

MEDION®

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



**Mikrowelle mit Grill und Heißluft
Four à micro-ondes avec grill et convection
Magnetron met grill en convection
Microondas con grill y convección
Microonde con grill e convezione
Kuchenka mikrofalowa z funkcja grilla i
termoobiegu**

MEDION® MD 11493

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung.....	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
3.	Sicherheitshinweise	8
3.1.	Mikrowelle aufstellen und anschließen	8
3.2.	Brandgefahren vermeiden.....	11
3.3.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen.....	14
3.4.	Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten	15
3.5.	Gerät reinigen und pflegen	15
4.	Lieferumfang	16
5.	Kochen und Garen mit der Mikrowelle	17
5.1.	Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen.....	17
5.2.	Mikrowellentaugliche Materialien	17
5.3.	Geeignete Materialien beim Grill- oder Heißluftbetrieb.....	18
6.	Geräteübersicht	19
7.	Vor dem ersten Gebrauch	21
7.1.	Erstreinigung des Gerätes	21
7.2.	Gerät aufstellen.....	21
7.3.	Zubehör einsetzen.....	22
7.4.	Grillrost verwenden.....	22
7.5.	Gerät leer aufheizen	22
7.6.	Uhrzeit einstellen	23
7.7.	Küchen-Timer	23
7.8.	Kindersicherung	24
8.	Bedienung	24
8.1.	Garen mit Mikrowellenenergie	26
8.2.	Schnellstart.....	28
8.3.	Auftauprogramm	29
8.4.	Heißluft-/Grill- und Kombinationsbetrieb.....	30
8.5.	Mehrere Garprogramme nutzen	33
8.6.	Automatisches Kochen und Garen	33
9.	Tipps zum Energiesparen.....	35
9.1.	Eco-Funktion.....	36
10.	Ende des Garvorgangs	36
11.	Reinigen und Pflegen	36
12.	Längerer Nichtgebrauch und Transport	37

13.	Abhilfe bei Störungen	38
14.	Entsorgung.....	38
15.	Technische Daten.....	40
16.	EU-Konformitätsinformation.....	40
17.	Serviceinformationen	41
18.	Impressum.....	43
19.	Datenschutzerklärung	44

1. Zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren, irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



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



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



CE-Kennzeichnung

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



Symbol für Wechselstrom



Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)

Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte, die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben.



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

a: zusätzliche Materialangabe

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



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



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



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



• Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung

► Auszuführende Handlungsanweisung

■ Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

- Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Bewahren Sie Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichen Platz auf.

3. Sicherheitshinweise

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

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



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.

3.1. Mikrowelle aufstellen und anschließen



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

-
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
 - Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
 - Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
 - Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
 - Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
 - Für den Fall, dass Sie die Mikrowelle schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Mikrowellenstrahlung

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

- Nehmen Sie die Mikrowelle bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Garraumtür, Türdichtungen oder am Türverschluss auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht mehr in Betrieb, bevor sie von einer dafür ausgebildeten Person repariert wurde.
- **WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

-
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen an der Mikrowelle vor oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
 - Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
 - Verwenden Sie die Mikrowelle nicht in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
 - Tauchen Sie die Mikrowelle nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie die Mikrowelle nicht unter fließendes Wasser.
 - Schützen Sie die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn
 - Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.

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

**HINWEIS!****Möglicher Sachschaden!**

Es besteht Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung

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

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

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

3.2. Brandgefahren vermeiden

**WARNUNG!****Explosionsgefahr!**

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


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



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm und an beiden Seiten 20 cm eingehalten werden (siehe **Abb. 3**). Der Mindestabstand vom Boden sollte 85 cm betragen.
- Platzieren Sie das Gerät mit der Rückwand gegen eine Wand.
- Verdecken oder verstopfen Sie keine Öffnungen an dem Gerät.
- Standfüße nicht entfernen.
- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Beaufsichtigen Sie die Mikrowelle grundsätzlich beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr.
- Trocknen Sie im Gerät keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches). Dies kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- Bereiten Sie mit dem Gerät keine alkoholhaltigen Speisen zu.
- Nutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren oder Öl erhitzen.

-
- Wenn Rauch abgegeben wird, schalten Sie das Gerät ab oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Garraumtür geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
 - Sobald Sie Funken oder Blitze bemerken, drücken Sie sofort die Taste  und ziehen Sie den Netzstecker. Prüfen Sie, ob sich metallische Gegenstände in oder an Lebensmitteln oder Geschirr befinden.
 - Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.
 - Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
 - Lagern Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Garraum der Mikrowelle.

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

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

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Berühren von Heizelementen im Garraum vermeiden.
- Im Kombinationsbetrieb, Heißluftbetrieb oder Grillbetrieb dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

3.3. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen

- Erhitzen Sie keine Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern! Diese können im Gerät explodieren oder beim Öffnen zu Verletzungen führen. Entfernen Sie bei verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, grundsätzlich den Deckel.
- In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen. Rühren Sie bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer um oder schütteln Sie diese, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Erhitzen Sie Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Erhitzen Sie Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr.
- Ritzen Sie Lebensmittel mit geschlossener Haut, wie z. B. Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche vor dem Garen an, um ein Platzen zu vermeiden.
- Beim Öffnen von Garbehältern (z. B. Popcorntüten, Dosen) tritt heißer Dampf aus. Halten Sie beim Öffnen die Öffnung immer vom Körper weg.
- Beim Öffnen der Garraumtür tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Abstand.
- Während des Garvorgangs werden die Oberflächen der Mikrowelle, der Zubehöerteile sowie das Gargeschirr sehr heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Lassen Sie die Teile vor dem Reinigen abkühlen.

3.4. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu sogenanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Flüssigkeit kann schlagartig herauspritzen, deshalb ist bei dem Hantieren mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Verwenden Sie keine hohen, schmalen Gefäße.
- Stellen Sie beim Erhitzen einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß, um ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit zu verhindern. Warten Sie nach dem Erhitzen kurz ab, tippen Sie das Gefäß vorsichtig an und rühren Sie Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß aus dem Garraum nehmen.

3.5. Gerät reinigen und pflegen

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

Mangelhafte Sauberkeit der Mikrowelle kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

-
- Reinigen Sie Gerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste.
 - Beachten Sie bei der Reinigung des Garraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung, siehe „11. Reinigen und Pflegen“ auf Seite 36.

4. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowelle MD 11493
- Drehteller
- Drehstern
- Grillrost
- Bedienungsanleitung

5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

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

5.1. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

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

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

5.2. Mikrowellentaugliche Materialien

Verwenden Sie zum Erhitzen folgende Utensilien:

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

Beachten Sie dabei immer die Anweisungen des Herstellers.



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

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

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

5.3. Geeignete Materialien beim Grill- oder Heißluftbetrieb

Folgende Materialien können beim Grill- oder Heißluftbetrieb verwendet werden:

