

MEDION®

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



**3in1 Mikrowelle
Micro-ondes 3en1
3-in-1 magnetron
Microondas 3en1
Microonde 3in1
MEDION® MD 17495**

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	7
3.1.	Heiße Oberflächen.....	11
3.2.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen.....	14
3.3.	Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten	15
3.4.	Gerät reinigen und pflegen	16
4.	Über Mikrowellen	17
5.	Kochen und Garen mit der Mikrowelle	18
5.1.	Allgemeine Hinweise	18
5.2.	Mikrowellentaugliche Materialien	18
5.3.	Bedingt geeignete Materialien	20
5.4.	Nicht geeignete Materialien.....	20
6.	Lieferumfang	21
7.	Geräteübersicht	22
7.1.	Teilebezeichnung	22
7.2.	Bedienelemente	23
7.3.	Displayanzeige	24
8.	Vor dem ersten Gebrauch	25
8.1.	Gerät aufstellen.....	25
8.2.	Gerät leer aufheizen	26
8.3.	Zubehör einsetzen.....	26
8.4.	Grillrost verwenden.....	27
9.	Bedienung	27
9.1.	Die Uhrzeit einstellen	27
9.2.	Küchenwecker (Countdown) einstellen.....	28
9.3.	Kindersicherung	28
9.4.	Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie	28
9.5.	Schnellstart.....	29
9.6.	Automatisches Auftauen nach Gewicht oder Zeit	30
9.7.	Grill- oder Kombibetrieb.....	30
9.8.	Heißluft	31
9.9.	Nutzen mehrerer Programme	32
9.10.	Automatisches Kochen und Garen	32
10.	Reinigung und Pflege.....	38
11.	Außerbetriebnahme.....	40
12.	Fehlerbehebung	40
13.	Entsorgung.....	41

14.	Technische Daten.....	41
15.	Konformitätsinformation.....	42
16.	Serviceinformationen	42
17.	Datenschutzerklärung	45
18.	Impressum.....	46

1. Informationen 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!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch Verbrennung!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Information für den Gebrauch des Geräts.



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Wechselstrom



Benutzung in Innenräumen

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



Lebensmittelechte Oberfläche



Sicherheitshinweis



Handlungsanweisung



Aufzählung



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Mikrowellenstrahlung.

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

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

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



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Bei Betrieb in explosionsgefährdeter Umgebung besteht Explosionsgefahr!

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

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

3.1. Heiße Oberflächen



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

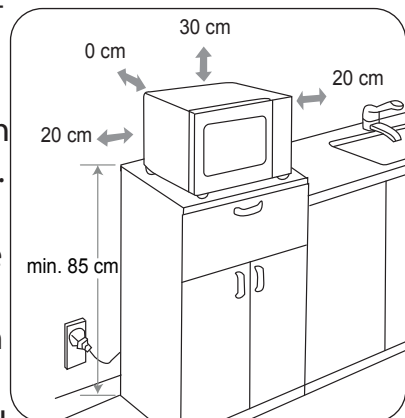


WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm und an beiden Seiten 20 cm eingehalten werden. Die Standfläche des Geräts sollte sich mindestens auf einer Höhe von 85 cm befinden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.



- Das Gerät muss mit der Rückwand gegen eine Wand platziert werden.
- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht

in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank betreiben.

- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern, Mikrowelle grundsätzlich beaufsichtigen.
- Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier verwenden.
- Die Mikrowelle ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten. Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!
- Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
- Bei Rauchentwicklung unbedingt die Garraumtür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort ausschalten, indem Sie den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.
- Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- Lagern Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Garraum.

3.2. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

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

- Während des Garvorgangs werden die Oberflächen der Mikrowelle, der Zubehöerteile sowie das Gargeschirr sehr heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Lassen Sie die Teile vor dem Reinigen abkühlen.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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

3.3. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu sogenanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen.

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

3.4. Gerät reinigen und pflegen



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Unsachgemäße Verwendung von Reinigungsmitteln am Gerät kann zur Beschädigung der Oberflächen führen. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder harte Schwämme.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Dampf kann in das Gerät eindringen und die Elektronik sowie Oberflächen beschädigen.
- Mangelhafte Sauberkeit der Mikrowelle kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
- Bei der Reinigung des Garraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „10. Reinigung und Pflege“ auf Seite 38.

4. Über Mikrowellen

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

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

4.4.1. Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

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

4.4.2. Mikrowellen

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

5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

5.1. Allgemeine Hinweise

Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.

- ▶ Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- ▶ Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.



WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

■ Garvorgang stets überwachen.

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

5.2. Mikrowellentaugliche Materialien

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

5.2.1. Geeignete Materialien

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



ACHTUNG!

Gefahr von Sachschaden!

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

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

5.2.2. Übersicht der geeigneten Materialien

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

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

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft

5.2.3. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

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

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

5.3. Bedingt geeignete Materialien

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

5.4. Nicht geeignete Materialien

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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!


Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb verwenden.

- Kein Kristall- oder Bleikristallglas im Mikrowellenbetrieb verwenden. Es kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Keine hitzeunbeständigen Materialien verwenden. Sie können sich verformen oder sogar brennen.



Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle.

Drücken Sie 2x auf die Taste . Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.

6. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

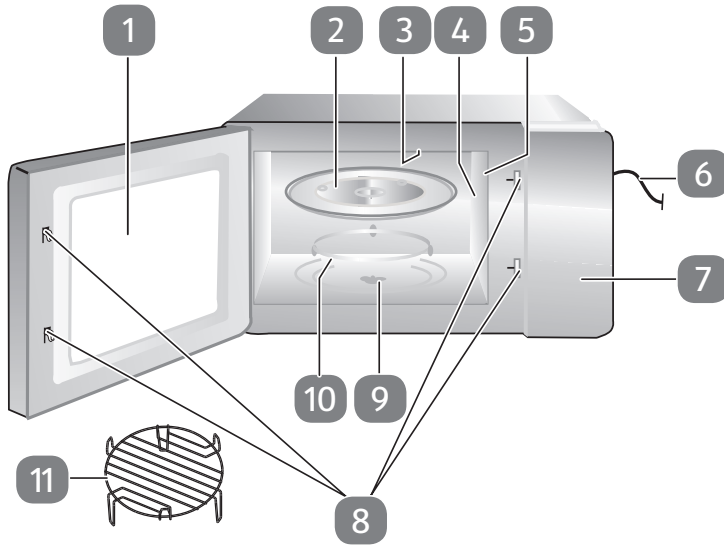
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.
 - Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
 - ▶ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowelle
- Drehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiekarte

7. Geräteübersicht

7.1. Teilebezeichnung



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

7.2. Bedienelemente

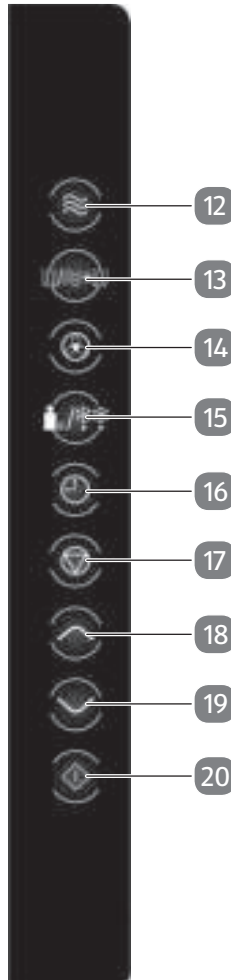
DE

FR

NL

ES

IT



- 12) Mikrowellenbetrieb einstellen
- 13) Kombibetrieb Mikrowelle/Grill/Heißluft einstellen
- 14) Heißluftbetrieb einstellen
- 15) Auftaubetrieb nach Gewicht/Dauer einstellen
- 16) Uhrzeit / Uhrzeitformat /Garzeitbeginn einstellen
- 17) Eingabe abbrechen/einmal drücken: Programm kurz unterbrechen/zweimal drücken: Programm vorzeitig beenden/länger drücken: Kindersicherung aktivieren
- 18) Eingabewert erhöhen/Autoprogramme auswählen
- 19) Eingabewert verringern/Autoprogramme auswählen
- 20) Gerät starten/Eingabe bestätigen/Autoprogramme starten

7.3. Displayanzeige

88:88 Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts

g Gewichtsanzeige in Gramm

°C Temperaturanzeige in Celsius

 Kindersicherung aktiv

 Pizza Automatikprogramm A-1 (Pizza) in Betrieb

 Potato Automatikprogramm A-2 (Kartoffeln) in Betrieb

 Meat Automatikprogramm A-3 (Fleisch) in Betrieb

 Fish Automatikprogramm A-4 (Fisch) in Betrieb


 Vegetable Automatikprogramm A-5 (Gemüse) in Betrieb

 Beverage Automatikprogramm A-6 (Getränke) in Betrieb

 Pasta Automatikprogramm A-7 (Nudeln) in Betrieb

 Popcorn Automatikprogramm A-8 (Popcorn) in Betrieb

 Cake Automatikprogramm A-9 (Kuchen) in Betrieb

 Chicken Automatikprogramm A-10 (Hähnchen) in Betrieb

 Auto Aktives Automatikprogramm

 Auftaubetrieb

 Grillbetrieb

 Heißluftbetrieb

 Mikrowellenbetrieb

8. Vor dem ersten Gebrauch

8.1. Gerät aufstellen

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

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

- Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür 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.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Die Abdeckung im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!
 - Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.
- ▶ Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.

-
- ▶ Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
 - ▶ Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose an.







8.2. Gerät leer aufheizen

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

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.
Schließen Sie die Tür danach wieder.

- ▶ Drücken Sie die Taste .

Im Display wird **100 °C** angezeigt.

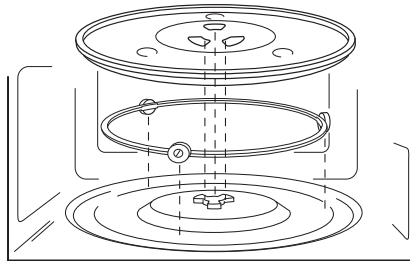
- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um die Gartemperatur **190 °C** auszuwählen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut, um den Heizvorgang zu starten.



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

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

8.3. Zubehör einsetzen



- ▶ Nehmen Sie die Mikrowelle nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzten Drehteller in Betrieb.

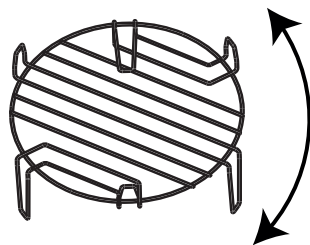
- ▶ Überprüfen Sie, dass die Antriebswelle korrekt in der Aussparung im Garraumboden steckt und mit ihren Flügeln plan auf dem Boden aufliegt. Drehen Sie ggf. die Welle, bis sie in ihre korrekte Position herabsinkt.
- ▶ Setzen Sie den Rollenring in die Vertiefung im Garraum und legen Sie dann den Drehteller mittig auf die Antriebswelle (siehe Abb. oben), so dass die Stege des Drehtellers zwischen den Flügeln der Antriebswelle liegen.

8.4. Grillrost verwenden

Im Betrieb mit Grill können Sie den Grillrost in zwei Positionen verwenden.

Stellen Sie den Grillrost mit den langen Standfüßen auf den Drehteller, wird die Speise schneller gebräunt, da sie näher am Heizelement des Grill liegt.

Stellen Sie den Grillrost mit den kurzen Standfüßen auf den Drehteller, wird die Speise langsamer gebräunt, da sie weiter vom Heizelement des Grill entfernt ist.



9. Bedienung

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

Wird nach einer Tasteneingabe keine weitere Taste für ca. fünf Minuten gedrückt, um den Vorgang abzuschließen, schaltet sich die Mikrowelle automatisch in den Standby-Modus.

9.1. Die Uhrzeit einstellen

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

- ▶ Drücken Sie die Taste \oplus .

Die Stundenanzeige **00** blinkt.

- ▶ Drücken Sie die Tasten \wedge oder \vee , bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.




- ▶ Drücken Sie die Taste \oplus , um die Einstellung zu bestätigen.

Die Minutenanzeige **00** blinkt.



- ▶ Drücken Sie die Tasten \wedge oder \vee , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie die Taste \oplus , um die Einstellung zu bestätigen.



9.2. Küchenwecker (Countdown) einstellen

- ▶ Drücken Sie zweimal die Taste .
- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um die gewünschte Zeit in Minuten und Sekunden (**0:00**) einzustellen.


Die längste einstellbare Zeit beträgt 95 Minuten.

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

9.3. Kindersicherung



- ▶ Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Ein Signalton wird ausgegeben, im Display wird ein Schlosssymbol angezeigt .

Die Tasten der Mikrowelle haben nun keine Funktion.



- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken und halten Sie die Taste  für 3 Sekunden erneut, bis ein ein Signalton ausgegeben wird.

Die Anzeige der Kindersicherung erlischt.




9.4. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

- ▶ Um mit Mikrowellenenergie zu garen, drücken Sie die Taste , bis im Display das Symbol  angezeigt wird.

Im Display wird die Leistungsstufe **P100** angezeigt.


- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Anzeige im Display	Leistung (Watt)
P100	800 W
P80	640 W
P50	400 W
P30	240 W
P10	80 W

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um die gewünschte Garzeit in folgenden Zeitintervallen einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

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

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

▶ Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
Der Garvorgang startet.

9.4.1. Ende des Garvorgangs

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



VORSICHT!




Verletzungsgefahr!

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


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


9.4.2. Programm unterbrechen

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

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

9.5. Schnellstart

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

- ▶ Um die Kochzeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste  zügig mehrmals:
 - 1 x drücken: 0:30 Minuten;
 - 2 x drücken: 1:00 Minuten;
 - 3 x drücken: 1:30 Minuten;
 - 4 x drücken: 2:00 Minutenusw. bis maximal 95 Minuten.

Das Kochprogramm beginnt kurze Zeit nach dem letztmaligen Betätigen der Taste automatisch.

9.6. Automatisches Auftauen nach Gewicht oder Zeit

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

- ▶ Drücken Sie die Taste mehrmals, um das Auftauen nach Gewicht (**DEF1**) oder nach Zeit (**DEF2**) auszuwählen.
- ▶ Drücken Sie die Tasten oder , um das gewünschte Gewicht in Gramm/die Auftauzeit in Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Auftauen zu beginnen.



Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren (siehe „9.4.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 29). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

9.7. Grill- oder Kombibetrieb

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

Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Rost verwenden. Verwenden Sie den Grillrost nicht ohne Drehteller.

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.

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

Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.



HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden!

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





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

- ▶ Drücken Sie die Taste , im Display wird das Symbol angezeigt .


Im Display wird **G-1** angezeigt.

- ▶ Drücken Sie die Tasten oder , um die gewünschte Betriebsart bzw. den gewünschten Kombibetrieb auszuwählen (siehe nachstehende Tabelle).

Anzeige im Display	Betriebsart		
	Mikrowelle	Oberer Grill	Heißluft
G-1		*	
C-1	*		*
C-2	*	*	
C-3		*	*
C-4	*	*	*

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um die gewünschte Garzeit auszuwählen und bestätigen Sie erneut mit der Taste .





Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um das Garen zu optimieren (siehe „9.4.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 29). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

9.8. Heißluft

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






- ▶ Drücken Sie die Taste .

Im Display wird **100 °C** angezeigt.

- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.




Es sind Temperatureinstellungen von **100 °C** bis **190 °C** möglich.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Möchten Sie das Gerät vorheizen, drücken Sie die Taste , erneut.
- ▶ Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton. Möchten Sie das Gerät nicht vorheizen, fahren Sie bitte direkt mit dem nächsten Schritt fort.
- ▶ Drücken Sie die Tasten  oder , um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.
- ▶ Drücken Sie die Taste .

Das Gerät startet den Garvorgang.



9.9. Nutzen mehrerer Programme

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

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

Beispiel:

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

- ▶ Stellen Sie das Auftauprogramm wie auf Seite 30 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 30 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste , um das Programm zu starten.

9.10. Automatisches Kochen und Garen

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/Garzeit, Gewicht und Energiestufe einzugeben. In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen.

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten		
		Mikrowelle	Oberer Grill	Heißluft
A-1	Pizza	*	*	
A-2	Kartoffeln	*		
A-3	Fleisch	*		
A-4	Fisch	*		
A-5	Gemüse	*		
A-6	Getränke	*		
A-7	Nudeln	*		
A-8	Popcorn	*		
A-9	Kuchen			*
A-10	Hähnchen	*	*	

9.10.1. Autoprogramm einstellen



GEFAHR!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.


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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Der Drehteller ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.
- ▶ Drücken Sie im Standby-Modus (Uhrzeit wird angezeigt) die Taste \wedge oder \vee ein- oder mehrmals, um das Programm **A-1** bis **A-10** einzustellen.
- Im Display wird eine Programmnummer (z. B. „**A-1**“ für Autoprogramm 1), das Symbol  sowie das Symbol für das ausgewählte Kochprogramm angezeigt.
- Drücken Sie die Taste \diamond , um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Tasten \wedge oder \vee , um das Lebensmittelgewicht bzw. die Anzahl der Portionen einzustellen.

Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle			
A-1 Pizza	300g	400g		
A-2 Kartoffeln	230 g	460 g	690 g	
A-3 Fleisch	200 g	300 g	400 g	500 g
A-4 Fisch	200 g	300 g	400 g	500 g

Programm	Gewichtsintervalle			
A-5 Gemüse	200 g	300 g	400 g	500 g
A-6 Getränke	1	2	3	
A-7 Nudeln	50 g	100 g	150 g	
A-8 Popcorn	50 g	100g		
A-9 Kuchen	475 g			
A-10 Hähnchen	750 g	1000 g	1250 g	

Drücken Sie die Taste .

Das Gerät startet den Garvorgang.

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



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



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

9.10.2. Programm A-1: Pizza

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grilleistung ab. Verwenden Sie hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Geschirr oder legen Sie die Pizza direkt auf den Drehteller.



GEFAHR!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

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

- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 300 g oder 400 g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- ▶ Starten Sie das Programm für Pizza.

Falls die Pizza nach dem Backen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-3 Grill + Heißluft (wie ab Seite 30 beschrieben).

9.10.3. Programm A-2: Kartoffeln

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

- ▶ Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die die Einstellung 230 g, 460 g oder 690 g entsprechend des Gewichts der Kartoffeln.
- ▶ Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

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

9.10.4. Programm A-3: Fleisch

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

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Starten Sie das Programm für Fleisch.
- ▶ Wählen Sie die Einstellung 200 g, 300 g, 400 g oder 500 g entsprechend des Gewichts des Fleisches.


Falls das Fleisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie das Fleisch bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Grill (wie ab Seite Seite 30 beschrieben).



Wenn Sie Rindfleisch garen und das Rindfleisch durchgegart bevorzugen, wählen Sie eine Gewichtsstufe höher als die für das tatsächliche Gewicht vorhergesehene Gewichtsstufe.

9.10.5. Programm A-4: Fisch

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

- ▶ Legen Sie den Fisch auf einen Teller, der für Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Würzen Sie den Fisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Starten Sie das Programm für Fisch.
- ▶ Wählen Sie die die Einstellung 200 g, 300 g, 400 g oder 500 g entsprechend des Gewichts des Fisches.
- ▶ Starten Sie das Programm für Fisch durch Drücken der Taste .



GEFAHR! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

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

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie ihn bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Grill (wie ab Seite Seite 30 beschrieben).

9.10.6. Programm A-5: Gemüse

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

- ▶ Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen zwischen 200 g und 500 g entsprechend der Menge des Gemüses.
- ▶ Starten Sie das Programm für Gemüse.

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

9.10.7. Programm A-6: Getränke

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

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

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

9.10.8. Programm A-7: Nudeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.

- ▶ Stellen Sie das Gefäß mit den Nudeln mittig auf den Drehteller im Garraum.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 50 g, 100 g oder 150 g entsprechend der Menge der Nudeln.
- ▶ Starten Sie das Programm für Nudeln.

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

9.10.9. Programm A-8: Popcorn

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie die handelsüblichen Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.

- ▶ Stellen Sie die Verpackung mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 50 g oder 100 g entsprechend der Menge des Popcorns.
- ▶ Starten Sie das Programm für Popcorn.

Falls das Popcorn nach Ablauf der Programmzeit noch nicht vollständig aufgegangen sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.10. Programm A-9: Kuchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Heißluftleistung ab.

- ▶ Stellen Sie die mit Teig befüllte Kuchenform auf den mitgelieferten Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellung 475 g.
- ▶ Starten Sie das Programm für Kuchen.

Falls der Kuchen nach dem Erwärmen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Heißluft (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.11. Programm A-10: Hähnchen


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



GEFAHR! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

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

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 750 g, 1000 g oder 1250 g entsprechend des Gewichts des Hähnchens.
- ▶ Starten Sie das Programm für Hähnchen.
- ▶ Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-4 Mikrowelle + Grill + Heißluft (wie ab Seite 30 beschrieben).

10. Reinigung und Pflege



WARNUNG! **Risiko eines Stromschlags!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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



WARNUNG! **Risiko eines Kurzschlusses!**

Spritzwasser und/oder Dämpfe können einen Kurzschluss verursachen.

■ Keinesfalls Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.

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.

- ▶ Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Sichtfensters der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören kann.
- ▶ Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- ▶ Teile der Tür, des Sichtfensters und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- ▶ Keine Dampfreiniger verwenden. Die Oberflächen können beschädigt werden.
- ▶ Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- ▶ Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- ▶ Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- ▶ Der Drehteller muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- ▶ Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Spülen Sie den Grillrost in warmem Wasser mit milder Seifenlösung. Lassen Sie hartnäckige Verschmutzungen einige Zeit einweichen.
- ▶ Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus.
- ▶ Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- ▶ Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den MEDION-Service.

11. Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist und die Uhrzeit im Display angezeigt wird, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Das Gerät schaltet nach Beendigung des Garvorgangs ab.

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

12. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Sicherung ersetzen oder Stromunterbrechung zurücksetzen (ausschließlich kontaktieren Sie unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Drehteller macht Geräusche.	Verschmutzte Rollen Drehteller nicht korrekt eingesetzt.	Drehteller reinigen Drehteller korrekt einsetzen.

13. Entsorgung



Verpackung

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



Gerät

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

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

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

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

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

- ▶ Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.

14. Technische Daten

Nennspannung	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahmeleistung Mikrowelle:	1300 W
Nennaufnahmeleistung Grill:	1200 W
Nennaufnahmeleistung Heißluft:	1200 W
Mikrowellen Frequenz:	2450 MHz
Nennausgangsleistung Mikrowelle:	800 W
Geräteabmessungen (B x H x T)	48,5 x 29,5 x 41,5 cm
Garraumabmessungen (B x H x T):	31,4 x 20,1 x 34,1 cm
Garraumvolumen:	23 Liter
Nettogewicht:	14,95 kg



Garraum und Glas-Drehteller sind lebensmittelecht.

