

# medion

**Bedienungsanleitung  
Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing**

**Manual de instrucciones  
Istruzioni per l'uso  
User manual**



**Edelstahl Mikrowelle 4 in 1**

**Micro-ondes inox 4 en 1**

**4-in-1 rvs magnetron**

**Microondas de acero inoxidable 4 en 1**

**Forno a microonde in acciaio inox 4 in 1**

**Stainless steel 4 in 1 microwave**

**MEDION MD 15501**

# Inhaltsverzeichnis

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>        | <b>4</b>  |
| 1.1. Zeichenerklärung.....                                         | 4         |
| <b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>                        | <b>5</b>  |
| <b>3. Sicherheitshinweise .....</b>                                | <b>5</b>  |
| 3.1. Mikrowelle aufstellen und anschließen .....                   | 6         |
| 3.2. Brandgefahren vermeiden .....                                 | 8         |
| 3.3. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen ..... | 9         |
| 3.4. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten .....      | 10        |
| <b>4. Lieferumfang .....</b>                                       | <b>11</b> |
| <b>5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle .....</b>                | <b>11</b> |
| 5.1. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen.....         | 12        |
| 5.2. Mikrowellentaugliche Materialien .....                        | 12        |
| <b>6. Geräteübersicht .....</b>                                    | <b>13</b> |
| <b>7. Vor dem ersten Gebrauch .....</b>                            | <b>15</b> |
| 7.1. Gerät aufstellen.....                                         | 15        |
| 7.2. Erstreinigung des Gerätes.....                                | 15        |
| 7.3. Gerät leer aufheizen.....                                     | 16        |
| 7.4. Glas-Drehteller einsetzen .....                               | 16        |
| 7.5. Tipps zum Energiesparen.....                                  | 16        |
| <b>8. Mikrowelle verwenden.....</b>                                | <b>17</b> |
| 8.1. Uhrzeit einstellen .....                                      | 17        |
| 8.2. Küchenwecker (Countdown) einstellen.....                      | 17        |
| 8.3. Tastensperre .....                                            | 18        |
| 8.4. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie .....                 | 18        |
| 8.5. Schnellstart .....                                            | 19        |
| 8.6. Ende des Garvorgangs .....                                    | 19        |
| 8.7. Programm unterbrechen .....                                   | 19        |
| 8.8. Automatisches Auftauen nach Gewicht .....                     | 19        |
| 8.9. Auftauen nach Zeit .....                                      | 19        |
| <b>9. Grillfunktion/Kombinationsbetrieb verwenden .....</b>        | <b>20</b> |
| <b>10. Heißluftfunktion verwenden .....</b>                        | <b>21</b> |
| 10.1. Automatisches Kochen und Garen.....                          | 22        |
| 10.2. Nutzen mehrerer Programme .....                              | 22        |
| <b>11. Rezepte.....</b>                                            | <b>24</b> |
| 11.1. Muffins .....                                                | 24        |
| 11.2. Frikadellen .....                                            | 24        |
| 11.3. Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen .....                   | 25        |
| 11.4. Kartoffelgratin .....                                        | 25        |
| 11.5. Fettfreier Biskuitkuchen .....                               | 25        |
| 11.6. Biskuitkuchen.....                                           | 26        |
| 11.7. Kuchen .....                                                 | 26        |

|                                               |    |    |
|-----------------------------------------------|----|----|
| 12. Reinigung und Pflege .....                | 27 | DE |
| 13. Längerer Nichtgebrauch und Transport..... | 28 |    |
| 14. Fehlerbehebung .....                      | 28 | FR |
| 15. Technische Daten .....                    | 29 |    |
| 16. EU-Konformitätsinformation .....          | 29 | NL |
| 17. Entsorgung.....                           | 29 |    |
| 18. Serviceinformationen.....                 | 31 | ES |
|                                               |    | IT |
|                                               |    | EN |

# 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 und die gesamte Anleitung 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 mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



### HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



### VORSICHT!

Gefahr durch heiße Oberflächen!



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



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)



Die Positionsnummern hinter den jeweiligen Gerätekomponenten im Text verweisen auf die Abbildung in Kapitel „6. Geräteübersicht“ auf Seite 13.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Mikrowelle darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Garbehältern und Geschirr verwendet werden.

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

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

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

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

## 3. Sicherheitshinweise

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

- Bewahren Sie Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichen Platz auf.
- 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 Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

DE  
FR  
NL  
ES  
IT  
EN

- Im Heißluft-, Grill- oder Kombinationsbetrieb dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

### **3.1. Mikrowelle aufstellen und anschließen**



#### **WARNUNG!**

#### **Gefahr durch elektrischen Schlag!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn sie oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.

- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.

- Für den Fall, dass Sie die Mikrowelle schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

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

- Nehmen Sie die Mikrowelle bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Garraumtür, Türdichtungen oder an der Türverriegelung auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht mehr in Betrieb, bevor sie von einer dafür ausgebildeten Person repariert wurde.

■ **WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen an der Mikrowelle vor oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren. Lassen Sie Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fach-

werkstatt instand setzen oder wenden Sie sich an den Service, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.

- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.

- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.

- Tauchen Sie die Mikrowelle nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie die Mikrowelle nicht unter fließendes Wasser.

- Schützen Sie die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus

DE  
FR  
NL  
ES  
IT  
EN

der Schutzkontaktsteckdose. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
  - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - bei Gewitter.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen.

### **3.2. Brandgefahren vermeiden**



#### **WARNUNG!**

#### **Explosionsgefahr!**

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

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



#### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

- Verdecken oder verstopfen Sie keine Öffnungen an dem Gerät.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Beaufsichtigen Sie die Mikrowelle grundsätzlich beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr.
- Trocknen Sie im Gerät keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches). Dies kann zu Ver-

letzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

- Bereiten Sie mit dem Gerät keine alkoholhaltigen Speisen zu.
- Nutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren oder Öl erhitzen.
- Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Garraumtür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.
- Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- Lagern Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Garraum der Mikrowelle.

### 3.3. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen

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

DE  
FR  
NL  
ES  
IT  
EN

■ Ritzen Sie Lebensmittel mit geschlossener Haut, wie z. B. Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche vor dem Garen an, um ein Platzen zu vermeiden.

■ Beim Öffnen von Garbehältern (z. B. Popcornütten, Dosen) tritt heißer Dampf aus. Halten Sie beim Öffnen die Öffnung immer vom Körper weg.

■ Beim Öffnen der Garraumtür tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Abstand.

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

### **3.4. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten**



#### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

■ **WARNUNG!** Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so-

genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen, deshalb ist bei dem Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.

■ 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.

## 4. Lieferumfang



### GEFAHR!

### Verletzungsgefahr!

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

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



### HINWEIS!

### Möglicher Sachschaden!

Möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

- Die Mica-Abdeckung im Garraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!
- ▶ Entnehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- ▶ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie unseren Service bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.
- ▶ Die Mikrowelle muss vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen überprüft werden. Wenden Sie sich bei Beschädigungen an unseren Service.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Edelstahl Mikrowelle 4 in 1 MD 15501
- Drehteller
- Grillrost
- Kurzanleitung

## 5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle



### HINWEIS!

### Möglicher Sachschaden!

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

- Verwenden Sie nur das beiliegende oder in dieser Bedienungsanleitung als geeignet beschriebene Zubehör.
- Verwenden Sie niemals Geschirr mit Metallverzierungen oder metallisches Geschirr, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Sobald Sie Funken oder Blitze bemerken, die Mikrowelle sofort über die Taste  ausschalten und Netzstecker ziehen. Prüfen Sie, ob sich metallische Gegenstände in oder an Lebensmitteln oder am Geschirr befinden.
- Verwenden Sie kein Kristall- oder Bleikristallglas. Es kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Verwenden Sie keine hitzeunbeständigen Materialien. Sie können sich verformen oder sogar brennen.
- Verwenden Sie mikrowellengeeignetes Geschirr. Achten Sie beim Geschirrkau auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.

- ▶ Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- ▶ Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- ▶ Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.

- ▶ Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch 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 von 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.

## 5.1. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

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

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

## 5.2. Mikrowellentaugliche Materialien

Verwenden Sie in der Mikrowelle folgende Utensilien:

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

Beachten Sie dabei immer die Anweisungen des Herstellers.

## 6. Geräteübersicht

DE  
FR  
FR  
NL  
ES  
IT  
EN

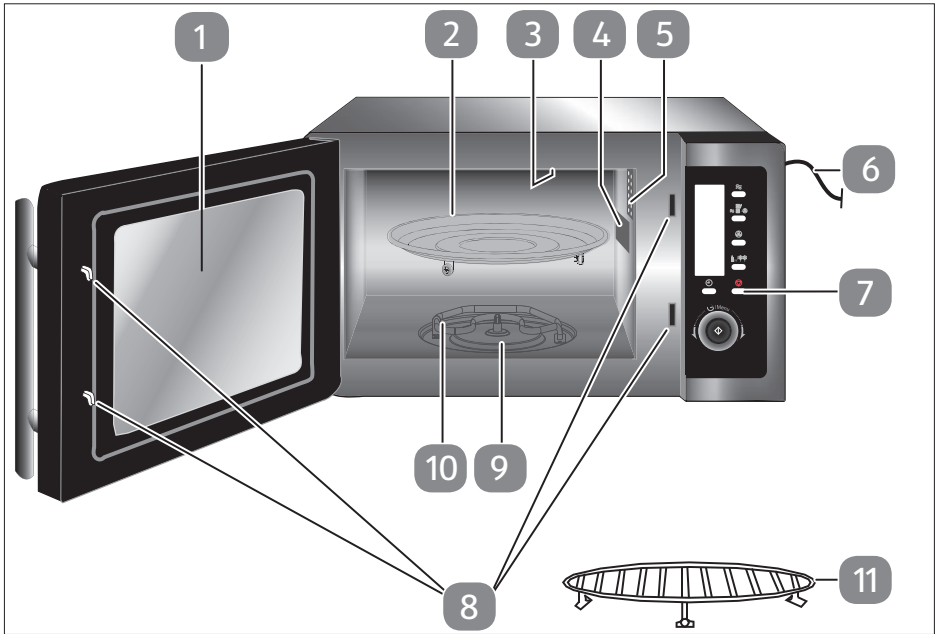


Abb. 1 – Teilebezeichnung

1. Sichtfenster
2. Drehteller
3. Heizelement Oberhitze
4. Mica-Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
5. Beleuchtung
6. Netzkabel
7. Bedienfeld
8. Türverriegelung
9. Antriebsachse
10. Heizelement Unterhitze
11. Grillrost

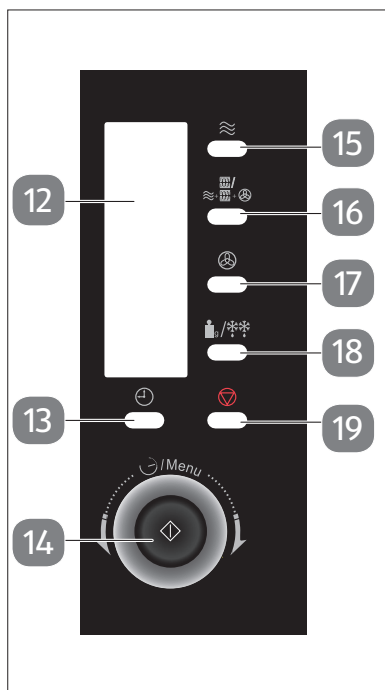


Abb. 2 – Bedienelemente

- 12. Display: Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
- 13. Uhr oder Timer eingeben
- 14. Drehen: Autoprogramme, Garzeit eingeben;  
Drücken: Eingabe bestätigen, Programm starten
- 15. Mikrowellenbetrieb einstellen
- 16. Kombibetrieb einstellen
- 17. Heißluftbetrieb einstellen
- 18. Gewicht eingeben / Auftauen
- 19. Eingabe löschen oder Gerät zurück setzen

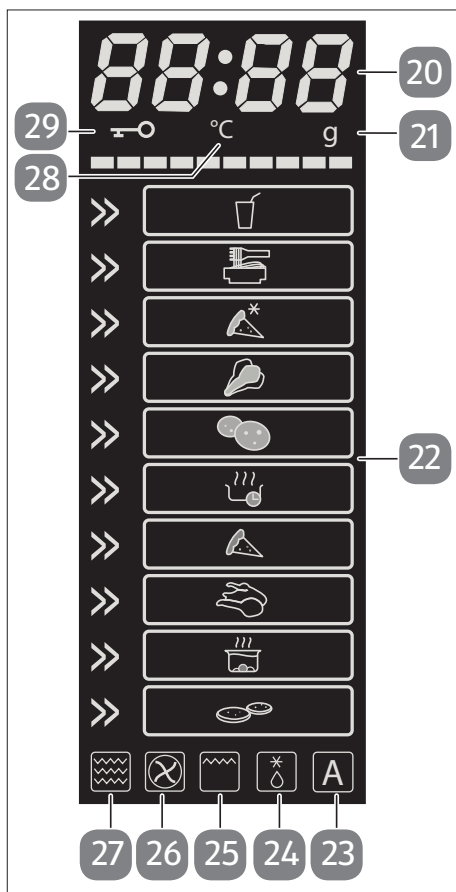


Abb. 3 – Display

- 20. Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Garprogramms oder des Gewichts
- 21. Gewichtsanzeige in Gramm
- 22. Automatikprogramme
- 23. Aktives Automatikprogramm
- 24. Auftauen
- 25. Grill-/Doppelgrillbetrieb
- 26. Heißluftbetrieb
- 27. Mikrowellenbetrieb
- 28. Temperaturanzeige in Celsius
- 29. Kindersicherung

## 7. Vor dem ersten Gebrauch

### 7.1. Gerät aufstellen

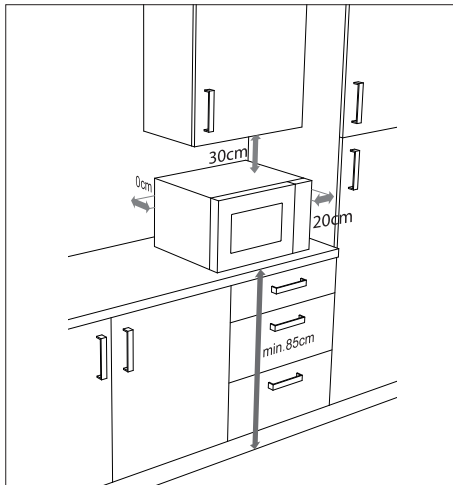


Abb. 4 – Geräteabstand



#### WARNUNG!

##### Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Aufstellung des Geräts.

- ▶ Für eine ausreichende Belüftung müssen die in „**Abb. 4 – Geräteabstand**“ dargestellten Abstände eingehalten werden. Der Abstandshalter an der Geräterückseite muss die Wand berühren. Er gewährleistet den korrekten Abstand beim Aufstellen der Mikrowelle.
- Die Standfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank.



#### HINWEIS!

##### Möglicher Sachschaden!

Es besteht Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung

- Stellen Sie die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht auf:
  - in der Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer,
  - in der Nähe von Radio- oder Fernsehgeräten,
  - in der Nähe von brennbaren Materialien,
  - an einem Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit oder an dem Nässe auftritt
  - an einem Ort mit extrem hohen oder tiefen Temperaturen oder mit direkter Sonneneinstrahlung.

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

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

### 7.2. Erstreinigung des Gerätes

- ▶ Ziehen Sie am Türgriff, um die Garraumtür zu öffnen.
- ▶ Zum Entfernen von Verpackungsstaubresten und eventuellen Fertigungsrückständen wischen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes den Garraum und die Innenseite des Sichtfensters mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch aus. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Mikrowelle eindringt und trocknen Sie die Flächen anschließend vollständig ab.
- ▶ Reinigen Sie den Glas-Drehteller und den Rollenring in warmem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel und trocknen Sie die Teile vollständig ab.

DE  
FR  
NL  
ES  
IT  
EN

### 7.3. Gerät leer aufheizen

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

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum. Schließen Sie die Tür danach wieder.
- ▶ Drücken Sie mehrmals die Taste  bis im Display 230°C angezeigt wird.
- ▶ Bestätigen Sie die Eingabe durch Druck der Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler  im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut, um den Heizvorgang zu starten.



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

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

### 7.4. Glas-Drehteller einsetzen

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

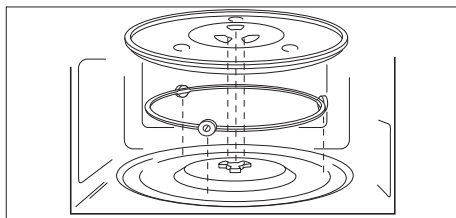


Abb. 5 – Glas-Drehteller einsetzen

- ▶ Nehmen Sie die Mikrowelle nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzten Glas-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 Antriebswelle, bis sie in ihre korrekte Position herabsinkt.
- ▶ Setzen Sie den Rollenring in die Vertiefung im Garraum und legen Sie dann den Glas-Drehteller mittig auf die Antriebswelle (siehe „**Abb. 5 – Glas-Drehteller einsetzen**“), so dass die Stege des Glas-Drehtellers zwischen den Flügeln der Antriebswelle liegen.

### 7.5. Tipps zum Energiesparen

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

## 8. Mikrowelle verwenden

### **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.

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

### **HINWEIS!**

#### **Möglicher Sachschaden!**

Möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

- Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Glas-Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum.
- Bewegen Sie Gerät nicht während des Betriebs.

- ▶ Bereiten Sie die Lebensmittel vor:  
Geeignet für die Zubereitung in der Mikrowelle eignen sich Geflügel- und Schweinefleisch, Hackfleisch sowie Fisch aller Art. Rind- und Wildfleisch dagegen wird in der Mikrowelle schnell zäh und ist daher nicht geeignet.  
Bei der Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch, teilen Sie Gargut in möglichst gleich große Stücke und decken Sie es beim Garen ab.
- ▶ Ziehen Sie am Türgriff, um die Garraumtür zu öffnen.

- ▶ Stellen Sie die Lebensmittel in einem mikrowellengeeigneten Behälter mittig auf den Glas-Drehteller.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür, bis sie hörbar eingerastet ist.

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

### **8.1. Uhrzeit einstellen**

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

- ▶ Drücken Sie 2x die Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler  bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler  bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

### **8.2. Küchenwecker (Count-down) einstellen**

Das Gerät kann nach Ablauf einer festgelegten Dauer ein akustisches Signal ausgeben. Diese Funktion können Sie z. B. als Eieruhr verwenden.

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

Der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Dauer.



Die Funktion steht während eines laufenden Garprogramms nicht zur Verfügung.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

### 8.3. Tastensperre

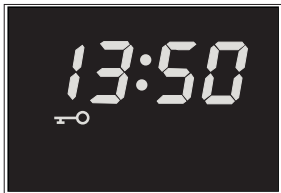


Abb. 6 – Tastensperre aktiv

- ▶ Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle sind nun gesperrt.
- ▶ Um die Tastensperre zu deaktivieren, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt.

### 8.4. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

 **VORSICHT!**

#### Verletzungsgefahr!

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

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

 \_\_\_\_\_

Beim Betrieb kann sich an den Innenwänden und der Garraumbür Kondenswasser bilden. Dies ist beim Garen normal und stellt keine Fehlfunktion dar. Sollte sich Kondenswasser ansammeln, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.



Abb. 7 – Mikrowellenbetrieb aktiv

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

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

| Taste  drücken | Anzeige im Display | Leistung (Watt) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------|
| 1 x                                                                                             | <b>P100</b>        | 900 W           |
| 2 x                                                                                             | <b>P90</b>         | 810 W           |
| 3 x                                                                                             | <b>P80</b>         | 720 W           |
| 4 x                                                                                             | <b>P70</b>         | 630 W           |
| 5 x                                                                                             | <b>P60</b>         | 540 W           |
| 6 x                                                                                             | <b>P50</b>         | 450 W           |
| 7 x                                                                                             | <b>P40</b>         | 360 W           |
| 8 x                                                                                             | <b>P30</b>         | 270 W           |
| 9 x                                                                                             | <b>P20</b>         | 180 W           |
| 10 x                                                                                            | <b>P10</b>         | 90 W            |
| 11 x                                                                                            | <b>P00</b>         | 0 W             |

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

 \_\_\_\_\_

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

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

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

- ▶ Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang startet.

## 8.5. Schnellstart

Wenn Sie die Taste  drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Garprogramm 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 Minuten  
usw. bis maximal 95 Minuten.
- ▶ Das Garprogramm beginnt kurze Zeit nach dem letztmaligen Betätigen der Taste automatisch.

## 8.6. Ende des Garvorgangs

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

## 8.7. Programm unterbrechen

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

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

## 8.8. Automatisches Auftauen nach Gewicht

Die Auftauzeit und Energiestufe werden automatisch gestellt, sobald Sie das Gewicht der aufzutauenden Speisen eingegeben haben. Die Skala für das Gewicht des Gefrier-  
gutes reicht von 100 g bis 2000 g.

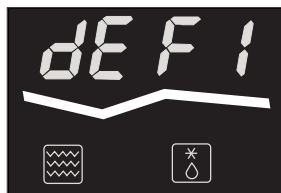


Abb. 8 – Auftauen nach Gewicht

- ▶ Drücken Sie die Taste . Im Display wird **DEF1** angezeigt.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um das gewünschte Gewicht in Gramm 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 „8.7. Programm unterbrechen“ auf Seite 19). Drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

## 8.9. Auftauen nach Zeit



Abb. 9 – Auftauen nach Zeit

- ▶ Drücken Sie die Taste  zweimal. Im Display wird **DEF2** angezeigt.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Auftauen zu beginnen.



Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren (siehe „8.7. Programm unterbrechen“ auf Seite 19). Drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

## 9. Grillfunktion/ Kombinationsbetrieb verwenden



### VORSICHT!

#### Verletzungsgefahr!

Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, besteht Verbrühungsgefahr. Auch der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß!

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



### HINWEIS!

#### Gefahr von Sachschaden!

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

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



### WARNUNG!

#### Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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

- Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Heißluft-, Grill- oder Kombinationsbetrieb kein Backpapier verwenden.

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.

Im Kombinationsbetrieb werden immer mehrere Betriebsarten in einer bestimmten Taktung wie z. B. Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle, Grill und Heißluft ausgeführt.

Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste  ein-, zwei- oder dreimal, um die Grillbetriebsart auszuwählen. Mit jeder weiteren Betätigung wählen Sie ein Kombinationsprogramm aus – siehe nachfolgende Tabelle:

| Taste  drücken | Anzeige    | Mikrowelle | Oberhitze | Unterhitze | Heißluft |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------|------------|----------|
| 1 x                                                                                             | <b>G-1</b> |            | ■         |            |          |
| 2 x                                                                                             | <b>G-2</b> |            | ■         | ■          |          |
| 3 x                                                                                             | <b>G-3</b> |            |           | ■          |          |
| 4 x                                                                                             | <b>C-1</b> | ■          | ■         |            |          |
| 5 x                                                                                             | <b>C-2</b> | ■          | ■         |            |          |
| 6 x                                                                                             | <b>C-3</b> | ■          | ■         | ■          |          |
| 7 x                                                                                             | <b>C-4</b> | ■          | ■         | ■          |          |
| 8 x                                                                                             | <b>C-5</b> | ■          | ■         |            | ■        |

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



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



Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit wird ein Signalton ausgegeben. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um das Garen zu optimieren (siehe „8.7. Programm unterbrechen“ auf Seite 19). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

## 10. Heißluftfunktion verwenden

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen.

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

|  Taste drücken | Anzeige      |  Taste drücken | Anzeige      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1 x                                                                                             | <b>140°C</b> | 6 x                                                                                             | <b>190°C</b> |
| 2 x                                                                                             | <b>150°C</b> | 7 x                                                                                             | <b>200°C</b> |
| 3 x                                                                                             | <b>160°C</b> | 8 x                                                                                             | <b>210°C</b> |
| 4 x                                                                                             | <b>170°C</b> | 9 x                                                                                             | <b>220°C</b> |
| 5 x                                                                                             | <b>180°C</b> | 10 x                                                                                            | <b>230°C</b> |

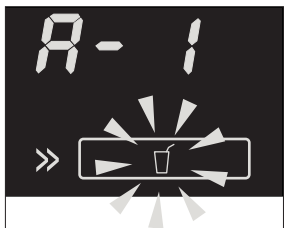
- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck der Taste .
- ▶ Möchten Sie das Gerät vorheizen, drücken Sie die Taste  erneut. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird ein Signalton ausgegeben. Möchten Sie das Gerät nicht vorheizen, fahren Sie bitte direkt mit dem nächsten Schritt fort.
- ▶ Drehen Sie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



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

## 10.1. Automatisches Kochen und Garen

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



- ▶ Drehen Sie den Regler schrittweise im Uhrzeigersinn. Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „A-1“ für Auto-programm 1) und das Symbol für das entsprechende Garprogramm. Wählen Sie so Autoprogramm 1 bis 10 aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Wahl zu bestätigen.
- ▶ Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Drehen Sie dazu den Regler. Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

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



Beachten Sie, dass Größe, Form und die Sorten der Lebensmittel das Garergebnis 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.

Die Tabelle „Automatikprogramme“ auf Seite 23 zeigt eine Übersicht der Automatikprogramme und der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen sowie der einstellbaren Portionsgrößen.

## 10.2. Nutzen mehrerer Programme

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

Stellen Sie die Garprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Garprogramms 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 19 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 20 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten.

| Automatikprogramme                               |                 |                                 |               |                    |       |       |       |      |
|--------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|---------------|--------------------|-------|-------|-------|------|
| Anzeige/<br>Pro-<br>gramm                        | Betriebsarten   |                                 |               | Gewichtsintervalle |       |       |       |      |
|                                                  | Mikro-<br>welle | Ober-<br>und<br>Unter-<br>hitze | Heiß-<br>luft |                    |       |       |       |      |
| <b>A-1</b><br>Getränke<br>(200 ml-<br>Portion)   | ■               |                                 |               | 1                  | 2     | 3     |       |      |
| <b>A-2</b><br>Nudeln                             | ■               |                                 |               | 100g               | 200g  | 300g  |       |      |
| <b>A-3</b><br>Gefrorene<br>Pizza                 | ■               | ■                               |               | 150g               | 300g  | 450g  |       |      |
| <b>A-4</b><br>Gemüse                             | ■               |                                 |               | 100g               | 200g  | 300g  | 400g  | 500g |
| <b>A-5</b><br>Kartoffeln                         | ■               |                                 |               | 1                  | 2     | 3     |       |      |
| <b>A-6</b><br>Aufwär-<br>men                     | ■               |                                 |               | 200g               | 300g  | 400g  | 500g  | 600g |
| <b>A-7</b><br>Frische<br>Pizza                   | ■               | ■                               |               | 150g               | 300g  | 450g  |       |      |
| <b>A-8</b><br>Hähnchen                           | ■               | ■                               |               | 800g               | 1000g | 1200g | 1400g |      |
| <b>A-9</b><br>Kartoffel-<br>gratin               | ■               |                                 | ■             | 1200g              |       |       |       |      |
| <b>A-10</b><br>Frikadelle<br>(125g-Por-<br>tion) | ■               |                                 | ■             | 3                  | 4     | 5     |       |      |

# 11. Rezepte

## 11.1. Muffins

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

### Zubereitung

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

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

- ▶ Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C Dauer: 12 Minuten
- ▶ Die Einstellung erfolgt durch mehrmaliges Drücken der Taste , bis die Temperatur von 170°C angezeigt wird. Bestätigen Sie durch Druck auf  die Eingabe. Durch Drehen des Drehknopfs

im Uhrzeigersinn wählen Sie die Backzeit und starten Sie den Backvorgang durch erneuten Druck auf die Taste .

## 11.2. Frikadellen

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

### Zubereitung

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

## 11.3. Aufbacken von Tiefkühl- fertigbrötchen

Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.

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

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

## 11.4. Kartoffelgratin

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

### Zutaten

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

### Zubereitung

- ▶ Kartoffeln in ca. 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden.
- ▶ Danach ungefähr die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig in der Auflaufform anordnen.
- ▶ Nun mit ungefähr der Hälfte des Käses bestreuen, die Hälfte der Gewürze hinzugeben und ca. 150 g Sahne hinzugeben.

- ▶ Dann wird der Rest der geschnittenen Kartoffeln ebenfalls dachziegelartig darüber gelegt und mit den restlichen Zutaten bedeckt.
- ▶ Das beste Ergebnis erzielen Sie durch Einstellung des Autoprogramms A-9 (Kartoffelgratin).
- ▶ Drehen Sie im Uhrzeigersinn am Regler, bis das Programm A-9 eingestellt ist. Bestätigen Sie durch Druck auf  die Eingabe.
- ▶ Den Garvorgang starten Sie durch erneutes Drücken auf . Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

## 11.5. Fettfreier Biskuitkuchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

- ▶ Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem warmen Wasser, bis eine feste Masse entsteht. Fügen Sie den Zucker und die Eigelbe hinzu und schlagen Sie das ganze weitere 2,5 Minuten. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Maismehl und das Backpulver und heben Sie es vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse.
- ▶ Legen Sie ein fettdichtes Papier auf den Boden einer ungefetteten Kuchenform (Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 6,5 cm). Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Beachten Sie bei dieser Art Kuchen die Anweisungen bzgl. einer gleichmäßigen Teighöhe.

- ▶ Heizen Sie die Mikrowelle auf 155°C, Betriebsart Heißluft vor. Legen Sie zuerst den Grillrost mit den Standbeinen nach oben zeigend auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Kuchenform hinein. Stellen Sie den Kuchen möglichst in die Mitte des Ofens und starten Sie das Backen mit Heißluft. Backzeit: ca. 30 bis 35 Minuten.

## 11.6. Biskuitkuchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## 11.7. Kuchen

### Zutaten

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

### Zubereitung

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

## 12. Reinigung und Pflege

### **GEFAHR!**

#### **Risiko eines Stromschlags!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

- ▶ Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Nahrungsreste.
- ▶ Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Sichtfensters der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören kann.
- ▶ Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- ▶ Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- ▶ Keine Dampfreiniger verwenden. Die Oberflächen können beschädigt werden.
- ▶ Das Bedienfeld darf nicht nass werden.

Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

- ▶ Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- ▶ Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- ▶ Der Drehteller 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.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 13. Längerer Nichtgebrauch und Transport

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

## 14. Fehlerbehebung

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

## 15. Technische Daten

|                                           |                      |
|-------------------------------------------|----------------------|
| Nennspannung:                             | 230 V~ 50 Hz         |
| Nennleistungen:                           |                      |
| Mikrowelle:                               | 1500 W               |
| Grill:                                    | 1100 W               |
| Doppelgrill:                              | 1600 W               |
| Heißluft:                                 | 2500 W               |
| Nennausgangsleistung (Mikrowelle):        | 900 W                |
| Mikrowellen Frequenz:                     | 2450 MHz             |
| Schutzklasse:                             | I                    |
| Abmessungen des Geräts in cm (B x H x T): | ca. 51,3 x 30,5 x 50 |
| Nettogewicht:                             | ca. 18,24 kg         |

## 16. EU-Konformitätsinformation

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

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

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

## 17. 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.



Beachten Sie folgende Kennzeichnung von Verpackungsmaterialien bei der Mülltrennung mit den Abkürzungen (a) und Nummern (b): 1–7: Kunststoffe/20–22: Papier und Pappe/80–98: Verbundstoffe (Nur für Frankreich)



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



### GERÄT (nur für Deutschland)

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

Die Endnutzer haben Altbatterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen. Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von

DE

FR

NL

ES

IT

EN

mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln gelten alle Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte des Vertreibers als Verkaufsfläche sowie alle Lager- und Verkaufsflächen des Vertreibers als Gesamtverkaufsfläche. Zudem ist bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln bei Abgabe des neuen Elektro- bzw. Elektronikgerätes durch Auslieferung bei einem privaten Haushalt die unentgeltliche Abholung des Altgerätes bei diesem Ort der Abgabe auf Geräte der Kategorien 1, 2 und 4 der Anlage 1 zu § 2 Abs. 1 ElektroG beschränkt (Wärmeüberträger, Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 Quadratzentimetern enthalten, Großgeräte).

Zur Abgabe von Altgeräten stehen in Ihrer Nähe kostenfreie Erfassungsstellen sowie ggf. weitere Annahmestellen für die Wiederverwen-

dung der Altgeräte zur Verfügung. Die Adressen können Sie von Ihrer Kommunalverwaltung erhalten.

Verfügt das Altgerät über Datenspeicher, sollten vor der Rückgabe alle Daten extern gesichert und von dem Altgerät dauerhaft und unwiderruflich gelöscht werden.

Endnutzer sind ausschließlich selbst dafür verantwortlich, dass alle personenbezogenen Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten gelöscht sind.



### **GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)**

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

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

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt und negative Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit 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.

## 18. Serviceinformationen

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

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

| Deutschland                                                  |                                          |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Öffnungszeiten                                               | Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.) |
| Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00<br>Sa.: 10:00 - 18:00               | ① 0201 22099-111                         |
|                                                              | Haushalt & Heim-elektronik               |
|                                                              | ① 0201 22099-222                         |
|                                                              | Mobiltelefon; Tablet & Smartphone        |
|                                                              | ① 0201 22099-333                         |
| Serviceadresse                                               |                                          |
| <b>MEDION AG</b><br><b>45092 Essen</b><br><b>Deutschland</b> |                                          |

| Österreich                                                                                            |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Öffnungszeiten                                                                                        | Rufnummer    |
| Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00<br>Sa.: 10:00 - 18:00                                                        | ① 01 9287661 |
| Serviceadresse                                                                                        |              |
| <b>MEDION Service Center</b><br><b>Franz-Fritsch-Str. 11</b><br><b>4600 Wels</b><br><b>Österreich</b> |              |

| Schweiz                                                                                                   |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Öffnungszeiten                                                                                            | Rufnummer             |
| Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00                                                                                  | ① 0848 - 33 33 32     |
| Serviceadresse                                                                                            |                       |
| <b>MEDION/LENOVO Service Center</b><br><b>Ilfangstrasse 6</b><br><b>8952 Schlieren</b><br><b>Schweiz</b>  |                       |
| Belgien & Luxemburg                                                                                       |                       |
| Öffnungszeiten                                                                                            | Rufnummer (Belgien)   |
| Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00                                                                                  | ① 02 - 200 61 98      |
|                                                                                                           | Rufnummer (Luxemburg) |
|                                                                                                           | ① 34-20 808 664       |
| Serviceadresse                                                                                            |                       |
| <b>MEDION B.V.</b><br><b>John F.Kennedylaan 16a</b><br><b>5981 XC Panningen</b><br><b>Die Niederlande</b> |                       |

DE  
FR  
NL  
ES  
IT  
EN



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com) zum Download zur Verfügung.