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



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

6. Geräteübersicht

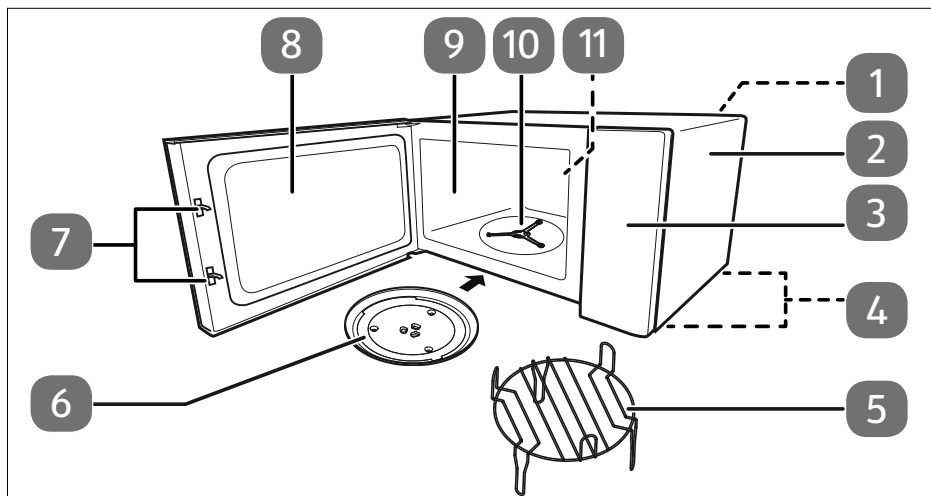


Abb. 1: Vorderansicht

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

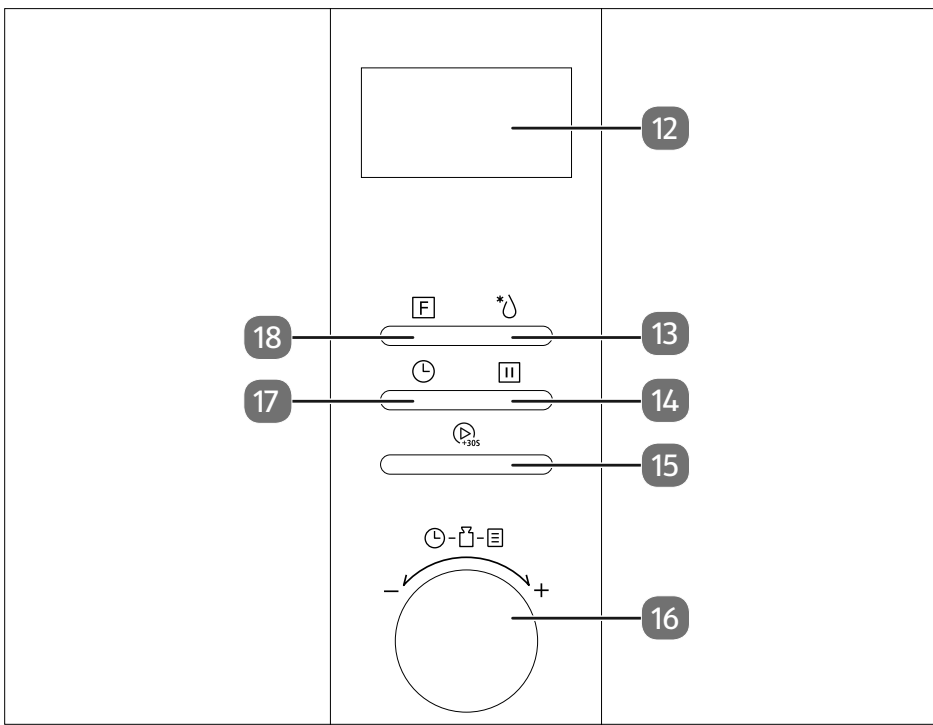


Abb. 2: Bedienelemente

12. Anzeigefeld für Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
13. Taste : Auftaubetrieb einstellen
14. Taste : Eingabe löschen oder Gerät zurück setzen
15. Taste : Eingabe bestätigen, Programm starten, Schnellstart (+30 Sekunden)
16. Drehschalter : Automatikprogramme einstellen, Garzeit/Gewicht eingeben
17. Taste : Zeit einstellen/Küchentimer einstellen
18. Taste : Funktion Mikrowellenbetrieb, Grillbetrieb, Kombinationsbetrieb oder Heißluftbetrieb einstellen

7. Vor dem ersten Gebrauch

7.1. Erstreinigung des Gerätes

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

7.2. Gerät aufstellen



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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

- ▶ Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht auf:
 - in der Nähe von Wärmequellen,
 - in der Nähe von Radio- oder Fernsehgeräten,
 - in der Nähe von brennbaren Materialien,
 - an einem Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit oder an dem Nässe auftritt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.
- ▶ Für eine ausreichende Belüftung müssen die in Abbildung 3 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.
- ▶ Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose an.

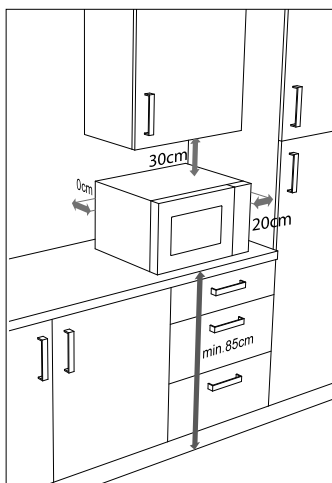


Abb. 3: Geräteabstand

7.3. Zubehör einsetzen

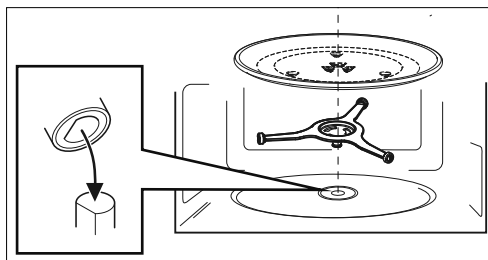


Abb. 4: Drehstern und Drehteller einsetzen

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

7.4. Grillrost verwenden

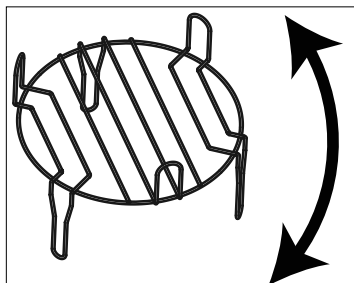


Abb. 5: Grillrosthöhe verstellen

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

- ▶ Stellen Sie den Grillrost mit den langen Standfüßen auf den Drehteller, wird die Speise schneller gebräunt, da sie näher am Heizelement des Grill liegt.
- ▶ Stellen Sie den Grillrost mit den kurzen Standfüßen auf den Drehteller, wird die Speise langsamer gebräunt, da sie weiter vom Heizelement des Grill entfernt ist.




7.5. Gerät leer aufheizen

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

- ▶ Ziehen Sie am Türgriff, um die Tür zu öffnen und entnehmen Sie Verpackungen

oder Zubehörteile aus dem Garraum.

Schließen Sie die Tür danach wieder.

- ▶ Drücken Sie die Taste  und drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die Temperatur von **200 °C** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.



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

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

7.6. Uhrzeit einstellen

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  zweimal.


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

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die korrekte Stunde im Anzeigefeld angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut.

Die Minutenanzeige blinkt.



- ▶ Drehen Sie den Drehregler, bis die korrekte Minute im Anzeigefeld angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie die Taste  oder warten Sie ca. 60 Sekunden, ohne eine Taste zu betätigen, um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

7.7. Küchen-Timer

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



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

Der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Dauer.



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

7.8. Kindersicherung

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

8. Bedienung



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

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

- Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen.
- Mikrowelle nicht betreiben, wenn Objekte in der Tür eingeklemmt sind oder die Tür nicht sauber schließt.
- Falls eine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Service.

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



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit der Mikrowelle.

- Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.
- Gerät niemals ohne Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.




Beim 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.

8.1. Garen mit Mikrowellenenergie


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

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

Anzeige im Anzeigefeld	Leistung (Watt)	Anwendungsbeispiele
P100	900 W	Schnelles Aufwärmen, Getränke erhitzen, Wasser kochen, Gemüse garen
P80	720 W	Kochen von Reis, Hackfleischgerichte, Hähnchen
P50	450 W	Langsames Kochen, Fisch garen, Suppen
P30	270 W	Auftauen, Butter schmelzen
P10	90 W	Warmhalten, Antauen von Speiseeis

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

Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

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

Der Garvorgang startet. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.



Sie können jederzeit die Garzeit durch Drehen des Drehreglers verändern.

8.1.1. Gartabelle

Gartabelle/Beispiele			
Garprogramm	Gewicht	Garzeit (ca.)	Anwendungsbeispiele
P10	100 g	0:30	Antauen von Speiseeis
	200 g	1:00	
	300 g	1:30	
P30	200 g	6:00	Gemüse (z. B. Brokkoli) auftauen
	400 g	11:00	
	600 g	15:00	

Gartabelle/Beispiele			
Garprogramm	Gewicht	Garzeit (ca.)	Anwendungsbeispiele
P50	200 g	7:30	Fischgericht (gekühlt) aufwärmen
	300 g	8:00	
	400 g	9:30	
P80	200 g	4:00	Gemüse (gekühlt) aufwärmen
	300 g	6:00	
	400 g	8:30	
P80	500 g	18:00	Hackbraten garen
P80	500 g	25:00	Gulasch vom Schwein (in Soße) garen
P100	150 g	5:00	Kartoffeln garen
	300 g	8:00	
	450 g	13:00	
P100	300 ml	2:30	Milch (gekühlt) erhitzen
	600 ml	4:30	
	900 ml	7:00	

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

8.1.2. Ende des Garvorgangs

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



VORSICHT!