15. Konformitätsinformation



Hiermit erklärt die MEDION AG, dass das Produkt mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

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

16. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
☎ 0201 22099-333	
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	

Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
MEDION/LENOVO Service Center Ilfangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz	

Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664

Serviceadresse

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

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

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

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

Deutschland	Belgien
 www.medion.com/de/service/start/	 www.medion.com/be/nl/service/start/
Österreich	Luxemburg
 www.medion.com/at/service/start/	 www.medion.com/lu/de/service/start/
Schweiz	
 www.medion.com/ch/de/service/start/	

17. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

Wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen als Verantwortlicher 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, 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.

18. Impressum

Copyright © 2020

Stand: 30.04.2020

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt beim Inverkehrbringer:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Deutschland

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

Sommaire

1.	Informations concernant la présente notice d'utilisation	49
1.1.	Explication des symboles.....	49
2.	Utilisation conforme	51
3.	Consignes de sécurité	52
3.1.	Surfaces brûlantes.....	56
3.2.	Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes.....	58
3.3.	Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides.....	60
3.4.	Nettoyer et entretenir l'appareil.....	61
4.	À propos des micro-ondes	62
5.	Bouillir et mijoter au micro-ondes	63
5.1.	Matières adaptées au micro-ondes.....	63
5.2.	Matières adaptées sous conditions.....	65
5.3.	Matières non adaptées.....	65
6.	Contenu de l'emballage	66
7.	Vue d'ensemble de l'appareil	67
7.1.	Désignation des pièces.....	67
7.2.	Éléments de commande.....	68
7.3.	Affichages à l'écran.....	69
8.	Avant la première utilisation	70
8.1.	Installation de l'appareil.....	70
8.2.	Chauffage de l'appareil à vide.....	71
8.3.	Mise en place des accessoires.....	72
8.4.	Utilisation de la grille.....	72
9.	Commande du micro-ondes	72
9.1.	Réglage de l'heure.....	73
9.2.	Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours).....	73
9.3.	Sécurité enfants.....	73
9.4.	Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes.....	73
9.5.	Démarrage rapide.....	75
9.6.	Décongélation automatique en fonction du poids ou de la durée.....	75
9.7.	Mode Gril ou Combiné.....	75
9.8.	Air chaud.....	76
9.9.	Utilisation de plusieurs programmes.....	77
9.10.	Cuisson automatique.....	78
10.	Nettoyage et entretien	84
11.	Mise hors service	85

12.	Dépannage rapide	85
13.	Recyclage	86
14.	Caractéristiques techniques	86
15.	Information relative à la conformité	87
16.	Informations relatives au service après-vente	87
17.	Déclaration de confidentialité.....	89
18.	Mentions légales.....	90

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la impérativement au nouveau propriétaire.

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque vital possible et/ou de blessures graves irréversibles !



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque dû à des surfaces très chaudes !



PRUDENCE !

Avertissement d'un risque possible de blessures moyennes à légères !



AVIS !

Respectez les consignes pour éviter tout dommage matériel !



Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



Respecter les consignes de la notice d'utilisation !



Symbole pour courant alternatif



Utilisation à l'intérieur

Les appareils comportant ce symbole ne doivent être utilisés qu'en intérieur.



Surface convenant à un usage alimentaire



Consigne de sécurité



Action à exécuter



Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation



Déclaration de conformité

Les produits portant ce symbole respectent toutes les dispositions communautaires applicables de l'Espace économique européen (voir chapitre « Déclaration de conformité »).



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.

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

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

3. Consignes de sécurité

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



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure pour les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (par exemple personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expériences et/ou de connaissances (par exemple enfants plus âgés).

- Conserver l'appareil et les accessoires dans un endroit hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou manquant d'expériences et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et ont compris les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance de l'appareil par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés sans surveillance par des enfants, sauf si ceux-ci sont âgés des 8 ans et plus et sont surveillés.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

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

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

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

**AVERTISSEMENT !****Avertissement d'un risque de choc électrique !**

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

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifier si le four micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si le four micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne pas utiliser l'appareil.
- Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes contondantes.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas coincer ou écraser le cordon d'alimentation.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au SAV.
- Branchez le micro-ondes uniquement sur une prise de terre réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible au cas où vous auriez besoin de débrancher rapidement le micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Les rayons micro-ondes présentent un risque de blessure.

- En cas de dommages de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.
- Si le boîtier, les caches, la porte du micro-ondes, les joints de porte ou le verrouillage de la porte sont endommagés, ne mettre en aucun cas le micro-ondes en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de terre en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même. Ne mettez plus le micro-ondes en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien spécialement formé à cet effet.
- **AVERTISSEMENT !** Excepté pour les techniciens spécialement formés à cet effet, il est dangereux pour quiconque de procéder à toute opération d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache qui assure la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.
- Ne modifier en aucun cas soi-même l'appareil et ne pas essayer d'ouvrir et/ou de réparer soi-même une pièce du four micro-ondes. Afin d'éviter tout danger, faire réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au SAV.
- Ne pas retirer les caches dans la cavité du four micro-ondes ni le film interne de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons vendus ou autorisés.

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

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



DANGER !

Risque d'explosion !

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

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



REMARQUE !

Risque de dommage !

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

- Installer le four micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide plus le poids maximum des aliments qui y sont préparés.
- Faites fonctionner l'appareil exclusivement à l'intérieur de pièces.

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

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

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

3.1. Surfaces brûlantes



DANGER !

Risque d'explosion !

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

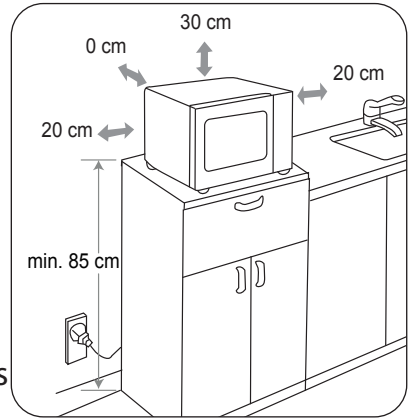
- Ne pas faire chauffer de mélange d'eau et de graisse ou d'huile dans le four micro-ondes.
- Ne pas décongeler de graisse ou d'huile surgelée dans le four micro-ondes.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

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

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



- Ce four micro-ondes s'utilise posé sur un support. Ne pas l'utiliser encastré ou installé dans une armoire.
- Ne jamais laisser le micro-ondes sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ce micro-ondes n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Toujours surveiller le four micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que récipients en plastique ou papier.
- Utiliser le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés.
- Le micro-ondes sert à chauffer des aliments et boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et similaires peuvent provoquer des blessures, une combustion ou même un feu.

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

L'éclatement de récipients présente un risque de blessure.

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



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les liquides chauds présentent un risque de blessure par brûlure.

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



REMARQUE !

Risque de dommage !

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

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

3.3. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides



PRUDENCE !

Risque de blessure !

Les liquides chauds présentent un risque de blessure par brûlure.

- Tout liquide placé dans le four micro-ondes peut chauffer au-delà de son point d'ébullition, c.-à-d. déjà atteindre sa température d'ébullition sans qu'apparaissent les bulles de vapeur typiques à la cuisson. En cas de secousses, p. ex. lorsqu'on enlève le récipient du four micro-ondes, le liquide peut alors se mettre à bouillir brusquement et provoquer des éclaboussures brûlantes.
- Ne pas utiliser de récipients hauts et étroits.

-
- Pour chauffer un liquide dans l'appareil, placer un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient afin d'éviter que le liquide ne boue. Une fois le liquide chaud, attendre un moment, tapoter avec précaution sur le récipient et mélanger si possible le liquide avant de le sortir du four micro-ondes.

3.4. Nettoyer et entretenir l'appareil



REMARQUE !

Risque de dommage !

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

- L'utilisation de produits d'entretien non adaptés sur l'appareil peut endommager les surfaces de l'appareil. N'utilisez pas pour nettoyer l'appareil de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager l'électronique ainsi que les surfaces.
- Un four micro-ondes sale peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et peut engendrer des situations dangereuses.
- Nettoyer régulièrement le four micro-ondes et enlever les restes d'aliments.
- Pour nettoyer la cavité du four micro-ondes ainsi que les pièces avoisinantes, respecter les consignes indiquées à la section „10. Nettoyer et entretenir“ en page 84.

4. À propos des micro-ondes

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

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

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

- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur d'environ 3 cm.
- Elles chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre (plus l'aliment contient d'eau, plus le réchauffement est important).
- Cette chaleur se répartit ensuite – lentement – dans l'ensemble de l'aliment et entraîne la décongélation, le réchauffement et la cuisson de l'aliment.
- La cavité du micro-ondes et l'air présent dans le micro-ondes ne chauffent pas (le récipient est chauffé principalement par l'aliment chaud qu'il contient).
- Que ce soit pour cuire ou décongeler, chaque aliment nécessite une certaine quantité d'énergie – selon la formule suivante : puissance élevée – courte durée et/ou faible puissance – longue durée.

4.4.2. Le micro-ondes

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

5. Bouillir et mijoter au micro-ondes

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie dû à des températures très élevées.

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

■ Toujours surveiller la cuisson.

- ▶ Recouvrir les aliments pendant la cuisson avec un couvercle adapté au micro-ondes pour éviter les éclaboussures et cuire plus uniformément les aliments.
- ▶ Pendant leur préparation au micro-ondes, les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers doivent être retournés une fois afin d'accélérer la cuisson. Les plus grosses pièces telles que rôtis ou poulets rôtis doivent être retournées au minimum une fois.
- ▶ Il est aussi important de modifier la disposition des aliments, p. ex. avec les boulettes de viande : à mi-cuisson, les aliments placés en haut doivent être déplacés vers le bas et ceux placés au milieu, vers les bords.
- ▶ Une fois les aliments chauds, les mélanger si possible afin d'assurer une répartition uniforme de la température ou laisser la cuisson se poursuivre encore un peu.
- ▶ Pour préparer du popcorn au micro-ondes, placez le paquet de popcorn sur une assiette allant au micro-ondes et posez l'assiette sur le plateau tournant. Suivez ensuite les indications du fabricant sur le paquet de popcorn.

5.1. Matières adaptées au micro-ondes

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

5.1.1. Matières adaptées

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



REMARQUE !

Risque de dommage matériel !

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

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

5.1.2. Vue d'ensemble des matières adaptées

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

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

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

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

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

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

5.2. Matières adaptées sous conditions

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

5.3. Matières non adaptées

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



REMARQUE !


Risque de dommage matériel !

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

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



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


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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

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

6. Contenu de l'emballage



DANGER !

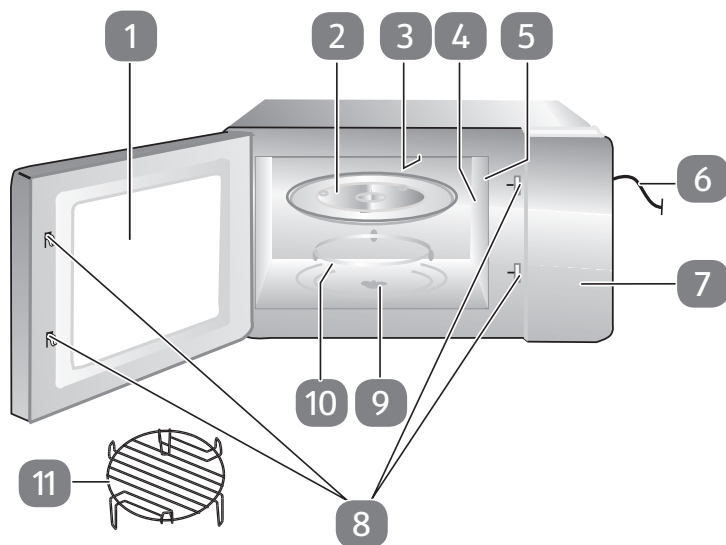
Risque de suffocation !

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

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
 - Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Sortez le produit de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage.
 - ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et nous informer dans un délai de quinze jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.
 - Micro-ondes
 - Plateau tournant
 - Grille
 - Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

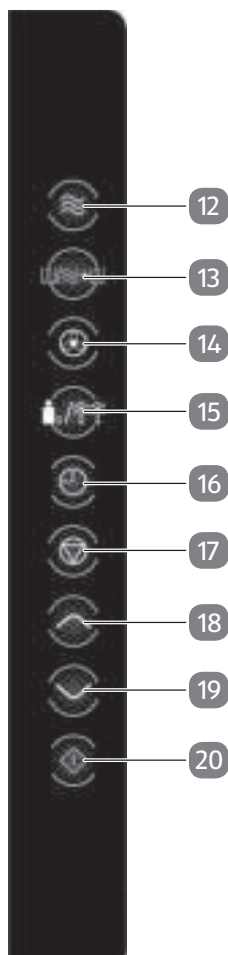
7. Vue d'ensemble de l'appareil

7.1. Désignation des pièces











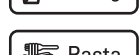
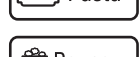
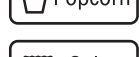
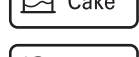




- 1) Vitre
- 2) Plateau tournant
- 3) Gril supérieur
- 4) Cache du magnétron : NE PAS ENLEVER !
- 5) Éclairage
- 6) Cordon d'alimentation
- 7) Panneau de commande
- 8) Verrouillage de la porte
- 9) Axe moteur
- 10) Gril inférieur
- 11) Grille

7.2. Éléments de commande



- 12) Régler le mode Micro-ondes
- 13) Régler le mode Combiné micro-ondes/gril/chaueur tournante
- 14) Régler le mode Chaleur tournante
- 15) Régler le mode Décongélation en fonction du poids/de la durée
- 16) Régler heure / format de l'heure / heure de démarrage de la cuisson
- 17) Annuler la saisie/appuyer une fois : interrompre brièvement le programme/
appuyer deux fois : terminer prématurément le programme/pression longue
: activer la sécurité enfants
- 18) Augmenter la valeur saisie/sélectionner un programme automatique
- 19) Réduire la valeur saisie/sélectionner un programme automatique
- 20) Démarrer l'appareil/confirmer une saisie/démarrer un programme automa-
tique

7.3. Affichages à l'écran

	Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids
g	Affichage du poids en grammes
°C	Affichage de la température en Celsius
	Sécurité enfants activée
	Programme automatique A-1 (pizza) en cours
	Programme automatique A-2 (pommes de terre) en cours
	Programme automatique A-3 (viande) en cours
	Programme automatique A-4 (poisson) en cours
	Programme automatique A-5 (légumes) en cours
	Programme automatique A-6 (boissons) en cours
	Programme automatique A-7 (nouilles) en cours
	Programme automatique A-8 (popcorn) en cours
	Programme automatique A-9 (gâteau) en cours
	Programme automatique A-10 (poulet) en cours
Auto	Programme automatique activé
	mode Décongélation
	Mode Gril/Double gril
	Mode Air chaud
	mode Micro-ondes

8. Avant la première utilisation

8.1. Installation de l'appareil

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



DANGER !

Risque de blessure !

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

- Si le boîtier, les caches, la porte du micro-ondes ou le verrouillage de la porte sont endommagés, ne mettre en aucun cas le micro-ondes en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de terre en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- Ne faites pas fonctionner le micro-ondes si des objets sont coincés dans la porte ou si la porte ne ferme pas correctement.
- Si vous constatez un dommage quelconque, ne mettez pas le micro-ondes en marche, mais adressez-vous au SAV.



AVIS !

Risque d'endommagement !

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


- Le micro-ondes est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau tournant et ne jamais le faire fonctionner à vide.

- ▶ N'installez pas le micro-ondes à proximité de sources de chaleur, à un endroit exposé à l'eau ou à une forte humidité ni à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Les pieds ne doivent pas être enlevés.
- ▶ Branchez le micro-ondes sur une prise de terre facilement accessible à tout moment.







8.2. Chauffage de l'appareil à vide

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

- ▶ Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du micro-ondes.
Puis refermez la porte.

- ▶ Appuyez sur la touche .

100 °C s'affiche sur l'écran.

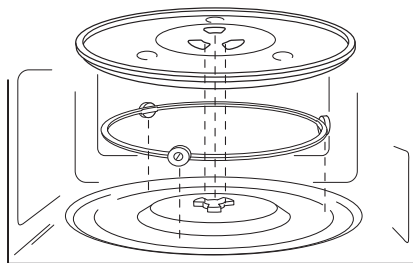
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner la température de cuisson **190° C**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer le chauffage de l'appareil.



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

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

8.3. Mise en place des accessoires



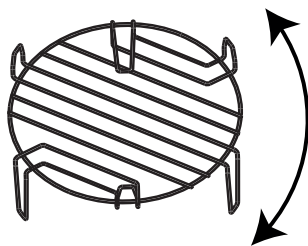
- ▶ N'utilisez pas le micro-ondes sans que le plateau tournant soit mis en place correctement.
- ▶ Vérifiez que l'arbre d'entraînement est correctement placé dans l'évidement situé au fond de la cavité du micro-ondes et qu'il repose avec ses branches à plat dans la cavité. Tournez éventuellement l'arbre jusqu'à atteindre la position correcte.
- ▶ Placez l'anneau à roulettes dans le renforcement prévu dans la cavité du four, puis posez le plateau tournant au centre sur l'arbre d'entraînement (voir figure ci-dessus) de façon à ce que les barrettes du plateau tournant se placent entre les branches de l'arbre d'entraînement.

8.4. Utilisation de la grille

En mode Gril, vous pouvez utiliser la grille sur deux positions.

Placez la grille avec les pieds longs sur le plateau tournant pour dorer plus rapidement les plats en les rapprochant de l'élément chauffant du gril.

Placez la grille avec les pieds courts sur le plateau tournant pour dorer plus lentement les plats en les éloignant de l'élément chauffant du gril.



9. Commande du micro-ondes

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




Si, après avoir appuyé sur une touche, vous n'appuyez plus sur aucune autre touche pendant env. cinq minutes pour finaliser l'opération, le micro-ondes passe automatiquement en mode Veille.

9.1. Réglage de l'heure




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

- ▶ Appuyez sur la touche .




L'affichage des heures **00** clignote.

- ▶ Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce que les heures correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.



L'affichage des minutes **00** clignote.

- ▶ Appuyez sur la touche  ou  jusqu'à ce que les minutes correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.



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

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée souhaitée en minutes et secondes (**00:00**).


Vous pouvez régler une durée maximale de 95 minutes.

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

9.3. Sécurité enfants



- ▶ Pour activer la sécurité enfants, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et un symbole de cadenas  s'affiche sur l'écran.

Les touches du micro-ondes sont maintenant verrouillées.



- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, maintenez de nouveau la touche  enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le symbole de cadenas s'éteint.




9.4. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes

- ▶ Pour cuire uniquement avec l'énergie micro-ondes, appuyez sur la touche , le symbole  s'affiche sur l'écran.


Le niveau de puissance **P100** s'affiche sur l'écran.

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

Affichage à l'écran	Puissance (watts)
P100	800 W
P80	640 W
P50	400 W
P30	240 W
P10	80 W

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité selon les intervalles suivants. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

De 0 seconde à 1 minute	Par paliers de 5 secondes
De 1 à 5 minutes	Par paliers de 10 secondes
De 5 à 10 minutes	Par paliers de 30 secondes
De 10 à 30 minutes	Par paliers d'1 minute
À partir de 30 minutes	Par paliers de 5 minutes

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.
Le cycle de cuisson démarre.

9.4.1. Fin du cycle de cuisson

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



PRUDENCE !


Risque de blessure !



Les aliments et/ou les récipients peuvent chauffer fortement et présentent donc un risque de brûlure.

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


9.4.2. Interruption d'un programme


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

- ▶ Ouvrez la porte ou appuyez sur la touche  pour interrompre le programme. Le temps restant est toujours affiché sur l'écran.

- ▶ Une fois la porte refermée, appuyez sur la touche  pour poursuivre le cycle de cuisson.
- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  pour arrêter définitivement le programme avant la fin.

9.5. Démarrage rapide





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

- ▶ Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez plusieurs fois rapidement sur la touche  :
 - Appuyer 1 fois : 30 secondes
 - Appuyer 2 fois : 1 minute
 - Appuyer 3 fois : 1 minute 30
 - Appuyer 4 fois : 2 minutes,
 - etc., jusqu'à 95 minutes maximum


Le programme de cuisson démarre automatiquement peu après que vous ayez appuyé sur la dernière touche.

9.6. Décongélation automatique en fonction du poids ou de la durée

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement dès que vous avez programmé le poids des aliments à décongeler. Le poids des aliments congelés s'échelonne de 100 g à 2000 g.

- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner la décongélation selon le poids (**DEF1**) ou selon la durée (**DEF2**).
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le poids souhaité en grammes/la durée de décongélation en minutes.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.



Retournez si possible l'aliment à la moitié de la durée de décongélation réglée pour optimiser la décongélation (voir „9.4.2. Interruption d'un programme“ en page 74). Appuyez ensuite de nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

9.7. Mode Gril ou Combiné

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

En mode Gril, vous pouvez, si tant est que les aliments s'y prêtent, utiliser la grille fournie. N'utilisez pas la grille sans plateau tournant.

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

Sur ce micro-ondes, vous pouvez définir différentes variantes du mode Combiné.

Plusieurs modes de cuisson sont alors exécutés simultanément, p. ex. micro-ondes et gril ou micro-ondes, gril et air chaud.

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



REMARQUE !



Risque de dommage matériel !

Toute surchauffe de l'appareil peut l'endommager.

■ Respectez donc les distances minimales de l'appareil par rapport au mur et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération.




▶ Appuyez sur la touche , le symbole  s'affiche sur l'écran.

G-1 s'affiche sur l'écran.


▶ Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le mode ou le mode combiné souhaité (voir tableau ci-dessous).

Affichage à l'écran	Mode		
	Micro-ondes	Gril supérieur	Air chaud
G-1		*	
C-1	*		*
C-2	*	*	
C-3		*	*
C-4	*	*	*

▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.

▶ Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le temps de cuisson souhaité et confirmez de nouveau avec la touche .



À la moitié environ du temps réglé, un signal sonore retentit. Ouvrez la porte et retournez les aliments pour optimiser la cuisson (voir „9.4.2. Interruption d'un programme" en page 74). Appuyez ensuite de nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

9.8. Air chaud

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

Pour utiliser le mode Air chaud, procédez comme suit :

▶ Appuyez sur la touche .

100 °C s'affiche sur l'écran.

- ▶ Appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour sélectionner la température de cuisson souhaitée.



Vous pouvez régler une température de **100 °C à 190 °C**.