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

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

# Sommaire

|                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Informations concernant la présente notice d'utilisation.....</b>                     | <b>35</b> |
| 1.1. Explication des symboles .....                                                         | 35        |
| <b>2. Utilisation conforme.....</b>                                                         | <b>36</b> |
| <b>3. Consignes de sécurité .....</b>                                                       | <b>36</b> |
| 3.1. Installer et raccorder le four à micro-ondes.....                                      | 37        |
| 3.2. Éviter tout risque d'incendie .....                                                    | 39        |
| 3.3. Consignes de sécurité spéciales concernant l'utilisation des fours à micro-ondes ..... | 40        |
| 3.4. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides .....                          | 41        |
| <b>4. Contenu de l'emballage.....</b>                                                       | <b>42</b> |
| <b>5. Cuire et mijoter au four à micro-ondes .....</b>                                      | <b>43</b> |
| 5.1. Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes .....                           | 43        |
| 5.2. Matériaux adaptés aux micro-ondes .....                                                | 43        |
| <b>6. Vue d'ensemble de l'appareil .....</b>                                                | <b>44</b> |
| <b>7. Avant la première utilisation .....</b>                                               | <b>46</b> |
| 7.1. Installation de l'appareil .....                                                       | 46        |
| 7.2. Premier nettoyage de l'appareil .....                                                  | 46        |
| 7.3. Chauffage de l'appareil à vide.....                                                    | 47        |
| 7.4. Installer le plateau tournant en verre .....                                           | 47        |
| 7.5. Conseils pour économiser l'énergie .....                                               | 47        |
| <b>8. Utilisation du micro-ondes.....</b>                                                   | <b>48</b> |
| 8.1. Réglage de l'heure .....                                                               | 48        |
| 8.2. Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours).....                                 | 48        |
| 8.3. Verrouillage des boutons.....                                                          | 49        |
| 8.4. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes .....                                      | 49        |
| 8.5. Démarrage rapide.....                                                                  | 50        |
| 8.6. Fin de la cuisson .....                                                                | 50        |
| 8.7. Interruption d'un programme.....                                                       | 50        |
| 8.8. Décongélation automatique en fonction du poids .....                                   | 50        |
| 8.9. Décongélation par minutes .....                                                        | 51        |
| <b>9. Utiliser la fonction gril/mode combiné.....</b>                                       | <b>51</b> |
| <b>10. Utiliser la fonction air chaud .....</b>                                             | <b>52</b> |
| 10.1. Cuisson/mijotage automatique.....                                                     | 53        |
| 10.2. Utilisation de plusieurs programmes .....                                             | 53        |
| <b>11. Recettes .....</b>                                                                   | <b>55</b> |
| 11.1. Muffins.....                                                                          | 55        |
| 11.2. Boulettes de viande .....                                                             | 56        |
| 11.3. Cuisson de petits pains surgelés précuits.....                                        | 56        |
| 11.4. Gratin de pommes de terre .....                                                       | 56        |
| 11.5. Génoise sans matière grasse.....                                                      | 57        |
| 11.6. Génoise.....                                                                          | 57        |
| 11.7. Gâteaux .....                                                                         | 58        |

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>12. Nettoyage et entretien .....</b>                  | <b>58</b> |
| <b>13. Non-utilisation prolongée et transport.....</b>   | <b>59</b> |
| <b>14. Dépannage .....</b>                               | <b>60</b> |
| <b>15. Caractéristiques techniques .....</b>             | <b>60</b> |
| <b>16. Information relative à la conformité UE .....</b> | <b>60</b> |
| <b>17. Recyclage.....</b>                                | <b>61</b> |
| <b>18. Informations relatives au SAV.....</b>            | <b>61</b> |
| <b>19. Mentions légales.....</b>                         | <b>62</b> |

# 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation.

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



## ATTENTION !

Les surfaces brûlantes présentent un risque !



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



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



Symbole de courant alternatif



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

## 1.1. Explication des symboles

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



### DANGER !

Danger de mort imminente !



### AVERTISSEMENT !

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



### ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



### AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Les numéros de position derrière les composants de l'appareil se rapportent à la figure du chapitre « 6. Vue d'ensemble de l'appareil » en page 44.

## 2. Utilisation conforme

Le four à micro-ondes doit servir uniquement à réchauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle appropriés.

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

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

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

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

## 3. Consignes de sécurité

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE !**

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

- Si l'appareil fonctionne en mode air chaud, gril ou combiné, en raison des températures très élevées, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.

### 3.1. Installer et raccorder le four à micro-ondes



#### **AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution !**

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que le four à micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si le four à micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, n'utilisez pas l'appareil.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous le four à micro-ondes, sur une surface chaude ou des arêtes tranchantes.

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Si vous constatez un dommage causé pendant le transport, contactez immédiatement le SAV.
- Branchez le four à micro-ondes uniquement sur une prise de courant réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible s'il devait être nécessaire de débrancher rapidement le four à micro-ondes.



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

Il existe un risque de blessure par rayonnement micro-ondes. L'endommagement de l'appareil peut provoquer la fuite de rayonnements micro-ondes. Tout endommagement du cordon d'alimentation

peut provoquer un choc électrique.

- Ne mettez en aucun cas l'appareil en marche si le boîtier, les caches, la porte du four à micro-ondes, les joints de porte ou le verrouillage de la porte sont endommagés. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant de sécurité en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon lui-même. Ne mettez plus le four à micro-ondes en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien spécialement formé à cet effet.

■ **AVERTISSEMENT !** Excepté pour les techniciens spécialement formés à cet effet, il est dangereux pour quiconque d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache assurant la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.

- Ne modifiez en aucun cas le four à micro-ondes vous-même et n'essayez

pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque partie de l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites réparer le four à micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou contactez le SAV.

- Ne retirez pas les caches dans le four à micro-ondes ni le film intérieur de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
- N'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires fournis ou autorisés par nos soins.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes dans des pièces humides : risque d'électrocution.
- Ne plongez pas le four à micro-ondes dans l'eau ou tout autre liquide et ne le passez pas sous l'eau courante.
- N'exposez pas le four à micro-ondes à des gouttes ou projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des

lavabos, évier ou autres. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de sécurité. Faites contrôler l'appareil par un atelier spécialisé.

- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant
  - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
  - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil,
  - en l'absence de surveillance,
  - en cas d'orage.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

### 3.2. Éviter tout risque d'incendie



#### **AVERTISSEMENT ! Risque d'explosion !**

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

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



#### **AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !**

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

- Ne couvrez et ne bouchez pas les ouvertures de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Surveillez toujours le four à micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que des récipients en plastique ou en papier.
- Utilisez le four à micro-ondes uniquement pour

réchauffer des aliments adaptés à cet effet dans des récipients et de la vaisselle approprié(e)s.

- N'utilisez pas l'appareil pour faire sécher des objets inflammables (aliments ou vêtements, coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides ou autres objets similaires). Cela pourrait provoquer des blessures, une inflammation ou même un incendie.
- N'utilisez pas l'appareil pour préparer des aliments contenant de l'alcool.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments ou pour faire chauffer de l'huile.
- Si de la fumée se dégage, il convient d'éteindre l'appareil ou de le débrancher et de maintenir la porte du four à micro-ondes fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez exclusivement les emballages de popcorn disponibles dans le commerce et certifiés pour la production de popcorn au four à micro-ondes.

- Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués par le fabricant.

- Ne stockez pas d'aliments ou d'autres objets dans la cavité du four à micro-ondes.

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

- **AVERTISSEMENT !** Ne faites pas chauffer d'aliments ni de liquides dans des récipients hermétiquement fermés ! Ceux-ci peuvent exploser dans l'appareil ou causer des blessures lors de l'ouverture. Enlevez systématiquement le bouchon des récipients refermables, tels que les biberons.
- Les aliments préparés au four à micro-ondes peuvent ne pas être chauds de manière uniforme. Vérifiez la température des aliments chauffés avant de les consommer. Pour les aliments pour bébés et les biberons, avant de vérifier la température, remuez ou secouez toujours les aliments pour enfants pour éviter les brûlures.

- Ne chauffez pas les œufs en coquille ou des œufs durs entiers au four à micro-ondes, car ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson et même après avoir été sortis du micro-ondes. Ne réchauffez des œufs au four à micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spécialement conçue à cet effet.

- Incisez la peau des aliments à peau tels que tomates, saucisses, aubergines ou autres aliments similaires avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.

- De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture des récipients de cuisson (p. ex. sachets de popcorn, boîtes). Lors de l'ouverture de ces récipients, tenez-les à distance de votre corps.

- De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture de la porte du four à micro-ondes. Tenez-vous à distance.

- Pendant la cuisson, les surfaces du four à micro-ondes, des accessoires ainsi que la vaisselle chauffent forte-

ment. Utilisez des maniques. Laissez refroidir les pièces avant de les nettoyer.

### 3.4. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides



#### ATTENTION !

#### Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par brûlure.

- **AVERTISSEMENT !** Lorsque des liquides sont réchauffés au four à micro-ondes, il peut se produire ce qu'on appelle un retard d'ébullition, c.-à-d. que le liquide a déjà atteint la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur typiques n'apparaissent. En cas de secousses, p. ex. lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes, le liquide peut alors se mettre à bouillir brusquement. Le liquide peut éclabousser brusquement, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.

- N'utilisez pas de récipients hauts et étroits.

- Pour faire chauffer un liquide dans l'appareil, placez un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient pour éviter une ébullition tardive du liquide. Après avoir fait chauffer le liquide, attendez quelques instants, tapotez avec précaution le récipient et remuez le liquide avant de le sortir du four à micro-ondes.

## 4. Contenu de l'emballage



### Risque de blessure !

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

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



### Domage matériel possible !

Toute manipulation incorrecte peut endommager l'appareil

- Le cache Mica dans le four à micro-ondes ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !

- ▶ Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les emballages.
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et informez nos services dans un délai de 14 jours à compter de la date d'achat si ce n'est pas le cas.
- ▶ Avant toute utilisation, vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé. En cas de dommage constaté, adressez-vous au SAV.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Micro-ondes en acier inoxydable 4 en 1 MD 15501
- Plateau tournant
- Grille
- Guide de démarrage rapide

## 5. Cuire et mijoter au four à micro-ondes

### ! AVIS !

#### **Dommage matériel possible !**

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

- Utilisez uniquement les accessoires fournis ou ceux qui sont décrits dans cette notice d'utilisation comme étant appropriés.
- N'utilisez jamais de vaisselle ornée de motifs métalliques ou de vaisselle métallique, car des étincelles peuvent endommager l'appareil et/ou la vaisselle.
- Dès que vous remarquez des étincelles, des éclairs, arrêtez immédiatement le micro-ondes en appuyant sur la touche  et débranchez la fiche d'alimentation. Vérifiez si des objets métalliques se trouvent dans ou sur les aliments ou sur la vaisselle.
- N'utilisez pas de verre en cristal ou en cristal au plomb. Celui-ci peut se briser et le verre de couleur se décolorer.
- N'utilisez pas de matériaux non résistants à la chaleur. Ils pourraient se déformer ou même brûler.
- Utilisez de la vaisselle adaptée aux micro-ondes. À l'achat, vérifiez qu'elle comporte bien la mention « compatible micro-ondes » ou « pour micro-ondes ».

- ▶ Pour disposer correctement les aliments à cuire, placez les morceaux les plus épais sur le bord extérieur du récipient de cuisson.
- ▶ Respectez le temps de cuisson exact.
- ▶ Choisissez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez-le si nécessaire.

- ▶ Pendant la cuisson ou le mijotage, couvrez les aliments avec un couvercle adapté au four à micro-ondes pour éviter les éclaboussures et cuire plus uniformément les aliments.
- ▶ Pendant la préparation au four à micro-ondes, les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers doivent être retournés une fois pour accélérer la cuisson. Les plus grosses pièces telles que les rôtis ou poulets rôtis doivent être retournées au minimum une fois.
- ▶ Il est aussi important de modifier la disposition des aliments, p. ex. avec des boulettes de viande : à mi-cuisson, déplacez les aliments du haut vers le bas et ceux du milieu vers les bords.
- ▶ Une fois les aliments chauds, mélangez-les si possible afin d'assurer une répartition homogène de la température ou laissez cuire un peu plus longtemps.

### 5.1. Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes

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

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

### 5.2. Matériaux adaptés aux micro-ondes

Utilisez les ustensiles suivants dans le four à micro-ondes :

- Vaisselle à brunir
- Vaisselle de table
- Récipients en verre sans couvercle
- Articles en verre adaptés au four
- Sachets de cuisson adaptés au four
- Assiettes et gobelets en papier (réchauffage court uniquement)
- Serviettes en papier (uniquement pour

recouvrir les aliments et absorber la graisse)

- Récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes
- Emballages en plastique adaptés au four à micro-ondes
- Thermomètre adapté au four à micro-ondes
- Papier sulfurisé (uniquement pour recouvrir les aliments)

Respectez toujours les instructions du fabricant.

## 6. Vue d'ensemble de l'appareil

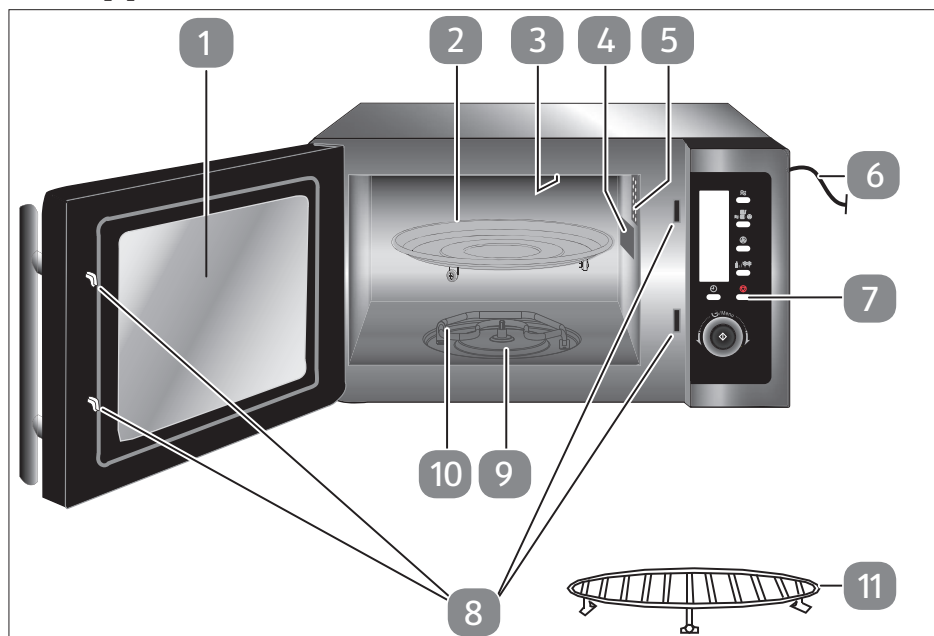


Fig. 1 – Désignation des pièces

- |                                                |                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Fenêtre                                     | 9. Axe moteur                         |
| 2. Plateau tournant                            | 10. Élément chauffant chaleur de sole |
| 3. Élément chauffant chauffage de voûte        | 11. Grille                            |
| 4. Cache Mica du magnétron (NE PAS EN-LEVER !) |                                       |
| 5. Éclairage                                   |                                       |
| 6. Cordon d'alimentation                       |                                       |
| 7. Panneau de commande                         |                                       |
| 8. Verrouillage de la porte                    |                                       |

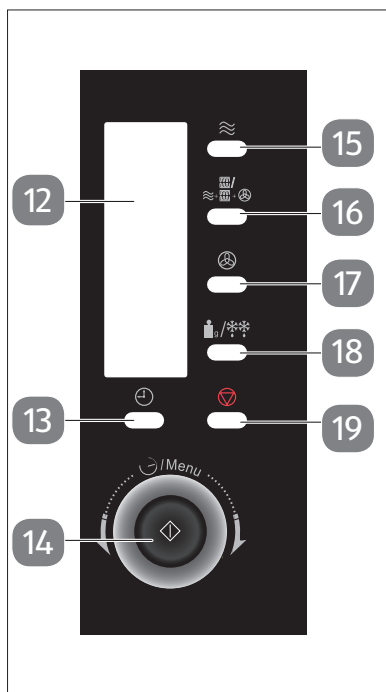


Fig. 2 – Éléments de commande

- 12. Écran : affichage du temps de cuisson, de la puissance, du mode et de l'heure
- 13. Saisir l'heure ou la minuterie
- 14. Tourner : Programmes automatiques, entrer le temps de cuisson ; Appuyer : Confirmer la saisie, démarrer le programme
- 15. Réglage du mode micro-ondes
- 16. Réglage du mode combiné
- 17. Réglage du mode air chaud
- 18. Saisir le poids / décongeler
- 19. Suppression de la saisie ou réinitialisation de l'appareil

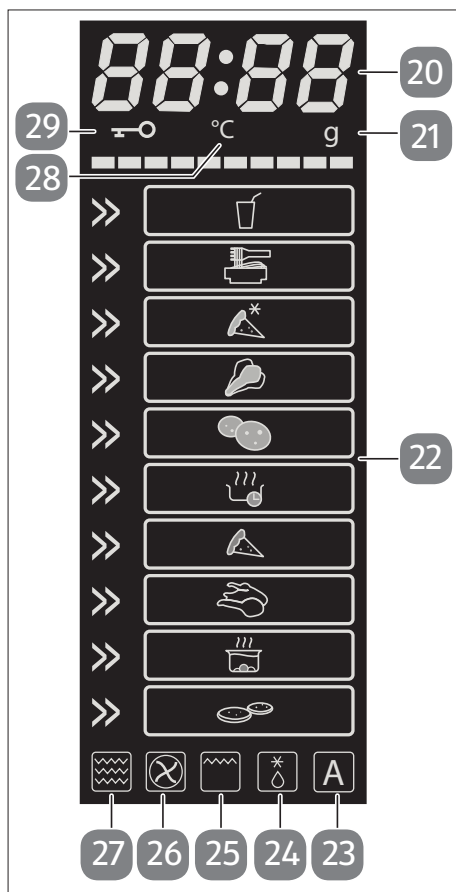


Fig. 3 – Écran

- 20. Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids
- 21. Affichage du poids en grammes
- 22. Programmes automatiques
- 23. Programme automatique activé
- 24. Décongélation
- 25. Mode gril/double gril
- 26. Mode air chaud
- 27. Mode micro-ondes
- 28. Affichage de la température en degré Celsius
- 29. Sécurité enfants

## 7. Avant la première utilisation

### 7.1. Installation de l'appareil

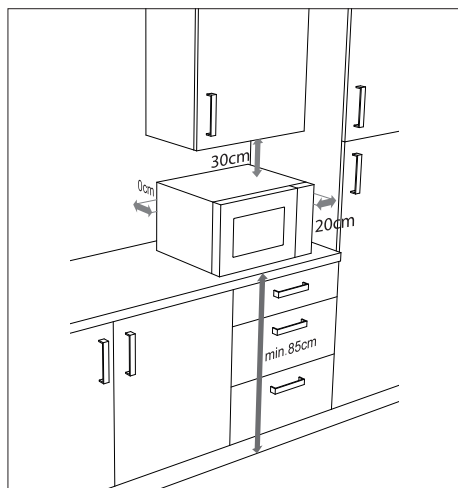


Fig. 4 – Distance entre les appareils



#### AVERTISSEMENT !

##### Risque d'incendie !

Il existe un risque d'incendie si l'appareil n'est pas installé correctement.

- ▶ Les distances illustrées dans la « **Fig. 4 – Distance entre les appareils** » doivent être respectées pour une ventilation suffisante. L'espaceur au dos de l'appareil doit toucher le mur. Il garantit la bonne distance lors de l'installation du four à micro-ondes.
- Les pieds ne doivent pas être enlevés.
- Le four à micro-ondes est un appareil à pose libre. Ne l'utilisez pas dans un meuble encastré ou dans un placard.



#### AVIS !

##### Domage matériel possible !

Toute installation incorrecte de l'appareil peut l'endommager

- Installez le four à micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide ainsi que le poids maximal de la quantité d'aliments préparés.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- Ne posez pas le four à micro-ondes :
  - à proximité d'une source de chaleur ou d'un feu nu,
  - à proximité d'appareils radio ou de télévision,
  - à proximité de matériaux combustibles,
  - à un endroit avec une forte humidité de l'air ou exposé à l'eau,
  - dans un endroit où les températures sont extrêmement élevées ou basses, ou en plein soleil.

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

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

### 7.2. Premier nettoyage de l'appareil

- ▶ Tirez sur la poignée de porte pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Pour éliminer la poussière d'emballage et tout résidu de production éventuel, essuyez la cavité du four et la face intérieure de la vitre avec un chiffon doux légèrement humidifié avant la première utilisation de l'appareil. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le four à micro-ondes et séchez ensuite soigneusement les surfaces.

- ▶ Nettoyez le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle et séchez-les soigneusement.

### 7.3. Chauffage de l'appareil à vide

Avant la première utilisation, l'appareil doit tout d'abord être chauffé une fois à vide afin que les résidus de fabrication puissent s'évaporer. Allumez pour cela l'appareil en mode 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 four à micro-ondes. Refermez ensuite la porte.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche 230 °C.
- ▶ Validez votre saisie en appuyant sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton rotatif  dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche  pour démarrer le cycle de chauffe.



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

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

### 7.4. Installer le plateau tournant en verre

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

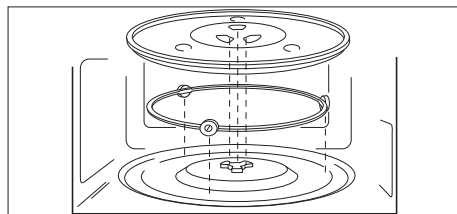


Fig. 5 – Installation du plateau tournant en verre

- ▶ N'utilisez pas le four à micro-ondes sans que le plateau tournant en verre soit inséré correctement.
- ▶ Vérifiez que l'arbre d'entraînement est correctement placé dans l'évidement au fond de la cavité du four et qu'il se trouve à plat avec ses branches dans la cavité. Tournez éventuellement l'arbre d'entraînement jusqu'à ce qu'il descende dans sa position correcte.
- ▶ Placez l'anneau à roulettes dans le renforcement prévu dans le four à micro-ondes, puis posez le plateau tournant en verre au centre sur l'arbre d'entraînement (voir « **Fig. 5 – Installation du plateau tournant en verre** ») de façon à ce que les barrettes du plateau tournant en verre se placent entre les branches de l'arbre d'entraînement.

### 7.5. Conseils pour économiser l'énergie

- ▶ Choisissez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez-le si nécessaire.
- ▶ Faites cuire de petites portions à la fois. Pour de grandes quantités d'aliments, l'utilisation d'un four/d'une cuisinière est plus efficace en énergie.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Répartissez les aliments régulièrement dans un plat allant au four à micro-ondes et mélangez-les à la moitié du temps de cuisson ou retournez-les.

## 8. Utilisation du micro-ondes

### DANGER !

#### Risque de blessure !

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

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

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

### AVIS !

#### Dommage matériel possible !

Toute manipulation incorrecte peut endommager l'appareil

- Le four à micro-ondes est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
  - N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant en verre ni sans aliments dans le four à micro-ondes.
  - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 
- ▶ Préparez les aliments :  
La viande de volaille et de porc, la viande hachée et toutes sortes de poissons peuvent être préparées au four à micro-ondes. En revanche, la viande de bœuf et de gibier devient rapidement

dure au four à micro-ondes et est de ce fait déconseillée.

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

- ▶ Tirez sur la poignée de porte pour ouvrir la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Posez les aliments dans un récipient adapté aux micro-ondes au centre du plateau tournant en verre.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes, afin qu'elle s'enclenche de manière audible.

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

### 8.1. Réglage de l'heure

Lorsque le four à micro-ondes est utilisé pour la première fois ou que l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche « 0:00 » et il faut régler l'heure.

- ▶ Appuyez 2x sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton rotatif  jusqu'à ce que les heures correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton rotatif  jusqu'à ce que les minutes correctes soient affichées sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer vos réglages.

### 8.2. Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours)

L'appareil peut émettre un signal sonore à l'issue d'une durée définie. Vous pouvez utiliser cette fonction comme minuteur à œufs, p. ex.

- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la durée souhaitée soit réglée et que le signal sonore retentisse. Une durée maximale de 95 minutes peut être réglée.

- Confirmez maintenant en cliquant sur



Le signal sonore retentit une fois la durée réglée écoulee.



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

### 8.3. Verrouillage des boutons

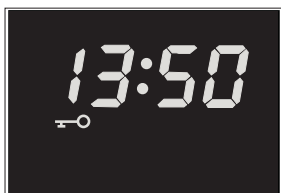


Fig. 6 – Verrouillage des touches activé

- Appuyez sur la touche et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Les boutons et la touche rotatif du micro-ondes sont maintenant verrouillés.
- Pour désactiver le verrouillage du clavier, appuyez sur la touche et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

### 8.4. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes



#### ATTENTION !

#### Risque de blessure !

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

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



Lors du fonctionnement, de l'eau de condensation peut se former sur les parois intérieures et la porte du four à micro-ondes. Ceci est normal pendant la cuisson et ne constitue pas un dysfonctionnement. Si de l'eau de

condensation s'accumule, essuyez-la avec un chiffon doux.

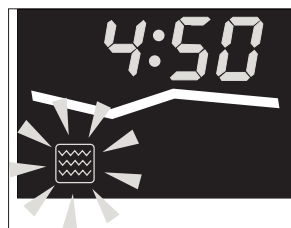


Fig. 7 – Mode micro-ondes actif

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

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

| Appuyer sur la touche | Affichage à l'écran | Puissance (watts) |
|-----------------------|---------------------|-------------------|
| 1 x                   | <b>P100</b>         | 900 W             |
| 2 x                   | <b>P90</b>          | 810 W             |
| 3 x                   | <b>P80</b>          | 720 W             |
| 4 x                   | <b>P70</b>          | 630 W             |
| 5 x                   | <b>P60</b>          | 540 W             |
| 6 x                   | <b>P50</b>          | 450 W             |
| 7 x                   | <b>P40</b>          | 360 W             |
| 8 x                   | <b>P30</b>          | 270 W             |
| 9 x                   | <b>P20</b>          | 180 W             |
| 10 x                  | <b>P10</b>          | 90 W              |
| 11 x                  | <b>P00</b>          | 0 W               |

- Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche



Après avoir appuyé une première fois sur la touche il est également possible de sélectionner le niveau d'énergie à l'aide du bouton rotatif

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Tournez le bouton rotatif  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 de 1 minute    |
| à partir de 30 minutes  | par paliers de 5 minutes   |

- ▶ Appuyez sur la touche . La cuisson démarre.

## 8.5. Démarrage rapide

Si vous appuyez sur la touche  sans avoir préalablement réglé un niveau de puissance, le programme de cuisson démarre au niveau de puissance maximal (900 watts) en mode micro-ondes.

- ▶ Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez rapidement sur la touche  plusieurs fois :  
Appuyer 1 fois : 0:30 secondes  
Appuyer 2 fois : 1:00 minute  
Appuyer 3 fois : 1:30 minute  
Appuyer 4 fois : 2:00 minutes  
etc., jusqu'à 95 minutes maximum
- ▶ Le programme de cuisson démarre automatiquement peu après la dernière activation de la touche.

## 8.6. Fin de la cuisson

À la fin de chaque cycle de cuisson, des signaux sonores sont émis et l'heure s'affiche de nouveau sur l'écran. La cuisson est alors terminée.

## 8.7. Interruption d'un programme

Pour retourner ou remuer les aliments à la moitié du temps de cuisson, il est souvent nécessaire d'interrompre le programme.

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

## 8.8. Décongélation automatique en fonction du poids

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

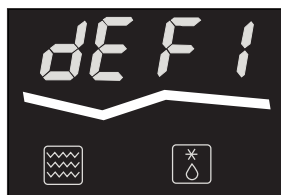


Fig. 8 – Décongélation en fonction du poids

- ▶ Appuyez sur la touche /g. **dEF1** s'affiche sur l'écran
- ▶ Tournez le bouton rotatif pour régler le poids souhaité en grammes.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.



Retournez si possible l'aliment après la moitié du temps écoulé afin d'optimiser la décongélation (voir « 8.7. Interruption d'un programme » en page 50). Appuyez de nouveau sur la touche  pour poursuivre le

## 8.9. Décongélation par minutes



Fig. 9 – Décongélation en fonction du temps

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  : **DEF2** s'affiche sur l'écran
- ▶ Tournez le bouton rotatif régler l'heure souhaitée.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.



Retournez si possible l'aliment après la moitié du temps écoulé afin d'optimiser la décongélation (voir « 8.7. Interruption d'un programme » en page 50). Appuyez de nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

## 9. Utiliser la fonction gril/mode combiné



### ATTENTION !

#### Risque de blessure !

Les aliments et/ou les récipients pouvant être très chauds, il existe un risque de brûlure. Après une cuisson en mode gril, le plateau tournant est également brûlant !

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



### AVIS !

#### Risque de dommage matériel !

L'appareil peut être endommagé en cas de surchauffe.

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



### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'incendie !

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

- Pour les programmes avec fonction gril ou air chaud activée, n'utilisez en aucun cas de couvercles ou de vaisselle non résistante à la chaleur, car ils risqueraient de fondre ou prendre feu !
- Utilisez le four à micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle appropriés. Ne pas utiliser de papier sulfurisé pour la cuisson à l'air chaud, au gril ou en mode combiné.

La fonction gril est particulièrement utile pour de fines tranches de viande, des steaks, de la viande hachée, des kebabs, des saucisses ou des morceaux de poulet. Elle convient également pour les sandwiches et les gratins.

En mode gril, vous pouvez utiliser la grille fournie, si les aliments s'y prêtent.

En mode combiné, plusieurs modes de fonctionnement sont toujours exécutés à une certaine cadence, comme par exemple micro-ondes et gril ou micro-ondes, gril et air chaud.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- ▶ Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche  pour sélectionner le mode gril. À chaque nouvelle pression, vous sélectionnez un programme combiné - voir le tableau ci-dessous :

DE

FR

NL

ES

IT

EN

| Appuyer sur la touche  | Affichage  | Four à micro-ondes | Chaleur de voûte | Chaleur de sole | Air chaud |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|------------------|-----------------|-----------|
| 1 x                                                                                                     | <b>G-1</b> |                    | ■                |                 |           |
| 2 x                                                                                                     | <b>G-2</b> |                    | ■                | ■               |           |
| 3 x                                                                                                     | <b>G-3</b> |                    |                  | ■               |           |
| 4 x                                                                                                     | <b>C-1</b> | ■                  | ■                |                 |           |
| 5 x                                                                                                     | <b>C-2</b> | ■                  | ■                |                 |           |
| 6 x                                                                                                     | <b>C-3</b> | ■                  | ■                | ■               |           |
| 7 x                                                                                                     | <b>C-4</b> | ■                  | ■                | ■               |           |
| 8 x                                                                                                     | <b>C-5</b> | ■                  | ■                |                 | ■         |

- Confirmez la saisie en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton rotatif pour régler la température souhaitée (uniquement pour le programme C-5).
- Confirmez la température avec la touche  (uniquement pour le programme C-5).
- Tournez le bouton rotatif pour régler la durée souhaitée.
- Appuyez sur la touche . Le programme démarre.



Après avoir appuyé une première fois sur la touche , le programme peut également être sélectionné à l'aide du bouton rotatif .



Une fois la moitié du temps écoulé, un signal sonore retentit. Ouvrez au besoin la porte et retournez les aliments pour optimiser la cuisson (voir « 8.7. Interruption d'un programme » en page 50). Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

## 10. Utiliser la fonction 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.

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

| Appuyer sur la touche  | Affichage     | Appuyer sur la touche  | Affichage     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1 x                                                                                                     | <b>140 °C</b> | 6 x                                                                                                     | <b>190 °C</b> |
| 2 x                                                                                                     | <b>150 °C</b> | 7 x                                                                                                     | <b>200 °C</b> |
| 3 x                                                                                                     | <b>160 °C</b> | 8 x                                                                                                     | <b>210 °C</b> |
| 4 x                                                                                                     | <b>170 °C</b> | 9 x                                                                                                     | <b>220 °C</b> |
| 5 x                                                                                                     | <b>180 °C</b> | 10 x                                                                                                    | <b>230 °C</b> |

- Confirmez votre choix en appuyant sur la touche .
- Si vous souhaitez préchauffer l'appareil, appuyez à nouveau sur la touche . Une fois la température réglée est atteinte, un signal sonore est émis. Si vous ne souhaitez pas préchauffer l'appareil, passez directement à l'étape suivante.
- Tournez le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson souhaitée. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

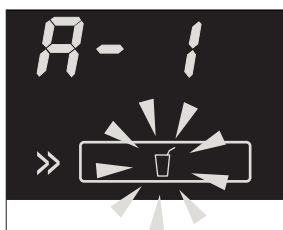
- ▶ Appuyez sur la touche . Le programme démarre.