Verletzungsgefahr!

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


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


8.1.3. Programm unterbrechen

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


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

8.2. Schnellstart

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

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

Der Garvorgang startet sofort.


Bei laufendem Garvorgang können Sie die Garzeit mit jedem Druck auf die Taste  jeweils um 30 Sekunden verlängern.

Es ist eine Garzeit bis maximal 95 Minuten einstellbar.


8.3. Auftauprogramm

8.3.1. Auftauen nach Gewicht


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

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

Im Anzeigefeld erscheint **d-1**.


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

Nach der Hälfte der Zeit ertönt ein Signalton.

- ▶ Öffnen Sie die Garraumtür. Drehen Sie das Gargut auf die andere Seite bzw. rühren Sie es um, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.
- ▶ Schließen Sie anschließend wieder die Garraumtür und drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.
- ▶ Sollte das Gargut nach der abgelaufenen Zeit noch nicht aufgetaut sein, starten Sie den Vorgang erneut. Nutzen Sie dazu die Leistungsstufe **P30** für einige Minuten, um das Gargut vollständig aufzutauen.

8.3.2. Auftauen nach Zeit

Sie können eine gewünschte Dauer für das Auftauprogramm einstellen.

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


Im Anzeigefeld erscheint **d-2**.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Auftauzeit in Minuten und Sekunden (**00:00**) einzustellen.


Die längste Auftauzeit beträgt 95 Minuten.

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


Gewicht	Auftauzeit (z. B. für Fleisch)
200 g	ca. 3:00 Min.
400 g	ca. 5:00 Min.
600 g	ca. 9:30 Min.
800 g	ca. 12:30 Min.
1000 g	ca. 16:00 Min.

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

Nach der Hälfte der Zeit ertönt ein Signalton.

-
- ▶ Öffnen Sie die Garraumtür. Drehen Sie das Gargut auf die andere Seite bzw. rühren Sie es um, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.
 - ▶ Schließen Sie anschließend wieder die Garraumtür und drücken Sie erneut die Taste  um das Programm fortzusetzen.
 - ▶ Sollte das Gargut nach der abgelaufenen Zeit noch nicht aufgetaut sein, starten Sie den Vorgang erneut. Nutzen Sie dazu die Leistungsstufe **P30** für einige Minuten, um das Gargut vollständig aufzutauen.

8.3.3. Anwendungsbeispiel: 500 g Hackfleisch auftauen

- ▶ Stellen Sie das Hackfleisch in einem mikrowellengeeigneten Behälter mittig auf den Drehteller (6).
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür, bis sie hörbar eingerastet ist.
- ▶ Drücken Sie die Taste  einmal, um den Auftaubetrieb nach Gewicht aufzurufen.

Im Anzeigefeld erscheint **d-1**.

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

Nach Ablauf des Garvorgangs erklingt ein Signalton.

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

8.4. Heißluft-/Grill- und Kombinationsbetrieb



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grill- oder Heißluftfunktion oder im Kombinationsbetrieb auf gar keinen Fall Abdeckungen wie z. B. eine Mikrowellen-Abdeckhaube oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!



Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Im Kombinationsbetrieb kein Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder Grillrost verwenden, da durch den dazugeschalteten Mikrowellenbetrieb es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts zur Wand und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

8.4.1. Heißluftbetrieb



In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:


- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut mittig in den Garraum.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F** und drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die gewünschte Temperatur angezeigt wird (110 bis 200 °C sind einstellbar).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.

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

8.4.2. Heißluftbetrieb mit Vorheizen

- ▶ Drücken Sie die Taste **F** und drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die gewünschte Temperatur angezeigt wird (110 bis 200 °C sind einstellbar).
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut, um das Vorheizen zu starten.

Der Heizvorgang beginnt sofort. Nach Abschluss des Vorheizens ertönen zwei Signaltöne.



- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut mittig in den Garraum.
- ▶ Schließen Sie zügig die Garraumtür, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.

8.4.3. Grillbetrieb


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

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

Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

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



Öffnen Sie ggf. nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um das Garen zu optimieren (siehe „8.1.3. Programm unterbrechen“ auf Seite 28). Danach drücken Sie erneut die Taste  um das Programm fortzusetzen.

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



8.4.4. Kombinationsbetrieb Heißluft/Grill/Mikrowelle

Im Kombinationsbetrieb werden die Betriebsarten Heißluftbetrieb, Mikrowellengaren und Grillbetrieb kombiniert:

- C-1** Mikrowellengaren und Heißluftbetrieb
- C-2** Mikrowellengaren und Grillbetrieb
- C-3** Grillbetrieb und Heißluftbetrieb
- C-4** Mikrowellengaren, Grillbetrieb und Heißluftbetrieb

Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

Um im Kombinationsbetrieb zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut mittig in den Garraum.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F** mehrfach, bis im Anzeigefeld **C-1**, **C-2**, **C-3** oder **C-4** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste  um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler bis im Anzeigefeld die gewünschte Garzeit angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und um den Heizvorgang zu starten.

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


8.5. Mehrere Garprogramme nutzen

Das Gerät kann mehrere Garprogramme nacheinander durchführen.





Bei Auswahl der Auftaufunktion wird die Auftaufunktion zuerst ausgeführt.

Die Funktionen Küchen-Timer, Automatikprogramm und Vorheizen sind hier nicht verfügbar.

Stellen Sie die Garprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie erst nach Einstellen des letzten Garprogramms die Taste  zur Programmbestätigung.

Beispiel:

Sie möchten eine Speise mit einem Auftauprogramm auftauen und anschließend das Grillprogramm starten.

- ▶ Stellen Sie das Auftauprogramm wie in „8.3.1. Auftauen nach Gewicht“ auf Seite 29 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie in „8.4.3. Grillbetrieb“ auf Seite 32 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste , um die Programme zu starten.

Die beiden Programme laufen hintereinander ab.

8.6. Automatisches Kochen und Garen

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

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

Programm	Gewicht (g)	Leistungsstufe
A-1 Aufwärmen	150	P100 (900 W)
	250	
	350	
	450	
	600	
A-2 Kartoffeln*	1 (ca. 230)	P100 (900 W)
	2 (ca. 460)	
	3 (ca. 690)	
A-3 Fleisch	150	P80 (720 W)
	300	
	450	
	600	
A-4 Gemüse	150	P100 (900 W)
	350	
	500	
A-5 Fisch	150	P80 (720 W)
	250	
	350	
	450	
	650	
A-6 Nudeln	50 (+ 450 ml Wasser)	P80 (720 W)
	100 (+ 800 ml Wasser)	
	150 (+ 1200 ml Wasser)	
A-7 Suppe	200 ml	P100 (900 W)
	400 ml	
	600 ml	
A-8 Kuchen	475	auf 160 °C vorheizen

Programm	Gewicht (g)	Leistungsstufe
A-9 Pizza	100	P100 (900 W)/ 200 °C
	200	
	300	
A-10 Hähnchen	500	P100 (900 W)/ 200 °C
	750	
	1000	
	1200	

DE

FR

NL

ES



IT

PL

* Verwenden Sie beim Garen eine Mikrowellen-Abdeckhaube (nicht im Lieferumfang enthalten).

8.6.1. Automatikprogramm einstellen

Die längste Garzeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut mittig in den Garraum.
- ▶ Schließen Sie die Garraumtür.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler nach rechts, bis im Anzeigefeld das gewünschte Automatikprogramm **A-1**, **A-2 ...** oder **A-10** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler, um die gewünschte Portion/das gewünschte Gewicht einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen und den Garvorgang zu beginnen.

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





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

9. Tipps zum Energiesparen

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

9.1. Eco-Funktion

Drücken Sie im Standby-Zustand die Taste , um das Anzeigefeld auszuschalten. Drücken Sie im Standby-Zustand die Taste  erneut, um das Anzeigefeld wieder einzuschalten.

10. Ende des Garvorgangs



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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

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

- ▶ Öffnen Sie die Garraumtür und nehmen Sie das Gargut heraus.

11. Reinigen und Pflegen



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

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

- ▶ Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und Zubehör nach Verwendung vom Grill- oder Heißluftbetrieb abkühlen.

