

MEDION®

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Handleiding
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso



Mikrowelle mit Heißluftfritteuse

Four à micro-ondes avec friteuse à air chaud

Magnetron met heteluchtfriteuse

Microondas con freidora de aire caliente

Microonde con friggitrice ad aria calda

MEDION® (MD 11499)

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 1. | Zu dieser Bedienungsanleitung | 5 |
| 1.1. | Zeichenerklärung | 5 |
| 2. | Bestimmungsgemäßer Gebrauch | 7 |
| 3. | Sicherheitshinweise | 8 |
| 3.1. | Mikrowelle aufstellen und anschließen | 8 |
| 3.2. | Brandgefahren vermeiden..... | 11 |
| 3.3. | Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen..... | 14 |
| 3.4. | Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten | 15 |
| 3.5. | Gerät reinigen und pflegen | 16 |
| 4. | Lieferumfang | 17 |
| 5. | Kochen und Garen mit der Mikrowelle | 18 |
| 5.1. | Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen..... | 18 |
| 5.2. | Mikrowellentaugliche Materialien | 18 |
| 5.3. | Geeignete Materialien beim Kombinations- oder Heißluftbetrieb..... | 19 |
| 6. | Geräteübersicht | 20 |
| 6.1. | Funktionsschaltflächen | 22 |
| 7. | Vor dem ersten Gebrauch | 22 |
| 7.1. | Erstreinigung des Gerätes | 22 |
| 7.2. | Gerät aufstellen..... | 23 |
| 7.3. | Zubehör einsetzen..... | 24 |
| 7.4. | Verwenden des Zubehörs | 24 |
| 7.5. | Gerät leer aufheizen | 25 |
| 7.6. | Uhrzeit einstellen | 25 |
| 7.7. | Küchen-Timer | 26 |
| 7.8. | Kindersicherung | 26 |
| 7.9. | Signaltöne aus- und einschalten | 26 |
| 8. | Garen im Mikrowellenbetrieb | 27 |
| 8.1. | Gartabelle | 29 |
| 8.2. | Ende des Garvorgangs | 30 |
| 8.3. | Programm unterbrechen..... | 30 |
| 8.4. | Schnellstart..... | 30 |
| 8.5. | Auftauprogramm | 31 |
| 8.6. | Popcorn zubereiten | 32 |
| 8.7. | Automatisches Kochen und Garen | 33 |
| 9. | Garen im Heißluftbetrieb/Backbetrieb..... | 35 |
| 9.1. | Heißluftbetrieb/Heißluftfrittieren | 35 |
| 9.2. | Heißluftbetrieb/Heißluftfrittieren mit Vorheizen | 36 |
| 9.3. | Kombinationsbetrieb Heißluft/Mikrowelle..... | 36 |
| 9.4. | Automatisches Heißluftfrittieren..... | 37 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 9.5. | Warmhaltefunktion | 37 |
| 10. | Mehrere Garprogramme nutzen | 38 |
| 11. | Tipps zum Energiesparen..... | 38 |
| 11.1. | Eco-Funktion | 38 |
| 12. | Ende des Garvorgangs | 39 |
| 13. | Reinigen und Pflegen | 39 |
| 14. | Längerer Nichtgebrauch und Transport | 40 |
| 15. | Abhilfe bei Störungen | 41 |
| 16. | Entsorgung..... | 41 |
| 17. | Technische Daten..... | 43 |
| 18. | EU-Konformitätsinformation..... | 43 |
| 19. | Serviceinformationen | 44 |
| 20. | Ersatzteile..... | 45 |
| 21. | Impressum..... | 46 |
| 22. | Datenschutzerklärung | 46 |

1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Beachten Sie die Warnungen auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus, da sie ein wesentlicher Bestandteil des Produktes ist.

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!



VORSICHT!

Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



CE-Kennzeichnung

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



Symbol für Wechselstrom



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.



Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Kürzeln (a) und Code-Nr. (b) mit folgender Bedeutung:

a: zusätzliche Materialangabe

b: 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Das „Triman“-Symbol informiert den Verbraucher darüber, dass das Produkt recycelbar ist, einem erweiterten System der Herstellerverantwortung und in Frankreich einer Sortieranweisung unterliegt.



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Im Mikrowellenbetrieb darf das Gerät nur zum Erwärmen und Garen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden.

Im Heißluftbetrieb ist das Gerät zum Frittieren, Dörren, Braten, Backen, Gratинieren, Toasten, Erwärmen, Garen geeignet.

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.

Bei gewerblicher Nutzung oder bei Nutzung für andere Zwecke als für o. g. Zwecke übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

- 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.
- Bewahren Sie Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichtbaren Platz auf.

3. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN – SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH 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 müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

3.1. Mikrowelle aufstellen und anschließen



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn sie oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Stellen Sie sicher, 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.

- Nehmen Sie die Mikrowelle bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Garraumtür, Türdichtungen oder am Türverschluss auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht mehr in Betrieb, bevor sie 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.
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen an der Mikrowelle vor oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

-
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
 - Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
 - Verwenden Sie die Mikrowelle nicht in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
 - Tauchen Sie die Mikrowelle nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie die Mikrowelle nicht unter fließendes Wasser.
 - Schützen Sie die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser. 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, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn
 - Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.

- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen oder feuchten Händen.



HINWEIS!

MÖGLICHER SACHSCHADEN!

Es besteht Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung

- Stellen Sie die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche, 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.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.

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

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

3.2. Brandgefahren vermeiden



WARNUNG!

Explosionsgefahr!

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

- Erhitzen Sie keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Mikrowelle.
- Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl in der Mikrowelle auf.




WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm und an beiden Seiten 20 cm eingehalten werden (siehe **Abb. 3**). Der Mindestabstand vom Boden sollte 85 cm betragen.
- Platzieren Sie das Gerät mit der Rückwand gegen eine Wand.
- Verdecken oder verstopfen Sie keine Öffnungen an dem Gerät.
- Standfüße nicht entfernen.
- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank.
- Achten Sie darauf, dass
 - die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind (z. B. durch Gardinen, Zeitschriften, Vorhänge, Tischdecken o. ä.), damit immer eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist;
 - keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf das Gerät wirken.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Beaufsichtigen Sie die Mikrowelle grundsätzlich beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr.

- Trocknen Sie im Gerät keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches). Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Bereiten Sie mit dem Gerät keine alkoholhaltigen Speisen zu.
- Nutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren oder Öl erhitzen.
- Wenn Rauch abgegeben wird, schalten Sie das Gerät ab oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Garraumtür geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Sobald Sie Funken oder Blitze bemerken, drücken Sie sofort die Taste  und ziehen Sie den Netzstecker. Prüfen Sie, ob sich metallische Gegenstände in oder an Lebensmitteln oder Geschirr befinden.
- 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 der Mikrowelle.



WARNUNG!

Brandgefahr! Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennen sowie Brandgefahr bei Kontakt mit anderen Gegenständen durch heiße Oberflächen.

Das Gehäuse und die Gerätetür werden im Heißluftbetrieb sehr heiß.

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Berühren von Heizelementen im Garraum vermeiden.
- Im Kombinations- oder Heißluftbetrieb dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

-
- Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Gittergrillrosts, Backblechs oder Dreh-tellers aus dem Garraum verwenden.
 - Das Heizelement bleibt auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die ins Geräteinnere greift, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
 - Verwenden Sie im Innenraum außer Gittergrillrost und Backblech keine metallischen Gegenstände, auch keine Alufolie. Dies könnte zur Überhitzung führen.
 - Während des Betriebs dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden (z. B. Gardinen, Geschirrhandtuch, Topflappen, Papier etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

3.3. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen

- Erhitzen Sie keine Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern! Diese können im Gerät explodieren oder beim Öffnen zu Verletzungen führen. Entfernen Sie bei verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, grundsätzlich den Deckel.
- In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen. Rühren Sie bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer um oder schütteln Sie diese, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Erhitzen Sie Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr.

- Ritzen Sie Lebensmittel mit geschlossener Haut, wie z. B. Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche vor dem Garen an, um ein Platzen zu vermeiden.
- Beim Öffnen von Garbehältern (z. B. Popcornütten, 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 Zubehörteile sowie das Gargeschirr sehr heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Lassen Sie die Teile vor dem Reinigen abkühlen.

3.4. 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, deshalb ist bei dem Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße.
- Stellen Sie beim Erhitzen einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß, um ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit zu verhindern. Warten Sie nach dem Erhitzen kurz ab, tippen Sie das Gefäß vorsichtig an und rühren Sie Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

3.5. Gerät reinigen und pflegen

- Unsachgemäße Verwendung von Reinigungsmitteln am Gerät kann zur Beschädigung der Oberflächen führen. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder harte Schwämme.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger. 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.

- Reinigen Sie Gerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste.
- Beachten Sie bei der Reinigung des Garraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung, siehe „13. Reinigen und Pflegen“ auf Seite 39.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

- Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Beutel, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.
- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - ▶ Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowelle MD 11499
- Drehteller
- Drehstern
- Grillrost
- Backblech
- Bedienungsanleitung

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.
- ▶ Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch das Abdecken werden Spritzer vermieden, außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- ▶ Drehen Sie Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger während der Zubereitungszeit in der Mikrowelle einmal um, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- ▶ Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Schichten Sie nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Speisen von oben nach unten und von innen nach außen um.
- ▶ Nach dem Erhitzen rühren Sie, wenn möglich, das Gargut durch, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen oder lassen Sie es für eine kurze Zeit nachgaren.

5.1. 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. Mikrowellentaugliche Materialien

Verwenden Sie zum Erhitzen folgende Utensilien:

- Bräunungsgeschirr
- Essgeschirr
- Glasgefäße ohne Deckel
- Ofen-Glaswaren
- Ofen-Kochbeutel
- Papierteller und -becher (nur zum kurzzeitigen Aufwärmen)
- Papiertücher (nur zum Abdecken von Lebensmitteln und zum Aufsaugen von Fett)
- Mikrowellengeeignete Kunststoffbehälter
- Mikrowellengeeignete Kunststoffverpackung
- Mikrowellengeeignetes Thermometer
- Wachspapier (nur zum Abdecken von Lebensmitteln)

Beachten Sie dabei immer die Anweisungen des Herstellers.



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Die Verwendung von ungeeigneten Materialien kann zur Beschädigung des Geräts oder des Materials selbst führen.

- Verwenden Sie niemals Geschirr mit Metallverzierungen oder metallisches Geschirr, da es durch Funkenbeschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Verwenden Sie kein Kristall- oder Bleikristallglas. Es kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Verwenden Sie keine hitzeunbeständigen Materialien. Sie können sich verformen oder sogar brennen.

5.3. Geeignete Materialien beim Kombinations- oder Heißluftbetrieb

Folgende Materialien können beim Kombinations- oder Heißluftbetrieb verwendet werden:

- Hitzebeständiges Glas
- Hitzebeständige Keramik
- Metalleinsatz
- Grillrost, mitgeliefert
- Backblech, mitgeliefert
- Alufolie, Aluschalen



Beachten Sie, dass beim Betrieb in Kombination mit Mikrowellenbetrieb auf metallische Materialien verzichtet werden muss, da es sonst zur Funkenbildung kommt.

6. Geräteübersicht

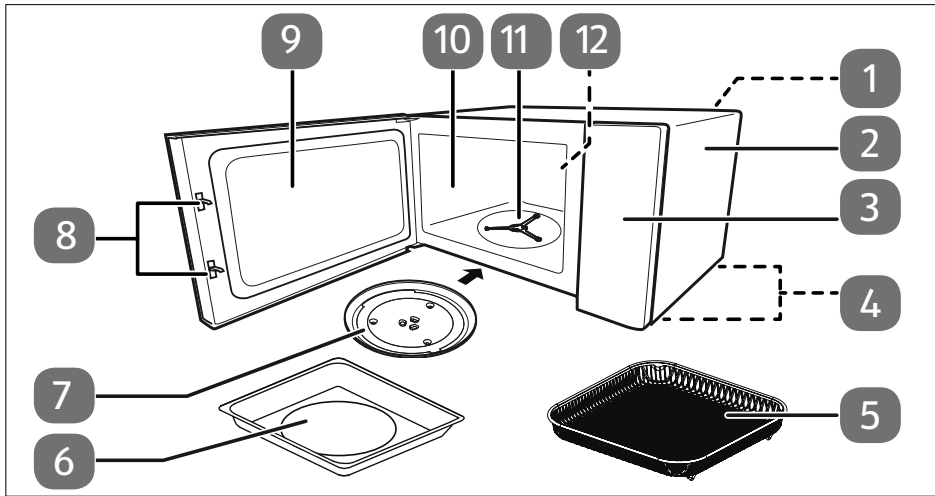


Abb. 1: Vorderansicht

1. Netzkabel mit Netzstecker (auf der Rückseite, nicht dargestellt)
2. Gehäuse
3. Bedienelemente
4. Standfüße
5. Grillrost (NICHT IM MIKROWELLENBETRIEB VERWENDEN)
6. Backblech (NICHT IM MIKROWELLENBETRIEB VERWENDEN)
7. Drehteller
8. Türverriegelung
9. Sichtfenster
10. Garraum
11. Rollenstern
12. Mica-Abdeckung des Magnetrons (NICHT ENTFERNEN!)

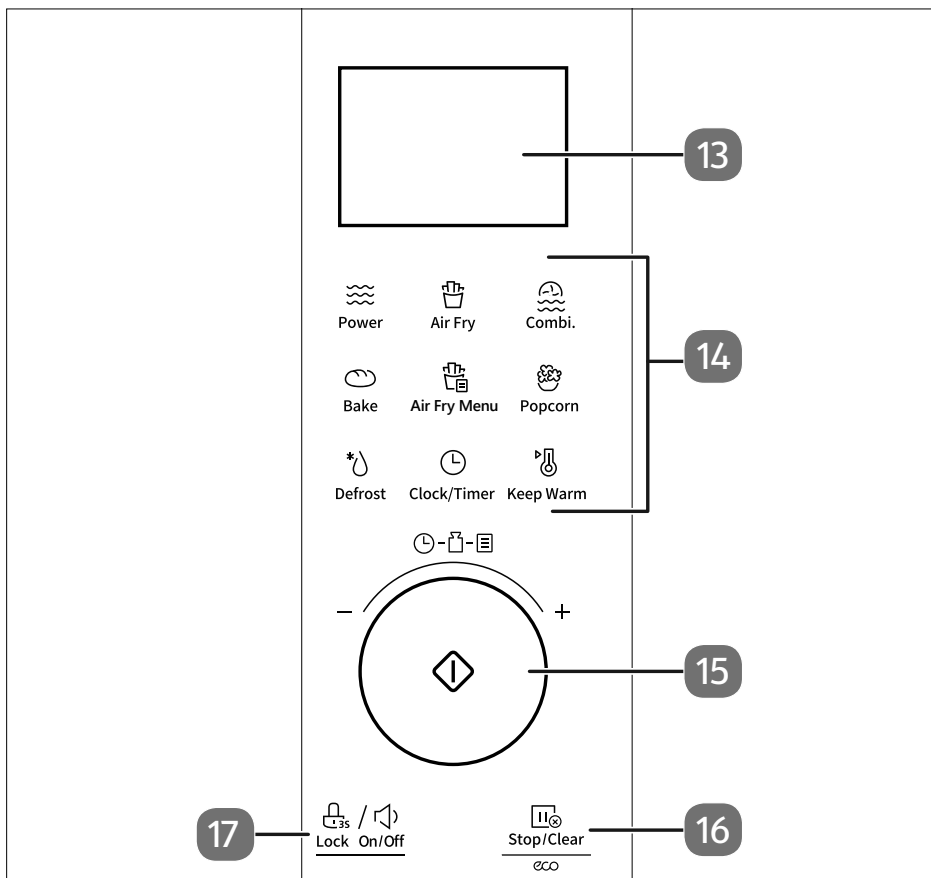











Abb. 2: Bedienelemente

- 13. Anzeigefeld für Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
- 14. Funktionsschaltflächen (siehe „6.1. Funktionsschaltflächen“)
- 15. Drehschalter:
Drücken: Eingabe bestätigen, Programm starten, Schnellstart (+30 Sekunden)
Drehen: Garzeit/Gewicht eingeben, programm auswählen
- 16. Schaltfläche Eingabe löschen / Garvorgang abbrechen
- 17. Schaltfläche Tastensperre/Signaltöne ausschalten

6.1. Funktionsschaltflächen

| Symbol | Funktion | Symbol | Funktion |
|---|--|--|--|
|  Power | Mikrowellen- betrieb einstellen |  Popcorn | Popcorn- Programm |
|  Air Fry | Heißluftfrittieren- betrieb einstellen |  Defrost | Auftaubetrieb einstellen (nach Gewicht oder Zeit) |
|  Combi. | Kombinations- betrieb einstellen |  Clock/Timer | Zeit einstellen/ Küchentimer ein- stellen |
|  Bake | Heißluftbetrieb einstellen |  Keep Warm | Warmhalte- Programm |
|  Air Fry Menu | Automatik- programm Heißluftfrittieren einstellen | | |

7. Vor dem ersten Gebrauch

7.1. Erstreinigung des Gerätes

- ▶ Zum Entfernen von Verpackungsstaubresten und eventueller Fertigungsrückstände wischen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes den Innenraum und die Innenseite des Sichtfensters mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch aus.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt und trocknen Sie die Flächen anschließend vollständig ab.
- ▶ Reinigen Sie den Drehteller, Grillrost und den Drehstern in warmen Wasser mit etwas Geschirrspülmittel und trocknen Sie die Teile vollständig ab.

7.2. Gerät aufstellen



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

■ Die Mica-Abdeckung im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!

- ▶ Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht auf:
 - in der Nähe von Wärmequellen,
 - in der Nähe von Radio- oder Fernsehgeräten,
 - in der Nähe von brennbaren Materialien,
 - an einem Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit oder an dem Nässe auftritt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.

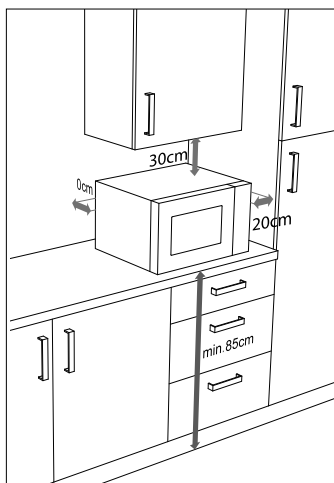


Abb. 3: Geräteabstand

- ▶ Für eine ausreichende Belüftung müssen die in Abbildung 3 dargestellten Abstände eingehalten werden. Der Abstandhalter an der Geräterückseite muss die Wand berühren. Er gewährleistet den korrekten Abstand beim Aufstellen der Mikrowelle.
- ▶ Die Standfüße dürfen nicht entfernt werden.
- ▶ Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose an.

7.3. Zubehör einsetzen

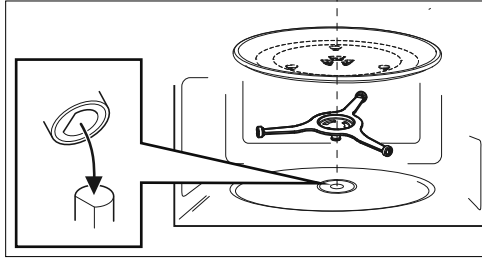


Abb. 4: Drehstern und Drehteller einsetzen

- ▶ Nehmen Sie die Mikrowelle nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzten Drehteller in Betrieb.
- ▶ Überprüfen Sie, dass die Antriebswelle korrekt in der Aussparung des Drehsternstecks. Drehen Sie ggf. den Drehstern, bis er in der korrekten Position auf dem Garraumboden aufliegt.
- ▶ Legen Sie dann den Drehteller mittig auf den Drehstern (siehe Abb. 4), so dass die Stege des Drehtellers zwischen den Aussparungen am Drehstern liegen.

7.4. Verwenden des Zubehörs

7.4.1. Backblech

Verwenden Sie das Backblech zum Backen sowie als Abtropfschale.

Speisereste oder tropfende Fette werden in der Abtropfschale aufgefangen und sie ermöglicht Ihnen so eine einfache Reinigung.

Kuchen/Aufläufe:

- ▶ Bereiten Sie die Backware/den Auflauf nach Rezept vor und stellen Sie die Backform/Auflaufform in die Mitte des Backblechs.
- ▶ Setzen Sie das Backblech in eine der beiden Führungsschienen im Garraum des Gerätes und schieben Sie es vollständig ein.



Je höher die gewählte Führungsschiene, desto höher ist die Temperatur, so dass dort das Garen beschleunigt ist. Überprüfen Sie daher zwischen durch die Speisen, um ein Anbrennen zu vermeiden.




7.4.2. Grillrost

Verwenden Sie das Grillrost zum Zubereiten knuspriger Speisen oder zum Aufwärmen von Pizza.

- ▶ Setzen Sie das Grillrost in das Backblech ein.
- ▶ Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor und legen Sie die Speise in die Mitte des Grillrostes.
- ▶ Setzen Sie das Beckblech mit Grillrost in eine der beiden Führungsschienen im Garraum des Gerätes und schieben Sie es vollständig ein.

7.5. 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 Backbetrieb ein:

- ▶ Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen und entnehmen Sie Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.
Schließen Sie die Tür danach wieder.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  und drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die Temperatur von **200 °C** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und 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 das Gerät sorgfältig ab.

7.6. Uhrzeit einstellen



Wenn das Mikrowellengerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Anzeigefeld **0:00** an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche .

Das Anzeigefeld zeigt **00:00** an und die Stundenanzeige blinkt.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die korrekte Stunde im Anzeigefeld angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  erneut oder die Taste .



Die Minutenanzeige blinkt.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die korrekte Minute im Anzeigefeld angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste  oder die Schaltfläche , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

7.7. Küchen-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 Schaltfläche  zweimal.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die gewünschte Dauer bis zum Signalton eingestellt ist. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 95 Minuten.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Timer zu starten.

Der Signalton wird nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgegeben.





Die Timer-Funktion steht während eines laufenden Garprogramms nicht zur Verfügung.

7.8. Kindersicherung

- ▶ Drücken und halten Sie die Schaltfläche  für 3 Sekunden. Ein Signalton ertönt, im Anzeigefeld wird ein Schlüsselsymbol angezeigt. Die Tasten und der Drehregler der Mikrowelle haben nun keine Funktion.
- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken und halten Sie die Schaltfläche  erneut für 3 Sekunden, bis ein Signalton ausgegeben wird und das Schlüsselsymbol im Anzeigefeld erlischt.

7.9. Signaltöne aus- und einschalten

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche . Ein Signalton wird ausgegeben, im Anzeigefeld wird **OFF** angezeigt. Bei einer Tastenbetätigung oder Programmende wird kein Signalton ausgegeben.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  erneut, um die Wiedergabe von Signaltönen zu aktivieren. Ein Signalton wird ausgegeben, im Anzeigefeld wird **on** angezeigt.

8. Garen im Mikrowellenbetrieb



WARNUNG!

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 oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen.
- Mikrowelle nicht betreiben, wenn Objekte in der Tür eingeklemmt sind oder die Tür nicht sauber schließt.
- Falls eine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Service.
- Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Gefahr von Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr durch Funkenschlag.


- Verwenden Sie kein Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost/das Backblech im Mikrowellenbetrieb.




Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals ohne Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.

- ▶ Bereiten Sie die Lebensmittel vor:
Geeignet für die Zubereitung in der Mikrowelle eignen sich Geflügel- und Schweinefleisch, Hackfleisch sowie Fisch aller Art. Rind- und Wildfleisch dagegen wird in der Mikrowelle schnell zäh und ist daher nicht geeignet.
Bei der Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch, teilen Sie Gargut in möglichst gleich große Stücke.
- ▶ Ziehen Sie am Türgriff, um die Garraumtür zu öffnen.
- ▶ Stellen Sie die Lebensmittel in einem mikrowellengeeigneten Behälter mittig auf den Drehteller.
- ▶ Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch das Abdecken werden Spritzer vermieden, außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür, bis sie hörbar eingerastet ist.


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

- ▶ Drücken Sie die Taste . Drehen Sie den Drehregler, um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen.

| Anzeige | Leistung (Watt) | Anwendungsbeispiele |
|-------------|-----------------|---|
| P100 | 900 W | Schnelles Aufwärmen, Getränke erhitzen, Wasser kochen, Gemüse garen |
| P90 | 810 W | Kochen von Reis, Hackfleischgerichte, Hähnchen |
| P80 | 720 W | |
| P70 | 630 W | |
| P60 | 540 W | Langsames Kochen, Fisch garen, Suppen |
| P50 | 450 W | |
| P40 | 360 W | |
| P30 | 270 W | Auftauern, Butter schmelzen |
| P20 | 180 W | |
| P10 | 90 W | Warmhalten, Antauen von Speiseeis |

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Garvorgang zu starten.

Der Garvorgang startet. Die verbleibene Garzeit wird angezeigt.



Sie können jederzeit die Garzeit durch Drehen des Drehreglers verändern.

DE

FR

NL

ES

IT

8.1. Gartabelle

| Gartabelle/Beispiele | | | |
|----------------------|---------|---------|-------------------------------------|
| Garprogramm | Gewicht | Garzeit | Anwendungsbeispiele |
| P10 | 100 g | 0:30 | Antauen von Speiseeis |
| | 200 g | 1:00 | |
| | 300 g | 1:30 | |
| P30 | 200 g | 6:00 | Gemüse (z. B. Brokkoli) auftauen |
| | 400 g | 11:00 | |
| | 600 g | 15:00 | |
| P50 | 200 g | 7:30 | Fischgericht (gekühlt) aufwärmen |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 400 g | 9:30 | |
| P80 | 200 g | 4:00 | Gemüse (gekühlt) aufwärmen |
| | 300 g | 6:00 | |
| | 400 g | 8:30 | |
| P80 | 500 g | 18:00 | Hackbraten garen |
| P80 | 500 g | 25:00 | Gulasch vom Schwein (in Soße) garen |
| P100 | 150 g | 5:00 | Kartoffeln garen |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 450 g | 13:00 | |
| P100 | 300 ml | 2:30 | Milch (gekühlt) erhitzen |
| | 600 ml | 4:30 | |
| | 900 ml | 7:00 | |

-
- ▶ Sollte das Gargut nach der abgelaufenen Zeit noch nicht ausreichend gegart/ erwärmt sein, starten Sie den Vorgang erneut. Nutzen Sie dazu die in der Tabelle angegebene Leistungsstufe für einige Minuten, um das Gargut vollständig zu garen/aufzuwärmen.

8.2. Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Anzeigefeld 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.


8.3. Programm unterbrechen

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


- ▶ Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie Taste , um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Anzeigefeld 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.

8.4. Schnellstart

Wenn Sie die Taste  drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Garprogramm auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) gestartet. Bei Automatikprogrammen und beim Auftauprogramm nach Gewicht ist diese Funktion nicht verfügbar.

- ▶ Drücken Sie die Taste  mehrfach, bis die gewünschte Garzeit im Anzeigefeld erscheint (je Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden).

Der Garvorgang startet sofort.


- ▶ Drücken Sie die Taste  bei laufendem Garvorgang, um die Garzeit je Tastendruck um 30 Sekunden verlängern.

Es ist eine Garzeit bis maximal 95 Minuten einstellbar.



8.5. Auftauprogramm

8.5.1. Auftauen nach Gewicht

Sie können anhand des Gewichts des Garguts das Auftauprogramm einstellen. Einstellbar sind Gewichte von 100 g bis 2000 g.


- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  einmal, um den Auftaubetrieb nach Gewicht aufzurufen.

Im Anzeigefeld erscheint **dEF1**.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um das Gewicht des Garguts einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Auftauvorgang zu starten.

8.5.2. Auftauen nach Zeit

Sie können eine gewünschte Dauer für das Auftauprogramm einstellen.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  zweimal, um den Auftaubetrieb nach Zeit aufzurufen.


Im Anzeigefeld erscheint **dEF2**.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Auftauzeit in Minuten und Sekunden einzustellen.


Die längste Auftauzeit beträgt 95 Minuten.

In der folgenden Auflistung finden Sie die ungefähr benötigte Auftauzeit für verschiedene Gewichtsmengen:

| Gewicht | Auftauzeit |
|---------|----------------|
| 200 g | ca. 3:30 Min. |
| 400 g | ca. 6:30 Min. |
| 600 g | ca. 9:30 Min. |
| 800 g | ca. 12:30 Min. |
| 1000 g | ca. 15:40 Min. |


- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Auftauvorgang zu starten.

Nach der Hälfte der Zeit des jeweiligen Auftauprogramms werden Signaltöne ausgegeben


- ▶ Öffnen Sie die Garraumtür. Drehen Sie das Gargut auf die andere Seite bzw. rühren Sie es um, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.
- ▶ Schließen Sie anschließend wieder die Garraumtür und drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

-
- ▶ Sollte das Gargut nach der abgelaufenen Zeit noch nicht aufgetaut sein, starten Sie den Vorgang erneut. Nutzen Sie dazu die Leistungsstufe **P30** für einige Minuten, um das Gargut vollständig aufzutauen.

8.5.3. Anwendungsbeispiel: 500 g Hackfleisch auftauen

- ▶ Stellen Sie das Hackfleisch in einem mikrowellengeeigneten Behälter mittig auf den Drehteller.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür, bis sie hörbar eingerastet ist.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  einmal, um den Auftaubetrieb nach Zeit aufzurufen.



Im Anzeigefeld erscheint **dEFL**.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um das Gewicht von 500 g einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Auftauvorgang zu starten.
- ▶ Nach etwa der Hälfte der Zeit öffnen Sie die Garraumtür und drehen Sie das Hackfleisch auf die andere Seite.
- ▶ Nachdem Sie die Garraumtür wieder geschlossen haben, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nach Ablauf des Garvorgangs werden Signaltöne ausgegeben.