Après avoir appuyé une première fois sur la touche , il est également possible de sélectionner la température avec le bouton rotatif .

## 10.1. Cuisson/mijotage automatique

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



- ▶ Tournez progressivement le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre. Le numéro du programme (p. ex. « **A-1** » pour le programme automatique 1) et le symbole du programme de cuisson correspondant s'affichent à l'écran. Sélectionnez ainsi un programme automatique entre 1 et 10.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Choisissez à présent le poids et le nombre de portions souhaités. Tournez pour ce faire le bouton rotatif. Le poids/la quantité s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le cycle de cuisson.

Si le plat n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes en mode micro-ondes ou gril. Lorsque vous poursuivez 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 le résultat de la cuisson.



En mode de fonctionnement air chaud et gril ainsi qu'avec certains programmes automatiques, le ventilateur peut rester allumé pendant un certain temps une fois le cycle de cuisson terminé. L'appareil refroidit ainsi plus vite. Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.

Le tableau « Programmes automatiques » en page 54 donne un aperçu des programmes automatiques et des niveaux de fonctionnement activés à chaque fois, ainsi que des tailles de portions réglables.

## 10.2. Utilisation de plusieurs programmes

Avec cet appareil, vous pouvez démarrer plusieurs programmes de cuisson consécutifs. Jusqu'à 3 séquences avec fonctionnement automatique sont disponibles.

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

### Exemple :

Vous souhaitez décongeler un plat avec le programme de décongélation, puis démarrer le programme gril et lancer ensuite un second programme gril.

- ▶ Réglez le programme de décongélation comme décrit dans Page 50 sans appuyer sur la touche  à la fin.
- ▶ Réglez ensuite le mode gril comme décrit à la Page 51.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le programme.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

| Programmes automatiques                             |                              |                                   |           |                      |        |        |        |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------|----------------------|--------|--------|--------|-------|
| Affi-<br>chage/<br>pro-<br>gramme                   | Modes de fonctionne-<br>ment |                                   |           | Intervalles de poids |        |        |        |       |
|                                                     | Four à mi-<br>cro-ondes      | Chaleur de<br>voûte et de<br>sole | Air chaud |                      |        |        |        |       |
| <b>A-1</b><br>Boissons<br>(portion<br>de 200<br>ml) | ■                            |                                   |           | 1                    | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-2</b><br>Pâtes                                 | ■                            |                                   |           | 100 g                | 200 g  | 300 g  |        |       |
| <b>A-3</b><br>Pizza<br>congelée                     | ■                            | ■                                 |           | 150 g                | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-4</b><br>Légumes                               | ■                            |                                   |           | 100 g                | 200 g  | 300 g  | 400 g  | 500 g |
| <b>A-5</b><br>Pommes<br>de terre                    | ■                            |                                   |           | 1                    | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-6</b><br>Réchauf-<br>fer                       | ■                            |                                   |           | 200 g                | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g |
| <b>A-7</b><br>Pizza<br>fraîche                      | ■                            | ■                                 |           | 150 g                | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-8</b><br>Poulet                                | ■                            | ■                                 |           | 800 g                | 1000 g | 1200 g | 1400 g |       |
| <b>A-9</b><br>Gratin de<br>pommes<br>de terre       | ■                            |                                   | ■         | 1200 g               |        |        |        |       |

| Programmes automatiques                                      |                              |                                   |           |                      |   |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|-----------|----------------------|---|---|--|--|
| Affi-<br>chage/<br>pro-<br>gramme                            | Modes de fonction-<br>nement |                                   |           | Intervalles de poids |   |   |  |  |
|                                                              | Four à mi-<br>cro-ondes      | Chaleur de<br>voûte et de<br>sole | Air chaud |                      |   |   |  |  |
| <b>A-10</b><br>Boulette<br>de viande<br>(portion<br>de 125g) | ■                            |                                   | ■         | 3                    | 4 | 5 |  |  |

## 11. Recettes

### 11.1. Muffins

| Ingrédients                                                         | Nombre de gâteaux |         |         |         |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|---------|---------|---------|
|                                                                     | 10 à 20           | 20 à 30 | 30 à 40 | 40 à 50 |
| Margarine de cuisson<br>à 80% de matières<br>grasses ou beurre salé | 170 g             | 225 g   | 340 g   | 450 g   |
| Sucre cristallisé (granu-<br>lométrie max. 0,3 mm)                  | 170 g             | 225 g   | 340 g   | 450 g   |
| Œufs (calibre moyen)                                                | 3                 | 4       | 6       | 8       |
| Farine de blé sans<br>agent levant                                  | 225 g             | 310 g   | 450 g   | 625 g   |
| Levure chimique                                                     | 7 g               | 10 g    | 15 g    | 20 g    |
| Sel                                                                 | 0,25 g            | 0,25 g  | 0,5 g   | 0,5 g   |

#### Préparation

- ▶ Remplissez la pâte à muffin dans des moules à muffins en papier disponibles dans le commerce (diamètre d'environ 45 mm, hauteur d'environ 28 mm).
- ▶ Préchauffez le four à micro-ondes à 170°C. Le préchauffage s'effectue en appuyant plusieurs fois sur la touche , jusqu'à ce que la température de 170°C s'affiche

à l'écran. Confirmez ensuite en appuyant deux fois sur . Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit.

Si vous avez besoin de plusieurs cuissons en raison du nombre de muffins, le préchauffage n'est nécessaire qu'une seule fois.

- ▶ Répartissez maintenant les muffins de manière uniforme sur le plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage suivant pour la cuisson : Air chaud 170°C Durée : 12 minutes
- ▶ Le réglage s'effectue en appuyant plusieurs fois sur la touche , jusqu'à ce que la température de 170°C s'affiche. Confirmez en appuyant sur . Tournez la touche rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson et démarrez la cuisson en appuyant à nouveau sur la touche .

## 11.2. Boulettes de viande

- ▶ Formez une boulette de viande avec environ 125g de viande de bœuf hachée (diamètre d'environ 75mm, hauteur d'environ 35mm).
- ▶ Répartissez uniformément les boulettes de viande directement sur le plateau tournant.

### Préparation

- ▶ Vous obtiendrez le meilleur résultat en réglant le programme automatique A-10 (boulettes de viande).
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme A-10 soit sélectionné. Confirmez en appuyant sur .
- ▶ Sélectionnez le nombre de boulettes de viande à l'aide du bouton rotatif.
- ▶ Vous démarrez la cuisson en appuyant sur .

## 11.3. Cuisson de petits pains surgelés précuits

Pour faire cuire des petits pains, sélectionnez la fonction air chaud.

- ▶ Placez 3-4 petits pains directement sur le plateau tournant. Le préchauffage n'est pas nécessaire.
- ▶ Sélectionnez le réglage suivant pour la cuisson : Air chaud 170°C, Durée : 12 minutes
- ▶ Le réglage s'effectue en appuyant plusieurs fois sur la touche , jusqu'à ce que la température de 170°C s'affiche. Confirmez en appuyant sur . En tournant le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre, vous sélectionnez le temps de cuisson.
- ▶ Vous démarrez la cuisson en appuyant sur .

Si vous souhaitez faire cuire d'autres petits pains directement après, réduisez le temps d'environ 1 à 2 minutes, car l'appareil est déjà préchauffé.

## 11.4. Gratin de pommes de terre

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

### Ingrédients

- 750 g de pommes de terre à chair ferme épluchées
- 300 g de crème
- 100 g de fromage râpé d'une teneur en matières grasses comprise entre 25 % et 30 % de la matière grasse.
- Épices

### Préparation

- ▶ Coupez les pommes de terre en tranches d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur.
- ▶ Disposez ensuite environ la moitié des pommes de terre comme des tuiles dans le moule.
- ▶ Parsemez maintenant avec environ la moitié du fromage, ajouter la moitié des

épices et environ 150 g de crème.

- ▶ Placez ensuite le reste des pommes de terre coupées par-dessus, également comme des tuiles, et recouvrir avec le reste des ingrédients.
  - ▶ Vous obtiendrez le meilleur résultat en réglant le programme automatique A-9 (gratin de pommes de terre).
  - ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme A-9 soit sélectionné. Confirmez en appuyant sur .
  - ▶ Vous démarrez la cuisson en appuyant à nouveau sur .
- Le préchauffage n'est pas nécessaire.

## 11.5. Génoise sans matière grasse

### Ingrédients

- 100 g de farine de blé blanche sans agent levant
- 100 g de farine de maïs
- 3 g de levure chimique
- 150 g de sucre en poudre (granulométrie max. 0,3mm)
- 3 œufs (taille M)
- 30 ml d'eau chaude (environ 45°C)

### Préparation

- ▶ Battez les blancs d'œufs avec l'eau chaude jusqu'à ce que vous obteniez une masse ferme. Ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs et continuez à battre le tout pendant 2,5 minutes. Mélangez la farine de blé, la farine de maïs et la levure chimique et incorporez-les délicatement à l'appareil aux œufs et au sucre.
- ▶ Placez un papier sulfurisé sur le fond d'un moule à gâteau non graissé (diamètre d'environ 26 cm, hauteur d'environ 6,5 cm). Versez-y la pâte et répartissez-la uniformément. Pour ce type de gâteau, suivez les instructions concernant la hauteur uniforme de la pâte.

- ▶ Préchauffez le micro-ondes à 155°C, mode air chaud. Placez d'abord la grille de cuisson sur le plateau tournant, les pieds orientés vers le haut. Placez ensuite le moule à gâteau à l'intérieur. Placez le gâteau si possible au milieu du four et démarrez la cuisson avec l'air chaud. Temps de cuisson : environ 30 à 35 minutes.

## 11.6. Génoise

### Ingrédients

- 170 g de farine de blé fine à faible teneur en gluten
- 170 g de sucre blanc en poudre
- 10 g de levure chimique
- 100 g d'eau
- 50 g de margarine à environ 80% de matières grasses
- 2 œufs (taille M)
- Pour la cuisson : Papier sulfurisé d'un diamètre d'environ 200 mm.

### Préparation

- ▶ Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante.
- ▶ Battez les œufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes et ajoutez la margarine fondue. Ajoutez ensuite peu à peu la farine, la levure chimique et l'eau.
- ▶ Placez le papier sulfurisé au fond d'un bol en verre et versez-y la pâte.
- ▶ Mélangez le tout pendant 10 minutes supplémentaires et placez le plat au centre du plateau tournant et sélectionnez le programme Air chaud. Laissez cuire le tout pendant 26 minutes à 170°C.

## 11.7. Gâteaux

### Ingrédients

- 250 g de farine de blé fine à faible teneur en gluten
- 250 g de sucre blanc en poudre
- 15 g de levure chimique
- 150 g d'eau
- 75 g de margarine à environ 80% de matières grasses
- 3 - 4 œufs (taille M)
- Pour la cuisson : Papier sulfurisé d'un diamètre d'environ 200 mm.

### Préparation

- ▶ Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante.
- ▶ Battez les œufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes et ajoutez la margarine fondue. Ajoutez ensuite peu à peu la farine, la levure chimique et l'eau.
- ▶ Placez le papier sulfurisé au fond d'un bol en verre et versez-y la pâte.
- ▶ Mélangez le tout pendant 10 minutes supplémentaires et placez le plat au centre du plateau tournant et sélectionnez le programme combiné C5. Laissez cuire le tout pendant 26 minutes à 170°C.

## 12. Nettoyage et entretien



### DANGER !

#### Risque d'électrocution !

Il existe un risque de choc électrique dû aux pièces sous tension.

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

Un manque de propreté peut entraîner la destruction des surfaces de l'appareil, ce qui a une influence sur la longévité de l'appareil et peut conduire à des situations dangereuses.

- ▶ Par conséquent, nettoyez régulièrement le four à micro-ondes et éliminez tous les résidus alimentaires.
- ▶ Avant de nettoyer le four à micro-ondes, éteignez-le et débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Gardez l'intérieur de votre four à micro-ondes propre. Essuyez les éclaboussures ou les liquides renversés sur les parois intérieures du four à micro-ondes avec un chiffon humide. En cas de forte salissure, vous pouvez utiliser un produit d'entretien doux. N'utilisez pas de détergents abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four à micro-ondes, car ils pourraient rayer la surface et détruire le verre.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour écarter tout endommagement des pièces fonctionnelles à l'intérieur du four à micro-ondes, il faut éviter que de l'eau ne pénètre dans les ouvertures de ventilation.
- ▶ Nettoyez les éléments de la porte, de la vitre et en particulier du joint et du mécanisme de fermeture avec précaution à l'aide d'un savon doux. Veillez notamment à ne pas endommager ces pièces.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur 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 four à micro-ondes ouverte pour éviter d'allumer l'appareil par inadvertance.

- ▶ Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, essuyez-la avec un chiffon doux.
- ▶ De la vapeur peut apparaître lorsque les fours à micro-ondes fonctionnent dans des conditions d'humidité élevées, cela est normal.
- ▶ Sortez occasionnellement le plateau tournant du four à micro-ondes pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.
- ▶ Après cela, séchez soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
- ▶ Lavez la grille dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Laissez tremper les saletés tenaces pendant un certain temps.
- ▶ Essuyez simplement le fond du four à micro-ondes avec un produit d'entretien doux.
- ▶ Les restes d'odeurs dans le four à micro-ondes peuvent être éliminés en plaçant une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un récipient profond, résistant aux micro-ondes et en faisant chauffer au four à micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez soigneusement avec un chiffon doux et sec.
- ▶ Si l'ampoule du micro-ondes doit être remplacée, adressez-vous à un atelier qualifié ou au service après-vente Medion.

## 13. Non-utilisation prolongée et transport

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 14. Dépannage

| Problème                   | Cause possible                                                             | Solution                                                                                                               |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne démarre pas  | La fiche d'alimentation n'est pas branchée correctement.                   | ► Débranchez la fiche d'alimentation de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.                  |
|                            | Le fusible a grillé ou la coupure de l'alimentation électrique est active. | ► Remplacez le fusible ou réinitialisez la coupure de l'alimentation électrique (contactez notre service après-vente). |
|                            | La prise de courant est défectueuse.                                       | ► Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.                                                         |
| L'appareil ne chauffe pas. | La porte n'est pas fermée.                                                 | ► Fermez la porte.                                                                                                     |

## 15. Caractéristiques techniques

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| Tension nominale :                           | 230 V~ 50 Hz          |
| Puissances nominales :                       |                       |
| Micro-ondes :                                | 1500 W                |
| Gril :                                       | 1100 W                |
| Double gril :                                | 1600 W                |
| Air chaud :                                  | 2500 W                |
| Puissance de sortie nominale (micro-ondes) : | 900 W                 |
| Fréquence des micro-ondes :                  | 2 450 MHz             |
| Classe de protection :                       | I                     |
| Dimensions de l'appareil en cm (L x H x P) : | env. 51,3 x 30,5 x 50 |
| Poids net :                                  | env. 18,24 kg         |

## 16. Information relative à la conformité UE



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

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

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

## 17. Recyclage



### EMBALLAGE

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



Tenez compte du marquage suivant des emballages pour le tri des déchets avec les abréviations (a) et numéros (b) :

1-7 : Plastiques/20-22 : Papier et carton/80-98 : Matériaux composites (Uniquement en France)



Le symbole « Triman » informe le consommateur que le produit est recyclable, qu'il est soumis à un système de responsabilité élargi du fabricant et, en France, à des consignes de tri.



### APPAREIL

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

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

Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil sont ainsi recyclés, ce qui évite la pollution de l'environnement et les effets négatifs sur la santé des personnes.

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

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

## 18. Informations relatives au SAV

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

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

| Horaires d'ouverture                                                                             | Hotline SAV      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Lun - Ven : 9h00 à 19h00                                                                         | ☎ 02 55 66 12 45 |
| Adresse du SAV                                                                                   |                  |
| <b>MEDION France</b><br><b>75 Rue de la Foucaudière</b><br><b>72100 LE MANS</b><br><b>France</b> |                  |



La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail du SAV [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

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

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

## 19. Mentions légales

Copyright 2024

Date : 02. avril 2024

Tous droits réservés.

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

Toute reproduction sous forme mécanique, électronique ou sous toute autre forme 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 SAV d'abord.

# 1. Inhoudsopgave

|                                                                                        |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....</b>                                | <b>65</b> |
| 1.1. Betekenis van de symbolen .....                                                   | 65        |
| <b>2. Beoogd gebruik .....</b>                                                         | <b>66</b> |
| <b>3. Veiligheidsvoorschriften .....</b>                                               | <b>66</b> |
| 3.1. Magnetron opstellen en aansluiten .....                                           | 67        |
| 3.2. Brandgevaaren vermijden .....                                                     | 69        |
| 3.3. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons .....           | 70        |
| 3.4. Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen .....                | 71        |
| <b>4. Inhoud van de levering .....</b>                                                 | <b>72</b> |
| <b>5. Koken en garen met de magnetron .....</b>                                        | <b>72</b> |
| 5.1. Afmetingen en vorm van servies dat geschikt is voor gebruik in de magnetron ..... | 73        |
| 5.2. Materialen die geschikt zijn voor de magnetron .....                              | 73        |
| <b>6. Overzicht van het apparaat .....</b>                                             | <b>74</b> |
| <b>7. Vóór het eerste gebruik .....</b>                                                | <b>76</b> |
| 7.1. Apparaat plaatsen .....                                                           | 76        |
| 7.2. Het apparaat voor het eerst reinigen .....                                        | 76        |
| 7.3. Apparaat leeg verwarmen .....                                                     | 77        |
| 7.4. Glazen draaiplateau plaatsen .....                                                | 77        |
| 7.5. Tips om energie te besparen .....                                                 | 77        |
| <b>8. De magnetron gebruiken .....</b>                                                 | <b>78</b> |
| 8.1. Tijd instellen .....                                                              | 78        |
| 8.2. Kookwekker (timer) instellen .....                                                | 78        |
| 8.3. Toetsblokkering .....                                                             | 79        |
| 8.4. Koken en garen met magnetronenergie .....                                         | 79        |
| 8.5. Snelstart .....                                                                   | 80        |
| 8.6. Einde van de bereiding .....                                                      | 80        |
| 8.7. Programma onderbreken .....                                                       | 80        |
| 8.8. Automatisch ontdooien op gewicht .....                                            | 80        |
| 8.9. Ontdooien op basis van tijd .....                                                 | 80        |
| <b>9. De grillfunctie/combistand gebruiken .....</b>                                   | <b>81</b> |
| <b>10. Heteluchtfunctie gebruiken .....</b>                                            | <b>82</b> |
| 10.1. Automatisch koken en garen .....                                                 | 82        |
| 10.2. Meerdere programma's gebruiken .....                                             | 83        |
| <b>11. Recepten .....</b>                                                              | <b>85</b> |
| 11.1. Muffins .....                                                                    | 85        |
| 11.2. Gehaktballen .....                                                               | 86        |
| 11.3. Diepvriesbroodjes bakken .....                                                   | 86        |
| 11.4. Aardappelgratin .....                                                            | 86        |
| 11.5. Vetvrije biscuit .....                                                           | 86        |
| 11.6. Sponscake .....                                                                  | 87        |
| 11.7. Cake/taart .....                                                                 | 87        |

|     |                                           |    |
|-----|-------------------------------------------|----|
| 12. | Reiniging en onderhoud .....              | 88 |
| 13. | Langdurig niet-gebruik en transport ..... | 89 |
| 14. | Problemen oplossen .....                  | 89 |
| 15. | Technische gegevens .....                 | 90 |
| 16. | EU-conformiteitsinformatie .....          | 90 |
| 17. | Afvalverwerking.....                      | 90 |
| 18. | Service-informatie .....                  | 91 |
| 19. | Colofon .....                             | 91 |

## 2. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing 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. Als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, geef dan ook altijd deze gebruiksaanwijzing mee, omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

### 2.1. Betekenis van de symbolen

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



#### GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



#### WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



#### VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



#### LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



#### VOORZICHTIG!

Gevaar door hete oppervlakken!



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



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbool voor wisselstroom



Symbool randdaarde (bij veiligheidsklasse I)



De positienummers achter de betreffende componenten van het apparaat in de tekst verwijzen naar de afbeelding in hoofdstuk "7. Overzicht van het apparaat" op blz. 74.

### 3. Beoogd gebruik

De magnetron mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in daarvoor geschikte verpakkingen en serviesgoed.

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

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

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

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

### 4. Veiligheidsvoorschriften

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!**

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

worden gehouden.

- Kinderen mogen het apparaat in de heteluchtstand, de grillstand of de combistand vanwege de hoge temperaturen uitsluitend onder toezicht van volwassenen gebruiken.

#### 4.1. Magnetron opstellen en aansluiten



##### **WAARSCHUWING!**

##### **Gevaar voor elektrische schokken!**

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

- Controleer voor het eerste gebruik en na ieder gebruik de magnetron en de voedingskabel op beschadigingen.
- Neem de magnetron niet in gebruik wanneer deze of de voedingskabel zichtbare schade vertoont.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron door, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.

- Voorkom dat er knikken in het netsnoer komen en dat het snoer ergens klem zit.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Sluit de magnetron alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat de stekker van de magnetron zo nodig snel uit het stopcontact kan worden gehaald.



##### **WAARSCHUWING!**

##### **Gevaar voor letsel!**

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

- Neem de magnetron in geen geval in gebruik bij beschadigingen aan de behuizing, aan afdekkingen, aan de ovendeur, deurafdichtingen of aan de deurvergrendeling. Trek in dit geval onmiddellijk het netsnoer aan de stekker uit het stopcontact. Gebruik de magnetron niet meer, totdat deze door een daarvoor opgeleide vakman is gerepareerd.
- **WAARSCHUWING!** Behalve voor personen die daarvoor zijn opgeleid, is het voor iedereen gevaarlijk om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen stralingsbelasting door microgolvenenergie.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan de magnetron aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf open te maken en/of te repareren. Laat de magnetron en het netsnoer uitsluitend repareren door een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met de klantenservice om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Verwijder geen afdekkingen in de binnenruimte van de magnetron en verwijder de folie aan de binnenzijde van het kijkvenster niet, omdat anders microgolven naar buiten kunnen komen.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
- Gebruik de magnetron niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.
- Dompel de magnetron niet onder in water of andere vloeistoffen en houd de magnetron niet onder stromend water.
- Bescherm de magnetron tegen druipe- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de netstekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Mocht er vloeistof in het apparaat terecht zijn geko-

men, haal dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren door een professioneel reparatiebedrijf.

- Trek in de volgende gevallen de stekker uit het stopcontact:

- als u het apparaat reinigt of onderhoudt;
- als u het apparaat monteert of demonteert;
- wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
- wanneer u het apparaat niet meer gebruikt;
- als er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
- bij onweer.

- Raak het apparaat en het netsnoer nooit met natte handen aan.

## 4.2. Brandgevaaren vermijden



### WAARSCHUWING!

#### Explosiegevaar!

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

- Verhit geen mengsel van water met olie of vet in de

magnetron.

- Ontdooi in de magnetron geen bevroren vet of olie.



### WAARSCHUWING!

#### Brandgevaar!

Er bestaat gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat

- Dek de openingen van het apparaat niet af en stop ze niet dicht.
- Laat het apparaat nooit aanstaan als er niemand bij is.
- Gebruik de magnetron niet met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening.
- Houd altijd toezicht op de magnetron tijdens het verwarmen of koken van etenswaren in brandbare materialen, zoals kunststof of papieren verpakkingen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in geschikte verpakkingen en serviesgoed.
- Droog in de magnetron geen brandbare voorwerpen (zoals voedsel of kleding, verwarmingskussens, pan-

toffels, sponzen, vochtige poetsdoeken, enz.). Dit kan tot letsel of brand leiden.

- Bereid met het apparaat geen alcoholhoudende etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet om te frituren of olie te verhitten.
- Wanneer rook is te zien, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker los en houd u de ovendeur gesloten, om eventueel aanwezige vlammen te verstikken.
- Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen waarop staat aangegeven dat ze bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.
- Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven bereidingstijden.
- Bewaar geen levensmiddelen of andere voorwerpen in de ovenruimte van de magnetron.

#### **4.3. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons**

- **WAARSCHUWING!** Verhit geen etenswaren of vloeistoffen in goed gesloten verpakkingen! Deze kunnen in het apparaat exploderen of bij het openen letsel veroorzaken. Verwijder bij afsluitbare verpakkingen, zoals babyflessen, altijd het deksel.
- In de magnetron bereide gerechten worden mogelijk ongelijkmatig verwarmd. Controleer vóór consumptie de temperatuur van de verhitte etenswaren. Roer bij babyvoeding en babyflessen voor controle van de temperatuur de kindervoeding steeds om of schud deze, om verbranding te vermijden.
- Verhit eieren met schaal of hele, hardgekookte eieren niet in de magnetron, omdat deze bij het verwarmen en ook na het verwijderen kunnen exploderen. Verhit eieren alleen in speciaal daarvoor bestemde magnetronschalen.

- Maak vóór het garen inkepingen in voedsel met een gesloten huid, zoals tomaten, worstjes, aubergines en dergelijke om te voorkomen dat ze barsten.
- Bij het openen van magnetronverpakkingen (bijvoorbeeld popcornzakken en blikken) komt er hete stoom naar buiten. Houd bij het openen van de verpakking de opening altijd van u af.
- Bij het openen van de deur komt hete stoom naar buiten. Houd daarom afstand.
- Tijdens de bereiding worden de oppervlakken van de magnetron, de accessoires en het servies zeer heet. Gebruik ovenwanten. Laat het apparaat, de accessoires en de verpakking of het servies afkoelen voordat u deze reinigt.

#### **4.4. Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen**



##### **VOORZICHTIG!**

##### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

■ **WAARSCHUWING!** Bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron kan zogenaamde kookvertraging optreden. Dat wil zeggen dat de vloeistof het kookpunt al heeft bereikt zonder dat de voor het koken typische bellen ontstaan. Vloeistof kan plotseling gaan koken door trillingen die ontstaan als bijvoorbeeld de vloeistof uit de magnetron wordt gehaald. Er kan dan ineens vloeistof naar buiten spuiten, daarom moet u voorzichtig omgaan met de verpakkingen.

- Gebruik geen hoge, smalle bekers, glazen of kommen.
- Zet bij het verwarmen van vloeistoffen een staafje van glas of keramiek in de beker, het glas of de kom om kookvertraging te voorkomen. Wacht na het verhitten even, tik voorzichtig tegen de kom en roer de vloeistof om voordat u de kom uit de ovenruimte haalt.

## 5. Inhoud van de levering



### GEVAAR!

#### Gevaar voor letsel!

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

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



### LET OP!

#### Mogelijke materiële schade!

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken

- De mica-afdekking in de ovenruimte maakt geen deel uit van de verpakking en mag niet worden verwijderd!
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer de levering op volledigheid en neem binnen 14 dagen na aankoop contact op met het Service Center als de levering niet compleet is.
- ▶ De magnetron moet vóór elk gebruik op beschadigingen worden gecontroleerd. Neem bij beschadigingen contact op met onze klantenservice.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Rvs magnetron 4-in-1 MD 15501
- Draaiplateau
- Grillrooster
- Beknopte gebruiksaanwijzing

## 6. Koken en garen met de magnetron



### LET OP!

#### Mogelijke materiële schade!

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

- Gebruik alleen de meegeleverde of in deze gebruiksaanwijzing als geschikt beschreven accessoires.
- Gebruik nooit serviesgoed met metalen decoratie of metalen serviesgoed, omdat vonkvorming kan leiden tot beschadiging van het apparaat en/of het serviesgoed.
- Zodra u vonken of flitsen ziet, moet u de magnetron onmiddellijk met de toets  uitschakelen en de netstekker uit het stopcontact halen. Controleer of zich metalen deeltjes in of aan levensmiddelen of serviesgoed bevinden.
- Gebruik geen kristal- of loodkristalglas. Dit kan springen en gekleurd glas kan verkleuren.
- Gebruik geen temperatuurgevoelige materialen. Deze kunnen vervormen of zelfs verbranden.
- Gebruik voor magnetron geschikt serviesgoed. Let bij de aanschaf van serviesgoed op aanduidingen als 'geschikt voor de magnetron' of 'voor de magnetron'.

- ▶ Om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen goed gaar worden, plaatst u de dikste stukken aan de buitenkant.
- ▶ Neem de exacte bereidingstijd in acht.
- ▶ Kies de kortst aangegeven bereidingstijd en verleng deze zo nodig.
- ▶ Dek de gerechten tijdens het koken of garen af met een voor de magnetron geschikte afdekking. Door het afdekken wordt spatten voorkomen. Bovendien wordt het gerecht gelijkmatiger gaar.

- ▶ Gerechten als stukken kip en hamburgers moeten tijdens de bereiding in de magnetron een keer worden omgedraaid om het garen te versnellen. Grotere stukken, zoals braadstukken of een hele kip, moeten minimaal één keer worden omgedraaid.
- ▶ Ook omscheppen is belangrijk, bijvoorbeeld bij gehaktballetjes: na de helft van de bereidingstijd moeten de gerechten van boven naar beneden en van binnen naar buiten worden omgedraaid.
- ▶ Roer het gerecht zo mogelijk na het verwarmen goed door, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld, of laat het gerecht nog even nagaren.

## 6.1. Afmetingen en vorm van servies dat geschikt is voor gebruik in de magnetron

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

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

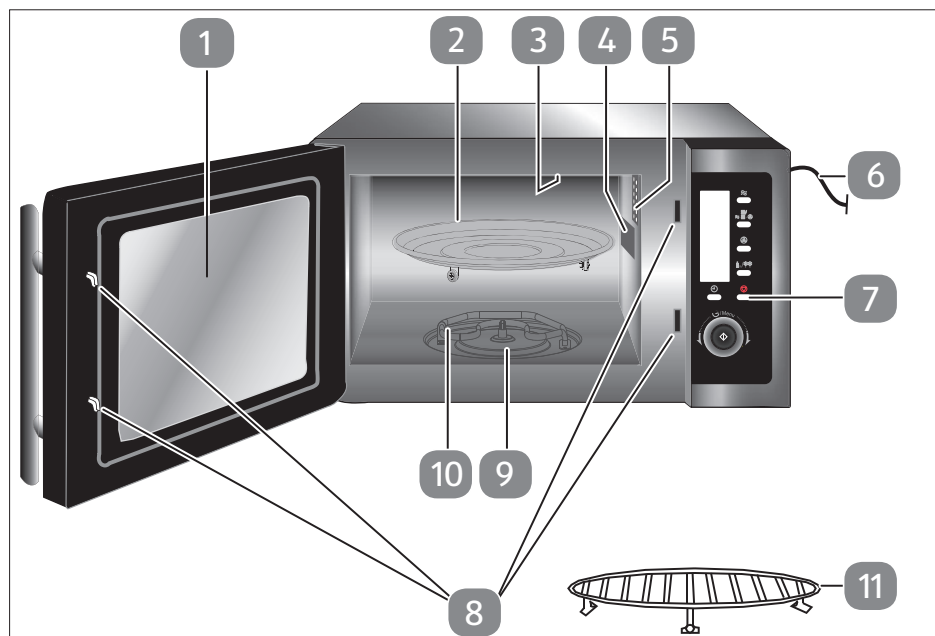
## 6.2. Materialen die geschikt zijn voor de magnetron

Gebruik in de magnetron het volgende keukengerei:

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

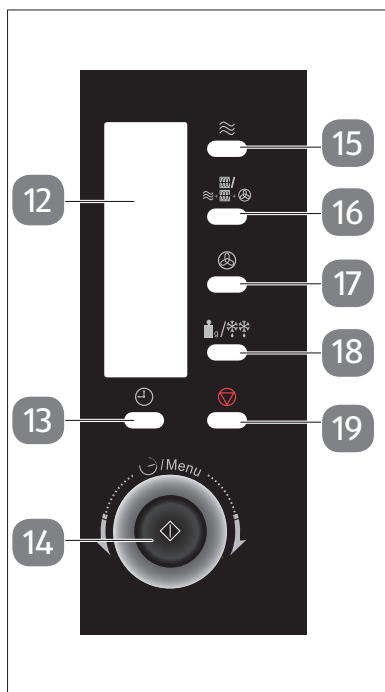
Neem hierbij telkens de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

## 7. Overzicht van het apparaat



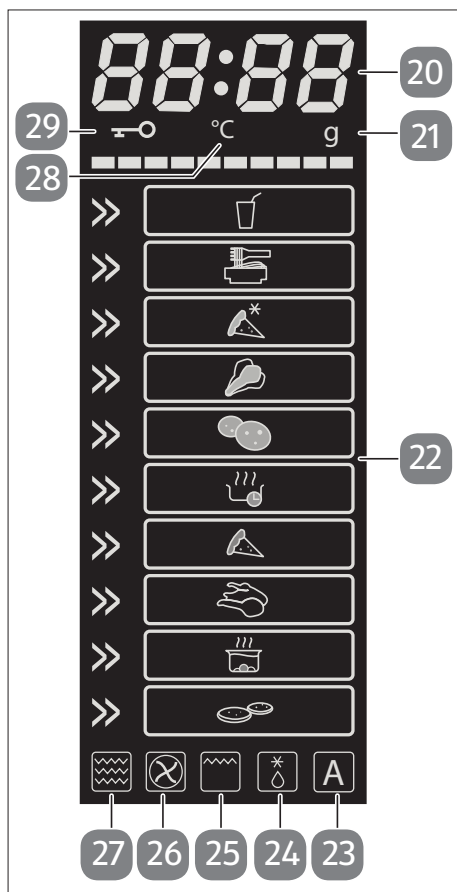
Afb. 1 – Onderdelen

1. Kijkvenster
2. Draaiplateau
3. Verwarmingselement bovenwarmte
4. Mica-afdekking van de magnetron NIET VERWIJDEREN!
5. Verlichting
6. Netsnoer
7. Bedieningspaneel
8. Deurvergrendeling
9. Aandrijfas
10. Verwarmingselement onderwarmte
11. Grillrooster



Afb. 2 – Bedieningselementen

- 12. Display: weergave van bereidingstijd, vermogen, status en tijd
- 13. tijd of timer invoeren
- 14. Draaien: automatische programma's, bereidingstijd invoeren; indrukken: invoer bevestigen, programma starten
- 15. Magnetronstand instellen
- 16. Combistand instellen
- 17. Heteluchtstand instellen
- 18. Gewicht invoeren/ontdooien
- 19. Invoer wissen of het apparaat opnieuw instellen

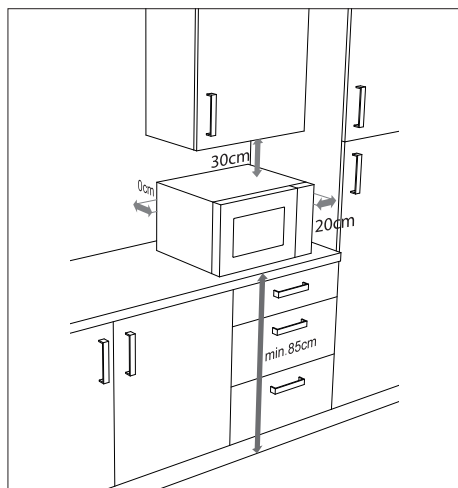


Afb. 3 – Display

- 20. Weergave van de tijd/duur van het bereidingsprogramma of het gewicht
- 21. Gewichts aanduiding in gram
- 22. Automatische programma's
- 23. Automatisch programma actief
- 24. Ontdooien
- 25. Grillstand/dubbele-grillstand
- 26. Heteluchtstand
- 27. Magnetronstand
- 28. Temperatuurindicatie in Celsius
- 29. Kinderslot

## 8. Vóór het eerste gebruik

### 8.1. Apparaat plaatsen



Afb. 4 – Afstand van apparaat



#### WAARSCHUWING!

##### Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door onjuiste opstelling van het apparaat.