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

12. Längerer Nichtgebrauch und Transport

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

13. Abhilfe bei Störungen

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

14. Entsorgung



VERPACKUNG

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



GERÄT (nur für Deutschland)

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

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

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

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

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

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

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



GERÄT (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

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

15. Technische Daten

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:	MEDION®
Anschrift des Lieferanten:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung:	MD 11493
Nennspannung	230 V~, 50 Hz
Nennleistung:	
Mikrowellenbetrieb:	1450 W
Grillbetrieb:	1000 W
Heißluftbetrieb	1680 W
Mikrowelle Ausgangsleistung:	900 W
Mikrowellen-Frequenz:	2450 MHz
Schutzklasse:	I
Gehäuse-Abmessungen (B x H x T):	ca. 47 x 42 x 28 cm
Nettogewicht:	ca. 14,6 kg
Durchmesser Drehteller:	ca. 28,8 cm

16. EU-Konformitätsinformation



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

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

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

17. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
MEDION AG 45092 Essen Deutschland	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	

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



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

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

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

18. Impressum

Copyright © 2023

Stand: 27. Juli 2023

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

DE

FR

NL

ES

IT

PL

19. Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
wir teilen Ihnen mit, dass wir, die MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen als Verantwortliche Ihre personenbezogenen Daten verarbeiten.

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

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

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

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

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

Sommaire

1.	Concernant la présente notice d'utilisation	47
1.1.	Explication des symboles	47
2.	Utilisation conforme.....	49
3.	Consignes de sécurité.....	50
3.1.	Installer et raccorder le four à micro-ondes.....	50
3.2.	Éviter tout risque d'incendie	53
3.3.	Consignes de sécurité spéciales concernant l'utilisation des micro-ondes	56
3.4.	Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides	57
3.5.	Nettoyage et entretien de l'appareil	57
4.	Contenu de la livraison.....	58
5.	Cuisson et mijotage au four à micro-ondes.....	59
5.1.	Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes	59
5.2.	Matériaux adaptés aux micro-ondes	59
5.3.	Matériaux appropriés pour le fonctionnement du gril ou de l'air chaud.....	60
6.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	61
7.	Avant la première utilisation	63
7.1.	Premier nettoyage de l'appareil.....	63
7.2.	Installation de l'appareil	63
7.3.	Mise en place des accessoires	64
7.4.	Utiliser la grille.....	64
7.5.	Chauffage de l'appareil à vide	65
7.6.	Réglage de l'heure	65
7.7.	Minuterie.....	66
7.8.	Sécurité enfants.....	66
8.	Utilisation	67
8.1.	Cuisson avec l'énergie micro-ondes.....	68
8.2.	Démarrage rapide.....	70
8.3.	Programme de décongélation	71
8.4.	Mode Air chaud/Grill et Combiné	72
8.5.	Utilisation de plusieurs programmes de cuisson	75
8.6.	Cuisson et mijotage automatique.....	76
9.	Conseils pour économiser de l'énergie	78
9.1.	Fonction ECO	78
10.	Fin du cycle de cuisson	78
11.	Nettoyage et entretien.....	79
12.	Non-utilisation prolongée et transport	80
13.	Solutions en cas de problème.....	80

14.	Recyclage	81
15.	Caractéristiques techniques	82
16.	Information relative à la conformité UE	82
17.	Informations relatives au service après-vente	83
18.	Mentions légales.....	84
19.	Déclaration de confidentialité.....	85

1. Concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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

1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité, afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Les surfaces brûlantes présentent un risque !



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



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



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



Marquage CE

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

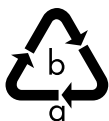


Symbole de courant alternatif



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

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



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

a : indication de matériau supplémentaire

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



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



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.



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



Énumération/information sur des événements se produisant pendant l'utilisation



Action à exécuter



Action à exécuter afin d'éviter tout danger

2. Utilisation conforme

Le four à micro-ondes ne doit être utilisé que pour réchauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle appropriés. Il ne doit pas être utilisé en plein air !

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.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- Conservez l'appareil et les accessoires dans un endroit situé hors de portée des enfants.

3. Consignes de sécurité

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

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



DANGER !

Risque de blessure !

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

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

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 entièrement le cordon d'alimentation.
 - Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
 - Si vous constatez un dommage 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 dû au rayonnement micro-ondes.

En cas d'endommagement de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.

- Ne mettez en aucun cas l'appareil en marche si le boîtier, les couvercles, la porte du four à micro-ondes, les joints de porte ou le verrouillage de la porte sont endommagés. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant de type F 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 qui protège contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie du 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 pièce de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit alors être remplacé par le fabricant, son SAV ou par une personne qualifiée pour éviter tout danger.
- Ne retirez pas les caches dans le four à micro-ondes ni le film interne de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires autorisés ou fournis 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 et à des projections d'eau. Évitez tout contact avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation éloignés des lavabos, des éviers, et autres installations comparables. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de type F. Faites contrôler l'appareil par un atelier qualifié.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant
 - lors du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil,
 - lors du montage ou du démontage de l'appareil,
 - si l'appareil est humide ou mouillé,
 - si vous n'utilisez plus l'appareil,
 - en l'absence de surveillance,
 - en cas d'orage.

-
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains humides ou mouillées.

**AVIS !****Dompage 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 plus le poids maximum de la quantité d'aliments préparés.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
 - Humidité d'air élevée ou humidité,
 - températures extrêmement élevées ou basses,
 - Rayonnement direct du soleil,
 - flamme nue.
- Ne pas installer le four à micro-ondes à proximité de sources de chaleur.

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

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

3.2. Éviter tout risque d'incendie

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

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Ne posez aucun objet sur le four à micro-ondes. Pour garantir une aération suffisante, il faut prévoir une distance de 30 cm au-dessus du four à micro-ondes et de 20 cm de chaque côté (voir **fig. 3**). La distance par rapport au sol doit être de 85 cm minimum.
- Placez l'appareil de sorte que la paroi arrière soit tournée vers un mur.
- Ne couvrez et ne bouchez en aucun cas les ouvertures de l'appareil.
- Ne pas retirer les pieds.
- Le four à micro-ondes est conçu comme un appareil autonome. Ne l'utilisez pas dans un meuble encastré ou dans une armoire.
- 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 papier.
- Utilisez le four à micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire sécher des objets inflammables (aliments ou vêtements, coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides ou autres objets similaires). Cela pourrait provoquer des blessures, une inflammation ou même un incendie.

- N'utilisez pas l'appareil pour préparer des aliments contenant de l'alcool.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments ou pour faire chauffer de l'huile.
- En cas de dégagement de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la fiche d'alimentation et maintenez la porte du four à micro-ondes fermée afin d'étouffer d'éventuelles flammes.
- Dès que vous remarquez des étincelles, des éclairs ou même des flammes, appuyez immédiatement sur la touche **II** et débranchez la fiche d'alimentation. Vérifiez si des objets métalliques se trouvent dans ou sur les aliments ou la vaisselle.
- Utilisez exclusivement les emballages de popcorn disponibles dans le commerce et certifiés pour la production de popcorn au four à micro-ondes.
- Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués par le fabricant.
- Ne stockez pas d'aliments ou d'autres objets dans le four à micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

- Ne touchez pas le boîtier.
- Évitez de toucher les éléments chauffants dans le four.
- Si l'appareil fonctionne en mode Combiné, en mode Air chaud ou en mode Gril, en raison des températures très élevées, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- Après un cycle de cuisson en mode Gril, le plateau tournant est brûlant ! Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour retirer le plateau tournant de la cavité du four à micro-ondes.

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

- Ne faites pas chauffer d'aliments ni de liquides dans des récipients hermétiquement fermés ! Ceux-ci pourraient éclater dans le four à micro-ondes ou causer des blessures au moment de les ouvrir. Enlevez systématiquement le bouchon des récipients qui se ferment tels que les biberons.
- Les aliments préparés au four à micro-ondes peuvent ne pas chauffer uniformément. Vérifiez la température des aliments chauffés avant de les consommer. Soyez particulièrement prudent avec les aliments pour bébés et les biberons : remuez ou secouez toujours l'aliment avant de vérifier sa température afin d'éviter tout risque de brûlure.
- Ne chauffez pas au four à micro-ondes d'œufs avec coquille ou d'œufs durs entiers, ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson ou une fois sortis du micro-ondes. Chauffez des œufs au four à micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spéciale adaptée aux micro-ondes.
- Incisez la peau d'aliments tels que tomates, saucisses, aubergines ou autres aliments similaires avant de les cuire afin d'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). Maintenez toujours l'orifice de ces récipients loin du corps lorsque vous les ouvrez.
- De la vapeur chaude s'échappe à l'ouverture de la porte du four à micro-ondes. Tenez-vous en éloigné.
- Pendant le cycle de cuisson, les surfaces du four à micro-ondes, des accessoires ainsi que la vaisselle deviennent très chauds. 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.