- ▶ Lassen Sie nach Ablauf des Garvorgangs das Hackfleisch 5 Minuten ruhen, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

8.6. Popcorn zubereiten

- ▶ Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind. Beachten Sie die Angaben des Herstellers zur Zubereitung.
- ▶ Stellen Sie die Popcorn-Packung mittig auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  Popcorn*
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um das Gewicht von 50 g oder 100 g einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und die Zubereitung zu starten.

8.7. Automatisches Kochen und Garen



Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/Garzeit und die Energiestufe einzugeben. Das Mikrowellengerät ermittelt automatisch die Werte, abhängig von der eingegebenen Lebensmittelart und dem Gewicht.

In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der verfügbaren Automatikprogramme und den möglichen Portionsgrößen.

| Programm | Gewicht (g) | Leistungsstufe |
|----------------|------------------------|----------------|
| A01 Aufwärmen | 150 | P100 (900 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A02 Kartoffeln | 1 (ca. 230) | 100 (900 W) |
| | 2 (ca. 460) | |
| | 3 (ca. 690) | |
| A03 Fleisch | 150 | P80 (720 W) |
| | 300 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A04 Gemüse | 150 | P100 (900 W) |
| | 350 | |
| | 500 | |
| A05 Nudeln | 50 (+ 450 ml Wasser) | P80 (720 W) |
| | 100 (+ 800 ml Wasser) | |
| | 150 (+ 1200 ml Wasser) | |
| A06 Fisch | 150 | P80 (720 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 650 | |

| Programm | Gewicht (g) | Leistungsstufe |
|--------------|-------------|----------------|
| A07 Suppe | 200 ml | P100 (900 W) |
| | 400 ml | |
| | 600 ml | |
| A08 Pizza | 200 | 180 °C |
| | 300 | |
| | 400 | |
| A09 Hähnchen | 500 | 200 °C |
| | 750 | |
| | 1000 | |
| | 1200 | |

Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut mittig in den Garraum.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler nach rechts, bis im Anzeigefeld das gewünschte Automatikprogramm **A01**, **A02 ...** oder **A09** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Portion/das gewünschte Gewicht einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und den Garvorgang zu beginnen.

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



Beachten Sie, dass Größe, Temperatur, Form und Sorte der Lebensmittel das Ergebnis mitbestimmen.

9. Garen im Heißluftbetrieb/Backbetrieb



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Heißluftfunktion oder im Kombinationsbetrieb auf gar keinen Fall Abdeckungen wie z. B. eine Mikrowellen-Abdeckhaube oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!
- Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts zur Wand und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.



VORSICHT!




Verletzungsgefahr!


Berührbare Teile, 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.

9.1. Heißluftbetrieb/Heißluftfrittieren





Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Öffnen Sie die Tür und schieben Sie das Backblech/Grillrost mit dem Gargut in die Führungsschiene vollständig ein.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür.
- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (Heißluftfrittieren) oder  (Backen mit Heißluft).
- ▶ Drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die gewünschte Temperatur angezeigt wird (140 bis 230 °C sind einstellbar).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit einzustellen.

-
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.


Nach Ablauf der Gardauer werden fünf Signaltöne ausgegeben und der Vorgang wird automatisch beendet.

9.2. Heißluftbetrieb/Heißluftfrittieren mit Vorheizen

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  (Heißluftfrittieren) oder  (Backen mit Heißluft).
- ▶ Drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die gewünschte Temperatur angezeigt wird (140 bis 230 °C sind einstellbar).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , erneut, um das Vorheizen zu starten.

Der Heizvorgang beginnt sofort.

Nach Abschluss des Vorheizens öffnen Sie die Tür und schieben Sie das Backblech/Grillrost mit dem Gargut in die Führungsschiene vollständig ein.

- ▶ Schließen Sie zügig die Garraumtür, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.

Nach Ablauf der Gardauer werden fünf Signaltöne ausgegeben und der Vorgang wird automatisch beendet.

9.3. Kombinationsbetrieb Heißluft/Mikrowelle



Im Kombinationsbetrieb werden die Betriebsarten Heißluft und Mikrowellengaren kombiniert:



Verwenden Sie im Kombinationsbetrieb kein metallisches oder nicht hitzeresistentes Zubehör und Kochgeschirr.

Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

Um im Kombinationsbetrieb zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut mittig in den Garraum.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür.
- ▶ Drücken Sie die Taste . Im Anzeigefeld wird **C-1** angezeigt.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.



Nach Ablauf der Gardauer ertönen Signaltöne und der Vorgang wird automatisch beendet.

9.4. Automatisches Heißluftfrittieren

Bei den Automatikprogrammen Heißluftfrittieren ist die Temperatur und die Garzeit vorgegeben.


Es stehen Ihnen folgende Automatikprogramme zur Verfügung:


| Anzeige | Automatikprogramm | Empfohlenes Gewicht (in g) |
|---------|-------------------------------|----------------------------|
| AF01 | Gefrorene Pommes frites | 450 |
| AF02 | Fisch und Chips | 400 |
| AF03 | Gefrorene Kroketten | 400 |
| AF04 | Gefrorene Kalamari | 400 |
| AF05 | Gefrorene Zwiebelringe | 350 |
| AF06 | Gefrorene Nuggets | 500 |
| AF07 | Schnitzel | 450 |
| AF08 | Shrimps | 200 |
| AF09 | Gemüse | 300 |
| AF10 | Frühlingsrollen | 400 |
| AF11 | Panierte Garnelen, gefroren | 240 |
| AF12 | Gefrorene Kartoffelspalten | 400 |
| AF13 | Hähnchenflügel | 550 |
| AF14 | Gegrillte frische Fischfilets | 500 |


- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  einmal oder mehrfach, um das gewünschte Programm auszuwählen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.

9.5. Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können zubereitete Speisen warmgehalten werden.

- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut mittig in den Garraum.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür.
- ▶ Drücken Sie die Taste  Keep Warm*


Im Anzeigefeld wird **140°C** und  angezeigt. Die Temperatur kann bei der Warmhaltefunktion nicht geändert werden.

-
- ▶ Drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
 - ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.

Die längste Warmhaltezeit beträgt 95 Minuten.

10. Mehrere Garprogramme nutzen

Das Mikrowellengerät kann mehrere Garprogramme nacheinander ausführen.



- ▶ Stellen Sie die Garprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Garprogramms die Taste .



Das Einstellen eines Automatikprogramms ist in diesem Modus nicht möglich.

Beispiel:

Sie möchten eine Speise mit Mikrowellenbetrieb vоргaren und anschließend das Heißluftprogramm starten.


- ▶ Stellen Sie das Mikrowellenprogramm wie unter „8. Garen im Mikrowellenbetrieb“ auf Seite 27 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Heißluftprogramm wie in „9.1. Heißluftbetrieb/Heißluftfrittieren“ auf Seite 35 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste , um die Programme zu starten.

Die beiden Programme laufen hintereinander ab.

11. Tipps zum Energiesparen

- ▶ Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.
- ▶ Garen Sie jeweils kleine Portionen. Bei großen Lebensmittelmengen ist der Einsatz von einem Ofen/Herd energieeffizienter.
- ▶ Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig in einem mikrowelleneigneten Kochschirr und rühren Sie nach der halben Garzeit um bzw. wenden Sie das Gargut.

11.1. Eco-Funktion

- ▶ Drücken Sie im Standby-Zustand die Schaltfläche , um das Anzeigefeld auszuschalten.
- ▶ Drücken Sie im Standby-Zustand eine beliebige Schaltfläche oder öffnen Sie die Tür, um das Anzeigefeld wieder einzuschalten.

12. Ende des Garvorgangs




VORSICHT! Verletzungsgefahr!

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

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

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

Bei der Verwendung im Heißluftbetrieb läuft der Lüfter nach und die Beleuchtung ist eingeschaltet, bis die Temperatur im Garraum unter 140 °C gefallen ist. Im Anzeigefeld wird dabei **COOL** angezeigt.

- ▶ Drücken Sie die Schaltfläche  , um die Kühlphase abzubrechen und in den Standby-Zustand zu wechseln.
- ▶ Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie das Gargut heraus.

13. Reinigen und Pflegen



WARNUNG! Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

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.

- ▶ Lassen Sie das Gerät und Zubehör nach Verwendung vom Heißluftbetrieb abkühlen.
- ▶ Halten Sie die Mikrowelle innen sauber. Wischen Sie Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Wänden des Garraums haften, mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Verwenden Sie keine Reinigungssprays oder scharfen Reinigungsmittel, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.

-
- ▶ Reinigen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, vermeiden Sie, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
 - ▶ Reinigen Sie die Garraumtür, das Sichtfenster sowie den Schließmechanismus vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
 - ▶ Beim Betrieb bei hoher Luftfeuchtigkeit kann sich an den Außenflächen Kondenswasser bilden. Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Kondenswasser ansammeln, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
 - ▶ Spülen Sie den Drehteller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
 - ▶ Wischen Sie Drehstern mit einem feuchten Tuch ab.
 - ▶ Spülen Sie den Grillrost und das Backblech in warmem Wasser mit milder Seifenlösung. Lassen Sie hartnäckige Verschmutzungen einige Zeit einweichen.
 - ▶ Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel aus.
 - ▶ Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
 - ▶ Wenn die Beleuchtung in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Service.

14. Längerer Nichtgebrauch und Transport

- ▶ Wenn Sie die Mikrowelle über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie die Mikrowelle an einem trockenen, sauberen und staubfreien Ort auf.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

15. Abhilfe bei Störungen

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|-------------------------------------|---|--|
| Das Gerät startet nicht. | Der Netzstecker ist nicht fest eingesteckt. | ▶ Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose. |
| | Die Steckdose ist defekt. | ▶ Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. |
| Der Garvorgang startet nicht. | Die Garraumtür ist nicht geschlossen. | ▶ Schließen Sie die Garraumtür. |
| Die Beleuchtung funktioniert nicht. | Das Leuchtmittel ist defekt. | ▶ Kontaktieren Sie den Service. |

16. Entsorgung



VERPACKUNG

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



GERÄT (nur für Deutschland)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Elektro- bzw. Elektronikgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern sind vom Endnutzer am Ende ihrer Lebenserwartung einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

Die Endnutzer haben Altbatterien und Alttakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen.

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen

die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen.

Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwendung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden. Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

Alle mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichneten Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.


Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab.

Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

17. Technische Daten

| | |
|---|---|
| Name oder Handelsmarke des Lieferanten: | MEDION® |
| Anschrift des Lieferanten: | MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND |
| Modellkennung: | MD 11499 |
| Nennspannung: | 230 V – 240V~, 50 Hz |
| Nennleistung: | |
| Mikrowellenbetrieb: | 1300 – 1400 W |
| Heißluftbetrieb: | 1400 – 1500 W |
| Mikrowelle Ausgangsleistung: | 850 – 900 W |
| Mikrowellen-Frequenz: | 2450 MHz |
| Schutzklasse: | I |
| Gehäuse-Abmessungen (B x H x T): | ca. 52,5 x 45 x 30 cm |
| Nettogewicht: | ca. 16,4 kg |
| Durchmesser Drehteller: | ca. 31,5 cm |

18. EU-Konformitätsinformation

 Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt mit den folgenden Anforderungen der Europäischen Union übereinstimmt:

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

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

19. 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 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 - 20:00 Sa.: 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 - 20:00 Sa.: 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 | |
| MEDION/LENOVO Service Center Ilfangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz | |
| Belgien & Luxemburg | |
| Öffnungszeiten | Rufnummer (Belgien) |
| Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00 | ☎ 02 - 200 61 98 |
| | Rufnummer (Luxemburg) |
| | ☎ 34-20 808 664 |
| Serviceadresse | |
| MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Die Niederlande | |



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal www.medionservice.com zum Download zur Verfügung.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal.

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

20. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONServiceShop unter <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

21. Impressum

Copyright © 2023

Stand: 11. August 2023

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

22. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

In datenschutzrechtlichen Angelegenheiten werden wir durch unseren betrieblichen Datenschutzbeauftragten, erreichbar unter MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com unterstützt. Wir verarbeiten Ihre Daten zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) und stützen uns bei der Verarbeitung Ihrer Daten auf den mit uns geschlossenen Kaufvertrag.

Ihre Daten werden wir zum Zweck der Garantieabwicklung und damit zusammenhängender Prozesse (z. B. Reparaturen) an die von uns beauftragten Reparaturdienstleister übermitteln. Wir speichern Ihre personenbezogenen Daten im Regelfall für die Dauer von drei Jahren, um Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu erfüllen.

Uns gegenüber haben Sie das Recht auf Auskunft über die betreffenden personenbezogenen Daten sowie auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung sowie auf Datenübertragbarkeit.

Beim Auskunfts- und beim Löschungsrecht gelten jedoch Einschränkungen nach den §§ 34 und 35 BDSG (Art. 23 DS-GVO), darüber hinaus besteht ein Beschwerderecht bei einer zuständigen Datenschutzaufsichtsbehörde (Art. 77 DS-GVO i. V. m. § 19 BDSG). Für die MEDION AG ist das die Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen, Postfach 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

Die Verarbeitung Ihrer Daten ist für die Garantieabwicklung erforderlich; ohne Bereitstellung der erforderlichen Daten ist die Garantieabwicklung nicht möglich.

Sommaire

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1. | Concernant la présente notice d'utilisation | 49 |
| 1.1. | Explication des symboles | 49 |
| 2. | Utilisation conforme..... | 51 |
| 3. | Consignes de sécurité..... | 52 |
| 3.1. | Installer et raccorder le four à micro-ondes..... | 52 |
| 3.2. | Éviter tout risque d'incendie | 55 |
| 3.3. | Consignes de sécurité spéciales concernant l'utilisation des fours à micro-ondes..... | 58 |
| 3.4. | Consignes de sécurité pour réchauffer des liquides | 59 |
| 3.5. | Nettoyage et entretien de l'appareil | 59 |
| 4. | Contenu de l'emballage | 60 |
| 5. | Cuire et mijoter au four à micro-ondes..... | 61 |
| 5.1. | Taille et forme des récipients adaptés au four à micro-ondes..... | 61 |
| 5.2. | Matériaux adaptés aux micro-ondes | 61 |
| 5.3. | Matériaux appropriés pour le mode combiné ou air chaud | 62 |
| 6. | Vue d'ensemble de l'appareil..... | 63 |
| 6.1. | Touches de fonction..... | 65 |
| 7. | Avant la première utilisation | 65 |
| 7.1. | Premier nettoyage de l'appareil..... | 65 |
| 7.2. | Installation de l'appareil | 66 |
| 7.3. | Mise en place des accessoires | 67 |
| 7.4. | Utilisation des accessoires | 67 |
| 7.5. | Chauffage de l'appareil à vide | 68 |
| 7.6. | Réglage de l'heure | 68 |
| 7.7. | Minuterie..... | 69 |
| 7.8. | Sécurité enfants..... | 69 |
| 7.9. | Activer et désactiver les signaux sonores..... | 69 |
| 8. | Cuisson en mode micro-ondes | 70 |
| 8.1. | Tableau de cuisson | 72 |
| 8.2. | Fin de la cuisson..... | 73 |
| 8.3. | Interruption d'un programme..... | 73 |
| 8.4. | Démarrage rapide..... | 73 |
| 8.5. | Programme de décongélation | 74 |
| 8.6. | Préparation du pop-corn..... | 75 |
| 8.7. | Cuisson et mijotage automatique..... | 76 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 9. | Cuisson en mode air chaud/cuisson..... | 78 |
| 9.1. | Mode air chaud/friture à l'air chaud..... | 78 |
| 9.2. | Mode air chaud/friture à l'air chaud avec préchauffage..... | 79 |
| 9.3. | Mode combiné air chaud/micro-ondes..... | 79 |
| 9.4. | Friture automatique à l'air chaud..... | 80 |
| 9.5. | Fonction de maintien au chaud..... | 80 |
| 10. | Utilisation de plusieurs programmes de cuisson..... | 81 |
| 11. | Conseils pour économiser l'énergie..... | 81 |
| 11.1. | Fonction ECO..... | 81 |
| 12. | Fin de la cuisson..... | 82 |
| 13. | Nettoyage et entretien..... | 82 |
| 14. | Non-utilisation prolongée et transport..... | 83 |
| 15. | Solutions en cas de pannes..... | 84 |
| 16. | Recyclage..... | 84 |
| 17. | Caractéristiques techniques..... | 85 |
| 18. | Information relative à la conformité UE..... | 85 |
| 19. | Pièces détachées..... | 86 |
| 20. | Informations relatives au service après-vente..... | 86 |
| 21. | Mentions légales..... | 87 |
| 22. | Déclaration de confidentialité..... | 88 |

1. Concernant la présente notice d'utilisation



Merci d'avoir choisi notre produit. Nous vous souhaitons une bonne utilisation.

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez impérativement cette notice d'utilisation, car elle fait partie intégrante du produit.

1.1. Explication des symboles

Si un passage de texte est marqué par l'un des symboles d'avertissement suivants, le danger décrit dans le texte doit être évité afin de prévenir les conséquences potentielles évoquées.



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Les surfaces brûlantes présentent un risque !



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Ce symbole vous donne des informations complémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement de l'appareil.



Tenez compte des remarques contenues dans la notice d'utilisation !



Marquage CE

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



Symbole de courant alternatif



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

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue et soit une fiche avec mise à la terre, soit un cordon d'alimentation fixe avec mise à la terre.



Marquage des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros de code (b) ayant la signification suivante :

a : indication de matériau supplémentaire

b : 1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



La signalétique « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, est soumis à un dispositif de responsabilité élargie des producteurs et relève d'une consigne de tri en France.



Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement (voir le chapitre « Recyclage »)



- Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- ▶ Action à exécuter
- Action à exécuter afin d'éviter tout danger

2. Utilisation conforme

En mode micro-ondes, utilisez l'appareil uniquement pour chauffer et cuire des aliments appropriés dans des récipients et des ustensiles adéquats.

En mode air chaud, l'appareil convient pour frire, déshydrater, cuire au four, gratiner, toaster, réchauffer et mijoter.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à des applications ménagères similaires, p. ex.

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et d'autres secteurs commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les chambres d'hôtes.

En cas d'utilisation à des fins commerciales ou à des fins autres que celles susmentionnées, le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages éventuels.

- Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme à l'emploi prévu, la garantie sera annulée.
- Respectez toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier les consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit situé hors de portée des enfants.

3. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVE-
MENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !

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

3.1. Installer et raccorder le four à micro-ondes



AVERTISSEMENT !

Danger dû à un risque d'électrocution !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que le four à micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si le four à micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, n'utilisez pas l'appareil.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous le four à micro-ondes, sur une surface chaude ou des arêtes tranchantes.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Si vous constatez un dommage causé pendant le transport, contactez immédiatement le SAV.

- Branchez le four à micro-ondes uniquement sur une prise de courant 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 s'il devait être nécessaire de débrancher rapidement le four à micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par rayonnement micro-ondes.

L'endommagement de l'appareil peut provoquer la fuite de rayonnements micro-ondes. Tout endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.

- Ne mettez en aucun cas l'appareil en marche si le boîtier, les couvercles, la porte du four à micro-ondes, les joints de porte ou le verrouillage de la porte sont endommagés. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant de sécurité en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon lui-même. Ne mettez plus le four à 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 d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache assurant la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.
- Ne modifiez en aucun cas le four à micro-ondes vous-même et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.

-
- Ne retirez pas les caches dans le four à micro-ondes ni le film intérieur de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
 - N'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires fournis ou autorisés par nos soins.
 - N'utilisez pas le four à micro-ondes dans des pièces humides : risque d'électrocution.
 - Ne plongez pas le four à micro-ondes dans l'eau ou tout autre liquide et ne le passez pas sous l'eau courante.
 - N'exposez pas le four à micro-ondes à des gouttes ou projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers ou autres. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de sécurité. Faites contrôler l'appareil par un atelier spécialisé.
 - Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.
 - Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.



AVIS !

DOMMAGE MATÉRIEL POSSIBLE !

Toute installation incorrecte de l'appareil peut l'endommager

- Installez le four à micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide ainsi que le poids maximal de la quantité d'aliments préparés.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.

- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - humidité d'air élevée ou humidité,
 - températures extrêmement hautes ou basses,
 - rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.
- Ne pas installer le four à micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

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

- Dans ce cas, placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.

3.2. Éviter tout risque d'incendie



AVERTISSEMENT !

Risque d'explosion !

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

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




AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Ne posez aucun objet sur le four à micro-ondes. Pour garantir une ventilation suffisante, il faut prévoir une distance de 30 cm au-dessus du four à micro-ondes et de 20 cm de chaque côté (voir **fig. 3**). La distance minimale par rapport au sol doit être de 85 cm.
- Placez l'appareil avec la paroi arrière contre un mur.

-
- Ne couvrez et ne bouchez pas les ouvertures de l'appareil.
 - Ne pas retirer les pieds.
 - Le four à micro-ondes est un appareil à pose libre. Ne l'utilisez pas dans un meuble encastré ou dans un placard.
 - Veillez à respecter les points suivants :
 - ne pas recouvrir les fentes d'aération (p. ex. avec des rideaux, revues, voilages, nappes, etc.) afin de toujours garantir une ventilation suffisante ;
 - ne pas exposer l'appareil à des sources de chaleur directes (p. ex. radiateurs).
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
 - Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 - Surveillez toujours le four à micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que des récipients en plastique ou en papier.
 - Utilisez le four à micro-ondes uniquement pour réchauffer des aliments adaptés à cet effet dans des récipients et de la vaisselle approprié(e)s.
 - N'utilisez pas l'appareil pour faire sécher des objets inflammables (aliments ou vêtements, coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides ou autres objets similaires). Cela pourrait provoquer des blessures, une inflammation ou même un incendie.
 - N'utilisez pas l'appareil pour préparer des aliments contenant de l'alcool.
 - N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments ou pour faire chauffer de l'huile.
 - En cas de dégagement de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la fiche d'alimentation et maintenez la porte du four à micro-ondes fermée afin d'étouffer d'éventuelles flammes.

- Dès que vous remarquez des étincelles ou des éclairs, appuyez immédiatement sur le bouton  et débranchez la fiche d'alimentation. Vérifiez si des objets métalliques se trouvent dans ou sur les aliments ou la vaisselle.
- Utilisez exclusivement les emballages de popcorn disponibles dans le commerce et certifiés pour la production de popcorn au four à micro-ondes.
- Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués par le fabricant.
- Ne stockez pas d'aliments ou d'autres objets dans la cavité du four à micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie ! Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par brûlure ainsi qu'un risque d'incendie si les surfaces brûlantes entrent en contact avec d'autres objets.

Le boîtier et la porte de l'appareil deviennent très chauds en mode air chaud.

- Ne touchez pas le boîtier.
- Évitez de toucher les éléments chauffants dans la cavité du four.
- Si l'appareil fonctionne en mode combiné ou en mode air chaud, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures très élevées.
- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour retirer la grille, la plaque de cuisson, ou le plateau tournant de la cavité du four.
- L'élément chauffant reste encore chaud pendant un certain temps une fois la bouilloire éteinte. Assurez-vous que personne ne touche l'intérieur de l'appareil tant que l'appareil n'est pas complètement refroidi.

-
- En dehors de la grille et de la plaque de cuisson, n'utilisez aucun objet métallique ni film aluminium à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter tout risque de surchauffe.
 - Pendant le fonctionnement, veillez à ce qu'aucun objet facilement inflammable ne se trouve à proximité immédiate de l'appareil (p. ex. rideaux, torchons, maniques, papier, etc.). Ne faites jamais sécher des textiles ou objets sur, au-dessus ou dans l'appareil. Risque d'incendie.
 - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.

3.3. Consignes de sécurité spéciales concernant l'utilisation des fours à micro-ondes

- Ne faites pas chauffer d'aliments ni de liquides dans des récipients hermétiquement fermés ! Ceux-ci peuvent exploser dans l'appareil ou causer des blessures lors de l'ouverture. Enlevez systématiquement le bouchon des récipients refermables, tels que les biberons.
- Les aliments préparés au four à micro-ondes peuvent ne pas être chauds de manière uniforme. Vérifiez la température des aliments chauffés avant de les consommer. Pour les aliments pour bébés et les biberons, avant de vérifier la température, remuez ou secouez toujours les aliments pour enfants pour éviter les brûlures.
- Ne chauffez pas les œufs en coquille ou des œufs durs entiers au four à micro-ondes, car ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson et même après avoir été sortis du micro-ondes. Ne réchauffez des œufs au four à micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spécialement conçue à cet effet.
- Incisez la peau des aliments à peau tels que tomates, saucisses, aubergines ou autres aliments similaires avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.
- De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture des récipients de cuisson (p. ex. sachets de popcorn, boîtes). Lors de l'ouverture de ces récipients, tenez-les à distance de votre corps.

- De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture de la porte du four à micro-ondes. Tenez-vous à distance.
- Pendant la cuisson, les surfaces du four à micro-ondes, des accessoires ainsi que la vaisselle chauffent fortement. Utilisez des maniques. Laissez refroidir les pièces avant de les nettoyer.

3.4. Consignes de sécurité pour réchauffer des liquides



ATTENTION !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par brûlure.

- Lorsque des liquides sont réchauffés au four à micro-ondes, il peut se produire ce qu'on appelle un retard d'ébullition, c.-à-d. que le liquide a déjà atteint la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur typiques n'apparaissent. En cas de secousses, p. ex. lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes, le liquide peut alors se mettre à bouillir brusquement. Le liquide peut éclabousser brusquement, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- N'utilisez pas de récipients hauts et étroits.
- Pour chauffer un liquide dans l'appareil, placez un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient pour éviter une ébullition tardive du liquide. Après avoir réchauffé le liquide, patientez quelques instants, touchez le récipient avec précaution et remuez le liquide avant de sortir le récipient de la cavité du four.

3.5. Nettoyage et entretien de l'appareil

- L'utilisation incorrecte de détergents sur l'appareil peut endommager les surfaces. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures pour nettoyer l'appareil.

-
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. De la vapeur pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager l'électronique ainsi que les surfaces.

Un manque de propreté du four à micro-ondes peut entraîner la destruction de la surface, ce qui a une influence sur la durée de vie de l'appareil et peut conduire à des situations dangereuses.

- Nettoyez régulièrement l'appareil et enlevez les résidus alimentaires.
- Respectez les consignes de nettoyage de la cavité du four à micro-ondes ainsi que des pièces adjacentes, voir « 13. Nettoyage et entretien » en page 82.

4. Contenu de l'emballage



DANGER !

Risque de blessure !

Il existe un risque de suffocation en cas d'inhalation ou d'ingestion de films ou de petites pièces.

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

- ▶ Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les emballages.
- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et nous informer dans les 14 jours suivant l'achat si tel n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Four à micro-ondes MD 11499
- Plateau tournant
- Entraîneur de plateau
- Grille
- Plaque de cuisson
- Notice d'utilisation

5. Cuire et mijoter au four à micro-ondes

- ▶ Pour disposer correctement les aliments à cuire, placez les morceaux les plus épais sur le bord extérieur du récipient de cuisson.
- ▶ Respectez le temps de cuisson exact.
- ▶ Choisissez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez-le si nécessaire.
- ▶ Pendant la cuisson ou le mijotage, couvrez les aliments avec un couvercle adapté au four à micro-ondes pour éviter les éclaboussures et cuire les aliments de manière plus uniforme.
- ▶ Pendant la cuisson au four à micro-ondes, retournez une fois les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers pour accélérer la cuisson. Les grosses pièces telles que les rôtis ou poulets rôtis doivent être retournées au moins une fois pour garantir une cuisson uniforme.
- ▶ Il est aussi important de modifier la disposition des aliments, p. ex. pour les boulettes de viande : à mi-cuisson, déplacez les aliments du haut vers le bas et du milieu vers les bords.
- ▶ Lorsque les aliments sont chauds, remuez-les si possible pour obtenir une répartition uniforme de la température ou laissez-les cuire un peu plus longtemps.

5.1. Taille et forme des récipients adaptés au four à micro-ondes

Les récipients plats et larges conviennent mieux que les récipients étroits et hauts. Les aliments « peu épais » peuvent cuire uniformément.

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

5.2. Matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour réchauffer des aliments, utilisez les ustensiles suivants :

- Vaisselle à brunir
- Vaisselle de table
- Récipients en verre sans couvercle
- Articles en verre adaptés au four
- Sachets de cuisson adaptés au four
- Assiettes et gobelets en papier (réchauffage court uniquement)
- Serviettes en papier (uniquement pour recouvrir les aliments et absorber la graisse)
- Récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes
- Emballages en plastique adaptés au four à micro-ondes
- Thermomètre adapté au four à micro-ondes
- Papier sulfurisé (uniquement pour recouvrir les aliments)

Respectez toujours les instructions du fabricant.



AVIS !

Dompage matériel possible !

L'utilisation de matériaux inappropriés peut endommager l'appareil ou le matériau lui-même.

- N'utilisez jamais de vaisselle ornée de motifs métalliques ou de vaisselle métallique, car des étincelles peuvent endommager l'appareil et/ou la vaisselle.
- N'utilisez pas de verre en cristal ou en cristal au plomb. Celui-ci peut se briser et le verre de couleur se décolorer.
- N'utilisez pas de matériaux non résistants à la chaleur. Ils pourraient se déformer ou même brûler.

5.3. Matériaux appropriés pour le mode combiné ou air chaud

Les matériaux suivants peuvent être utilisés pour le mode combiné ou air chaud :

- Verre résistant à la chaleur
- Céramique résistante à la chaleur
- Insert métallique
- Grille, fournie
- Plaque de cuisson fournie
- Film aluminium, barquettes en aluminium



N'oubliez pas qu'en cas d'utilisation combinée avec un fonctionnement à micro-ondes, il est nécessaire de ne pas utiliser de matériaux métalliques, sinon des étincelles se formeront.