- ▶ Voor voldoende ventilatie moeten de in **“Afb. 4 – Afstand van apparaat”** weergegeven afstanden in acht worden genomen. De afstandshouder aan de achterkant van het apparaat moet de muur raken. Deze zorgt voor de correcte afstand bij het opstellen van de magnetron.
- De pootjes mogen niet worden verwijderd.
- De magnetron is bedoeld voor gebruik als vrijstaand apparaat. Gebruik de magnetron niet in een inbouwmeubel of een kast.



#### LET OP!

##### Mogelijke materiële schade!

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

- Plaats de magnetron op een vlakke, stabiele ondergrond die het eigen gewicht van het apparaat plus het maximale gewicht van de hoeveelheid daarin te bereiden voedingsmiddelen kan dragen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Plaats de magnetron niet:
  - in de buurt van warmtebronnen of open vuur;
  - in de omgeving van radio- of televisietoestellen;
  - in de omgeving van brandbare materialen;
  - op een plaats met hoge luchtvochtigheid of waar er vochtige omstandigheden heersen;
  - op een plaats met extreem hoge of lage temperaturen of met direct zonlicht.

Chemische additieven in meubelcoatings kunnen het materiaal van de pootjes van het apparaat aantasten en vlekken op het meubeloppervlak veroorzaken.

- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond.

### 8.2. Het apparaat voor het eerst reinigen

- ▶ Trek aan de deurhendel om de deur van de ovenruimte te openen.
- ▶ Reinig de binnenkant van het apparaat en het kijkvenster aan de binnenkant vóór het eerste gebruik met een licht vochtige, zachte doek om achtergebleven resten van verpakkingsmateriaal en eventuele materiaalresten van de fabricage te verwijderen. Let op dat er geen vloeistof in de magnetron terechtkomt en maak de oppervlakken na afloop goed droog.

- ▶ Reinig het glazen draaiplateau en de draairing in warm water met een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen goed af.

### 8.3. Apparaat leeg verwarmen

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

- ▶ Open de deur en haal eventueel verpakkingsmateriaal en accessoires uit de ovenruimte. Sluit de deur vervolgens weer.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets  tot op het display 230°C wordt weergegeven.
- ▶ Bevestig uw invoer door op de toets  te drukken.
- ▶ Draai de programmaknop  met de klok mee om een bereidingstijd van 10 minuten in te stellen.
- ▶ Druk opnieuw op de toets  om het verwarmen te starten.

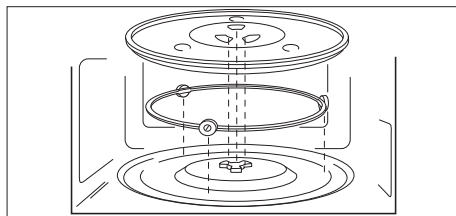


Wanneer het apparaat voor het eerst wordt verwarmd, kan er een lichte geurvorming optreden. De dampen die hierbij vrijkomen, zijn onschadelijk en verdwijnen na korte tijd weer. Zorg voor voldoende ventilatie, bijvoorbeeld door een raam open te zetten.

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

### 8.4. Glazen draaiplateau plaatsen

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



Afb. 5 – Glazen draaiplateau plaatsen

- ▶ Gebruik de magnetron alleen wanneer het glazen draaiplateau op de juiste manier is aangebracht.
- ▶ Controleer of de aandrijfas goed in de uitsparing in de bodem van de magnetron zit en met zijn vleugels vlak op de bodem rust. Draai de aandrijfas zo nodig totdat deze goed op zijn plaats zit.
- ▶ Plaats de draairing in de uitsparing in de ovenruimte en leg daarna het glazen draaiplateau midden op de aandrijfas (zie “Afb. 5 – Glazen draaiplateau plaatsen”), zodat de verbindingdelen van het glazen draaiplateau tussen de vleugels van de aandrijfas komen te zitten.

### 8.5. Tips om energie te besparen

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 9. De magnetron gebruiken

### **GEVAAR!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schokken en microgolfstraling

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

- Neem de magnetron bij beschadigingen aan de behuizing, aan afdekkingen, aan de ovendeur of aan de deurvergrendeling in geen geval in gebruik. Trek in dit geval onmiddellijk het netsnoer aan de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de magnetron niet als deze is beschadigd, maar neem contact op met het Service Center.

### **LET OP!**

#### **Mogelijke materiële schade!**

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken

- De magnetron is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet buitenshuis worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder glazen draaiplateau en niet zonder levensmiddelen in de ovenruimte.
- Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik.

- ▶ Bereid de levensmiddelen voor:  
Geschikt voor de bereiding in de magnetron zijn gevogelte en varkensvlees, gehakt en alle soorten vis. Rundvlees en wild daarentegen worden in magnetron snel taai en zijn daarom niet geschikt. Bij de bereiding van groente, vlees en vis verdeelt u het gerecht in zo gelijk mogelijke stukken en dekt u het gerecht bij de bereiding af.
- ▶ Trek aan de deurhendel om de deur van de ovenruimte te openen.

- ▶ Plaats de levensmiddelen in een voor de magnetron geschikte schaal op het midden van het glazen draaiplateau.
- ▶ Sluit de deur totdat deze hoorbaar vastklikt.

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

## 9.1. Tijd instellen

Als de magnetron voor de eerste keer in gebruik wordt genomen en nadat de stroomtoevoer is onderbroken, wordt op het display '0:00' weergegeven en moet u de tijd instellen.

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

## 9.2. Kookwekker (timer) instellen

Het apparaat kan een geluidssignaal afgeven nadat een ingestelde tijd is verstreken. U kunt deze functie bijvoorbeeld gebruiken als eierwekker.

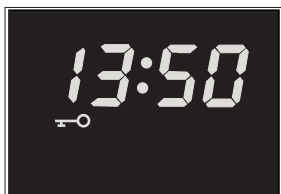
- ▶ Druk op de toets .
- ▶ Draai aan de programmaknop tot de gewenste tijdsduur is ingesteld waarna het geluidssignaal moet klinken. De maximale instelbare tijdsduur is 95 minuten.
- ▶ Bevestig nu met .

Na afloop van de ingestelde tijdsduur klinkt het geluidssignaal.



De timerfunctie is niet beschikbaar wanneer een bereidingsprogramma actief is.

## 9.3. Toetsblokkering



Afb. 6 – Toetsblokkering actief

- ▶ Druk op de toets  en houd deze ca. 3 seconden ingedrukt. De toetsen en de programmaknop van de magnetron zijn nu geblokkeerd.
- ▶ Druk op de toets  en houd deze 3 seconden ingedrukt om de toetsblokkering uit te schakelen.

## 9.4. Koken en garen met magnetronenergie



### VOORZICHTIG!

#### Gevaar voor letsel!

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

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



Bij gebruik kan zich condenswater vormen op de binnenwanden en de ovendeur. Dit is bij het bereiden normaal en is geen storing. Als er condensvorming optreedt, veeg het dan met een zachte doek af.



Afb. 7 – magnetronstand actief

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

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

| Toets  indrukken | Aanduiding op het display | Vermogen (watt) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------|
| 1 x                                                                                               | <b>P100</b>               | 900 W           |
| 2 x                                                                                               | <b>P90</b>                | 810 W           |
| 3 x                                                                                               | <b>P80</b>                | 720 W           |
| 4 x                                                                                               | <b>P70</b>                | 630 W           |
| 5 x                                                                                               | <b>P60</b>                | 540 W           |
| 6 x                                                                                               | <b>P50</b>                | 450 W           |
| 7 x                                                                                               | <b>P40</b>                | 360 W           |
| 8 x                                                                                               | <b>P30</b>                | 270 W           |
| 9 x                                                                                               | <b>P20</b>                | 180 W           |
| 10 x                                                                                              | <b>P10</b>                | 90 W            |
| 11 x                                                                                              | <b>P00</b>                | 0 W             |

- ▶ Bevestig uw keuze door op de toets  te drukken.



Nadat de toets  de eerste keer is ingedrukt, kan het programma ook met de programmaknop  worden ingesteld.

- ▶ Draai aan de programmaknop  om de gewenste bereidingstijd in te stellen in de hieronder aangegeven stappen. De maximale 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 . De bereiding be-  
gint.

## 9.5. Snelstart

Als u op de toets  drukt zonder eerst het vermogen in te stellen, wordt het bereidingsprogramma gestart op het hoogste vermogensniveau (900 watt) in de magnetronstand.

- ▶ Druk meerdere keren snel op de toets  om een langere bereidingstijd in te stellen:  
1 x indrukken: 0:30 minuut;  
2 x indrukken: 1:00 minuut;  
3 x indrukken: 1:30 minuut;  
4 x indrukken: 2:00 minuten  
enz. tot maximaal 95 minuten.
- ▶ Het bereidingsprogramma begint automatisch kort nadat de toets voor het laatst is ingedrukt.

## 9.6. Einde van de bereiding

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

## 9.7. Programma onderbreken

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

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

## 9.8. Automatisch ontdooien op gewicht

De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld, zodra u het gewicht van de te ontdooien levensmiddelen hebt ingevoerd. De schaal voor het gewicht van de bevroren levensmiddelen loopt van 100 g tot 2000 g.



Afb. 8 – Ontdooien op basis van gewicht

- ▶ Druk op de toets . Op het display wordt **DEF1** weergegeven.
- ▶ Draai aan de programmaknop om het gewenste gewicht in gram in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om te starten met ontdooien.



Om het ontdooien te optimaliseren, kunt u de levensmiddelen halverwege de ontdooitijd het beste omkeren (zie “9.7. Programma onderbreken” op blz. 80). Druk opnieuw op de toets  om het programma voort te zetten.

## 9.9. Ontdooien op basis van tijd



Afb. 9 – Ontdooien op basis van tijd

- ▶ Druk twee keer op de toets . Op het display wordt **DEF2** weergegeven.

- ▶ Draai aan de programmaknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om te starten met ontdooien.



Om het ontdooien te optimaliseren, kunt u de levensmiddelen halverwege de ontdooitijd het beste omkeren (zie "9.7. Programma onderbreken" op blz. 80). Druk opnieuw op de toets  om het programma voort te zetten.

## 10. De grillfunctie/com-bistand gebruiken



### VOORZICHTIG!

#### Gevaar voor letsel!

Doordat de gerechten en het serviesgoed of de verpakkingen zeer heet kunnen zijn, bestaat er gevaar voor brandwonden. Het draaiplateau wordt bij gebruik van de grill zeer heet!

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



### LET OP!

#### Gevaar voor materiële schade!

Het gevaar bestaat dat het apparaat door oververhitting wordt beschadigd.

- Neem de minimumafstanden van het apparaat tot de muur in acht en dek in geen geval de ventilatieopeningen af.



### WAARSCHUWING!

#### Brandgevaar!

Gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat.

- Maak bij programma's waarbij de grill- of heteluchtfunctie is ingeschakeld in geen geval gebruik van afdekkingen of niet-hittebestendig serviesgoed, omdat dit kan smelten of vlam kan vatten.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in daarvoor geschikte verpakkingen en serviesgoed. Gebruik geen bakpapier in de hetelucht-, grill- of combistand.

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

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

In de combistand worden verschillende bedrijfsstanden altijd uitgevoerd in een specifieke cyclus, bijv. magnetron en grill of magnetron, grill en hetelucht.

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Druk één, twee of drie keer op de toets  om de grillstand te selecteren. Elke keer dat u op de knop drukt, selecteert u een combinatieprogramma - zie onderstaande tabel:

| Toets<br>indrukken<br> | Weergave   | Magnetron | Bovenwarmte | Onderwarmte | Hete lucht |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-------------|-------------|------------|
| 1 x                                                                                                     | <b>G-1</b> |           | ■           |             |            |
| 2 x                                                                                                     | <b>G-2</b> |           | ■           | ■           |            |
| 3 x                                                                                                     | <b>G-3</b> |           |             | ■           |            |
| 4 x                                                                                                     | <b>C-1</b> | ■         | ■           |             |            |
| 5 x                                                                                                     | <b>C-2</b> | ■         | ■           |             |            |
| 6 x                                                                                                     | <b>C-3</b> | ■         | ■           | ■           |            |
| 7 x                                                                                                     | <b>C-4</b> | ■         | ■           | ■           |            |
| 8 x                                                                                                     | <b>C-5</b> | ■         | ■           |             | ■          |

- ▶ Bevestig de programmavariant met de toets .
- ▶ Draai aan de programmaknop om de gewenste temperatuur in te stellen (alleen voor programma C-5).
- ▶ Bevestig de temperatuur met de toets  (alleen voor programma C-5).
- ▶ Draai aan de programmaknop om de gewenste duur in te stellen.
- ▶ Druk op de toets . Het programma wordt gestart.



Nadat de toets  de eerste keer is ingedrukt, kan het programma ook met de programmaknop  worden ingesteld.



Halverwege de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal. Open eventueel de deur om het gerecht om te keren en zo het bereidingsproces te optimaliseren (zie "9.7. Programma onderbreken" op blz. 80). Druk opnieuw op de toets  om het programma voort te zetten.

## 11. Heteluchtfunctie gebruiken

In de heteluchtstand circuleert er hete lucht door de magnetron. De heteluchtstand wordt vooral aanbevolen voor ovenschotels en gerechten die knapperig moeten zijn.

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

|  Toets indrukken | Weergave      |  Toets indrukken | Weergave      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1 x                                                                                                 | <b>140 °C</b> | 6 x                                                                                                 | <b>190 °C</b> |
| 2 x                                                                                                 | <b>150 °C</b> | 7 x                                                                                                 | <b>200 °C</b> |

|  Toets indrukken | Weergave      |  Toets indrukken | Weergave      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 3 x                                                                                               | <b>160 °C</b> | 8 x                                                                                               | <b>210 °C</b> |
| 4 x                                                                                               | <b>170 °C</b> | 9 x                                                                                               | <b>220 °C</b> |
| 5 x                                                                                               | <b>180 °C</b> | 10 x                                                                                              | <b>230 °C</b> |

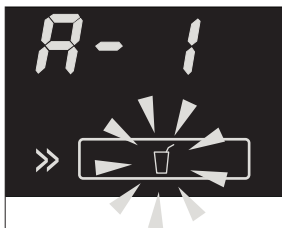
- ▶ Bevestig uw keuze door op de toets  te drukken.
- ▶ Als u het apparaat wilt voorverwarmen, drukt u opnieuw op de toets . Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt een geluidssignaal.  
Als u het apparaat niet wilt voorverwarmen, ga dan direct naar de volgende stap.
- ▶ Draai aan de programmaknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.
- ▶ Druk op de toets . Het programma wordt gestart.



Nadat de toets  de eerste keer is ingedrukt, kan de temperatuur ook met de programmaknop  worden ingesteld.

### 11.1. Automatisch koken en garen

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



- ▶ Draai de programmaknop stapsgewijs rechtsonder. Op het display verschijnt een programmanummer (bijv. "A-1" voor automatisch programma 1) en het symbool voor het betreffende bereidingsprogramma.
- Kies zo een van de automatische programma's 1 t/m 10.
- ▶ Druk de toets  in om uw keuze te bevestigen.
- ▶ Stel vervolgens het gewenste gewicht of het aantal porties in. Draai hiervoor aan de programmaknop. Het gewicht/de hoeveelheid wordt weergegeven op het display.
- ▶ Druk op de toets  om de bereiding te starten.

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



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



In de hetelucht- en grillstand en bij sommige automatische programma's blijft de ventilator na de bereiding soms nog een tijdje draaien. Hierdoor koelt het apparaat sneller af. Als het apparaat voldoende is afgekoeld, schakelt de ventilator automatisch uit.

De tabel "Automatische programma's" op blz. 84 geeft een overzicht van de automatische programma's en de telkens geactiveerde werkingsniveaus, evenals de instelbare portiegroottes.

## 11.2. Meerdere programma's gebruiken

Het is mogelijk om het apparaat meerdere bereidingsprogramma's na elkaar te laten uitvoeren. Er kunnen maximaal drie programma's na elkaar automatisch worden uitgevoerd.

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

### Voorbeeld:

U wilt een gerecht ontdoeien met het ont-dooiprogramma, daarna het grillprogramma starten en dan een tweede grillprogramma starten.

- ▶ Stel het ont-dooiprogramma in zoals beschreven op blz. 80 zonder daarna op de toets  te drukken.
- ▶ Stel daarna het grillprogramma in zoals beschreven op blz. 81.
- ▶ Druk op de toets  om het programma te starten.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

| Automatische programma's                           |                |                                            |               |                     |        |        |        |       |
|----------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|---------------|---------------------|--------|--------|--------|-------|
| Weergave/<br>programma                             | Functies       |                                            |               | Gewichtsintervallen |        |        |        |       |
|                                                    | Mag-<br>netron | Bo-<br>ven-<br>en<br>onder-<br>warm-<br>te | Hete<br>lucht |                     |        |        |        |       |
| <b>A-1</b><br>Dranken<br>(portie<br>van 200<br>ml) | ■              |                                            |               | 1                   | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-2</b><br>Pasta                                | ■              |                                            |               | 100 g               | 200 g  | 300 g  |        |       |
| <b>A-3</b><br>Diepvrie-<br>spizza                  | ■              | ■                                          |               | 150 g               | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-4</b><br>Groente                              | ■              |                                            |               | 100 g               | 200 g  | 300 g  | 400 g  | 500 g |
| <b>A-5</b><br>Aardap-<br>pels                      | ■              |                                            |               | 1                   | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-6</b><br>Opwar-<br>men                        | ■              |                                            |               | 200 g               | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g |
| <b>A-7</b><br>Verse<br>pizza                       | ■              | ■                                          |               | 150 g               | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-8</b><br>Kip                                  | ■              | ■                                          |               | 800 g               | 1000 g | 1200 g | 1400 g |       |
| <b>A-9</b><br>Aardap-<br>pelgratin                 | ■              |                                            | ■             | 1200 g              |        |        |        |       |

| Automatische programma's                  |           |                       |            |                     |   |   |  |  |
|-------------------------------------------|-----------|-----------------------|------------|---------------------|---|---|--|--|
| Weergave/pro-gramma                       | Functies  |                       |            | Gewichtsintervallen |   |   |  |  |
|                                           | Magnetron | Boven- en onderwarmte | Hete lucht |                     |   |   |  |  |
| <b>A-10</b><br>Gehaktbal<br>(portie 125g) | ■         |                       | ■          | 3                   | 4 | 5 |  |  |

## 12. Recepten

### 12.1. Muffins

| Ingrediënten                                      | Aantal taarten |           |           |           |
|---------------------------------------------------|----------------|-----------|-----------|-----------|
|                                                   | 10 tot 20      | 20 tot 30 | 30 tot 40 | 40 tot 50 |
| Bakmargarine met 80% vetgehalte of gezouten boter | 170 g          | 225 g     | 340 g     | 450 g     |
| Kristalsuiker (max. korrelgrootte 0,3 mm)         | 170 g          | 225 g     | 340 g     | 450 g     |
| Eieren (grootte M)                                | 3              | 4         | 6         | 8         |
| Tarwebloem zonder rijsmiddelen                    | 225 g          | 310 g     | 450 g     | 625 g     |
| Bakpoeder                                         | 7 g            | 10 g      | 15 g      | 20 g      |
| Zout                                              | 0,25 g         | 0,25 g    | 0,5 g     | 0,5 g     |

#### Bereiding

- ▶ Giet het muffinbeslag in standaard papieren bakvormpjes (diameter ongeveer 45 mm, hoogte ongeveer 28 mm).
- ▶ Verwarm de magnetron voor op 170°C. Voorverwarmen gebeurt door meerdere keren op de toets  te drukken totdat de temperatuur van 170°C op het display wordt weergegeven. Bevestig vervolgens door twee keer op  te drukken. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de in-

gestelde temperatuur is bereikt.

Als u meerdere porties moet bakken vanwege het aantal muffins, hoeft u maar één keer voor te verwarmen.

- ▶ Verdeel de muffins nu gelijkmatig over het draaiplateau.
- ▶ Selecteer de volgende instelling voor het bakproces: Hetelucht 170°C duur: 12 minuten

- ▶ De instelling gebeurt door meerdere keren op de toets  te drukken totdat de temperatuur van 170°C wordt weergegeven. Bevestig de invoer door op  te drukken. Draai de programmaknop met de klok mee om de baktijd te selecteren en start het bakproces door opnieuw op de toets  te drukken.

## 12.2. Gehaktballen

- ▶ Vorm ca. 125 g gehakt tot een gehaktbal (diameter ca. 75 mm, hoogte ca. 35 mm).
- ▶ Verdeel de gehaktballen gelijkmatig over het draaiplateau.

### Bereiding

- ▶ Het beste resultaat bereik je door het automatische programma A-10 (gehaktballen) in te stellen.
- ▶ Draai de programmaknop rechtsom tot programma A-10 is ingesteld. Bevestig de invoer door op  te drukken.
- ▶ Selecteer met de programmaknop het aantal gehaktballen.
- ▶ Start de bereiding door op  te drukken.

## 12.3. Diepvriesbroodjes bakken

Selecteer de heteluchtfunctie om broodjes te bakken.

- ▶ Plaats 3-4 broodjes direct op het draaiplateau. Voorverwarmen is niet nodig.
- ▶ Selecteer de volgende instelling voor het bakproces: Hetelucht 170°C, duur: 12 minuten
- ▶ De instelling gebeurt door meerdere keren op de knop  te drukken totdat de temperatuur van 170°C wordt weergegeven. Bevestig de invoer door op  te drukken. Draai de programmaknop met de klok mee om de baktijd te selecteren.
- ▶ Start de bereiding door op  te drukken.

Als u direct daarna meer broodjes wilt bakken, verkort u de tijd met ongeveer 1-2 minuten, omdat het apparaat nu al is voorverwarmd.

## 12.4. Aardappelgratin

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

### Ingrediënten

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

### Bereiding

- ▶ Snijd de aardappelen in plakjes van ongeveer 3 - 4 mm dik.
- ▶ Schik dan ongeveer de helft van de aardappelen dakpansgewijs in de ovenschaal.
- ▶ Bestrooi nu met ongeveer de helft van de kaas, voeg de helft van de kruiden toe en voeg ongeveer 150 g room toe.
- ▶ Leg vervolgens de rest van de aardappelschijfjes dakpansgewijs erop en bedek met de overige ingrediënten.
- ▶ Het beste resultaat bereikt u door het automatische programma A-9 (aardappelgratin) in te stellen.
- ▶ Draai de programmaknop rechtsom tot programma A-9 is ingesteld. Bevestig de invoer door op  te drukken.
- ▶ Start de bereiding door opnieuw op  te drukken. Voorverwarmen is niet nodig.

## 12.5. Vetvrije biscuit

### Ingrediënten

- 100 g witte tarwebloem zonder rijsmiddel
- 100 g maïzena
- 3 g bakpoeder
- 150 g basterdsuiker (max. korrelgrootte 0,3 mm)
- 3 eieren (grootte M)
- 30 ml warm water (ongeveer 45°C)

## Bereiding

- ▶ Klop de eiwitten met het warme water tot een stevig mengsel. Voeg de suiker en eidooiers toe en klop nog 2,5 minuut. Meng het tarwemeel, de maïzena en het bakpoeder en spatel dit voorzichtig door het eier- en suikermengsel.
- ▶ Leg vetvrij papier op de bodem van een niet-ingevette taartvorm (diameter ongeveer 26 cm, hoogte ongeveer 6,5 cm). Giet het beslag erin en verdeel het gelijkmatig. Volg voor dit type taart de instructies voor een gelijkmatige deeghoogte.
- ▶ Verwarm de magnetron voor op 155°C, heteluchtstand. Zet eerst het grillrooster op het draaiplateau met de pootjes naar boven. Zet vervolgens de taartvorm erin. Plaats de cake indien mogelijk in het midden van de oven en begin het bakken met de heteluchtfunctie. Baktijd: ongeveer 30 tot 35 minuten.

## 12.6. Sponscake

### Ingrediënten

- 170 g fijne tarwebloem met een laag glutengehalte
- 170 g witte basterdsuiker
- 10 g bakpoeder
- 100 g water
- 50 g margarine met een vetgehalte van ongeveer 80%
- 2 eieren (grootte M)
- Om te bakken: Bakpapier met een diameter van ongeveer 200 mm.

### Bereiding

- ▶ Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- ▶ Klop de eieren en suiker 2 tot 3 minuten en voeg de gesmolten margarine toe. Voeg dan geleidelijk de bloem, het bakpoeder en het water toe.
- ▶ Leg bakpapier op de bodem van een glazen kom en giet het deeg erin.
- ▶ Roer alles nog 10 minuten door, zet de schaal in het midden van de grillplaat en selecteer het heteluchtprogramma. Bak 26 minuten op 170°C.

## 12.7. Cake/taart

### Ingrediënten

- 250 g fijne tarwebloem met een laag glutengehalte
- 250 g witte basterdsuiker
- 15 g bakpoeder
- 150 g water
- 75 g margarine met een vetgehalte van ongeveer 80%
- 3 - 4 eieren (grootte M)
- Om te bakken: Bakpapier met een diameter van ongeveer 200 mm.

### Bereiding

- ▶ Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
- ▶ Klop de eieren en suiker 2 tot 3 minuten en voeg de gesmolten margarine toe. Voeg dan geleidelijk de bloem, het bakpoeder en het water toe.
- ▶ Leg bakpapier op de bodem van een glazen kom en giet het deeg erin.
- ▶ Roer alles nog 10 minuten door, zet de schaal in het midden van de grillplaat en selecteer combiprogramma C5. Bak 26 minuten op 170°C.

## 13. Reiniging en onderhoud



### GEVAAR!

#### Gevaar voor een elektrische schok!

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

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

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

- ▶ Maak de magnetron daarom regelmatig schoon en verwijder alle etensresten.
- ▶ Schakel de magnetron uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- ▶ Houd de binnenkant van de magnetron schoon. Veeg spetters en gemorste vloeistoffen op de wand van de magnetron weg met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van het kijkvenster in de deur van het apparaat. Deze kunnen krassen op het oppervlak achterlaten en het glas onherstelbaar beschadigen.
- ▶ Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen terechtkomt om beschadiging van de functionele onderdelen van de magnetron te voorkomen.
- ▶ Reinig onderdelen als de deur, het kijkvenster en in het bijzonder de afdichting en het sluitmechanisme voorzichtig met een milde zeepoplossing. Controleer vooral deze onderdelen goed op beschadigingen.
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger. De oppervlakken kunnen hierdoor beschadigd raken.
- ▶ Het bedieningspaneel mag niet nat worden. Reinig dit met een zachte, vochtige doek. Tijdens het reinigen van het bedieningspaneel moet u de deur van de magnetron openlaten om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- ▶ Wanneer er in het apparaat of aan de buitenkant stoom neerslaat, kan deze met een zachte doek worden weggeveegd.
- ▶ Stoom kan ontstaan als de magnetron wordt gebruikt bij een hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
- ▶ Neem regelmatig het draaiplateau uit de magnetron om het reinigen. Was het plateau af in warm water met een milde zeepoplossing of in de vaatwasser.
- ▶ Droog het draaiplateau daarna met een zachte doek goed af.
- ▶ Was het grillrooster af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil een tijdje inweken.
- ▶ De onderkant van de magnetron kunt u eenvoudig reinigen met mild reinigingsmiddel.
- ▶ Geuren die in de magnetron blijven hangen, kunt u verwijderen door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe, voor de magnetron geschikte schaal te zetten en 5 minuten in de magnetron te verhitten. Veeg de binnenkant van de magnetron goed af en wrijf deze met een zachte doek droog.
- ▶ Als het lampje in de magnetron moet worden vervangen, kunt u contact opnemen met een professioneel reparatiebedrijf of met de klantenservice van Medion.

## 14. Langdurig niet-gebruik en transport

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

## 15. Problemen oplossen

| Probleem                    | Mogelijke oorzaak                                                   | Oplossing                                                                                              |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat start niet.    | De stekker zit niet goed in het stopcontact.                        | ▶ Trek de stekker uit het stopcontact en steek deze na ongeveer 10 seconden weer in het stopcontact.   |
|                             | De zekering is doorgebrand of de stroomonderbreking is geactiveerd. | ▶ Vervang de zekering of reset de stroomonderbreking (neem hiervoor contact op met de klantenservice). |
|                             | Het stopcontact is defect.                                          | ▶ Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.                                   |
| Het apparaat verwarmt niet. | De deur is niet dicht.                                              | ▶ Sluit de deur.                                                                                       |

## 16. Technische gegevens

|                                                |                      |
|------------------------------------------------|----------------------|
| Nominale spanning:                             | 230 V ~ 50 Hz        |
| Nominaal vermogen:                             |                      |
| Magnetron:                                     | 1500 W               |
| Grill:                                         | 1100 W               |
| Dubbele grill:                                 | 1600 W               |
| Hete lucht:                                    | 2500 W               |
| Nominaal uitgangsvermogen (magnetron):         | 900 W                |
| Frequentie microgolven:                        | 2450 MHz             |
| Veiligheidsklasse:                             | I                    |
| Afmetingen van het apparaat in cm (B x H x D): | ca. 51,3 x 30,5 x 50 |
| Nettogewicht:                                  | ca. 18,24 kg         |

## 17. EU-conformiteitsinformatie



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

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

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

## 18. Afvalverwerking



### VERPAKKING

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



Let op de volgende markering van verpakkingsmateriaal bij het scheiden van afval met de afkortingen (a) en (b):

1-7: kunststoffen/20-22: papier en karton/80-98: composietmaterialen (Alleen voor Frankrijk)



Met het 'Triman'-symbool wordt de gebruiker geïnformeerd dat het product recyclebaar is, onder een uitgebreid systeem voor producentenverantwoordelijkheid valt en dat in Frankrijk een sorteerinstructie van toepassing is.



### APPARAAT

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

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

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu en negatieve gevolgen voor de menselijke gezondheid worden voorkomen.

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

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

# 19. Service-informatie

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

- In onze Service-Community vindt u an- dere 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 con- tactformulier gebruiken onder www.medion.com/contact.
- En bovendien staat ons serviceteam ook via de klantenservice of per post ter be- schikking.

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



Deze en vele andere ge- bruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloa- den via het serviceportaal [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Om redenen van duurzaam- heid hebben wij geen gedruk- te garantievoorwaarden. U vindt onze garantievoorwaar- den ook in ons serviceportaal. Ook kunt u de QR-code hiernaast scannen en de ge- bruiksaanwijzing via het servi- ceportaal downloaden op uw mobiele eindapparaat.

# 20. Colofon

Copyright 2024

Stand: 02. april 2024

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

Verveelvoudiging in mechanische, elektroni- sche 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 con- tact op met onze klantenservice.