- Tout liquide placé dans le four à micro-ondes peut chauffer au-delà de son point d'ébullition, c.-à-d. qu'il atteint déjà la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur typiques à la cuisson 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 risque de gicler brusquement, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- N'utilisez pas de récipients hauts et étroits.
- Pour chauffer un liquide dans l'appareil, placez un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient afin d'éviter que le liquide ne se mette à bouillir. Une fois le temps de chauffe écoulé, patientez quelques instants, touchez le récipient avec prudence et remuez le liquide avant de sortir le récipient du micro-ondes.

3.5. Nettoyage et entretien de l'appareil

- Une utilisation incorrecte de produits de nettoyage sur l'appareil peut endommager les surfaces. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs, de détergents abrasifs ou d'éponges dures pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur vapeur. De la vapeur pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil et endommager l'électronique ainsi que les surfaces.

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

-
- Nettoyez régulièrement l'appareil et enlevez les restes d'aliments.
 - Respectez les consignes de nettoyage du four à micro-ondes ainsi que des pièces adjacentes, voir « 11. Nettoyage et entretien » en page 79.

4. Contenu de la livraison



DANGER !

Risque de suffocation !

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

- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Sortez le produit de l'emballage et enlevez tous les emballages.
- ▶ Veuillez vérifier si la livraison est complète et nous informer dans les 14 jours suivant l'achat si tel n'est pas le cas.

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Four à micro-ondes MD 11493
- Plateau tournant
- Entraîneur de plateau
- Grille
- Notice d'utilisation

5. Cuisson et mijotage au four à micro-ondes

- ▶ Pour disposer correctement les aliments à cuire, placez les morceaux les plus gros 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.
- ▶ Couvrez les aliments pendant la cuisson ou le mijotage avec un couvercle adapté au four à micro-ondes, pour éviter les éclaboussures et cuire les aliments de manière plus homogène.
- ▶ Pendant le temps de préparation au four à micro-ondes, retournez les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers une fois pour accélérer la cuisson. Les plus grosses pièces telles que les rôtis ou poulets rôtis doivent être retournées au minimum une fois pour garantir une cuisson régulière.
- ▶ Il est aussi important de modifier la disposition des aliments, p. ex. avec des boulettes de viande : Après la moitié du temps de préparation, déplacez les aliments du haut vers le bas et de l'intérieur vers l'extérieur.
- ▶ 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 peu profonds et larges sont préférables aux récipients étroits et hauts. Les aliments « peu épais » peuvent cuire uniformément.

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

5.2. Matériaux adaptés aux micro-ondes

Pour chauffer, utilisez les ustensiles suivants :

- Vaisselle brunisseuse
- Vaisselle
- 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)

Observez toujours les instructions du fabricant.



AVIS !

Dommage matériel possible !

L'utilisation de matériaux inadaptés peut entraîner une détérioration de l'appareil ou de la matière.

- N'utilisez jamais de vaisselle ornée de motifs métalliques ni de vaisselle en métal : risque de dommages de l'appareil et/ou de la vaisselle dû à la formation d'étincelles.
- N'utilisez ni vaisselle en cristal, ni en cristal au plomb. Celui-ci peut se briser et le verre de couleur, se décolorer.
- N'utilisez pas de matériaux ne résistant pas à la chaleur. Ils pourraient se déformer ou même brûler.

5.3. Matériaux appropriés pour le fonctionnement du gril ou de l'air chaud

Les matériaux suivants peuvent être utilisés pour le fonctionnement du gril ou de l'air chaud :

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



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

6. Vue d'ensemble de l'appareil

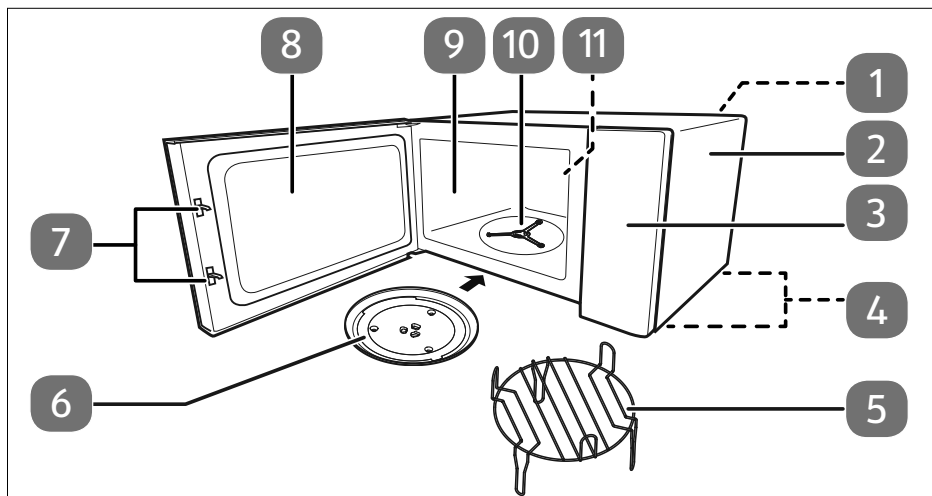


Fig. 1 : Vue de face

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

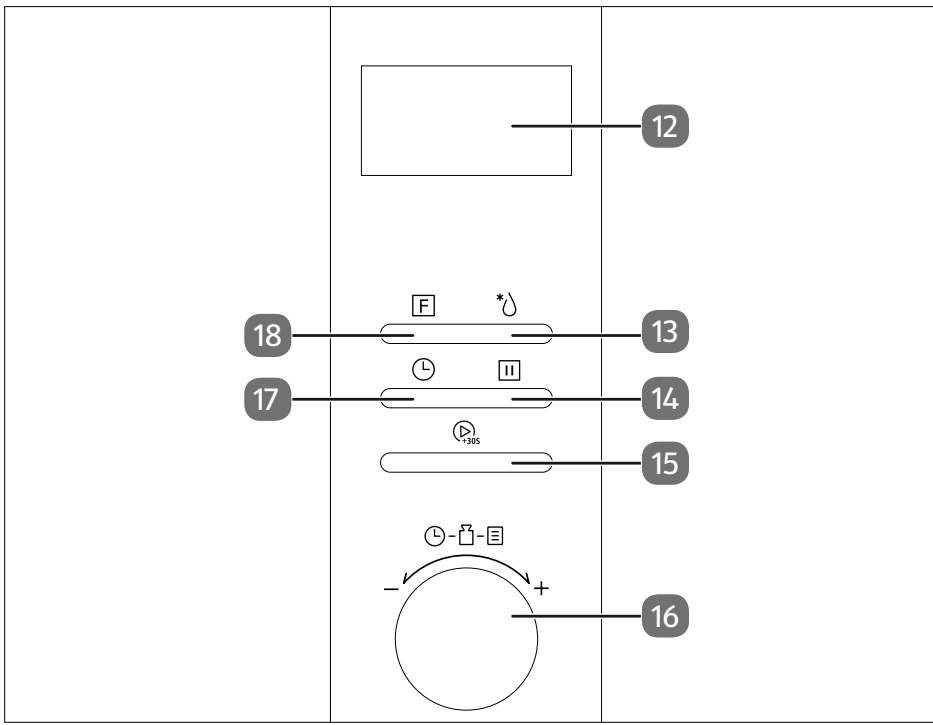


Fig. 2 : Éléments de commande

12. Champ d'affichage du temps de cuisson, de la puissance, de l'état de fonctionnement et de l'heure
13. Touche : réglage du dégivrage
14. Touche : suppression de la saisie ou réinitialisation de l'appareil
15. Touche : Confirmation de la saisie, démarrage d'un programme, démarrage rapide (+30 secondes)
16. Commutateur rotatif : réglage des programmes automatiques, saisie du temps de cuisson/poids
17. Touche : réglage de l'heure/réglage de la minuterie
18. Touche : réglage de la fonction mode micro-ondes, mode gril, mode combiné ou mode air chaud

7. Avant la première utilisation

7.1. Premier nettoyage de l'appareil

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

7.2. Installation de l'appareil



AVIS !