6. Vue d'ensemble de l'appareil

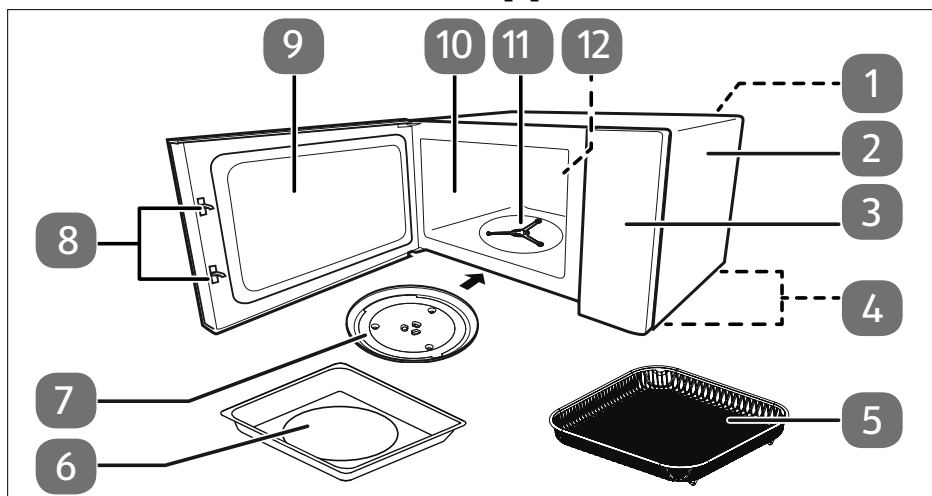


Fig. 1 : Vue de face

1. Cordon d'alimentation avec fiche d'alimentation (au dos, non représenté)
2. Boîtier
3. Éléments de commande
4. Pieds
5. Grille (NE PAS UTILISER AU MICRO-ONDES)
6. Plaque de cuisson (NE PAS UTILISER AU MICRO-ONDES)
7. Plateau tournant
8. Verrouillage de la porte
9. Fenêtre
10. Four à micro-ondes
11. Étoile à roulettes
12. Cache Mica du magnétron (NE PAS ENLEVER !)

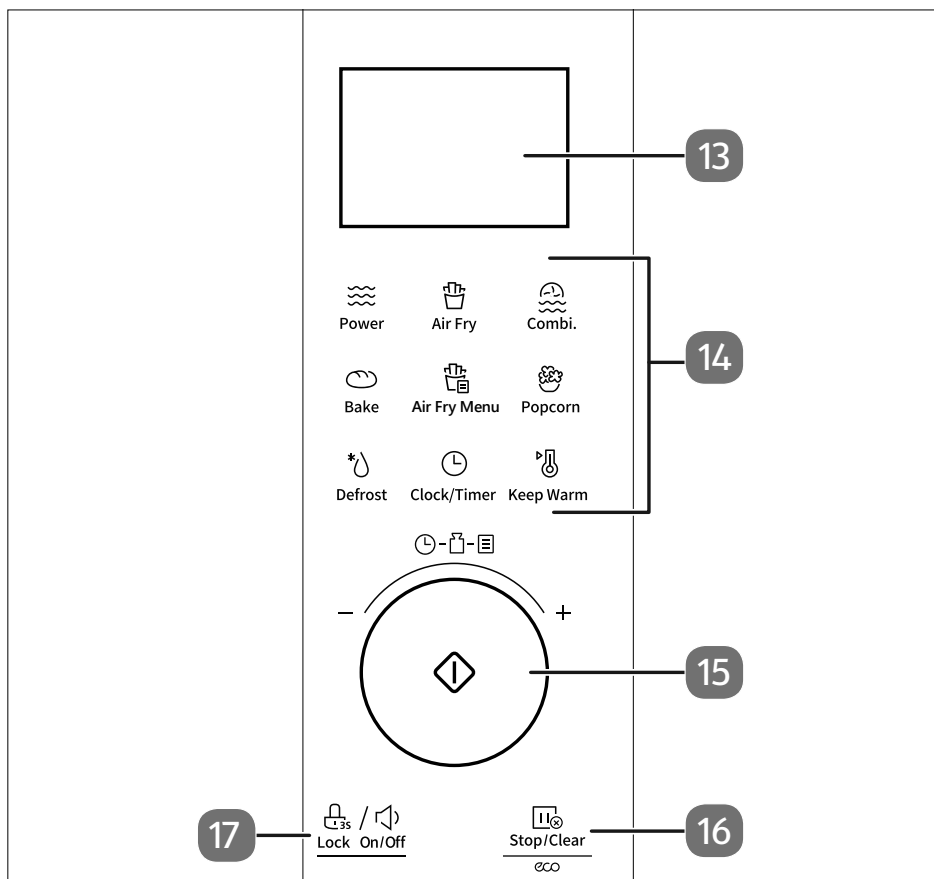











Fig. 2 : Éléments de commande

13. Champ d'affichage du temps de cuisson, de la puissance, de l'état de fonctionnement et de l'heure
14. Touches de fonction (voir « 6.1. Touches de fonction »)
15. Commutateur rotatif :
Appuyer : Confirmation de la saisie, démarrage d'un programme, démarrage rapide (+30 secondes) Tourner : Saisie du temps de cuisson/poids, sélection du programme
16. Touche Effacer l'entrée / Annuler la cuisson
17. Touche Verrouillage des touches/ Désactiver les signaux sonores

6.1. Touches de fonction

| Symbole | Fonction | Symbole | Fonction |
|---|--|--|---|
|  Power | Réglage du mode micro-ondes |  Popcorn | Programme Popcorn |
|  Air Fry | Arrêter le mode friture à l'air chaud |  Defrost | Régler la vitesse de décongélation (en fonction du poids ou du temps) |
|  Combi. | Arrêter le mode combiné |  Clock/Timer | Réglage de l'heure/réglage de la minuterie |
|  Bake | Réglage du mode air chaud |  Keep Warm | Programme de maintien au chaud |
|  Air Fry Menu | Programme automatique Régler la friture à l'air chaud | | |

7. Avant la première utilisation

7.1. Premier nettoyage de l'appareil

- ▶ Pour éliminer la poussière d'emballage et tout résidu de production éventuel, essuyez la cavité du four et la face intérieure de la vitre avec un chiffon doux légèrement humidifié avant la première utilisation de l'appareil.
- ▶ Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil, puis séchez complètement les surfaces.
- ▶ Nettoyez le plateau tournant, la grille et l'étoile rotative dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle et séchez-les soigneusement.

7.2. Installation de l'appareil



AVIS !

Dompage matériel possible !

Risque d'endommagement de l'appareil en cas d'utilisation incorrecte.

■ Le cache en mica dans la cavité du four ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !

- ▶ Ne posez pas le four à micro-ondes :
 - à proximité de sources de chaleur,
 - à proximité d'appareils radio ou de télévision,
 - à proximité de matériaux combustibles,
 - à un endroit avec une forte humidité de l'air ou exposé à l'eau.
- ▶ Assurez-vous d'avoir bien retiré tous les matériaux d'emballage se trouvant dans l'appareil et sur la face intérieure de la porte du four à micro-ondes.

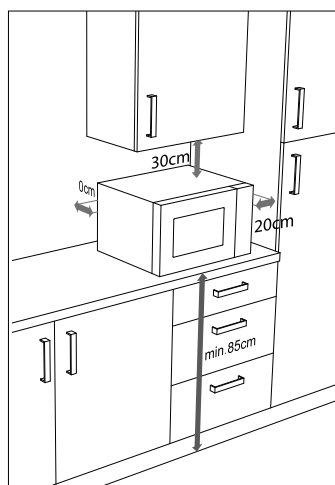


Fig. 3 : Distance entre les appareils

- ▶ Les distances illustrées dans la figure 3 doivent être respectées pour une ventilation suffisante. L'espaceur au dos de l'appareil doit toucher le mur. Il garantit la bonne distance lors de l'installation du four à micro-ondes.
- ▶ Les pieds ne doivent pas être enlevés.
- ▶ Branchez le four à micro-ondes sur une prise de courant de sécurité facilement accessible à tout moment.

7.3. Mise en place des accessoires

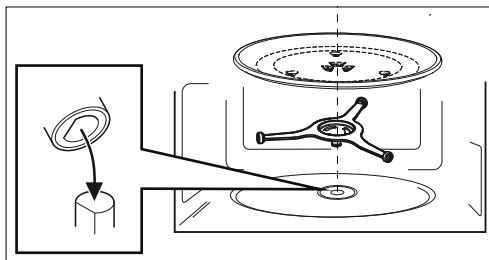


Fig. 4 : Utilisation de l'entraîneur de plateau et du plateau tournant

- ▶ N'utilisez pas le four à micro-ondes sans que le plateau tournant soit mis en place correctement.
- ▶ Vérifiez que l'arbre d'entraînement est correctement inséré dans l'évidement de l'étoile rotative. Si nécessaire, tournez l'étoile rotative jusqu'à ce qu'elle se trouve dans la position correcte sur le fond du four.
- ▶ Placez ensuite le plateau tournant au centre de l'étoile rotative (voir figure 4), de sorte que les rails du plateau se trouvent entre les logements de l'étoile rotative.

7.4. Utilisation des accessoires

7.4.1. Plaque de cuisson

Utilisez la plaque de cuisson pour la cuisson ainsi que comme bac récupérateur, Le bac récupérateur permet de recueillir les résidus d'aliments et l'écoulement de graisses et vous facilite ainsi le nettoyage.

Gâteaux et clafoutis :

- ▶ Préparez la pâtisserie/le clafoutis en suivant la recette et placez le moule à pâtisserie/à clafoutis au centre de la plaque de cuisson.
- ▶ Insérez la plaque à cuisson dans l'un des deux rails de guidage dans la cavité de l'appareil et poussez-la complètement.



En plaçant la plaque de cuisson sur les rails de guidage les plus hauts, la température y est plus élevée, ce qui permet d'accélérer la cuisson. Le cas échéant, veillez à surveiller la cuisson afin d'éviter que les aliments ne brûlent.




7.4.2. Grille

Utilisez la grille pour préparer des aliments croustillants ou pour réchauffer des pizzas.

- ▶ Placez la grille dans la plaque de cuisson.
- ▶ Préparez les aliments en suivant la recette et placez-les au centre de la grille.
- ▶ Insérez la plaque de cuisson avec la grille dans l'un des deux rails de guidage dans la cavité de l'appareil et poussez-la complètement.

7.5. Chauffage de l'appareil à vide

Avant la première utilisation, l'appareil doit tout d'abord être chauffé une fois à vide afin que les résidus de fabrication puissent s'évaporer. Allumez pour cela l'appareil en mode cuisson sans aliments, ni accessoires comme décrit ci-après :

- ▶ Tirez sur la poignée de porte pour ouvrir la porte et retirez les emballages ou les accessoires de la cavité du four.
Refermez ensuite la porte.
- ▶ Appuyez sur la touche  et tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la température de **200 °C** apparaisse sur le champ d'affichage.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez sur le bouton  pour confirmer la saisie et démarrer le chauffage.



Lors de ce premier chauffage, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Les vapeurs sont inoffensives et se dissipent rapidement. Veillez à bien aérer la pièce, p. ex., en ouvrant la fenêtre.

- ▶ L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes. Attendez qu'il ait complètement refroidi.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, nettoyez à nouveau l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.

7.6. Réglage de l'heure

Lorsque le four à micro-ondes est mis sous tension pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche **0:00** et l'heure doit être réglée.



- ▶ Appuyez sur la touche .
Le champ d'affichage indique **00:00** et l'affichage de l'heure clignote.

- ▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche dans le champ d'affichage.

- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche  ou appuyez sur la touche .

L'affichage des minutes clignote.



- ▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que les minutes correctes s'affichent dans le champ d'affichage.

- ▶ Appuyez sur la touche  ou sur la touche , pour confirmer vos réglages.

L'heure est maintenant réglée.

7.7. Minuterie

L'appareil peut émettre un signal sonore après un laps de temps défini. Vous pouvez utiliser cette fonction pour la cuisson des œufs, par exemple.



- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  Clock/Timer.
- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la durée souhaitée soit réglée et que le signal sonore retentisse. Une durée maximale de 95 minutes peut être réglée.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la recherche.

Le signal sonore retentit à l'expiration de la durée réglée.





La fonction minuterie n'est pas disponible pendant un programme de cuisson en cours.

7.8. Sécurité enfants

- ▶ Appuyez et maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et un symbole de cadenas s'affiche dans le champ d'affichage. Les boutons et le bouton de réglage du four à micro-ondes n'ont désormais plus aucune fonction.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la touche  pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole de cadenas disparaisse du champ d'affichage.

7.9. Activer et désactiver les signaux sonores

- ▶ Appuyez sur la touche . Un signal sonore retentit, l'affichage indique **OFF**. Aucun signal sonore ne retentit lors d'une action sur une touche ou en fin de programme.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche  pour activer les signaux sonores. Un signal sonore retentit, l'affichage indique **on**.

8. Cuisson en mode micro-ondes



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il y a un risque de blessure par électrocution ou par rayonnement micro-ondes.

L'endommagement de l'appareil peut provoquer la fuite de rayonnements micro-ondes. Tout endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.

- En cas d'endommagement du boîtier, des caches, de la porte ou du verrouillage de la porte du four à micro-ondes, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Dans ce cas, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant de sécurité en la tenant par la fiche.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes si des objets sont coincés dans la porte ou si la porte ne ferme pas correctement.
- Si vous constatez un dommage, ne mettez pas le four à micro-ondes en marche, mais adressez-vous au SAV.
- Le four à micro-ondes est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.



AVIS !

Domage matériel possible !

Risque d'endommagement de l'appareil et/ou de la vaisselle par des étincelles.

- N'utilisez pas de vaisselle décorée en métal, de vaisselle en métal ou de grille/plaque de cuisson en mode micro-ondes.



Ne faites jamais fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans le plateau tournant et sans aliments dans la cavité.

DE

FR

NL

ES

IT


► Préparez les aliments :

La viande de volaille et de porc, la viande hachée et toutes sortes de poissons peuvent être préparées au four à micro-ondes. En revanche, la viande de bœuf et de gibier devient rapidement dure au four à micro-ondes et est de ce fait déconseillée.


Pour la préparation de légumes, de viande et de poisson, coupez-les si possible en morceaux de taille identique.

- Tirez sur la poignée de porte pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
- Placez les aliments dans un récipient adapté au four à micro-ondes au centre du plateau tournant.
- Pendant la cuisson ou le mijotage, couvrez les aliments avec un couvercle adapté au four à micro-ondes pour éviter les éclaboussures et cuire les aliments de manière plus uniforme.
- Fermez la porte du four à micro-ondes, afin qu'elle s'enclenche de manière audible.


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

- Appuyez sur la touche . Tournez le bouton rotatif pour sélectionner un niveau d'énergie conformément au tableau ci-dessous.

| Affichage | Puissance (watts) | Exemples d'application |
|-------------|-------------------|--|
| P100 | 900 W | Réchauffer rapidement, chauffer des boissons, faire bouillir de l'eau, cuire des légumes |
| P90 | 810 W | Cuisson du riz, de plats à base de viande hachée, du poulet |
| P80 | 720 W | |
| P70 | 630 W | |
| P60 | 540 W | Cuisson lente, cuisson du poisson, soupes |
| P50 | 450 W | |
| P40 | 360 W | |
| P30 | 270 W | Décongeler, faire fondre du beurre |
| P20 | 180 W | |
| P10 | 90 W | Maintien au chaud, décongélation de crème glacée |

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson souhaité.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et démarrer la cuisson.

La cuisson démarre. Le temps de cuisson restant s'affiche.



Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif.

8.1. Tableau de cuisson

| Tableau de cuisson/exemples | | | |
|-----------------------------|-------|------------------|---|
| Programme de cuisson | Poids | Temps de cuisson | Exemples d'application |
| P10 | 100 g | 0:30 | Décongeler de la crème glacée |
| | 200 g | 01:00 | |
| | 300 g | 01:30 | |
| P30 | 200 g | 06:00 | Décongeler des légumes (p. ex. brocolis) |
| | 400 g | 11:00 | |
| | 600 g | 15:00 | |
| P50 | 200 g | 07:30 | Réchauffer des plats à base de poisson (réfrigérés) |
| | 300 g | 08:00 | |
| | 400 g | 09:30 | |
| P80 | 200 g | 04:00 | Réchauffer des légumes (réfrigérés) |
| | 300 g | 06:00 | |
| | 400 g | 08:30 | |
| P80 | 500 g | 18:00 | Cuire un rôti de viande hachée |
| P80 | 500 g | 25:00 | Cuire du goulash de porc (en sauce) |
| P100 | 150 g | 05:00 | Cuire des pommes de terre |
| | 300 g | 08:00 | |
| | 450 g | 13:00 | |

Tableau de cuisson/exemples

| Programme de cuisson | Poids | Temps de cuisson | Exemples d'application |
|----------------------|--------|------------------|------------------------------|
| P100 | 300 ml | 02:30 | Chauffer du lait (réfrigéré) |
| | 600 ml | 04:30 | |
| | 900 ml | 07:00 | |

- ▶ Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits/réchauffés après le temps écoulé, répétez l'opération. Utilisez pour cela le niveau de puissance indiqué dans le tableau pendant quelques minutes pour cuire/réchauffer entièrement les aliments.

8.2. Fin de la cuisson

À la fin de chaque cuisson, des signaux sonores retentissent et l'heure s'affiche à nouveau dans le champ d'affichage. La cuisson est alors terminée.



ATTENTION !




Risque de blessure !

Les aliments et les récipients peuvent être très chauds. Il y a un risque de brûlure.


- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur, lorsque vous sortez les aliments de la cavité du four.


8.3. Interruption d'un programme

Pour retourner ou remuer les aliments à mi-cuisson, il est nécessaire d'interrompre le programme.


- ▶ Ouvrez la porte ou appuyez sur la touche  pour interrompre le programme. Le temps restant est toujours indiqué dans le champ d'affichage.
- ▶ Une fois que vous avez refermé la porte, appuyez sur le bouton  pour poursuivre la cuisson.
- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  pour arrêter définitivement le programme avant la fin.

8.4. Démarrage rapide

Si vous appuyez sur la touche  sans régler au préalable un niveau de puissance, le programme de cuisson démarre au niveau de puissance le plus élevé (900 watts). Cette fonction n'est cependant pas disponible avec les programmes automatiques et le programme de décongélation en fonction du poids.

-
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche dans le champ d'affichage (le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque pression du bouton).

La cuisson démarre immédiatement.


- ▶ Appuyez sur la touche  lorsque le processus de cuisson est en cours pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes par pression sur une touche.

Vous pouvez régler un temps de cuisson total allant jusqu'à 95 minutes.



8.5. Programme de décongélation

8.5.1. Décongélation en fonction du poids

Vous pouvez régler le programme de décongélation en fonction du poids des aliments à décongeler. Les poids sont réglables de 100 g à 2000 g.

- ▶ Appuyez une fois sur la touche  pour activer le mode Décongélation en fonction du poids.

dEF1 apparaît dans le champ d'affichage.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour régler le poids des aliments.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et lancer le processus de décongélation.

8.5.2. Décongélation en fonction du temps

Vous pouvez régler une durée souhaitée pour le programme de décongélation.

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  pour activer le mode Décongélation en fonction du temps.


Le champ d'affichage indique **dEF2**.

- ▶ Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de décongélation souhaité en minutes et secondes.


Le temps de décongélation maximal est de 95 minutes.

Vous trouverez le temps de décongélation approximatif nécessaire pour différentes quantités en poids dans la liste suivante :


| Poids | Temps de décongélation |
|--------|------------------------|
| 200 g | env. 3:30 min. |
| 400 g | env. 6:30 min. |
| 600 g | env. 9:30 min. |
| 800 g | env. 12:30 min. |
| 1000 g | env. 15:40 min. |

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et pour lancer le processus de décongélation.


Des signaux sonores sont émis après la moitié de la durée du programme de décongélation.

- ▶ Ouvrez la porte du four à micro-ondes. Retournez les aliments sur l'autre face ou remuez-les, pour garantir une décongélation uniforme.
- ▶ Refermez ensuite la porte du four à micro-ondes puis appuyez à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.
- ▶ Si les aliments ne sont pas décongelés après le temps écoulé, répétez l'opération. Utilisez pour cela le niveau de puissance **P30** pendant quelques minutes pour décongeler entièrement les aliments.

8.5.3. Exemple d'application : Décongeler 500 g de viande hachée

- ▶ Posez la viande hachée dans un récipient adapté au four à micro-ondes au centre du plateau tournant.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes, afin qu'elle s'enclenche de manière audible.
- ▶ Appuyez une fois sur la touche  pour appeler la décongélation par heure.



dEFI apparaît dans le champ d'affichage.

- ▶ Tournez le bouton de réglage pour régler le poids de 500 g .
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et pour lancer le processus de décongélation.
- ▶ Ouvrez la porte du four à micro-ondes à peu près à la moitié du temps de décongélation réglé et retournez la viande hachée sur l'autre face.
- ▶ La cuisson reprend dès que vous refermez la porte du four à micro-ondes.

À la fin du cycle de cuisson, des signaux sonores sont émis.

- ▶ Une fois la cuisson terminée, laissez reposer la viande hachée pendant 5 minutes avant de la sortir de la cavité du four.

8.6. Préparation du pop-corn

- ▶ Utilisez exclusivement les emballages de popcorn disponibles dans le commerce et certifiés pour la production de popcorn au four à micro-ondes. Respecter les instructions du fabricant pour la préparation.
- ▶ Placez le paquet de pop-corn au centre du plateau tournant et fermez la porte.
- ▶ Appuyez sur la touche  Popcorn.
- ▶ Tournez le bouton rotatif pour régler le poids de 50 g ou 100 g.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et démarrer la préparation .

8.7. Cuisson et mijotage automatique



Lors d'une cuisson et d'un mijotage automatique, il n'est pas nécessaire de saisir le temps de cuisson/mijotage et le niveau de puissance. Le four à micro-ondes calcule automatiquement les valeurs en fonction du type d'aliment et du poids saisi.

Le tableau présente une vue d'ensemble des programmes automatiques disponibles et des tailles de portion correspondantes.

| Programme | Poids (g) | Niveau de puissance |
|---------------------|------------------------|---------------------|
| A01 Réchauffer | 150 | P100 (900 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A02 Pommes de terre | 1 (environ 230) | 100 (900 W) |
| | 2 (environ 460) | |
| | 3 (environ 690) | |
| A03 Viande | 150 | P80 (720 W) |
| | 300 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A04 Légumes | 150 | P100 (900 W) |
| | 350 | |
| | 500 | |
| A05 Pâtes | 50 (+ 450 ml d'eau) | P80 (720 W) |
| | 100 (+ 800 ml d'eau) | |
| | 150 (+ 1 200 ml d'eau) | |
| A06 Poisson | 150 | P80 (720 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 650 | |

| Programme | Poids (g) | Niveau de puissance |
|------------|-----------|---------------------|
| A07 Soupe | 200 ml | P100 (900 W) |
| | 400 ml | |
| | 600 ml | |
| A08 Pizza | 200 | 180 °C |
| | 300 | |
| | 400 | |
| A09 Poulet | 500 | 200 °C |
| | 750 | |
| | 1000 | |
| | 1200 | |

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- ▶ Ouvrez la porte et placez les aliments au centre de la cavité du four.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Tournez le bouton rotatif vers la droite jusqu'à ce que le programme automatique souhaité **A01, A02 ...** ou **A09** apparaisse dans le champ d'affichage.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour régler la portion/le poids souhaité(e).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et lancer la cuisson.

Si le plat n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes en mode micro-ondes. Si vous poursuivez la cuisson avec la fonction gril, le degré de brunissement des aliments augmente.



Notez que la taille, la température, la forme et le type d'aliment ont une influence sur le résultat de la cuisson.

9. Cuisson en mode air chaud/cuisson



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Pour les programmes avec fonction air chaud activée ou en mode combiné, n'utilisez en aucun cas des couvercles, p. ex. un couvercle pour four à micro-ondes, ni de vaisselle non résistante à la chaleur, qui risqueraient de fondre ou même de s'enflammer !
- Respectez les distances minimales indiquées entre l'appareil et le mur et ne couvrez en aucun cas les fentes d'aération.



ATTENTION !





Risque de blessure !

Les pièces accessibles, les aliments et les récipients peuvent chauffer fortement. Il y a un risque de brûlure.

- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur, lorsque vous sortez les aliments de la cavité du four.





9.1. Mode air chaud/friture à l'air chaud

Ce mode est particulièrement recommandé pour la préparation de gratins ou d'aliments croustillants. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- ▶ Ouvrez la porte et insérez complètement la plaque de cuisson/grill avec les aliments à cuire dans le rail de guidage.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Appuyez sur la touche  (friture à l'air chaud) ou  (cuisson à l'air chaud).
- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche (réglable entre 140 et 230 °C).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et démarrer le chauffage.


Une fois le temps de cuisson écoulé, cinq signaux sonores retentissent et le processus se termine automatiquement.

9.2. Mode air chaud/friture à l'air chaud avec préchauffage

- ▶ Appuyez sur la touche  (friture à l'air chaud) ou  (cuisson à l'air chaud).
- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche (réglable entre 140 et 230 °C).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche  pour démarrer le préchauffage.

Le processus de chauffage commence immédiatement.

Une fois le préchauffage terminé, ouvrez la porte et insérez complètement la plaque de cuisson/grill avec les aliments à cuire dans le rail de guidage.

- ▶ Fermez rapidement la porte du four pour éviter les pertes de chaleur.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et démarrer le chauffage.

Une fois le temps de cuisson écoulé, cinq signaux sonores retentissent et le processus se termine automatiquement.

9.3. Mode combiné air chaud/micro-ondes



En mode combiné, les modes air chaud et micro-ondes sont combinés :



N'utilisez pas d'accessoires métalliques ni d'ustensiles de cuisine non résistants à la chaleur en mode combiné.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

Pour utiliser le mode Combiné, procédez comme suit :

- ▶ Ouvrez la porte et placez les aliments au centre de la cavité du four.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Appuyez sur la touche . Le panneau d'affichage indique **C-1**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche .
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et lancer le chauffage.



Une fois le temps de cuisson écoulé, des signaux sonores retentissent et le processus se termine automatiquement.

9.4. Friture automatique à l'air chaud

Pour les programmes automatiques de friture à l'air chaud, la température et le temps de cuisson sont prédéfinis.


Les programmes automatiques suivants sont à votre disposition :


| Affichage | Programme automatique | Poids recommandé (en g) |
|-----------|---------------------------------------|-------------------------|
| AF01 | Frites congelées | 450 |
| AF02 | Fisch and Chips | 400 |
| AF03 | Croquettes congelées | 400 |
| AF04 | Calamars congelés | 400 |
| AF05 | Anneaux d'oignons congelés | 350 |
| AF06 | Nuggets congelés | 500 |
| AF07 | Escalopes | 450 |
| AF08 | Crevettes | 200 |
| AF09 | Légumes | 300 |
| AF10 | Rouleaux de printemps | 400 |
| AF11 | Crevettes panées, congelées | 240 |
| AF12 | Quartiers de pommes de terre congelés | 400 |
| AF13 | Ailes de poulet | 550 |
| AF14 | Filets de poisson frais grillés | 500 |

- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner le programme souhaité.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et lancer le chauffage.


9.5. Fonction de maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud permet de garder les aliments préparés au chaud.

- ▶ Ouvrez la porte et placez les aliments au centre de la cavité du four.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Appuyez sur la touche  Keep Warm*


Le champ d'affichage indique **140°C** et . La température ne peut pas être modifiée lors de la fonction de maintien à chaud.

- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche .

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et lancer le chauffage. La durée de maintien au chaud maximale est de 95 minutes.

10. Utilisation de plusieurs programmes de cuisson

Avec ce four à micro-ondes, vous pouvez régler plusieurs programmes de cuisson consécutifs.



- ▶ Réglez les programmes de cuisson souhaités comme décrit et appuyez sur la touche  après le réglage du dernier programme de cuisson.



Le réglage d'un programme automatique n'est pas possible dans ce mode.

Exemple :

Vous souhaitez précuire un aliment avec le mode micro-ondes puis lancer le programme air chaud.


- ▶ Réglez le programme micro-ondes comme décrit à la section « 8. Cuisson en mode micro-ondes » en page 70 sans appuyer ensuite sur la touche .
- ▶ Réglez ensuite le programme air chaud comme décrit à la section « 9.1. Mode air chaud/friture à l'air chaud » en page 78.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer les programmes.

Les deux programmes sont exécutés successivement.

11. Conseils pour économiser l'énergie

- ▶ Choisissez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez-le si nécessaire.
- ▶ Faites cuire de petites portions à la fois. Pour de grandes quantités d'aliments, l'utilisation d'un four/d'une cuisinière est plus efficace en énergie.
- ▶ Répartissez uniformément les aliments dans un plat de cuisson adapté au four à micro-ondes et remuez ou retournez les aliments à mi-cuisson.

11.1. Fonction ECO

- ▶ En mode veille, appuyez sur la touche  pour désactiver le champ d'affichage.
- ▶ En mode veille, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte pour réactiver le champ d'affichage.

12. Fin de la cuisson



ATTENTION !


Risque de blessure !

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

- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur, lorsque vous sortez les aliments de la cavité du four.

À la fin de chaque cuisson, des signaux sonores retentissent et l'heure s'affiche à nouveau dans le champ d'affichage. La cuisson est alors terminée.