- ▶ Appuyez sur la touche \diamond pour confirmer le réglage.
 - ▶ Si vous voulez préchauffer l'appareil, appuyez de nouveau sur la touche \diamond .
 - ▶ Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore retentit.
Si vous ne voulez pas préchauffer l'appareil, veuillez passer directement à l'étape suivante.
 - ▶ Appuyez sur la touche \wedge ou \vee pour régler le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
 - ▶ Appuyez sur la touche \diamond .
- L'appareil démarre le cycle de cuisson.

9.9. Utilisation de plusieurs programmes

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

Réglez les programmes de cuisson respectifs comme décrit et appuyez sur la touche \diamond après le réglage du dernier programme de cuisson.

Exemple :

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

- ▶ Réglez le programme de décongélation comme décrit à la page 75 sans appuyer ensuite sur la touche \diamond .
- ▶ Puis réglez le mode Gril comme décrit à la page 75.
- ▶ Appuyez maintenant sur la touche \diamond pour démarrer le programme.

9.10. Cuisson automatique

Avec les programmes automatiques, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson, le poids et le niveau de puissance. Le tableau suivant vous présente un récapitulatif des programmes automatiques, l'affichage correspondant sur l'écran et les modes activés.

Affi- chage à l'écran	Programme	Mode		
		Micro-ondes	Gril supérieur	Air chaud
A-1	Pizza	*	*	
A-2	Pommes de terre	*		
A-3	Viande	*		
A-4	Poisson	*		
A-5	Légumes	*		
A-6	Boissons	*		
A-7	Nouilles	*		
A-8	Popcorn	*		
A-9	Gâteau			*
A-10	Poulet	*	*	

9.10.1. Réglage d'un programme automatique



DANGER !

Risque d'incendie !

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

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







PRUDENCE !

Risque de blessure !

Après une cuisson en mode Gril, le plateau tournant est brûlant et présentent donc un risque de brûlure.

- Utilisez donc impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous le sortez du micro-ondes.

- ▶ Appuyez en mode Veille (heure est affichée) une ou plusieurs fois sur la touche  ou  pour régler un des programmes **A-1** à **A-10**.

Un numéro de programme (p. ex. « **A-1** » pour le programme automatique 1), le symbole  et le symbole pour le programme de cuisson sélectionné s'affichent sur l'écran. Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.

- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le poids des aliments à cuire ou le nombre de portions.

Le poids/la quantité s'affiche sur l'écran. Les quantités peuvent être réglées selon le tableau suivant :

Programme	Intervalles de poids			
A-1 Pizza	300 g	400 g		
A-2 Pommes de terre	230 g	460 g	690 g	
A-3 Viande	200 g	300 g	400 g	500 g
A-4 Poisson	200 g	300 g	400 g	500 g
A-5 Légumes	200 g	300 g	400 g	500 g
A-6 Boissons	1	2	3	
A-7 Nouilles	50 g	100 g	150 g	
A-8 Popcorn	50 g	100 g		
A-9 Gâteau	475 g			

Programme	Intervalles de poids			
A-10 Poulet	750 g	1000 g	1250 g	

Appuyez sur la touche ◊.

L'appareil démarre le cycle de cuisson.

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



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



modes Air chaud et Gril ainsi qu'avec certains programmes automatiques, il se peut que le ventilateur reste activé un certain temps une fois le cycle de cuisson terminé. L'appareil refroidit alors plus rapidement. Une fois l'appareil suffisamment refroidi, le ventilateur s'arrête automatiquement.

9.10.2. Programme A-1 : pizza

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et gril. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et adaptée au micro-ondes ou placez la pizza directement sur le plateau tournant.



DANGER !

Risque d'incendie !

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

■ N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.

- ▶ Choisissez le réglage 300 g ou 400 g en fonction du poids de la pizza.
- ▶ Démarrez le programme pour pizza.

Si la pizza n'est pas assez cuite une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné C-3 double gril + air chaud (comme décrit à partir de la page 75).

9.10.3. Programme A-2 : Pommes de terre

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

- ▶ Placez les pommes de terre non épluchées dans un récipient. Utilisez si possible des pommes de terre de même taille et évitez qu'elles se touchent.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Choisissez le réglage 230 g, 460 g ou 690 g en fonction du poids des pommes de terre.
- ▶ Démarrez le programme pour pommes de terre.

Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 73).

9.10.4. Programme A-3 : viande

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

- ▶ Placez la viande sur une assiette adaptée à la cuisson au micro-ondes. Assaisonnez la viande si nécessaire. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Démarrez le programme pour viande.
- ▶ Choisissez le réglage 200 g, 300 g, 400 g ou 500 g en fonction du poids de la viande.



DANGER !

Risque d'incendie !

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

- N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.


Si la viande n'est pas assez cuite ou dorée une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la page page 75).



Si vous cuisez du bœuf et aimez qu'il soit bien cuit, choisissez un niveau de poids supérieur au niveau de poids prévu pour le poids réel.

9.10.5. Programme A-4 : poisson

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

- ▶ Placez le poisson sur une assiette adaptée à la cuisson au micro-ondes. Assaisonnez le poisson si nécessaire. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Démarrez le programme pour poisson.
- ▶ Choisissez le réglage 200 g, 300 g, 400 g ou 500 g en fonction du poids du poisson.
- ▶ Démarrez le programme pour poisson en appuyant sur la touche .



DANGER !

Risque d'incendie !

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

- N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.

Si le poisson n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la page page 75).

9.10.6. Programme A-5 : légumes

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

- ▶ Mettez les légumes avec un peu d'eau dans le récipient.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez un réglage entre 200 g et 500 g en fonction de la quantité de légumes à cuire.
- ▶ Démarrez le programme pour légumes.

Si les légumes ne sont pas assez cuits une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 73).

9.10.7. Programme A-6 : boissons

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

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

Si la ou les boissons ne sont pas assez chaudes une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 73).

9.10.8. Programme A-7 : nouilles

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes.

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

- ▶ Placez le récipient contenant les nouilles au centre du plateau tournant dans le micro-ondes.

- ▶ Sélectionnez le réglage 50 g, 100 g ou 150 g en fonction de la quantité de nouilles à réchauffer.
- ▶ Démarrez le programme pour nouilles.

Si les nouilles sont encore trop al dente une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 73).

9.10.9. Programme A-8 : popcorn

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes.

Utilisez les sachets de popcorn tout prêts disponibles dans le commerce qui conviennent idéalement à la préparation de popcorn au micro-ondes.

- ▶ Placez le sachet au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 50 g ou 100 g en fonction de la quantité de popcorn à cuire.
- ▶ Démarrez le programme pour popcorn.

Si tous les grains de pop-corn n'ont pas encore éclaté une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section page 73).

9.10.10. Programme A-9 : gâteau

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance chaleur tournante.

- ▶ Placez le moule à gâteau rempli de pâte sur le plateau tournant fourni.
- ▶ Sélectionnez le réglage 475 g.
- ▶ Démarrez le programme pour gâteau.

Si le gâteau n'est pas assez cuit une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec chaleur tournante (comme décrit à partir de la page 73).

9.10.11. Programme A-10 : poulet

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




DANGER !

Risque d'incendie !

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

- N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.

- ▶ Placez le poulet sur une assiette adaptée à la cuisson avec gril. Assaisonnez le poulet à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 750 g, 1000 g ou 1250 g en fonction du poids du poulet.
- ▶ Démarrez le programme pour poulet.

-
- ▶ Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner le poulet en cours de cuisson. Un signal sonore retentit pour cela à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez le poulet et appuyez sur la touche  pour poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné C-4 micro-ondes + gril + air chaud (comme décrit à partir de la page 75).

10. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Les conduites conductrices de courant présentent un risque d'électrocution.

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

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

- ▶ Gardez toujours l'intérieur de votre micro-ondes bien propre. Essuyez les éclaboussures ou les liquides renversés sur les parois intérieures du micro-ondes avec un chiffon humide. En cas de fort encrassement, vous pouvez utiliser un produit d'entretien doux. Ne pas utiliser de détergents abrasifs agressifs ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte vitrée du micro-ondes car ils risqueraient de rayer la surface et de détruire le verre.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des pièces fonctionnelles situées à l'intérieur du micro-ondes, évitez que de l'eau ne pénètre dans les orifices d'aération.
- ▶ Nettoyez les éléments de la porte, de la vitre et du mécanisme de fermeture avec précaution à l'aide d'un savon doux. Faites particulièrement attention à ce que ces pièces ne soient pas endommagées.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur. Les surfaces pourraient être endommagées.
- ▶ Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le uniquement avec un chiffon doux légèrement humidifié. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du micro-ondes ouverte afin d'éviter d'allumer l'appareil par inadvertance.
- ▶ Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, l'essuyer avec un chiffon doux.
- ▶ Il se peut que de la vapeur s'échappe du micro-ondes s'il est utilisé par un taux d'humidité de l'air élevé ; ce phénomène est normal.

- ▶ Sortez occasionnellement le plateau tournant du micro-ondes pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.
- ▶ Essuyez ensuite soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
- ▶ Lavez la grille dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Laissez les sa-lissures tenaces tremper un certain temps.
- ▶ Essuyez simplement le plancher du micro-ondes avec un chiffon imbibé d'un produit d'entretien doux.
- ▶ Pour éliminer les éventuelles odeurs, chauffez 5 minutes dans le micro-ondes, dans un récipient profond adapté au micro-ondes, l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et de l'écorce d'un citron. Rincez soigneusement l'intérieur du micro-ondes et essuyez-le avec un chiffon doux et sec.
- ▶ Si l'ampoule du micro-ondes doit être remplacée, adressez-vous à un atelier qualifié ou au SAV MEDION.

11. Mise hors service

Lorsque le cycle de cuisson est terminé et que l'heure est affichée sur l'écran, ouvrez la porte et sortez les aliments prêts. L'appareil s'éteint une fois le cycle de cuisson terminé.

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

12. Dépannage rapide

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La fiche d'alimentation n'est pas bien branchée sur la prise de courant.	Débranchez la fiche de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.
	Le fusible a grillé ou la coupure de l'alimentation électrique a été activée.	Remplacez le fusible ou réinitialisez la coupure de l'alimentation électrique (puis contactez notre SAV).
L'appareil ne démarre pas.	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte.

Problème	Cause possible	Solution
Le plateau tournant est bruyant.	Les roulettes sont sales. Le plateau tournant n'est pas correctement inséré dans l'appareil.	Nettoyez le plateau tournant. Rectifiez la position du plateau tournant.

13. Recyclage



EMBALLAGE

Pour le protéger pendant son transport, votre appareil vous est livré dans un emballage constitué de matières premières qui peuvent être réutilisées ou recyclées.



APPAREIL

Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets domestiques.

Conformément à la directive 2012/19/UE, lorsque l'appareil est arrivé en fin de vie, il doit être recyclé de manière réglementaire.

Les matériaux recyclables que contient l'appareil sont alors réutilisés, ce qui permet de ménager l'environnement.

Remettez l'appareil usagé dans un centre de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques ou une déchetterie.

Pour plus de renseignements, adressez-vous à votre entreprise de recyclage locale ou à votre municipalité.

- ▶ Avant d'éliminer l'appareil, coupez le cordon d'alimentation.

14. Caractéristiques techniques

Tension nominale	230 V ~ 50 Hz
Puissances absorbées micro-ondes :	1300 W
Puissances absorbées gril :	1200 W
Puissances absorbées air chaud :	1200 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz
Puissance de sortie nominale Micro-ondes :	800 W
Dimensions (l x H x P) de l'appareil :	48,5 x 29,5 x 41,5 cm
Dimensions (l x H x P) de la cavité :	31,4 x 20,1 x 34,1 cm
Contenance :	23 Liter
Poids net :	14,95 kg



La cavité du micro-ondes et le plateau tournant en verre conviennent à un usage alimentaire.

DE

FR

NL

ES

IT

15. Information relative à la conformité



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

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive « Basse tension » 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

16. Informations relatives au service après-vente

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

- Au sein de notre Service Community, vous pouvez discuter avec d'autres utilisateurs ainsi qu'avec nos collaborateurs pour partager vos expériences et vos connaissances.
Vous pouvez accéder à notre Service Community ici :
<http://community.medion.com>.
- Vous pouvez également utiliser notre formulaire de contact disponible ici :
www.medion.com/contact.
- Notre équipe du service après-vente se tient également à votre disposition via notre assistance téléphonique ou par courrier.

France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France	





Suisse	
Horaires d'ouverture	Produits multimédia (PC, notebook, etc.)
Lun - Ven : 7h00 à 23h00 Sam/Dim : 10h00 à 18h00	☎ 0848 - 24 24 25
	Électroménager et électronique grand public
	☎ 0848 - 24 24 26
	Hotline SAV
	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse	

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

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente/.

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

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

France	Belgique
 www.medion.com/fr/service/accueil/	 www.medion.com/be/fr/service/accueil/
Suisse	Luxembourg
 www.medion.com/ch/fr/service/start	 www.medion.com/lu/fr/.

17. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 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, 40212 Düsseldorf, www.lidi.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.

18. Mentions légales

Copyright © 2020

Date : 08.05.2020

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par les droits d'auteur.

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1.	Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....	93
1.1.	Tekenuitleg.....	93
2.	Gebruik voor het beoogde doel	94
3.	Veiligheidsinstructies.....	95
3.1.	Hete oppervlakken	99
3.2.	Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven.....	101
3.3.	Veiligheidsinstructies bij het verhitten van vloeistoffen	103
3.4.	Apparaat reinigen en onderhouden	103
4.	Over microgolven	105
4.1.	Het effect van microgolven op levensmiddelen	105
4.2.	De magnetron	105
5.	Koken en garen met de magnetron	106
5.1.	Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron	106
5.2.	Beperkt geschikt materiaal	108
5.3.	Niet geschikt materiaal	108
6.	Inhoud van de verpakking.....	109
7.	Overzicht van het apparaat	110
7.1.	Beschrijving van de onderdelen.....	110
7.2.	Bedieningselementen	111
7.3.	Displayaanduidingen.....	112
8.	Vóór het eerste gebruik	113
8.1.	Apparaat opstellen	113
8.2.	Apparaat leeg verwarmen	114
8.3.	Accessoires plaatsen	114
8.4.	Grillrooster gebruiken	115
9.	Bediening	115
9.1.	Klok instellen.....	115
9.2.	Kookwekker (aftelfunctie) instellen.....	115
9.3.	Kinderslot.....	116
9.4.	Koken en garen met microgolfenergie	116
9.5.	Snelstart.....	117
9.6.	Automatisch ontdooien op basis van gewicht of tijd	118
9.7.	Grill- of combibedrijf.....	118
9.8.	Heteluchtoven.....	119
9.9.	Meerdere programma's gebruiken	120
9.10.	Automatisch koken en garen.....	120

10.	Reiniging en onderhoud	127
11.	Buiten gebruik stellen	128
12.	Oplossen van problemen	128
13.	Afvoeren	129
14.	Technische gegevens.....	129
15.	Conformiteitsinformatie	130
16.	Service-informatie.....	130
17.	Privacy statement.....	132
18.	Colofon	133

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



Hartelijk dank, dat u voor ons product heeft gekozen. Wij wensen u veel plezier met het apparaat. Lees de veiligheidsvoorschriften aandachtig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Wanneer u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef van ook deze gebruiksaanwijzing door omdat dit een wezenlijk onderdeel van het product is..

1.1. Tekenuitleg

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



OPMERKING!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!



Symbool voor wisselstroom



Gebruik in binnenruimten

Apparaten met dit symbool zijn uitsluitend geschikt voor gebruik in binnenruimten.



Levensmiddelbestendig oppervlak



Veiligheidsadvies



Advies over uit te voeren handelingen



Opsommingstekens/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen



Verklaring van conformiteit

Producten die met dit symbool zijn gemarkeerd voldoen aan de eisen zoals vastgelegd in de EG-richtlijnen (zie het hoofdstuk „Conformiteitsinformatie“).

2. Gebruik voor het beoogde doel

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

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

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

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

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

3. Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES – ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

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



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar van een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende onderdelen.

- Controleer de magnetron en het netsnoer vóór het eerste gebruik en vervolgens opnieuw na ieder gebruik op beschadigingen.
- Neem de magnetron niet in gebruik als het apparaat of het netsnoer zichtbaar zijn beschadigd.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- Wikkel het netsnoer volledig af.
- Let erop dat het netsnoer niet kan worden geknikt of ingeklemd.
- Wanneer u transportschade vaststelt moet u direct contact opnemen met het servicecenter.
- Sluit de magnetron alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en voldoende gezekerd stopcontact. De netspanning moet voldoen aan de technische gegevens van het apparaat.
- Dit stopcontact moet goed toegankelijk zijn zodat de magnetron indien nodig snel spanningsvrij kan worden gemaakt.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door magnetronstraling.

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

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

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

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

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



GEVAAR!

Gevaar voor explosie!

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

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

**LET OP****Gevaar voor schade!**

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste opstelling.

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

3.1. Hete oppervlakken

**GEVAAR!****Gevaar voor explosie!**

Mengsels van water met olie kunnen ontvlammen of zelfs exploderen.

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

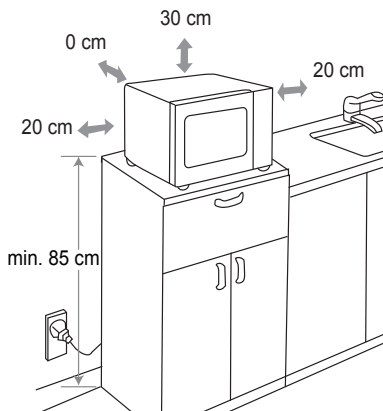


WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet boven het apparaat een ruimte van 30 cm en aan beide zijanten een ruimte van 20 cm worden vrijgehouden. Het apparaat moet op een hoogte van minimaal 85 cm worden geplaatst. De openingen van het apparaat mogen niet afgedekt worden of verstopt zijn (zie **afb.**). Het apparaat moet met de achterwand tegen een wand worden geplaatst.
- De magnetron is bedoeld voor gebruik als losstaand apparaat. Plaats het apparaat niet in een inbouwmeubel of kast.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- De magnetron is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.
- Bij het opwarmen of koken van gerechten in brandbare materialen zoals kommen van kunststof of papier moet u de magnetron altijd goed in het oog houden.
- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van daartoe geschikte levensmiddelen in geschikte kommen en serviesgoed.
- De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van gerechten en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het verwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetsdoeken en dergelijke voorwerpen kan leiden tot letsel en kan brand veroorzaken.



- Geen alcoholhoudende gerechten bereiden. Verwarm geen olie en gebruik de magnetron niet om te frituren!
- Bij rookontwikkeling moet de deur van de kookruimte dicht worden gehouden om vlamvorming te voorkomen of reeds bestaande vlammen te verstikken. Schakel het apparaat onmiddellijk uit door de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen die bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.
- De door de fabrikant aangegeven bereidingstijden mogen niet worden overschreden.
- Sla geen levensmiddelen of andere voorwerpen op in de kookruimte.

3.2. **Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven**



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door barstend serviesgoed.

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



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- In de magnetron bereide gerechten worden mogelijk ongelijkmatig verhit. Controleer vóór het gebruik de temperatuur van de verwarmde gerechten. Bij babyvoeding en babyflessen moet u de levensmiddelen vóór controle van de temperatuur altijd omroeren of -schudden om brandwonden te voorkomen.

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



OPMERKING!

Gevaar voor schade!

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

- Gebruik de magnetron nooit zonder draaiplateau en niet zonder gerecht in de kookruimte.
- Maak uitsluitend gebruik van de meegeleverde of in deze handleiding als geschikt omschreven accessoires.
- Gebruik in de magnetronstand nooit serviesgoed met metalen decoratie, metalen serviesgoed of het grillrooster omdat het apparaat en/of het serviesgoed door het overslaan van vonken beschadigd kunnen raken.
- Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Let bij aanschaf op het keurmerk zoals bv. "geschikt voor de magnetron" of "voor de magnetron".
- Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik.

3.3. Veiligheidsinstructies bij het verhitten van vloeistoffen



VOORZICHTIG! **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

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

3.4. Apparaat reinigen en onderhouden



OPMERKING! **Gevaar voor schade!**

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

- Onjuist gebruik van reinigingsmiddelen op het apparaat kan tot beschadiging van de oppervlakken leiden. Gebruik voor het reinigen geen scherpe chemische schoonmaakmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen etc.
- Het apparaat mag niet met een hogedrukreiniger worden schoongemaakt. Er kan dan stoom in het apparaat binnendringen en de elektronica of het oppervlak beschadigen.

-
- Als de magnetron niet voldoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak van het apparaat worden aangetast. Dit verkort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties.
 - Reinig het apparaat regelmatig en verwijder achtergebleven etensresten.
 - Neem voor het reinigen van de kookruimte en de aangrenzende delen de instructies op pagina „10. Reiniging en onderhoud“ op pagina 127 in acht.

4. Over microgolven

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven die zorgen voor het verwarmen van de levensmiddelen in de kookruimte. Microgolven verwarmen alle niet-metalen voorwerpen. Gebruik daarom geen metalen voorwerpen bij gebruik van de magnetron. Het verwarmen gaat beter naarmate er meer water in de levensmiddelen aanwezig is.

Voor een optimale verdeling van de warmte, kunt u de levensmiddelen na het verwarmen het beste een tot twee minuten in de kookruimte laten staan.

4.1. Het effect van microgolven op levensmiddelen

- Microgolven dringen tot een diepte van ca. 3 cm in de levensmiddelen.
- De golven verhitten de water-, vet- en suikermoleculen (levensmiddelen met een hoog watergehalte worden het meest verwarmd).
- Deze warmte dringt vervolgens (langzaam) in het gerecht door en zorgt voor het ontdooien, verhitten en garen.
- De kookruimte en de lucht worden niet verwarmd (het serviesgoed wordt in hoofdzaak verwarmd door de hete gerechten).
- Elk gerecht heeft voor het garen resp. ontdooien een bepaalde hoeveelheid energie nodig volgens de vuistregel: hoog vermogen - korte tijd resp. laag vermogen - lange tijd.

4.2. De magnetron

- De microgolven worden opgewekt door een microgolfgenerator, de zogenaamde magnetron, en naar de kookruimte geleid.
- De wanden en het venster reflecteren de microgolven zodat ze niet uit de kookruimte naar buiten kunnen treden.
- Het vermogen van de microgolven en de kooktijd kunnen op verschillende niveaus worden ingesteld.
- Na afloop van de tijd of bij het openen van de deur wordt de magnetron direct uitgeschakeld.

5. Koken en garen met de magnetron

- ▶ Om de levensmiddelen op de juiste manier te plaatsen en de kookruimte te vullen legt u de dikste stukken aan de buitenkant.
- ▶ Neem de exacte kook- of gaartijd in acht.
- ▶ Kies de kortste van de aangegeven tijden en verleng deze indien nodig.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar door zeer hoge temperaturen.