Domage matériel possible !

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

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

- ▶ Ne posez pas le four à micro-ondes :
 - à proximité de sources de chaleur,
 - à proximité d'appareils radio ou de télévision,
 - à proximité de matériaux combustibles,
 - à un endroit avec une forte humidité de l'air ou exposé à l'eau.
- ▶ Assurez-vous d'avoir bien retiré tous les matériaux d'emballage se trouvant dans l'appareil et sur la face intérieure de la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Pour assurer une ventilation suffisante, les distances indiquées dans la figure 3 doivent être respectées. L'espaceur au dos de l'appareil doit toucher le mur. Il garantit la bonne distance lors de l'installation du four à micro-ondes.
- ▶ Les pieds ne doivent pas être enlevés.
- ▶ Branchez le four à micro-ondes sur une prise de courant de type F facilement accessible à tout moment.

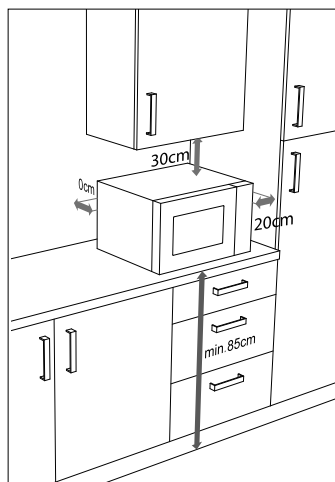


Fig. 3 : Distance entre les appareils

7.3. Mise en place des accessoires

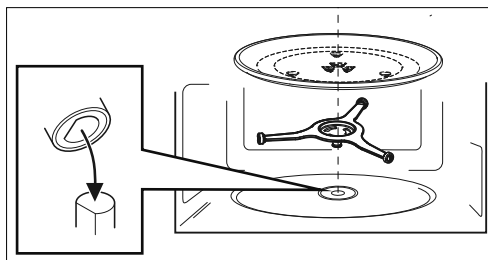


Fig. 4 : Utilisation de l'entraîneur de plateau et du plateau tournant

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

7.4. Utiliser la grille

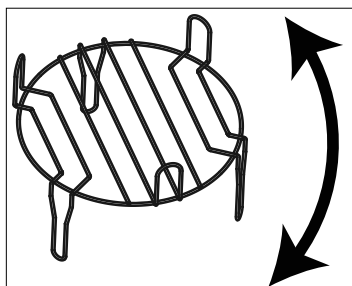




Fig. 5 : Réglage de la hauteur de la grille

Vous pouvez utiliser la grille sur deux positions lors du fonctionnement avec le gril.

- ▶ Si vous placez la grille avec les pieds longs sur le plateau tournant, les aliments doront plus vite, puisqu'ils sont plus près de l'élément chauffant du gril.
- ▶ Si vous placez la grille avec les pieds courts sur le plateau tournant, les aliments doront plus lentement, puisqu'ils sont plus éloignés de l'élément chauffant du gril.

7.5. Chauffage de l'appareil à vide

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

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



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

7.6. Réglage de l'heure


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

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche  :

Le champ d'affichage indique **00:00** et l'affichage de l'heure clignote.

- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que l'heure correcte soit affichée sur le champ d'affichage.
- ▶ Appuyez de nouveau sur la touche .



L'affichage des minutes clignote.

- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que les minutes correctes soient affichées sur le champ d'affichage.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou attendez env. 60 secondes sans appuyer sur aucune touche pour confirmer vos réglages.

L'heure est maintenant réglée.

7.7. Minuterie

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



- ▶ Appuyez 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.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la recherche.

Le signal sonore retentit une fois la durée réglée écoulée.



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

7.8. Sécurité enfants

- ▶ Appuyez sur la touche  pendant env. 3 secondes. Un signal sonore retentit et un symbole de cadenas s'affiche dans le champ d'affichage. Les touches et le bouton rotatif du four à micro-ondes sont maintenant verrouillés.
- ▶ Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez à nouveau sur la touche  pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole de cadenas disparaisse du champ d'affichage.

8. Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

En cas d'endommagement de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.

- En cas d'endommagement du boîtier, des caches, de la porte ou du verrouillage de la porte du four à micro-ondes, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Débranchez alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant de type F.
 - Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes si des objets sont coincés dans la porte ou si la porte ne ferme pas correctement.
 - Si vous constatez un dommage, ne mettez pas le four à micro-ondes en marche, mais adressez-vous au SAV.
- ▶ Préparez les aliments :
Viande de volaille et de porc, viande hachée et poisson peuvent être préparés au four à micro-ondes. Viande de bœuf et de gibier par contre deviennent rapidement dures au four à micro-ondes et sont de ce fait déconseillées.
Pour la préparation de légumes, de viande et de poisson, coupez-les si possible en morceaux de taille identique.
 - ▶ Tirez la poignée de porte pour ouvrir la porte de la cavité du four à micro-ondes.
 - ▶ Posez les aliments dans un récipient adapté aux micro-ondes au centre du plateau tournant.
 - ▶ Couvrez les aliments pendant la cuisson ou le mijotage avec un couvercle adapté au four à micro-ondes, pour éviter les éclaboussures et cuire les aliments de manière plus homogène.
 - ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.



AVIS !

Domage matériel possible !

Toute manipulation incorrecte de l'appareil présente un risque de dommage du four à micro-ondes.

- 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 et ne le faites jamais fonctionner à vide.




Lors du premier chauffage, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Les vapeurs sont inoffensives et se dissipent rapidement. Veillez simplement à bien aérer la pièce, par exemple en ouvrant la fenêtre.

8.1. Cuisson avec l'énergie micro-ondes


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

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

Affichage dans le champ d'affichage	Puissance (watts)	Exemples d'application
P100	900 W	Réchauffer rapidement, chauffer des boissons, faire bouillir de l'eau, cuire des légumes
P80	720 W	Cuisson de riz, plats à base de viande hachée, poulet
P50	450 W	Cuisson lente, cuisson du poisson, soupes
P30	270 W	Décongeler, faire fondre du beurre
P10	90 W	Maintien au chaud, décongélation de crème glacée

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

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

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

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



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

DE

FR

NL

ES

IT

PL

8.1.1. Tableau de cuisson

Tableau de cuisson/exemples			
Programme de cuisson	Poids	Temps de cuisson (environ)	Exemples d'application
P10	100 g	0:30	Décongélation de crème glacée
	200 g	01:00	
	300 g	01:30	
P30	200 g	06:00	Décongélation de légumes (p. ex. brocolis)
	400 g	11:00	
	600 g	15:00	
P50	200 g	07:30	Réchauffer des plats à base de poisson (réfrigérés)
	300 g	08:00	
	400 g	09:30	
P80	200 g	04:00	Réchauffer des légumes (réfrigérés)
	300 g	06:00	
	400 g	08:30	
P80	500 g	18:00	Cuire un rôti de viande hachée
P80	500 g	25:00	Cuire un goulasch de porc (en sauce)
P100	150 g	05:00	Cuire des pommes de terre
	300 g	08:00	
	450 g	13:00	
P100	300 ml	02:30	Chauffer du lait (réfrigéré)
	600 ml	04:30	
	900 ml	07:00	

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

8.1.2. Fin du cycle de cuisson

À la fin de chaque cycle de cuisson, des signaux sonores retentissent et l'heure s'affiche de nouveau sur le champ d'affichage. Le cycle de cuisson est terminé.



ATTENTION !




Risque de blessure !

Les aliments et les récipients peuvent 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 du four à micro-ondes.

8.1.3. Interruption d'un programme

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


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

8.2. Démarrage rapide

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

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

Le cycle de cuisson démarre immédiatement.

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche  pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes.

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

8.3. Programme de décongélation

8.3.1. Décongélation en fonction du poids

Vous pouvez régler le programme de décongélation en fonction du poids des aliments à décongeler. (de 100 g à 2 000 g).

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

Dans le champ d'affichage apparaît **d-1**.

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

Après la moitié du temps, un signal sonore retentit.

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

8.3.2. Décongélation en fonction du temps

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

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


Dans le champ d'affichage apparaît **d-2**.

- ▶ Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de décongélation souhaité en minutes et secondes (**00:00**).