# Índice

|                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Información acerca de este manual de instrucciones .....</b>         | <b>95</b>  |
| 1.1. Explicación de los símbolos .....                                     | 95         |
| <b>2. Uso conforme a lo previsto.....</b>                                  | <b>96</b>  |
| <b>3. Indicaciones de seguridad.....</b>                                   | <b>96</b>  |
| 3.1. Instalación y conexión del microondas.....                            | 97         |
| 3.2. Evitar el riesgo de incendio .....                                    | 99         |
| 3.3. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas ..... | 100        |
| 3.4. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos .....     | 101        |
| <b>4. Volumen de suministro.....</b>                                       | <b>102</b> |
| <b>5. Cocinado y cocción en el microondas.....</b>                         | <b>102</b> |
| 5.1. Tamaño y forma de los recipientes adecuados para el microondas .....  | 103        |
| 5.2. Materiales aptos para el microondas.....                              | 103        |
| <b>6. Vista general del aparato .....</b>                                  | <b>104</b> |
| <b>7. Antes del primer uso.....</b>                                        | <b>106</b> |
| 7.1. Colocación del aparato.....                                           | 106        |
| 7.2. Primera limpieza del aparato .....                                    | 106        |
| 7.3. Calentamiento del aparato vacío .....                                 | 107        |
| 7.4. Colocación del plato giratorio de cristal.....                        | 107        |
| 7.5. Consejos para ahorrar energía .....                                   | 107        |
| <b>8. Uso del microondas .....</b>                                         | <b>108</b> |
| 8.1. Ajuste de la hora .....                                               | 108        |
| 8.2. Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás).....                 | 108        |
| 8.3. Bloqueo de teclas.....                                                | 109        |
| 8.4. Cocinar y cocer con energía microondas .....                          | 109        |
| 8.5. Inicio rápido .....                                                   | 110        |
| 8.6. Fin del proceso de cocción.....                                       | 110        |
| 8.7. Interrupción del programa .....                                       | 110        |
| 8.8. Descongelación automática según el peso.....                          | 110        |
| 8.9. Descongelación según el tiempo .....                                  | 111        |
| <b>9. Uso de la función grill/modo combinado .....</b>                     | <b>111</b> |
| <b>10. Uso de la función de aire caliente .....</b>                        | <b>112</b> |
| 10.1. Cocinar y cocer automáticamente .....                                | 113        |
| 10.2. Uso de varios programas .....                                        | 113        |
| <b>11. Recetas .....</b>                                                   | <b>115</b> |
| 11.1. Muffins.....                                                         | 115        |
| 11.2. Albóndigas o hamburguesas .....                                      | 115        |
| 11.3. Hornear panecillos congelados .....                                  | 116        |
| 11.4. Gratinado de patatas .....                                           | 116        |
| 11.5. Bizcocho sin grasa .....                                             | 116        |
| 11.6. Bizcocho.....                                                        | 117        |
| 11.7. Pastel .....                                                         | 117        |
| <b>12. Limpieza y mantenimiento.....</b>                                   | <b>118</b> |

|                                                          |            |
|----------------------------------------------------------|------------|
| <b>13. Periodo prolongado sin uso y transporte .....</b> | <b>119</b> |
| <b>14. Solución .....</b>                                | <b>119</b> |
| <b>15. Datos técnicos.....</b>                           | <b>120</b> |
| <b>16. Información de conformidad UE .....</b>           | <b>120</b> |
| <b>17. Eliminación .....</b>                             | <b>120</b> |
| <b>18. Informaciones de asistencia técnica.....</b>      | <b>121</b> |
| <b>19. Aviso legal.....</b>                              | <b>121</b> |

# 1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

Antes de la puesta en servicio, 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, es imprescindible que entregue también este manual de instrucciones, ya que constituye una parte esencial del producto.

## 1.1. Explicación de los símbolos

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



### ¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### ¡ADVERTENCIA!

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



### ¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



### ¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



### ¡ATENCIÓN!

Peligro por superficies calientes.



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



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



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



Los números de posición detrás del correspondiente componente del aparato en el texto hacen referencia a la figura en el capítulo «6. Vista general del aparato» en la página 104.

## 2. Uso conforme a lo previsto

El microondas solo debe utilizarse para calentar comida apta para ello en vajilla y recipientes apropiados.

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

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

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

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

## 3. Indicaciones de seguridad

**INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDENLAS PARA SU FUTURO USO!**

- Guarde el aparato y los accesorios 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.
- En el modo de aire caliente, de grill o combinado, los niños solo deben utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se producen.

### 3.1. Instalación y conexión del microondas



#### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de descarga eléctrica!

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

- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el microondas o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el microondas si este o el cable de alimentación presentan daños visibles.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase por debajo del microondas, sobre

superficies calientes o aristas vivas.

- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Conecte el microondas solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- La toma de corriente debe estar accesible por si necesita desenchufar rápidamente el microondas en un momento dado.



#### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones a causa de la radiación de microondas. La radiación de microondas puede escaparse al exterior por una fuga debida a daños en el aparato. Si hay daños en el cable de alimentación,

DE

FR

NL

ES

IT

EN

puede producirse una descarga eléctrica.

- En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta del espacio de cocción, las juntas o el cierre de la puerta, no ponga en marcha el microondas en ninguna circunstancia. En estos casos, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente con puesta tierra tirando de la clavija. No vuelva a poner en marcha el microondas antes de que una persona con la debida formación lo haya reparado.

■ **¡ADVERTENCIA!** Es peligroso para cualquier persona, excepto para las que estén debidamente capacitadas, realizar trabajos de mantenimiento o reparación que exijan retirar una cubierta de protección contra la carga de radiación producida por la energía de microondas.

- Nunca modifique el microondas por cuenta propia, ni abra o repare ningún componente del aparato. Encargue la reparación del microondas y del cable de

alimentación solo a un taller cualificado para ello o diríjase a nuestro servicio de asistencia técnica para evitar peligros.

- No retire ninguna cubierta del interior del microondas ni la lámina interior de la ventana, ya que, de hacerlo, puede escaparse la radiación de microondas.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.
- No utilice el microondas en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
- No sumerja el microondas en agua ni otros líquidos, ni lo enjuague con agua corriente.
- Proteja el microondas de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga de inme-

diato la clavija de enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente en los siguientes casos:
  - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato,
  - cuando monte o desmonte el aparato,
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
  - cuando no lo vaya a utilizar más,
  - cuando no lo esté vigilando,
  - en caso de tormenta.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas.

### 3.2. Evitar el riesgo de incendio



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de explosión!**

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

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

- No descongele en el microondas grasa o aceite congelados.



**¡ADVERTENCIA!**

**¡Peligro de incendio!**

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- No cubra ni obstruya ningún orificio del aparato.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el microondas con un temporizador externo, ni con un sistema de control remoto independiente.
- Vigile siempre el microondas si va a calentar o cocinar alimentos en materiales inflamables como recipientes de papel o plástico.
- Este aparato solo debe utilizarse para calentar comida apta para ello en vajilla y recipientes apropiados.
- No seque en el aparato objetos inflamables (alimentos o ropa, almohadillas térmicas, zapatillas de estar por casa,

esponjas, paños de limpieza húmedos o similares). Esto puede provocar lesiones, igniciones o un incendio.

- No prepare con el aparato alimentos que contengan alcohol.
- No utilice el aparato para freír ni para calentar aceite.
- Si sale humo, apague el aparato o desenchúfelo y mantenga cerrada la puerta del espacio de cocción para extinguir las llamas que se hayan podido formar.
- Utilice solo paquetes de palomitas convencionales aptos para la preparación de palomitas en el microondas.
- No exceda los tiempos de cocción indicados por el fabricante.
- No almacene alimentos ni otros objetos en el espacio de cocción del microondas.

### **3.3. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas**

- **¡ADVERTENCIA!** No caliente alimentos ni bebidas en recipientes herméticamente cerrados. Estos pueden explotar en el aparato o cau-

sar lesiones al abrirlos. En recipientes con tapa, como biberones, retire siempre la tapa.

- En algunos casos, los alimentos preparados en el microondas se calientan irregularmente. Antes de la ingesta, compruebe la temperatura de los alimentos calentados. En caso de alimentos para bebés o biberones, remueva bien o agite los alimentos antes de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.
- No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que pueden explotar durante la cocción o al sacarlos. Caliente huevos solo en recipientes para microondas diseñados especialmente para ello.
- Realice un corte en los alimentos con piel cerrada (como tomates, salchichas, berenjenas o similares) antes de su cocción para evitar que revienten.
- Al abrir recipientes de cocción (p. ej., bolsas de palomitas, botes) sale vapor caliente. Al abrirlos, mantenga

siempre la abertura alejada del cuerpo.

- Al abrir la puerta del espacio de cocción sale vapor caliente. Mantenga cierta distancia.
- Durante el proceso de cocción, las superficies del microondas, los accesorios y los recipientes para cocinar se calientan mucho. Utilice manoplas de cocina. Antes de proceder a su limpieza, espere a que las piezas se enfríen.

### 3.4. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos



**¡ATENCIÓN!**

**¡Peligro de lesiones!**

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras.

- **¡ADVERTENCIA!** Al calentar líquidos en el microondas se puede producir la llamada «ebullición retardada», es decir, el líquido ha alcanzado la temperatura de ebullición pero aún no han aparecido las típicas burbujas de ebullición. Al agitar el líquido, p. ej., cuando se saca del interior, puede producirse de

repente la ebullición del mismo. El líquido puede salpicar de golpe, por lo que se ha de proceder con sumo cuidado al manejar el recipiente.

- No utilice recipientes estrechos y altos.
- Al calentar líquido, introduzca una varilla de cristal o cerámica en el recipiente para evitar una ebullición retardada. Espere brevemente después del calentamiento, toque con cuidado el recipiente y remueva el líquido antes de sacarlo del espacio de cocción.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 4. Volumen de suministro



**¡PELIGRO!**

### ¡Peligro de lesiones!

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

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



**¡AVISO!**

### ¡Posibles daños materiales!

Posibles daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.

- ¡La cubierta de mica que hay en el espacio de cocción no es parte del embalaje y no debe retirarse!
- ▶ Extraiga el producto del embalaje y retire todo el material de embalaje.
- ▶ Compruebe que el suministro esté completo y, si no fuera este el caso, avise a nuestro servicio técnico dentro de un plazo de 14 días tras la compra.
- ▶ Antes de cada uso debe comprobarse si el microondas presenta daños. Diríjase a nuestro servicio de asistencia técnica en caso de daños.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Microondas de acero inoxidable 4 en 1 MD 15501
- Plato giratorio
- Rejilla del grill
- Guía breve

## 5. Cocinado y cocción en el microondas



**¡AVISO!**

### ¡Posibles daños materiales!

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

- Utilice solo los accesorios suministrados con el aparato o descritos como adecuados en este manual de instrucciones.
- Nunca utilice recipientes metálicos ni recipientes que contengan adornos metálicos, ya que se producen chispas que pueden dañar el aparato o el recipiente.
- En cuanto vea chispas o destellos, apague inmediatamente el microondas pulsando la tecla  y desenchúfelo. Compruebe si hay objetos metálicos en los alimentos o la vajilla.
- No utilice recipientes de cristal o vidrio de plomo, ya que podrían romperse y, si son de color, desteñirse.
- No utilice ningún material que no sea resistente al calor, ya que puede deformarse e incluso quemarse.
- Utilice recipientes aptos para microondas. Cuando compre una vajilla, fíjese en que esté marcada como apta para microondas.
- ▶ Para colocar los alimentos de forma que se cocinen por igual, ponga los trozos más grandes en el margen exterior.
- ▶ Tenga en cuenta el tiempo de cocción exacto.
- ▶ Elija el tiempo de cocción más breve y prolonguelo después si es necesario.

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

## 5.1. Tamaño y forma de los recipientes adecuados para el microondas

Los recipientes anchos y planos son mejores que los estrechos y altos. La comida colocada en «plano» se cocina más homogéneamente. Son mejores los recipientes redondos y ovalados que los cuadrados. Existe peligro de sobrecalentamiento puntual en las esquinas.

## 5.2. Materiales aptos para el microondas

En el microondas puede utilizar los siguientes utensilios:

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

Observe siempre las indicaciones del fabricante.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 6. Vista general del aparato

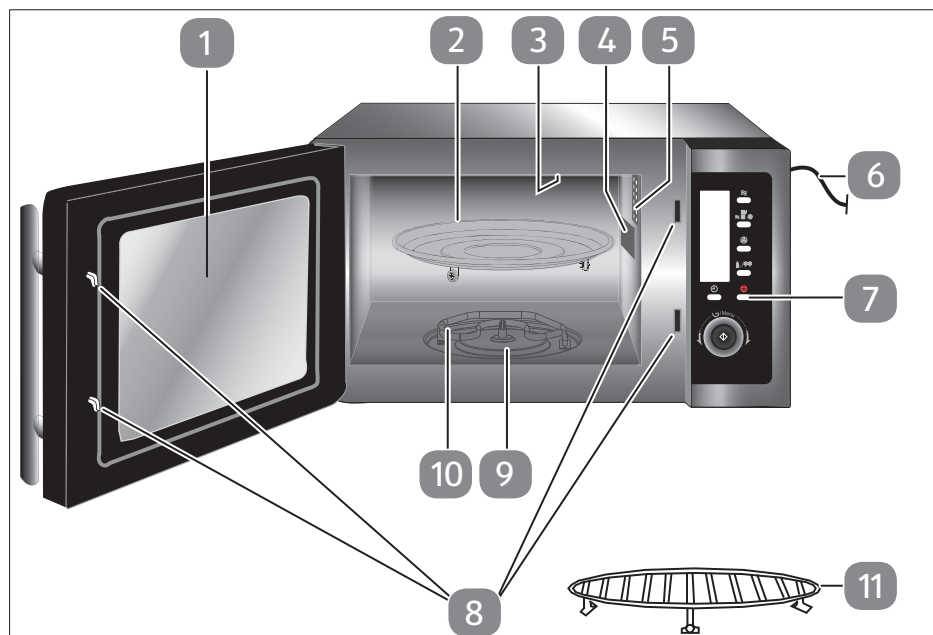


Fig. 1 – Nombre de las piezas

1. Ventana
2. Plato giratorio
3. Elemento calefactor calor superior
4. Cubierta de mica del magnetrón (¡NO RETIRAR!)
5. Iluminación
6. Cable de alimentación
7. Panel de control
8. Bloqueo de la puerta
9. Eje de accionamiento
10. Elemento calefactor calor inferior
11. Rejilla del grill

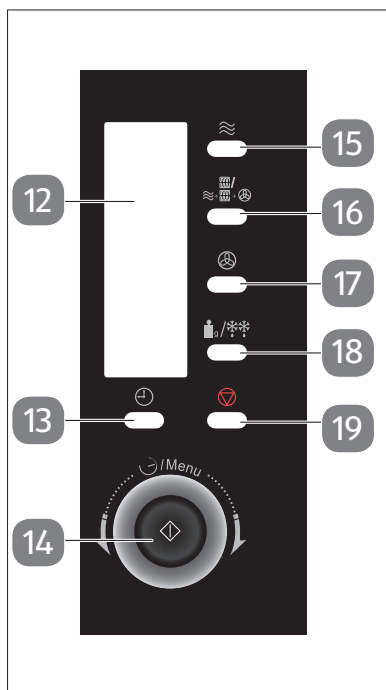


Fig. 2 - Elementos de control

- 12. Pantalla: visualización del tiempo de cocción, potencia, estado operativo y hora
- 13. Introducir hora o temporizador
- 14. Girar: introducir el tiempo de cocción, programas automáticos  
Pulsar: confirmar entrada, iniciar programa
- 15. Ajustar el modo microondas
- 16. Ajustar el modo combi
- 17. Ajustar el modo de aire caliente
- 18. Introducir peso/descongelar
- 19. Borrar la selección o reiniciar el aparato

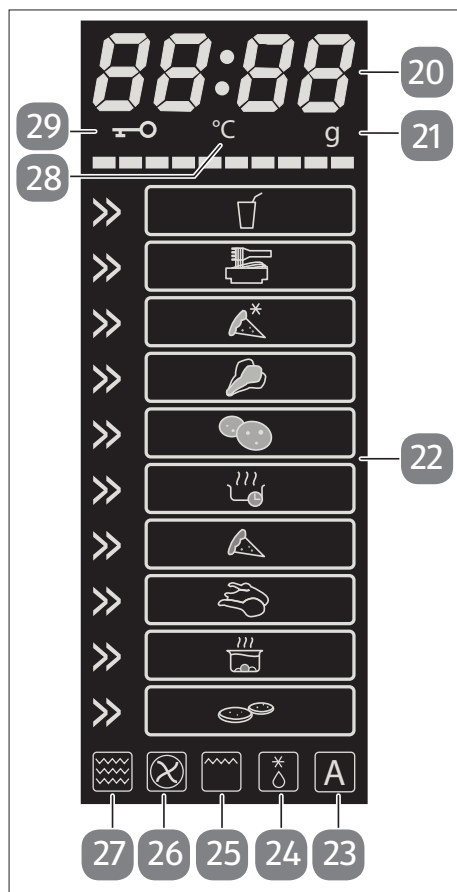


Fig. 3 - Pantalla

- 20. Indicación de la hora/duración del programa de cocción o del peso
- 21. Indicación del peso en gramos
- 22. Programas automáticos
- 23. Programa automático activo
- 24. Descongelación
- 25. Modo grill/grill doble
- 26. Modo de aire caliente
- 27. Modo microondas
- 28. Indicación de la temperatura en grados Celsius
- 29. Bloqueo infantil

## 7. Antes del primer uso

### 7.1. Colocación del aparato

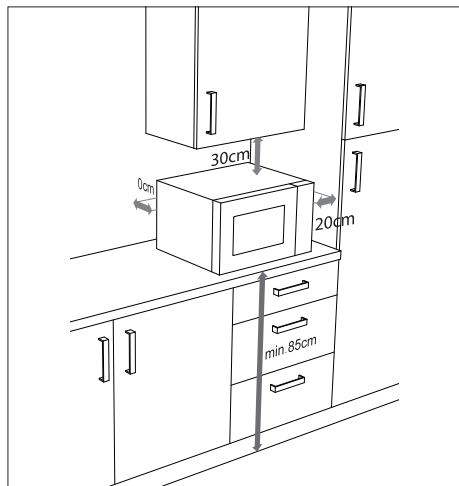


Fig. 4 – Distancias del aparato

#### ¡ADVERTENCIA!

##### ¡Peligro de incendio!

Existe riesgo de incendio debido a una instalación incorrecta del aparato.

- ▶ Se deben observar las distancias indicadas en «**Fig. 4 – Distancias del aparato**» para asegurar una buena ventilación. El distanciador de la pared posterior del aparato debe tocar la pared. Este garantiza que se mantiene la distancia correcta al colocar el microondas.
- No se deben retirar las patas.
- El microondas está diseñado como aparato de ubicación independiente. No ponga el microondas en funcionamiento dentro de un mueble empotrado ni en un armario.

#### ¡AVISO!

##### ¡Posibles daños materiales!

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

- Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable que pueda soportar el peso propio del aparato junto con el peso máximo de la cantidad de alimentos preparados en su interior.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- No instale el microondas en los siguientes lugares:
  - cerca de fuentes de calor o llamas abiertas;
  - cerca de aparatos de radio o televisión;
  - cerca de materiales combustibles;
  - en un lugar con una elevada humedad del aire o en el que se produzca humedad;
  - en un lugar con temperaturas extremadamente altas o bajas o con luz solar directa.

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

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

### 7.2. Primera limpieza del aparato

- ▶ Tire de la manilla para abrir la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Para retirar los restos de polvo del embalaje y posibles residuos de fabricación, limpie el espacio de cocción y el interior de la ventana con un paño suave ligeramente humedecido antes de utilizar el aparato por primera vez. Procure que no penetren líquidos en el microondas y a continuación seque bien las superficies.
- ▶ Lave el plato giratorio de cristal y el aro giratorio con agua caliente y un poco de lavavajillas y seque bien las piezas.

### 7.3. Calentamiento del aparato vacío

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

- ▶ Abra la puerta y retire el material de embalaje y los accesorios del espacio de cocción. Cierre la puerta.
- ▶ Pulse varias veces la tecla  hasta que en la pantalla se muestre 230 °C.
- ▶ Confirme la entrada pulsando la tecla .
- ▶ Gire el regulador  en el sentido de las agujas del reloj para ajustar un tiempo de cocción de 10 minutos.
- ▶ 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 al cabo de poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación dejando, por ejemplo, una ventana abierta.

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

### 7.4. Colocación del plato giratorio de cristal

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

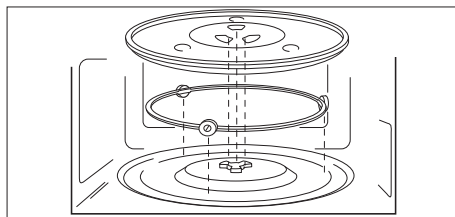


Fig. 5 – Colocación del plato giratorio de cristal

- ▶ No ponga en marcha el microondas sin haber colocado debidamente el plato giratorio de cristal.
- ▶ 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 de accionamiento hasta que baje a la posición correcta.
- ▶ Introduzca el aro giratorio en la cavidad del espacio de cocción y, a continuación, coloque el plato giratorio de cristal centrado en el eje de accionamiento (véase «Fig. 5 – Colocación del plato giratorio de cristal») de modo que las barras del plato giratorio se sitúen entre las hojas del eje de accionamiento.

### 7.5. Consejos para ahorrar energía

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

## 8. Uso del microondas

### ¡PELIGRO!

#### ¡Peligro de lesiones!

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

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

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

### ¡AVISO!

#### ¡Posibles daños materiales!

Posibles daños en el aparato por un uso inadecuado del mismo.

- El microondas está destinado al uso doméstico y no debe utilizarse a la intemperie.
  - Nunca ponga en funcionamiento el aparato sin el plato giratorio de cristal o sin alimentos en el espacio de cocción.
  - No mueva el aparato cuando esté funcionando.
- ▶ Prepare los alimentos:  
Se puede preparar en el microondas carne de ave y de cerdo, carne picada y pescados de todo tipo. En cambio, para la carne de ternera y de caza no es apropiado el microondas porque queda correosa. Para la preparación de verduras, carne y pescado, divida los alimentos en trozos lo más homogéneos posible y cubra el recipiente para la cocción.

- ▶ Tire de la manilla para abrir la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas en el centro del plato giratorio de cristal.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción, que debe encajar de forma audible.

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

### 8.1. Ajuste de la hora

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

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

### 8.2. Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás)

El aparato puede emitir una señal acústica una vez transcurrido un tiempo determinado. Puede utilizar esta función, por ejemplo, como un temporizador de cocina.

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

La señal acústica se emitirá cuando transcurra el tiempo ajustado.



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

## 8.3. Bloqueo de teclas

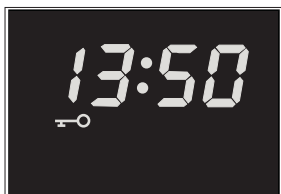


Fig. 6 – Bloqueo de teclas activo

- ▶ Pulse la tecla  y manténgala pulsada durante 3 segundos. Las teclas y el regulador del microondas están ahora bloqueados.
- ▶ Para desactivar el bloqueo de teclas, mantenga pulsada la tecla  durante unos 3 segundos.

## 8.4. Cocinar y cocer con energía microondas



### ¡ATENCIÓN!

#### ¡Peligro de lesiones!

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

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



Durante el funcionamiento, se puede condensar agua en las paredes interiores y en la puerta del espacio de cocción. Esto es normal durante la cocción y no significa que haya un mal funcionamiento. Si se acumula agua de condensación, seque la superficie con un paño suave.



Fig. 7 – Modo microondas activo

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

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

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

- ▶ Confirme la selección pulsando la tecla .



Después de pulsar la tecla  por primera vez, también se puede seleccionar el nivel de energía mediante el regulador .

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

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

- Pulse la tecla . El proceso de cocción se inicia.

## 8.5. 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 minutos;  
3 pulsaciones: 1:30 minutos;  
4 pulsaciones: 2:00 minutos  
etc. hasta un máximo de 95 minutos.
- El programa de cocción se inicia automáticamente poco después de la última pulsación de la tecla.

## 8.6. 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.

## 8.7. Interrupción del programa

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

- Abra la puerta o pulse  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.

## 8.8. Descongelación automática según el peso

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



Fig. 8 – Descongelación según el peso

- Pulse la tecla . En la pantalla aparecerá **dEF1**.
- Gire el regulador para ajustar el peso deseado en gramos.
- 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 «8.7. Interrupción del programa» en la página 110). Vuelva a pulsar después la tecla  para reanudar el programa.

## 8.9. Descongelación según el tiempo



Fig. 9 – Descongelación según el tiempo

- ▶ Pulse dos veces la tecla . En la pantalla aparecerá **dEF2**.
- ▶ Gire el regulador para ajustar el tiempo deseado.
- ▶ 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 «8.7. Interrupción del programa» en la página 110). Vuelva a pulsar después la tecla para reanudar el programa.

## 9. Uso de la función grill/ modo combinado



### ¡ATENCIÓN!

#### ¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras, ya que los alimentos y los recipientes pueden calentarse mucho. ¡También el plato giratorio se calienta mucho tras el proceso de cocinado con el grill!

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



### ¡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.



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- Si va a usar programas en los que se activa la función de grill o de aire caliente, bajo ningún concepto utilice cubiertas o vajillas que no sean resistentes al calor; estas se pueden derretir o arder.
- Este aparato solo debe utilizarse para calentar comida en vajillas y recipientes apropiados. No utilice papel de horno en el modo de aire caliente, grill o combinado.

La función de grill es especialmente útil con rodajas finas de carne o filetes, carne picada, kebabs, salchichas o trozos de pollo. También es ideal para sándwiches y platos gratinados. En el modo grill, se puede usar la parrilla suministrada siempre y cuando lo permitan los alimentos.

En el modo combinado, varios modos de funcionamiento se ejecutan siempre en una secuencia específica, p. ej., microondas y grill o microondas, grill y aire caliente.

El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

- ▶ Pulse la tecla una, dos o tres veces para seleccionar el modo grill. Con cada pulsación sucesiva, se selecciona un programa combinado (véase la tabla siguiente):

| Pulsar la tecla  | Indicación | Microondas | Calor superior | Calor inferior | Aire caliente |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|----------------|----------------|---------------|
| 1 vez                                                                                             | <b>G-1</b> |            | ■              |                |               |
| 2 veces                                                                                           | <b>G-2</b> |            | ■              | ■              |               |
| 3 veces                                                                                           | <b>G-3</b> |            |                | ■              |               |
| 4 veces                                                                                           | <b>C-1</b> | ■          | ■              |                |               |
| 5 veces                                                                                           | <b>C-2</b> | ■          | ■              |                |               |
| 6 veces                                                                                           | <b>C-3</b> | ■          | ■              | ■              |               |
| 7 veces                                                                                           | <b>C-4</b> | ■          | ■              | ■              |               |
| 8 veces                                                                                           | <b>C-5</b> | ■          | ■              |                | ■             |

- Confirme la variante de programa con la tecla .
- Gire el regulador para ajustar la temperatura deseada (solo para el programa C-5).
- Confirme la temperatura con la tecla  (solo para el programa C-5).
- Gire el regulador para ajustar la duración deseada.
- Pulse la tecla . El programa se inicia.



Después de pulsar la tecla , por primera vez, el programa también se puede seleccionar mediante el regulador .



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 «8.7. Interrupción del programa» en la

página 110). Vuelva a pulsar después la tecla  para reanudar el programa.

## 10. Uso de la función de aire caliente

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

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

| Pulsar la tecla  | Indicación   | Pulsar la tecla  | Indicación   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1 vez                                                                                             | <b>140°C</b> | 6 veces                                                                                           | <b>190°C</b> |
| 2 veces                                                                                           | <b>150°C</b> | 7 veces                                                                                           | <b>200°C</b> |
| 3 veces                                                                                           | <b>160°C</b> | 8 veces                                                                                           | <b>210°C</b> |
| 4 veces                                                                                           | <b>170°C</b> | 9 veces                                                                                           | <b>220°C</b> |
| 5 veces                                                                                           | <b>180°C</b> | 10 veces                                                                                          | <b>230°C</b> |

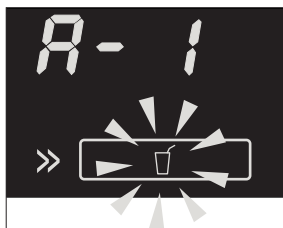
- Confirme su selección pulsando la tecla .
- Si desea precalentar el aparato, pulse de nuevo la tecla . Una vez alcanzada la temperatura fijada, se emite una señal acústica.  
Si no desea precalentar el aparato, prosiga directamente con el siguiente paso.
- Gire el regulador para ajustar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.
- Pulse la tecla . El programa se inicia.



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

## 10.1. Cocinar y cocer automáticamente

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



- Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj paso a paso. En la pantalla aparecerá un número de programa (p. ej., «A-1» para el programa automático 1) y el icono para el programa de cocción correspondiente. Escoja un programa automático del 1 al 10.
- Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- Seleccione ahora el peso o la cantidad deseada de raciones. Para ello gire el regulador. En la pantalla se mostrará el peso/la cantidad.
- Pulse la tecla  para iniciar el proceso de cocción.

Si la comida no ha quedado bien hecha, cóccinela 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 de 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.

La tabla «Programas automáticos» en la página 114 muestra un resumen de los programas automáticos y los niveles de funcionamiento activados en cada caso, así como los tamaños de ración ajustables.

## 10.2. Uso de varios programas

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

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

### Ejemplo:

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 110 sin pulsar la tecla  al final.
- A continuación, ajuste el programa de grill tal y como se describe en Página 111.
- Pulse la tecla  para iniciar el programa.

| Programas automáticos                                   |                              |                                           |                       |                    |        |        |        |       |
|---------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------|--------------------|--------|--------|--------|-------|
| Indicación/pro-grama                                    | Modos de funciona-<br>miento |                                           |                       | Intervalos de peso |        |        |        |       |
|                                                         | Mi-<br>croon-<br>das         | Calor<br>super-<br>ior e<br>infer-<br>ior | Aire<br>calien-<br>te |                    |        |        |        |       |
| <b>A-1</b><br>Bebidas<br>(ración de<br>200 ml)          | ■                            |                                           |                       | 1                  | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-2</b><br>Pasta                                     | ■                            |                                           |                       | 100 g              | 200 g  | 300 g  |        |       |
| <b>A-3</b><br>Pizza con-<br>gelada                      | ■                            | ■                                         |                       | 150 g              | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-4</b><br>Verdura                                   | ■                            |                                           |                       | 100 g              | 200 g  | 300 g  | 400 g  | 500 g |
| <b>A-5</b><br>Patatas                                   | ■                            |                                           |                       | 1                  | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-6</b><br>Calentar                                  | ■                            |                                           |                       | 200 g              | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g |
| <b>A-7</b><br>Pizza<br>fresca                           | ■                            | ■                                         |                       | 150 g              | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-8</b><br>Pollo                                     | ■                            | ■                                         |                       | 800 g              | 1000 g | 1200 g | 1400 g |       |
| <b>A-9</b><br>Gratinado<br>de patatas                   | ■                            |                                           | ■                     | 1200 g             |        |        |        |       |
| <b>A-10</b><br>Hambur-<br>guesa<br>(ración de<br>125 g) | ■                            |                                           | ■                     | 3                  | 4      | 5      |        |       |

# 11. Recetas

## 11.1. Muffins

| Ingredientes                                                              | Número de bizcochos |         |         |         |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|---------|---------|
|                                                                           | 10 a 20             | 20 a 30 | 30 a 40 | 40 a 50 |
| Margarina de repostería con un 80 % de materia grasa o mantequilla salada | 170 g               | 225 g   | 340 g   | 450 g   |
| Azúcar granulado (tamaño de grano máx. 0,3 mm)                            | 170 g               | 225 g   | 340 g   | 450 g   |
| Huevos (tamaño M)                                                         | 3                   | 4       | 6       | 8       |
| Harina de trigo sin gasificantes                                          | 225 g               | 310 g   | 450 g   | 625 g   |
| Levadura en polvo                                                         | 7 g                 | 10 g    | 15 g    | 20 g    |
| Sal                                                                       | 0,25 g              | 0,25 g  | 0,5 g   | 0,5 g   |

### Preparación

- ▶ Vierta la masa para las muffins en moldes de papel para hornear estándar (diámetro aprox. 45 mm, altura aprox. 28 mm).
- ▶ Precaliente el microondas a 170 °C. El precalentamiento se realiza pulsando varias veces la tecla  hasta que aparezca la temperatura de 170 °C en la pantalla. A continuación, confirme pulsando dos veces . Una señal acústica suena cuando se alcanza la temperatura programada.

Si necesita hornear varias tandas debido al número de muffins, solo tendrá que precalentar una vez.

- ▶ Ahora reparta las muffins uniformemente en el plato giratorio.
- ▶ Seleccione el siguiente ajuste para el proceso de horneado: aire caliente 170 °C, duración: 12 minutos
- ▶ El ajuste se realiza pulsando varias veces la tecla  hasta que aparezca la temperatura de 170 °C. Confirme la entrada pulsando . Gire el botón giratorio

en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el tiempo de horneado e inicie el proceso de horneado pulsando de nuevo la tecla .

## 11.2. Albóndigas o hamburguesas

- ▶ Dé forma a unos 125 g de carne picada (diámetro aprox. 75 mm, altura aprox. 35 mm).
- ▶ Reparta las hamburguesas uniformemente directamente sobre el plato giratorio.

### Preparación

- ▶ Conseguirá el mejor resultado ajustando el programa automático A-10 (albóndigas/hamburguesas).
- ▶ Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta ajustar el programa A-10. Confirme la entrada pulsando .
- ▶ Seleccione el número de hamburguesas con el botón giratorio.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando .

## 11.3. Hornear panecillos congelados

Seleccione la función de aire caliente para hornear panecillos.

- ▶ Coloque 3-4 panecillos directamente sobre el plato giratorio. No es necesario precalentar.
- ▶ Seleccione el siguiente ajuste para el proceso de horneado: aire caliente 170 °C, duración: 12 minutos
- ▶ El ajuste se realiza pulsando varias veces la tecla  hasta que aparezca la temperatura de 170 °C. Confirme la entrada pulsando . Gire el botón giratorio en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el tiempo de horneado.
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando .

Si desea hornear más panecillos inmediatamente después, acorte el tiempo aprox. 1-2 minutos, ya que el aparato ya está precalentado.

## 11.4. Gratinado de patatas

Plato redondo sin tapa, con una altura de 5 a 6 cm y un diámetro de unos 22 cm.

### Ingredientes

- 750 g de patatas peladas, céreas
- 300 g de nata
- 100 g de queso rallado con un contenido graso del 25 % al 30 % de grasa en materia seca.
- Especias

### Preparación

- ▶ Corte las patatas en rodajas de unos 3 - 4 mm de grosor.
- ▶ A continuación, disponga aproximadamente la mitad de las patatas en la fuente de horno como si fueran tejas.
- ▶ Ahora espolvoree aproximadamente la mitad del queso, y añada la mitad de las especias y unos 150 g de nata.
- ▶ A continuación, coloque el resto de las rodajas de patata encima como si fueran tejas y cúbralas con el resto de los ingredientes.