Bij sterke oververhitting kan rookontwikkeling ontstaan en kunnen de levensmiddelen in brand vliegen.

■ Houd het kookproces altijd goed in de gaten.

- ▶ Dek de gerechten tijdens het koken of garen af met een voor de magnetron geschikte afdekking. Door afdekken wordt spatten voorkomen. Bovendien wordt het voedsel gelijkmatiger verwarmd.
- ▶ Gerechten als stukjes kip en hamburgers moeten tijdens de bereiding in de magnetron eenmaal worden omgedraaid om het garen te versnellen. Grotere stukken zoals bv. braadstukken of een hele kip moeten tenminste één keer worden omgedraaid.
- ▶ Ook omscheppen is belangrijk, bijvoorbeeld bij gehaktballetjes. Na de helft van de bereidingstijd moet het eten van boven naar onder en van binnen naar buiten worden omgeschept.
- ▶ Meng het gerecht zo mogelijk na het verwarmen goed door zodat de warmte wordt verdeeld of laat het korte tijd nagaren.
- ▶ Leg bij het bereiden van magnetronpopcorn die popcornverpakking op een bord dat geschikt is voor de magnetron en plaats dit op het draaiplateau. Volg daarna de instructies van de fabrikant van de magnetronpopcorn.

5.1. Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

Voor gebruik in de magnetron is speciaal serviesgoed en zijn speciale accessoires in de handel. Let op het keurmerk zoals bv. "geschikt voor de magnetron" of "voor de magnetron". U kunt echter ook het aanwezige serviesgoed gebruiken wanneer het materiaal daarvoor geschikt is.

5.1.1. Geschikt materiaal

- porselein, keramisch glas en hittebestendig glas
- hittebestendig kunststof en kunststof voor de magnetron (let op: kunststof kan door de verwarmde levensmiddelen verkleuren of door de hitte worden vervormd)
- Bakpapier.

**OPMERKING!****Gevaar voor materiële schade!**

Deze materialen kunnen vanwege de grote hitte breken of vervormen resp. gaan smeulen.

- Gebruik bij grill/grill-combidedrijf geen servies van porselein, keramisch materiaal of kunststof en gebruik geen afdekfolie.

5.1.2. Overzicht van geschikte materialen

De onderstaande lijst is een algemene oriëntatie die u kan helpen bij de keuze van het juiste serviesgoed:

Kookservies	Magne- tron	Grill	Hete- lucht	Combi- gebruik
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendig kera- miek	Ja	Ja	Ja	Ja
Voor de magnetron ge- schikte kunststoffen	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen inzet	Nee	Ja	Ja	Nee
Meegeleverd grillroos- ter	Nee	Ja	Ja	Nee
Aluminiumfolie en -schalen	onder voor- waarden geschikt	Ja	Ja	onder voorwaar- den geschikt

*Combigebruik: Magnetron + grill resp. magnetron en heteluchtoven

5.1.3. Afmetingen en vorm van servies voor de magnetron

Platte, brede schalen zijn beter geschikt dan smalle, hoge schalen. "Platte" gerechten kunnen op die manier beter garen.

Ronde of ovale schalen zijn beter geschikt dan hoekige. In de hoeken bestaat ge-
vaar voor plaatselijke oververhitting.

5.2. Beperkt geschikt materiaal

- Aardwerk en keramische materialen. Gebruik aardwerk alleen voor het ont-dooien of bij korte gaartijden omdat er anders vanwege de lucht-/waterverhou-ding scheuren kunnen ontstaan.
- Serviesgoed met gouden of zilveren decoratie is alleen geschikt wanneer de fa-brikant aangeeft dat het geschikt is voor de magnetron.
- Gebruik geen grote hoeveelheden aluminiumfolie. Aluminiumfolie kan echter in kleine stukjes worden gebruikt voor het afdekken van gevoelige delen. Om over-koken te voorkomen moeten ook de hoeken van schalen etc. worden afgedekt omdat de microgolffenergie zich vooral in de hoeken concentreert. Houd een af-stand van 2,5 cm aan tussen de folie en de binnenwand.
- Aluminiumschalen (bv. bij kant-en-klare gerechten) zijn onder bepaalde voor-waarden geschikt, moeten echter minimaal 3 cm hoog zijn om in de magnetron te kunnen worden gebruikt.

5.3. Niet geschikt materiaal

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




OPMERKING!

Gevaar voor materiële schade!

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste om-gang met het apparaat.

- Plaats bij gebruik als magnetron nooit serviesgoed met meta-len decoratie, metalen serviesgoed of het grillrooster omdat het apparaat of het serviesgoed daardoor beschadigd kan ra-ken.
- Gebruik het meegeleverde grillrooster alleen bij het grillen.
- Gebruik geen kristal of bergkristal in de magnetronstand. Kristal of bergkristal kan springen, gekleurd glas kan verkleu-ren.
- Gebruik geen materialen die niet hittebestendig zijn. Deze kunnen vervormd raken of zelfs verbranden.




Om te controleren of het servies geschikt is voor gebruik in de magnetron, vult u het met een beetje water en plaatst u het in de magnetron. Druk dan 2x op de toets . De magnetron wordt dan gedurende ca. 1 minuut ingeschakeld. Wanneer u vaststelt dat het servies heter is dan het gerecht, is het servies NIET geschikt voor de magnetron. Serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron wordt alleen verwarmd door de warmte van het gerecht.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

- Zodra u vonken, flitsen of zelfs vuur ziet, moet u de magnetron direct met de toets  uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

6. Inhoud van de verpakking



GEVAAR!

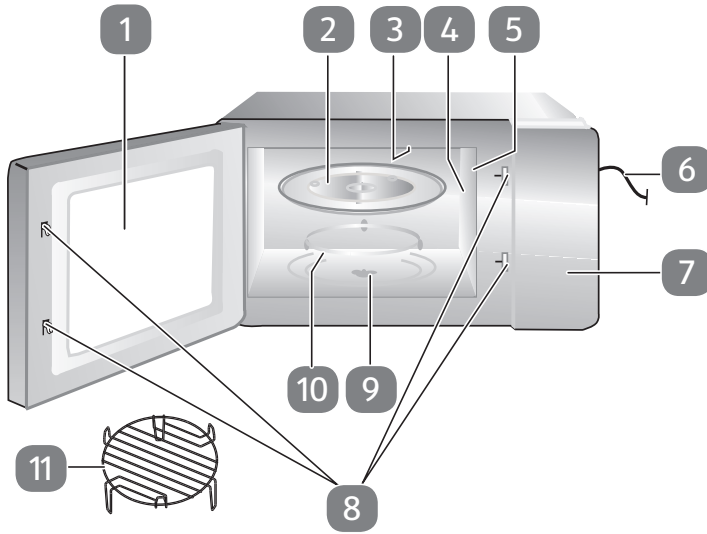
Gevaar voor verstikking!

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

- Houd verpakkingsfolie buiten bereik van kinderen.
 - Laat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal.
 - ▶ Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid en stel ons binnen 14 dagen na aanschaf op de hoogte van eventueel ontbrekende onderdelen.
 - Magnetron
 - Draaiplateau
 - Grillrooster
 - Handleiding en garantiedocumenten

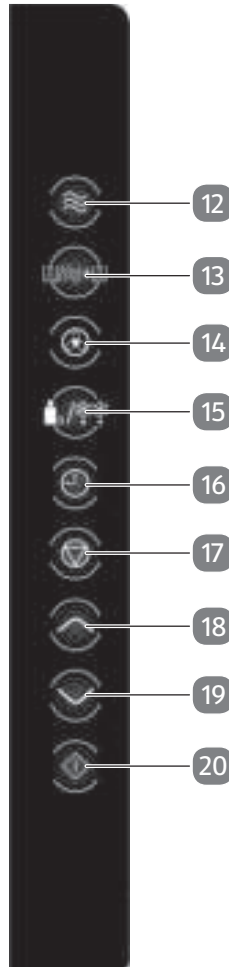
7. Overzicht van het apparaat

7.1. Beschrijving van de onderdelen













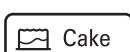





- 1) Venster
- 2) Draaiplateau
- 3) Bovenste grill
- 4) Afdekking van de magnetronantenne **NIET VERWIJDEREN!**
- 5) Verlichting
- 6) Netsnoer
- 7) Bedieningspaneel
- 8) Deurvergrendeling
- 9) Aandrijfas
- 10) Onderste grill
- 11) Grillrooster

7.2. Bedieningselementen



- 12) Magnetron instellen
- 13) Combinatie magnetron/grill/circulatielucht instellen
- 14) Stand voor circulatielucht instellen
- 15) Ontdooien instellen op basis van gewicht/tijd
- 16) Klok/tijdformaat/begintijd voor het garen instellen
- 17) Invoer annuleren/eenmaal indrukken: programma kort onderbreken/tweemaal indrukken: programma voortijdig afbreken/langer indrukken: kinderslot inschakelen
- 18) Invoerwaarde verhogen/automatische programma's selecteren
- 19) Invoerwaarde verlagen/automatische programma's selecteren
- 20) Apparaat starten/invoer bevestigen/automatische programma's starten

7.3. Displayaanduidingen

	Weergave van de tijd/duur van het kookprogramma of het gewicht
g	Gewichtsaanduiding in grammen
°C	Temperatuuraanduiding in graden Celcius
	Kinderslot ingeschakeld
 Pizza	Automatisch programma A-1 (Pizza) actief
 Potato	Automatisch programma A-2 (Aardappels) actief
 Meat	Automatisch programma A-3 (Vlees) actief
 Fish	Automatisch programma A-4 (Vis) actief
 Vegetable	Automatisch programma A-5 (Groente) actief
 Beverage	Automatisch programma A-6 (Dranken) actief
 Pasta	Automatisch programma A-7 (Pasta) actief
 Popcorn	Automatisch programma A-8 (Popcorn) actief
 Cake	Automatisch programma A-9 (Taart) actief
 Chicken	Automatisch programma A-10 (Kip) actief
Auto	Actief automatisch programma
	Ontdooistand
	Grill-/dubbele grillstand
	Heteluchtoven
	Magnetron

8. Vóór het eerste gebruik

8.1. Apparaat opstellen

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



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schok of magnetronstraling. Bij beschadiging van het apparaat kan er door een lekkage magnetronstraling naar buiten treden. Beschadigingen van het netsnoer kunnen een elektrische schok veroorzaken.

- Bij beschadigingen aan de behuizing, de afdekkingen, de deur van de kookruimte of de sluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Verwijder in dit geval direct de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de magnetron niet als er voorwerpen vastgeklemd zitten tussen de deur of als de deur niet goed sluit.
- Wanneer er sprake is van een beschadiging, mag u de magnetron niet in gebruik nemen en moet u contact opnemen met de klantenservice.



LET OP!


Gevaar voor beschadiging!

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







- De magnetron is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet buitenshuis worden gebruikt.
 - Gebruik de magnetron nooit zonder draaiplateau en niet zonder gerecht in de kookruimte.
-
- ▶ Plaats de magnetron niet in de directe omgeving van warmtebronnen, op een plaats waar vocht of hoge luchtvochtigheid kunnen ontstaan of in de directe omgeving van brandbare materialen.
 - ▶ De voetjes mogen niet worden verwijderd.
 - ▶ Sluit de magnetron aan op een goed toegankelijk geaard stopcontact.

8.2. Apparaat leeg verwarmen

Voor het eerste gebruik moet de magnetron eerst leeg worden verhit om restanten uit het fabricageproces te laten verdampen. Schakel het apparaat zonder levensmiddelen en zonder accessoires in de modus heteluchtoven in zoals hieronder beschreven:

- ▶ Open de deur en verwijder eventueel achtergebleven verpakkingsmateriaal uit de kookruimte.
Sluit de deur vervolgens weer.
- ▶ Druk op de toets .

Op het display wordt **100 °C** weergegeven.

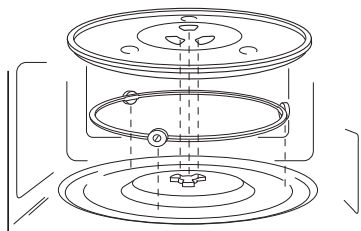
- ▶ Druk op de toets  of  om de bereidingstemperatuur **190 °C** te kiezen.
- ▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  of  om een bereidingstijd van 10 minuten in te stellen.
- ▶ Druk nogmaals op de toets  om het verwarmen te starten.



Wanneer het apparaat voor het eerst wordt opgewarmd kan er geurvorming ontstaan. Deze dampen zijn onschadelijk en verdwijnen na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie, bijvoorbeeld door een raam te openen.

- ▶ De magnetron wordt na 10 minuten automatisch uitgeschakeld. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- ▶ Verwijder de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat vervolgens nogmaals van binnen schoon met een vochtige doek en droog de magnetron zorgvuldig af.

8.3. Accessoires plaatsen



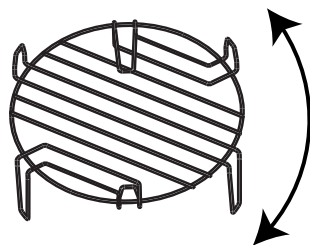
- ▶ Gebruik de magnetron alleen wanneer het draaiplateau op de juiste manier is geplaatst.
- ▶ Controleer of de aandrijfas goed in de uitsparing in de bodem van de ovenruimte zit en met zijn vleugels vlak op de bodem rust. Draai de as zo nodig totdat deze goed op zijn plaats zit.
- ▶ Plaats de draairing in de uitsparing in de ovenruimte en leg daarna het draaiplateau midden op de aandrijfas (zie de afbeelding hierboven), zodat de verbindingdelen van het draaiplateau tussen de vleugels van de aandrijfas komen te zitten.

8.4. Grillrooster gebruiken

Bij gebruik van de grillstand kunt u het grillrooster in twee posities plaatsen.

Als u het grillrooster met de lange poten op het draaiplateau plaatst, worden de gerechten sneller bruin omdat zij zich dichterbij het verwarmingselement van de grill bevinden.

Als u het grillrooster met de korte poten op het draaiplateau plaatst, worden de gerechten langzamer bruin omdat zij zich verder van het verwarmingselement van de grill af bevinden.



9. Bediening

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



Als na het indrukken van een toets gedurende ca. vijf minuten niet opnieuw een toets wordt ingedrukt om het proces af te sluiten, schakelt de magnetron automatisch over naar stand-by.


9.1. Klok instellen

Wanneer de magnetron voor de eerste keer in gebruik is genomen of wanneer de stroomvoorziening onderbroken is geweest, geeft het display **00:00** aan en moet de klok worden ingesteld.



- ▶ Druk op de toets .

De uren-aanduiding **00** knippert.

- ▶ Druk op de toets  of  totdat het juiste uur wordt weergegeven op het display.

- ▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.



De minuten-aanduiding **00** knippert.

- ▶ Druk op de toets  of  totdat de juiste minuten worden weergegeven op het display.


- ▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.

9.2. Kookwekker (aftelfunctie) instellen

- ▶ Druk tweemaal op de toets .

- ▶ Druk op de toets  of  om de gewenste tijd in minuten en seconden (**0:00**) in te stellen.



De langste instelbare tijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Druk op de toets . Het aftellen wordt gestart.


Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinken er geluidssignalen.

- ▶ U kunt het aftellen voortijdig beëindigen door op de toets  te drukken.

9.3. Kinderslot



- ▶ Houd de toets  3 seconden ingedrukt. Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt een slotsymbool  weergegeven.

De toetsen van de magnetron hebben nu geen functie.



- ▶ U kunt het kinderslot uitschakelen door de toets  opnieuw 3 seconden ingedrukt te houden totdat er een geluidssignaal klinkt.

Het lampje voor het kinderslot gaat uit.




9.4. Koken en garen met microgolfenergie

- ▶ Als u met microgolfenergie wilt koken, drukt u op de toets  tot op het display het symbool  wordt weergegeven.

Op het display wordt het vermogensniveau **P100** weergegeven.

- ▶ Druk op de toets  of  om een energieniveau te kiezen volgens de onderstaande tabel:

Aanduidingen op het display	Vermogen (watt)
P100	800 W
P80	640 W
P50	400 W
P30	240 W
P10	80 W

- ▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  of  om de gewenste bereidingstijd in te stellen op basis van de volgende tijdsintervallen. De langste bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

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

- ▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.

Het kookproces begint.

9.4.1. Einde van het bereidingsproces

Na afloop van het bereidingsproces klinkt een geluidssignaal en wordt op het display weer de tijd weergegeven. Het bereidingsproces is nu afgerond.



VOORZICHTIG!




Gevaar voor letsel!

Gerechten en de bakjes waarin deze zich bevinden kunnen heel heet worden. Er bestaat gevaar voor brandwonden.


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


9.4.2. Programma onderbreken

Om het gerecht na ca. de helft van de kooktijd te kunnen omdraaien of omroeren, is het vaak noodzakelijk om het programma te onderbreken.

- ▶ Open de deur of druk op de toets  om het programma te onderbreken. De resterende tijdsduur wordt nog steeds op het display weergegeven.
- ▶ Nadat u de deur weer heeft gesloten, drukt u op de toets  om het koken voort te zetten.
- ▶ Druk tweemaal op de toets  om het programma voortijdig af te breken.

9.5. Snelstart





Wanneer u de toets  indrukt zonder een vermogensniveau te kiezen, wordt het kookprogramma gestart op de hoogste stand (900 Watt) in magnetronmodus.

- ▶ Om de bereidingstijd te verlengen, drukt u snel meerdere keren na elkaar op de toets :
 - 1 x indrukken: 0:30 minuten;
 - 2 x indrukken: 01:00 minuten;
 - 3 x indrukken: 01:30 minuten;
 - 4 x indrukken: 2:00 minutenetc. tot maximaal 95 minuten.


Het bereidingsprogramma wordt kort nadat de toets voor het laatst is ingedrukt automatisch gestart.

9.6. Automatisch ontdooien op basis van gewicht of tijd

De ontdooitijd en het energieniveau worden automatisch ingesteld zodra u het gerecht van de te ontdooien gerechten heeft ingesteld. Het bereik voor het gewicht van het bevroren levensmiddelen ligt tussen 100 g en 2.000 g.

- ▶ Druk op de toets  om ontdooien op basis van gewicht (**DEF1**) of tijd (**DEF2**) te selecteren.
- ▶ Druk op de toets  of  om het gewenste gewicht in grammen of de ontdooitijd in minuten in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om het ontdooien te starten.



Keer, indien mogelijk, het gerecht om nadat de helft van de tijd is verstreken om het ontdooiproces te optimaliseren (zie „9.4.2. Programma onderbreken“ op pagina 117). Druk opnieuw op de toets  om het programma te hervatten.

9.7. Grill- of combibedrijf

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

In de grillstand kunt u, indien de gerechten hiervoor geschikt zijn, het meegeleverde rooster gebruiken. Gebruik het grillrooster niet zonder draaiplateau.

De langste grilltijd is 95 minuten.

Het apparaat maakt het mogelijk om verschillende varianten van de combimodus te combineren. Hierbij worden steeds meerdere bedrijfsmodi tegelijk uitgevoerd, zoals bijvoorbeeld magnetron en grill of magnetron, grill en convectie.

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







OPMERKING!





Gevaar voor materiële schade!

Er bestaat gevaar voor beschadiging van het apparaat door oververhitting.


- Let op de minimale afstand van het apparaat tot de muur en dek in geen geval de ventilatieopeningen af.

- ▶ Druk op de toets . Op het display wordt het symbool  weergegeven. Op het display wordt **G-1** weergegeven.
- ▶ Druk op de toets  of  om de gewenste bedrijfsmodus resp. het gewenste combibedrijf te selecteren (zie de onderstaande tabel).

Weergave op display	Bedrijfsmodus		
	Magnetron	Bovenste grill	Hete-lucht
G-1		*	
C-1	*		*
C-2	*	*	
C-3		*	*
C-4	*	*	*

- ▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  of  om de gewenste bereidingstijd te selecteren en bevestig opnieuw met de toets .



Na de helft van de afgelopen tijd klinkt er een geluidssignaal. Open eventueel de deur en draai het gerecht op de andere kant om het bereidingsproces te optimaliseren (zie „9.4.2. Programma onderbreken“ op pagina 117). Druk opnieuw op de toets  om het programma te hervatten.

9.8. Heteluchtoven

In de modus heteluchtoven circuleert de hete lucht in de kookruimte. Hete lucht wordt in het bijzonder aanbevolen voor ovenschotels of krokante levensmiddelen. Om alleen met hete lucht te garen, gaat u als volgt te werk:






- ▶ Druk op de toets .

Op het display wordt **100 °C** weergegeven.

- ▶ Druk op de toets  of  om de gewenste bereidingstemperatuur te selecteren.



U kunt temperaturen instellen van **100 °C** tot **190 °C**.

- ▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.
- ▶ Als u het apparaat wilt voorverwarmen, drukt u opnieuw op de toets .
- ▶ Na het bereiken van de ingestelde temperatuur klinkt er een geluidssignaal. Als u het apparaat niet wilt voorverwarmen, gaat u meteen naar de volgende stap.
- ▶ Druk op de toets  of  om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De langste bereidingstijd bedraagt 95 minuten.
- ▶ Druk op de toets .

Het bereidingsproces wordt gestart.

9.9. Meerdere programma's gebruiken

Het apparaat kan meerdere bereidingsprogramma's na elkaar uitvoeren. De automatische programma's kunnen hierbij echter niet worden gebruikt. Er zijn max. 3 reeksen mogelijk die automatisch aflopen.

Stel de kookprogramma's in zoals hierboven beschreven en druk na het instellen van het laatste programma op de toets ◊.

Voorbeeld:

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

- ▶ Stel het ontdooiprogramma in zoals beschreven op pagina 118 zonder vervolgens op de toets ◊ te drukken.
- ▶ Stel daarna het grillprogramma in zoals beschreven op pagina 118.
- ▶ Druk nu op de toets ◊ om het programma te starten.

9.10. Automatisch koken en garen

Bij automatisch koken en garen is het niet nodig om de kook-/gaartijd, het gewicht en het energieniveau in te voeren. In de onderstaande tabel vindt u een overzicht van de automatische programma's met de bijbehorende weergave op het display en de ingeschakelde standen.

Aanduidingen op het display	Programma	Bedrijfsmodi		
		Magnetron	Bovenste grill	Hete-lucht
A-1	Pizza	*	*	
A-2	Aardappels	*		
A-3	Vlees	*		
A-4	Vis	*		
A-5	Groente	*		
A-6	Dranken	*		
A-7	Pasta	*		
A-8	Popcorn	*		
A-9	Cake/taart			*
A-10	Kip	*	*	

9.10.1. Automatisch programma instellen



GEVAAR! Brandgevaar!


Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.


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



VOORZICHTIG! Gevaar voor letsel!

Het draaiplateau wordt tijdens het koken met de grill zeer heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u het servies uit de ovenruimte neemt.
- ▶ Druk in stand-by (de tijd wordt weergegeven) een of meer keren op de toets  of  om het programma **A-1** t/m **A-10** in te stellen.

Op het display wordt een programmanummer (bv. "**A-1**" voor automatisch programma 1), het symbool  en het symbool voor het geselecteerde bereidingsprogramma weergegeven.

Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.

- ▶ Druk op de toets  of  om het gewicht van de levensmiddelen of het aantal porties in te stellen.

Het gewicht resp. de hoeveelheid wordt op het display weergegeven. De hoeveelheden kunnen volgens de onderstaande tabel worden ingesteld:

Programma	Gewichtsintervallen			
A-1 Pizza	300 g	400 g		
A-2 Aardappels	230 g	460 g	690 g	
A-3 Vlees	200 g	300 g	400 g	500 g
A-4 Vis	200 g	300 g	400 g	500 g

Programma	Gewichtsintervallen			
A-5 Groente	200 g	300 g	400 g	500 g
A-6 Dranken	1	2	3	
A-7 Pasta	50 g	100 g	150 g	
A-8 Popcorn	50 g	100 g		
A-9 Cake/taart	475 g			
A-10 Kip	750 g	1000 g	1250 g	

Druk op de toets .

Het bereidingsproces wordt gestart.

Wanneer het gerecht niet goed gaar is geworden, kunt u het nogmaals een paar minuten met het magnetron- of grillprogramma nagaren. Bij het nagaren met de grillfunctie wordt het gerecht ook beter gebruikt.



Denk eraan dat de omvang, vorm en soort levensmiddel mede bepalend is voor het kookresultaat.



In de modi heteluchtoven en grill en in enkele automatische programma's blijft de ventilator na het beëindigen van het garen mogelijk nog enige tijd ingeschakeld. Hierdoor koelt het apparaat sneller af. Nadat het apparaat voldoende is afgekoeld, wordt de ventilator automatisch uitgeschakeld.

9.10.2. Programma A-1: Pizza

Dit programma werkt met gebruik van de magnetron- en grillstand. Gebruik hittebestendig serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron of leg de pizza direct op het draaiplateau.



GEVAAR!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

■ Gebruik geen afdekkingen omdat bij dit programma de grill wordt ingeschakeld.

- ▶ Kies een van de instellingen 300 g of 400 g afhankelijk van het gewicht van de pizza.
- ▶ Start het programma voor pizza.

Als de pizza na het bakken nog niet gaar is, start u een volgend programma in de combistand C-3 Dubbele grill + convectie (zoals beschreven vanaf pagina 118).

9.10.3. Programma A-2: Aardappels

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron. Het wordt aangeraden om voor het koken ongeschilde aardappels te gebruiken. Snij de schil op een aantal plekken in.

- ▶ Leg de ongeschilde aardappels op een schaal. Maak zoveel mogelijk gebruik van aardappels van ongeveer dezelfde omvang. Indien mogelijk mogen de aardappels elkaar niet raken.
- ▶ Plaats de schaal in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies een van de instellingen 230 g, 460 g of 690 g afhankelijk van het gewicht van de aardappels.
- ▶ Start het programma voor aardappels.

Wanneer de aardappels niet heet genoeg mochten zijn, kunt u vervolgens een ander gaarprogramma in de magnetronmodus starten (zoals beschreven vanaf pagina 116).

9.10.4. Programma A-3: Vlees

Dit programma werkt met gebruik van de magnetron- en grillstand. Maak gebruik van hittebestendig serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Plaats het vlees op een bord dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Voeg naar wens kruiden toe. Plaats het bord in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Start het programma voor vlees.
- ▶ Kies een van de instellingen 200 g, 300 g, 400 g of 500 g afhankelijk van het gewicht van het vlees.



GEVAAR! **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

- Gebruik geen afdekkingen omdat bij dit programma de grill wordt ingeschakeld.


Als het vlees na afloop van het programma nog niet gaar genoeg is en u het vlees nog wat verder wilt bruinen, start u een volgend programma met de combistand magnetron + grill (zoals beschreven vanaf pagina 118).



Wanneer u bij het bereiden van rundvlees het vlees iets beter doorbakken wilt hebben, kiest u een hoger gewicht dan de stand voor het daadwerkelijke gewicht.

9.10.5. Programma A-4: Vis

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Leg de vis op een bord dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Voeg naar wens kruiden toe. Plaats het bord in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Start het programma voor vis.
- ▶ Kies een van de instellingen 200 g, 300 g, 400 g of 500 g afhankelijk van het gewicht van de vis.
- ▶ Start het programma voor vis door op de toets  te drukken.



GEVAAR! **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

- Gebruik geen afdekkingen omdat bij dit programma de grill wordt ingeschakeld.

Als de vis na het programma nog niet gaar genoeg mocht zijn en u de vis nog wat verder wilt bruinen, kunt u een volgend programma in de combistand magnetron + grill starten (zoals beschreven vanaf pagina 118).

9.10.6. Programma A-5: Groente

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Leg de groente met een beetje water in de schaal.
- ▶ Plaats de schaal in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies een van de instellingen van 200 g tot 500 g afhankelijk van de hoeveelheid.
- ▶ Start het programma voor groente.

Als de groenten na het koken nog niet gaar zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf pagina 116 beschreven).

9.10.7. Programma A-6: Dranken

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Zet de drank die u wilt verwarmen op het draaiplateau in de ovenruimte. Wanneer u meerdere glazen of schalen in de magnetron plaatst, dient u er op te letten dat deze elkaar niet raken.
- ▶ Kies een van de instellingen 1, 2 of 3 afhankelijk van de hoeveelheid drank.
- ▶ Start het programma voor dranken.

Wanneer de drank of dranken niet heet genoeg mochten zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals beschreven vanaf pagina 116).

9.10.8. Programma A-7: Pasta

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt.

Gebruik voor het koken van pasta een hoge pan omdat het geheel kan overkoken. Gebruik net zoveel water als bij gewoon koken.

- ▶ Zet de kom met de pasta midden op het draaiplateau in de ovenruimte.
- ▶ Kies een van de instellingen 50 g, 100 g of 150 g afhankelijk van de hoeveelheid pasta.
- ▶ Start het programma voor pasta.

Als de pasta na het koken nog te hard is, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf pagina 116 beschreven).

9.10.9. Programma A-8: Popcorn

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt.

Gebruik in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen die bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.

- ▶ Plaats de verpakking in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies een van de instellingen 50 g of 100 g afhankelijk van de hoeveelheid popcorn.
- ▶ Start het programma voor popcorn.

Als de popcorn na afloop van het programma nog niet helemaal klaar is, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf pagina 116 beschreven).

9.10.10. **Programma A-9: Cake/taart**

Bij dit programma wordt de stand voor circulatielucht gebruikt.

- ▶ Plaats een cakevorm die met beslag is gevuld op het meegeleverde draaiplatform.
- ▶ Kies de instelling 475 g.
- ▶ Start het programma voor cake/taart.

Wanneer de cake/taart na het verwarmen niet gaar genoeg mocht zijn, kunt u vervolgens een ander programma met circulatielucht starten (zoals beschreven vanaf pagina 116).

9.10.11. **Programma A-10: Kip**

Dit programma werkt met gebruik van de magnetron- en grillstand. Maak gebruik van hittebestendig serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.




GEVAAR!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

- Gebruik geen afdekkingen omdat bij dit programma de grill wordt ingeschakeld.

- ▶ Plaats het vlees op een bord dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Voeg naar wens kruiden toe. Plaats het bord in het midden op het draaiplatform.
- ▶ Kies een van de instellingen 750 g, 1000 g of 1250 g afhankelijk van het gewicht van de kip.
- ▶ Start het programma voor kip.
- ▶ Het vlees moet worden gedraaid om gelijkmatig te garen. Na ca. 2/3 van de ingestelde tijd klinkt daarvoor een geluidssignaal. Draai het vlees om en druk op de toets  om het programma voort te zetten.

Als de kip na het programma nog niet gaar of bruin genoeg is, start u een volgend programma in de combistand C-4 magnetron + grill + convectie (zoals beschreven vanaf pagina 118).

10. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende kabels.

- Schakel de magnetron uit en neem voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

Als het apparaat niet voldoende schoongehouden wordt 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 resten van levensmiddelen.

- ▶ De magnetron van binnen schoonhouden. Spatten of gemorste vloeistof die aan de wand van de oven hecht, afvegen met een vochtige doek. Bij sterke vervuiling kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrappers voor de reiniging van het kijkvenster van de apparaatdeur, aangezien deze het oppervlak kunnen bekrassen en het glas onherstelbaar kunnen beschadigen.
- ▶ De buitenkant kan met een vochtige doek worden gereinigd. Om beschadiging van de onderdelen binnen in de magnetron te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat er geen water via de ventilatieopeningen kan binnendringen.
- ▶ Delen van de deur, het venster en het sluitmechanisme kunnen voorzichtig worden schoongemaakt met een milde zeepoplossing. Let in het bijzonder op beschadigingen aan deze delen.
- ▶ Geen stoomreiniger gebruiken. De oppervlakken kunnen hierdoor beschadigd raken.
- ▶ Het bedieningspaneel mag niet nat worden. Reinigen met een zachte, vochtige doek. Tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel moet de deur van de magnetron open blijven staan om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk kan worden ingeschakeld.
- ▶ Wanneer binnenin of aan de buitenkant stoom neerslaat, kan deze met een zachte doek worden weggeveegd.
- ▶ Stoom kan ontstaan wanneer de magnetron wordt gebruikt bij een hoge vochtigheid. Dit is normaal.
- ▶ Het draaiplateau moet regelmatig worden verwijderd om schoon te maken. Spoel het plateau in warm water af met een milde zeepoplossing of in de afwasmachine.
- ▶ Droog het draaiplateau daarna met een zachte doek grondig af.
- ▶ Spoel het grillrooster af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil enige tijd inweken.
- ▶ Veeg de bodem van de magnetron eenvoudig af met een mild schoonmaakmiddel.

- ▶ Achtergebleven geurtjes in de magnetron kunnen worden verwijderd door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe bak te zetten en 5 minuten in de magnetron te verhitten. Grondig afvegen en met een schone doek droogvegen.
- ▶ Wanneer de verlichting in de magnetron moet worden vervangen, kunt u contact opnemen met een gekwalificeerde werkplaats of de serviceafdeling van MEDION.

11. Buiten gebruik stellen

Als het bereidingsproces is voltooid en de tijd op het display wordt weergegeven, opent u de deur en verwijdert u het gare gerecht. Het apparaat wordt na beëindiging van het bereidingsproces uitgeschakeld.

Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet wilt gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

12. Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Kan het apparaat niet inschakelen	De stekker zit niet of niet goed in het stopcontact.	Neem de stekker uit het stopcontact en steek de stekker na ca. 10 seconden weer in het stopcontact.
	De zekering is doorgebrand of de spanningsonderbreking is geactiveerd.	Zekering vervangen of spanningsonderbreker opnieuw instellen (neem uitsluitend contact op met onze serviceafdeling).
Kan het apparaat niet inschakelen	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.
Het apparaat wordt niet warm.	De deur is niet of niet goed gesloten.	Sluit de deur.
Draaiplateau maakt lawaai	Vuile rollen Draaiplateau niet correct geplaatst.	Draaiplateau reinigen Draaiplateau correct plaatsen.

13. Afvoeren



VERPAKKING

Ter bescherming tegen schade bij het transport is uw toestel voorzien van een verpakking. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen worden hergebruikt of terug worden gebracht in de grondstoffenkringloop.



TOESTEL

Afgedankte apparatuur mag niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd.

Volgens EG-richtlijn 2012/19/EU moet oude apparatuur aan het einde van de levensduur volgens voorschrift worden afgevoerd.

Hierbij worden de bruikbare grondstoffen in het apparaat voor recycling gescheiden waarmee de belasting van het milieu wordt beperkt.

Lever het afgedankte apparaat voor recycling in bij een inzamelpunt voor elektrisch afval of een algemeen inzamelpunt voor recycling.

Neem voor verdere informatie contact op met uw plaatselijke reinigingsdienst of met uw gemeente.

- ▶ Knip vóór het afvoeren de kabel af.

14. Technische gegevens

Nom. spanning	230 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen Magnetron:	1300 W
Nominaal vermogen Grill:	1200 W
Nominaal vermogen Heteluchtoven:	1200 W
Frequentie magnetron:	2450 MHz
Nominaal uitgangsvermogen Magnetron:	800 W
Afmetingen apparaat (B x H x D) in cm:	48,5 x 29,5 x 41,5 cm
Afmetingen kookruimte (B x H x D) in cm:	31,4 x 20,1 x 34,1 cm
Volume kookruimte:	23 Liter
Nettogewicht:	14,95 kg



Kookruimte en glazen draaiplateau zijn levensmiddelbestendig.

15. Conformiteitsinformatie



Hiermee verklaart MEDION AG dat dit apparaat voldoet aan de basiseisen en andere relevante voorschriften:

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

16. 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 hotline of per post ter beschikking.

Nederland	
Openingstijden Hotline	Klantenservice
Werkdagen: 08.30 - 21.00 uur Zaterdag: 10.00 - 18:00 uur Feestdagen: 10.00 - 14.00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	




België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98

Serviceadres	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	
Luxemburg	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	① 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.

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

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

Nederland	Luxemburg
 www.medion.com/nl/service/start/	 www.medion.com/lu/fr/
België	
 www.medion.com/be/nl/service/start/	

17. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 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, 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.

18. Colofon

Copyright © 2020

Stand: 08.05.2020

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Vereenvoudiging 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.

Índice

1.	Informaciones acerca de este manual de instrucciones	137
1.1.	Explicación de los signos.....	137
2.	Uso debido	138
3.	Indicaciones de seguridad	139
3.1.	Superficies calientes.....	143
3.2.	Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas.....	145
3.3.	Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos.....	147
3.4.	Limpieza y cuidados del aparato.....	147
4.	Acerca de las microondas.....	149
5.	Cocinar y cocer con el microondas	150
5.1.	Notas generales	150
5.2.	Materiales aptos para el microondas	150
5.3.	Materiales indicados con reservas	152
5.4.	Materiales no indicados.....	152
6.	Volumen de suministro	153
7.	Vista general del aparato	154
7.1.	Nombre de las piezas.....	154
7.2.	Elementos de control.....	155
7.3.	Indicación en pantalla	156
8.	Antes del primer uso	157
8.1.	Instalación del aparato.....	157
8.2.	Calentar el aparato vacío.....	158
8.3.	Colocación de los accesorios	158
8.4.	Uso de la rejilla del grill.....	159
9.	Manejo.....	159
9.1.	Ajuste de la hora.....	159
9.2.	Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás).....	159
9.3.	Bloqueo infantil	160
9.4.	Cocinar y cocer con energía microondas	160
9.5.	Inicio rápido	161
9.6.	Descongelación automática según el peso o el tiempo.....	162
9.7.	Modo grill o Combi.....	162
9.8.	Aire caliente.....	163
9.9.	Uso de varios programas.....	164
9.10.	Cocinar y cocer automáticamente.....	164
10.	Limpieza y mantenimiento	170
11.	Puesta fuera de servicio	172
12.	Solución de fallos.....	172
13.	Eliminación.....	173

14.	Datos técnicos	173
15.	Información de conformidad.....	174
16.	Informaciones de asistencia técnica	174
17.	Declaración de privacidad	175
18.	Aviso legal	176

1. Informaciones acerca de este manual de instrucciones



Muchas gracias por haberse decidido por nuestro producto. Le deseamos que disfrute con este aparato.

Antes de la puesta en marcha, lea atentamente las indicaciones de seguridad y todo el manual. 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, entregue imprescindiblemente también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

1.1. Explicación de los signos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!



¡ADVERTENCIA!

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



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por superficies calientes!



¡CUIDADO!

¡Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve!



¡AVISO!

¡Observe las instrucciones para evitar daños materiales!



Información más detallada para el uso del aparato.



¡Observe las indicaciones del manual de instrucciones!



Símbolo de corriente alterna



Uso en interiores

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



Superficie apta para el contacto con alimentos



Advertencia de seguridad



Instrucción operativa



Punto de enumeración / información sobre eventos durante el uso



Declaración de conformidad

Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la CE (véase el capítulo „Información de conformidad“).

2. Uso debido

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

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Advertencia de peligro por descarga eléctrica!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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

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

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

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

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



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

Peligro de daños en el aparato por una colocación inadecuada.

- Coloque el microondas en una superficie plana y estable que pueda soportar el peso propio del aparato junto con el peso máximo de la cantidad de alimentos preparados en su interior.

- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar:
 - una alta humedad del aire o humedad en general,
 - temperaturas extremadamente altas o bajas,
 - la radiación solar directa,
 - fuego abierto.
- No coloque el microondas cerca de fuentes de calor.

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

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

3.1. Superficies calientes



¡PELIGRO!

¡Peligro de explosión!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

- No toque la carcasa.
- Evite tocar los elementos de calentamiento en el interior del horno.
- Mantenga alejados los niños menores de ocho años del aparato, a menos que estén vigilados constantemente.

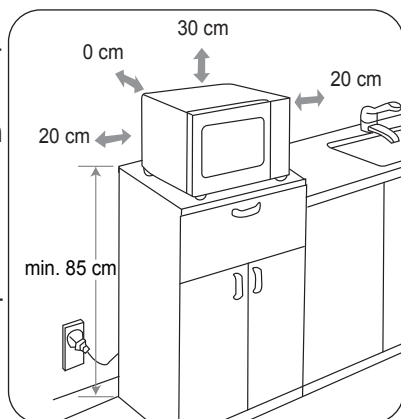
- En el modo combi o en el modo grill, los niños solo deben utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se producen.
- El plato giratorio se calienta mucho tras el proceso de cocción. Utilice siempre paños o guantes resistentes al calor cuando saque el plato giratorio del espacio de cocción.



¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de incendio!

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

- No coloque objetos sobre el microondas. Para una ventilación suficiente, debe haber una distancia de 30 cm por arriba y de 20 cm por ambos lados. La superficie de apoyo del aparato debería encontrarse como mínimo a una altura de 85 cm. Los orificios en el aparato no se deben cubrir ni obstruir.
- El aparato debe colocarse con la parte trasera mirando hacia una pared.
- El microondas está diseñado como un aparato ubicado independientemente. No lo ponga en funcionamiento en un mueble empotrado ni en un armario.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- El microondas no está diseñado para ponerse en funcionamiento con un temporizador externo o un control a distancia.
- Vigile siempre el microondas si va a calentar o cocinar alimentos en materiales inflamables como recipientes de papel o plástico.



- Este aparato solo puede utilizarse para calentar comida en vajillas y recipientes apropiados. No utilice papel de horno para el modo combi o grill.
- El microondas sirve para calentar comidas y bebidas. Secar comida o ropa, así como calentar almohadillas eléctricas, zapatillas, esponjas, paños de limpieza húmedos u otros objetos similares puede provocar lesiones, quemaduras o incendios.
- No prepare alimentos que contengan alcohol. ¡No utilice el aparato para calentar aceite o freír!
- Cargue homogéneamente el plato giratorio de modo que durante el funcionamiento no toque con la pared metálica interna del aparato con el fin de evitar chispas.
- En caso de formación de humo, mantenga cerrada la puerta del espacio de cocción para evitar la formación de llamas y/o para extinguir las llamas existentes. Apague de inmediato el aparato desenchufándolo de la red eléctrica.
- Utilice únicamente paquetes de palomitas convencionales aptos para la preparación de palomitas en el microondas.
- No exceda los tiempos de cocción indicados por el fabricante.
- No almacene alimentos ni otros objetos en el espacio de cocción.

3.2. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por recipientes que pueden explotar.

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



¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por quemadura.

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



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

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

- Nunca ponga en funcionamiento el aparato sin el plato giratorio o sin alimentos en el interior.
- Utilice solo los accesorios suministrados con el aparato o descritos como adecuados en este manual de instrucciones.

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

3.3. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos



¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de lesiones por quemadura.

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

3.4. Limpieza y cuidados del aparato



¡AVISO!

¡Peligro de daños!

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

- El uso inadecuado de productos de limpieza en el aparato puede producir daños en las superficies. No utilice productos de limpieza químicos agresivos, productos abrasivos ni esponjas duras.

-
- No limpie el aparato con un limpiador a vapor. Podría penetrar vapor en el aparato y dañar el sistema electrónico y las superficies.
 - Una limpieza insuficiente del microondas puede dañar la superficie, lo cual, a su vez, influye en la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas.
 - Limpie el aparato con regularidad y retire los restos de alimentos.
 - Al limpiar el espacio de cocción así como las piezas contiguas, tenga en cuenta las indicaciones de limpieza, véase "10. Limpieza y mantenimiento" en la página 170.

4. Acerca de las microondas

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

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

4.4.1. El efecto de las microondas en los alimentos

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

4.4.2. Microondas

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

5. Cocinar y cocer con el microondas

5.1. Notas generales

Para colocar los alimentos de forma que se cocinen adecuadamente, ponga los trozos más grandes en el margen exterior.

- ▶ Tenga en cuenta el tiempo de cocción exacto.
- ▶ Elija el tiempo de cocción más breve y prolonguelo posteriormente si es necesario.



¡ADVERTENCIA!

Peligro de incendio por altas temperaturas.

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

■ Vigile constantemente la cocción.

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

5.2. Materiales aptos para el microondas

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

5.2.1. Materiales adecuados

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



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de daños materiales!

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

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

5.2.2. Tabla de materiales adecuados

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

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

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

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

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

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

5.3. Materiales indicados con reservas

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

5.4. Materiales no indicados

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

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



¡AVISO!


¡Peligro de daños!