Le temps de décongélation maximal est de 95 minutes.

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


Poids	Temps de décongélation (par exemple pour la viande)
200 g	env. 3:00 min.
400 g	env. 5:00 min.
600 g	env. 9:30 min.
800 g	env. 12:30 min.
1000 g	env. 16:00 min.

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

Après la moitié du temps, un signal sonore retentit.

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

8.3.3. Exemple d'application : décongeler 500 g de viande hachée

- ▶ Posez la viande hachée dans un récipient adapté aux micro-ondes au centre du plateau tournant (6).
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
- ▶ Appuyez une fois sur la touche  pour activer le mode Décongélation en fonction du poids.

Dans le champ d'affichage apparaît **d-1**.

- ▶ Tournez le bouton rotatif pour régler le poids de 500 g du produit à cuire.
- ▶ Ouvrez la porte du four à micro-ondes à peu près à la moitié du temps de décongélation réglé et retournez la viande hachée.
- ▶ La cuisson reprend dès que vous refermez la porte du micro-ondes.

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit.

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

8.4. Mode Air chaud/Grill et Combiné



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- Pour les programmes avec fonction grill ou air chaud activée ou en mode combiné, n'utilisez en aucun cas des couvercles, p. ex. un couvercle pour four à micro-ondes, ni de vaisselle non résistante à la chaleur, qui risqueraient de fondre ou même de s'enflammer !



ATTENTION !

Risque de blessure !

Les pièces accessibles, les aliments et les récipients peuvent devenir très chauds. Il existe un risque de brûlure.

- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous sortez les aliments du four à micro-ondes.



AVIS !

Domage matériel possible !

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



- En mode combiné, n'utilisez jamais de vaisselle ornée de motifs métalliques, de vaisselle métallique ou la grille, car en mode micro-ondes, des étincelles pourraient se former et endommager l'appareil et/ou la vaisselle.
- Respectez la distance minimale indiquée entre l'appareil et le mur et ne couvrez en aucun cas les fentes d'aération.

8.4.1. Mode 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.



Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

Pour utiliser le mode air chaud, procédez comme suit :


- ▶ Ouvrez la porte et placez les aliments au centre de la cavité du micro-ondes.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Appuyez sur la touche **F** et tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche dans le panneau d'affichage (110 à 200 °C).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et pour démarrer le processus de chauffage.

Une fois la durée de cuisson écoulée, des signaux sonores retentissent et le processus s'arrête automatiquement.

8.4.2. Mode Air chaud avec préchauffage

- ▶ Appuyez sur la touche **F** et tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche dans le panneau d'affichage (110 à 200 °C).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Appuyez à nouveau sur la touche  pour démarrer le préchauffage.

Le processus de chauffage commence immédiatement. Une fois le préchauffage terminé, deux signaux sonores retentissent.



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

8.4.3. Mode gril


La fonction gril est particulièrement adaptée à 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 sandwichs et les plats gratinés.

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

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- ▶ Ouvrez la porte et placez les aliments au centre de la cavité du micro-ondes.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Appuyez sur la touche **F** jusqu'à ce que **G-I** s'affiche dans le champ d'affichage.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson souhaité.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et pour démarrer le processus de chauffage.



Ouvrez au besoin la porte à la moitié de la durée réglée et retournez les aliments pour optimiser la cuisson (voir « 8.1.3. Interruption d'un programme » en page 70). Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

Une fois la durée de cuisson écoulée, des signaux sonores retentissent et le processus s'arrête automatiquement.



8.4.4. Mode Combiné Air chaud/Gril/Micro-ondes

En mode Combiné, les modes Air chaud, Micro-ondes et Gril sont combinés :

- C-1** Cuisson au micro-ondes et mode Air chaud
- C-2** Cuisson au micro-ondes et Mode gril
- C-3** Mode gril et mode Air chaud
- C-4** Cuisson au micro-ondes, mode gril et mode Air chaud

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

Pour utiliser le mode Combiné, procédez comme suit :

- ▶ Ouvrez la porte et placez les aliments au centre de la cavité du micro-ondes.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Appuyez sur la touche **F** plusieurs fois jusqu'à ce que le champ d'affichage affiche **C-1, C-2, C-3** ou **C-4**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche .
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et pour démarrer le processus de chauffage.

Une fois la durée de cuisson écoulée, des signaux sonores retentissent et le processus s'arrête automatiquement.


8.5. Utilisation de plusieurs programmes de cuisson

Avec cet appareil, vous pouvez démarrer plusieurs programmes de cuisson consécutifs.





Lorsque la fonction de décongélation est sélectionnée, la fonction de décongélation est exécutée en premier.

Les fonctions minuterie, programme automatique et préchauffage ne sont pas disponibles ici.

Configurez les programmes de cuisson comme décrit ci-dessus et n'appuyez sur la touche  pour confirmer le programme qu'après avoir sélectionné le dernier programme de cuisson.

Exemple :

Vous souhaitez décongeler un aliment avec un programme de décongélation puis démarrer le programme de gril.

- ▶ Réglez le programme de décongélation comme décrit dans « 8.3.1. Décongélation en fonction du poids » en page 71 sans appuyer ensuite sur la touche .
- ▶ Réglez ensuite le mode gril comme décrit à la section « 8.4.3. Mode gril » en page 74.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer les programmes.

Les deux programmes sont exécutés successivement.

8.6. Cuisson et mijotage automatique

Lors d'une cuisson et d'un mijotage automatique, il n'est pas nécessaire d'entrer le temps de cuisson/mijotage et le niveau de puissance. Le four à micro-ondes calcule les valeurs automatiquement en fonction du type d'aliment et du poids indiqués. Le tableau présente une vue d'ensemble des programmes automatiques disponibles et des tailles de portion correspondantes.



Programme	Poids (g)	Niveau de puissance
A-1 Réchauffer	150	P100 (900 W)
	250	
	350	
	450	
	600	
A-2 Pommes de terre*	1 (environ 230)	P100 (900 W)
	2 (environ 460)	
	3 (environ 690)	
A-3 Viande	150	P80 (720 W)
	300	
	450	
	600	
A-4 Légumes	150	P100 (900 W)
	350	
	500	
A-5 Poisson	150	P80 (720 W)
	250	
	350	
	450	
	650	
A-6 Pâtes	50 (+ 450 ml d'eau)	P80 (720 W)
	100 (+ 800 ml d'eau)	
	150 (+ 1 200 ml d'eau)	

Programme	Poids (g)	Niveau de puissance
A-7 Soupe	200 ml	P100 (900 W)
	400 ml	
	600 ml	
A-8 Gâteau	475	Préchauffer à 160 °C
A-9 Pizza	100	P100 (900 W)/ 200 °C
	200	
	300	
A-10 Poulet	500	P100 (900 W)/ 200 °C
	750	
	1000	
	1200	

* Lors de la cuisson, utilisez un couvercle pour four à micro-ondes (non fourni).

8.6.1. Régler un programme automatique

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- ▶ Ouvrez la porte et placez les aliments au centre de la cavité du micro-ondes.
- ▶ Fermez la porte du four à micro-ondes.
- ▶ Tournez le bouton rotatif vers la droite jusqu'à ce que le programme automatique souhaité apparaisse dans le champ d'affichage : **A-1**, **A-2 ...** ou **A-10**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie.
- ▶ Tournez le bouton rotatif pour régler la portion/le poids souhaité(e).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la saisie et démarrer le processus de cuisson.

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




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

9. Conseils pour économiser de l'énergie

- ▶ Choisissez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez-le si nécessaire.
- ▶ Faites cuire à chaque fois de petites portions. Pour les quantités importantes d'aliments, l'utilisation d'un four/d'une plaque de cuisson est plus efficace énergétiquement.
- ▶ 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.

9.1. Fonction ECO

En mode veille, appuyez sur la touche  pour désactiver le champ d'affichage.

En mode veille, appuyez à nouveau sur la touche  pour réactiver le champ d'affichage.

10. Fin du cycle de cuisson



ATTENTION !

Risque de blessure !

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

- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous sortez les aliments du four à micro-ondes.

À la fin de chaque cycle de cuisson, des signaux sonores retentissent et l'heure s'affiche de nouveau sur le champ d'affichage. Le cycle de cuisson est terminé.

- ▶ Ouvrez la porte du micro-ondes et sortez les aliments.

11. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution/de court-circuit !