En cas d'utilisation en mode air chaud, le ventilateur continue de tourner une fois la cuisson terminée et l'éclairage est allumé jusqu'à ce que la température de la chambre de cuisson soit inférieure à 140 °C. **COOL** s'affiche sur le champ d'affichage.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour interrompre l'état de refroidissement et passer en mode veille.
- ▶ Ouvrez la porte du four à micro-ondes et sortez les aliments.

13. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

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

Un manque de propreté peut entraîner la destruction des surfaces de l'appareil, ce qui a une influence sur la longévité de l'appareil et peut conduire à des situations dangereuses. Par conséquent, nettoyez régulièrement le four à micro-ondes et éliminez tous les résidus alimentaires.

- ▶ Après utilisation en mode air chaud, laissez refroidir l'appareil et les accessoires.
- ▶ Maintenez l'intérieur du four à micro-ondes propre. Essuyez les éclaboussures ou les liquides renversés qui adhèrent sur les parois intérieures de la cavité du four avec un chiffon humide. En cas de forte salissure, vous pouvez utiliser un produit d'entretien doux. N'utilisez pas d'aérosol ou de détergent agressif, car ils pourraient attaquer, rayer ou ternir la surface de la porte.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour éviter d'endom-

mager les pièces fonctionnelles à l'intérieur du four à micro-ondes, évitez que de l'eau ne pénètre dans les orifices de ventilation.

- ▶ Nettoyez avec précaution la porte du four à micro-ondes, la vitre et le mécanisme de fermeture avec une solution savonneuse douce. Veillez notamment à ne pas endommager ces pièces.
- ▶ Si l'appareil est utilisé dans une pièce très humide, de l'eau de condensation peut se former sur les surfaces extérieures. Si de l'eau de condensation s'accumule dans le four à micro-ondes ou sur les surfaces extérieures, essuyez-la avec un chiffon doux.
- ▶ Lavez le plateau tournant dans de l'eau chaude avec une solution savonneuse douce ou au lave-vaisselle. Après cela, séchez soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
- ▶ Essuyez l'entraîneur de plateau avec un chiffon humide.
- ▶ Rincez le gril et la plaque de cuisson à l'eau tiède avec une solution savonneuse. Laissez tremper les saletés tenaces pendant un certain temps.
- ▶ Essuyez la cavité du four avec un chiffon humide et un détergent doux.
- ▶ Les restes d'odeurs dans le four à micro-ondes peuvent être éliminés en plaçant une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un récipient profond, résistant aux micro-ondes et en faisant chauffer au four à micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- ▶ Si l'éclairage du four à micro-ondes doit être remplacé, adressez-vous à un atelier spécialisé ou au SAV.

14. Non-utilisation prolongée et transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas le four à micro-ondes pendant une longue période, débranchez la fiche d'alimentation et rangez le four à micro-ondes dans un endroit sec, propre et sans poussière.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage pendant le transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

15. Solutions en cas de pannes

| Problème | Cause possible | Solution |
|--------------------------------|--|--|
| L'appareil ne démarre pas. | La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée. | ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher. |
| | La prise de courant est défectueuse. | ▶ Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil. |
| La cuisson ne démarre pas. | La porte du four à micro-ondes n'est pas fermée. | ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes. |
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est défectueuse. | ▶ Contactez le SAV. |

16. Recyclage



EMBALLAGE

L'appareil se trouve dans un emballage qui le protège des dommages pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique en étant soumis à un recyclage approprié.



APPAREIL

Tous les appareils usagés marqués du symbole ci-contre ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères normales.

Conformément à la Directive 2012/19/UE, l'appareil doit être recyclé de manière réglementaire lorsqu'il arrive en fin de cycle de vie.

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront réutilisés, ce qui permet de respecter l'environnement.

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

Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise de collecte des déchets locale ou à votre municipalité.

17. Caractéristiques techniques

| | |
|--|--|
| Nom ou marque commerciale du fournisseur : | MEDION® |
| Adresse du fournisseur : | MEDION AG Am Zehnhof 77 45307 Essen ALLEMAGNE |
| Identifiant du modèle : | MD 11499 |
| Tension nominale : | 230 V – 240V~, 50 Hz |
| Puissance nominale : | |
| Mode micro-ondes : | 1300 – 1400 W |
| Mode air chaud : | 1400 – 1500 W |
| Puissance de sortie du four micro-ondes : | 850 – 900 W |
| Fréquence des micro-ondes : | 2 450 MHz |
| Classe de protection : | I |
| Dimensions extérieures (L x H x P) : | env. 52,5 × 45 × 30 cm |
| Poids net : | env. 16,4 kg |
| Diamètre du plateau tournant : | env. 31,5 cm |

18. Information relative à la conformité UE



L'entreprise MEDION AG déclare par la présente que le produit est conforme aux exigences suivantes de l'Union européenne :

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

Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Le produit est classé comme appareil du groupe 2, classe B, conformément à la norme. Le groupe 2 signifie que l'appareil génère de l'énergie haute fréquence sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique des aliments dans un but spécifique. Un équipement de classe B signifie que l'appareil est adapté à un usage domestique.

19. Pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, rendez-vous dans notre boutique en ligne de pièces détachées MEDION à l'adresse <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

20. 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 : 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 : 9h00 à 19h00 | ☎ 0848 - 33 33 32 |
| Adresse du service après-vente | |
| MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse | |

| Belgique & Luxembourg | |
|--|--------------------------|
| Horaires d'ouverture | Hotline SAV (Belgique) |
| Lun - Ven : 9h00 à 19h00 | ☎ 02 - 200 61 98 |
| | Hotline SAV (Luxembourg) |
| | ☎ 34 - 20 808 664 |
| Adresse du service après-vente | |
| MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas | |



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV www.medionservice.com.

Dans le cadre d'un développement durable, nous renonçons à imprimer les conditions de garantie. Vous trouverez également nos conditions de garantie sur notre portail de services.

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

21. Mentions légales

Copyright © 2023

Date : 11. août 2023

Tous droits réservés.

La présente notice d'utilisation est protégé par les droits d'auteur.

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

22. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen ; datenschutz@medion.com. Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, D-40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

Inhoudsopgave

| | | |
|-----------|---|------------|
| 1. | Over deze gebruiksaanwijzing | 91 |
| 1.1. | Betekenis van de symbolen..... | 91 |
| 2. | Beoogd gebruik | 93 |
| 3. | Veiligheidsvoorschriften | 94 |
| 3.1. | Magnetron opstellen en aansluiten | 94 |
| 3.2. | Brandgevaaren vermijden..... | 97 |
| 3.3. | Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons | 100 |
| 3.4. | Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen..... | 101 |
| 3.5. | Apparaat reinigen en onderhouden | 101 |
| 4. | Inhoud van de levering | 102 |
| 5. | Koken en garen met de magnetron | 103 |
| 5.1. | Afmetingen en vorm van serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron..... | 103 |
| 5.2. | Materialen die geschikt zijn voor de magnetron | 103 |
| 5.3. | Geschikte materialen in de combinatie- of heteluchtstand | 104 |
| 6. | Overzicht van het apparaat | 105 |
| 6.1. | Functietoetsen | 107 |
| 7. | Vóór het eerste gebruik | 107 |
| 7.1. | Apparaat voor het eerst reinigen | 107 |
| 7.2. | Apparaat plaatsen..... | 108 |
| 7.3. | Accessoires plaatsen | 109 |
| 7.4. | Gebruik van de accessoires | 109 |
| 7.5. | Apparaat leeg verwarmen | 110 |
| 7.6. | Tijd instellen | 110 |
| 7.7. | Keukentimer..... | 111 |
| 7.8. | Kinderslot..... | 111 |
| 7.9. | Geluidssignalen in- en uitschakelen | 111 |
| 8. | Etenswaren bereiden met de magnetronstand | 112 |
| 8.1. | Bereidingstabel..... | 114 |
| 8.2. | Einde van de bereiding..... | 115 |
| 8.3. | Programma onderbreken..... | 115 |
| 8.4. | Snelstart..... | 115 |
| 8.5. | Ontdooiprogramma..... | 116 |
| 8.6. | Popcorn bereiden | 117 |
| 8.7. | Automatisch koken en bereiden | 118 |

| | | |
|------------|---|------------|
| 9. | Bereiden met heteluchtstand/bakstand | 120 |
| 9.1. | Heteluchtstand/airfryen | 120 |
| 9.2. | Heteluchtstand/airfryen met voorverwarming | 121 |
| 9.3. | Combinatiestand hete lucht/magnetron | 121 |
| 9.4. | Automatisch airfryen | 122 |
| 9.5. | Warmhoudfunctie..... | 122 |
| 10. | Meerdere bereidingsprogramma's gebruiken | 123 |
| 11. | Tips om energie te besparen | 123 |
| 11.1. | Eco-functie..... | 123 |
| 12. | Einde van de bereiding | 124 |
| 13. | Reiniging en onderhoud | 124 |
| 14. | Langdurig niet-gebruik en transport..... | 125 |
| 15. | Storingen verhelpen | 125 |
| 16. | Afvalverwerking | 126 |
| 17. | Technische gegevens..... | 126 |
| 18. | EU-conformiteitsinformatie..... | 127 |
| 19. | Reserveonderdelen | 127 |
| 20. | Service-informatie..... | 128 |
| 21. | Colofon | 129 |
| 22. | Privacyverklaring | 129 |

1. Over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank dat u voor ons product hebt gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door voordat u het product in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Gevaar door hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Bij dit symbool wordt nuttige extra informatie over de montage of het gebruik gegeven.



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!



CE-markering

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



Symbool voor wisselstroom



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 aarddraad.



Markeringen op het verpakkingsmateriaal voor het scheiden van afval met de afkortingen (a) en nummers (b) betekenen het volgende:

a: aanvullende materiaalinformatie

b: 1–7: kunststoffen/20–22: papier en karton/80–98: composietmaterialen



Verpakking op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Het „Triman“-symbool informeert de gebruiker, dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



Apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Instructie voor een uit te voeren handeling
- Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen

2. Beoogd gebruik

In de magnetronstand mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het verwarmen en garen van geschikte levensmiddelen in geschikte verpakkingen en serviesgoed.

In de heteluchtstand is het apparaat geschikt voor frituren, drogen, braden, bakken, gratineren, roosteren, verwarmen en garen.

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

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

Bij professioneel gebruik of bij het gebruik voor andere doeleinden dan hierboven genoemd kan de fabrikant niet voor schade aansprakelijk worden gesteld.

- Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan dat waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid komt te vervallen.
- Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere bediening geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade veroorzaken.
- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.

3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AAN-
DACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met onvoldoende kennis en ervaring, mits er iemand toezicht op hen houdt of hun is geleerd hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.

3.1. Magnetron opstellen en aansluiten



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Controleer voor het eerste gebruik en na ieder gebruik de magnetron en de voedingskabel op beschadigingen.
- Neem de magnetron niet in gebruik wanneer deze of de voedingskabel zichtbare schade vertoont.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.

- Sluit de magnetron alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat de stekker van de magnetron zo nodig snel uit het stopcontact kan worden gehaald.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door microgolfstraling.

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

- Neem de magnetron in geen geval in gebruik bij beschadigingen aan de behuizing, aan afdekkingen, aan de deur, deurafdichtingen of aan de deurvergrendeling. Trek in dit geval onmiddellijk het netsnoer aan de stekker uit het stopcontact. Gebruik de magnetron niet meer, totdat deze door een daarvoor opgeleide vakman is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING!** Behalve voor personen die daarvoor zijn opgeleid, is het voor iedereen gevaarlijk om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen stralingsbelasting door microgolfenergie.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan de magnetron aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf open te maken en/of te repareren.
- Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.

-
- Verwijder geen afdekkingen in de binnenruimte van de magnetron en verwijder de folie aan de binnenzijde van het kijkvenster niet, omdat anders microgolven naar buiten kunnen komen.
 - Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
 - Gebruik de magnetron niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.
 - Dompel de magnetron niet onder in water of andere vloeistoffen en houd de magnetron niet onder stromend water.
 - Bescherm de magnetron tegen druipe- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de netstekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Mocht er vloeistof in het apparaat terecht zijn gekomen, haal dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren door een professioneel reparatiebedrijf.
 - Trek de stekker uit het stopcontact als
 - u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - u het apparaat monteert of demonteert;
 - het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - het apparaat niet meer wordt gebruikt;
 - als er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.
 - Raak het apparaat en het netsnoer nooit met natte of vochtige handen aan.



LET OP!

MOGELIJKE MATERIËLE SCHADE!

Er bestaat gevaar voor schade aan het apparaat door een verkeerde opstelling

- Plaats de magnetron op een vlakke, stabiele ondergrond die het eigen gewicht van het apparaat plus het maximale gewicht van de hoeveelheid daarin te bereiden voedingsmiddelen kan dragen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
 - hoge luchtvochtigheid en vocht;
 - extreem hoge en lage temperaturen;
 - direct zonlicht;
 - open vuur.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen. Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.
- Plaats het apparaat op een hittebestendige onderlaag.

3.2. Brandgevaren vermijden



WAARSCHUWING!

Explosiegevaar!

Mengsels van water en olie kunnen vlam vatten of zelfs exploderen.

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



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat

- Zet geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet boven het apparaat een ruimte van 30 cm en aan beide zijanten een ruimte van 20 cm worden vrijgehouden (zie **afb. 3**). De minimumafstand tot de grond is 85 cm.

-
- Zet het apparaat met de achterwand tegen een muur.
 - Dek de openingen van het apparaat niet af en stop ze niet dicht.
 - Pootjes niet verwijderen.
 - De magnetron is bedoeld voor gebruik als vrijstaand apparaat. Gebruik de magnetron niet in een inbouwmeubel of een kast.
 - Let op het volgende
 - De ventilatieopeningen mogen niet zijn afgedekt (bijvoorbeeld door vitrages, tijdschriften, gordijnen of tafelkleden), zodat er altijd voldoende ventilatie is.
 - Stel het apparaat niet bloot aan directe warmtebronnen (zoals radiatoren).
 - Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
 - Gebruik de magnetron niet met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening.
 - Houd altijd toezicht op de magnetron tijdens het verwarmen of koken van etenswaren in brandbare materialen, zoals kunststof of papieren verpakkingen.
 - Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in geschikte verpakkingen en serviesgoed.
 - Droog in de magnetron geen brandbare voorwerpen (zoals voedsel of kleding, verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetsdoeken, enz.). Dit kan tot letsel of brand leiden.
 - Bereid met het apparaat geen alcoholhoudende etenswaren.
 - Gebruik het apparaat niet om te frituren of olie te verhitten.
 - Als er rook vrijkomt, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
 - Ziet u vonken of flitsen, druk dan onmiddellijk op de toets  en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of zich metalen deeltjes in of aan levensmiddelen of serviesgoed be-

vinden.

- Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen waarop staat aangegeven dat ze bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.
- Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven bereidingstijden.
- Bewaar geen levensmiddelen of andere voorwerpen in de ovenruimte van de magnetron.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door brandwonden en brandgevaar bij contact van andere voorwerpen met hete oppervlakken.

In de heteluchtstand worden de behuizing en de deur van het apparaat erg heet.

- Raak de behuizing niet aan.
- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de ovenruimte.
- Bij gebruik in de combinatiestand of de heteluchtstand mogen kinderen het apparaat vanwege de hoge temperaturen uitsluitend gebruiken onder toezicht van volwassenen.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u het grillrooster, de bakplaat of het draaiplateau uit de ovenruimte haalt.
- Het verwarmingselement blijft nog enige tijd heet nadat het apparaat is uitgeschakeld. Zorg ervoor dat niemand in het apparaat grijpt voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Gebruik in het apparaat geen andere metalen voorwerpen dan het grillrooster en de bakplaat. Gebruik ook geen aluminiumfolie. Dit kan oververhitting veroorzaken.
- Tijdens het gebruik mogen zich geen licht brandbare materialen in de directe omgeving van het apparaat bevinden (zoals vitrages, theedoeken, pannenlappen en papier). Droog nooit

textiel of voorwerpen op, boven of in het apparaat. Er kan brand ontstaan.

- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

3.3. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons

- Verhit geen etenswaren of vloeistoffen in goed gesloten verpakkingen! Deze kunnen in het apparaat exploderen of bij het openen letsel veroorzaken. Verwijder bij afsluitbare verpakkingen, zoals babyflessen, altijd het deksel.
- In de magnetron bereide gerechten worden mogelijk ongelijkmatig verwarmd. Controleer voor consumptie de temperatuur van de verhitte etenswaren. Roer bij babyvoeding en babyflessen voor controle van de temperatuur de kindervoeding steeds om of schud deze, om verbranding te vermijden.
- Verhit eieren met schaal of hele, hardgekookte eieren niet in de magnetron, omdat deze bij het verwarmen en ook na het verwijderen kunnen exploderen. Verhit eieren alleen in speciaal daarvoor bestemde magnetronschalen.
- Maak vóór het garen inkepingen in voedsel met een gesloten huid, zoals tomaten, worstjes, aubergines en dergelijke om te voorkomen dat ze barsten.
- Bij het openen van magnetronverpakkingen (bijvoorbeeld popcornzakken en blikken) komt er hete stoom naar buiten. Houd bij het openen van de verpakking de opening altijd van u af.
- Bij het openen van de deur komt hete stoom naar buiten. Houd daarom afstand.
- Tijdens de bereiding worden de oppervlakken van de magnetron, de accessoires en het servies zeer heet. Gebruik ovenwanten. Laat het apparaat, de accessoires en de verpakking of het servies afkoelen voordat u deze reinigt.

3.4. Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen



VOORZICHTIG! **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- Bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron kan zogenaamde kookvertraging optreden. Dat wil zeggen dat de vloeistof het kookpunt al heeft bereikt zonder dat de voor het koken typische bellen ontstaan. Vloeistof kan plotseling gaan koken door trillingen die ontstaan als bijvoorbeeld de vloeistof uit de magnetron wordt gehaald. Er kan dan ineens vloeistof naar buiten spuiten, daarom moet u voorzichtig omgaan met de verpakkingen.
- Gebruik geen hoog, smal serviesgoed.
- Steek bij het verhitten een staaf van glas of keramiek in het serviesgoed om een vertraagd aan de kook komen van de vloeistof te voorkomen. Wacht na het verhitten even, tik voorzichtig tegen het serviesgoed en roer de vloeistof om voordat u het serviesgoed uit de ovenruimte pakt.

3.5. Apparaat reinigen en onderhouden

- Door verkeerd gebruik van schoonmaakmiddelen bij het reinigen van het apparaat kan het oppervlak beschadigd raken. Gebruik voor het reinigen geen agressieve chemische schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen of harde sponzen.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger. Er kan stoom in het apparaat terechtkomen, waardoor de elektronica en het oppervlak beschadigd kunnen raken.

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

- Reinig het apparaat regelmatig en verwijder etensresten.

-
- Neem bij het schoonmaken van de magnetron en aangrenzende onderdelen de instructies voor reiniging in acht, zie “13. Reiniging en onderhoud” op blz. 124.

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

- Bewaar al het gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, stukken polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.
 - Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
 - ▶ Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop indien de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Magnetron MD 11499
- Draaiplateau
- Meenemer
- Grillrooster
- Bakplaat
- Gebruiksaanwijzing

5. Koken en garen met de magnetron

- ▶ Om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen goed gaar worden, plaatst u de dikste stukken aan de buitenkant.
- ▶ Neem de exacte bereidingstijd in acht.
- ▶ Kies de kortst aangegeven bereidingstijd en verleng deze zo nodig.
- ▶ 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 gerecht gelijkmatiger gegaard.
- ▶ Draai gerechten als stukken kip en hamburgers tijdens de bereiding in de magnetron een keer om om het garen te versnellen. Grotere stukken, zoals braadstukken of een hele kip, moeten minimaal één keer worden omgedraaid, zodat ze gelijkmatig garen.
- ▶ Ook omscheppen is belangrijk, bijvoorbeeld bij gehaktballetjes: draai na de helft van de bereidingstijd de gerechten om en verplaats ze van binnen naar buiten.
- ▶ Roer het gerecht zo mogelijk na het verwarmen goed door, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld, of laat het nog even nagaren.

5.1. Afmetingen en vorm van serviesgoed dat geschikt is 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 oververhitting.

5.2. Materialen die geschikt zijn voor de magnetron

Gebruik voor het verwarmen het volgende keukengerei:

- Braadschaal
- Eetservies
- Glazen potten zonder deksel
- Ovenglaswerk
- Ovenkookzakken
- Papieren borden en bekens (alleen voor kortstondig opwarmen)
- Papieren doeken (alleen voor het afdekken van levensmiddelen en voor het opzuigen van vet)
- Voor de magnetron geschikte kunststofschalen
- Voor de magnetron geschikte kunststofverpakking
- Voor de magnetron geschikte thermometer
- Waspapier (alleen voor het afdekken van levensmiddelen)

Neem hierbij telkens de aanwijzingen van de fabrikant in acht.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Het gebruik van ongeschikte materialen kan tot beschadiging van het apparaat of van het materiaal zelf leiden.

- Gebruik nooit serviesgoed met metalen decoratie of metalen serviesgoed, omdat vonkvorming kan leiden tot beschadiging van het apparaat en/of het serviesgoed.
- Gebruik geen kristal- of loodkristalglas. Dit kan springen en gekleurd glas kan verkleuren.
- Gebruik geen temperatuurgevoelige materialen. Deze kunnen vervormen of zelfs verbranden.

5.3. Geschikte materialen in de combinatie- of hete- luchtstand

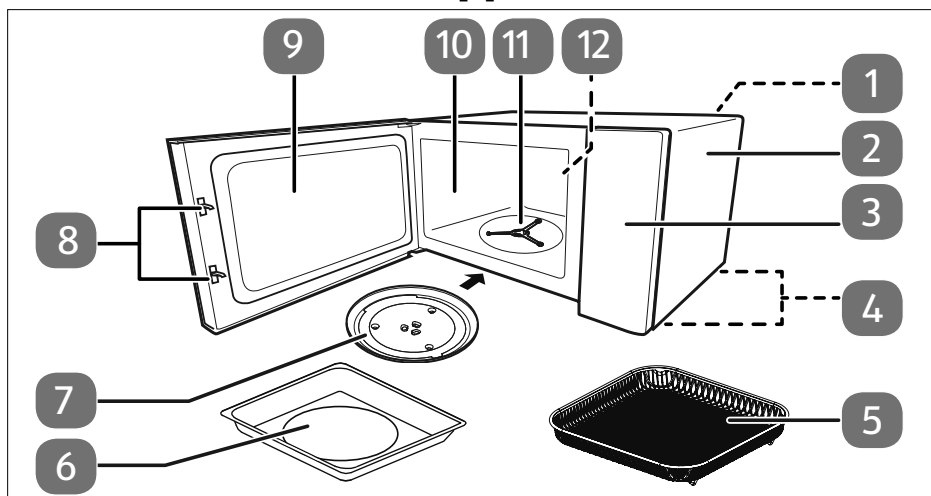
De volgende materialen kunnen worden gebruikt in de combinatie- of heteluchtstand:

- Hittebestendig glas
- Hittebestendig keramiek
- Metalen inzetstuk
- Grillrooster, meegeleverd
- Bakplaat, meegeleverd
- Aluminiumfolie, aluminium schalen



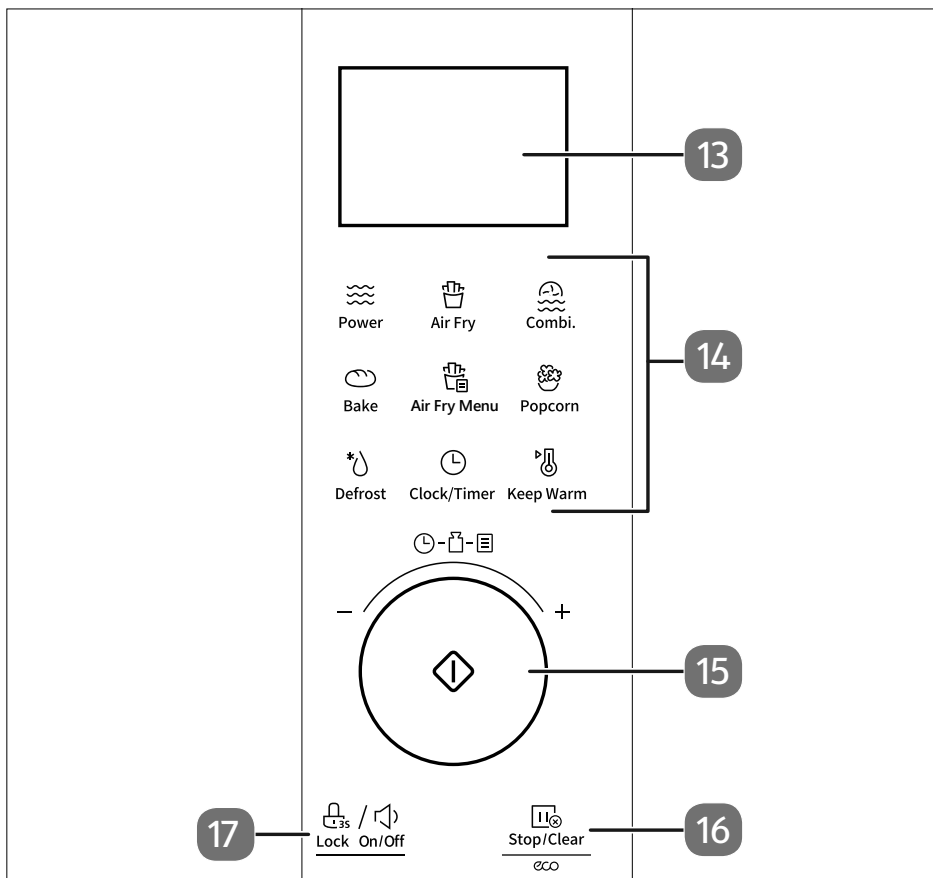
Bij gebruik in de magnetronstand mag u geen metalen materialen gebruiken, omdat dit vonken kan veroorzaken.

6. Overzicht van het apparaat



Afb. 1: Vooraanzicht










1. Netsnoer met stekker (aan de achterkant, niet weergegeven)
2. Behuizing
3. Bedieningselementen
4. Pootjes
5. Grillrooster (NIET GEBRUIKEN IN DE MAGNETRONSTAND)
6. Bakplaat (NIET GEBRUIKEN IN DE MAGNETRONSTAND)
7. Draaiplateau
8. Deurvergrendeling
9. Kijkvenster
10. Binnenruimte
11. Meenemer
12. Mica-afdekking van de magnetron (NIET VERWIJDEREN!)



Afb. 2: Bedieningselementen

13. Display voor bereidingstijd, vermogen, stand en tijd
14. Functietoetsen (zie "6.1. Functietoetsen")
15. Draaiknop:
Indrukken: Invoer bevestigen, programma starten, snelstart (+30 seconden)
Draaien: Bereidingstijd/gewicht invoeren, programma selecteren
16. Toets Invoer wissen / bereiding annuleren
17. Toetsvergrendeling/geluidssignalen uitschakelen

6.1. Functietoetsen

| Symbol | Functie | Symbol | Functie |
|---|--|--|---|
|  Power | Magnetronstand instellen |  Popcorn | Pop-corn-programma |
|  Air Fry | Airfryerstand instellen |  Defrost | Ontdooistand instellen (op basis van gewicht of tijd) |
|  Combi. | Combinatiestand instellen |  Clock/Timer | Tijd instellen/keukentimer instellen |
|  Bake | Heteluchtstand instellen |  Keep Warm | Warmhoud-programma |
|  Air Fry Menu | Automatisch programma Airfryen instellen | | |

7. Vóór het eerste gebruik

7.1. Apparaat voor het eerst reinigen

- ▶ Reinig de binnenkant van het apparaat en het kijkvenster aan de binnenkant vóór het eerste gebruik met een vochtige, zachte doek om achtergebleven stof van het verpakkingsmateriaal en eventuele materiaalresten van de fabricage te verwijderen.
- ▶ Let op dat er geen vloeistof in het apparaat terecht komt en wrijf de oppervlakken vervolgens goed droog.
- ▶ Reinig het draaiplateau, het grillrooster en de meenemer in warm water met een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen goed af.

7.2. Apparaat plaatsen

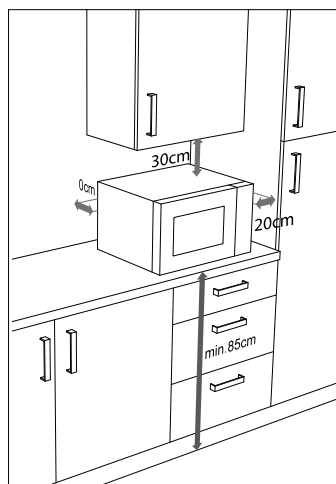


LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken.

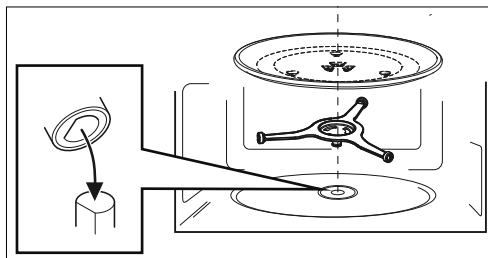
- De mica-afdekking in de magnetron is geen onderdeel van de verpakking en mag niet worden verwijderd!
- ▶ Zet de combimagnetron niet neer:
 - in de omgeving van warmtebronnen;
 - in de omgeving van radio- of televisietoestellen;
 - in de omgeving van brandbare materialen;
 - op een plaats met hoge luchtvochtigheid of waar er vochtige omstandigheden heersen.
- ▶ Controleer of al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat en van de binnenkant van de deur is verwijderd.