- ▶ Conseguirá el mejor resultado ajustando el programa automático A-9 (gratinado de patatas).
- ▶ Gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj hasta ajustar el programa A-9. Confirme la entrada pulsando .
- ▶ Inicie el proceso de cocción pulsando de nuevo . No es necesario precalentar.

## 11.5. Bizcocho sin grasa

### Ingredientes

- 100 g de harina de trigo blanca sin gasificantes
- 100 g de harina de maíz
- 3 g de levadura en polvo
- 150 g de azúcar glas (tamaño de grano máx. 0,3 mm)
- 3 huevos (tamaño M)
- 30 ml de agua caliente (aprox. 45 °C)

### Preparación

- ▶ Bata las claras junto con el agua caliente hasta obtener una mezcla firme. Añada el azúcar y las yemas y bata durante 2,5 minutos más. Mezcle la harina de trigo, la harina de maíz y la levadura en polvo e incorpórelas con cuidado a la mezcla de huevo y azúcar.
- ▶ Coloque un papel sulfurizado en la base de un molde sin engrasar (diámetro aprox. 26 cm, altura aprox. 6,5 cm). Vierta la masa y extiéndala uniformemente. Para este tipo de bizcocho, siga las instrucciones sobre cómo conseguir una altura uniforme de la masa.
- ▶ Precaliente el microondas a 155 °C, modo de aire caliente. En primer lugar, coloque la parrilla sobre el plato giratorio con las patas hacia arriba. A continuación, coloque el molde de bizcocho dentro. Coloque el bizcocho tan centrado en el horno como sea posible y comience la cocción con aire caliente. Tiempo de horneado: de 30 a 35 minutos aproximadamente.

## 11.6. Bizcocho

### Ingredientes

- 170 g de harina de trigo fina con bajo contenido en gluten
- 170 g de azúcar glas blanco
- 10 g de levadura en polvo
- 100 g de agua
- 50 g de margarina con un contenido de grasa de aprox. el 80 %
- 2 huevos (tamaño M)
- Para hornear: Papel de horno con un diámetro de aprox. 200 mm.

### Preparación

- ▶ Asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente.
- ▶ Bata los huevos y el azúcar durante 2 o 3 minutos y añada la margarina derretida. A continuación, añada poco a poco la harina, la levadura en polvo y el agua.
- ▶ Coloque el papel de horno en el fondo de un cuenco de cristal y vierta la masa.
- ▶ Remuévalo todo durante 10 minutos más, coloque el cuenco en el centro del plato de grill y seleccione el programa de aire caliente. Hornee durante 26 minutos a 170 °C.

## 11.7. Pastel

### Ingredientes

- 250 g de harina de trigo fina con bajo contenido en gluten
- 250 g de azúcar glas blanco
- 15 g de levadura en polvo
- 150 g de agua
- 75 g de margarina con un contenido de grasa de aprox. el 80 %
- 3 - 4 huevos (tamaño M)
- Para hornear: Papel de horno con un diámetro de aprox. 200 mm.

### Preparación

- ▶ Asegúrese de que los ingredientes estén a temperatura ambiente.
- ▶ Bata los huevos y el azúcar durante 2 o 3 minutos y añada la margarina derretida. A continuación, añada poco a poco la harina, la levadura en polvo y el agua.
- ▶ Coloque el papel de horno en el fondo de un cuenco de cristal y vierta la masa.
- ▶ Remuévalo todo durante otros 10 minutos, coloque el cuenco en el centro del plato de grill y seleccione el programa combinado C5. Hornee durante 26 minutos a 170 °C.

## 12. Limpieza y mantenimiento

### ¡PELIGRO!

#### ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

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

Una limpieza deficiente del aparato puede dañar las superficies del mismo, lo cual, a su vez, influye en la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas.

- ▶ Por tanto, limpie periódicamente el microondas y elimine todos los restos de comida.
- ▶ Apague el microondas y desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza.
- ▶ Mantenga limpio el interior del microondas. Pase un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames adheridos a las paredes del aparato. En caso de mucha suciedad se puede utilizar un producto de limpieza suave. No utilice limpiadores abrasivos 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, especialmente la junta y el mecanismo de cierre deben limpiarse cuidadosamente con una solución jabonosa suave. Ponga especial atención en no dañar estos componentes.
- ▶ No use limpiadores de vapor. Las superficies pueden dañarse.
- ▶ No moje el panel de control. Límpielo 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 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 parrilla 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 profundo apto para microondas y calentándola en el microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y seque con un paño suave.
- ▶ Si es necesario sustituir la lámpara del microondas, diríjase a un taller cualificado o al servicio técnico de Medion.

## 13. Periodo prolongado sin uso y transporte

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

## 14. Solución

| Problema                         | Posible causa                                                           | Solución                                                                                                                  |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no se pone en marcha. | La clavija no está bien enchufada.                                      | ▶ Desenchufe el aparato y vuelva a enchufarlo después de unos 10 segundos.                                                |
|                                  | Se ha quemado el fusible o se ha activado la interrupción de corriente. | ▶ Cambie el fusible o resuelva la interrupción de corriente (para ello póngase en contacto con nuestro servicio técnico). |
|                                  | La toma de corriente está defectuosa.                                   | ▶ Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato.                                                                 |
| El aparato no calienta.          | La puerta no está cerrada.                                              | ▶ Cierre la puerta.                                                                                                       |

## 15. Datos técnicos

|                                              |                         |
|----------------------------------------------|-------------------------|
| Tensión nominal:                             | 230 V~ 50 Hz            |
| Potencias nominales:                         |                         |
| Microondas:                                  | 1500 W                  |
| Grill:                                       | 1100 W                  |
| Grill doble:                                 | 1600 W                  |
| Aire caliente:                               | 2500 W                  |
| Potencia de salida nominal (microondas):     | 900 W                   |
| Frecuencia de microondas:                    | 2450 MHz                |
| Clase de protección:                         | I                       |
| Dimensiones del aparato en cm (An x Al x P): | aprox. 51,3 x 30,5 x 50 |
| Peso neto:                                   | aprox. 18,24 kg         |

## 16. Información de conformidad UE

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

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

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

B significa que el aparato es apto para el uso en áreas domésticas.

## 17. Eliminación



### EMBALAJE

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



Observe la siguiente indicación de los materiales de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):

1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos (Solo para Francia)



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



### APARATO

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

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

De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y evitar la contaminación del medioambiente y los efectos negativos en la salud de las personas.

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.

## 18. 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](http://www.medion.com/contact).
- Por supuesto, nuestro equipo de asistencia técnica también está a su disposición a través de nuestra línea directa o por correo postal.

| Horario                                                                                                                                                                                           | Hotline de posventa  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Lu-Vi: 08:30-17:30                                                                                                                                                                                | ① (+34) 91 904 28 00 |
| Dirección de asistencia técnica                                                                                                                                                                   |                      |
| <p><b>MEDION Service Center</b><br/> <b>ENAME, S.A</b><br/> <b>Parque Industrial de Coimbrões, LOTE 4 E 5</b><br/> <b>São João de Lourosa</b><br/> <b>3500-618 VISEU</b><br/> <b>Portugal</b></p> |                      |



Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

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

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

## 19. Aviso legal

Copyright 2024

Versión: 02. abril 2024

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.



# Indice

|                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso .....</b>      | <b>125</b> |
| 1.1. Spiegazione dei simboli .....                                       | 125        |
| <b>2. Utilizzo conforme .....</b>                                        | <b>126</b> |
| <b>3. Indicazioni di sicurezza .....</b>                                 | <b>126</b> |
| 3.1. Posizionamento e collegamento del forno a microonde.....            | 127        |
| 3.2. Misure di prevenzione antincendio.....                              | 129        |
| 3.3. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde.....    | 130        |
| 3.4. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi ..... | 131        |
| <b>4. Contenuto della confezione.....</b>                                | <b>132</b> |
| <b>5. Riscaldamento e cottura con il forno a microonde.....</b>          | <b>132</b> |
| 5.1. Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde.....  | 133        |
| 5.2. Materiali idonei al forno a microonde .....                         | 133        |
| <b>6. Panoramica dell'apparecchio.....</b>                               | <b>134</b> |
| <b>7. Prima del primo utilizzo .....</b>                                 | <b>136</b> |
| 7.1. Posizionamento dell'apparecchio .....                               | 136        |
| 7.2. Prima pulizia dell'apparecchio .....                                | 136        |
| 7.3. Riscaldamento dell'apparecchio vuoto .....                          | 137        |
| 7.4. Inserimento del piatto girevole in vetro .....                      | 137        |
| 7.5. Consigli per il risparmio di energia.....                           | 137        |
| <b>8. Utilizzo del forno a microonde.....</b>                            | <b>138</b> |
| 8.1. Impostazione dell'ora.....                                          | 138        |
| 8.2. Impostazione del timer (conto alla rovescia) .....                  | 138        |
| 8.3. Blocco dei tasti .....                                              | 139        |
| 8.4. Cottura e riscaldamento con l'energia delle microonde .....         | 139        |
| 8.5. Avvio rapido .....                                                  | 140        |
| 8.6. Fine del ciclo di cottura.....                                      | 140        |
| 8.7. Interruzione del programma .....                                    | 140        |
| 8.8. Scongelamento automatico in base al peso .....                      | 140        |
| 8.9. Scongelamento a tempo .....                                         | 140        |
| <b>9. Utilizzo della funzione grill/modalità combinata .....</b>         | <b>141</b> |
| <b>10. Utilizzo della funzione aria calda.....</b>                       | <b>142</b> |
| 10.1. Riscaldamento e cottura automatici .....                           | 143        |
| 10.2. Utilizzo di più programmi.....                                     | 143        |
| <b>11. Ricette .....</b>                                                 | <b>145</b> |
| 11.1. Muffin .....                                                       | 145        |
| 11.2. Polpette .....                                                     | 145        |
| 11.3. Cuocere pagnotte congelate .....                                   | 146        |
| 11.4. Patate gratinate .....                                             | 146        |
| 11.5. Pan di Spagna senza grassi .....                                   | 146        |
| 11.6. Pan di Spagna .....                                                | 147        |
| 11.7. Torta .....                                                        | 147        |
| <b>12. Pulizia e manutenzione .....</b>                                  | <b>148</b> |

|                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>13. Inutilizzo prolungato e trasporto .....</b>               | <b>149</b> |
| <b>14. Risoluzione dei problemi .....</b>                        | <b>149</b> |
| <b>15. Dati tecnici .....</b>                                    | <b>150</b> |
| <b>16. Informazioni sulla conformità UE .....</b>                | <b>150</b> |
| <b>17. Smaltimento .....</b>                                     | <b>150</b> |
| <b>18. Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b> | <b>151</b> |
| <b>19. Note legali.....</b>                                      | <b>151</b> |

# 1. Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso



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

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

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

## 1.1. Spiegazione dei simboli

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



### PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



### AVVERTENZA!

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



### ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



### AVVISO!

Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!



### ATTENZIONE!

Pericolo a causa di superfici molto calde!



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



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo della corrente alternata



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



I numeri tra parentesi riportati nel testo dietro ai rispettivi componenti dell'apparecchio rimandano alla figura al capitolo "6. Panoramica dell'apparecchio" a pagina 134.

## 2. Utilizzo conforme

Il forno a microonde deve essere utilizzato soltanto per scaldare alimenti idonei all'interno di recipienti di cottura e stoviglie adatti.

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

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

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

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

## 3. Indicazioni di sicurezza

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

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

- In modalità aria calda, grill o combinata 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.

### 3.1. Posizionamento e collegamento del forno a microonde



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni uso, verificare che il forno a microonde e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione il forno a microonde in presenza di danni evidenti all'apparecchio stesso o al cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto il forno a microonde, su superfici calde o spigoli vivi.

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Collegare il forno a microonde esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente il forno a microonde dalla rete elettrica in caso di emergenza.



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni causate dall'emissione di radiazioni a microonde. In caso di danni all'apparecchio potrebbe verificarsi una fuoriuscita di radiazioni a microonde. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello, le guarnizioni o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra. Non mettere in funzione il forno a microonde finché non sarà stato riparato da un tecnico qualificato.
- **AVVERTENZA!** Eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione che richieda la rimozione di un rivestimento protettivo è pericoloso per chiunque, tranne che per il personale qualificato. Tali rivestimenti garantiscono infatti la protezione dalle radiazioni a microonde.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio. 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 utilizzare il forno a microonde in locali umidi poiché potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non immergere il forno a microonde in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
- Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da

un centro di riparazione specializzato.

■ Scollegare la spina dalla presa di corrente:

- quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
- quando si monta o smonta l'apparecchio,
- quando l'apparecchio è umido o bagnato,
- quando non si utilizza più l'apparecchio,
- quando l'apparecchio è incustodito,
- in caso di temporale.

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

### 3.2. Misure di prevenzione antincendio



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di esplosione!**

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

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



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio!**

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

- Non coprire né ostruire le aperture dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare il forno a microonde con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Non lasciare mai incustodito il forno a microonde quando viene utilizzato per scaldare o cuocere alimenti all'interno di contenitori infiammabili, ad esempio recipienti di plastica o carta.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per riscaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati.
- Non utilizzare il forno a microonde per riscaldare o asciugare oggetti infiammabili (alimenti, capi d'abbigliamento, cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, stracci bagnati e simili), poiché

DE

FR

NL

ES

IT

EN

potrebbe provocare ferite, infiammazioni o incendi.

- Non utilizzare l'apparecchio per preparare pietanze contenenti alcool.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere o scaldare olio.
- In caso di emissione di fumo, è necessario spegnere l'apparecchio o staccare la spina dalla presa elettrica e tenere lo sportello dell'apparecchio chiuso al fine di soffocare eventuali fiamme.
- Utilizzare esclusivamente le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde.
- Non superare mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
- Non conservare alimenti o altri oggetti all'interno del vano di cottura del microonde.

### **3.3. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde**

- **AVVERTENZA!** Non riscaldare pietanze o liquidi in contenitori sigillati! Questi potrebbero esplodere all'in-

terno dell'apparecchio o causare lesioni all'apertura dello sportello. Togliere sempre coperchi o tappi dai contenitori che ne sono provvisti, ad esempio i biberon.

- Le pietanze preparate nel forno a microonde spesso non si riscaldano in modo uniforme. Prima di consumare le pietanze riscaldate nel forno a microonde, verificarne la temperatura. Per evitare scottature, gli alimenti per la prima infanzia e il contenuto dei biberon vanno sempre mescolati o agitati prima di controllarne la temperatura.
- Non riscaldare nel forno a microonde uova con il guscio o uova sode intere, in quanto potrebbero esplodere durante la preparazione o dopo essere state estratte dal vano di cottura. Riscaldare le uova esclusivamente all'interno di stoviglie 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 tali contenitori tenendoli sempre lontano dal corpo.
- All'apertura dello sportello fuoriesce vapore molto caldo. Mantenersi a distanza.
- Durante la cottura le superfici del forno a microonde, gli accessori e le stoviglie si scaldano notevolmente. Utilizzare guanti da cucina. Prima della pulizia lasciare raffreddare i componenti.

### **3.4. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi**



#### **ATTENZIONE!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di scottature.

- **AVVERTENZA!** I liquidi riscaldati nel forno a microonde possono presentare una cosiddetta ebollizione ritardata, ossia possono rag-

giungere la temperatura di ebollizione senza che si formino le bolle di vapore. Se il recipiente viene scosso, ad esempio quando lo si estrae dal vano di cottura, il liquido inizia improvvisamente a bollire. Il liquido può schizzare all'esterno improvvisamente, maneggiare pertanto il contenitore con cautela.

- Non utilizzare recipienti alti e stretti.
- Prima di riscaldare un liquido, inserire nel recipiente una bacchetta di vetro o ceramica per evitarne l'ebollizione ritardata. Al termine del riscaldamento, prima di estrarre il recipiente dal vano di cottura attendere qualche secondo, picchiettarlo delicatamente il recipiente con le dita e mescolare il liquido.

## 4. Contenuto della confezione

### PERICOLO!

#### Pericolo di lesioni!

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

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con gli imballaggi.

### AVVISO!

#### Possibili danni materiali!

Possibile pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso

- La piastra di mica del vano di cottura non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimossa!
- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare al nostro servizio di assistenza l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di eventuali danni al forno a microonde. In caso di danni, rivolgersi al nostro servizio di assistenza.

La confezione acquistata include:

- Forno a microonde in acciaio inox 4 in 1 MD 15501
- Piatto girevole
- Griglia
- Guida rapida

## 5. Riscaldamento e cottura con il forno a microonde

### AVVISO!

#### Possibili danni materiali!

L'utilizzo di materiali non idonei può causare danni all'apparecchio o al materiale stesso.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione oppure quelli descritti come idonei nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare mai stoviglie metalliche o con decorazioni metalliche poiché causano scintille che possono danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie stesse.
- Se si notano scintille o lampi, spegnere immediatamente il forno a microonde premendo il tasto  e staccare la spina dalla presa elettrica. Controllare se vi sono oggetti metallici negli alimenti o sulle stoviglie.
- Non utilizzare vetro di cristallo o cristallo di Boemia, perché potrebbero esplodere. Il vetro colorato, invece, può cambiare colore.
- Non utilizzare materiali non resistenti alle temperature, in quanto potrebbero deformarsi o addirittura incendiarsi.
- 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.

- ▶ Per disporre correttamente gli alimenti da cuocere, sistemare i pezzi più grandi verso l'esterno.
- ▶ Rispettare il tempo di preparazione o cottura con precisione.
- ▶ Scegliere il tempo di preparazione o di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.

- ▶ Durante il ciclo di riscaldamento o cottura coprire le pietanze con un materiale adatto al forno a microonde. Coprendole si evitano schizzi, inoltre gli alimenti vengono cotti in modo più uniforme.
- ▶ Durante la preparazione nel forno a microonde, le pietanze come hamburger e pezzi di pollo devono essere girate una volta per accelerarne la cottura. I pezzi più grandi, come gli arrosti 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.

## 5.1. Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde

I recipienti piatti e larghi sono più adatti di quelli stretti e alti, in quanto consentono di cuocere le pietanze non molto spesse in modo più uniforme.

I recipienti tondi o ovali sono più adatti di quelli angolari perché gli angoli possono surriscaldarsi.

## 5.2. Materiali idonei al forno a microonde

Utilizzare nel forno a microonde i seguenti utensili:

- Piatti crisp
- Stoviglie in vetroceramica, ceramica e porcellana
- Recipienti di vetro senza coperchio
- Stoviglie in vetro termoresistente
- Sacchetti forno
- Piatti e bicchieri di carta (solo per il riscaldamento di breve durata)
- Carta da cucina (solo per coprire gli alimenti o per assorbire il grasso)
- Contenitori di plastica per microonde
- Confezioni di plastica adatte al microonde
- Termometri da microonde
- Carta cerata (solo per coprire gli alimenti)

Osservare sempre le indicazioni del produttore.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 6. Panoramica dell'apparecchio

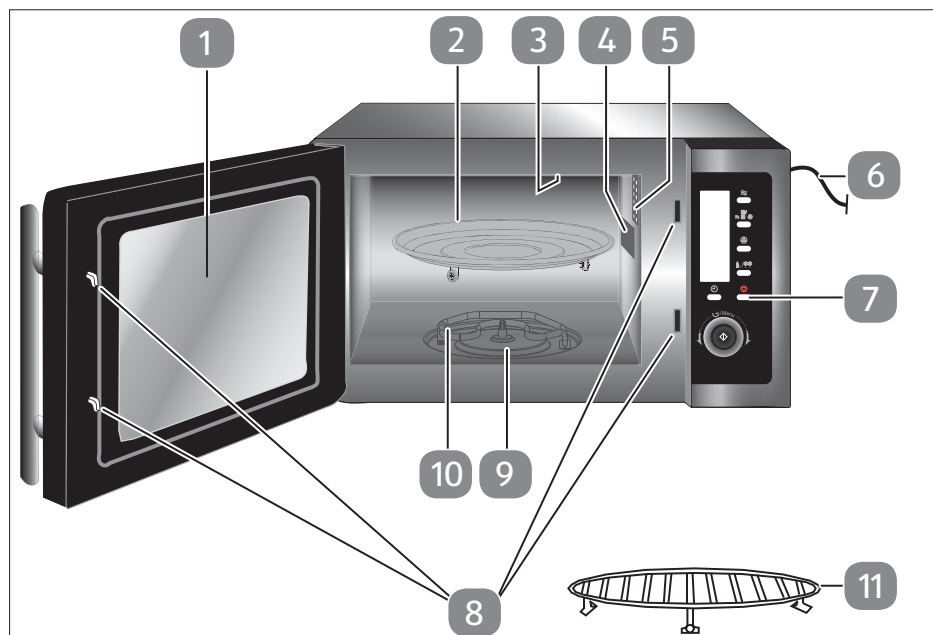


Fig. 1 – Definizione dei componenti

1. Finestrella
2. Piatto girevole
3. Elemento riscaldante superiore
4. Piastra di mica del magnetron **NON RIMUOVERLA!**
5. Illuminazione
6. Cavo di alimentazione
7. Pannello di controllo
8. Meccanismo di chiusura dello sportello
9. Asse di azionamento
10. Elemento riscaldante inferiore
11. Griglia

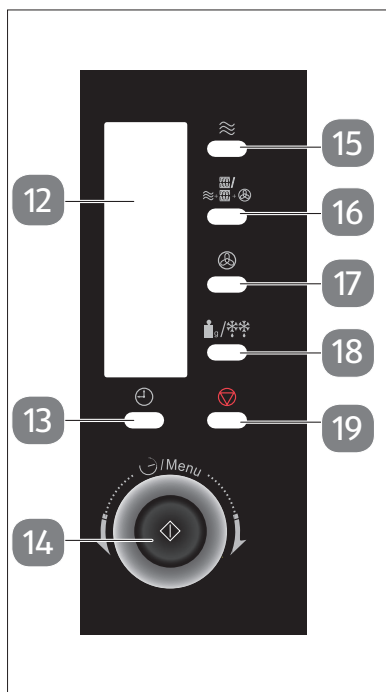


Fig. 2 – Elementi di comando

- 12. Display: visualizzazione del tempo di cottura, della potenza, della modalità di funzionamento e dell'orario
- 13. Inserimento dell'orario e del timer
- 14. Rotazione: programmi automatici, inserimento del tempo di cottura; pressione: conferma dell'immissione, avvio del programma
- 15. Impostazione della cottura a microonde
- 16. Impostazione della modalità combinata
- 17. Impostazione della modalità aria calda
- 18. Inserimento del peso / sbrinamento
- 19. Cancellazione immissione o reimpostazione apparecchio

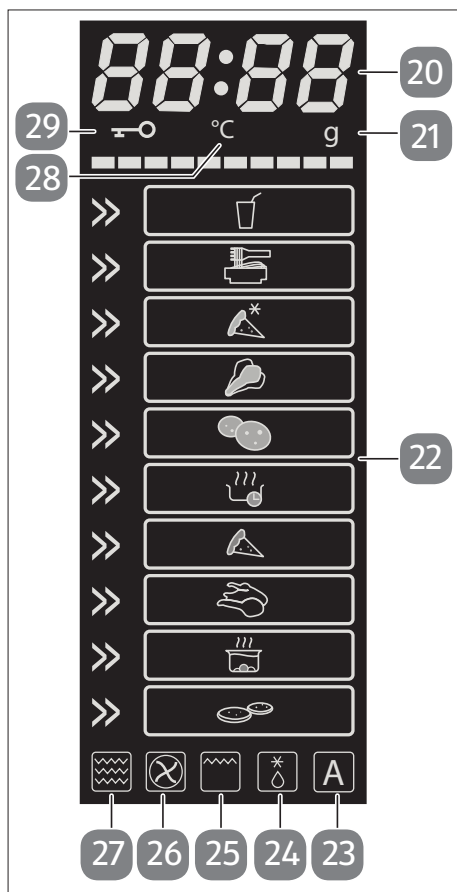


Fig. 3 – Display

- 20. Visualizzazione dell'orario/della durata del programma di cottura o del peso
- 21. Peso espresso in grammi
- 22. Programmi automatici
- 23. Programma automatico attivo
- 24. Scongelamento
- 25. Modalità grill/doppio grill
- 26. Modalità aria calda
- 27. Modalità microonde
- 28. Visualizzazione della temperatura in gradi Celsius
- 29. Sistema di sicurezza per bambini

## 7. Prima del primo utilizzo

### 7.1. Posizionamento dell'apparecchio

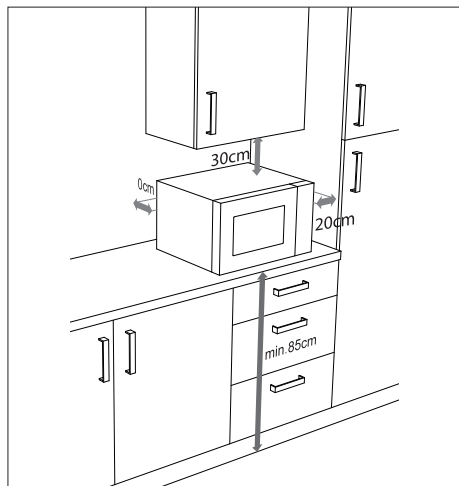


Fig. 4 – Distanza dell'apparecchio

#### AVVERTENZA!

##### **Pericolo d'incendio!**

Sussiste il pericolo d'incendio a causa di un'installazione non corretta dell'apparecchio.

- ▶ Per assicurare un'aerazione sufficiente, è necessario mantenere le distanze indicate nella **"Fig. 4 – Distanza dell'apparecchio"**. Il distanziatore sulla parte posteriore dell'apparecchio deve poggiare contro la parete per garantire la corretta distanza tra parete e forno a microonde al momento del posizionamento.
- I piedini di appoggio non devono essere rimossi.
- Il forno a microonde è un apparecchio indipendente. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un mobile a incasso o di un armadio.

#### AVVISO!

##### **Possibili danni materiali!**

Un posizionamento scorretto può causare danni all'apparecchio.

- Posizionare il forno a microonde su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso dell'apparecchio insieme al peso massimo degli alimenti in esso contenuti.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non posizionare il forno a microonde:
  - in prossimità di fonti di calore o fiamme libere,
  - nelle vicinanze di televisori o radio,
  - in prossimità di materiali infiammabili,
  - in un luogo bagnato o in cui l'umidità sia elevata,
  - in un luogo con temperature estremamente alte o basse o direttamente esposto ai raggi solari.

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- Posizionare l'apparecchio su una base insensibile al calore.

### 7.2. Prima pulizia dell'apparecchio

- ▶ Aprire lo sportello tirando la maniglia.
- ▶ Per rimuovere la polvere dell'imballaggio ed eventuali residui del processo di fabbricazione, prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulire il vano di cottura e la parte interna della finestrina con un panno morbido leggermente inumidito. Prestare attenzione che all'interno del forno a microonde non penetrino liquidi, quindi asciugare accuratamente le superfici.
- ▶ Lavare il piatto girevole in vetro e l'anello girevole in acqua calda con una piccola quantità di detersivo per stoviglie, quindi asciugare accuratamente i componenti.

### 7.3. Riscaldamento dell'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde riscaldare l'apparecchio 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 più volte il tasto  finché sul display viene visualizzato 230°C.
- ▶ Confermare l'immissione premendo il tasto .
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  in senso orario 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.

### 7.4. Inserimento del piatto girevole in vetro

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

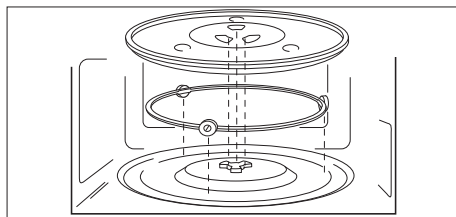


Fig. 5 – Inserimento del piatto girevole in vetro

- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde senza prima aver inserito correttamente il piatto girevole in vetro.
- ▶ Verificare che l'albero di trasmissione sia inserito correttamente nella rientranza nel fondo del vano di cottura e che le alette appoggino in piano sul fondo. Se necessario, ruotare l'albero di trasmissione finché non scende nella posizione corretta.
- ▶ Inserire l'anello girevole nell'incavo del vano di cottura, quindi posizionare il piatto girevole in vetro sopra l'albero di trasmissione del piatto girevole in posizione centrata (vedere la **"Fig. 5 – Inserimento del piatto girevole in vetro"**), in modo che le barre del piatto girevole in vetro poggino tra le alette dell'albero di trasmissione.

### 7.5. Consigli per il risparmio di energia

- ▶ Scegliere il tempo di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.
- ▶ Cuocere porzioni piccole. Per la cottura di quantità più grandi, l'uso del forno o dei fornelli è più efficiente dal punto di vista energetico.
- ▶ Distribuire gli alimenti in maniera uniforme all'interno di un recipiente di cottura idoneo al forno a microonde e, a metà cottura, mescolare o girare gli alimenti.

## 8. Utilizzo del forno a microonde

### PERICOLO!

#### Pericolo di lesioni!

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

In caso di danni all'apparecchio potrebbe verificarsi una fuoriuscita di radiazioni a microonde. Un cavo di alimentazione danneggiato può causare scosse elettriche.

- Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra.
- In presenza di danni non mettere in funzione il forno a microonde e contattare il servizio di assistenza.

### AVVISO!

#### Possibili danni materiali!

Possibile pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso

- Il forno a microonde è destinato all'uso domestico e non deve essere utilizzato all'aperto.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il piatto girevole in vetro o senza alimenti all'interno del vano di cottura.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.

- ▶ Preparazione delle pietanze:  
Il forno a microonde è adatto per la preparazione di carne di pollo e di maiale, carne macinata e qualsiasi tipo di pesce. Per manzo e selvaggina è invece meno adatto poiché la carne si indurisce velocemente.  
Per cuocere verdure, carne e pesce preparare pezzi possibilmente uniformi e coprirli durante la cottura.
- ▶ Aprire lo sportello tirando la maniglia.

- ▶ Collocare al centro del piatto girevole in vetro un recipiente idoneo al forno a microonde contenente le pietanze.
- ▶ Chiudere lo sportello facendolo inserire in posizione con un clic.

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

### 8.1. Impostazione dell'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 **0:00** ed è necessario impostare l'ora.

- ▶ Premere due volte il tasto .
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  finché non viene visualizzata l'ora corretta sul display.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione  finché non viene visualizzato il minuto corretto sul display.
- ▶ Premere il tasto  per confermare le impostazioni.

### 8.2. Impostazione del timer (conto alla rovescia)

L'apparecchio può emettere un segnale acustico al trascorrere di un determinato tempo. Questa funzione può essere utilizzata ad es. come contaminuti per uova.

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Ruotare la manopola fino a impostare il tempo desiderato per il segnale acustico. Il tempo di cottura massimo impostabile è pari a 95 minuti.
- ▶ Confermare premendo .

Viene emesso un segnale acustico allo scadere della durata impostata.



La funzione non è disponibile quando è in corso un programma di cottura.

### 8.3. Blocco dei tasti

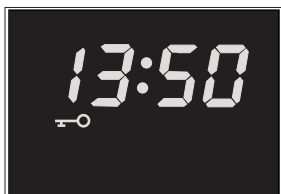


Fig. 6 – Blocco tasti attivo

- ▶ Premere il tasto  e tenerlo premuto per 3 secondi. I tasti e la manopola del forno a microonde sono bloccati.
- ▶ Per disattivare il blocco tasti, premere il tasto  e tenerlo premuto per 3 secondi.

### 8.4. Cottura e riscaldamento con l'energia delle microonde



#### ATTENZIONE!

#### Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa delle pietanze e/o dei recipienti molto caldi.

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.



Durante il funzionamento dell'apparecchio si può riscontrare la formazione di condensa sulle pareti interne del vano di cottura e sullo sportello. Durante la cottura è del tutto normale e non sta a indicare un malfunzionamento dell'apparecchio. In caso di accumulo di condensa, asciugarla con un panno morbido.

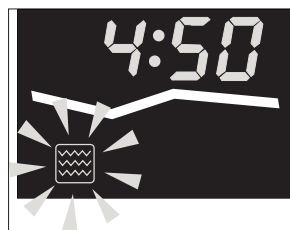


Fig. 7 – Modalità microonde attiva

Per cuocere con la sola energia delle microonde procedere nel modo seguente:

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

| Pressioni<br>del tasto<br> | Indica-<br>zione sul<br>display | Potenza<br>(Watt) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| 1 x                                                                                                         | <b>P100</b>                     | 900 W             |
| 2 x                                                                                                         | <b>P90</b>                      | 810 W             |
| 3 x                                                                                                         | <b>P80</b>                      | 720 W             |
| 4 x                                                                                                         | <b>P70</b>                      | 630 W             |
| 5 x                                                                                                         | <b>P60</b>                      | 540 W             |
| 6 x                                                                                                         | <b>P50</b>                      | 450 W             |
| 7 x                                                                                                         | <b>P40</b>                      | 360 W             |
| 8 x                                                                                                         | <b>P30</b>                      | 270 W             |
| 9 x                                                                                                         | <b>P20</b>                      | 180 W             |
| 10 x                                                                                                        | <b>P10</b>                      | 90 W              |
| 11 x                                                                                                        | <b>P00</b>                      | 0 W               |

- ▶ Confermare la selezione premendo il tasto .



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

- ▶ Ruotare la manopola  per impostare il tempo di cottura desiderato nei seguenti intervalli di tempo. Il tempo di cottura/riscaldamento massimo è di 95 minuti.