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

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



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

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

6. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

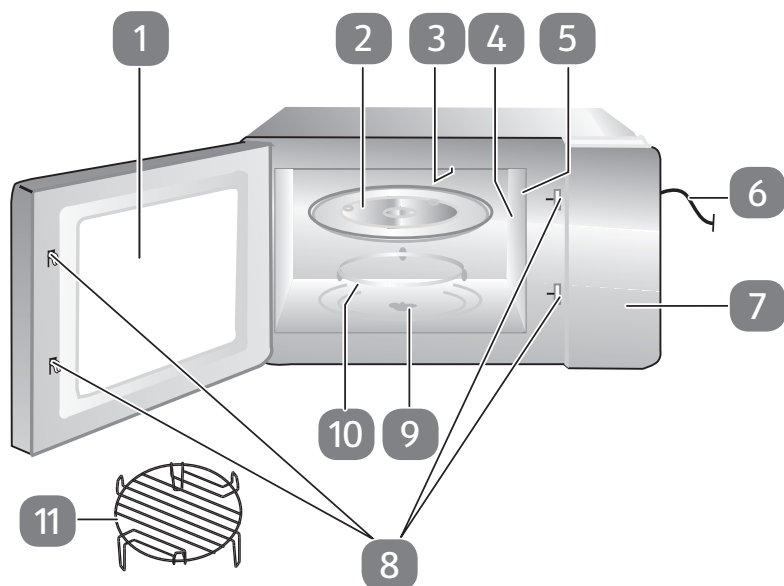
- Mantenga el film de plástico del embalaje alejado de los niños.
 - No permita que los niños jueguen con el material de embalaje.
- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
 - ▶ Compruebe que el suministro esté completo, y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá:

- el microondas
- el plato giratorio
- el grill
- el manual de instrucciones y la tarjeta de garantía

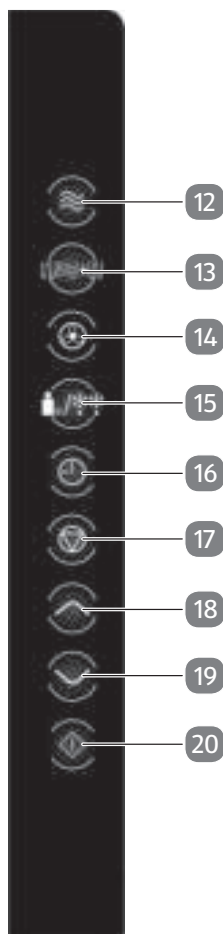
7. Vista general del aparato

7.1. Nombre de las piezas




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

7.2. Elementos de control



- 12) Ajustar el modo microondas
- 13) Ajustar el modo Combi microondas/grill/aire de circulación
- 14) Ajustar el modo de aire de circulación
- 15) Modo descongelación según el peso/ajustar la duración
- 16) Ajustar la hora/el formato de la hora/el inicio del tiempo de cocción
- 17) Cancelar entrada/pulsar una vez: interrumpir brevemente el programa/pulsar dos veces: finalizar el programa antes de tiempo/pulsar de forma prolongada: activación del bloqueo infantil
- 18) Aumentar el valor de entrada/seleccionar programas automáticos
- 19) Disminuir el valor de entrada/seleccionar programas automáticos
- 20) Poner en marcha el aparato/confirmar entrada/iniciar los programas automáticos

7.3. Indicación en pantalla

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

g Indicación del peso en gramos

°C Indicación de la temperatura en grados centígrados

 Bloqueo infantil activado

 Pizza Programa automático A-1 (pizza) en marcha

 Potato Programa automático A-2 (patatas) en marcha

 Meat Programa automático A-3 (carne) en marcha

 Fish Programa automático A-4 (pescado) en marcha

 Vegetable Programa automático A-5 (verdura) en marcha

 Beverage Programa automático A-6 (bebidas) en marcha

 Pasta Programa automático A-7 (pasta) en marcha

 Popcorn Programa automático A-8 (palomitas de maíz) en marcha

 Cake Programa automático A-9 (bizcochos) en marcha

 Chicken Programa automático A-10 (pollo) en marcha

 Auto Programa automático activo

 ** Modo de descongelación

 Modo grill

 Modo de aire caliente

 Modo microondas

8. Antes del primer uso

8.1. Instalación del aparato

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de lesiones por descarga eléctrica o radiación de microondas. La radiación de microondas puede presentar fugas al exterior como consecuencia de daños en el aparato. Si hay daños en el cable de red, puede producirse una descarga eléctrica.

- En caso de daños en la carcasa, cubiertas, puerta del espacio de cocción o cierre, no poner en marcha el microondas bajo ningún concepto. En estos casos, desconecte inmediatamente el cable de red del enchufe con toma de tierra.
- 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 haya algún daño, no utilice el microondas y diríjase al servicio de atención al cliente.



¡AVISO!


¡Peligro de daños materiales!

Peligro de daños en el aparato por un uso inadecuado de este.







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

8.2. Calentar el aparato vacío

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

- ▶ Abra la puerta y retire los envases y los accesorios del espacio de cocción. Vuelva a cerrar después la puerta correctamente.
- ▶ Pulse la tecla .

En pantalla aparecerá **100 °C**.

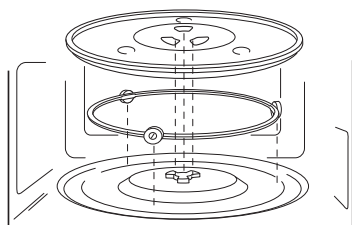
- ▶ Pulse las teclas  o  para seleccionar la temperatura de cocción a **190 °C**.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar el ajuste.
- ▶ Pulse las teclas  o  para ajustar un tiempo de cocción de 10 minutos.
- ▶ Pulse de nuevo la tecla  para iniciar el proceso de calentamiento.



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

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

8.3. Colocación de los accesorios



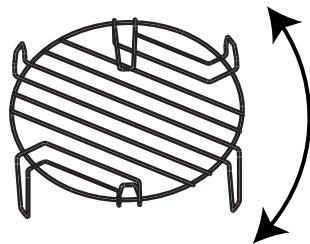
- ▶ No ponga en marcha el microondas sin haber colocado debidamente el plato giratorio.
- ▶ Compruebe que el eje de accionamiento se inserta correctamente en la ranura de la base del espacio de cocción y que se halla plano sobre la base con sus hojas. En caso necesario, gire el eje hasta que baje a la posición correcta.
- ▶ Introduzca el aro giratorio en la cavidad de la cámara de cocción y, a continuación, coloque el plato giratorio en el centro en el eje de accionamiento (véase fig. arriba) de modo que las barras del plato giratorio se sitúen entre las hojas del eje de accionamiento.

8.4. Uso de la rejilla del grill

En el modo con grill puede utilizar la rejilla de grill en dos posiciones.

Si coloca la rejilla del grill con los pies de soporte largos sobre el plato giratorio, la comida se dorará más deprisa, ya que se halla más cerca del elemento de calentamiento del grill.

Si coloca la rejilla del grill con los pies de soporte cortos sobre el plato giratorio, la comida se dorará más despacio, ya que se halla más lejos del elemento de calentamiento del grill.



9. Manejo

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

Si después de que se haya pulsado una tecla no se pulsa ninguna tecla más durante unos cinco minutos para completar la operación, el microondas cambiará automáticamente al modo standby.

9.1. Ajuste de la hora

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

- ▶ Pulse la tecla \oplus .

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

- ▶ Pulse las teclas \wedge o \vee hasta que se visualice la hora correcta en la pantalla.
- ▶ Pulse la tecla \oplus para confirmar el ajuste.

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

- ▶ Pulse las teclas \wedge o \vee hasta que se visualicen los minutos correctos en la pantalla.
- ▶ Pulse la tecla \oplus para confirmar el ajuste.

9.2. Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás)

- ▶ Pulse dos veces la tecla \oplus .
- ▶ Pulse las teclas \wedge o \vee para ajustar el tiempo deseado en minutos y segundos (**00:00**).



El tiempo más largo de ajuste es de 95 minutos.

- ▶ Pulse la tecla \diamond . Se iniciará la cuenta atrás.


Una vez transcurrido el tiempo ajustado, sonará un aviso acústico.

- ▶ Para terminar la cuenta atrás antes de tiempo, pulse la tecla \otimes .

9.3. Bloqueo infantil



- ▶ Pulse la tecla  y manténgala pulsada durante 3 segundos. Sonará un aviso acústico y en la pantalla se mostrará un símbolo de candado .

Ahora ya no se podrán accionar las teclas del microondas.



- ▶ Para desactivar el bloqueo infantil pulse de nuevo y mantenga pulsada la tecla  durante 3 segundos hasta que suene un aviso acústico.

La indicación de bloqueo infantil se apagará.




9.4. Cocinar y cocer con energía microondas

- ▶ Para cocinar con energía de microondas pulse la tecla  hasta que en la pantalla se muestre el símbolo .


En la pantalla se muestra el nivel de potencia **P100**.

- ▶ Pulse las teclas  o  para seleccionar el nivel de potencia según la siguiente tabla:

Indicación en la pantalla	Potencia (vatios)
P100	800 W
P80	640 W
P50	400 W
P30	240 W
P10	80 W

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar el ajuste.
- ▶ Pulse las teclas  o  para ajustar el tiempo de cocción deseado en los siguientes intervalos de tiempo. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.

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

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar el ajuste.
El proceso de cocción se iniciará.

9.4.1. Fin del proceso de cocción

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



¡CUIDADO!




¡Peligro de sufrir lesiones!

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


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


9.4.2. Interrumpir el programa

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

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

9.5. 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) en el modo microondas.

- ▶ Para aumentar el tiempo de cocción, pulse rápidamente varias veces la tecla :
 - 1 pulsación: 0:30 minutos;
 - 2 pulsaciones: 1:00 minuto;
 - 3 pulsaciones: 1:30 minuto;
 - 4 pulsaciones: 2:00 minutosetc. hasta un máximo de 95 minutos.


El programa de cocción se inicia automáticamente poco después de la última pulsación de la tecla.

9.6. Descongelación automática según el peso o el tiempo

El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente tan pronto como haya introducido el peso de los alimentos que se vayan a descongelar. La escala del peso de los alimentos congelados va de 100 g a 2000g.

- ▶ Pulse la tecla  varias veces para seleccionar la descongelación según el peso (**dEF1**) o según el tiempo (**dEF2**).
- ▶ Pulse las teclas  o  para ajustar el peso deseado en gramos/el tiempo de descongelación en minutos.
- ▶ Pulse la tecla  para iniciar la descongelación.



Si puede, una vez transcurrida la mitad del tiempo, dé la vuelta a la comida para optimizar la descongelación (véase “9.4.2. Interrumpir el programa” en la página 161). Vuelva a pulsar después la tecla  para proseguir el programa.

9.7. Modo grill o Combi

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

En el modo grill se puede usar el grill suministrado siempre y cuando lo permitan los alimentos. No utilice la rejilla del grill sin el plato giratorio.

El tiempo máximo de grill es de 95 minutos.

El aparato le permite combinar distintas variantes del modo combi. En este caso, siempre se ejecutan varios modos de funcionamiento simultáneamente, p. ej. microondas y grill o microondas, grill y aire caliente.

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




¡AVISO!



¡Peligro de daños materiales!

Existe peligro de que el aparato se dañe debido a un sobrecalentamiento.





- Observe las distancias mínimas del aparato a la pared y en ningún caso cubra la ranura de ventilación.

- ▶ Pulse la tecla +, en la pantalla se mostrará el símbolo .


En la pantalla aparecerá **G-1**.

- ▶ Pulse las teclas  o  para seleccionar el modo de funcionamiento deseado y/o el modo Combi deseado (véase la tabla siguiente).

Visualización en la pantalla	Modo de funcionamiento		
	Microondas	Grill superior	Aire caliente
G-1		*	
C-1	*		*
C-2	*	*	
C-3		*	*
C-4	*	*	*

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar el ajuste.
- ▶ Pulse las teclas  o  para seleccionar el tiempo de cocción deseado y confirme de nuevo con la tecla .



Una vez transcurrida la mitad del tiempo sonará un aviso acústico. Abra la puerta y dé la vuelta a la comida para mejorar la cocción (véase “9.4.2. Interrumpir el programa” en la página 161). Vuelva a pulsar después la tecla  para proseguir el programa.

9.8. Aire caliente

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

Para cocinar con aire caliente, proceda como sigue:






- ▶ Pulse la tecla .

En pantalla aparecerá **100 °C**.

- ▶ Pulse las teclas  o  para seleccionar la temperatura de cocción deseada.



Son posibles ajustes de la temperatura de **100 °C a 190 °C**.

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar el ajuste.
- ▶ Si desea precalentar el aparato, pulse de nuevo la tecla .
- ▶ Una vez alcanzada la temperatura ajustada sonará un aviso acústico. Si no desea precalentar el aparato, prosiga directamente con el siguiente paso.
- ▶ Pulse las teclas  o  para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.
- ▶ Pulse la tecla .

El aparato inicia el proceso de cocción.

9.9. Uso de varios programas

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

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

Ejemplo:

Desea descongelar un alimento con el programa de descongelación, a continuación iniciar el programa de grill y después iniciar un segundo programa de grill.

- ▶ Ajuste el programa de descongelación como se describe en Página 162 sin pulsar la tecla \diamond al final.
- ▶ A continuación, ajuste el programa de grill tal y como se describe en Página 162.
- ▶ Pulse ahora la tecla \diamond para iniciar el programa.

9.10. Cocinar y cocer automáticamente

Para cocinar y cocer automáticamente no es necesario introducir el tiempo de cocción, el peso ni el nivel de potencia. En la tabla verá una sinopsis de los programas automáticos con su indicación en la pantalla y las fases de funcionamiento correspondientes.

Indicación en la pantalla	Programa	Modos de funcionamiento		
		Microondas	Grill superior	Aire caliente
A-1	Pizza	*	*	
A-2	Patatas	*		
A-3	Carne	*		
A-4	Pescado	*		
A-5	Verdura	*		
A-6	Bebidas	*		
A-7	Pasta	*		
A-8	Palomitas de maíz	*		
A-9	Bizcochos			*
A-10	Pollo	*	*	

9.10.1. Ajuste de un programa automático



¡PELIGRO!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por el uso de materiales inflamables.

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




¡CUIDADO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

El plato giratorio está muy caliente tras un proceso de cocción. Existe peligro de sufrir quemaduras.

- Es por ello que siempre hay que usar paños o guantes resistentes al calor cuando saque la comida del microondas.

- ▶ En el modo standby (se muestra la hora) pulse la tecla \wedge o \vee una o varias veces para ajustar el programa **A-1** a **A-10**.

En la pantalla se mostrará un número de programa (p. ej. "A-1" para el programa automático 1) y se mostrará el símbolo  así como el símbolo para el programa de cocción seleccionado.

Pulse la tecla \diamond para confirmar el ajuste.

- ▶ Pulse las teclas \wedge o \vee para ajustar el peso del alimento y/o el número de raciones.

En la pantalla se mostrará el peso/la cantidad. Las cantidades se pueden ajustar según la tabla:

Programa	Intervalos de peso			
A-1 Pizza	300g	400g		
A-2 Patatas	230 g	460 g	690 g	
A-3 Carne	200 g	300 g	400 g	500 g

Programa	Intervalos de peso			
A-4 Pescado	200 g	300 g	400 g	500 g
A-5 Verdura	200 g	300 g	400 g	500 g
A-6 Bebidas	1	2	3	
A-7 Pasta	50 g	100 g	150 g	
A-8 Palomitas de maíz	50 g	100g		
A-9 Bizcochos	475 g			
A-10 Pollo	750 g	1000 g	1250 g	

Pulse la tecla .

El aparato inicia el proceso de cocción.

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



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



En los modos de funcionamiento aire caliente y grill y en algunos programas automáticos, una vez finalizado el proceso de cocción es posible que en algunos casos el ventilador permanezca encendido un poco más de tiempo. De este modo, el aparato se enfría más deprisa. Una vez se ha enfriado el aparato lo suficiente, el ventilador se apaga automáticamente.

9.10.2. Programa A-1: Pizza

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas y del grill. Utilice vajilla resistente al calor y apta para microondas o bien coloque la pizza directamente sobre el plato giratorio.



¡PELIGRO!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por el uso de materiales inflamables.

- No utilice cubiertas, ya que este programa funciona con el grill activado.

- ▶ Elija los ajustes 300 g o 400 g en función del peso de la pizza.
- ▶ Inicie el programa para pizza.

Si la pizza todavía no está bien hecha una vez finalizada la cocción, inicie después otro proceso de cocción con el modo Combi C-3 grill + aire caliente (tal y como se describe a partir de Página 162).

9.10.3. Programa A-2: Patatas

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

- ▶ Ponga las patatas sin pelar en un recipiente. Use si es posible patatas del mismo tamaño. Si es posible, no toque las patatas.
- ▶ Coloque el recipiente en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija los ajustes 230 g, 460 g o 690 g en función del peso de las patatas.
- ▶ Inicie el programa para patatas.

Si las patatas todavía no están hechas después de la cocción, inicie otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 160).

9.10.4. Programa A-3: Carne

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

- ▶ Coloque la carne en un plato que sea adecuado para el modo de microondas. Sazone la carne según sea necesario. Coloque el plato en el medio del plato giratorio.
- ▶ Inicie el programa para carne.
- ▶ Elija los ajustes 200 g, 300 g, 400 g o 500 g en función del peso de la carne.


Si después de que haya finalizado el programa la carne todavía no está bien hecha o si la desea dorar, inicie después otro proceso de cocción con el modo Combi microondas + grill (tal y como se describe a partir de Página 162).



Si cocina carne de vaca y la prefiere bien hecha, seleccione un nivel de peso superior al peso real del nivel de peso previsto.

9.10.5. Programa A-4: Pescado

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

- ▶ Coloque el pescado en un plato que sea adecuado para el modo microondas. Sazone el pescado según sea necesario. Coloque el plato en el medio del plato giratorio.
- ▶ Inicie el programa para pescado.
- ▶ Elija los ajustes 200 g, 300 g, 400 g o 500 g en función del peso del pescado.
- ▶ Inicie el programa para pescado pulsando la tecla .



¡PELIGRO!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por el uso de materiales inflamables.

- No utilice cubiertas, ya que este programa funciona con el grill activado.

Si después de que haya finalizado el programa el pescado todavía no está bien hecho o si lo desea dorar, inicie después otro proceso de cocción con el modo Combi microondas + grill (tal y como se describe a partir de Página 162).

9.10.6. Programa A-5: Verdura

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

- ▶ Coloque la verdura en un recipiente con un poco de agua.
- ▶ Coloque el recipiente en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija los ajustes entre 200 g y 500 g en función de la cantidad de verdura.
- ▶ Inicie el programa para verdura.

Si la verdura todavía no está hecha después de la cocción, inicie otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 160).

9.10.7. Programa A-6: Bebidas

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

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

-
- ▶ Inicie el programa para bebidas.

Si la bebida/las bebidas no se han calentado lo suficiente, inicie después otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 160).

9.10.8. Programa A-7: Pasta

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas.

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

- ▶ Coloque el recipiente con la pasta en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija los ajustes 50 g, 100 g o 150 g en función de la cantidad de pasta.
- ▶ Inicie el programa para pasta.

Si la pasta todavía está demasiado dura después de la cocción, inicie después otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 160).

9.10.9. Programa A-8: Palomitas de maíz

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas.

Utilice los envases de palomitas de maíz usuales en el comercio indicados para preparar palomitas en el microondas.

- ▶ Coloque el envase en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija los ajustes 50 g o 100 g en función de la cantidad de palomitas de maíz.
- ▶ Inicie el programa para palomitas de maíz.

Si las palomitas de maíz no se han hecho lo suficiente después de la cocción, inicie después otro proceso de cocción con potencia de microondas (tal y como se describe a partir de Página 160).

9.10.10. Programa A-9: Bizcochos

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas.

- ▶ Coloque el molde para bizcochos relleno con la pasta en el plato giratorio suministrado.
- ▶ Seleccione el ajuste 475 g.
- ▶ Inicie el programa para bizcochos.

Si el bizcocho no está hecho después del calentamiento, inicie a continuación otro proceso de cocción con aire de circulación (tal y como se describe a partir de Página 160).

9.10.11. Programa A-10: Pollo

Este programa se ejecuta usando la potencia de las microondas y del grill. Utilice vajilla apta para microondas y resistente al calor.



iPELIGRO!

¡Peligro de incendio!

Existe peligro de incendio por el uso de materiales inflamables.

■ No utilice cubiertas, ya que este programa funciona con el grill activado.

- ▶ Coloque la carne en un plato que sea adecuado para el modo grill. Sazone el pollo según sea necesario. Coloque el plato en el medio del plato giratorio.
- ▶ Elija los ajustes 750 g, 1000 g o 1250 g en función del peso del pollo.
- ▶ Inicie el programa para pollo.
- ▶ Hay que dar la vuelta a la carne para cocinarla de manera uniforme. Una vez transcurridos 2/3 del tiempo sonará un aviso acústico para este propósito. Dé la vuelta a la carne y pulse la tecla ◊ para proseguir el programa.

Si el pollo todavía no está bien hecho o si tampoco está lo suficientemente dorado después de que haya finalizado el programa, inicie después otro proceso de cocción con el modo Combi C-4 microondas+ grill + aire caliente (tal y como se describe a partir de Página 162).

10. Limpieza y mantenimiento



iADVERTENCIA!

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

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



iADVERTENCIA!

¡Peligro de cortocircuito!

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

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

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

- ▶ Mantenga limpio el interior del microondas. Pase un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames adheridos a las paredes del aparato. En caso de mucha suciedad se puede utilizar un producto de limpieza suave. No utilice limpiadores abrasivos agresivos ni raspadores de metal afilados para limpiar la ventana de la puerta del aparato, ya que pueden rayar la superficie y destruir el cristal.
- ▶ Las superficies externas se deben limpiar con un paño húmedo. Para evitar dañar los componentes internos del microondas, se debe evitar que entre agua en los orificios de ventilación.
- ▶ Las partes de la puerta, la ventana y el mecanismo de cierre deben limpiarse cuidadosamente con una solución jabonosa suave. Procure no dañar estos componentes.
- ▶ No use limpiadores a vapor. Las superficies pueden dañarse.
- ▶ No moje el panel de control. Limpie con un paño suave y húmedo. Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del microondas para evitar que se active el aparato sin querer.
- ▶ Si se acumula vapor en el interior o en las superficies exteriores, séquelo con un paño suave.
- ▶ Puede formarse vapor si el microondas se utiliza con una humedad elevada: esto es normal.
- ▶ De vez en cuando hay que sacar el plato giratorio de cristal para limpiarlo. Lave el plato con agua caliente y una solución jabonosa suave o en el lavavajillas.
- ▶ A continuación, seque bien el plato giratorio con un paño suave.
- ▶ Lave la rejilla del grill con agua caliente y una solución jabonosa suave. Deje la suciedad persistente en remojo durante algún tiempo.
- ▶ Limpie la base del microondas simplemente con un detergente suave.
- ▶ Se pueden eliminar restos de olores dentro del microondas vertiendo una taza de agua con el zumo y la piel de un limón en un recipiente apto para microondas y calentándola en el microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y séquelo con un paño suave.
- ▶ Si es necesario sustituya la lámpara del microondas, diríjase a un taller cualificado o al servicio técnico de MEDION.