Afb. 3: Afstand van apparaat

- ▶ Voor voldoende ventilatie moeten de in afbeelding 3 weergegeven afstanden in acht worden genomen. De afstandhouder aan de achterkant van het apparaat moet de muur raken. Deze zorgt voor de correcte afstand bij het opstellen van de magnetron.
- ▶ De pootjes mogen niet worden verwijderd.
- ▶ Sluit de magnetron aan op een goed bereikbaar geaard stopcontact dat altijd vrij toegankelijk is.

7.3. Accessoires plaatsen



Afb. 4: Meenemer en draaiplateau plaatsen

- ▶ Gebruik de magnetron alleen wanneer het draaiplateau op de juiste manier is aangebracht.
- ▶ Controleer of de aandrijfwas correct in de uitsparing van de meenemer steekt. Draai eventueel de meenemer totdat deze in de juiste positie op de bodem van de ovenruimte staat.
- ▶ Plaats het draaiplateau vervolgens in het midden van de meenemer (zie afb. 4), zodat de verbindingdelen van het draaiplateau tussen de uitsparingen op de meenemer liggen.

7.4. Gebruik van de accessoires

7.4.1. Bakplaat

Gebruik de bakplaat om te bakken en als druipschaal.

Voedselresten of druipende vetten worden opgevangen in de druipschaal, zodat u deze eenvoudig kunt reinigen.

Cake/taart of ovenschotels:

- ▶ Bereid het baksel of de ovenschaal volgens het recept en plaats de bakvorm of ovenschaal in het midden van de bakplaat.
- ▶ Plaats de bakplaat in een van de twee geleiderails in de ovenruimte van het apparaat en schuif deze volledig naar binnen.



Hoe hoger de gekozen geleiderails, hoe hoger de temperatuur, dus daar worden gerechten sneller gaar. Controleer de gerechten daarom tussendoor om aanbranden te voorkomen.

7.4.2. Grillrooster




Gebruik het grillrooster om knapperige gerechten te bereiden of om pizza's op te warmen.

- ▶ Plaats het grillrooster in de bakplaat.
- ▶ Bereid de gerechten voor volgens het recept en plaats deze in het midden van het grillrooster.

-
- ▶ Plaats de bakplaat met het grillrooster in een van de twee geleiderails in de ovenruimte van het apparaat en schuif deze volledig naar binnen.

7.5. Apparaat leeg verwarmen

Voordat de magnetron in gebruik wordt genomen, moet het apparaat eerst een keer leeg worden verwarmd, zodat achtergebleven resten van de fabricage kunnen verdampen. Zet het apparaat zonder levensmiddelen en zonder accessoires in de bakstand, zoals hieronder is beschreven:

- ▶ Trek aan de deurhendel om de deur te openen en haal de verpakking of accessoires uit de ovenruimte.
Sluit de deur vervolgens weer.
- ▶ Druk op de toets  en gebruik de draaiknop totdat op het display een temperatuur van **200 °C** wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai de draaiknop rechtsom om een bereidingstijd van 10 minuten in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het verwarmen te starten.




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



- ▶ Na 10 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Wacht totdat het helemaal is afgekoeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact, reinig de binnenkant van het apparaat vervolgens nog een keer met een vochtige doek en maak het apparaat goed droog.

7.6. Tijd instellen



Als de magnetron voor het eerst in gebruik wordt genomen of als de stroomvoorziening onderbroken is geweest, staat op het display **0:00** en moet de tijd worden ingesteld.

- ▶ Druk op de toets .

Op het display staat **00:00** en de aanduiding voor uren knippert.

- ▶ Draai aan de draaiknop totdat het juiste uur op het display wordt weergegeven.
- ▶ Druk nogmaals op de toets  of op .



De minutenaanduiding knippert.

- ▶ Draai aan de draaiknop totdat de juiste minuten op het display worden weergegeven.
- ▶ Druk op de toets  of op  om uw instellingen te bevestigen.

De tijd is nu ingesteld.

7.7. Keukentimer

Het apparaat kan na afloop van een gedefinieerde tijdsduur een geluidssignaal geven. U kunt deze functie bijvoorbeeld gebruiken als kookwekker.



- ▶ Druk tweemaal op de toets  Clock/Timer.
- ▶ Draai aan de draaiknop tot de gewenste tijdsduur is ingesteld waarna het geluidssignaal moet klinken. De maximaal instelbare tijdsduur is 95 minuten.
- ▶ Druk op de toets  om de timer te starten.

Na het verstrijken van de ingestelde tijdsduur klinkt het geluidssignaal.





De timerfunctie is niet beschikbaar wanneer een bereidingsprogramma actief is.

7.8. Kinderslot

- ▶ Houd de toets  circa 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt een sleutelsymbool weergegeven. De toetsen en de draaiknop van de magnetron werken nu niet.
- ▶ Om het kinderslot uit te schakelen, houdt u de toets  opnieuw 3 seconden ingedrukt totdat er een geluidssignaal klinkt en het sleutelsymbool op het display verdwijnt.

7.9. Geluidssignalen in- en uitschakelen

- ▶ Druk op de toets . Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt **oFF**. Bij het indrukken van een toets of bij het einde van een programma klinkt er geen geluidssignaal.
- ▶ Druk nogmaals op de toets  om geluidssignalen te activeren. Er klinkt een geluidssignaal en op het display verschijnt **on**.

8. Etenswaren bereiden met de magnetronstand



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schokken en microgolfstraling.

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

- Bij beschadigingen aan de behuizing, de afdekkingen, de deur of de deursluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Trek in dat geval onmiddellijk het netsnoer aan de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de magnetron niet als er voorwerpen vastgeklemd zitten tussen de deur of als de deur niet goed sluit.
- Gebruik de magnetron niet als deze is beschadigd, maar neem contact op met het Service Center.
- De magnetron is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet buitenshuis worden gebruikt.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Risico op beschadiging van het apparaat en/of het servies door vonken.


- Gebruik in de magnetronstand geen servies met metalen decoraties, metalen servies en gebruik het grillrooster en de bakplaat niet.




Gebruik het apparaat in de magnetronstand alleen met het draaiplateau en alleen wanneer zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden.

- ▶ Bereid de levensmiddelen voor:
Geschikt voor de bereiding in de magnetron zijn gevogelte en varkensvlees, gehakt en alle soorten vis. Rundvlees en wild daarentegen worden in magnetron snel taai en zijn daarom niet geschikt.
Bij de bereiding van groente, vlees en vis verdeelt u het gerecht in zo gelijk mogelijke stukken.
- ▶ Trek aan de deurhendel om de deur van de ovenruimte te openen.
- ▶ Plaats de levensmiddelen in voor de magnetron geschikt serviesgoed op het midden van het draaiplateau.
- ▶ 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 gerecht gelijkmatiger gegaard.
- ▶ Sluit de deur totdat deze hoorbaar vastklikt.


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

- ▶ Druk op de toets . Draai aan de draaiknop om een vermogen te selecteren aan de hand van de onderstaande tabel.

| Weergave | Vermogen (watt) | Voorbeelden |
|-------------|-----------------|---|
| P100 | 900 W | Snel opwarmen, dranken verwarmen, water koken, groente bereiden |
| P90 | 810 W | Koken van rijst, gehaktgerechten, kip |
| P80 | 720 W | |
| P70 | 630 W | |
| P60 | 540 W | Langzaam koken, vis bereiden, soep |
| P50 | 450 W | |
| P40 | 360 W | |
| P30 | 270 W | Ontdooien, boter smelten |
| P20 | 180 W | |
| P10 | 90 W | Warmhouden, zacht maken van consumptie-ijs |

- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai aan de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het bereiden te starten. De bereiding begint. De resterende bereidingstijd wordt weergegeven.



U kunt de bereidingstijd altijd veranderen door aan de draaiknop te draaien.

8.1. Bereidingstabel

| Bereidingstabel/voorbeelden | | | |
|-----------------------------|---------|-----------------|-------------------------------------|
| Bereidings-programma | Gewicht | Bereidings-tijd | Voorbeelden |
| P10 | 100 g | 0:30 | Zacht maken van consumptie-ijs |
| | 200 g | 1:00 | |
| | 300 g | 1:30 | |
| P30 | 200 g | 6:00 | Groente (bijv. broccoli) ontdooi-en |
| | 400 g | 11:00 | |
| | 600 g | 15:00 | |
| P50 | 200 g | 7:30 | Visgerecht (gekoeld) opwarmen |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 400 g | 9:30 | |
| P80 | 200 g | 4:00 | Groente (gekoeld) opwarmen |
| | 300 g | 6:00 | |
| | 400 g | 8:30 | |
| P80 | 500 g | 18:00 | Gehakt bereiden |
| P80 | 500 g | 25:00 | Varkensgoulash (in saus) berei-den |
| P100 | 150 g | 5:00 | Aardappelen bereiden |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 450 g | 13:00 | |
| P100 | 300 ml | 2:30 | Melk (gekoeld) verhitten |
| | 600 ml | 4:30 | |
| | 900 ml | 7:00 | |

-
- ▶ Als het gerecht na de verstreken tijd nog niet voldoende gegaard/opgewarmd is, start het proces dan opnieuw. Gebruik hiervoor het in de tabel aangegeven vermogensniveau gedurende enkele minuten om het gerecht volledig te garen / op te warmen.

8.2. Einde van de bereiding

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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Gerechten, verpakkingen of serviesgoed worden soms erg heet. U kunt brandwonden oplopen.


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


8.3. Programma onderbreken

Om de gerechten bijvoorbeeld halverwege de bereidingstijd te keren of om te roeren, moet het programma worden onderbroken.


- ▶ Open de deur of druk op de toets  om het programma te onderbreken. Op het display blijft de resterende bereidingstijd staan.
- ▶ Sluit de deur weer en druk op de toets  om door te gaan met de bereiding.
- ▶ Druk twee keer op de toets  om het programma definitief af te breken.

8.4. Snelstart

Als u op de toets  drukt zonder eerst het vermogen in te stellen, wordt de bereiding gestart met het hoogst mogelijke vermogen (900 watt). Bij automatische programma's en bij het ontdooiprogramma op basis van gewicht is deze functie niet beschikbaar.

- ▶ Druk net zo vaak op de toets  totdat de gewenste bereidingstijd wordt weer gegeven (telkens wanneer u op de toets drukt, wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd).

De bereiding begint direct.


- ▶ Druk tijdens de bereiding op  om de bereidingstijd per druk op de toets met 30 seconden te verlengen.

Er kan een bereidingstijd tot maximaal 95 minuten worden ingesteld.



8.5. Ontdooiprogramma

8.5.1. Ontdooien op basis van gewicht

U kunt het ontdooiprogramma instellen aan de hand van het gewicht van het gerecht. Het gewicht kan worden ingesteld op een waarde tussen 100 g en 2000 g.


- ▶ Druk één keer op de toets  om te ontdooien op basis van gewicht.

Op het display verschijnt **dEF1**.

- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai aan de draaiknop om het gewicht van het gerecht in te stellen.
- ▶ Druk op  om de invoer te bevestigen en het ontdooien te starten.

8.5.2. Ontdooien op basis van tijd

U kunt de gewenste duur voor het ontdooiprogramma instellen.

- ▶ Druk twee keer op de toets  om het ontdooien op basis van tijd te activeren.


Op het display verschijnt **dEF2**.

- ▶ Draai aan de draaiknop om de gewenste ontdooitijd in minuten en seconden in te stellen.


De maximale ontdooitijd bedraagt 95 minuten.

In de volgende lijst vindt u de ongeveer benodigde ontdooitijd voor verschillende gewichten:


| Gewicht | Ontdooitijd |
|---------|----------------|
| 200 g | ca. 3:30 min. |
| 400 g | ca. 6:30 min. |
| 600 g | ca. 9:30 min. |
| 800 g | ca. 12:30 min. |
| 1000 g | ca. 15:40 min. |

- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het ontdooien te starten.


Wanneer de helft van de tijd van het betreffende ontdooiprogramma is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

- ▶ Open de deur. Draai het gerecht om of roer het om zodat het gelijkmatig kan ontdooien.
- ▶ Sluit vervolgens de deur weer en druk opnieuw op de toets  om het programma te hervatten.
- ▶ Is het gerecht na de verstreken tijd nog niet voldoende ontdooid? Start het proces dan opnieuw. Gebruik hiervoor het vermogen **P30** gedurende enkele minuten om het gerecht volledig te ontdooien.

8.5.3. Voorbeeld: 500 g gehakt ontdooien

- ▶ Leg het gehakt in voor de magnetron geschikt serviesgoed midden op het draaiplateau.
- ▶ Sluit de deur totdat deze hoorbaar vastklikt.
- ▶ Druk eenmaal op de toets  om ontdooien op basis van tijd op te roepen.



Op het display verschijnt **dEFT**.

- ▶ Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen op 500 g.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het ontdooien te starten.
- ▶ Open na ongeveer de helft van de tijd de deur en draai het gehakt om.
- ▶ Nadat u de deur weer hebt gesloten, wordt de bereiding hervat.

Na afloop van het bereidingsproces klinkt vijf keer een geluidssignaal.

- ▶ Laat het gehakt na afloop van de bereiding 5 minuten rusten voordat u het uit de ovenruimte haalt.

8.6. Popcorn bereiden

- ▶ Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen waarop staat aangegeven dat ze bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron. Volg de bereidingsinstructies van de fabrikant.
- ▶ Plaats de popcornverpakking in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.
- ▶ Druk op de toets .
- ▶ Draai aan de draaiknop om het gewicht in te stellen op 50 g of 100 g.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het bereiden te starten.

8.7. Automatisch koken en bereiden



Bij automatisch koken en bereiden is het niet nodig om de kook-/bereidingstijd en het vermogen in te voeren. De waarden worden automatisch door de magnetron vastgesteld, afhankelijk van het ingevoerde levensmiddel en het gewicht.

In de tabel ziet u een overzicht van de beschikbare automatische programma's en de mogelijke porties.

| Programma | Gewicht (g) | Vermogen |
|----------------|-----------------------|--------------|
| A01 Opwarmen | 150 | P100 (900 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A02 Aardappels | 1 (ongeveer 230) | 100 (900 W) |
| | 2 (ongeveer 460) | |
| | 3 (ongeveer 690) | |
| A03 Vlees | 150 | P80 (720 W) |
| | 300 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A04 Groente | 150 | P100 (900 W) |
| | 350 | |
| | 500 | |
| A05 Pasta | 50 (+ 450 ml water) | P80 (720 W) |
| | 100 (+ 800 ml water) | |
| | 150 (+ 1200 ml water) | |
| A06 Vis | 150 | P80 (720 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 650 | |

| Programma | Gewicht (g) | Vermogen |
|-----------|-------------|--------------|
| A07 Soep | 200 ml | P100 (900 W) |
| | 400 ml | |
| | 600 ml | |
| A08 Pizza | 200 | 180 °C |
| | 300 | |
| | 400 | |
| A09 Kip | 500 | 200 °C |
| | 750 | |
| | 1000 | |
| | 1200 | |

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Open de deur en zet het gerecht in het midden van de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur.
- ▶ Draai de draaiknop naar rechts totdat op het display het gewenste automatische programma wordt weergegeven: **A01, A02 ...** of **A09**.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai aan de draaiknop om de gewenste portie of het gewenste gewicht in te stellen.
- ▶ Druk op  om de invoer te bevestigen en de bereiding te starten.

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



Denk eraan dat omvang, temperatuur, vorm en soort levensmiddel mede bepalend zijn voor het resultaat.

9. Bereiden met heteluchtstand/bakstand



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat.

- Maak bij programma's waarbij de heteluchtfunctie of combinatiestand is ingeschakeld in geen geval gebruik van afdekkingen, zoals een magnetronafdekking of niet-hittebestendig serviesgoed, omdat dit kan smelten of vlam kan vatten.
- Neem de minimumafstanden van het apparaat tot de muur in acht en dek in geen geval de ventilatieopeningen af.



VOORZICHTIG!





Gevaar voor letsel!

Onderdelen die aangeraakt kunnen worden, gerechten, verpakkingen of serviesgoed worden soms erg heet. U kunt brandwonden oplopen.

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





9.1. Heteluchtstand/airfryen

De heteluchtstand wordt vooral aanbevolen voor ovenschotels en gerechten die knapperig moeten zijn. De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Open de deur en schuif de bakplaat of het grillrooster met het gerecht volledig in de geleiderails.
- ▶ Sluit de deur.
- ▶ Druk op de toets  (airfryen) of  (bakken met hete lucht).
- ▶ Draai aan de draaiknop totdat op het display de gewenste temperatuur wordt weergegeven (instelbaar van 140 tot 230 °C).
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai de draaiknop rechtsonder om een bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het verwarmen te starten.


Na afloop van de bereidingstijd klinken er vijf geluidsignalen en wordt het proces automatisch beëindigd.

9.2. Heteluchtstand/airfryen met voorverwarming

- ▶ Druk op de toets  (airfryen) of  (bakken met hete lucht).
- ▶ Draai aan de draaiknop totdat op het display de gewenste temperatuur wordt weergegeven (instelbaar van 140 tot 230 °C).
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Druk opnieuw op de toets  om het voorverwarmen te starten.

Het verwarmingsproces start onmiddellijk.

Wanneer het voorverwarmen is voltooid, opent u de deur en schuift u de bakplaat of het grillrooster met het gerecht volledig in de geleiderails.

- ▶ Sluit de deur snel om warmteverlies te voorkomen.
- ▶ Draai de draaiknop rechtsom om een bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het verwarmen te starten.

Na afloop van de bereidingstijd klinken er vijf geluidsignalen en wordt het proces automatisch beëindigd.

9.3. Combinatiestand hete lucht/magnetron



In de combinatiestand worden de standen hete lucht en magnetron gecombineerd:



Gebruik in de combinatiestand geen metalen of niet-hittebestendige accessoires en kookgerei.

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

Ga als volgt te werk om in de combinatiestand gerechten te bereiden:

- ▶ Open de deur en zet het gerecht in het midden van de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur.
- ▶ Druk op de toets . Op het display verschijnt **C-1**.
- ▶ Draai de draaiknop totdat de gewenste bereidingstijd op het display verschijnt.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het verwarmen te starten.


Na het verstrijken van de bereidingstijd zijn er geluidssignalen te horen en wordt het proces automatisch beëindigd.

9.4. Automatisch airfryen

In de automatische programma's voor airfryen zijn de temperatuur en de bereidingstijd vooraf ingesteld.


De volgende automatische programma's zijn beschikbaar:


| Weergave | Automatisch programma | Aanbevolen gewicht (in g) |
|----------|-------------------------------|---------------------------|
| AF01 | Bevroren friet | 450 |
| AF02 | Vis en patat | 400 |
| AF03 | Bevroren kroketten | 400 |
| AF04 | Bevroren calamares | 400 |
| AF05 | Bevroren uienringen | 350 |
| AF06 | Bevroren nuggets | 500 |
| AF07 | Schnitzel | 450 |
| AF08 | Garnalen | 200 |
| AF09 | Groente | 300 |
| AF10 | Loempia's | 400 |
| AF11 | Gepaneerde garnalen, bevroren | 240 |
| AF12 | Bevroren aardappelpartjes | 400 |
| AF13 | Kippenvleugels | 550 |
| AF14 | Gegrilde verse visfilets | 500 |


- ▶ Druk één of meerdere keren op de toets  om het gewenste programma te selecteren.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het verwarmen te starten.

9.5. Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u bereide gerechten warm houden.

- ▶ Open de deur en zet het gerecht in het midden van de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur.
- ▶ Druk op de toets .

Op het display verschijnen **140°C** en . Bij de warmhoudfunctie kan de temperatuur niet worden gewijzigd.

- ▶ Draai de draaiknop totdat de gewenste bereidingstijd op het display verschijnt.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en het verwarmen te starten.

De maximale warmhoudtijd bedraagt 95 minuten.

DE

FR


NL

ES

IT

10. Meerdere bereidingsprogramma's gebruiken

De magnetron kan meerdere bereidingsprogramma's na elkaar uitvoeren.



- ▶ Stel de bereidingsprogramma's in zoals is beschreven en druk na het instellen van het laatste programma op de toets .



Het instellen van een automatisch programma is in deze stand niet mogelijk.

Voorbeeld:

U wilt een gerecht met de magnetronstand voorgaren en vervolgens het heteluchtprogramma starten.

- ▶ Stel het magnetronprogramma in zoals beschreven in "8. Etenswaren bereiden met de magnetronstand" op blz. 112 zonder daarna op de toets  te drukken.
- ▶ Stel daarna het heteluchtprogramma in zoals is beschreven in "9.1. Heteluchtstand/airfryen" op blz. 120.
- ▶ Druk nu op de toets  om de programma's te starten.

Beide programma's worden na elkaar uitgevoerd.

11. Tips om energie te besparen

- ▶ Kies de kortst aangegeven bereidingstijd en verleng deze zo nodig.
- ▶ Bereid telkens kleine porties. Bij grote hoeveelheden levensmiddelen is het gebruik van een oven/fornuis efficiënter qua energieverbruik.
- ▶ Verdeel de levensmiddelen gelijkmatig over serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron en roer het gerecht na de helft van de bereidingstijd om of keer het om.

11.1. Eco-functie

- ▶ Druk in de stand-bystand op de toets  om het display uit te schakelen.
- ▶ Druk in de stand-bymodus op een willekeurige toets of open de deur om het display weer in te schakelen.

12. Einde van de bereiding



VOORZICHTIG!


Gevaar voor letsel!

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

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

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

Bij gebruik in heteluchtstand blijft de ventilator draaien en blijft de verlichting aan totdat de temperatuur in de ovenruimte onder 140 °C is gezakt. Op het display verschijnt **COOL**.

- ▶ Druk op de toets  om de afkoelfase te af te breken en over te schakelen naar de stand-bymodus.
- ▶ Open de deur en haal het gerecht eruit.

13. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door onderdelen die onder spanning staan.

- Schakel de magnetron uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.

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

- ▶ Laat het apparaat en de accessoires na gebruik van de heteluchtstand afkoelen.
- ▶ Houd de magnetron vanbinnen schoon. Veeg spetters of gemorste vloeistoffen met een vochtige doek van de wanden van de ovenruimte af. Bij hardnekkig vuil kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik geen reinigungs-sprays of bijtende schoonmaakmiddelen omdat deze het deuropervlak kunnen aantasten, er krassen op kunnen maken en het mat kunnen maken.
- ▶ Reinig de buitenvlakken met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen terecht komt om beschadiging van de functionele onderdelen van de magnetron te voorkomen.

- ▶ Reinig de deur, het kijkvenster en het sluitmechanisme voorzichtig met een milde zeepoplossing. Controleer vooral deze onderdelen goed op beschadigingen.
- ▶ Bij gebruik bij een hoge luchtvochtigheid kan aan de buitenkant condensvorming optreden. Als er in het apparaat of aan de buitenkant condensvorming optreedt, veegt u dit met een zachte doek weg.
- ▶ Was het draaiplateau af in warm water met een milde zeepoplossing of in de vaatwasser. Droog het draaiplateau daarna met een zachte doek goed af.
- ▶ Neem de meenemer af met een vochtige doek.
- ▶ Spoel het grillrooster en de bakplaat af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil een tijdje inweken.
- ▶ Maak de ovenruimte schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- ▶ Geuren die in de magnetron blijven hangen, kunt u verwijderen door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe, voor de magnetron geschikte schaal te zetten en 5 minuten in de magnetron te verhitten. Veeg de binnenkant van de magnetron goed af en wrijf deze met een zachte doek droog.
- ▶ Neem wanneer de verlichting in de magnetron moet worden vervangen, contact op met een professioneel reparatiebedrijf of met het Service Center.

14. Langdurig niet-gebruik en transport

- ▶ Trek als u de magnetron langere tijd niet gebruikt, de stekker uit het stopcontact en berg het apparaat op een droge, schone en stofvrije plaats op.
- ▶ Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

15. Storingen verhelpen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|----------------------------|--|---|
| Het apparaat start niet. | De stekker zit niet goed in het stopcontact. | ▶ Trek de stekker uit het stopcontact en steek deze na 10 seconden weer in het stopcontact. |
| | Het stopcontact is defect. | ▶ Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten. |
| De bereiding start niet. | De deur is niet gesloten. | ▶ Sluit de deur. |
| De verlichting werkt niet. | Het lampje is defect. | ▶ Neem contact op met de klantenservice. |

16. Afvalverwerking



VERPAKKING

Het apparaat zit ter bescherming tegen transportschade in een verpakking. Verpakkingen zijn gemaakt van materialen die milieuvriendelijk kunnen worden afgevoerd en vakkundig kunnen worden gerecycled.



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde pictogram mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

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

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor elektrisch afval of bij een afvalsorteercentrum.

Neem voor meer informatie contact op met het lokale afvalverwerkingsbedrijf of met uw gemeente.

17. Technische gegevens

| | |
|---|---|
| Naam of handelsmerk van de leverancier: | MEDION® |
| Adres van de leverancier: | MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND |
| Modelaanduiding: | MD 11499 |
| Nominale spanning: | 230 V – 240 V~, 50 Hz |
| Nominaal vermogen: | |
| Magnetronstand: | 1300 – 1400 W |
| Heteluchtstand: | 1400 – 1500 W |
| Uitgangsvermogen magnetron: | 850 – 900 W |
| Microgolffrequentie: | 2450 MHz |
| Veiligheidsklasse: | I |
| Afmetingen behuizing (b x h x d): | ca. 52,5 x 45 x 30 cm |
| Nettogewicht: | ca. 16,4 kg |
| Diameter draaiplateau: | ca. 31,5 cm |

18. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat het product in overeenstemming is met de volgende eisen van de Europese Unie:

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

Dit product voldoet aan de bepalingen van de Europese norm EN 55011. Het product is conform de norm ingedeeld als een apparaat van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat het apparaat is bedoeld voor het opwekken van hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voor de warmtebehandeling van levensmiddelen. Apparaat van klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

19. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDION Serviceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

20. 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 community.medion.com.
- U kunt natuurlijk ook ons contactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de klantenservice of per post ter beschikking.

| Nederland | |
|---|----------------------------|
| Openingstijden klantenservice | Klantenservice |
| Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur | ☎ 0900 - 2352534 |
| Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie. | |
| België & Luxemburg | |
| Openingstijden klantenservice | Klantenservice (België) |
| Ma - vr: 09:00 - 19:00 | ☎ 02 - 200 61 98 |
| | Klantenservice (Luxemburg) |
| | ☎ 34 - 20 808 664 |
| Serviceadres | |
| MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland | |



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal www.medionservice.com.

Om redenen van duurzaamheid hebben wij geen gedrukte garantievoorwaarden. U vindt onze garantievoorwaarden ook in ons serviceportaal.

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

21. Colofon

Copyright © 2023

Stand: 11. augustus 2023

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

22. Privacyverklaring

Beste klant,

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat

Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit
Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling; zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.

Índice

| | | |
|-----------|---|------------|
| 1. | Acerca de este manual de instrucciones | 133 |
| 1.1. | Explicación de los símbolos..... | 133 |
| 2. | Uso conforme a lo previsto | 135 |
| 3. | Indicaciones de seguridad | 136 |
| 3.1. | Instalación y conexión del microondas..... | 136 |
| 3.2. | Evitar el riesgo de incendio | 139 |
| 3.3. | Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas | 142 |
| 3.4. | Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos..... | 143 |
| 3.5. | Limpieza y mantenimiento del aparato..... | 143 |
| 4. | Volumen de suministro | 144 |
| 5. | Cocinado y cocción en el microondas | 145 |
| 5.1. | Tamaño y forma de los recipientes adecuados para el microondas | 145 |
| 5.2. | Materiales aptos para el microondas | 145 |
| 5.3. | Materiales adecuados para el modo combinado o el modo de aire caliente..... | 146 |
| 6. | Vista general del aparato | 147 |
| 6.1. | Teclas de función..... | 149 |
| 7. | Antes del primer uso | 149 |
| 7.1. | Primera limpieza del aparato | 149 |
| 7.2. | Colocación del aparato | 150 |
| 7.3. | Colocación de los accesorios | 151 |
| 7.4. | Uso del accesorio | 151 |
| 7.5. | Calentamiento del aparato vacío | 152 |
| 7.6. | Ajuste de la hora..... | 152 |
| 7.7. | Temporizador de cocina | 153 |
| 7.8. | Bloqueo infantil | 153 |
| 7.9. | Activación y desactivación de las señales acústicas..... | 153 |
| 8. | Cocción en el modo microondas | 154 |
| 8.1. | Tabla de cocción | 156 |
| 8.2. | Fin del proceso de cocción | 157 |
| 8.3. | Interrupción del programa | 157 |
| 8.4. | Inicio rápido | 157 |
| 8.5. | Programa de descongelación..... | 158 |
| 8.6. | Preparación de palomitas de maíz..... | 159 |
| 8.7. | Cocinado y cocción automáticos | 160 |

| | | |
|------------|--|------------|
| 9. | Cocinado con el modo de aire caliente/modo de cocción | 162 |
| 9.1. | Modo de aire caliente/freír con aire caliente | 162 |
| 9.2. | Modo de aire caliente/freír con aire caliente con precalentamiento | 163 |
| 9.3. | Modo combinado de aire caliente/microondas | 163 |
| 9.4. | Modo de freír con aire caliente automático | 164 |
| 9.5. | Función de mantenimiento del calor..... | 164 |
| 10. | Uso de varios programas de cocción..... | 165 |
| 11. | Consejos para ahorrar energía | 165 |
| 11.1. | Función Eco..... | 165 |
| 12. | Fin del proceso de cocción | 166 |
| 13. | Limpieza y mantenimiento | 166 |
| 14. | Periodo prolongado sin uso y transporte..... | 167 |
| 15. | Fallos y soluciones | 167 |
| 16. | Eliminación..... | 168 |
| 17. | Datos técnicos | 169 |
| 18. | Información de conformidad UE | 169 |
| 19. | Piezas de repuesto..... | 170 |
| 20. | Informaciones de asistencia técnica | 170 |
| 21. | Aviso legal | 171 |
| 22. | Declaración de privacidad | 171 |

1. Acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haber elegido nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, lea atentamente las indicaciones de seguridad. Tenga en cuenta las advertencias que aparecen en el propio aparato y en el manual de instrucciones.