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Da 0 secondi a 1 minuto | a intervalli di 5 secondi  |
| Da 1 a 5 minuti         | a intervalli di 10 secondi |
| Da 5 a 10 minuti        | a intervalli di 30 secondi |
| Da 10 a 30 minuti       | a intervalli di 1 minuto   |
| A partire da 30 minuti  | a intervalli di 5 minuti   |

- Premere il tasto . Inizia il ciclo di cottura.

## 8.5. 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 potenza 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 minuto;  
3 pressioni: 1:30 minuto;  
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.

## 8.6. Fine del ciclo di cottura

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi dei segnali acustici e sul display viene di nuovo visualizzato l'orario. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.

## 8.7. Interruzione del 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 tempo residuo rimane visualizzato sul display.

- Dopo avere richiuso lo sportello, premere il tasto  per proseguire il ciclo di cottura.
- Premere due volte il tasto  per arrestare definitivamente il programma.

## 8.8. Scongelamento automatico in base al peso

Il tempo di scongelamento e il livello di potenza 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 2000 g.



Fig. 8 – Scongelamento in base al peso

- Premere il tasto . Sul display viene visualizzata l'indicazione **dEF1**.
- Ruotare la manopola per impostare il peso in grammi desiderato.
- Premere il tasto  per avviare lo scongelamento.



Se possibile, a metà del tempo impostato girare le pietanze sull'altro lato per ottimizzare lo scongelamento (vedere "8.7. Interruzione del programma" a pagina 140). Premere di nuovo il tasto  per proseguire il programma.

## 8.9. Scongelamento a tempo



Fig. 9 – Scongelamento in base al tempo

- ▶ Premere due volte il tasto . Sul display viene visualizzata l'indicazione **DEF2**.
- ▶ Ruotare la manopola per impostare il tempo desiderato.
- ▶ 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 "8.7. Interruzione del programma" a pagina 140). Premere di nuovo il tasto  per proseguire il programma.

## 9. Utilizzo della funzione grill/modalità combinata



### ATTENZIONE!

#### Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa delle pietanze e/o dei recipienti molto caldi. Dopo un ciclo di cottura con il grill, anche il piatto girevole diventa rovente!

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze o il piatto girevole dal vano di cottura.



### AVVISO!

#### Pericolo di danni materiali!

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.



### AVVERTENZA!

#### Pericolo d'incendio!

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

- Con i programmi che prevedono l'attivazione della funzione grill o aria calda non utilizzare mai coperchi o stoviglie non resistenti alle alte temperature perché possono fondersi o incendiarsi!
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per riscaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati. Non utilizzare la carta da forno in modalità aria calda, 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.

In modalità combinata, diverse modalità di funzionamento vengono sempre eseguite in un ciclo specifico, ad esempio microonde e grill o microonde, grill e aria calda.

Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

- ▶ Premere il tasto  una, due o tre volte per selezionare la modalità grill. Ogni volta che si preme il tasto, si seleziona un programma combinato – vedere la seguente tabella:

| Pressioni del tasto<br>sfo  | Display    | Microonde | Grill superiore | Grill inferiore | Aria calda |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------------|-----------------|------------|
| 1 x                                                                                                          | <b>G-1</b> |           | ■               |                 |            |
| 2 x                                                                                                          | <b>G-2</b> |           | ■               | ■               |            |
| 3 x                                                                                                          | <b>G-3</b> |           |                 | ■               |            |
| 4 x                                                                                                          | <b>C-1</b> | ■         | ■               |                 |            |
| 5 x                                                                                                          | <b>C-2</b> | ■         | ■               |                 |            |
| 6 x                                                                                                          | <b>C-3</b> | ■         | ■               | ■               |            |
| 7 x                                                                                                          | <b>C-4</b> | ■         | ■               | ■               |            |

| Pressioni del tasto  | Display    | Microonde | Grill superiore | Grill inferiore | Aria calda |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|-----------------|-----------------|------------|
| 8 x                                                                                                   | <b>C-5</b> | ■         | ■               |                 | ■          |

- Confermare il tipo di programma premendo il tasto .
- Ruotare la manopola per impostare la temperatura desiderata (solo per il programma C-5).
- Confermare la temperatura premendo il tasto  (solo per il programma C-5).
- Ruotare la manopola per impostare il tempo desiderato.
- Premere il tasto . Il programma si avvia.



Dopo la prima pressione del tasto  / , si può selezionare il programma anche con la manopola .



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 "8.7. Interruzione del programma" a pagina 140). Premere di nuovo il tasto  per proseguire il programma.

## 10. Utilizzo della funzione 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.

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

| Pressioni del tasto  | Display       | Pressioni del tasto  | Display       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1 x                                                                                                   | <b>140 °C</b> | 6 x                                                                                                   | <b>190 °C</b> |
| 2 x                                                                                                   | <b>150 °C</b> | 7 x                                                                                                   | <b>200 °C</b> |
| 3 x                                                                                                   | <b>160 °C</b> | 8 x                                                                                                   | <b>210 °C</b> |
| 4 x                                                                                                   | <b>170 °C</b> | 9 x                                                                                                   | <b>220 °C</b> |
| 5 x                                                                                                   | <b>180 °C</b> | 10 x                                                                                                  | <b>230 °C</b> |

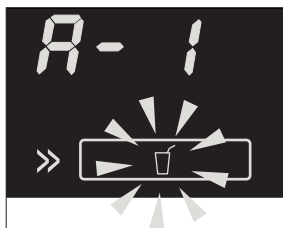
- Confermare la selezione premendo il tasto .
- Per preriscaldare l'apparecchio, premere di nuovo il tasto . Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.  
Se non si desidera preriscaldare l'apparecchio, procedere direttamente al passo successivo.
- Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura/riscaldamento massimo è di 95 minuti.
- Premere il tasto . Il programma si avvia.



Dopo la prima pressione del tasto , si può selezionare la temperatura anche con la manopola .

## 10.1. Riscaldamento e cottura automatici

Con il riscaldamento e la cottura automatici non è necessario inserire il tempo di cottura e il livello di potenza. Il forno a microonde rileva automaticamente i valori in funzione dell'alimento inserito e del peso.



- ▶ Ruotare la manopola gradualmente in senso orario. Sul display vengono visualizzati il numero del programma (ad es. "A-1" per il programma automatico 1) e il simbolo del relativo programma di cottura. Selezionare il programma automatico da 1 a 10.
- ▶ Premere il tasto  per confermare la selezione.
- ▶ Selezionare il peso desiderato o il numero delle porzioni. A tal fine ruotare la manopola di regolazione. Sul display vengono visualizzati il peso o la quantità.
- ▶ Premere il tasto  per avviare il ciclo di cottura.

Se la pietanza non è pronta, proseguire la cottura per alcuni minuti con il programma microonde o grill. Proseguendo la cottura con la funzione grill si aumenta anche il grado di doratura degli alimenti.



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



Al termine del ciclo di cottura, nelle modalità aria calda e grill, così come 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.

La tabella "Programmi automatici" a pagina 144 riporta un riepilogo dei programmi automatici e dei livelli di funzionamento attivati, nonché le dimensioni delle porzioni impostabili.

## 10.2. Utilizzo di più programmi

L'apparecchio può eseguire più programmi di cottura in successione. È possibile impostare un massimo di tre sequenze che l'apparecchio esegue automaticamente.

Impostare ciascun programma 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 140 senza premere il tasto  alla fine.
- ▶ Impostare quindi il programma grill come descritto in Pagina 141.
- ▶ Premere il tasto  per avviare il programma.

| Programmi automatici                              |                                |                                             |               |                    |        |        |        |       |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|---------------|--------------------|--------|--------|--------|-------|
| Indica-<br>zione/<br>pro-<br>gramma               | Modalità di funziona-<br>mento |                                             |               | Intervalli di peso |        |        |        |       |
|                                                   | Micro-<br>onde                 | Grill<br>supe-<br>riore e<br>infe-<br>riore | Aria<br>calda |                    |        |        |        |       |
| <b>A-1</b><br>Bevande<br>(porzione<br>da 200 ml)  | ■                              |                                             |               | 1                  | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-2</b><br>Pasta                               | ■                              |                                             |               | 100 g              | 200 g  | 300 g  |        |       |
| <b>A-3</b><br>Pizza sur-<br>gelata                | ■                              | ■                                           |               | 150 g              | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-4</b><br>Verdura                             | ■                              |                                             |               | 100 g              | 200 g  | 300 g  | 400 g  | 500 g |
| <b>A-5</b><br>Patate                              | ■                              |                                             |               | 1                  | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-6</b><br>Riscaldare                          | ■                              |                                             |               | 200 g              | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g |
| <b>A-7</b><br>Pizza fre-<br>sca                   | ■                              | ■                                           |               | 150 g              | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-8</b><br>Pollo                               | ■                              | ■                                           |               | 800 g              | 1000 g | 1200 g | 1400 g |       |
| <b>A-9</b><br>Patate<br>gratinate                 | ■                              |                                             | ■             | 1200 g             |        |        |        |       |
| <b>A-10</b><br>Polpette<br>(porzione<br>da 125 g) | ■                              |                                             | ■             | 3                  | 4      | 5      |        |       |

## 11. Ricette

### 11.1. Muffin

| Ingredienti                                                  | Numero di dolci |            |            |            |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|------------|------------|------------|
|                                                              | da 10 a 20      | da 20 a 30 | da 30 a 40 | da 40 a 50 |
| Margarina con un contenuto di grassi dell'80% o burro salato | 170 g           | 225 g      | 340 g      | 450 g      |
| Zucchero semolato (grana max. 0,3 mm)                        | 170 g           | 225 g      | 340 g      | 450 g      |
| Uova (taglia M)                                              | 3               | 4          | 6          | 8          |
| Farina di frumento senza agenti lievitanti                   | 225 g           | 310 g      | 450 g      | 625 g      |
| Lievito in polvere                                           | 7 g             | 10 g       | 15 g       | 20 g       |
| Sale                                                         | 0,25 g          | 0,25 g     | 0,5 g      | 0,5 g      |

#### Preparazione

- ▶ Versare il composto dei muffin nei consueti pirottini da forno di carta (diametro ca. 45 mm, altezza ca. 28 mm).
- ▶ Preriscaldare il forno a microonde a 170°C. Per preriscaldare, premere più volte il tasto  finché sul display viene visualizzata la temperatura di 170°C. Confermare premendo due volte . Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.

Se a causa del numero di muffin si rendessero necessari più cicli di cottura, il preriscaldamento deve comunque essere effettuato una sola volta.

- ▶ Distribuire i muffin uniformemente sul piatto girevole.
- ▶ Scegliere la seguente impostazione per la cottura: aria calda 170°C, durata: 12 minuti
- ▶ Per l'impostazione premere più volte il tasto  finché sul display viene visualizzata la temperatura di 170°C. Confermare l'immissione premendo . Ruotando la manopola in senso orario, selezionare il tempo di cottura e avviare il ciclo di cottura premendo di nuovo il tasto .

### 11.2. Polpette

- ▶ Formare le polpette usando ca. 125 g di macinato di manzo per ognuna (diametro ca. 75 mm, altezza ca. 35 mm).
- ▶ Distribuire le polpette in modo uniforme direttamente sul piatto girevole.

#### Preparazione

- ▶ Il programma automatico A-10 (Polpette) consente di ottenere i risultati migliori.
- ▶ Ruotare la manopola in senso orario fino a impostare il programma A-10. Confermare l'immissione premendo .
- ▶ Selezionare il numero di polpette con la manopola.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo .

## 11.3. Cuocere pagnotte congelate

Per cuocere le pagnotte, scegliere la funzione aria calda.

- ▶ Appoggiare 3 o 4 pagnotte direttamente sul piatto girevole. Non è necessario preriscaldare.
- ▶ Scegliere la seguente impostazione per la cottura: aria calda 170°C, durata: 12 minuti
- ▶ Per l'impostazione premere più volte il tasto  finché sul display viene visualizzata la temperatura di 170°C. Confermare l'immissione premendo . Ruotando la manopola in senso orario, selezionare il tempo di cottura.
- ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo .

Per cuocere altre pagnotte subito dopo, diminuire il tempo di ca. 1-2 minuti, in quanto l'apparecchio è già caldo.

## 11.4. Patate gratinate

Un recipiente rotondo senza coperchio, con un'altezza di 5-6 cm e un diametro di ca. 22 cm.

### Ingredienti

- 750 g di patate a pasta gialla pelate
- 300 g di panna
- 100 g di formaggio grattugiato con un contenuto di grassi non inferiore al 25-30%
- Aromi

### Preparazione

- ▶ Tagliare le patate a fette spesse di ca. 3 – 4 mm.
- ▶ Disporre circa la metà delle patate nello stampo da sformato in modo che siano leggermente sovrapposte.
- ▶ Ricoprire con circa metà del formaggio, la metà degli aromi e aggiungere ca. 150 g di panna.
- ▶ Disporre le restanti patate affettate sullo strato precedente, sempre leggermente sovrapposte, quindi coprire con il resto degli ingredienti.

- ▶ Il programma automatico A-9 (Patate gratinate) consente di ottenere i risultati migliori.
  - ▶ Ruotare la manopola in senso orario fino a impostare il programma A-9. Confermare l'immissione premendo .
  - ▶ Avviare il ciclo di cottura premendo di nuovo .
- Non è necessario preriscaldare.

## 11.5. Pan di Spagna senza grassi

### Ingredienti

- 100 g di farina bianca di frumento senza agenti lievitanti
- 100 g di farina di mais
- 3 g di lievito in polvere
- 150 g di zucchero semolato (grana max. 0,3 mm)
- 3 uova (taglia M)
- 30 ml di acqua tiepida (ca. 45°C)

### Preparazione

- ▶ Mescolare energicamente gli albumi con l'acqua tiepida, fino a formare un composto compatto. Aggiungere lo zucchero e i tuorli e sbattere il tutto per altri 2,5 minuti. Mescolare la farina di frumento, la farina di mais e il lievito in polvere, quindi incorporarli al composto di uova e zucchero mescolando delicatamente.
- ▶ Mettere un foglio di carta oleata sul fondo di uno stampo per dolci non unto (diametro ca. 26 cm, altezza ca. 6,5 cm). Versarvi l'impasto e distribuirlo uniformemente. Per questo tipo di dolci, è importante che l'impasto abbia un'altezza uniforme.
- ▶ Preriscaldare il forno a microonde a 155°C, modalità aria calda. Per prima cosa appoggiare sul piatto girevole la griglia con i piedini rivolti verso l'alto. Inserire quindi lo stampo per dolci. Posizionare, se possibile, il dolce al centro del forno e avviare la cottura ad aria calda. Tempo di cottura: da 30 a 35 minuti.

## 11.6. Pan di Spagna

### Ingredienti

- 170 g di farina di frumento a basso contenuto di glutine
- 170 g di zucchero bianco semolato
- 10 g di lievito in polvere
- 100 g di acqua
- 50 g di margarina con un contenuto di grassi dell'80% circa
- 2 uova (taglia M)
- Per la cottura: carta da forno con un diametro di ca. 200 mm.

### Preparazione

- ▶ Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
- ▶ Sbattere le uova con lo zucchero per 2 o 3 minuti e aggiungere la margarina sciolta. Unire poco alla volta la farina, il lievito e l'acqua.
- ▶ Sistemare la carta da forno sul fondo di una pirofila di vetro e versarvi l'impasto.
- ▶ Mescolare il tutto per 10 minuti e posizionare la pirofila al centro sul piatto del grill, quindi selezionare il programma aria calda. Cuocere per 26 minuti a 170°C.

## 11.7. Torta

### Ingredienti

- 250 g di farina di frumento a basso contenuto di glutine
- 250 g di zucchero bianco semolato
- 15 g di lievito in polvere
- 150 g di acqua
- 75 g di margarina con un contenuto di grassi dell'80% circa
- 3 – 4 uova (taglia M)
- Per la cottura: carta da forno con un diametro di ca. 200 mm.

### Preparazione

- ▶ Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
- ▶ Sbattere le uova con lo zucchero per 2 o 3 minuti e aggiungere la margarina sciolta. Unire poco alla volta la farina, il lievito e l'acqua.
- ▶ Sistemare la carta da forno sul fondo di una pirofila di vetro e versarvi l'impasto.
- ▶ Mescolare il tutto per 10 minuti e posizionare la pirofila al centro sul piatto del grill, quindi selezionare il programma combinato C5. Cuocere per 26 minuti a 170°C.

## 12. Pulizia e manutenzione



### PERICOLO!

#### Rischio di scossa elettrica!

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

- Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.

La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.

- ▶ Pulire pertanto periodicamente il forno a microonde e rimuovere tutti i residui di alimenti.
- ▶ Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.
- ▶ Tenere pulito il vano interno del forno a microonde. Rimuovere con un panno umido gli spruzzi o i liquidi rovesciati che aderiscono alle pareti del vano di cottura. Se i componenti sono molto sporchi, utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi oppure raschietti per pulire la finestrella dello sportello in quanto potrebbero graffiarne la superficie e rovinare il vetro.
- ▶ Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per non danneggiare i componenti interni del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle prese di aerazione.
- ▶ Pulire con cautela le parti dello sportello, della finestrella e in particolare della guarnizione e della chiusura utilizzando un sapone delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.
- ▶ Non utilizzare pulitori a vapore. Le superfici potrebbero danneggiarsi.
- ▶ Non bagnare i comandi. Pulirli con un panno morbido precedentemente inumidito. Quando si puliscono i comandi, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per evitare di accendere inavvertitamente il forno a microonde.
- ▶ Rimuovere con un panno morbido l'eventuale vapore formatosi all'interno o sulle superfici esterne del forno a microonde.
- ▶ Quando il forno a microonde viene messo in funzione in presenza di un'umidità elevata, può formarsi del vapore; tale circostanza è del tutto normale.
- ▶ Di tanto in tanto è necessario estrarre il piatto girevole per pulirlo. Lavare il piatto con acqua calda e un detersivo delicato oppure in lavastoviglie.
- ▶ In seguito asciugare accuratamente il piatto girevole con un panno morbido.
- ▶ Lavare la griglia con acqua calda e un detersivo delicato. In caso di sporco ostinato, lasciarla in ammollo per qualche 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 il quantitativo di una tazza d'acqua più il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Lavare accuratamente e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Per sostituire la lampadina nel forno a microonde rivolgersi a un laboratorio specializzato oppure al servizio di assistenza Medion.

## 13. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Se si prevede di non utilizzare il forno a microonde per lungo tempo, staccare la spina, quindi riporre il forno in un luogo asciutto, pulito e privo di polvere.
- ▶ Per evitare danni al prodotto durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

## 14. Risoluzione dei problemi

| Problema                                           | Possibile causa                                                       | Rimedio                                                                                |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio. | La spina di alimentazione non è inserita correttamente.               | ▶ Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.                                 |
|                                                    | Il fusibile è bruciato oppure è in corso un'interruzione di corrente. | ▶ Sostituire il fusibile o ripristinare la corrente (contattare la nostra assistenza). |
|                                                    | La presa elettrica è guasta.                                          | ▶ Controllare la presa elettrica collegandovi un altro apparecchio.                    |
| L'apparecchio non riscalda.                        | Lo sportello non è chiuso.                                            | ▶ Chiudere lo sportello.                                                               |

## 15. Dati tecnici

|                                           |                        |
|-------------------------------------------|------------------------|
| Tensione nominale:                        | 230 V~ 50 Hz           |
| Potenze nominali:                         |                        |
| Forno a microonde:                        | 1500 W                 |
| Grill:                                    | 1100 W                 |
| Doppio grill:                             | 1600 W                 |
| Aria calda:                               | 2500 W                 |
| Potenza nominale di uscita (microonde):   | 900 W                  |
| Frequenza microonde:                      | 2450 MHz               |
| Classe di protezione:                     | I                      |
| Dimensioni apparecchio in cm (L x A x P): | circa 51,3 x 30,5 x 50 |
| Peso netto:                               | ca. 18,24 kg           |

## 16. Informazioni sulla conformità UE

**CE** MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

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

Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011. Ai sensi di tale standard, il prodotto è classificato come apparecchio del gruppo 2, classe B. Il gruppo 2 designa gli apparecchi che producono energia ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento di alimenti. La classe B designa gli apparecchi idonei a essere impiegati in ambito domestico.

## 17. 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.



Attenersi alla seguente etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti con abbreviazioni (a) e codici numerici (b):

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

(Solo per la Francia)



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



### APPARECCHIO

Tutti i prodotti usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana.

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

## 18. 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](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

| Italia                                                                                                   |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Orari di apertura                                                                                        | Assistenza Post-Vendita |
| Lun.-ven.: 9.00-17.00                                                                                    | ☎ 800 580250            |
| Svizzera                                                                                                 |                         |
| Orari di apertura                                                                                        | Assistenza Post-Vendita |
| Lun.-ven.: 9.00-19.00                                                                                    | ☎ 0848 - 33 33 32       |
| Indirizzo del servizio di assistenza                                                                     |                         |
| <b>MEDION/LENOVO Service Center</b><br><b>Ifangstrasse 6</b><br><b>8952 Schlieren</b><br><b>Svizzera</b> |                         |



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

## 19. Note legali

Copyright 2024

Ultimo aggiornamento: 02. aprile 2024

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.



# Contents

|                                                                               |            |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. Information about this user manual .....</b>                            | <b>155</b> |
| 1.1. Explanation of symbols .....                                             | 155        |
| <b>2. Proper use .....</b>                                                    | <b>156</b> |
| <b>3. Safety instructions .....</b>                                           | <b>156</b> |
| 3.1. Setting up and connecting the microwave.....                             | 157        |
| 3.2. Avoiding risk of fire .....                                              | 159        |
| 3.3. Safety instructions relating specifically to the use of microwaves ..... | 160        |
| 3.4. Safety instructions on the heating of liquids .....                      | 160        |
| <b>4. Package contents .....</b>                                              | <b>161</b> |
| <b>5. Cooking in the microwave .....</b>                                      | <b>162</b> |
| 5.1. Size and shape of microwave-safe containers .....                        | 162        |
| 5.2. Microwave-suitable materials .....                                       | 162        |
| <b>6. Appliance overview .....</b>                                            | <b>163</b> |
| <b>7. Before using the appliance for the first time .....</b>                 | <b>165</b> |
| 7.1. Setting up the appliance.....                                            | 165        |
| 7.2. Cleaning the appliance for the first time.....                           | 165        |
| 7.3. Heating up the empty appliance.....                                      | 166        |
| 7.4. Inserting the glass turntable .....                                      | 166        |
| 7.5. Energy-saving tips.....                                                  | 166        |
| <b>8. Using the microwave .....</b>                                           | <b>167</b> |
| 8.1. Setting the time .....                                                   | 167        |
| 8.2. Set the kitchen timer (countdown) .....                                  | 167        |
| 8.3. Button lock .....                                                        | 168        |
| 8.4. Cooking with microwave energy.....                                       | 168        |
| 8.5. Quick start .....                                                        | 169        |
| 8.6. End of the cooking process.....                                          | 169        |
| 8.7. Interrupting a programme .....                                           | 169        |
| 8.8. Automatic defrosting by weight .....                                     | 169        |
| 8.9. Defrosting by time .....                                                 | 169        |
| <b>9. Using the grill function/combination mode .....</b>                     | <b>170</b> |
| <b>10. Using the hot air function.....</b>                                    | <b>171</b> |
| 10.1. Automatic cooking.....                                                  | 171        |
| 10.2. Using multiple programmes .....                                         | 172        |
| <b>11. Recipes .....</b>                                                      | <b>174</b> |
| 11.1. Muffins.....                                                            | 174        |
| 11.2. Meatballs .....                                                         | 174        |
| 11.3. Baking frozen bread rolls .....                                         | 175        |
| 11.4. Potato gratin .....                                                     | 175        |
| 11.5. Non-fat biscuit cake.....                                               | 175        |
| 11.6. Biscuit cake .....                                                      | 176        |
| 11.7. Cakes .....                                                             | 176        |
| <b>12. Cleaning and care.....</b>                                             | <b>177</b> |

13. Prolonged non-use and transport ..... 177

14. Troubleshooting ..... 178

15. Technical specifications ..... 178

16. EU declaration of conformity ..... 178

17. Disposal ..... 179

18. Service information ..... 179

19. Legal Notice ..... 180

# 1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Please read the safety instructions and the user manual carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.

## 1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



### **DANGER!**

Warning: risk of fatal injury!



### **WARNING!**

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



### **CAUTION!**

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



### **NOTICE!**

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



### **CAUTION!**

Danger due to hot surfaces!



This symbol provides useful additional information for assembling or operating the appliance.



Follow the instructions in the user manual!



Symbol for alternating current (AC)



Protective earthing symbol (for protection class I)



The position numbers after the corresponding appliance components in the text refer to the illustration in section "6. Appliance overview" on page 163.

## 2. Proper use

The microwave may only be used for heating up suitable food in suitable cooking containers and dishes.

This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as

- in kitchens for staff in retail outlets, offices and other commercial areas
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

The manufacturer accepts no liability for damages if the appliance is used for commercial purposes or for any purpose other than the purpose specified above.

- ▶ Please note that we shall not be liable in cases of improper use.
- ▶ Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

## 3. Safety instructions

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!**

- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those with limited experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the associated risks.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are supervised.
- Children younger than 8 must be kept away from the appliance and the mains cable.

- In hot air, grill or combination mode, children may only use the appliance under adult supervision due to the temperatures involved.

### 3.1. Setting up and connecting the microwave



#### **WARNING!**

#### **Risk of electric shock!**

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Before using the appliance for the first time and after each use, check the microwave and the mains cable for damage.
- Do not use the microwave if you notice that it, or the mains cable, is damaged.
- Make sure that the mains cable is not damaged and does not run underneath the microwave or over hot surfaces or sharp edges.
- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.

- Only connect the microwave to a properly installed, earthed and fused socket. The mains voltage must match the technical specifications for the device.
- The socket must be freely accessible so that you can unplug the microwave from the mains quickly if necessary.



#### **WARNING!**

#### **Risk of injury!**

There is a risk of injury as a result of microwave radiation. Microwave radiation may leak outside if the appliance is damaged. Damage to the mains cable may cause an electric shock.

- If the housing, covers, microwave door, door seals or the door lock of the microwave are damaged, do not use the microwave under any circumstances. Immediately remove the plug from the earthed mains socket in this case. Do not use the microwave again until it has been repaired by a person trained for this purpose.

- **WARNING!** It is dangerous for untrained persons to carry out repair or maintenance work which requires the removal of a cover which is in place to prevent the escape of microwave radiation.
- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the microwave or try to open a component and/or repair it yourself. The microwave and mains cable must exclusively be repaired by a professional workshop or contact the Service Centre in order to avoid any hazards.
- Do not remove any of the microwave's internal covers or the inner coating of the viewing window as this may lead to microwave radiation leakage.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Do not use the microwave in humid environments as this may cause an electric shock.
- Do not immerse the microwave in water or other liquids and do not hold the microwave under running water.
- Protect the microwave from water in droplet and spray form. Do not let the appliance come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar. If liquid ever penetrates the appliance, immediately disconnect the plug from the earthed mains outlet. Have the appliance checked by a qualified specialist workshop.
- Pull the mains plug out of the socket
  - when you are cleaning or maintaining the appliance
  - when you are assembling or disassembling the appliance
  - if the appliance is damp or wet
  - if you are no longer using the appliance
  - when the appliance is unattended
  - during thunderstorms.
- Do not touch the appliance or the mains cable with wet hands.

## 3.2. Avoiding risk of fire



### **WARNING!**

#### **Risk of explosion!**

Mixtures of water and oil can ignite or even explode.

- Do not heat water mixed with oil or fat in the microwave.
- Do not defrost frozen fat or oil in the microwave.



### **WARNING!**

#### **Risk of fire!**

There is a risk of fire due to improper use of the appliance

- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not operate the microwave with an external timer or separate, remote control system.
- Keep an eye on the microwave when heating up or cooking food in combustible materials like plastic or paper containers.
- The appliance may only be used for heating up suitable food in suitable containers and dishes.
- Do not dry combustible objects in the appliance (no food or clothing, heat pads, slippers, sponges, moist cleaning cloths etc.). This may lead to injuries, ignition or fire.
- Do not prepare any food containing alcohol in the appliance.
- Do not use the appliance for frying or to heat up oil.
- If smoke is emitted, switch off the appliance or unplug the plug and keep the microwave door closed to suffocate any flames.
- Always use standard popcorn packaging that is designed for making popcorn in a microwave.
- Never exceed the cooking times specified by the manufacturer.
- Do not store any food or other objects in the microwave.

### 3.3. Safety instructions relating specifically to the use of microwaves

- **WARNING!** Do not heat up food or liquids in sealed or tightly closed containers! These can explode in the appliance and cause injuries on opening. Remove the lids from containers which close, such as feeding bottles for babies.
- Food prepared in the microwave may heat up unevenly. Check the temperature of food before eating. When preparing baby food and bottles, always stir the food or shake the bottle before checking the temperature in order to avoid burns.
- Do not heat eggs in their shells or prepare whole hard-boiled eggs in the microwave as they may explode while cooking and even after removal from the microwave. Eggs may only be cooked in microwave dishes designed specifically for this purpose.
- Prick or score food with a tough skin, e.g. tomatoes, sausages, aubergines, etc.

before cooking in order to prevent it from bursting.

- Hot steam will escape when you open cooking containers (e.g. popcorn bags, food storage containers). Always hold the opening away from your body as you open the container.
- Hot steam will escape when you open the microwave door. Do not stand too close.
- The surfaces of the microwave, the accessory parts, as well as the dishes will become very hot during the cooking process. Use oven gloves. Allow parts to cool down before cleaning.

### 3.4. Safety instructions on the heating of liquids



#### **CAUTION!**

#### **Risk of injury!**

There is a risk of burns.

- **WARNING!** When warming up liquids in the microwave, so-called “delayed boiling” can occur, i.e. the liquid has reached boiling temperature without beginning to bubble as boiling liquids normally do. Movements, such as those occurring when re-

moving the liquid from the microwave, can then cause a sudden reaction, causing boiling liquid to spurt out, which is why caution is required when handling the container.

- Do not use tall, narrow containers.
- Place a glass rod or ceramic rod in the container when heating liquids in order to prevent delayed boiling. Wait a few moments after heating the liquid then take hold of the container carefully and stir the liquid before you take it out of the oven.

## 4. Package contents

### **DANGER!**

#### **Risk of injury!**

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep all packaging materials used (bag, pieces of polystyrene etc.) out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging material.

### **NOTICE!**

#### **Possible material damage!**

Possibility of damage to the appliance due to improper handling

- The mica waveguide cover in the cooking compartment is not part of the packaging and must not be removed!
- 
- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging materials.
  - ▶ Check the package contents to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact our Service Centre within 14 days of purchase.
  - ▶ Before each use, check the microwave for any damage. Contact our Service team in the event of any damage.

The following items are supplied with your product:

- Stainless steel microwave 4 in 1 MD 15501
- Turntable plate
- Grill rack
- Short manual

DE

FR

NL

ES

IT

EN

## 5. Cooking in the microwave

### NOTICE!

#### **Possible material damage!**

The use of unsuitable materials can cause damage to the appliance or the material itself.

- Exclusively use the accessories supplied or accessories which are described as suitable in this user manual.
- Do not use dishes with metal trimmings or metal dishes as this may lead to sparks that may damage the appliance and/or the dishes.
- As soon as you notice sparks or flashes, turn off the microwave immediately by pressing the  button and pull the power plug. Check whether there are any metal objects in or on the food or dish.
- Do not use crystal or lead crystal glass. It can shatter, and coloured glass may become discoloured.
- Do not use materials that are not heat-proof. They may warp or may even catch fire.
- Use dishes suitable for microwave ovens. Look for markings such as "microwave-safe" or "For the microwave" when purchasing dishes.

- 
- ▶ In order to correctly arrange the food to be cooked, place the thickest pieces on the outside.
  - ▶ Note the exact cooking or heating times.
  - ▶ Choose the shortest available cooking or heating time and extend it if necessary.

- ▶ Cover food during cooking or heating with a microwave-safe cover. Covering the food helps avoid splashes; furthermore, the food is more evenly cooked.
- ▶ Foods such as chicken pieces or hamburgers should be turned once when cooking in the microwave oven in order to speed up cooking. Larger pieces such as joints or roasting chickens must be turned at least once.
- ▶ It is also important to reposition food, e.g. if cooking meatballs: After half of the cooking time has expired, the food should be repositioned from top to bottom and from the inside to the outside.
- ▶ After heating, stir the food if possible to ensure even temperatures; otherwise, let the food stand for a short time.

### 5.1. Size and shape of microwave-safe containers

Flat, broad containers are better than narrow, tall ones. "Flat" foods can be cooked more evenly.

Round or oval containers are more suitable than angular ones. There is a danger of local overheating in the corners.

### 5.2. Microwave-suitable materials

Use the following utensils in the microwave:

- Browning dishes
- Crockery
- Glass containers without a lid
- Oven-safe glassware
- Oven-safe cooking bags
- Paper bags and cups (only for brief warming up)
- Paper towel (only for covering foods and for soaking up grease)
- Microwave-safe plastic containers
- Microwave-safe plastic packaging
- Microwave-safe thermometer
- Wax paper (only for covering foods)

Always note the manufacturer's instructions.