11. Puesta fuera de servicio

Cuando la cocción haya terminado y se muestre el tiempo en la pantalla, abra la puerta y saque la comida. El aparato se apaga una vez que haya terminado el proceso de cocción.

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

12. Solución de fallos

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se pone en marcha.	La clavija de enchufe no está enchufada correctamente.	Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo después de 10 segundos.
	Se ha quemado el fusible o se ha activado la interrupción de corriente.	Sustituya el fusible o restaure la interrupción de corriente (póngase en contacto únicamente con nuestro servicio técnico).
	La toma de corriente está defectuosa.	Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato.
El aparato no calienta.	La puerta no está cerrada.	Cierre la puerta.
El plato giratorio hace ruidos.	Rodillos sucios Plato giratorio mal colocado.	Limpie el plato giratorio Coloque correctamente el plato giratorio.

13. Eliminación



Embalaje

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



Aparato

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

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

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

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

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

- ▶ Antes de eliminar el aparato corte el cable.

14. Datos técnicos

Tensión nominal	230 V~50 Hz
Potencia de absorción nominal microondas:	1300 W
Potencia de absorción nominal grill:	1200 W
Potencia de absorción nominal aire caliente:	1200 W
Frecuencia microondas:	2450 MHz
Potencia de salida nominal microondas:	800 W
Dimensiones del aparato (ancho x altura x profundidad)	48,5 x 29,5 x 41,5 cm
Dimensiones del espacio de cocción (ancho x altura x profundidad)	31,4 x 20,1 x 34,1 cm
Volumen del espacio de cocción:	23 litros
Peso neto:	14,95 kg



El espacio de cocción y el plato giratorio de cristal son aptos para alimentos.

15. Información de conformidad



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

16. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
MEDION Service Center Visonic S.A. c/ Miguel Faraday, 6 Parque Empresarial "La Carpetania", N-IV Km. 13 28906 Getafe, Madrid España	



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

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

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

17. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 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, 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.

18. Aviso legal

Copyright © 2020

Versión: 08.05.2020

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.

Contenuto

1.	Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	179
1.1.	Legenda.....	179
2.	Utilizzo conforme	180
3.	Indicazioni di sicurezza	181
3.1.	Superfici molto calde.....	185
3.2.	Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde	188
3.3.	Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi.....	189
3.4.	Pulizia e cura dell'apparecchio.....	190
4.	Le microonde	191
5.	Riscaldare e cuocere con il forno a microonde.....	192
5.1.	Indicazioni generali	192
5.2.	Materiali idonei al forno a microonde	192
5.3.	Materiali non sempre idonei.....	194
5.4.	Materiali non idonei.....	194
6.	Contenuto della confezione.....	195
7.	Panoramica dell'apparecchio	196
7.1.	Definizione dei componenti	196
7.2.	Comandi.....	197
7.3.	Indicazione sul display	198
8.	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	199
8.1.	Posizionare l'apparecchio	199
8.2.	Riscaldare l'apparecchio vuoto	200
8.3.	Inserire gli accessori	200
8.4.	Utilizzo della griglia	201
9.	Funzionamento.....	201
9.1.	Impostare l'ora.....	201
9.2.	Impostare il timer (conto alla rovescia).....	202
9.3.	Sistema di sicurezza per bambini.....	202
9.4.	Cuocere e riscaldare con l'energia delle microonde.....	202
9.5.	Avvio rapido.....	204
9.6.	Scongelamento automatico in base al peso o al tempo	204
9.7.	Modalità grill o combinata.....	204
9.8.	Aria calda.....	205
9.9.	Utilizzare più programmi.....	206
9.10.	Cuocere automaticamente.....	206
10.	Pulizia e manutenzione.....	213
11.	Mettere fuori servizio l'apparecchio	214
12.	Risoluzione dei problemi	214
13.	Smaltimento.....	215

14.	Dati tecnici	215
15.	Informazioni sulla conformità	216
16.	Informazioni relative al servizio di assistenza	216
17.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	217
18.	Note legali	218

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che possa trarne profitto.

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

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

1.1. Legenda

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo di scosse elettriche.



AVVERTENZA!

Avviso di un possibile pericolo letale e/o del pericolo di gravi lesioni irreversibili!



AVVERTENZA!

Segnalazione di pericolo dovuto a superfici che scottano!



ATTENZIONE!

Avviso di possibili lesioni di media o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni alle cose!



Segnalazione di ulteriori informazioni sull'utilizzo del dispositivo.



Osservare gli avvisi nelle istruzioni per l'uso.



Simbolo della corrente alternata



Utilizzo in ambienti interni

Gli apparecchi con questo simbolo sono idonei esclusivamente all'utilizzo in ambienti interni.



Superficie idonea al contatto con alimenti



Indicazioni di sicurezza



Istruzioni da seguire



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



Dichiarazione di conformità

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

2. Utilizzo conforme

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

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

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

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

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

3. Indicazioni di sicurezza

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



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

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



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con il materiale d'imballaggio.



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni causate dall'emissione di radiazioni a microonde.

- In caso di danni all'apparecchio potrebbe verificarsi una fuoriuscita di radiazioni a microonde. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche.
- Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello, le guarnizioni o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra. Non mettere in funzione il forno a microonde finché non sarà stato riparato da un tecnico qualificato.
- **AVVERTENZA!** Eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione che richieda la rimozione di un rivestimento protettivo è pericoloso per chiunque, tranne che per il personale qualificato. Tali rivestimenti garantiscono infatti la protezione dalle radiazioni a microonde.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente del forno a microonde. Per evitare situazioni pericolose, affidare le riparazioni del forno a microonde e del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza.
- Non rimuovere i rivestimenti del vano del forno a microonde o la pellicola interna della finestrella per evitare che fuoriescano radiazioni a microonde.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.

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

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



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

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

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



AVVISO!

Pericolo di danni!

Un posizionamento scorretto può causare danni all'apparecchio.

- Posizionare il forno a microonde su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso dell'apparecchio insieme al peso massimo degli alimenti in esso contenuti.

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

3.1. Superfici molto calde



PERICOLO!

Pericolo di esplosione!

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

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

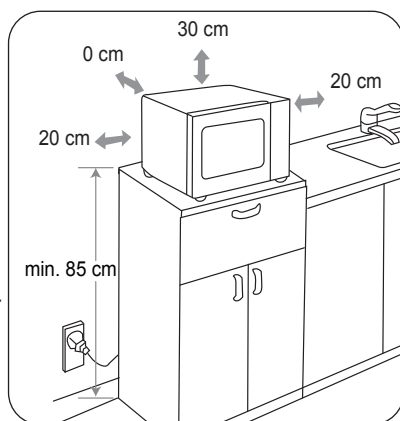
- In modalità combinata o in modalità grill l'apparecchio può raggiungere temperature elevate: in questo caso, l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è consentito solo sotto la sorveglianza degli adulti.
- Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa caldissimo! Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarre il piatto girevole dal vano cottura.



AVVERTENZA!
Pericolo d'incendio!

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

- Non appoggiare oggetti sul forno a microonde. Per garantire una ventilazione sufficiente, posizionare il forno a microonde lasciando 30 cm di spazio libero verso l'alto e 20 cm su entrambi i lati. La superficie d'appoggio dell'apparecchio dovrebbe trovarsi a un'altezza di almeno 85 cm. Non coprire o ostruire le aperture dell'apparecchio.



- L'apparecchio deve essere posizionato con il lato posteriore contro una parete.
- Il forno a microonde è un apparecchio indipendente. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un mobile a incasso o di un armadio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare il forno a microonde con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.

-
- Non lasciare incustodito il forno a microonde quando viene utilizzato per scaldare o cuocere alimenti all'interno di contenitori infiammabili, ad esempio recipienti di plastica o carta.
 - Utilizzare l'apparecchio soltanto per riscaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati. Non utilizzare carta da forno durante la cottura in modalità grill o combinata.
 - Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibi o capi d'abbigliamento e il riscaldamento di termofori, pantofole, spugne, stracci bagnati e simili possono provocare ferite, infiammazioni o incendi.
 - Non utilizzare il forno a microonde per preparare pietanze contenenti alcool. Non utilizzare il forno a microonde per friggere o riscaldare olio!
 - Distribuire uniformemente il peso sul piatto girevole in modo che questo non tocchi le pareti interne metalliche dell'apparecchio durante la cottura al fine di evitare la formazione di scintille.
 - In presenza di fumo nel forno a microonde, mantenere rigorosamente chiuso lo sportello per evitare che si sviluppino fiamme e/o per soffocare le fiamme già presenti. Spegnere immediatamente l'apparecchio staccando la spina.
 - Utilizzare esclusivamente le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde.
 - Non eccedere mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
 - Non conservare alimenti o altri oggetti all'interno del vano di cottura.

3.2. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni causate dall'esplosione di contenitori.

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



CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

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

- Durante la cottura le superfici del forno a microonde, gli accessori e le stoviglie si scaldano notevolmente. Utilizzare un guanto da cucina. Prima della pulizia lasciare raffreddare i componenti.



AVVISO!

Pericolo di danni!

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

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

3.3. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi



CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scottature.

- I liquidi riscaldati nel forno a microonde possono presentare una cosiddetta ebollizione ritardata, ossia possono raggiungere la temperatura di ebollizione senza che si formino le bolle di vapore. Se il recipiente viene scosso, ad esempio quando lo si estrae dal vano, il liquido inizia improvvisamente a bollire. Il liquido può schizzare all'esterno improvvisamente.

-
- Non utilizzare recipienti alti e stretti.
 - Prima di riscaldare un liquido, inserire nel recipiente una bacchetta di vetro o ceramica per evitarne l'ebollizione ritardata. Al termine del riscaldamento, prima di estrarre il recipiente dal vano di cottura attendere qualche secondo, picchiettare delicatamente il recipiente con le dita e mescolare il liquido.

3.4. Pulizia e cura dell'apparecchio



AVVISO!

Pericolo di danni!

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

- L'uso improprio di detersivi sull'apparecchio può danneggiarne le superfici. Per la pulizia non utilizzare detersivi chimici aggressivi, detersivi abrasivi o spugne dure.
- Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe penetrare nell'apparecchio danneggiando i componenti elettronici e le superfici.
- La scarsa pulizia può rovinare le superfici del forno a microonde, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.
- Pulire periodicamente l'apparecchio e rimuovere i residui di alimenti.
- Per la pulizia del vano di cottura e delle parti adiacenti tenere presenti le indicazioni riportate nel capitolo "10. Pulizia e manutenzione" a pagina 213.

4. Le microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza che provocano il riscaldamento delle pietanze nel vano di cottura interno. Le microonde riscaldano tutti gli oggetti non metallici. Non utilizzare pertanto oggetti di metallo per la cottura o il riscaldamento a microonde. Il riscaldamento sarà tanto migliore, quanto maggiore è la quantità d'acqua presente negli alimenti.

Per ottenere una distribuzione ottimale del calore, a riscaldamento ultimato lasciare riposare le pietanze nel forno a microonde per uno o due minuti.

4.4.1. L'effetto delle microonde sugli alimenti

- Le microonde penetrano negli alimenti fino a una profondità di circa 3 cm.
- Riscaldano le molecole di acqua, di grasso e di zucchero (le pietanze contenenti un'alta percentuale d'acqua sono quelle che si scaldano maggiormente).
- Questo calore penetra "lentamente" nell'intera pietanza e ne provoca lo scongelamento, il riscaldamento o la cottura.
- Il vano di cottura e l'aria del vano di cottura non vengono riscaldati (il contenitore della pietanza viene riscaldato principalmente dalla pietanza calda).
- Per la cottura o lo scongelamento di ogni alimento è necessaria una determinata quantità di energia. La regola generale è la seguente: maggiore è la potenza, minore è il tempo richiesto per la cottura o lo scongelamento, viceversa, minore è la potenza, maggiore è il tempo richiesto.

4.4.2. Forno a microonde

- Un generatore di microonde, il cosiddetto magnetron, produce le microonde e le convoglia nel vano di cottura.
- Le pareti del vano di cottura e la finestrella riflettono le microonde, in modo tale che queste non possano fuoriuscire dal vano di cottura.
- È possibile impostare la potenza delle microonde e il tempo di preparazione su diversi livelli.
- Al termine del tempo impostato o quando si apre lo sportello del vano di cottura, il magnetron si disattiva immediatamente.

5. Riscaldare e cuocere con il forno a microonde

5.1. Indicazioni generali

Per disporre correttamente gli alimenti da cuocere, sistemare i pezzi più grandi verso l'esterno.

- ▶ Rispettare il tempo di preparazione o cottura con precisione.
- ▶ Scegliere il tempo di preparazione o di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio a causa di temperature molto elevate.

Le pietanze eccessivamente cotte possono produrre un fumo denso o prendere fuoco.

■ Sorvegliare sempre il ciclo di cottura.

- ▶ Durante il ciclo di cottura o di riscaldamento coprire le pietanze con un coperchio adatto al forno a microonde. Coprendole si evitano schizzi; inoltre gli alimenti vengono cotti in modo più uniforme.
- ▶ Durante la preparazione nel forno a microonde le pietanze come gli hamburger e i pezzi di pollo devono essere girate una volta per accelerarne la cottura. I pezzi più grandi, come gli arrostiti o i polli allo spiedo, devono essere girati più di una volta.
- ▶ È importante anche ridistribuire le pietanze, per es. nel caso in cui si preparino le polpette di carne: a metà del tempo di cottura ridistribuire le pietanze spostandole dall'alto verso il basso e dall'interno verso l'esterno.
- ▶ Se possibile, dopo avere riscaldato le pietanze mescolarle oppure lasciarle nel forno ancora per qualche minuto per ottenere una distribuzione uniforme del calore.

5.2. Materiali idonei al forno a microonde

È possibile acquistare stoviglie e accessori specifici per il forno a microonde. Assicurarsi che rechino l'indicazione di idoneità all'uso in forno a microonde. È comunque possibile utilizzare anche le stoviglie che si possiedono già, a condizione che il materiale sia idoneo.

5.2.1. Materiali idonei

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

**ATTENZIONE!****Pericolo di danni alle cose!**

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

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

5.2.2. Riepilogo dei materiali idonei

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

Stoviglie da cucina	Micro- onde	Grill	Aria cal- da	Modalità combinata
Vetro resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente alle alte temperature	No	No	No	No
Ceramica resistente alle alte temperature	Sì	Sì	Sì	Sì
Stoviglie in plastica adatte al forno a microonde	Sì	No	No	No
Carta da forno	Sì	No	No	No
Inseriti metallici	No	Sì	Sì	No
Griglia, in dotazione	No	Sì	Sì	No
Pellicola di alluminio, vaschette di alluminio	Non sempre	Sì	Sì	Non sempre

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

5.2.3. Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde

I recipienti piatti e larghi sono più adatti di quelli stretti e alti, in quanto consentono di cuocere le pietanze "basse" in modo più uniforme.

I recipienti tondi o ovali sono più adatti di quelli angolari, perché gli angoli possono surriscaldarsi.

5.3. Materiali non sempre idonei

- Terracotta e ceramica. Utilizzare i contenitori di terracotta soltanto per lo scongelamento o per brevi tempi di preparazione perché a causa del loro contenuto di aria e acqua potrebbero formarsi crepe.
- Stoviglie con decorazioni in oro o argento: soltanto se il produttore dichiara che sono idonee all'uso in forno a microonde.
- Non utilizzare pellicola di alluminio in grandi quantità. È comunque possibile usarne piccoli pezzi per coprire le parti delicate. Poiché l'energia delle microonde si concentra principalmente in corrispondenza degli angoli dei recipienti, è necessario coprire anche questi per evitare che il contenuto fuoriesca. Mantenere una distanza di 2,5 cm tra la pellicola e la parete interna.
- Le vaschette di alluminio (ad es. quelle dei piatti pronti) non sono sempre idonee; per essere utilizzate nel forno a microonde devono avere un'altezza minima di 3 cm.

5.4. Materiali non idonei

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



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- In presenza di scintille o lampi spegnere immediatamente il forno a microonde e staccare la spina. Estrarre le pietanze dall'apparecchio e verificare l'eventuale presenza di oggetti metallici negli alimenti o nelle stoviglie.



AVVISO!

Pericolo di danni!


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

- In modalità microonde, non utilizzare mai stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie in metallo o griglie, perché ciò potrebbe causare la formazione di scintille e danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie.
- La griglia fornita in dotazione deve essere utilizzata esclusivamente in modalità grill.

- Per la cottura o il riscaldamento a microonde non utilizzare bicchieri di cristallo o di cristallo di Boemia, in quanto potrebbero esplodere. Il vetro colorato, invece, può cambiare colore.
- Non utilizzare materiali non resistenti alle alte temperature, in quanto potrebbero deformarsi o addirittura incendiarsi.



Per verificare se un recipiente è idoneo all'uso in forno a microonde versarvi un po' d'acqua e inserirlo nel forno a microonde.

Premere due volte il tasto . Il forno a microonde funzionerà per 1 minuto. Se al termine del tempo impostato si riscontra che il recipiente è più caldo del contenuto, tale recipiente non è idoneo al forno a microonde. Le stoviglie adatte al forno a microonde vengono scaldate dal calore delle pietanze.

6. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

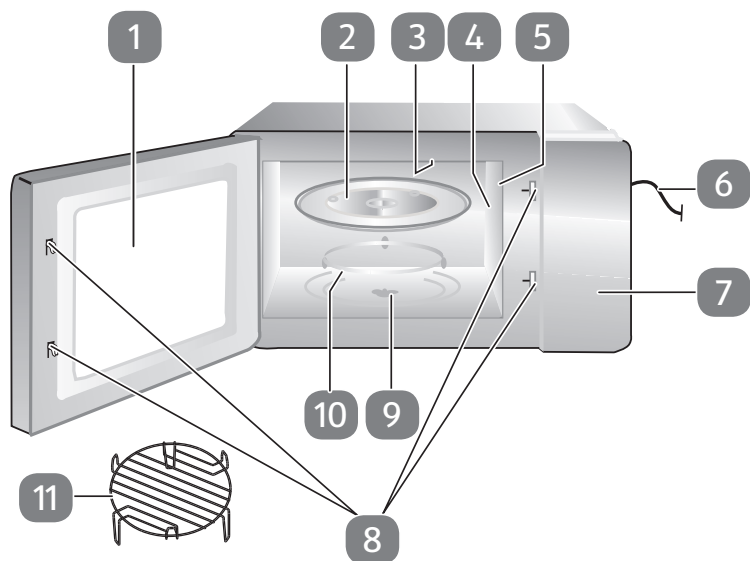
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
 - Non lasciare che i bambini giochino con il materiale d'imballaggio.
- ▶ Estrarre il prodotto dall'imballaggio e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
 - ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Microonde
- Piatto girevole
- Griglia
- Istruzioni per l'uso e tagliando di garanzia

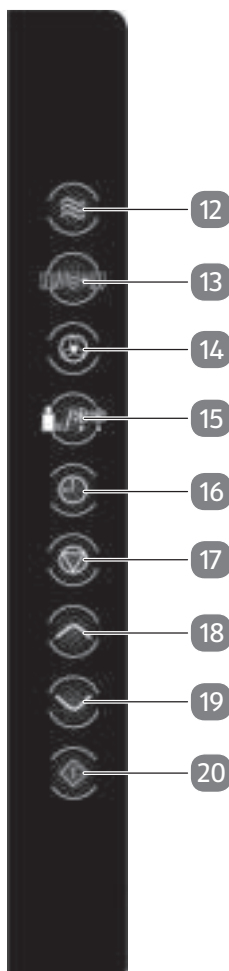
7. Panoramica dell'apparecchio

7.1. Definizione dei componenti




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

7.2. Comandi



- 12) Impostazione della modalità a microonde
- 13) Impostazione modalità combinata microonde/grill/aria calda
- 14) Impostazione modalità aria calda
- 15) Impostazione modalità di scongelamento in base a peso/durata
- 16) Impostazione ora/formato ora/inizio tempo di cottura
- 17) Annullamento immissione/premere una volta: breve interruzione del programma/premere due volte: arresto anticipato del programma/premere a lungo: attivazione del sistema di sicurezza per bambini
- 18) Aumento del valore immesso/selezione programmi automatici
- 19) Diminuzione del valore immesso/selezione programmi automatici
- 20) Avvio apparecchio/conferma immissione/avvio programmi automatici

7.3. Indicazione sul display

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

g Peso espresso in grammi

°C Visualizzazione della temperatura in Celsius

 Sistema di sicurezza per bambini attivo

 Pizza Programma automatico A-1 (pizza) in funzione

 Potato Programma automatico A-2 (patate) in funzione

 Meat Programma automatico A-3 (carne) in funzione

 Fish Programma automatico A-4 (pesce) in funzione

 Vegetable Programma automatico A-5 (verdura) in funzione

 Beverage Programma automatico A-6 (bevande) in funzione

 Pasta Programma automatico A-7 (pasta) in funzione

 Popcorn Programma automatico A-8 (popcorn) in funzione

 Cake Programma automatico A-9 (torta) in funzione

 Chicken Programma automatico A-10 (pollo) in funzione

 Auto Programma automatico attivo

 Modalità scongelamento

 Modalità grill

 Modalità aria calda

 Modalità a microonde

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

8.1. Posizionare l'apparecchio

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



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di scosse elettriche o emissioni di microonde. In caso di danni all'apparecchio, potrebbero fuoriuscire delle radiazioni a microonde all'esterno attraverso una perdita. Eventuali danni al cavo di alimentazione possono causare scosse elettriche.

- Non utilizzare per nessun motivo il microonde se sono presenti danni all'involucro, ai rivestimenti, allo sportello o alla maniglia dello sportello. In tal caso, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica dotata di messa a terra.
- Non utilizzare il microonde quando vi sono oggetti incastrati nello sportello o se lo sportello non si chiude perfettamente.
- Nel caso in cui venga riscontrato un danno, non mettere in funzione il microonde, ma rivolgersi al servizio di assistenza.



AVVISO!

Pericolo di danni!


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

- Il microonde è destinato all'uso domestico e non deve essere utilizzato all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole, né senza inserire cibi nel vano cottura.







- ▶ Non posizionare il forno a microonde in prossimità di fonti di calore, in un luogo in cui l'umidità sia elevata oppure in prossimità di materiali infiammabili.
- ▶ I piedini non devono essere rimossi.
- ▶ Collegare il forno a microonde a una presa con messa a terra ben raggiungibile e sempre accessibile.

8.2. Riscaldare l'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde riscaldare il vano di cottura vuoto per permettere ai residui di fabbricazione di evaporare. Accendere pertanto l'apparecchio, senza alimenti e senza accessori, in modalità aria calda come descritto di seguito:

- ▶ Aprire lo sportello e togliere dal vano di cottura eventuali imballaggi o accessori. Richiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto .

Sul display viene visualizzato **100 °C**.

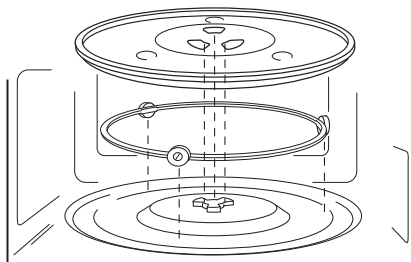
- ▶ Premere i tasti  oppure  per selezionare una temperatura di cottura di **190 °C**.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'impostazione.
- ▶ Premere i tasti  oppure  per impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per avviare la procedura di riscaldamento.



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 asciugarlo con cura.

8.3. Inserire gli accessori



- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde senza prima aver inserito correttamente il piatto girevole.

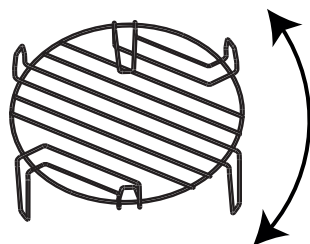
- ▶ Verificare che l'albero motore si inserisca correttamente nella rientranza nel fondo del vano cottura e che le alette appoggino in piano sul fondo. Se necessario, ruotare l'albero finché non scende nella posizione corretta.
- ▶ Inserire l'anello girevole nell'incavo del vano di cottura, quindi posizionare il piatto girevole sopra l'albero motore (vedere la fig. in alto) in posizione centrata, in modo che le barre del piatto poggino tra le alette e l'albero motore.

8.4. Utilizzo della griglia

Nella modalità grill è possibile utilizzare la griglia in due posizioni.

Posizionando la griglia con i piedini di appoggio lunghi sul piatto girevole, la pietanza verrà dorata più velocemente poiché è più vicina all'elemento riscaldante del grill.

Posizionando la griglia con i piedini di appoggio corti sul piatto girevole, la pietanza verrà dorata più lentamente poiché è più lontana dall'elemento riscaldante del grill.




9. Funzionamento

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



Se dopo la pressione di un tasto non vengono premuti altri tasti per ca. cinque minuti in modo da terminare la funzione, il forno a microonde passa automaticamente alla modalità standby.


9.1. Impostare l'ora

Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta, o se l'alimentazione è stata interrotta, sul display viene visualizzato il valore **00:00** ed è necessario impostare l'ora.



- ▶ Premere il tasto .

L'indicazione delle ore **00** lampeggia.

- ▶ Premere i tasti  oppure  fino a quando non viene visualizzata l'ora esatta sul display.




- ▶ Premere il tasto  per confermare l'impostazione.

L'indicazione dei minuti **00** lampeggia.

- ▶ Premere i tasti  oppure  finché non vengono visualizzati i minuti esatti sul display.

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'impostazione.

9.2. Impostare il timer (conto alla rovescia)

- ▶ Premere due volte il tasto .
- ▶ Premere i tasti  oppure  per impostare il tempo desiderato in minuti e secondi (**00:00**).



Il tempo massimo impostabile è di 95 minuti.

- ▶ Premere il tasto . Si avvierà il conto alla rovescia.


Al termine del tempo impostato vengono emessi diversi segnali acustici.

- ▶ Per arrestare anticipatamente il conto alla rovescia premere il tasto .

9.3. Sistema di sicurezza per bambini



- ▶ Premere il tasto  e tenerlo premuto per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico e visualizzato il simbolo di un lucchetto sul display .

Ora i tasti del microonde non funzionano.



- ▶ Per disattivare il sistema di sicurezza per bambini, tenere di nuovo premuto il tasto  per 3 secondi fino a quando viene emesso un segnale acustico.

L'indicazione del sistema di sicurezza scompare.

9.4. Cuocere e riscaldare con l'energia delle microonde



- ▶ Per cuocere con l'energia delle microonde, premere il tasto  finché sul display viene visualizzato il simbolo .

Sul display viene visualizzato il livello di potenza **P100**.


- ▶ Premere i tasti  oppure  per selezionare un livello di energia in base alla seguente tabella:

Indicazione sul display	Potenza (Watt)
P100	800 W
P80	640 W
P50	400 W
P30	240 W
P10	80 W

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'impostazione.

- ▶ Premere i tasti  oppure  per impostare il tempo di cottura desiderato nei seguenti intervalli di tempo. Il tempo di preparazione/cottura massimo è di 95 minuti.

Da 0 secondi a 1 minuto	con intervalli di 5 secondi
Da 1 a 5 minuti	con intervalli di 10 secondi
Da 5 a 10 minuti	con intervalli di 30 secondi
Da 10 a 30 minuti	con intervalli di 1 minuto
A partire da 30 minuti	con intervalli di 5 minuti

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'impostazione. Inizia il ciclo di cottura.

9.4.1. Fine del ciclo di cottura

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e sul display viene nuovamente visualizzata l'ora. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.






CAUTELA! **Pericolo di lesioni!**

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 i cibi dal vano di cottura.

9.4.2. Interrompere un programma

A metà del ciclo di cottura è spesso necessario interrompere il programma, ad esempio per girare o mescolare i cibi.

- ▶ Per interrompere il programma aprire lo sportello oppure premere il tasto . Il tempo residuo rimane visualizzato sul display.
- ▶ Dopo avere richiuso lo sportello, premere il tasto  per proseguire il ciclo di cottura.
- ▶ Per arrestare definitivamente il programma premere due volte il tasto .

9.5. 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 energia massimo (900 Watt) in modalità microonde.

- ▶ Per aumentare il tempo di cottura premere più volte rapidamente il tasto ◊:
 - 1 pressione: 0:30 minuti;
 - 2 pressioni: 1:00 minuti;
 - 3 pressioni: 1:30 minuti;
 - 4 pressioni: 2:00 minuti
- ecc. fino a un massimo di 95 minuti.

Il programma di cottura si avvia automaticamente poco tempo dopo l'ultima pressione del tasto.

9.6. Scongelo automatico in base al peso o al tempo

Il tempo di scongelamento e il livello di energia vengono impostati automaticamente quando si inserisce il peso dei cibi da scongelare. La scala per il peso del prodotto congelato va da 100 g a 2.000 g.

- ▶ Premere più volte il tasto ■/⌘ per selezionare lo scongelamento in base al peso (**dEF1**) o in base al tempo (**dEF2**).
- ▶ Premere i tasti ^ oppure v per impostare il peso desiderato in grammi/il tempo di scongelamento in minuti.
- ▶ Premere il tasto ◊ per avviare lo scongelamento.



Se possibile, a metà del tempo impostato girare le pietanze sull'altro lato per ottimizzarne lo scongelamento (vedere "9.4.2. Interrompere un programma" a pagina 203). Premere di nuovo il tasto ◊ per proseguire il programma.

9.7. Modalità grill o combinata

La funzione grill è particolarmente utile per cuocere fette di carne sottili, bistecche, carne macinata, kebab, salsicce o pezzi di pollo. È anche adatta per ripassare in forno i panini e preparare piatti gratinati.

Con la modalità grill si può utilizzare la griglia fornita in dotazione, a condizione che i cibi siano adatti a tale preparazione. Non utilizzare la griglia senza il piatto girevole. Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

L'apparecchio consente di unire diversi tipi di modalità combinate. Vengono sempre attivate varie modalità contemporaneamente, ad esempio microonde e grill o microonde, grill e aria calda.

Per ogni programma il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.



**AVVISO!****Pericolo di danni alle cose!**

Pericolo di danni all'apparecchio a causa di surriscaldamento dello stesso.





- Rispettare le distanze minime dell'apparecchio dalla parete e non coprire in nessun caso le prese di aerazione.

- ▶ Premere il tasto , sul display viene visualizzato il simbolo .

Sul display viene visualizzato **G-1**.

- ▶ Premere i tasti  oppure  per selezionare la modalità desiderata o la modalità combinata desiderata (vedere tabella seguente).

Visualizzazione sul display	Modalità di funzionamento		
	Microonde	Grill superiore	Aria calda
G-1		*	
C-1	*		*
C-2	*	*	
C-3		*	*
C-4	*	*	*

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'impostazione.
- ▶ Premere i tasti  oppure  per selezionare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione premendo di nuovo il tasto .



Una volta trascorsa la metà del tempo, viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello e girare le pietanze sull'altro lato per ottimizzarne la cottura (vedere "9.4.2. Interrompere un programma" a pagina 203).

Premere di nuovo il tasto  per proseguire il programma.



9.8. Aria calda

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

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

- ▶ Premere il tasto .

Sul display viene visualizzato **100 °C**.

- ▶ Premere i tasti  oppure  per selezionare la temperatura di cottura desiderata.



È possibile impostare una temperatura compresa tra **100 °C** e **190 °C**.

- ▶ Premere il tasto ◊ per confermare l'impostazione.
 - ▶ Per preriscaldare l'apparecchio, premere di nuovo il tasto ◊.
 - ▶ Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.
Se non si desidera preriscaldare l'apparecchio, procedere direttamente al passo successivo.
 - ▶ Premere i tasti ^ oppure v per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di preparazione/cottura massimo è di 95 minuti.
 - ▶ Premere il tasto ◊.
- L'apparecchio avvia il ciclo di cottura.

9.9. Utilizzare più programmi

L'apparecchio può eseguire più programmi di cottura in successione, esclusi i programmi automatici. È possibile impostare un massimo di tre sequenze che l'apparecchio esegue automaticamente.

Impostare di volta in volta i programmi di cottura come descritto e, dopo avere impostato l'ultimo programma, premere il tasto ◊.

Esempio:

Si desidera scongelare una pietanza con il programma di scongelamento per poi avviare il programma grill e successivamente un secondo programma grill.

- ▶ Impostare il programma di scongelamento come descritto in Pagina 204 senza premere il tasto ◊ alla fine.
- ▶ Impostare quindi il programma grill come descritto in Pagina 204.
- ▶ Premere il tasto ◊ per avviare il programma.

9.10. Cuocere automaticamente

Con il riscaldamento e la cottura automatica non è necessario inserire il tempo di cottura, il peso e il livello di energia. La tabella riporta un riepilogo dei programmi automatici con la relativa indicazione sul display e le modalità di volta in volta attivate.

Indicazione sul display	Programma	Modalità di funzionamento		
		Microonde	Grill superiore	Aria calda
A-1	pizza	*	*	
A-2	patate	*		

Indicazione sul display	Programma	Modalità di funzionamento		
		Microonde	Grill superiore	Aria calda
A-3	carne	*		
A-4	pesce	*		
A-5	verdura	*		
A-6	bevande	*		
A-7	pasta	*		
A-8	popcorn	*		
A-9	torta			*
A-10	pollo	*	*	

9.10.1. Impostare il programma automatico



PERICOLO!

Pericolo d'incendio!

Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di materiali infiammabili.

- Con i programmi che prevedono l'attivazione della funzione grill o aria calda, non utilizzare mai coperchi o stoviglie non resistenti alle alte temperature, perché possono fondersi o incendiarsi!



CAUTELA!

Pericolo di lesioni!



Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa molto caldo. Pericolo di scottature.

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

- ▶ In modalità standby (sul display è visualizzata l'ora) premere una o più volte il tasto oppure per impostare un programma da **A-1** ad **A-10**.

Sul display viene visualizzato il numero di un programma (ad es. "**A-1**" per il programma automatico 1), il simbolo e il simbolo del relativo programma di cottura.

Premere il tasto  per confermare l'impostazione.

► Premere i tasti  oppure  per impostare il peso del cibo o il numero di porzioni.

Sul display vengono visualizzati il peso/la quantità. È possibile impostare le quantità come indicato nella tabella:

Programma	Intervalli di peso			
A-1 Pizza	300 g	400 g		
A-2 Patate	230 g	460 g	690 g	
A-3 Carne	200 g	300 g	400 g	500 g
A-4 Pesce	200 g	300 g	400 g	500 g
A-5 Verdura	200 g	300 g	400 g	500 g
A-6 Bevande	1	2	3	
A-7 Pasta	50 g	100 g	150 g	
A-8 Popcorn	50 g	100 g		
A-9 Torta	475 g			
A-10 Pollo	750 g	1000 g	1250 g	

Premere il tasto .

L'apparecchio avvia il ciclo di cottura.

Se la pietanza non è pronta, proseguire la cottura per alcuni minuti con il programma microonde o grill. Proseguendo la cottura con la funzione grill si aumenta anche il grado di doratura dei cibi.



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



Terminato il ciclo di cottura nelle modalità aria calda e grill e in alcuni programmi automatici, è possibile che il ventilatore rimanga acceso per un po' di tempo. In questo modo l'apparecchio si raffredda più velocemente. Quando l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, il ventilatore si spegne automaticamente.

9.10.2. Programma A-1: pizza

Questo programma utilizza le microonde e il grill. Utilizzare stoviglie resistenti al calore e idonee al microonde o appoggiare la pizza direttamente sul piatto girevole.



PERICOLO!

Pericolo d'incendio!

Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di materiali infiammabili.

■ Non utilizzare coperchi, perché questo programma utilizza il grill.

- ▶ Scegliere l'impostazione 300 g o 400 g in base al peso della pizza.
- ▶ Avviare il programma per la pizza.

Se dopo la cottura la pizza non risultasse cotta, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata C-3 grill + aria calda (come descritto da Pagina 204).

9.10.3. Programma A-2: patate

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde. Per il ciclo di cottura si consiglia di utilizzare patate con la buccia. Bucherellare la buccia un paio di volte.

- ▶ Mettere le patate con la buccia nel recipiente. Utilizzare se possibile patate della stessa grandezza. ed evitare che si tocchino tra loro.
- ▶ Posizionare il recipiente al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 230 g, 460 g o 690 g in base al peso delle patate.
- ▶ Avviare il programma per le patate.

Se dopo la cottura le patate non risultassero abbastanza cotte, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 202).

9.10.4. Programma A-3: carne

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare stoviglie idonee al forno a microonde.

- ▶ Collocare la carne su un piatto adatto alla modalità microonde. Condire la carne a piacere. Posizionare il piatto al centro del piatto girevole.
- ▶ Avviare il programma per la carne.
- ▶ Scegliere l'impostazione 200 g, 300 g, 400 g o 500 g in base al peso della carne. Qualora al termine del programma la carne non risultasse sufficientemente cotta o la si volesse dorare, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata microonde + grill (come descritto da Pagina 204).



Se si vuole cuocere carne di manzo e la si preferisce ben cotta, selezionare l'impostazione di peso superiore a quella corrispondente al peso effettivo della carne.

9.10.5. Programma A-4: pesce

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Collocare il pesce su un piatto idoneo al forno a microonde. Condire il pesce a piacere. Posizionare il piatto al centro del piatto girevole.
- ▶ Avviare il programma per il pesce.
- ▶ Scegliere l'impostazione 200 g, 300 g, 400 g o 500 g in base al peso del pesce.
- ▶ Avviare il programma per il pesce premendo il tasto ◊.



PERICOLO!

Pericolo d'incendio!

Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di materiali infiammabili.

- Non utilizzare coperchi, perché questo programma utilizza il grill.

Qualora al termine del programma il pesce non risultasse sufficientemente cotto o lo si volesse dorare, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata microonde + grill (come descritto a Pagina 204).

9.10.6. Programma A-5: verdura

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Mettere la verdura nel recipiente con un po' d'acqua.
- ▶ Posizionare il recipiente al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 200 g o 500 g in base alla quantità di verdura.
- ▶ Avviare il programma per la verdura.

Se dopo la cottura la verdura non risultasse abbastanza cotta, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto a Pagina 202).

9.10.7. Programma A-6: bevande

Questo programma utilizza le microonde. Utilizzare un recipiente adatto al forno a microonde.

- ▶ Collocare la bevanda che si desidera riscaldare sul piatto girevole nel vano di cottura. Se si inseriscono più recipienti nel forno a microonde, assicurarsi che non si tocchino.
- ▶ Scegliere l'impostazione 1, 2 o 3 in base alla quantità di bevanda.
- ▶ Avviare il programma per le bevande.

Se la bevanda o le bevande non risultassero abbastanza calde, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 202).

9.10.8. Programma A-7: pasta

Questo programma utilizza le microonde.

Per la cottura della pasta utilizzare un recipiente alto per non correre il rischio che il contenuto fuoriesca. Utilizzare la stessa quantità d'acqua necessaria per la cottura tradizionale.

- ▶ Collocare il recipiente contenente la pasta al centro del piatto girevole nel vano di cottura.
- ▶ Scegliere l'impostazione 50 g, 100 g o 150 g in base alla quantità di pasta.
- ▶ Avviare il programma per la pasta.

Se dopo la cottura la pasta risultasse ancora dura, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 202).

9.10.9. Programma A-8: popcorn

Questo programma utilizza le microonde.

Utilizzare le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde.

- ▶ Posizionare la confezione al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 50 g o 100 g in base alla quantità di popcorn.
- ▶ Avviare il programma per i popcorn.

Se al termine del ciclo impostato i popcorn non dovessero essersi aperti tutti, avviare un altro ciclo a microonde (come descritto da Pagina 202).

9.10.10. Programma A-9: torta

Questo programma utilizza l'aria calda.

- ▶ Collocare lo stampo con l'impasto sul piatto girevole fornito in dotazione.
- ▶ Scegliere l'impostazione 475 g.
- ▶ Avviare il programma per la torta.

Se dopo la cottura la torta non risultasse abbastanza cotta, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità aria calda (come descritto da Pagina 202).

9.10.11. Programma A-10: pollo

Questo programma utilizza le microonde e il grill. Utilizzare stoviglie resistenti al calore e idonee al forno a microonde.



PERICOLO!

Pericolo d'incendio!

Pericolo di incendio a causa dell'utilizzo di materiali infiammabili.

■ Non utilizzare coperchi, perché questo programma utilizza il grill.

- ▶ Collocare la carne su un piatto adatto al grill. Condire il pollo a piacere. Posizionare il piatto al centro del piatto girevole.
- ▶ Scegliere l'impostazione 750 g, 1000 g o 1250 g in base al peso del pollo.
- ▶ Avviare il programma per il pollo.
- ▶ Per cuocere la carne in modo uniforme è necessario girarla. A tale scopo, dopo circa 2/3 del tempo, viene emesso un segnale acustico. Girare la carne e premere il tasto ◊ per continuare il programma.

Qualora al termine del programma il pollo non risultasse sufficientemente cotto o dorato, avviare un altro ciclo di cottura con la modalità combinata C-4 microonde + grill + aria calda (come descritto da Pagina 204).

10. Pulizia e manutenzione



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica a causa di cavi sotto tensione.

- Spegnere il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.



AVVERTENZA!

Pericolo di corto circuito!

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

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

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.

- ▶ Tenere pulito l'interno del forno a microonde. Asciugare con un panno umido gli spruzzi o i liquidi rovesciati che sono rimasti attaccati alle pareti del vano cottura. Se queste sono molto sporche, utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi oppure raschietti per pulire la finestrella dello sportello in quanto potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.
- ▶ Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per non danneggiare i componenti all'interno del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle prese di aerazione.
- ▶ Pulire con cautela le parti dello sportello, della finestrella e della meccanismo di chiusura utilizzando un detersivo delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.
- ▶ Non utilizzare pulitori a vapore. Le superfici potrebbero danneggiarsi.
- ▶ Non bagnare i comandi. Pulirli con un panno morbido e umido. Quando si puliscono i comandi, lasciare aperto lo sportello del forno a microonde per evitare che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.
- ▶ Se si accumulasse del vapore all'interno o sulle superfici esterne, asciugarlo con un panno morbido.
- ▶ Quando il forno a microonde viene messo in funzione in presenza di un'umidità elevata, può formarsi del vapore; tale circostanza è del tutto normale.
- ▶ Di tanto in tanto è necessario estrarre il piatto girevole in vetro per pulirlo. Lavare il piatto con acqua calda e un detersivo delicato oppure in lavastoviglie.
- ▶ In seguito asciugarlo accuratamente con un panno morbido.

- ▶ Lavare la griglia con acqua calda e un detersivo delicato. Lasciare in ammollo lo sporco ostinato per un po' di tempo.
- ▶ Pulire la base del forno a microonde con un detergente delicato.
- ▶ Per eliminare gli odori residui dal forno a microonde, inserire al suo interno un recipiente basso resistente alle microonde contenente una tazza d'acqua, il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Lavare accuratamente e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Per sostituire la lampadina nel forno a microonde rivolgersi a un laboratorio specializzato oppure al servizio di assistenza MEDION.

11. Mettere fuori servizio l'apparecchio

Quando il ciclo di cottura è terminato e sul display viene visualizzata l'ora, aprire lo sportello ed estrarre il cibo. Al termine del ciclo di cottura l'apparecchio si spegne. Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per lungo tempo, staccare la spina e conservarlo in un luogo asciutto.

12. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio.	La spina non è inserita correttamente.	Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.
	Il fusibile è bruciato oppure è in corso un'interruzione di corrente.	Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente (contattare tassativamente la nostra assistenza).
	La presa elettrica è guasta.	Controllare la presa elettrica collegando un altro apparecchio.
L'apparecchio non riscalda.	Lo sportello non è chiuso.	Chiudere lo sportello.
Il piatto girevole fa rumore.	Rulli sporchi. Piatto girevole non inserito correttamente.	Pulire il piatto girevole. Inserire correttamente il piatto girevole.

13. Smaltimento



Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



Dispositivo

Gli apparecchi usati non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo, i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio usato a un punto di raccolta per rottami di apparecchi elettrici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

- ▶ Prima di smaltire l'apparecchio, tagliare il cavo.

14. Dati tecnici

Tensione nominale	230 V ~ 50 Hz
Potenza assorbita nominale microonde:	1300 W
Potenza assorbita nominale grill:	1200 W
Potenza assorbita nominale aria calda:	1200 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Potenza nominale di uscita microonde:	800 W
Dimensioni dell'apparecchio (La x A x P)	48,5 x 29,5 x 41,5 cm
Dimensioni del vano di cottura (La x A x P)	31,4 x 20,1 x 34,1 cm
Volume del vano di cottura:	23 litri
Peso netto:	14,95 kg



Il vano di cottura e il piatto girevole in vetro sono idonei al contatto con gli alimenti.

15. Informazioni sulla conformità



MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti europei:

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



16. 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	☎ 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
Teleca Lab S.R.L. MEDION c/o Via Daniele da Torricella, 42 42122 Reggio Emilia RE Italia	
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. Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi. È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

Italia	Svizzera
 www.medion.com/it/	 www.medion.com/ch/de/service/start/

17. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 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 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR 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, 40212 Düsseldorf, www.ldi.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.

18. Note legali

Copyright © 2020

Ultimo aggiornamento: 08.05.2020

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.

Made in China