Mantenga siempre a mano el manual de instrucciones. En caso de que venda o transfiera el aparato, es imprescindible que entregue también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

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 mismo para prevenir las posibles consecuencias indicadas en él.



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de posible peligro de muerte o de lesiones graves irreversibles.



¡ATENCIÓN!

Peligro por superficies calientes.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Este símbolo le ofrece información adicional útil sobre el montaje o el funcionamiento.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Marcado CE

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



Símbolo de corriente alterna



Símbolo de puesta a tierra de protección (clase de protección I)

Los aparatos eléctricos de la clase de protección I son aparatos que disponen al menos de un aislamiento básico continuo y un enchufe con contacto de puesta a tierra o un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra.



Identificación de materiales de embalaje para la clasificación de residuos con las abreviaturas (a) y número de código (b) con el siguiente significado:

a: información adicional sobre el material

b: 1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos



Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



El símbolo «Triman» informa al consumidor de que el producto es reciclable, que está sujeto a un sistema ampliado de responsabilidad del fabricante y que en Francia se somete a una instrucción para la separación.



Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»).



- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros.

2. Uso conforme a lo previsto

En el modo microondas, el aparato solo puede utilizarse para calentar y cocinar alimentos adecuados en recipientes y platos adecuados.

En el modo de aire caliente, el aparato es adecuado para freír, secar, asar, hornear, gratinar, tostar, calentar y hervir.

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.

En caso de uso comercial o uso para otros fines distintos a los indicados arriba, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los posibles daños.

- 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.
- Guarde el aparato y los accesorios fuera del alcance de los niños.

3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA SU FUTURO USO!

- 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.

3.1. Instalación y conexión del microondas



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.

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

- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el microondas o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el microondas si este o el cable de alimentación presentan daños visibles.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase por debajo del microondas, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.

- Conecte el microondas solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente debe estar accesible por si necesita desenchufar rápidamente el microondas en un momento dado.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

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

La radiación de microondas puede escaparse al exterior por una fuga debida a daños en el aparato. Si hay daños en el cable de alimentación, 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, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente con puesta tierra tirando de la clavija. 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 exijan 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 o repare ningún componente del aparato.
- Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.

-
- No retire ninguna cubierta del interior del microondas ni la lámina interior de la ventana, ya que, de hacerlo, puede escaparse la radiación de microondas.
 - Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
 - No utilice el microondas en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
 - No sumerja el microondas en agua ni otros líquidos, ni lo enjuague con agua corriente.
 - Proteja el microondas de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga de inmediato la clavija de enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.
 - Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato;
 - cuando monte o desmonte el aparato;
 - si el aparato se ha mojado o está húmedo;
 - cuando ya no necesite el aparato;
 - cuando no lo esté vigilando;
 - en caso de tormenta.
 - Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas o húmedas.



¡AVISO!

¡POSIBLES DAÑOS MATERIALES!

Existe peligro de daños en el aparato por una colocación inadecuada.

- Coloque el microondas sobre 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 lo siguiente:
 - una alta humedad del aire o humedad en general;
 - temperaturas extremadamente altas o bajas;
 - la radiación solar directa;
 - llama abierta.
- 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.

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

3.2. Evitar el riesgo de incendio



¡ADVERTENCIA!

¡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 en el microondas grasa o aceite congelados.




¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- No coloque objetos sobre el microondas. Para una ventilación suficiente, debe mantenerse una distancia de 30 cm por arriba y de 20 cm a cada lado (véase la **fig. 3**). La distancia mínima desde el suelo debe ser de 85 cm.
- Coloque el aparato con la pared trasera contra una pared.
- No cubra ni obstruya ningún orificio del aparato.
- No desmonte las patas.
- El microondas está diseñado como aparato de ubicación independiente. No ponga el microondas en funcionamiento dentro de un mueble empotrado ni en un armario.
- Debe procurarse que:
 - no se cubran las ranuras de ventilación (p. ej., con visillos, revistas, cortinas, manteles, etc.) para que siempre se garantice una ventilación suficiente,
 - no actúen fuentes de calor directas (p. ej., calefacciones) sobre el aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el microondas con un temporizador externo, ni con un sistema de control remoto independiente.
- Vigile siempre el microondas si va a calentar o cocinar alimentos en materiales inflamables como recipientes de papel o plástico.
- Este aparato solo debe utilizarse para calentar comida apta para ello en vajilla y recipientes apropiados.
- No seque en el aparato objetos inflamables (alimentos o ropa, almohadillas térmicas, zapatillas de estar por casa, esponjas, paños de limpieza húmedos o similares). Esto puede provocar lesiones, inflamaciones o un incendio.

- No prepare con el aparato alimentos que contengan alcohol.
- No utilice el aparato para freír ni para calentar aceite.
- Si sale humo, apague el aparato o desenchúfelo y mantenga cerrada la puerta del espacio de cocción para extinguir las llamas que se hayan podido formar.
- Si aprecia chispas o fogonazos, pulse de inmediato la tecla  y extraiga la clavija de enchufe. Compruebe si hay objetos metálicos en los alimentos o la vajilla.
- Utilice solo 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 del microondas.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio! ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras y peligro de incendio en caso de contacto con otros objetos debido a superficies calientes.

La carcasa y la puerta del aparato se calientan mucho en el modo de aire caliente.

- No toque la carcasa.
- Evite tocar los elementos calefactores del espacio de cocción.
- En el modo combinado o en el modo de aire caliente, los niños solo deben utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se producen.
- Utilice siempre agarradores de cocina o manoplas resistentes al calor cuando saque la rejilla del grill, la bandeja de horno o el plato giratorio del espacio de cocción.
- El elemento calefactor sigue caliente durante algún tiempo después de la desconexión. Asegúrese de que nadie toque el interior del aparato hasta que se haya enfriado por completo.

-
- Aparte de la rejilla del grill y la bandeja de horno no utilice objetos metálicos ni papel de aluminio en el interior del aparato, ya que esto podría provocar un sobrecalentamiento.
 - Durante el funcionamiento no debe haber materiales fácilmente inflamables en el entorno inmediato del aparato (p. ej., visillos, paños de cocina, manoplas de cocina, papel, etc.). Nunca seque tejidos ni objetos en, sobre o dentro del aparato. Existe peligro de incendio.
 - No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.

3.3. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas

- No caliente alimentos ni bebidas en recipientes herméticamente cerrados. Estos pueden explotar en el aparato o causar lesiones al abrirlos. En recipientes con tapa, como biberones, retire siempre la tapa.
- 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 recipientes para microondas diseñados 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 de cocción (p. ej., bolsas de palomitas, botes) sale vapor caliente. Al abrirlos, mantenga siempre la abertura 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 los recipientes para cocinar se calientan mucho. Utilice manoplas de cocina. Antes de proceder a su limpieza, espere a que las piezas se enfríen.

3.4. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras.

- 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 mismo. El líquido puede salpicar de golpe, por lo que se ha de proceder con sumo cuidado al manejar el recipiente.
- No utilice recipientes estrechos y altos.
- Al calentar líquido, introduzca una varilla 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.

3.5. Limpieza y mantenimiento del aparato

- 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 regularmente el aparato y elimine todos los restos de comida.
 - Al limpiar el espacio de cocción, así como las piezas contiguas, tenga en cuenta las indicaciones de limpieza; véase «13. Limpieza y mantenimiento» en la página 166.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

- Guarde todos los materiales de embalaje usados (bolsas, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños.
 - No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
 - ▶ Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Microondas MD 11499
- Plato giratorio
- Estrella giratoria
- Rejilla del grill
- Bandeja de horno
- Manual de instrucciones

5. Cocinado y cocción en el microondas

- ▶ Para colocar los alimentos de forma que se cocinen por igual, ponga los trozos más grandes en el margen exterior.
- ▶ Tenga en cuenta el tiempo de cocción exacto.
- ▶ Elija el tiempo de cocción más breve y prolongúelo después si es necesario.
- ▶ Cubra los alimentos durante la cocción o el calentamiento con una cubierta adecuada para microondas. Al tapar la comida se evitan salpicaduras y la comida se cocina de manera más homogénea.
- ▶ Dé la vuelta una vez a ciertos alimentos (como trozos de pollo o hamburguesas) durante el tiempo de elaboración para acelerar su cocción. Los trozos más grandes (como pollo asado u otros tipos de asados) deben girarse al menos una vez para garantizar una cocción homogénea.
- ▶ También es importante recolocar la comida, p. ej., en el caso de las albóndigas: transcurrida la mitad del tiempo de cocción, intercalar los alimentos de arriba a abajo y de adentro hacia afuera.
- ▶ Después de calentar la comida, remuévala bien si es posible con el fin de obtener una distribución homogénea de la temperatura o déjela reposar un poco.

5.1. 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 cocina más homogéneamente.

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

5.2. Materiales aptos para el microondas

Utilice los siguientes utensilios para calentar:

- recipientes para dorar
- platos
- recipientes de vidrio sin tapa
- bandejas de vidrio para horno
- bolsas para horno
- platos y vasos de cartón (solo para calentar brevemente)
- servilletas de papel (solo para cubrir alimentos y absorber grasa)
- recipientes de plástico aptos para microondas
- envases de plástico aptos para microondas
- termómetros aptos para microondas
- papel de cera (solo para cubrir alimentos)

Observe siempre las indicaciones del fabricante.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

El uso de materiales no adecuados puede provocar daños en el aparato o en el propio material.

- Nunca utilice recipientes metálicos ni recipientes que contengan adornos metálicos, ya que se producen chispas que pueden dañar el aparato o el recipiente.
- No utilice recipientes de cristal o vidrio de plomo, ya que podrían romperse y, si son de color, desteñirse.
- No utilice ningún material que no sea resistente al calor, ya que puede deformarse e incluso quemarse.

5.3. Materiales adecuados para el modo combinado o el modo de aire caliente

Los siguientes materiales se pueden utilizar para el modo combinado o el modo de aire caliente:

- vidrio resistente al calor
- cerámica resistente al calor
- partes metálicas
- rejilla del grill, incluida
- bandeja de horno, incluida
- papel de aluminio, recipientes de aluminio



Tenga en cuenta que, en combinación con el modo microondas, debe evitarse el uso de materiales metálicos, ya que se producirían chispas.

6. Vista general del aparato

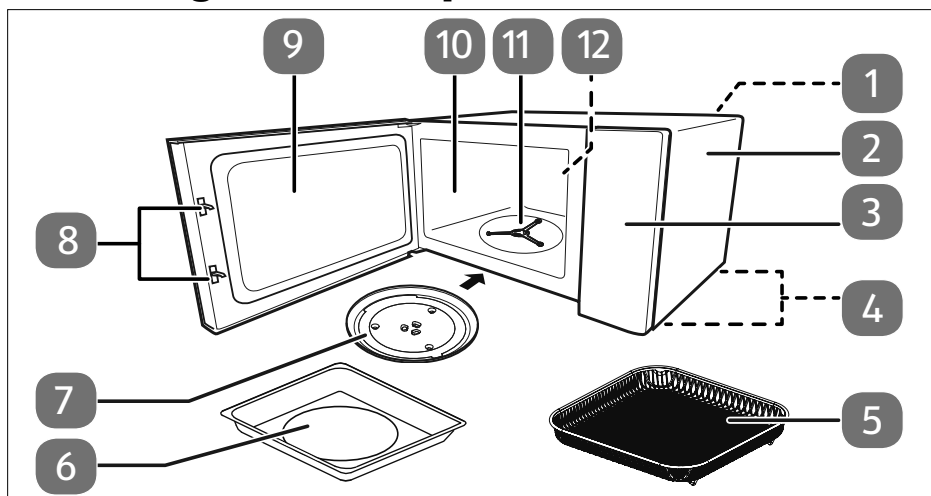


Fig. 1: Vista delantera

1. Cable de alimentación con clavija de enchufe (en la parte posterior; no aparece en la imagen)
2. Carcasa
3. Elementos de control
4. Patas
5. Rejilla del grill (NO UTILIZAR EN EL MODO MICROONDAS)
6. Bandeja de hornos (NO UTILIZAR EN EL MODO MICROONDAS)
7. Plato giratorio
8. Bloqueo de la puerta
9. Ventana
10. Espacio de cocción
11. Estrella giratoria
12. Cubierta de mica del magnetrón (¡NO RETIRAR!)

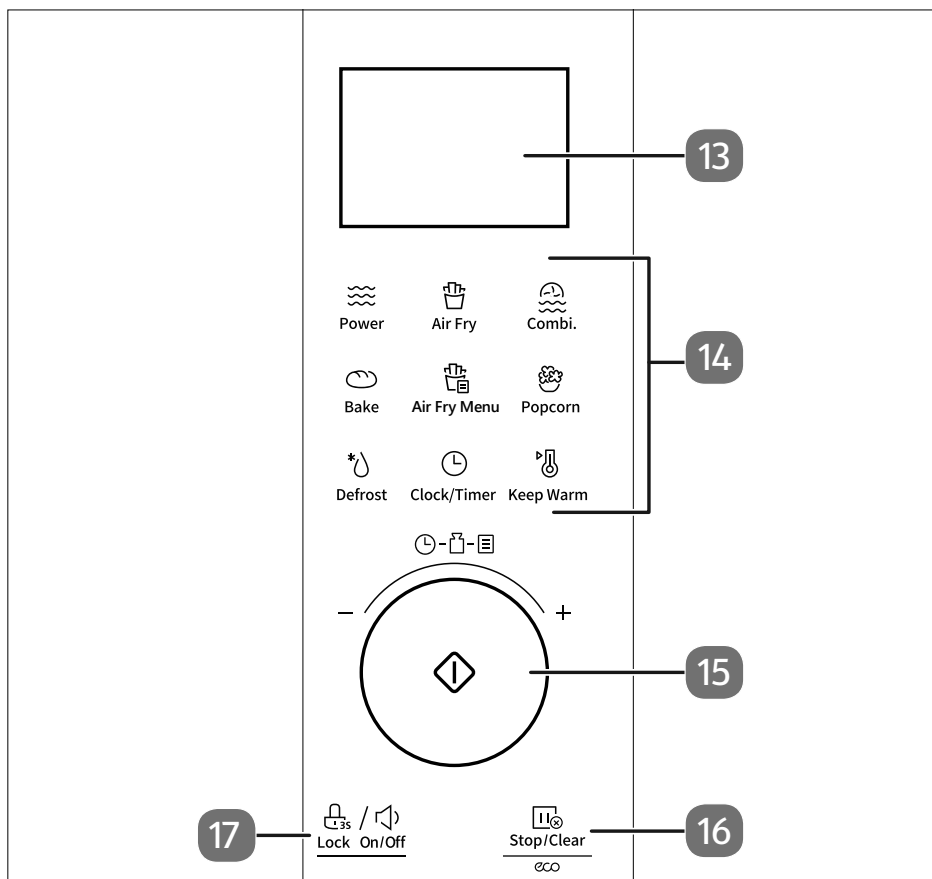











Fig. 2: Elementos de control

13. Panel de visualización del tiempo de cocción, la potencia, el estado de funcionamiento y la hora
14. Teclas de función (véase «6.1. Teclas de función»)
15. Interruptor giratorio:
Pulsación: confirmar la selección, iniciar programa, inicio rápido (+30 segundos)
Giro: introducir el tiempo de cocción/peso, seleccionar programa
16. Botón para anular la selección/cancelar proceso de cocción
17. Botón para bloquear las teclas/desactivar señales acústicas

6.1. Teclas de función

| Símbolo | Función | Símbolo | Función |
|---|---|--|---|
|  Power | Ajustar el modo microondas |  Popcorn | Programa de palomitas |
|  Air Fry | Ajustar el modo de aire caliente |  Defrost | Ajustar el modo de descongelación (por peso o tiempo) |
|  Combi. | Ajustar el modo combinado |  Clock/Timer | Ajustar el tiempo/ajustar el temporizador de cocina |
|  Bake | Ajustar el modo de aire caliente |  Keep Warm | Programa de mantenimiento del calor |
|  Air Fry Menu | Programa automático Ajustar el modo de freír con aire caliente | | |

7. Antes del primer uso

7.1. Primera limpieza del aparato

- ▶ Para retirar los restos de polvo del embalaje y posibles residuos de fabricación, limpie el espacio de cocción y la parte de dentro de la ventana con un paño suave ligeramente humedecido antes de utilizar el aparato por primera vez.
- ▶ Procure que no entren líquidos en el aparato y seque bien las superficies.
- ▶ Lave el plato giratorio, la rejilla del grill y la estrella giratoria con agua caliente y un poco de lavavajillas y seque bien las piezas.

7.2. Colocación del aparato



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

- ¡La cubierta de mica que hay en el interior del espacio de cocción no es parte del embalaje y no debe retirarse!
- ▶ No coloque el horno microondas:
 - cerca de fuentes de calor;
 - cerca de aparatos de radio o televisión;
 - cerca de materiales combustibles;
 - en un lugar con una elevada humedad del aire o en el que se produzca humedad.
- ▶ Asegúrese de que todos los materiales de embalaje hayan sido retirados del aparato y del lado interior de la puerta.

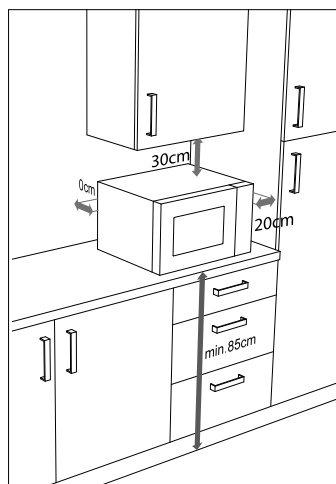


Fig. 3: Distancias de aparato

- ▶ Se deben observar las distancias indicadas en la figura 3 para asegurar una buena ventilación. El distanciador de la pared posterior del aparato debe tocar la pared. Este garantiza que se mantiene la distancia correcta al colocar el microondas.
- ▶ No se deben retirar las patas.
- ▶ Conecte el microondas a una toma de corriente con puesta a tierra de libre acceso a la que se pueda llegar con facilidad.

7.3. Colocación de los accesorios

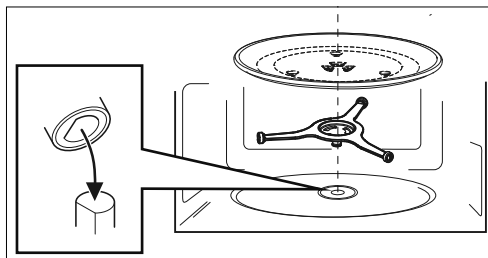


Fig. 4: Insertar la estrella giratoria y el plato giratorio

- ▶ No ponga en marcha el microondas sin haber colocado debidamente el plato giratorio.
- ▶ Compruebe que el eje de accionamiento está correctamente insertado en el hueco de la estrella giratoria. Si es necesario, gire la estrella giratoria hasta que quede en la posición correcta en la base del espacio de cocción.
- ▶ A continuación, coloque el plato giratorio en el centro de la estrella giratoria (véase la figura 4), de modo que las barras del plato giratorio queden entre los huecos de la estrella giratoria.

7.4. Uso del accesorio

7.4.1. Bandeja de horno

Utilice la bandeja de horno para hornear y como bandeja de goteo.

Los restos de comida o la grasa que gotea se recogen en la bandeja de goteo, lo que permite limpiarlos con facilidad.

Bizcochos/Gratinados:

- ▶ Prepare el bizcocho/gratinado según la receta y coloque el molde del bizcocho o el gratinado en el centro de la bandeja de horno.
- ▶ Coloque la bandeja de horno en uno de los dos carriles de guía en el espacio de cocción del aparato y deslícela por completo.



Cuanto más alto es el carril guía seleccionado, mayor es la temperatura, de modo que en este punto la cocción se acelera. Por ello, le recomendamos controlar los alimentos de vez en cuando para evitar que se quemem.




7.4.2. Rejilla del grill

Utilice la rejilla del grill para preparar platos crujientes o para calentar pizza.

- ▶ Coloque la rejilla del grill en la bandeja de horno.
- ▶ Prepare la comida siguiendo la receta y coloque los alimentos en el centro de la rejilla del grill.
- ▶ Coloque la bandeja de horno con la rejilla del grill en uno de los dos carriles de guía del espacio de cocción del aparato y deslícela por completo.

7.5. Calentamiento del aparato vacío

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

- ▶ Tire de la manilla de la puerta para abrirla y retire el embalaje o los accesorios del espacio de cocción.
Cierre la puerta.
- ▶ Pulse el botón  y gire el regulador giratorio hasta que en el panel de visualización se muestre una temperatura de **200 °C**.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj para ajustar un tiempo de cocción de 10 minutos.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.




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



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

7.6. Ajuste de la hora



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

- ▶ Pulse el botón  Clock/Timer.

El panel de visualización muestra **00:00** y el indicador de las horas parpadea.

- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que se muestre la hora correcta en el panel de visualización.
- ▶ Pulse el botón  de nuevo o la tecla .



El indicador de los minutos parpadea.

- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que se muestren los minutos correctos en el panel de visualización.
- ▶ Pulse la tecla  o el botón  Clock/Timer para confirmar sus ajustes.

Así quedará ajustada la hora.

7.7. Temporizador de cocina

El aparato puede emitir una señal acústica después de un periodo de tiempo definido. Puede utilizar esta función, por ejemplo, como un temporizador de cocina.



- ▶ Pulse el botón  dos veces.
- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que el tiempo deseado para la señal acústica esté ajustado. La duración máxima ajustable es de 95 minutos.
- ▶ Pulse la tecla  para iniciar el temporizador.

La señal acústica se emite una vez transcurrido el tiempo configurado.





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

7.8. Bloqueo infantil

- ▶ Pulse y mantenga pulsado el botón  durante 3 segundos. Suena una señal acústica y aparece un símbolo de llave en el panel de visualización. Ahora ya no se podrán accionar las teclas ni el regulador giratorio del microondas.
- ▶ Para desactivar el bloqueo infantil, mantenga pulsado el botón  de nuevo durante 3 segundos hasta que suene una señal acústica y desaparezca el símbolo de llave del panel de visualización.

7.9. Activación y desactivación de las señales acústicas

- ▶ Pulse el botón . Se emite una señal acústica y en el panel de visualización se muestra **oFF**. Al pulsar una tecla o al finalizar el programa no se emite ninguna señal acústica.
- ▶ Pulse de nuevo el botón  para activar la reproducción de señales acústicas. Se emite una señal acústica y se muestra **on** en el panel de visualización.

8. Cocción en el modo microondas



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de lesiones!

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

La radiación de microondas puede escaparse al exterior por una fuga debida a daños en el aparato. Si hay daños en el cable de alimentación, puede producirse una descarga eléctrica.

- En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, 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 alimentación de la toma de corriente con puesta a tierra tirando de la clavija de enchufe.
- No ponga en marcha el microondas si hay algún objeto atrapado en la puerta o si la puerta no cierra bien.
- En caso de que detecte algún daño, no utilice el microondas y diríjase al servicio de asistencia técnica.
- El microondas está destinado al uso doméstico y no debe utilizarse a la intemperie.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

Peligro de dañar el aparato o la vajilla por la formación de chispas.


- No utilice utensilios con adornos metálicos, utensilios metálicos o la rejilla del grill/bandeja de horno en el modo microondas.




Nunca ponga en funcionamiento el aparato en el modo microondas sin el plato giratorio o sin alimentos en el interior.

- ▶ Prepare los alimentos:
Se puede preparar en el microondas carne de ave y de cerdo, carne picada y pescados de todo tipo. En cambio, para la carne de ternera y de caza no es apropiado el microondas porque queda correosa.
Para la preparación de verduras, carne y pescado divida los alimentos en trozos lo más homogéneos posible.
- ▶ Tire de la manilla para abrir la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas en el centro del plato giratorio.
- ▶ Cubra los alimentos durante la cocción o el calentamiento con una cubierta adecuada para microondas. Al tapar la comida se evitan salpicaduras y la comida se cocina de manera más homogénea.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción, que debe encajar de forma audible.

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

- ▶ Pulse la tecla . Gire el regulador giratorio para seleccionar un nivel de energía de acuerdo con la tabla siguiente.

| Indicación | Potencia (vatios) | Ejemplos de aplicación |
|-------------|-------------------|---|
| P100 | 900 W | Calentamiento rápido, calentar bebidas, hervir agua, cocinar verduras |
| P90 | 810 W | Cocer arroz, platos con carne picada, pollo |
| P80 | 720 W | |
| P70 | 630 W | |
| P60 | 540 W | Cocción lenta, cocinar pescado, sopas |
| P50 | 450 W | |
| P40 | 360 W | |
| P30 | 270 W | Descongelar, derretir mantequilla |
| P20 | 180 W | |
| P10 | 90 W | Mantener caliente, ablandar helados |

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar el tiempo de cocción deseado.

El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de cocción.

El proceso de cocción se inicia. Se muestra el tiempo de cocción restante.



Puede cambiar el tiempo de cocción en cualquier momento girando el regulador giratorio.

8.1. Tabla de cocción

| Tabla de cocción/Ejemplos | | | |
|---------------------------|--------|-------------------|---|
| Programa de cocción | Peso | Tiempo de cocción | Ejemplos de aplicación |
| P10 | 100 g | 0:30 | Ablandar helados |
| | 200 g | 1:00 | |
| | 300 g | 1:30 | |
| P30 | 200 g | 6:00 | Descongelar verduras (p. ej., brócoli) |
| | 400 g | 11:00 | |
| | 600 g | 15:00 | |
| P50 | 200 g | 7:30 | Calentar platos de pescado (refrigerados) |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 400 g | 9:30 | |
| P80 | 200 g | 4:00 | Calentar verduras (refrigeradas) |
| | 300 g | 6:00 | |
| | 400 g | 8:30 | |
| P80 | 500 g | 18:00 | Cocinar pastel de carne |
| P80 | 500 g | 25:00 | Cocinar gulasch de cerdo (en salsa) |
| P100 | 150 g | 5:00 | Cocinar patatas |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 450 g | 13:00 | |
| P100 | 300 ml | 2:30 | Calentar leche (refrigerada) |
| | 600 ml | 4:30 | |
| | 900 ml | 7:00 | |

- ▶ Si transcurrido el tiempo ajustado, el alimento no se ha cocinado/calentado lo suficiente, inicie de nuevo el proceso. Para ello, utilice el nivel de potencia indicado en la tabla durante algunos minutos para cocinar/calentar por completo el alimento.

8.2. Fin del proceso de cocción

Una vez terminado cada proceso de cocción suenan señales acústicas y aparece de nuevo la hora en el panel de visualización. Con ello habrá terminado el proceso de cocción.



¡ATENCIÓN!




¡Peligro de lesiones!

La comida o los recipientes pueden estar muy calientes en algunos casos. Existe peligro de sufrir quemaduras.


- Utilice siempre paños o manoplas resistentes al calor cuando extraiga la comida del espacio de cocción.


8.3. Interrupción del programa

Para, por ejemplo, dar la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción o para removerla, es necesario interrumpir el programa.


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

8.4. Inicio rápido

Si pulsa la tecla  sin ajustar previamente un nivel de potencia, se iniciará el programa de cocción con el nivel máximo de energía (900 vatios). Esta función no está disponible con los programas automáticos y con el programa de descongelación según el peso.

- ▶ Pulse la tecla  varias veces hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado en el panel de visualización (cada pulsación prolonga el tiempo de cocción en 30 segundos).

El proceso de cocción se iniciará de inmediato.


- ▶ Pulse la tecla  con el programa de cocción en marcha para prolongar el tiempo de cocción en 30 segundos por cada pulsación de tecla.

Se puede ajustar un tiempo de cocción de hasta un máximo de 95 minutos.



8.5. Programa de descongelación

8.5.1. Descongelación según el peso

El programa de descongelación se puede ajustar en función del peso del alimento. Se puede ajustar un peso de entre 100 g y 2000 g.


- ▶ Pulse el botón  una vez para ejecutar el modo de descongelación según el peso.

El panel de visualización muestra **dEF1**.

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar el peso del alimento.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de descongelación.

8.5.2. Descongelación según el tiempo

Puede ajustar una duración determinada para el programa de descongelación.

- ▶ Pulse el botón  dos veces para ejecutar el modo de descongelación según el tiempo.


El panel de visualización muestra **dEF2**.

- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar el tiempo de descongelación deseado en minutos y segundos.

El tiempo máximo de descongelación es de 95 minutos.


En la siguiente lista encontrará los tiempos de descongelación aproximados necesarios para distintos pesos:

| Peso | Tiempo de descongelación |
|--------|--------------------------|
| 200 g | aprox. 3:30 min |
| 400 g | aprox. 6:30 min |
| 600 g | aprox. 9:30 min |
| 800 g | aprox. 12:30 min |
| 1000 g | aprox. 15:40 min |


- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de descongelación.

Transcurrida la mitad del tiempo del programa de descongelación, se emiten señales acústicas.


- ▶ Abra la puerta del espacio de cocción. Dele la vuelta al alimento o remuévalo para garantizar una descongelación homogénea.

- ▶ A continuación, cierre la puerta del espacio de cocción y pulse de nuevo la tecla  para reanudar el programa.
- ▶ Si transcurrido el tiempo ajustado, el alimento no se ha descongelado, inicie de nuevo el proceso. Para ello, utilice el nivel de potencia **P30** durante algunos minutos para descongelar por completo el alimento.

