contenuto di grassi dell'80% ca.
- 3 - 4 uova (185g di uova sbattute)
- Per la cottura: carta da forno con un diametro di ca. 200mm.

Preparazione

- ▶ Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Sbattere le uova con lo zucchero per 2 o 3 minuti e aggiungere la margarina sciolta. Aggiungere poco alla volta la farina, il lievito e l'acqua.
- ▶ Sistemare la carta da forno sul fondo di una pirofila di vetro e versarvi il composto.
- ▶ Mescolare il tutto per 10 minuti e posizionare la pirofila al centro sul piatto del grill, quindi selezionare il programma combinato C5. Cuocere per 26 minuti a 170° C.

11. Pulizia e cura



AVVERTENZA!

Rischio di scossa elettrica.

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

- ▶ Spegnere il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.

La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo. Pulire pertanto il forno a microonde regolarmente e togliere tutti i residui di cibo.

- Prima della pulizia, spegnere il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica.
- 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, si può utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare spray o detersivi corrosivi che potrebbero intaccare, graffiare o irruvidire la superficie dello sportello.
- Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per non danneggiare i componenti all'interno del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle aperture di ventilazione.

- 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 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. Lavarlo con acqua calda e un detersivo delicato oppure in lavastoviglie.
- In seguito asciugarlo accuratamente con un panno morbido.
- Pulire la base del forno a microonde con un detergente delicato.
- Per eliminare gli odori residui nel 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. Riscaldare il tutto nel forno a microonde per 5 minuti. Pulire accuratamente ed asciugare con un panno morbido.
- Quando si deve sostituire la luce nel forno a microonde, rivolgersi a un laboratorio specializzato oppure al servizio di assistenza Medion.

12. Spegnimento dell'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. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un tempo prolungato, staccare la spina e conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

13. Soluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio	La spina non è inserita correttamente.	Staccare la spina e ricollegarla dopo ca. 10 secondi.
	Il fusibile è bruciato o al momento manca la corrente.	Sostituire il fusibile oppure porre rimedio all'interruzione di corrente (a tale scopo contattare il nostro servizio di assistenza).
	La presa elettrica è guasta.	Controllare la presa elettrica collegando un altro apparecchio.
L'apparecchio non scalda.	Lo sportello non è chiuso.	Chiudere lo sportello.

14. 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.

DE

FR

NL

ES

IT

15. Dati tecnici

Tensione nominale 230 V ~ 50 Hz

Potenze nominali:

Microonde: 1500 W

Grill: 1100 W

Doppio grill: 1600 W

Aria calda: 2500 W

Potenza nom. di uscita (microonde): 900 W

Frequenza microonde: 2450 MHz

Classe di protezione I

Dimensioni (L x H x P) in cm

Apparecchio: 51,3 x 30,7 x 50

Vano interno: 34,6 x 22,6 x 32,8

Volume vano di cottura: 25 litri

Peso netto: 18,2 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

16. Informazioni sulla conformità



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

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

17. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina www.medion.com/contact.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 02 - 360 003 40
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	

Italia



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medion.com/it/.

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medion.com/ch/de/service/start/.
Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.
È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

18. Note legali

Copyright © 2019

Ultimo aggiornamento: 18/01/2019

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 al distributore:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