## 6. Appliance overview

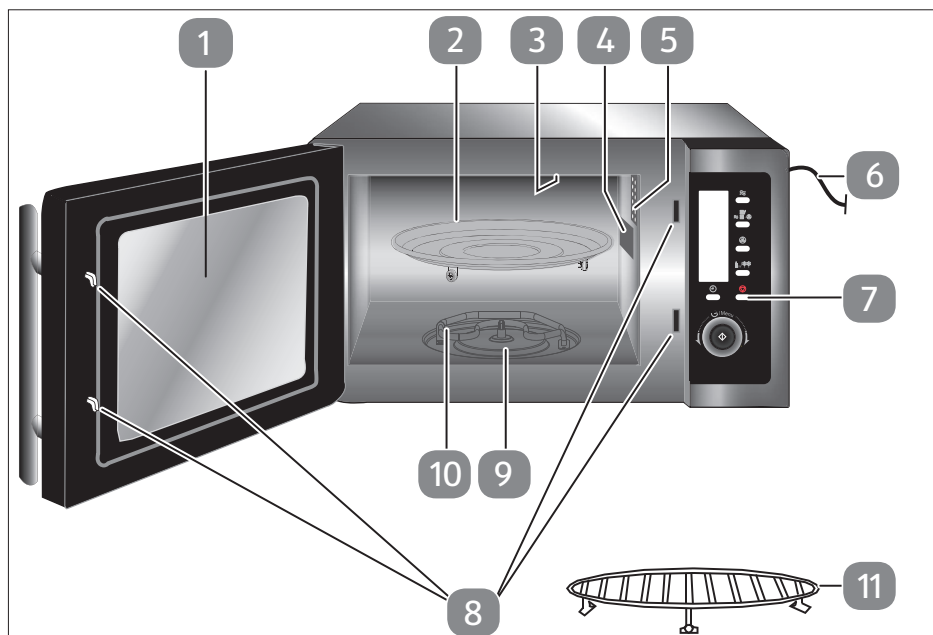


Fig. 1 – Parts designation

1. Viewing window
2. Turntable plate
3. Heating element – top heat
4. Magnetron mica waveguide cover (DO NOT REMOVE!)
5. Lighting
6. Mains cable
7. Control panel
8. Door lock
9. Drive axis
10. Heating element – bottom heat
11. Grill rack

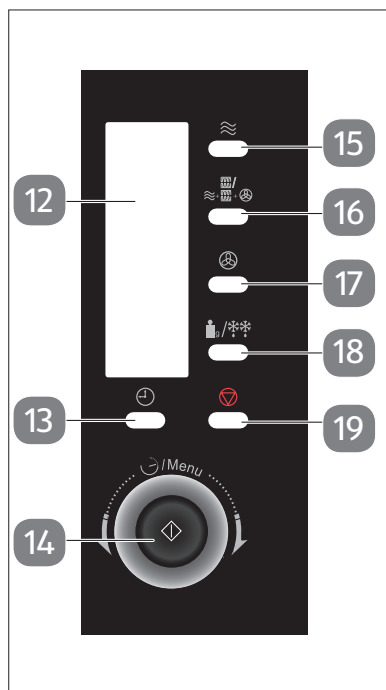


Fig. 2 – Controls

- 12. Display: Display cooking time, power level, operating state and time
- 13. Select clock or timer
- 14. Turn: Automatic programmes, enter cooking time;  
Press: Confirm entry, start programme
- 15. Set microwave mode
- 16. Discontinue combined mode
- 17. Set hot air mode
- 18. Enter weight / defrost
- 19. Delete entry or reset appliance

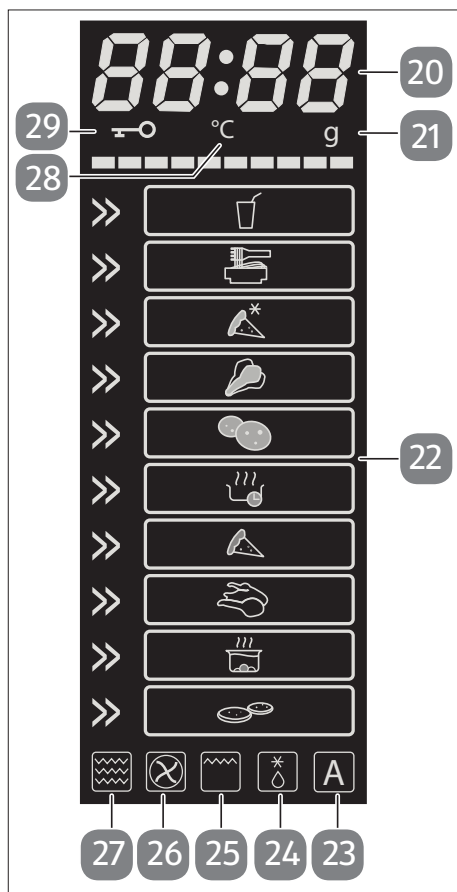


Fig. 3 – Display

- 20. Display time/duration of cooking programme or weight
- 21. Weight indicator in grams
- 22. Automatic programmes
- 23. Active automatic programme
- 24. Defrost
- 25. Grill / double grill mode
- 26. Hot air mode
- 27. Microwave mode
- 28. Temperature display in Celsius
- 29. Safety lock

## 7. Before using the appliance for the first time

### 7.1. Setting up the appliance

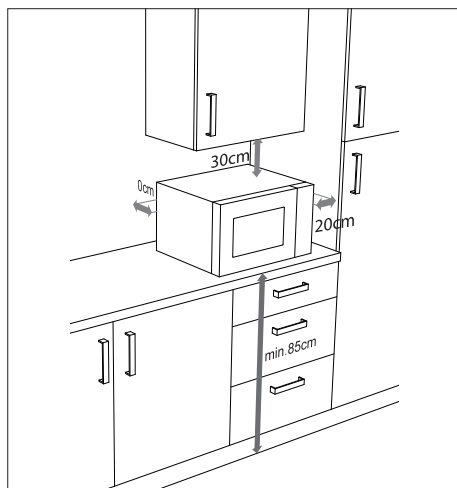


Fig. 4 – Appliance clearance



#### WARNING!

##### Risk of fire!

There is a risk of fire if the appliance is set up incorrectly.

- ▶ To ensure adequate ventilation, the clearances specified in “**Fig. 4 – Appliance clearance**” must be maintained. The spacer at the back of the appliance must touch the wall. It ensures that the correct clearance is maintained when positioning the microwave.
- Do not remove the feet.
- The microwave is designed as a free-standing appliance. Do not operate the microwave in fitted cabinets or a cupboard.



#### NOTICE!

##### Possible material damage!

There is a risk of damage to the appliance if installed incorrectly.

- Place the microwave on a level, stable surface which is able to carry the weight of the appliance as well as the maximum weight of the food which will be cooked in it.
- Use the appliance indoors only.
- Do not place the microwave:
  - near sources of heat or naked flames
  - near radios or televisions
  - in the immediate vicinity of inflammable materials
  - in a location prone to wetness or high humidity
  - in a location with extremely high or low temperatures or in direct sunlight.

Chemical additives in furniture coatings may corrode the material of the appliance feet and cause residue on the furniture surface.

- Place the appliance on a heat-resistant mat if necessary.

### 7.2. Cleaning the appliance for the first time

- ▶ Pull the door handle to open the microwave door.
- ▶ To remove the dust residue from the packaging and any other possible residues from the manufacturing process, wipe out the cooking compartment and the inner side of the viewing window with a slightly damp, soft cloth before using the appliance for the first time. Ensure that no liquids penetrate the microwave and dry the surfaces completely afterwards.
- ▶ Clean the glass turntable and the roller ring in warm water with a little washing up liquid before drying off these parts completely.

### 7.3. Heating up the empty appliance

Before using the microwave, the appliance must be heated up so that residues left over from production can evaporate. To do this, switch on the appliance in hot air mode without food or accessories inside as described below:

- ▶ Open the door and remove any packaging or accessory parts from the cooking compartment. Close the door again.
- ▶ Press the  button several times until the display shows 230°C.
- ▶ Confirm the entry by pressing the  button.
- ▶ Turn the  knob clockwise to set a cooking time of 10 minutes.
- ▶ Press the  button again to start the heating process.



During this initial heating period you may notice faint odours. These smells are not dangerous and will disappear after a short time. Ensure adequate ventilation, e.g. by opening a window.

- ▶ The appliance switches off automatically after 10 minutes. Wait until it has completely cooled down.
- ▶ Pull the mains plug out of the mains socket and then clean the appliance once again using a damp cloth from inside and dry the microwave carefully.

### 7.4. Inserting the glass turntable

Once the microwave has been completely heated in an empty state as described above, it must not be operated without properly inserted turntable plate.

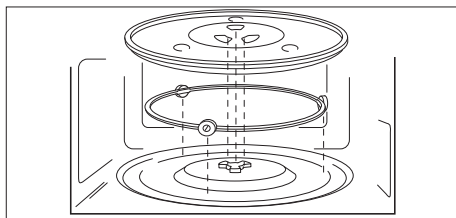


Fig. 5 – Inserting the glass turntable

- ▶ Do not use the microwave without properly installing the glass turntable.
- ▶ Check that the drive shaft is correctly inserted in the recess on the base of the inside of the microwave and that its wings rest flat on the base. If necessary, turn the drive shaft until it sinks into its correct position.
- ▶ Place the roller ring in the recess in the cooking compartment and then place the glass turntable centrally on the drive shaft (see “**Fig. 5 – Inserting the glass turntable**”) so that the webs of the glass turntable lie between the wings of the drive shaft.

### 7.5. Energy-saving tips

- ▶ Choose the shortest available cooking time and extend it as required.
- ▶ Cook small portions at a time. When cooking large quantities of food, it is more energy-efficient to use a cooker/oven.
- ▶ Distribute the food evenly in a microwave-safe cooking dish and stir and/or turn the food halfway through the cooking time.

## 8. Using the microwave

### DANGER!

#### Risk of injury!

There is a risk of injury from electric shock or microwave radiation

Microwave radiation may leak outside if the appliance is damaged. Damage to the mains cable may cause an electric shock.

- If the housing, covers, door or the door catch of the microwave are damaged, do not use the microwave under any circumstances. Immediately remove the plug from the earthed mains socket in this case.
- If you discover any damage, do not use the microwave. Instead, please contact the Service Centre.

### NOTICE!

#### Possible material damage!

Possibility of damage to the appliance due to improper handling

- The microwave has been designed for household use and may not be used outside.
- Do not operate the appliance without the glass turntable and never operate it without food in the cooking compartment.
- Do not move the appliance when it is in use.

- ▶ Prepare the food:  
Poultry, pork, minced meat and all types of fish are suitable for preparing in the microwave. In contrast, beef and game meats quickly become tough in the microwave and are therefore not suitable. When preparing vegetables, meat and fish, cut the food into as evenly sized pieces as possible and cover it when cooking.
- ▶ Pull the door handle to open the microwave door.
- ▶ Place the food in a microwave-safe container in the centre of the glass turntable plate.

- ▶ Close the microwave door until you hear it click into place.

Every time a button is pressed you will hear a tone to confirm.

### 8.1. Setting the time

When the microwave is used for the first time or the power supply is interrupted, the display will show **0:00** and the time will need to be set.

- ▶ Press the  button twice.
- ▶ Turn the knob  until the correct number of hours is shown on the display.
- ▶ Press the  button.
- ▶ Turn the knob  until the correct minute appears on the display.
- ▶ Press the  button to save your settings.

### 8.2. Set the kitchen timer (countdown)

The appliance can emit a tone after a set time has elapsed. You can use this function as an egg timer, for example.

- ▶ Press the  button.
- ▶ Turn the knob until the desired time until the tone is set. The maximum duration that can be set is 95 minutes.
- ▶ Now confirm with .

The tone sounds after the set duration has elapsed.



The function is not available while a cooking programme is in progress.

8.3. Button lock

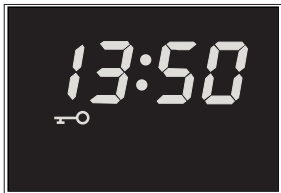


Fig. 6 – Button lock active

- ▶ Press the  button and hold it down for 3 seconds. The buttons and the microwave knob are now locked.
- ▶ To deactivate the button lock, press the  button and hold it down for 3 seconds.

8.4. Cooking with microwave energy

 **CAUTION!**

Risk of injury!

As the food or containers may be very hot, there is a risk of scalding.

- Always use a protective cloth or heat-proof oven gloves when removing food from the cooking compartment.



When the appliance is in use, condensation may form on the inner walls and microwave door. This is normal when cooking and does not indicate a malfunction. If condensation forms, wipe it off with a soft cloth.



Fig. 7 – Microwave mode active

To cook with microwave energy only, proceed as follows:

- ▶ Press the  button once or several times to select one of the power levels shown in the following table:

| Press the button  | Readout on display | Power (Watts) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------|
| 1 x                                                                                                | <b>P100</b>        | 900 W         |
| 2 x                                                                                                | <b>P90</b>         | 810 W         |
| 3 x                                                                                                | <b>P80</b>         | 720 W         |
| 4 x                                                                                                | <b>P70</b>         | 630 W         |
| 5 x                                                                                                | <b>P60</b>         | 540 W         |
| 6 x                                                                                                | <b>P50</b>         | 450 W         |
| 7 x                                                                                                | <b>P40</b>         | 360 W         |
| 8 x                                                                                                | <b>P30</b>         | 270 W         |
| 9 x                                                                                                | <b>P20</b>         | 180 W         |
| 10 x                                                                                               | <b>P10</b>         | 90 W          |
| 11 x                                                                                               | <b>P00</b>         | 0 W           |

- ▶ Press the  button to confirm the selection.



After the first press of the  button, the power level can also be selected with the .

- ▶ Turn the knob  to set the desired cooking time at the following time intervals. The longest cooking time is 95 minutes.

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| From 0 seconds to 1 minute | in 5-second increments  |
| From 1 to 5 minutes        | in 10-second increments |
| From 5 to 10 minutes       | in 30-second increments |
| From 10 to 30 minutes      | in 1 minute increments  |
| from 30 minutes            | in 5-minute increments  |

- ▶ Press the  button. The cooking process starts.

## 8.5. Quick start

If you press the  button without previously setting a power level, the cooking programme will start in microwave mode at maximum power (900 watts).

- ▶ To increase the cooking time, press the  button quickly several times:  
Press 1 x: 0:30 minutes;  
Press 2 x: 1:00 minute;  
Press 3 x: 1:30 minutes;  
Press 4 x: 2:00 minutes  
etc. up to a maximum of 95 minutes.
- ▶ The cooking programme starts automatically a short time after the last press of the button.

## 8.6. End of the cooking process

At the end of each cooking process, beeps will sound and the time is displayed on the display again. The cooking process is finished.

## 8.7. Interrupting a programme

If you want to turn or stir the food, for instance midway through the cooking process, it is often necessary to interrupt the programme.

- ▶ Open the door or press  to interrupt the programme. The remaining running time is still shown on the display.
- ▶ Once you have closed the door again, press the  button to resume the cooking process.
- ▶ Press the  button twice in order to prematurely stop the programme completely.

## 8.8. Automatic defrosting by weight

The defrosting time and power level are set automatically once you have entered the weight of the food to be defrosted. The scale for the weight of the frozen product ranges from 100 g to 2000 g.

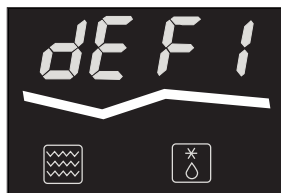


Fig. 8 – Weight defrost

- ▶ Press the  button. **dEF1** appears on the display.
- ▶ Turn the knob to set the desired weight in grams.
- ▶ Press the  button to start defrosting.



If possible, turn the food to the other side after half the time has elapsed to optimise defrosting (see "8.7. Interrupting a programme" on page 169). Press the  button again to continue the programme.

## 8.9. Defrosting by time



Fig. 9 – Defrosting by time

- ▶ Press the  button twice. **dEF2** appears on the display.
- ▶ Turn the knob to set the desired time.
- ▶ Press the  button to start defrosting.

DE

FR

NL

ES

IT

EN



If possible, turn the food to the other side after half the time has elapsed to optimise defrosting (see “8.7. Interrupting a programme” on page 169). Press the button again to continue the programme.

## 9. Using the grill function/combination mode



### CAUTION!

#### Risk of injury!

As the food or containers may be very hot, there is a risk of scalding. The turntable plate will also become very hot after a cooking process with the grill!

- Always use a protective cloth or heat-proof oven gloves when removing food from the cooking compartment.



### NOTICE!

#### Risk of damage to property!

There is a risk that overheating will damage the appliance.

- Observe the minimum clearances between the appliance and the wall and do not cover the ventilation vents under any circumstances.



### WARNING!

#### Risk of fire!

There is a risk of fire due to improper use of the appliance.

- For programmes that activate the grill or hot air function, do not use covers or non-heat-resistant dishes under any circumstances, as they may melt or catch fire!
- The appliance may only be used for heating up appropriate food in suitable containers and dishes. Do not use baking paper in hot air, grill or combination mode.

The grill function is especially suitable for thin slices of meat, steaks, minced meat, kebabs, sausages or chicken pieces. It is also suitable for grilled cheese sandwiches and other au gratin dishes.

You can use the rack provided in grill mode, as long as the food is suitable for this.

Combination mode involves performing several operating modes in a set sequence, e.g. microwave and grill or microwave, grill and hot air.

The longest cooking time is 95 minutes.

- ▶ Press the button once, twice or three times to select the grill mode. Each time you press this, you select a combination programme – see table below:

| Press the  button | Display    | Microwave | Top heat | Bottom heat | Hot air |
|-------------------|------------|-----------|----------|-------------|---------|
| 1 x               | <b>G-1</b> |           | ■        |             |         |
| 2 x               | <b>G-2</b> |           | ■        | ■           |         |
| 3 x               | <b>G-3</b> |           |          | ■           |         |
| 4 x               | <b>C-1</b> | ■         | ■        |             |         |
| 5 x               | <b>C-2</b> | ■         | ■        |             |         |
| 6 x               | <b>C-3</b> | ■         | ■        | ■           |         |
| 7 x               | <b>C-4</b> | ■         | ■        | ■           |         |
| 8 x               | <b>C-5</b> | ■         | ■        |             | ■       |

- ▶ Confirm the programme variant with the button.
- ▶ Turn the knob to set the desired temperature (only for programme C-5).
- ▶ Confirm the temperature with the button (only for programme C-5).
- ▶ Turn the knob to set the desired duration.
- ▶ Press the button. The programme starts.



After pressing the  button for the first time, the programme can also be selected with the  knob.



A tone will sound after half the time has elapsed. If necessary, open the door and turn over the food for better cooking results (see “8.7. Interrupting a programme” on page 169). Now press the  button again to continue the programme.

## 10. Using the hot air function

In hot air mode, hot air circulates in the interior. Hot air is particularly recommended for the preparation of casseroles or crispy foods.

- ▶ Press the  button once or several times to select the temperature according to the following table:

| Press the button  | Display       | Press the button  | Display       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1 x                                                                                                | <b>140 °C</b> | 6 x                                                                                                | <b>190 °C</b> |
| 2 x                                                                                                | <b>150 °C</b> | 7 x                                                                                                | <b>200 °C</b> |
| 3 x                                                                                                | <b>160 °C</b> | 8 x                                                                                                | <b>210 °C</b> |
| 4 x                                                                                                | <b>170 °C</b> | 9 x                                                                                                | <b>220 °C</b> |
| 5 x                                                                                                | <b>180 °C</b> | 10 x                                                                                               | <b>230 °C</b> |

- ▶ Confirm the choice by pressing the  button.
- ▶ If you wish to preheat the appliance, press the  button again. Once the set temperature has been reached, a tone sounds.  
If you do not wish to preheat the appliance, please proceed directly to the next step.

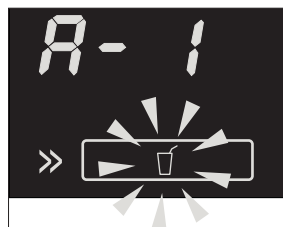
- ▶ Turn the knob to set the desired cooking time. The longest cooking time is 95 minutes.
- ▶ Press the  button. The programme starts.



After the first press of the  button, the temperature can also be selected with the  knob.

### 10.1. Automatic cooking

In automatic cooking, it is not necessary to enter the cooking time or power level. The microwave automatically determines the values depending on the food and weight entered.



- ▶ Turn the knob gradually clockwise. A programme number (e. g. “**A-1**” for automatic programme 1) and the symbol for the corresponding cooking programme appears on the display.  
Select automatic programme 1 to 10 in this way.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Now select the desired weight or number of servings. Turn the knob to do this. The weight/quantity is shown on the display.
- ▶ Then press the  button to start the cooking process.

If the food is not fully cooked through, cook it for a few minutes more with the microwave or the grill programme. Additional cooking with the grill function also increases the degree of browning of the food.



---

Note that the size, shape and types of food also determine the cooking result.



---

In the hot air and grill modes and in some automatic programmes, the fan may remain switched on for some time after the cooking process is finished. This cools the appliance down faster. After the appliance has cooled down sufficiently, the fan switches off automatically.

---

The table “Automatic programmes” on page 173 shows an overview of the automatic programmes and the operating levels switched on in each case as well as the portion sizes that can be set.

## 10.2. Using multiple programmes

The appliance can carry out multiple cooking programmes consecutively. Up to 3 sequences are possible, which run automatically.

Set each cooking programme as described but only press the  button when the last cooking programme has been set.

### Example:

You want to defrost a meal with the defrosting programme, then start the grill programme and then start a second grill programme.

- ▶ Set the defrosting programme as described in Page 169 without subsequently pressing the  button.
- ▶ Then set the grill programme as described on Page 170.
- ▶ Press the  button to start the programme.

| Automatic programmes                            |                    |                                   |         |               |        |        |        |       |
|-------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|---------|---------------|--------|--------|--------|-------|
| Display/<br>pro-<br>gramme                      | Modes of operation |                                   |         | Weight ranges |        |        |        |       |
|                                                 | Micro-<br>wave     | Top<br>and<br>bot-<br>tom<br>heat | Hot air |               |        |        |        |       |
| <b>A-1</b><br>Drinks<br>(200 ml<br>portion)     | ■                  |                                   |         | 1             | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-2</b><br>Noodles                           | ■                  |                                   |         | 100 g         | 200 g  | 300 g  |        |       |
| <b>A-3</b><br>Frozen<br>pizza                   | ■                  | ■                                 |         | 150 g         | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-4</b><br>Vegeta-<br>bles                   | ■                  |                                   |         | 100 g         | 200 g  | 300 g  | 400 g  | 500 g |
| <b>A-5</b><br>Potatoes                          | ■                  |                                   |         | 1             | 2      | 3      |        |       |
| <b>A-6</b><br>Warming<br>up                     | ■                  |                                   |         | 200 g         | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g |
| <b>A-7</b><br>Fresh<br>pizza                    | ■                  | ■                                 |         | 150 g         | 300 g  | 450 g  |        |       |
| <b>A-8</b><br>Chicken                           | ■                  | ■                                 |         | 800 g         | 1000 g | 1200 g | 1400 g |       |
| <b>A-9</b><br>Potato<br>gratin                  | ■                  |                                   | ■       | 1200 g        |        |        |        |       |
| <b>A-10</b><br>Meatball<br>(125 g por-<br>tion) | ■                  |                                   | ■       | 3             | 4      | 5      |        |       |

# 11. Recipes

## 11.1. Muffins

| Ingredients                                            | Number of muffins |          |          |          |
|--------------------------------------------------------|-------------------|----------|----------|----------|
|                                                        | 10 to 20          | 20 to 30 | 30 to 40 | 40 to 50 |
| baking margarine with 80% fat content or salted butter | 170 g             | 225 g    | 340 g    | 450 g    |
| granulated sugar (max. grain size 0.3 mm)              | 170 g             | 225 g    | 340 g    | 450 g    |
| eggs (size M)                                          | 3                 | 4        | 6        | 8        |
| wheat flour, without raising agent                     | 225 g             | 310 g    | 450 g    | 625 g    |
| baking powder                                          | 7 g               | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| salt                                                   | 0.25 g            | 0.25 g   | 0.5 g    | 0.5 g    |

### Preparation

- ▶ Fill standard paper baking cups (diameter approx. 45 mm, height approx. 28 mm) with the muffin mixture.
- ▶ Preheat the microwave to 170°C. Preheating is done by pressing the  button several times until the temperature of 170°C shows on the display. Confirm by pressing  twice. When the set temperature is reached, a tone sounds.

If you need several baking processes due to the number of muffins, preheating is only required once.

- ▶ Distribute the muffins evenly on the turntable plate.
- ▶ Select the following setting for the baking process: Hot air 170°C, duration: 12 minutes
- ▶ Set the temperature by pressing the  button several times until the temperature of 170°C is displayed. Confirm the entry by pressing . By turning the knob clockwise, select the baking time and start the baking process by pressing the  button again.

## 11.2. Meatballs

- ▶ Form approx. 125g of minced beef into a meatball (diameter approx. 75mm, height approx. 35mm).
- ▶ Distribute the meatballs evenly directly on the turntable plate.

### Preparation

- ▶ The best result is achieved by setting automatic programme A-10 (meatballs).
- ▶ Turn the knob clockwise until programme A-10 is set. Confirm the entry by pressing .
- ▶ Use the rotary knob to select the number of meatballs.
- ▶ You can start the cooking process by pressing .

## 11.3. Baking frozen bread rolls

To bake bread rolls, select the hot air function.

- ▶ Place 3-4 rolls directly on the turntable plate. Preheating is not necessary.
- ▶ Select the following setting for the baking process: Hot air 170°C, duration: 12 minutes
- ▶ Set the temperature by pressing the  button several times until the temperature of 170°C is displayed. Confirm the entry by pressing . By turning the knob clockwise you select the baking time.
- ▶ You can start the cooking process by pressing .

If you want to bake more rolls immediately afterwards, reduce the time by about 1-2 minutes, as the appliance is already preheated.

## 11.4. Potato gratin

A round dish without a lid, about 5 to 6 cm high and diameter approx. 22 cm.

### Ingredients

- 750 g peeled potatoes, waxy
- 300 g cream
- 100 g grated cheese (fat content 25% to 30%)
- Spices

### Preparation

- ▶ Cut the potatoes into slices approx. 3 – 4 mm thick.
- ▶ Then arrange about half of the potatoes in an overlapping pattern in the casserole dish.
- ▶ Now sprinkle with about half of the cheese, add half of the spices and add about 150 g of cream.

- ▶ Then the rest of the sliced potatoes are placed on top, also overlapping, and covered with the remaining ingredients.
- ▶ The best result is achieved by setting automatic programme A-9 (potato gratin).
- ▶ Turn the knob clockwise until programme A-9 is set. Confirm the entry by pressing .
- ▶ Start the cooking process by pressing  again.  
Preheating is not necessary.

## 11.5. Non-fat biscuit cake

### Ingredients

- 100 g white wheat flour without raising agent
- 100 g cornflour
- 3 g baking powder
- 150 g castor sugar (max. grain size 0.3mm)
- 3 eggs (size M)
- 30 ml warm water (approx. 45°C)

### Preparation

- ▶ Mix the egg whites with the warm water until a firm dough is formed. Add the sugar and egg yolks and beat the mixture for another 2.5 minutes. Combine the wheat flour, cornflour and baking powder and gently fold it into the egg/sugar mixture.
- ▶ Put greaseproof paper on the bottom of an ungreased cake tin (diameter approx. 26 cm, height approx. 6.5 cm). Add the dough and spread it evenly. For this type of cake, follow the instructions regarding a uniform dough height.
- ▶ Preheat the microwave to 155°C, operating mode hot air. First, place the grill rack on the turntable plate with feet pointing upwards. Then place the cake tin inside. Place the cake in the middle of the oven if possible and start baking in hot air mode. Baking time: approx. 30 to 35 minutes.

## 11.6. Biscuit cake

### Ingredients

- 170 g fine wheat flour with low gluten content
- 170 g white sugar
- 10 g baking powder
- 100 g water
- 50 g margarine, fat content approx. 80%
- 2 eggs (size M)
- For baking: Baking paper (diameter approx. 200 mm.)

### Preparation

- ▶ Make sure the ingredients are at room temperature.
- ▶ Beat the eggs and sugar for 2 to 3 minutes and add the melted margarine. Then gradually add the flour, baking powder and water.
- ▶ Place the baking paper on the bottom of a glass bowl and pour the dough into it.
- ▶ Mix everything for another 10 minutes and place the bowl in the middle of the grill plate and select the hot air programme. Bake for 26 minutes at 170°C.

## 11.7. Cakes

### Ingredients

- 250 g fine wheat flour with low gluten content
- 250 g white sugar
- 15 g baking powder
- 150 g water
- 75 g margarine, fat content approx. 80%
- 3 – 4 eggs (size M)
- For baking: Baking paper (diameter approx. 200 mm.)

### Preparation

- ▶ Make sure the ingredients are at room temperature.
- ▶ Beat the eggs and sugar for 2 to 3 minutes and add the melted margarine. Then gradually add the flour, baking powder and water.
- ▶ Place the baking paper on the bottom of a glass bowl and pour the dough into it.
- ▶ Stir the mixture for another 10 minutes and place the bowl in the middle of the grill plate and select combination programme C5. Bake for 26 minutes at 170°C.

## 12. Cleaning and care

### DANGER!

#### **Risk of electric shock!**

There is a risk of electric shock due to live parts.

- Switch the microwave off and disconnect the plug from the mains socket before cleaning.

Failure to clean the appliance properly can damage the surfaces, which can in turn reduce the service life of the appliance and may lead to hazardous situations.

- ▶ Therefore, clean the microwave regularly and remove all food residues.
- ▶ Switch the microwave off and disconnect the plug from the mains socket before cleaning.
- ▶ Keep the interior of the microwave clean. Wipe away splashes or spilled liquids that are stuck to the inside walls with a damp cloth. A mild cleaning solution can be used for serious dirt. Do not use aggressive abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the viewing window of the appliance door, as they can scratch the surface and destroy the glass.
- ▶ The external surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the microwave's internal operating parts, avoid allowing water to penetrate into the ventilation openings.
- ▶ Gently clean parts of the door, the viewing window, especially the seal and the locking mechanism, with a mild soap solution. Take great care not to damage these parts.
- ▶ Do not use steam cleaners. The surfaces may be damaged.
- ▶ The control panel must not become wet. Clean with a soft, damp cloth. When you clean the control panel, leave the microwave door open to prevent the appliance from being switched on accidentally.
- ▶ If steam accumulates inside or on the outside, wipe it off with a soft cloth.

- ▶ Steam can be present when the microwave is operated in high humidity; this is normal.
- ▶ The turntable plate must be removed occasionally for cleaning. Wash the turntable plate in warm water with a mild soap solution or in the dishwasher.
- ▶ Then dry the turntable plate thoroughly with a soft cloth.
- ▶ Rinse the grill rack in warm water with a mild soap solution. Allow some time for stubborn dirt to soak.
- ▶ Simply wipe the floor of the microwave with a mild detergent.
- ▶ Lingering odours in the microwave can be removed by placing a glass of water with the juice and rind of a lemon into a deep container that is suitable for microwave use and heating for 5 minutes. Wipe out thoroughly and dry with a soft cloth.
- ▶ If you have to replace the light in the microwave, please contact a qualified specialist workshop or the Medion Service Centre.

## 13. Prolonged non-use and transport

- ▶ If you do not plan to use the microwave for a long period of time, disconnect the mains plug and store the microwave in a dry, clean and dust-free place.
- ▶ To avoid damaging the product during transport, we recommend that you use the original packaging.

## 14. Troubleshooting

| Problem                         | Possible cause                                         | Solution                                                                           |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance will not start.   | The mains plug is not properly inserted.               | ▶ Disconnect the mains plug, wait about 10 seconds and then plug it back in again. |
|                                 | The fuse is blown or the power interruption is active. | ▶ Replace the fuse or reset the power interruption (contact our service).          |
|                                 | The mains socket is faulty.                            | ▶ Check the mains socket by connecting another appliance.                          |
| The appliance does not heat up. | The door is not closed.                                | ▶ Close the door.                                                                  |

## 15. Technical specifications

|                                                |                          |
|------------------------------------------------|--------------------------|
| Rated voltage:                                 | 230 V~ 50 Hz             |
| Rated power:                                   |                          |
| Microwave:                                     | 1500 W                   |
| Grill:                                         | 1100 W                   |
| Double grill:                                  | 1600 W                   |
| Hot air:                                       | 2500 W                   |
| Rated power output (microwave):                | 900 W                    |
| Microwave frequency:                           | 2450 MHz                 |
| Protection class:                              | I                        |
| Dimensions of the appliance in cm (W x H x D): | approx. 51.3 x 30.5 x 50 |
| Net weight:                                    | approx. 18.24 kg         |

## 16. EU declaration of conformity



MEDION AG hereby declares that the product conforms to the following requirements of the European Union:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU.

This product meets the requirements of European standard EN 55011. The product is classed as standard-compliant as a group 2, class B appliance. Group 2 means that the appliance intentionally generates high-frequency energy in the form of electromagnetic rays for the heat-treatment of foodstuffs. Class B means that the appliance is suitable for domestic use.

## 17. Disposal



### PACKAGING

Your appliance has been packaged to protect it from damage during transport.

The packaging is made of materials that can be disposed of in an environmentally friendly manner and recycled properly.



Observe the following labels on the packaging materials regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):

1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials (France only)



The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



### APPLIANCE

Old appliances that carry the symbol illustrated may not be disposed of in ordinary household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the appliance must be disposed of correctly at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

## 18. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service-Community at [community.medion.com](http://community.medion.com).
- Alternatively, use our contact form at [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

| Opening times                                                                                                                                           | Hotline number<br>UK |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Mon – Fri: 08.00 – 20.00<br>Sat – Sun: 10.00 – 16.00                                                                                                    | ☎ 0333 3213106       |
| Service address                                                                                                                                         |                      |
| <b>MEDION Electronics Ltd.</b><br><b>120 Faraday Park, Faraday Road,</b><br><b>Dorcan</b><br><b>Swindon SN3 5JF, Wiltshire</b><br><b>United Kingdom</b> |                      |



You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at [www.medionservice.com](http://www.medionservice.com).

We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal.

You can also scan the QR code on the side of the screen, to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.

## 19. Legal Notice

Copyright 2024

Date: 02. April 2024

All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer.

Copyright is owned by the company:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Germany**

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Prodotto in Cina