8.5.3. Ejemplo de aplicación: descongelar 500 g de carne picada

- ▶ Coloque la carne picada en un recipiente apto para microondas en el centro del plato giratorio.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción, que debe encajar de forma audible.
- ▶ Pulse el botón  una vez para ejecutar el modo de descongelación por tiempo.



El panel de visualización muestra **dEF1**.

- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar el peso de 500 g.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de descongelación.
- ▶ Una vez haya transcurrido más o menos la mitad del tiempo ajustado, abra la puerta del espacio de cocción y dé la vuelta a la carne picada.
- ▶ Una vez que haya vuelto a cerrar la puerta del espacio de cocción se reanudará el proceso de cocción.

Una vez finalizado el proceso de cocción, se emiten señales acústicas.

- ▶ Después del proceso de cocción, deje reposar la carne picada unos 5 minutos antes de sacarla del espacio de cocción.

8.6. Preparación de palomitas de maíz

- ▶ Utilice solo paquetes de palomitas convencionales aptos para la preparación de palomitas en el microondas. Consulte las instrucciones del fabricante sobre la preparación.
- ▶ Coloque el paquete de palomitas en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.
- ▶ Pulse el botón  Popcorn
- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar el peso de 50 g o de 100 g.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar la preparación.

8.7. Cocinado y cocción automáticos



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

La tabla muestra una vista general de los programas automáticos disponibles y los tamaños de porciones posibles.

| Programa | Peso (g) | Nivel de potencia |
|--------------|-------------------------|-------------------|
| A01 Calentar | 150 | P100 (900 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A02 Patatas | 1 (230 aprox.) | 100 (900 W) |
| | 2 (460 aprox.) | |
| | 3 (690 aprox.) | |
| A03 Carne | 150 | P80 (720 W) |
| | 300 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A04 Verdura | 150 | P100 (900 W) |
| | 350 | |
| | 500 | |
| A05 Pasta | 50 (+ 450 ml de agua) | P80 (720 W) |
| | 100 (+ 800 ml de agua) | |
| | 150 (+ 1200 ml de agua) | |
| A06 Pescado | 150 | P80 (720 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 650 | |

| Programa | Peso (g) | Nivel de potencia |
|-----------|----------|-------------------|
| A07 Sopa | 200 ml | P100 (900 W) |
| | 400 ml | |
| | 600 ml | |
| A08 Pizza | 200 | 180 °C |
| | 300 | |
| | 400 | |
| A09 Pollo | 500 | 200 °C |
| | 750 | |
| | 1000 | |
| | 1200 | |

El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

- ▶ Abra la puerta y coloque el alimento en el centro del espacio de cocción.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Gire el regulador a la derecha, hasta que en el panel de visualización se muestre el programa automático **A01, A02 ... o A09**.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar la porción/el peso deseado.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección e iniciar el proceso de cocción.

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



Tenga en cuenta que el tamaño, la temperatura, la forma y la variedad de los alimentos determinan el resultado.

9. Cocinado con el modo de aire caliente/ modo de cocción



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- En ningún caso utilice tapaderas o utensilios que no sean resistentes al calor en los programas con la función de aire caliente encendida, o en el modo combinado, ya que pueden derretirse o incendiarse.
- Observe las distancias mínimas del aparato a la pared y en ningún caso cubra la ranura de ventilación.



¡ATENCIÓN!





¡Peligro de lesiones!

Las piezas que pueden tocarse, los alimentos o los recipientes pueden calentarse mucho. Existe peligro de sufrir quemaduras.

- Utilice siempre paños o manoplas resistentes al calor cuando extraiga la comida del espacio de cocción.





9.1. Modo de aire caliente/freír con aire caliente

El aire caliente está especialmente recomendado para preparar gratinados o comidas crujientes. El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

- ▶ Abra la puerta y empuje completamente la bandeja de horno/rejilla del grill con los alimentos en los carriles de guía.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Pulse el botón  (freír con aire caliente) o  (hornear con aire caliente).
- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que aparezca en el panel de visualización la temperatura deseada (se pueden ajustar entre 140 y 230 °C).
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj para establecer un tiempo de cocción.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.


Una vez finalizado el tiempo de cocción, se emiten cinco señales acústicas y el proceso termina automáticamente.

9.2. Modo de aire caliente/freír con aire caliente con precalentamiento

- ▶ Pulse el botón  (freír con aire caliente) o  (hornear con aire caliente).
- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que aparezca en el panel de visualización la temperatura deseada (se pueden ajustar entre 140 y 230 °C).
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Pulse de nuevo la tecla  para iniciar el precalentamiento.

El proceso de calentamiento comenzará en el acto.

Una vez finalizado el precalentamiento, abra la puerta y empuje completamente la bandeja de horno/rejilla del grill con los alimentos en los carriles de guía.

- ▶ Cierre rápidamente la puerta del espacio de cocción para evitar pérdidas de calor.
- ▶ Gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj para establecer un tiempo de cocción.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, se emiten cinco señales acústicas y el proceso termina automáticamente.

9.3. Modo combinado de aire caliente/microondas



En el modo combinado se combinan los modos de funcionamiento de aire caliente y microondas:



En el modo combinado no utilice utensilios de cocina metálicos o no resistentes al calor.

El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

Para cocinar en el modo combinado, proceda como sigue:

- ▶ Abra la puerta y coloque el alimento en el centro del espacio de cocción.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Pulse la tecla . Aparecerá **C-I** en el panel de visualización.
- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que el panel de visualización muestre el tiempo de cocción deseado.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.



Una vez finalizado el tiempo de cocción, suenan señales acústicas y el proceso se detiene automáticamente.

9.4. Modo de freír con aire caliente automático

En los programas automáticos de freír con aire caliente se facilitan la temperatura y el tiempo de cocción.


Tiene a su disposición los siguientes programas automáticos:


| Indicación | Programa automático | Peso recomendado (en g) |
|------------|--|-------------------------|
| AF01 | Patatas fritas congeladas | 450 |
| AF02 | Pescado frito con patatas | 400 |
| AF03 | Croquetas congeladas | 400 |
| AF04 | Calamares congelados | 400 |
| AF05 | Aros de cebolla congelados | 350 |
| AF06 | Nuggets congelados | 500 |
| AF07 | Escalope | 450 |
| AF08 | Gambas | 200 |
| AF09 | Verdura | 300 |
| AF10 | Rollitos de primavera | 400 |
| AF11 | Gambas rebozadas, congeladas | 240 |
| AF12 | Gajos de patata congelados | 400 |
| AF13 | Alitas de pollo | 550 |
| AF14 | Filetes de pescado fresco a la plancha | 500 |

- ▶ Pulse el botón  una o varias veces para seleccionar el programa deseado.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.


9.5. Función de mantenimiento del calor

La función de mantenimiento del calor permite conservar calientes los alimentos preparados.

- ▶ Abra la puerta y coloque el alimento en el centro del espacio de cocción.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Pulse la tecla .

En el panel de visualización se muestran **140°C** y . La temperatura no se puede cambiar con la función de mantenimiento del calor.


- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que el panel de visualización muestre el tiempo de cocción deseado.

-
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.

El tiempo máximo para mantener los alimentos calientes es de 95 minutos.

10. Uso de varios programas de cocción

El aparato microondas puede ejecutar varios programas de cocción consecutivos.



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



No es posible configurar un programa automático en este modo.

Ejemplo:

Desea preparar un alimento en el modo microondas y luego iniciar el programa de aire caliente.


- ▶ Ajuste el programa de microondas como se describe en «8. Cocción en el modo microondas» en la página 154 sin pulsar la tecla  al final.
- ▶ A continuación, ajuste el programa de aire caliente tal y como se describe en «9.1. Modo de aire caliente/freír con aire caliente» en la página 162.
- ▶ Pulse ahora la tecla  para iniciar los programas.

Los dos programas se ejecutarán uno detrás del otro.

11. Consejos para ahorrar energía

- ▶ Elija el tiempo de cocción más breve y prolongúelo después si es necesario.
- ▶ Cocine porciones pequeñas cada vez. Si las cantidades de comida van a ser grandes, el uso de un horno o fogón resultará más eficiente.
- ▶ Distribuya los alimentos de manera homogénea en un recipiente apto para microondas y remuévalos o deles la vuelta a mitad del tiempo de cocción.

11.1. Función Eco

- ▶ En el modo standby, pulse el botón  para desactivar el panel de visualización.
- ▶ En el modo standby, pulse cualquier botón o abra la puerta para volver a encender el panel de visualización.

12. Fin del proceso de cocción



¡ATENCIÓN!


¡Peligro de lesiones!

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

- Utilice siempre paños o manoplas resistentes al calor cuando extraiga la comida del espacio de cocción.

Una vez terminado cada proceso de cocción suenan señales acústicas y aparece de nuevo la hora en el panel de visualización. Con ello habrá terminado el proceso de cocción.

Cuando se utiliza en el modo de aire caliente, el ventilador se ralentiza y la iluminación se enciende hasta que la temperatura del espacio de cocción desciende por debajo de 140 °C. En el panel de visualización se muestra **COOL**.

- ▶ Pulse el botón  para interrumpir la fase de enfriamiento y pasar al modo standby.
- ▶ Abra la puerta del espacio de cocción y retire el alimento.

13. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

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

- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen después de utilizar el modo de aire caliente.
- ▶ Mantenga el interior del microondas limpio. Pase un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames pegados en las paredes del espacio de cocción. En caso de mucha suciedad se puede utilizar un producto de limpieza suave. No utilice sprays de limpieza ni productos de limpieza punzantes, ya que estos podrían dañar, rayar o ensuciar la superficie de la puerta.
- ▶ Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo. Para evitar dañar los componentes internos del microondas, evite que entre agua en los orificios de ventilación.

- ▶ Limpie la puerta del espacio de cocción, la ventana y el mecanismo de cierre con cuidado con una solución jabonosa suave. Ponga especial atención en no dañar estos componentes.
- ▶ En caso de funcionamiento con una humedad del aire alta puede formarse agua de condensación en las superficies exteriores. Si se acumula agua de condensación en el interior o en las superficies exteriores, séquela con un paño suave.
- ▶ Lave el plato giratorio con agua caliente y una solución jabonosa suave o en el lavavajillas. A continuación, seque bien el plato giratorio con un paño suave.
- ▶ Limpie la estrella giratoria con un paño humedecido.
- ▶ Enjuague la rejilla del grill y la bandeja de horno en agua tibia con una solución de jabón suave. Deje la suciedad persistente en remojo durante algún tiempo.
- ▶ Limpie el espacio de cocción con un paño humedecido y un producto de limpieza suave.
- ▶ Se pueden eliminar restos de olores dentro del microondas vertiendo una taza de agua con el zumo y la piel de un limón en un recipiente profundo apto para microondas y calentándola en el microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y seque con un paño suave.
- ▶ Si es necesario sustituir la iluminación del microondas, diríjase a un taller cualificado o al servicio de asistencia técnica.

14. Periodo prolongado sin uso y transporte

- ▶ Si no va a utilizar el microondas durante un tiempo prolongado, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco, limpio y sin polvo.
- ▶ Para evitar daños durante el transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

15. Fallos y soluciones

| Problema | Posible causa | Solución |
|-------------------------------------|---|--|
| El aparato no se pone en marcha | La clavija de enchufe no está bien enchufada. | ▶ Extraiga la clavija de enchufe y vuelva a enchufarla en la toma de corriente después de 10 segundos. |
| | La toma de corriente está defectuosa. | ▶ Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato. |
| El proceso de cocción no se inicia. | La puerta del espacio de cocción no está cerrada. | ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción. |
| La iluminación no funciona. | Se ha estropeado la lámpara. | ▶ Póngase en contacto con el servicio técnico. |

16. Eliminación



EMBALAJE

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



APARATO

Los residuos eléctricos o electrónicos marcados con este símbolo no deben eliminarse con la basura doméstica normal.

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

De este modo es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

17. Datos técnicos

| | |
|---|--|
| Nombre o marca comercial del proveedor: | MEDION® |
| Dirección del proveedor: | MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA |
| Identificación del modelo: | MD 11499 |
| Tensión nominal: | 230 V – 240 V~, 50 Hz |
| Potencia nominal: | |
| Modo microondas: | 1300 – 1400 W |
| Modo de aire caliente: | 1400 – 1500 W |
| Potencia de salida de microondas: | 850 – 900 W |
| Frecuencia de microondas: | 2450 MHz |
| Clase de protección: | I |
| Dimensiones de la carcasa (an. × al. × p.): | Aprox. 52,5 × 45 × 30 cm |
| Peso neto: | aprox. 16,4 kg |
| Diámetro del plato giratorio: | aprox. 31,5 cm |

18. Información de conformidad UE



Por la presente, MEDION AG declara que el producto es conforme con las siguientes normas europeas:

- Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética
- Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión
- Directiva 2009/125/CE sobre diseño ecológico
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones de sustancias peligrosas

Este producto cumple las especificaciones de la norma europea EN 55011. Conforme a la norma, el producto se clasifica como aparato del grupo 2, clase B. Grupo 2 significa que el aparato genera intencionadamente energía de alta frecuencia en forma de radiación electromagnética para calentar alimentos. Clase B significa que el aparato es apto para el uso en áreas domésticas.

19. Piezas de repuesto

Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, visite nuestra MEDIONServices-hop en <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

20. Informaciones de asistencia técnica

En caso de que su aparato no funcione según deseado y esperado, dirijase 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 | ☎ (+34) 91 904 28 00 |
| Dirección de asistencia técnica | |
| MEDION Service Center ENAME, S.A Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5 São João de Lourosa 3500-618 VISEU Portugal | |



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio www.medionservice.com.

Por motivos de sostenibilidad, prescindimos de las condiciones de garantía impresas; también encontrará nuestras condiciones de garantía en nuestro portal de servicio posventa.

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

21. Aviso legal

Copyright © 2023

Versión: 11. agosto 2023

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

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.

22. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, procesamos sus datos personales en calidad de responsables.

En el caso de las cuestiones legales relacionadas con la protección de datos, estamos a su disposición a través de nuestro responsable de la protección de datos empresarial al que puede localizar en MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19

BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

Indice

| | | |
|-----------|--|------------|
| 1. | Informazioni su queste istruzioni per l'uso | 175 |
| 1.1. | Spiegazione dei simboli..... | 175 |
| 2. | Utilizzo conforme | 177 |
| 3. | Indicazioni di sicurezza | 178 |
| 3.1. | Posizionamento e collegamento del forno a microonde..... | 178 |
| 3.2. | Misure di prevenzione antincendio..... | 181 |
| 3.3. | Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde | 184 |
| 3.4. | Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi..... | 185 |
| 3.5. | Pulizia e cura dell'apparecchio | 186 |
| 4. | Contenuto della confezione..... | 186 |
| 5. | Riscaldamento e cottura con il forno a microonde | 187 |
| 5.1. | Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde | 187 |
| 5.2. | Materiali idonei al forno a microonde | 187 |
| 5.3. | Materiali idonei per la modalità combinata o la modalità aria calda..... | 188 |
| 6. | Panoramica dell'apparecchio | 189 |
| 6.1. | Pulsanti funzione..... | 191 |
| 7. | Prima del primo utilizzo | 191 |
| 7.1. | Prima pulizia dell'apparecchio | 191 |
| 7.2. | Posizionamento dell'apparecchio..... | 192 |
| 7.3. | Inserimento degli accessori..... | 193 |
| 7.4. | Uso degli accessori | 193 |
| 7.5. | Riscaldamento dell'apparecchio vuoto..... | 194 |
| 7.6. | Impostazione dell'ora | 194 |
| 7.7. | Timer..... | 195 |
| 7.8. | Sistema di sicurezza per bambini..... | 195 |
| 7.9. | Spegnimento e accensione dei segnali acustici | 195 |
| 8. | Cottura in modalità microonde | 196 |
| 8.1. | Tabella dei tempi di cottura..... | 198 |
| 8.2. | Fine del ciclo di cottura..... | 199 |
| 8.3. | Interruzione del programma..... | 199 |
| 8.4. | Avvio rapido..... | 199 |
| 8.5. | Programma di scongelamento..... | 200 |
| 8.6. | Preparazione dei popcorn..... | 201 |
| 8.7. | Cottura e riscaldamento automatici..... | 202 |

| | | |
|------------|---|------------|
| 9. | Cottura in modalità aria calda/tostatura | 204 |
| 9.1. | Modalità aria calda/frittura ad aria calda..... | 204 |
| 9.2. | Modalità aria calda/frittura ad aria calda con preriscaldamento | 205 |
| 9.3. | Modalità combinata aria calda/microonde | 205 |
| 9.4. | Frittura automatica ad aria calda..... | 206 |
| 9.5. | Funzione di mantenimento in caldo | 206 |
| 10. | Utilizzo di più programmi di cottura..... | 207 |
| 11. | Consigli per il risparmio di energia | 207 |
| 11.1. | Funzione Eco..... | 207 |
| 12. | Fine del ciclo di cottura | 208 |
| 13. | Pulizia e cura | 208 |
| 14. | Inutilizzo prolungato e trasporto..... | 209 |
| 15. | Risoluzione dei problemi | 210 |
| 16. | Smaltimento..... | 210 |
| 17. | Dati tecnici | 211 |
| 18. | Informazioni sulla conformità UE..... | 211 |
| 19. | Ricambi..... | 212 |
| 20. | Informazioni relative al servizio di assistenza | 212 |
| 21. | Note legali | 213 |
| 22. | Informativa sulla protezione dei dati personali..... | 213 |

1. Informazioni su queste istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che ne sia soddisfatto.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Pericolo a causa di superfici molto calde!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



AVVISO!

Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Marchio CE

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità UE").

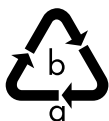


Simbolo della corrente alternata



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

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possiedono almeno un isolamento di base permanente e hanno un connettore con contatto di terra o un cavo di alimentazione fisso con conduttore di terra.



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b) con il seguente significato:

a: indicazione aggiuntiva dei materiali

b: 1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Il simbolo "Triman" informa il consumatore che il prodotto è riciclabile e soggetto a un sistema esteso di responsabilità del produttore e a disposizioni di smistamento applicabili in Francia.



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



• Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo

▶ Istruzioni operative da seguire

■ Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli

2. Utilizzo conforme

In modalità microonde, l'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per riscaldare e cuocere alimenti idonei in contenitori e stoviglie adeguati.

In modalità aria calda, l'apparecchio è adatto per friggere, essiccare, arrostitire, cuocere, gratinare, tostare e riscaldare.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico o in ambienti simili, come ad esempio

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

In caso di uso commerciale o per scopi diversi da quelli sopra descritti, il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.

- 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 a persone o cose.
- Tenere l'apparecchio e gli accessori fuori dalla portata dei bambini.

3. Indicazioni di sicurezza

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

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini 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 elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

3.1. Posizionamento e collegamento del forno a microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

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

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni uso, verificare che il forno a microonde e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione il forno a microonde in presenza di danni evidenti all'apparecchio stesso 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 al servizio di 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 il cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra. Non mettere in funzione il forno a microonde finché non sarà stato riparato da un tecnico qualificato.
- **AVVERTENZA!** Eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione che richieda la rimozione di un rivestimento protettivo è pericoloso per chiunque, tranne che per il personale qualificato. Tali rivestimenti garantiscono infatti la protezione dalle radiazioni a microonde.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo

-
- Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- 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 utilizzare il forno a microonde in locali umidi poiché potrebbe causare una scossa elettrica.
 - Non immergere il forno a microonde in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
 - Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi 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 di riparazione specializzato.
 - Scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica quando
 - si pulisce o si sottopone a manutenzione l'apparecchio,
 - si monta o smonta l'apparecchio,
 - l'apparecchio è umido o bagnato,
 - non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
 - Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.



AVVISO!

POSSIBILI DANNI MATERIALI!

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 presenza di liquidi,
 - 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.
- Posizionare l'apparecchio su una base insensibile al calore.

3.2. Misure di prevenzione antincendio



AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione!

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

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




AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Non posizionare alcun oggetto sopra il forno a microonde. Per garantire una ventilazione sufficiente, posizionare il forno a microonde lasciando 30 cm di spazio libero sopra l'apparecchio e 20 cm su entrambi i lati (vedere **Fig. 3**). Si consiglia di posizionare l'apparecchio a una distanza dal pavimento di almeno 85 cm.
- Posizionare l'apparecchio con il lato posteriore contro una parete.
- Non coprire né ostruire le aperture dell'apparecchio.
- Non rimuovere i piedini di appoggio.
- Il forno a microonde è un apparecchio indipendente. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un mobile a incasso o di un armadio.
- Assicurarsi che
 - le fessure di aerazione non vengano coperte (ad es. con tende, tendine, riviste, tovaglie o simili) in modo tale che venga sempre garantita un'aerazione sufficiente;
 - l'apparecchio non sia esposto a fonti di calore dirette (come ad esempio termosifoni).
- 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 mai 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 il forno a microonde per riscaldare o asciugare oggetti infiammabili (alimenti, capi d'abbigliamento, cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, stracci bagnati e simili), poiché potrebbe provocare ferite, infiammazioni o incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio per preparare pietanze contenenti alcool.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere o scaldare olio.
- In caso di emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina dalla presa elettrica e tenere lo sportello dell'apparecchio chiuso al fine di soffocare eventuali fiamme.
- Se si notano scintille o archi elettrici, premere immediatamente il tasto  e staccare la spina dalla presa elettrica. Controllare se vi sono oggetti metallici negli alimenti o sulle stoviglie.
- Utilizzare esclusivamente le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde.
- Non superare mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
- Non conservare alimenti o altri oggetti all'interno del vano di cottura del microonde.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature e pericolo di incendio dovuto al contatto di altri oggetti con superfici molto calde.

In modalità aria calda l'involucro e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi.

- Non toccare l'involucro dell'apparecchio.
- Evitare il contatto con elementi riscaldanti nel vano di cottura.
- In modalità combinata o in modalità aria calda 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.

-
- Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarre la griglia, la teglia o il piatto girevole dal vano di cottura.
 - L'elemento riscaldante rimane molto caldo per diverso tempo dopo lo spegnimento dell'apparecchio. Assicurarsi che nessuno tocchi l'interno dell'apparecchio fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato.
 - Nel vano interno non utilizzare né oggetti metallici (eccetto griglia e teglia) né pellicola di alluminio. Questi potrebbero causare un surriscaldamento.
 - Durante il funzionamento, i materiali facilmente infiammabili (ad es. tendine, canovacci, presine, carta ecc.) non devono trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non collocare mai indumenti oppure oggetti sopra o all'interno dell'apparecchio per asciugarli. Pericolo d'incendio.
 - Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.

3.3. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde

- 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.
- Le pietanze preparate nel forno a microonde spesso non si riscaldano 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 ap-

positamente 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 tali 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 guanti da cucina. Prima della pulizia lasciare raffreddare i componenti.

3.4. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo 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 di cottura, il liquido inizia improvvisamente a bollire. Il liquido può schizzare all'esterno improvvisamente, maneggiare pertanto il contenitore con cautela.
- Non utilizzare recipienti alti e stretti.
- Prima di riscaldare un liquido, inserire nel recipiente una bacchetta di vetro o ceramica per evitarne l'ebollizione ritardata. Al termine del riscaldamento, prima di estrarre il recipiente dal vano di cottura, attendere qualche secondo, picchiare delicatamente il recipiente con le dita e mescolare il liquido.

3.5. Pulizia e cura dell'apparecchio

- L'uso improprio di detersivi sull'apparecchio può danneggiare 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 danneggiandone 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 tutti i residui di cibo.
- Per la pulizia del vano di cottura e delle parti adiacenti tenere presenti le indicazioni riportate nel capitolo "13. Pulizia e cura" a pagina 208.

4. Contenuto della confezione



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 gli imballaggi.
- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
 - ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Forno a microonde MD 11499
- Piatto girevole
- Stella girevole
- Griglia
- Teglia
- Istruzioni per l'uso

5. Riscaldamento e cottura 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.
- ▶ Durante il ciclo di riscaldamento o cottura coprire le pietanze con un materiale 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, girare le pietanze come hamburger e pezzi di pollo una volta per accelerarne la cottura. Pietanze di grandi dimensioni come un arrosto o un pollo intero devono essere girati almeno una volta per garantire una cottura uniforme.
- ▶ È importante anche ridistribuire le pietanze, per es. nel caso in cui si preparino le polpette di carne: a metà del tempo di cottura, ridistribuire le pietanze spostandole dall'alto verso il basso e dall'interno verso l'esterno.
- ▶ Se possibile, dopo avere riscaldato le pietanze mescolarle oppure lasciarle nel forno ancora per qualche minuto per ottenere una distribuzione uniforme del calore.

5.1. Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde

I recipienti piatti e larghi sono più adatti di quelli stretti e alti, in quanto consentono di cuocere le pietanze non molto spesse in modo più uniforme.

I recipienti tondi o ovali sono più adatti di quelli angolari perché gli angoli possono surriscaldarsi.

5.2. Materiali idonei al forno a microonde

Per il riscaldamento utilizzare i seguenti utensili:

- Piatti crisp
- Stoviglie in vetroceramica, ceramica e porcellana
- Recipienti di vetro senza coperchio
- Stoviglie in vetro termoresistente
- Sacchetti forno
- Piatti e bicchieri di carta (solo per il riscaldamento di breve durata)
- Carta da cucina (solo per coprire gli alimenti o per assorbire il grasso)
- Contenitori di plastica per microonde
- Confezioni di plastica adatte al microonde
- Termometri da microonde
- Carta cerata (solo per coprire gli alimenti)

Osservare sempre le indicazioni del produttore.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'utilizzo di materiali non idonei può causare danni all'apparecchio o al materiale stesso.

- Non utilizzare mai stoviglie metalliche o con decorazioni metalliche poiché causano scintille che possono danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie stesse.
- Non utilizzare vetro di cristallo o cristallo di Boemia, perché potrebbero esplodere. Il vetro colorato, invece, può cambiare colore.
- Non utilizzare materiali non resistenti alle temperature, in quanto potrebbero deformarsi o addirittura incendiarsi.

5.3. Materiali idonei per la modalità combinata o la modalità aria calda

I seguenti materiali possono essere utilizzati per il funzionamento in modalità combinata o in modalità aria calda:

- Vetro resistente alle alte temperature
- Ceramica resistente alle alte temperature
- Inserti metallici
- Griglia, in dotazione
- Teglia, inclusa
- Pellicola di alluminio, vaschette di alluminio



Si noti che durante il funzionamento in combinazione con la modalità microonde è necessario non utilizzare materiali metallici per evitare la formazione di scintille.

6. Panoramica dell'apparecchio

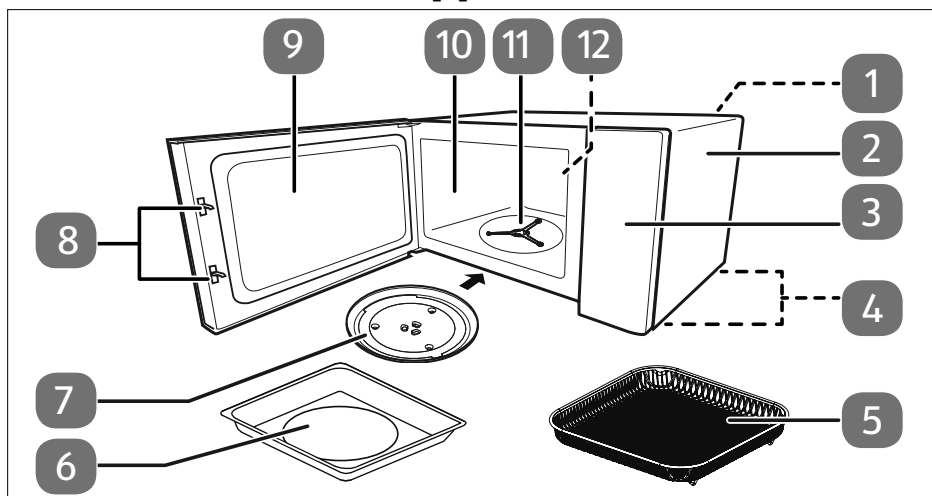


Fig. 1: Vista anteriore

1. Cavo di alimentazione con spina (sul lato posteriore, non raffigurato)
2. Involucro dell'apparecchio
3. Elementi di comando
4. Piedini d'appoggio
5. Griglia (NON USARE IN MODALITÀ MICROONDE)
6. Teglia (NON USARE IN MODALITÀ MICROONDE)
7. Piatto girevole
8. Meccanismo di chiusura dello sportello
9. Finestrella
10. Vano di cottura
11. Stella girevole
12. Piastra di mica del magnetron (NON RIMUOVERLA!)

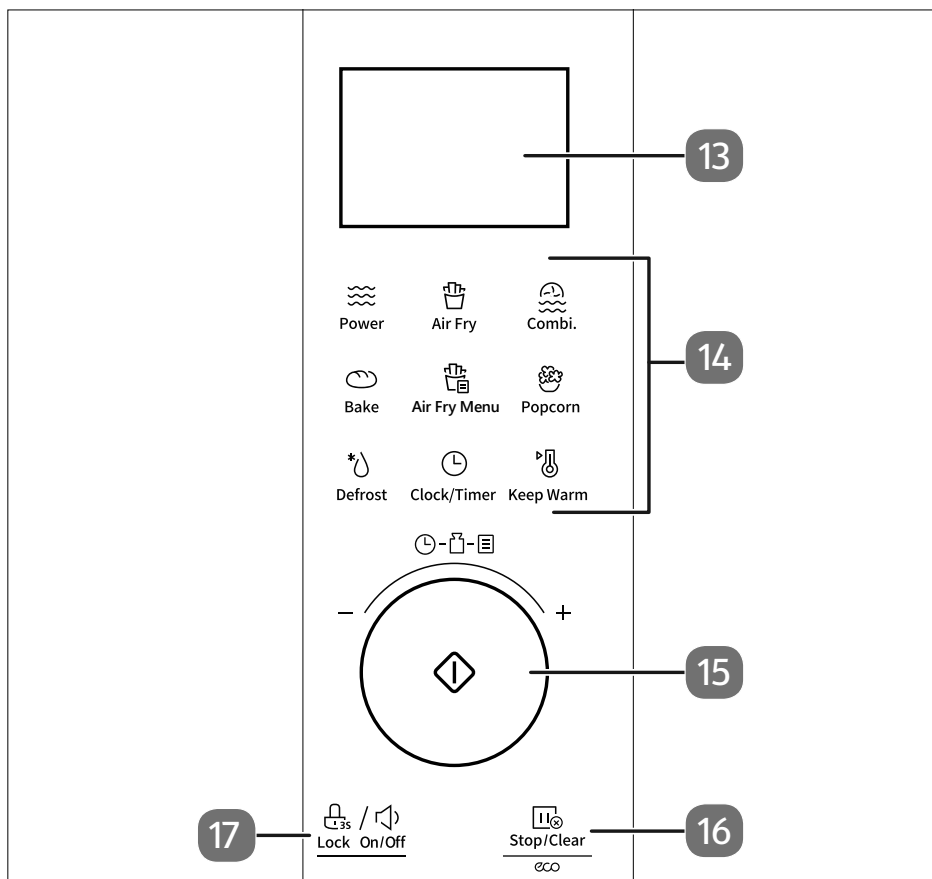











Fig. 2: Elementi di comando

13. Display per visualizzare il tempo di cottura, la potenza, la modalità selezionata e l'ora
14. Pulsanti funzione (vedere "6.1. Pulsanti funzione")
15. Interruttore girevole:
 - Pressione: Conferma inserimento, avvio del programma, avvio rapido (+30 secondi)
 - Rotazione: Inserimento del peso/tempo di cottura, selezione del programma
16. Pulsante Cancella inserimento / Annulla ciclo di cottura
17. Pulsante Blocco dei tasti/ Disattivazione dei segnali acustici

6.1. Pulsanti funzione

| Simbolo | Funzione | Simbolo | Funzione |
|---|---|--|---|
|  Power | Impostazione della cottura a microonde |  Popcorn | Programma popcorn |
|  Air Fry | Impostazione della frittura ad aria calda |  Defrost | Impostazione dello sbrinamento (in base al peso o al tempo) |
|  Combi. | Impostazione della modalità combinata |  Clock/Timer | Impostazione ora/ Impostazione timer |
|  Bake | Impostazione della modalità aria calda |  Keep Warm | Programma mantenimento in caldo |
|  Air Fry Menu | Programma automatico Impostare la frittura ad aria calda | | |

7. Prima del primo utilizzo

7.1. Prima pulizia dell'apparecchio

- ▶ Per rimuovere la polvere dell'imballaggio ed eventuali residui del processo di fabbricazione, prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulire il vano di cottura e la parte interna della finestrella con un panno morbido leggermente inumidito.
- ▶ Prestare attenzione che all'interno dell'apparecchio non penetrino liquidi, quindi asciugare accuratamente le superfici.
- ▶ Lavare il piatto girevole, la griglia e la stella girevole in acqua calda con una piccola quantità di detersivo per stoviglie, quindi asciugare accuratamente i componenti.

7.2. Posizionamento dell'apparecchio



AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

- La piastra di mica presente nel vano di cottura non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimossa.
- ▶ Non posizionare il forno a microonde:
 - in prossimità di fonti di calore,
 - nelle vicinanze di televisori o radio,
 - in prossimità di materiali infiammabili,
 - in un luogo bagnato o in cui l'umidità sia elevata.
- ▶ Assicurarsi che tutti i materiali dell'imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio e dalla parte interna dello sportello.

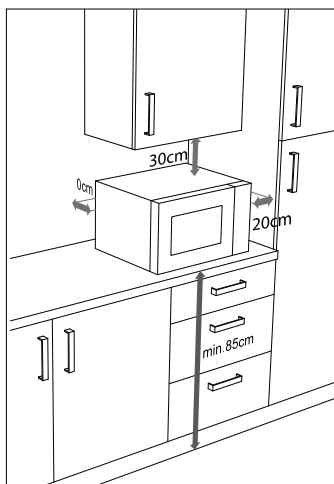


Fig. 3: Distanza dell'apparecchio

- ▶ Per assicurare un'aerazione sufficiente, è necessario mantenere le distanze indicate nella fig. 3. Il distanziatore sulla parte posteriore dell'apparecchio deve poggiare contro la parete per garantire la corretta distanza tra parete e forno a microonde al momento del posizionamento.
- ▶ I piedini di appoggio non devono essere rimossi.
- ▶ Collegare il forno a microonde a una presa con messa a terra ben raggiungibile e sempre accessibile.

7.3. Inserimento degli accessori

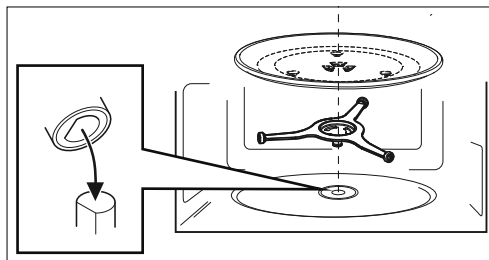


Fig. 4: Inserimento della stella girevole e del piatto girevole

- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde senza prima aver inserito correttamente il piatto girevole.
- ▶ Verificare che l'albero di trasmissione sia inserito correttamente nella cavità della stella girevole. Se necessario, ruotare la stella girevole fino a quando non si trova nella posizione corretta sul fondo del vano di cottura.
- ▶ Posizionare quindi il piatto girevole al centro della stella girevole (vedere fig. 4), in modo che i montanti del piatto girevole si trovino tra le cavità della stella girevole.

7.4. Uso degli accessori

7.4.1. Teglia

Utilizzare la teglia per cuocere e come vaschetta raccogliogocce.

I residui di cibo o le gocce di grasso vengono raccolti nella vaschetta raccogliogocce, consentendo una più semplice pulizia.

Torte/sformati:

- ▶ Preparare il prodotto da forno/lo sformato secondo la ricetta e posizionare lo stampo/la stoviglia da forno al centro della teglia.
- ▶ Inserire la teglia in una delle due guide nel vano di cottura dell'apparecchio e spingerla fino in fondo.



Più è alta la guida in cui si inserisce la griglia o la teglia, maggiore sarà la temperatura, pertanto le pietanze saranno pronte più rapidamente. Controllare di tanto in tanto le pietanze per evitare che si brucino.




7.4.2. Griglia

Utilizzare la griglia per preparare piatti croccanti o per riscaldare la pizza.

- ▶ Inserire la griglia nella teglia.
- ▶ Preparare la pietanza secondo la ricetta e collocarla al centro della griglia.
- ▶ Inserire la teglia con la griglia in una delle due guide nel vano di cottura dell'apparecchio e spingerla fino in fondo.

7.5. Riscaldamento dell'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde riscaldare l'apparecchio vuoto per permettere ai residui di fabbricazione di evaporare. Per farlo, accendere l'apparecchio in modalità tostatura senza alimenti e senza accessori, come descritto di seguito:

- ▶ Tirare la maniglia dello sportello per aprire lo sportello e rimuovere gli imballaggi o gli accessori dal vano di cottura.
Richiudere lo sportello.
- ▶ Premere il pulsante  e ruotare la manopola di regolazione fino a quando sul display non viene visualizzata la temperatura di **200 °C**.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di riscaldamento.




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



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

7.6. Impostazione dell'ora



Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta oppure se l'alimentazione è stata interrotta, sul display viene visualizzato il valore **0:00** ed è necessario impostare l'ora.

- ▶ Premere il pulsante .

Il display mostra **00:00** e l'indicatore dell'ora lampeggia.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione finché sul display non viene visualizzata l'ora corretta.
- ▶ Premere di nuovo il pulsante  oppure premere il tasto .



L'indicazione dei minuti lampeggia.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione finché sul display non vengono visualizzati i minuti corretti.
- ▶ Premere il tasto  oppure premere il pulsante  per confermare le impostazioni.

A questo punto l'ora è impostata.

7.7. Timer

L'apparecchio può emettere un segnale acustico al termine di un intervallo di tempo preimpostato. Questa funzione può essere utilizzata ad es. come contaminuti per uova.



- ▶ Premere due volte il pulsante  Clock/Timer.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione finché non viene impostata la durata desiderata per il segnale acustico. Il tempo di cottura massimo impostabile è pari a 95 minuti.
- ▶ Premere il tasto  per avviare il timer.

Viene emesso un segnale acustico allo scadere della durata impostata.





La funzione timer non è disponibile durante il funzionamento di un programma di cottura.

7.8. Sistema di sicurezza per bambini

- ▶ Premere e mantenere premuto il pulsante  per 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il simbolo del lucchetto. Ora i tasti e la manopola di regolazione del forno a microonde non funzionano.
- ▶ Per disattivare il sistema di sicurezza per bambini, premere e tenere premuto di nuovo il pulsante  per 3 secondi finché viene emesso un segnale acustico e il simbolo del lucchetto scompare dal display.

7.9. Spegnimento e accensione dei segnali acustici

- ▶ Premere il pulsante . Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata la scritta **OFF**. Alla pressione di un tasto o alla fine del programma non viene emesso alcun segnale acustico.
- ▶ Premere nuovamente il pulsante  per attivare la riproduzione dei segnali acustici. Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzata la scritta **on**.

8. Cottura in modalità microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

In caso di danni all'apparecchio potrebbe verificarsi una fuoriuscita di radiazioni a microonde. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche.

- Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra.
- Non utilizzare il forno a microonde quando vi sono oggetti incastrati nello sportello o se lo sportello non si chiude perfettamente.
- In presenza di danni non mettere in funzione il forno a microonde e contattare il servizio di assistenza.
- Il forno a microonde è destinato all'uso domestico e non deve essere utilizzato all'aperto.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Rischio di danni all'apparecchio e/o alle stoviglie dovuti a radiofrequenza.


- Non utilizzare stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie metalliche o la griglia/teglia in modalità microonde.




In modalità microonde, non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole o senza alimenti all'interno del vano di cottura.

- ▶ Preparazione delle pietanze:
Il forno a microonde è adatto per la preparazione di carne di pollo e di maiale, carne macinata e qualsiasi tipo di pesce. Per manzo e selvaggina è invece meno adatto poiché la carne si indurisce velocemente.
Per cuocere verdure, carne e pesce preparare pezzi possibilmente uniformi.
- ▶ Aprire lo sportello tirando la maniglia.
- ▶ Collocare al centro del piatto girevole un recipiente idoneo al forno a microonde contenente le pietanze.
- ▶ Durante il ciclo di riscaldamento o cottura coprire le pietanze con un materiale adatto al forno a microonde. Coprendole si evitano schizzi; inoltre gli alimenti vengono cotti in modo più uniforme.
- ▶ Chiudere lo sportello facendolo inserire in posizione con un clic.


Per cuocere con la sola energia delle microonde procedere nel modo seguente:

- ▶ Premere il tasto  Power. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare un livello di energia come indicato nella tabella seguente.

| Display | Potenza (Watt) | Esempi di utilizzo |
|-------------|----------------|---|
| P100 | 900 W | Riscaldamento veloce, riscaldamento di bevande, cottura di verdure, acqua a ebollizione |
| P90 | 810 W | Cottura di riso, pietanze a base di carne macinata, pollo |
| P80 | 720 W | |
| P70 | 630 W | |
| P60 | 540 W | Cottura lenta, cottura di pesce, zuppe |
| P50 | 450 W | |
| P40 | 360 W | |
| P30 | 270 W | Scongelamento, preparazione di burro fuso |
| P20 | 180 W | |
| P10 | 90 W | Mantenimento in caldo, ammorbidire il gelato |

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato.

Il tempo di cottura/riscaldamento massimo è di 95 minuti.

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di cottura. Inizia il ciclo di cottura. Viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.



È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola di regolazione.

8.1. Tabella dei tempi di cottura

| Tabella dei tempi di cottura/esempi | | | |
|-------------------------------------|--------|------------------|---|
| Programma di cottura | Peso | Tempo di cottura | Esempi di utilizzo |
| P10 | 100 g | 0:30 | Ammorbidire il gelato |
| | 200 g | 1:00 | |
| | 300 g | 1:30 | |
| P30 | 200 g | 6:00 | Scongelamento di verdure (ad es. broccoli) |
| | 400 g | 11:00 | |
| | 600 g | 15:00 | |
| P50 | 200 g | 7:30 | Riscaldamento di pietanze a base di pesce (fredde da frigorifero) |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 400 g | 9:30 | |
| P80 | 200 g | 4:00 | Riscaldamento di verdure (fredde da frigorifero) |
| | 300 g | 6:00 | |
| | 400 g | 8:30 | |
| P80 | 500 g | 18:00 | Cottura di polpettone |
| P80 | 500 g | 25:00 | Cottura di gulasch di maiale (nel sugo di cottura) |
| P100 | 150 g | 5:00 | Cottura di patate |
| | 300 g | 8:00 | |
| | 450 g | 13:00 | |
| P100 | 300 ml | 2:30 | Riscaldamento di latte (freddo da frigorifero) |
| | 600 ml | 4:30 | |
| | 900 ml | 7:00 | |

- ▶ Se al termine del tempo impostato gli alimenti non sono ancora sufficientemente cotti/riscaldati, riavviare il ciclo di cottura. Attivare il livello di potenza indicato nella tabella per alcuni minuti per finire di cuocere/riscaldare gli alimenti.

8.2. Fine del ciclo di cottura

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e sul display viene nuovamente visualizzata l'ora. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.



ATTENZIONE!




Pericolo di lesioni!

Le pietanze e i recipienti possono diventare molto caldi. Pericolo di scottature.


- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.


8.3. Interruzione del programma

A metà del ciclo di cottura è necessario interrompere il programma, ad esempio per girare o mescolare i cibi.


- ▶ Per interrompere il programma aprire lo sportello oppure premere il tasto . Il tempo residuo rimane visualizzato sul display.
- ▶ Dopo avere richiuso lo sportello, premere il tasto  per proseguire il ciclo di cottura.
- ▶ Premere due volte il tasto  per arrestare definitivamente il programma.

8.4. Avvio rapido

Se si preme il tasto  senza avere prima impostato un livello di potenza, il programma di cottura viene avviato con il livello di potenza massimo (900 watt). Tuttavia, questa funzione non è disponibile per i programmi automatici e il programma di scongelamento in base al peso.

- ▶ Premere più volte il tasto  fino a quando non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato (a ogni pressione del tasto il tempo di cottura aumenta di 30 secondi).

Il ciclo di cottura inizia immediatamente.


- ▶ Premere il tasto  durante il ciclo di cottura per aumentare a piacere il tempo di cottura di 30 secondi a ogni pressione del tasto.

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 95 minuti.



8.5. Programma di scongelamento

8.5.1. Scongelamento in base al peso

È possibile impostare il programma di scongelamento in base al peso delle pietanze. Si possono impostare pesi da 100 g a 2000 g.


- ▶ Premere una volta il pulsante  per richiamare il programma di scongelamento in base al peso.

Sul display viene visualizzata la scritta **dEF1**.

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso delle pietanze.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di scongelamento.

8.5.2. Scongelamento in base al tempo

È possibile impostare la durata del programma di scongelamento.

- ▶ Premere due volte il pulsante  per richiamare il programma di scongelamento in base al tempo.


Sul display viene visualizzata la scritta **dEF2**.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di scongelamento desiderato in minuti e secondi.

Il tempo di scongelamento massimo è di 95 minuti.


Nella tabella seguente è indicato il tempo di scongelamento indicativamente necessario per diversi pesi:

| Peso | Tempo di scongelamento |
|--------|------------------------|
| 200 g | ca. 3:30 min. |
| 400 g | ca. 6:30 min. |
| 600 g | ca. 9:30 min. |
| 800 g | ca. 12:30 min. |
| 1000 g | ca. 15:40 min. |


- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di scongelamento.

Una volta trascorsa la metà del tempo del rispettivo programma di scongelamento, vengono emessi dei segnali acustici.


- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio. Girare o mescolare le pietanze per garantire uno scongelamento uniforme.

- ▶ Richiudere quindi lo sportello del vano di cottura e premere nuovamente il tasto  per riprendere il programma.
- ▶ Se al termine del tempo impostato gli alimenti non sono ancora del tutto scongelati, riavviare il ciclo di scongelamento. Attivare il livello di potenza **P30** per alcuni minuti per finire di scongelare gli alimenti.

8.5.3. Esempio: scongelamento di 500 g di carne macinata

- ▶ Collocare la carne macinata in un recipiente idoneo al forno a microonde al centro del piatto girevole.
- ▶ Chiudere lo sportello facendolo inserire in posizione con un clic.
- ▶ Premere una volta il pulsante  per richiamare il programma di scongelamento in base al tempo.



Sul display viene visualizzata la scritta **DEF1**.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso di 500 g.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di scongelamento.
- ▶ Circa a metà del tempo impostato, aprire lo sportello e girare la carne macinata sull'altro lato per garantire uno scongelamento uniforme.
- ▶ Dopo aver richiuso lo sportello, il ciclo di cottura prosegue.

Allo scadere del ciclo di cottura vengono emessi dei segnali acustici.

- ▶ Una volta terminato il ciclo di cottura, lasciare riposare la carne macinata per 5 minuti prima di estrarla dal vano di cottura.

8.6. Preparazione dei popcorn

- ▶ Utilizzare esclusivamente le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde. Seguire le istruzioni del produttore per la preparazione.
- ▶ Posizionare la confezione di popcorn al centro del piatto girevole e chiudere lo sportello.
- ▶ Premere il pulsante  Popcorn.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso di 50 g o 100 g.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e avviare la preparazione.

8.7. Cottura e riscaldamento automatici



Con il riscaldamento e la cottura automatica non è necessario inserire il tempo di cottura e il livello di energia. Il forno a microonde rileva automaticamente i valori in funzione del tipo di alimento immesso e del peso.

La tabella mostra una panoramica dei programmi automatici disponibili e delle possibili dimensioni delle porzioni.

| Programma | Peso (g) | Livello di potenza |
|----------------|--------------------------|--------------------|
| A01 Riscaldare | 150 | P100 (900 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A02 Patate | 1 (circa 230) | 100 (900 W) |
| | 2 (circa 460) | |
| | 3 (circa 690) | |
| A03 Carne | 150 | P80 (720 W) |
| | 300 | |
| | 450 | |
| | 600 | |
| A04 Verdura | 150 | P100 (900 W) |
| | 350 | |
| | 500 | |
| A05 Pasta | 50 (+ 450 ml di acqua) | P80 (720 W) |
| | 100 (+ 800 ml di acqua) | |
| | 150 (+ 1200 ml di acqua) | |
| A06 Pesce | 150 | P80 (720 W) |
| | 250 | |
| | 350 | |
| | 450 | |
| | 650 | |

| Programma | Peso (g) | Livello di potenza |
|-----------|----------|--------------------|
| A07 Zuppa | 200 ml | P100 (900 W) |
| | 400 ml | |
| | 600 ml | |
| A08 Pizza | 200 | 180 °C |
| | 300 | |
| | 400 | |
| A09 Pollo | 500 | 200 °C |
| | 750 | |
| | 1000 | |
| | 1200 | |

Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione verso destra fino a visualizzare sul display il programma automatico desiderato **A01, A02 ... o A09**.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la porzione/il peso desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e avviare il ciclo di cottura.

Se la pietanza non è pronta, proseguire la cottura per alcuni minuti con il programma microonde o grill. Proseguendo la cottura in modalità grill si aumenta anche il grado di doratura degli alimenti.



Le dimensioni, la temperatura, la forma e la varietà degli alimenti determinano il risultato.

9. Cottura in modalità aria calda/tostatura



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Durante i programmi della modalità aria calda attivata o durante la modalità combinata, non coprire mai gli alimenti con campane per microonde e non utilizzare mai stoviglie non resistenti al calore, poiché potrebbero sciogliersi o prendere fuoco.
- Rispettare le distanze minime dell'apparecchio dalla parete e non coprire in nessun caso le prese di aerazione.



ATTENZIONE!





Pericolo di lesioni!

Le parti accessibili, il cibo o i recipienti possono diventare molto caldi. Pericolo di scottature.

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.





9.1. Modalità aria calda/frittura ad aria calda

Questa modalità è consigliata soprattutto per la preparazione di sfornati o cibi croccanti. Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

- ▶ Aprire lo sportello e inserire completamente la teglia/griglia con la pietanza nella guida.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Premere il pulsante  (frittura ad aria calda) o  (cottura ad aria calda).
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare sul display la temperatura desiderata (sono selezionabili da 140 a 230 °C).
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per impostare un tempo di cottura.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di riscaldamento.


Una volta trascorso il tempo di cottura vengono emessi cinque segnali acustici e il ciclo si conclude automaticamente.

9.2. Modalità aria calda/frittura ad aria calda con preriscaldamento

- ▶ Premere il pulsante  (frittura ad aria calda) o  (cottura ad aria calda).
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare sul display la temperatura desiderata (sono selezionabili da 140 a 230 °C).
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per avviare il preriscaldamento.

Il ciclo di riscaldamento inizia subito.

Terminato il preriscaldamento, aprire lo sportello e inserire completamente la teglia/griglia con la pietanza nella guida.

- ▶ Chiudere rapidamente lo sportello del vano di cottura per evitare perdite di calore.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per impostare un tempo di cottura.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di riscaldamento.

Una volta trascorso il tempo di cottura vengono emessi cinque segnali acustici e il ciclo si conclude automaticamente.

9.3. Modalità combinata aria calda/microonde



In modalità combinata, le modalità aria calda e microonde sono combinate:



In modalità combinata non utilizzare utensili e stoviglie metallici o non resistenti al calore.

Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

Per cuocere con la modalità combinata procedere nel modo seguente:

- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto . Sul display viene visualizzata la scritta **C-1**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione fino a quando sul display non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di riscaldamento.



Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo si conclude automaticamente.

9.4. Frittura automatica ad aria calda

Nei programmi automatici di frittura ad aria calda la temperatura e il tempo di cottura sono già preimpostati.


Sono disponibili i seguenti programmi automatici:

| Display | Programma automatico | Peso raccomandato (in g) |
|---------|--------------------------------------|--------------------------|
| AF01 | Patatine fritte congelate | 450 |
| AF02 | Pesce e patatine | 400 |
| AF03 | Crocchette surgelate | 400 |
| AF04 | Calamari surgelati | 400 |
| AF05 | Anelli di cipolla surgelati | 350 |
| AF06 | Nugget surgelate | 500 |
| AF07 | Cotoletta | 450 |
| AF08 | Gamberi | 200 |
| AF09 | Verdura | 300 |
| AF10 | Involtini primavera | 400 |
| AF11 | Gamberetti impanati, surgelati | 240 |
| AF12 | Spicchi di patate surgelati | 400 |
| AF13 | Ala di pollo | 550 |
| AF14 | Filetto di pesce fresco alla griglia | 500 |


- ▶ Premere il pulsante  una o più volte per selezionare il programma desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di riscaldamento.

9.5. Funzione di mantenimento in caldo

La funzione di mantenimento in caldo consente di mantenere caldi le pietanze preparate.

- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto .


Sul display vengono visualizzati **140°C** e . Per la funzione di mantenimento in caldo la temperatura non può essere modificata.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione fino a quando sul display non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'inserimento e per avviare il ciclo di riscaldamento.

Il tempo massimo è di 95 minuti.

10. Utilizzo di più programmi di cottura

L'apparecchio a microonde può eseguire più programmi di cottura consecutivi.



- ▶ Impostare ciascun programma di cottura come descritto e, dopo avere impostato l'ultimo programma, premere il tasto .



Non è possibile impostare un programma automatico in questa modalità.

Esempio:

si desidera pre-cuocere una pietanza in modalità microonde, quindi avviare il programma ad aria calda.


- ▶ Impostare il programma microonde come descritto in "8. Cottura in modalità microonde" a pagina 196 senza premere il tasto  alla fine.
- ▶ Impostare quindi il programma ad aria calda come descritto in "9.1. Modalità aria calda/frittura ad aria calda" a pagina 204.
- ▶ Premere ora il tasto  per avviare i programmi.

I due programmi verranno eseguiti uno dopo l'altro.

11. Consigli per il risparmio di energia

- ▶ Scegliere il tempo di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.
- ▶ Cuocere porzioni piccole. Per la cottura di quantità più grandi, l'uso del forno o dei fornelli è più efficiente dal punto di vista energetico.
- ▶ Distribuire gli alimenti in maniera uniforme all'interno di un recipiente di cottura idoneo al forno a microonde e, a metà cottura, mescolare o girare gli alimenti.

11.1. Funzione Eco

- ▶ In modalità di standby, premere il pulsante  per disattivare il display.
- ▶ In modalità di standby, premere un pulsante a piacere o aprire lo sportello per riattivare il display.

12. Fine del ciclo di cottura



ATTENZIONE!


Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa delle pietanze e/o dei recipienti molto caldi.

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e sul display viene nuovamente visualizzata l'ora. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.

In modalità aria calda, la ventola continua a funzionare e l'illuminazione rimane accesa fino a quando la temperatura nel vano di cottura non scende sotto i 140 °C. Sul display viene visualizzata la scritta **COOL**.

- ▶ Premere il pulsante  per interrompere la fase di raffreddamento e passare alla modalità di standby.
- ▶ Aprire lo sportello ed estrarre le pietanze.

13. Pulizia e cura



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

- Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.

La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo. Pulire pertanto periodicamente il forno a microonde e rimuovere tutti i residui di alimenti.

- ▶ In modalità aria calda, lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori dopo l'uso.
- ▶ Mantenere pulito l'interno del forno a microonde. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi o liquidi presenti sulle pareti del vano di cottura. Se i componenti sono molto sporchi, utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare detergenti spray o aggressivi perché questi potrebbero corrodere, graffiare o rendere opaca la superficie dello sportello.

- ▶ Pulire le superfici esterne con un panno umido. Per non danneggiare i componenti interni del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle prese di aerazione.
- ▶ Pulire lo sportello, la finestrella e il meccanismo di chiusura con cautela, utilizzando un detergente delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.
- ▶ In presenza di elevata umidità dell'aria, durante il funzionamento dell'apparecchio si può riscontrare la formazione di condensa sulle superfici esterne. In caso di accumulo di condensa all'interno del forno a microonde o sulle sue superfici esterne, asciugarla con un panno morbido.
- ▶ Lavare il piatto girevole con acqua calda e un detergente delicato oppure in lavastoviglie. In seguito asciugare accuratamente il piatto girevole con un panno morbido.
- ▶ Pulire la stella girevole con un panno umido.
- ▶ Sciacquare la griglia e la teglia in acqua calda e con un detergente delicato. In caso di sporco ostinato, lasciarla in ammollo per qualche tempo.
- ▶ Pulire il vano di cottura con un panno umido e un detergente delicato.
- ▶ Per eliminare gli odori residui dal forno a microonde, inserire al suo interno un recipiente basso resistente alle microonde contenente il quantitativo di una tazza d'acqua più il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Lavare accuratamente e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Per sostituire la lampadina del forno a microonde rivolgersi a un centro specializzato oppure al servizio di assistenza.

14. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Se si prevede di non utilizzare il forno a microonde per lungo tempo, staccare la spina, quindi riporre il forno in un luogo asciutto, pulito e privo di polvere.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

15. Risoluzione dei problemi

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|-----------------------------------|--|--|
| L'apparecchio non si avvia. | La spina non è inserita correttamente. | ▶ Staccare la spina e reinserirla nella presa elettrica dopo ca. 10 secondi. |
| | La presa elettrica è guasta. | ▶ Controllare la presa elettrica collegandovi un altro apparecchio. |
| Il ciclo di cottura non si avvia. | Lo sportello non è chiuso. | ▶ Chiudere lo sportello. |
| La luce del forno non funziona. | La lampadina è difettosa. | ▶ Contattare il servizio di assistenza. |

16. 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

Tutti i prodotti usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.


Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

17. Dati tecnici

| | |
|---|--|
| Nome o marchio commerciale del fornitore: | MEDION® |
| Indirizzo del fornitore: | MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA |
| Modello: | MD 11499 |
| Tensione nominale: | 230 V – 240V~, 50 Hz |
| Potenza nominale: | |
| Modalità microonde: | 1300 – 1400 W |
| Modalità aria calda: | 1400 – 1500 W |
| Potenza di uscita delle microonde: | 850 – 900 W |
| Frequenza delle microonde: | 2450 MHz |
| Classe di protezione: | I |
| Dimensioni dell'involucro (L x A x P): | ca. 52,5 x 45 x 30 cm |
| Peso netto: | ca. 16,4 kg |
| Diametro del piatto girevole: | circa 31,5 cm |

18. Informazioni sulla conformità UE

 MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

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

Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011. Ai sensi di tale standard, il prodotto è classificato come apparecchio del gruppo 2, classe B. Il gruppo 2 designa gli apparecchi che producono energia ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento di alimenti. La classe B designa gli apparecchi idonei a essere impiegati in ambito domestico.

19. Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Service Shop all'indirizzo <https://www.medion.com/medionserviceshop>, dove sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

20. 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.: 9.00-17.00 | ☎ 800 580250 |
| 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 | |



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

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.

21. Note legali

Copyright © 2023

Ultimo aggiornamento: 11. agosto 2023

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

22. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 RGPD). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 RGPD in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per

MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

Prodotto in Cina