Les pièces sous tension présentent un risque de choc électrique.

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

Un manque de propreté peut entraîner la destruction des surfaces de l'appareil, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et peut engendrer 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 de type F.
- ▶ Après utilisation du gril ou de l'air chaud, laissez l'appareil et les accessoires refroidir.
- ▶ Maintenez la propreté du micro-ondes à l'intérieur. Essuyez les éclaboussures ou les liquides renversés sur les parois intérieures du four à micro-ondes avec un chiffon humide. En cas de fort encrassement, vous pouvez utiliser un produit d'entretien doux. N'utilisez pas d'aérosol ou de détergent agressif, car ils pourraient attaquer, rayer ou ternir la surface de la porte.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour écarter tout endommagement des pièces fonctionnelles à l'intérieur du four à micro-ondes, évitez que de l'eau ne pénètre dans les ouvertures de ventilation.
- ▶ Nettoyez soigneusement la porte du four à micro-ondes, la vitre et le mécanisme de fermeture avec de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Faites particulièrement attention à ce que ces pièces ne soient pas endommagées.
- ▶ Si l'appareil est utilisé dans une pièce très humide, de l'eau de condensation peut apparaître sur les surfaces extérieures. Si de l'eau de condensation s'accumule dans le four à micro-ondes ou sur les surfaces externes, essuyez-la avec un chiffon doux.
- ▶ Lavez le plateau tournant dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle. Essuyez ensuite soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
- ▶ Essuyez l'entraîneur de plateau avec un chiffon humide.
- ▶ Lavez la grille dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Laissez tremper les salissures tenaces pendant un certain temps.
- ▶ Essuyez la cavité du four à micro-ondes avec un chiffon humide et un détergent doux.

- ▶ Les restes d'odeurs dans le four à micro-ondes peuvent être éliminés en plaçant une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un récipient profond résistant aux micro-ondes et en le chauffant au four à micro-ondes pendant 5 minutes. Essayez soigneusement l'intérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et sec.
- ▶ Si l'éclairage du four à micro-ondes doit être remplacé, adressez-vous à un atelier qualifié ou au SAV.

12. Non-utilisation prolongée et transport

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

13. Solutions en cas de problème

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

14. Recyclage



EMBALLAGE

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



APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les ordures ménagères normales.

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

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

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

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

15. Caractéristiques techniques

Nom ou marque commerciale du fournisseur :	MEDION®
Adresse du fournisseur :	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	MD 11493
Tension nominale :	230 V~, 50 Hz
Puissance nominale :	
Mode micro-ondes :	1450 W
Mode gril :	1000 W
Mode air chaud :	1680 W
Puissance de sortie du micro-ondes :	900 W
Fréquence des micro-ondes :	2 450 MHz
Classe de protection :	I
Dimensions extérieures (L x H x P) :	env. 47 × 42 × 28 cm
Poids net :	env. 14,6 kg
Diamètre du plateau tournant :	env. 28,8 cm

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. Informations relatives au service après-vente

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

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

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

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



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

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

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

18. Mentions légales

Copyright © 2023

Date : 27. juillet 2023

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

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

19. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

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

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

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

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

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

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

DE

FR

NL

ES

IT

PL

Inhoudsopgave

1.	Over deze gebruiksaanwijzing	89
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	89
2.	Gebruiksdoel.....	91
3.	Veiligheidsvoorschriften	92
3.1.	Magnetron opstellen en aansluiten	92
3.2.	Brandgevaaren vermijden.....	95
3.3.	Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons.....	98
3.4.	Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen.....	99
3.5.	Apparaat reinigen en onderhouden	99
4.	Inhoud van de levering	100
5.	Koken en garen met de magnetron	101
5.1.	Afmetingen en vorm van serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.....	101
5.2.	Materialen die geschikt zijn voor de magnetron	101
5.3.	Geschikt materiaal voor de grill- of heteluchtstand.....	102
6.	Overzicht van het apparaat	103
7.	Vóór het eerste gebruik	105
7.1.	Apparaat voor het eerst reinigen	105
7.2.	Apparaat plaatsen.....	105
7.3.	Accessoires plaatsen	106
7.4.	Grillrooster gebruiken	106
7.5.	Apparaat leeg verwarmen	107
7.6.	Tijd instellen	107
7.7.	Keukentimer.....	107
7.8.	Kinderslot.....	108
8.	Bediening	108
8.1.	Garen met microgolvenenergie.....	110
8.2.	Snelstart.....	112
8.3.	Ontdooiprogramma.....	112
8.4.	Hetelucht/grill- en combistand.....	114
8.5.	Meerdere bereidingsprogramma's gebruiken.....	116
8.6.	Automatisch koken en bereiden	117
9.	Tips om energie te besparen	119
9.1.	Eco-functie.....	119
10.	Einde van de bereiding	119
11.	Reinigen en onderhoud	120
12.	Langdurig niet-gebruik en transport.....	121
13.	Storingen verhelpen	121

DE

FR

NL

ES

IT

PL

14.	Afvalverwerking	122
15.	Technische gegevens.....	122
16.	EU-conformiteitsinformatie.....	123
17.	Service-informatie.....	123
18.	Colofon	124
19.	Privacy verklaring.....	125

1. Over deze gebruiksaanwijzing



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

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

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

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Gevaar door hete oppervlakken!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig en/of licht letsel!



LET OP!

Neem de instructies in acht om materiële schade te voorkomen!



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



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht!



CE-markering

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

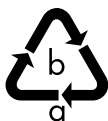


Symbool voor wisselstroom



Symbool randaarde (bij veiligheidsklasse I)

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die minimaal volledig zijn omgeven door basisisolatie en zijn uitgerust met een apparaatstekker met veiligheidscontact of een aansluitkabel met aarddraad.



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

a: aanvullende materiaal informatie

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



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



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



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



Instructie voor een uit te voeren handeling



Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen

2. Gebruiksdoel

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

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

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

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

- Houd er rekening mee dat bij gebruik van het toestel 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 leiden tot letsel of materiële schade.
- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.

3. Veiligheidsvoorschriften

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

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



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.

3.1. Magnetron opstellen en aansluiten



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok!

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

- Controleer voor het eerste gebruik en na ieder gebruik de magnetron en de voedingskabel op beschadigingen.
- Neem de magnetron niet in gebruik wanneer deze of de voedingskabel zichtbare schade vertoont.

-
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder de magnetron door of 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 microgolfenergie.

-
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan de magnetron aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf open te maken en/of te repareren.
 - Als het netsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet dit door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties worden vervangen om risico's te voorkomen.
 - Verwijder geen afdekkingen in de binnenruimte van de magnetron of de folie aan de binnenzijde van het kijkvenster, 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 stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Mocht er vloeistof in het apparaat terecht zijn gekomen, haal dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat controleren door een professioneel reparatiebedrijf.
 - Trek de stekker uit het stopcontact als
 - u het apparaat reinigt of onderhoudt;
 - u het apparaat monteert of demonteert;
 - het apparaat vochtig of nat is geworden;
 - het apparaat niet meer wordt gebruikt;
 - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
 - bij onweer.
 - Raak het apparaat en het netsnoer nooit met natte of vochtige handen aan.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

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

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

3.2. 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!

Gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat

- Zet geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet boven het apparaat een ruimte van 30 cm en aan beide zijanten een ruimte van 20 cm worden vrijgehouden (zie **afb. 3**). De minimumafstand tot de grond is 85 cm.
- Zet het apparaat met de achterwand tegen een muur.
- Dek de openingen van het apparaat niet af en stop ze niet dicht.
- Verwijder de pootjes niet.
- De magnetron is bedoeld voor gebruik als vrijstaand apparaat. Gebruik de magnetron niet in een inbouwmeubel of een kast.
- Laat het apparaat niet ingeschakeld 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 bakjes.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in geschikte verpakkingen en serviesgoed.
- Verhit geen brandbare voorwerpen (zoals voedsel of kleding, verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetsdoeken, enz.) in de magnetron en probeer niet om deze in de magnetron te drogen. Dit kan tot letsel of brand leiden.
- Bereid met het apparaat geen alcoholhoudende etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet om te frituren of olie te verhitten.
- Als er rook vrijkomt, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de ovendeur gesloten

om eventuele vlammen te doven.

- Ziet u vonken of flitsen, druk dan onmiddellijk op de toets  en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of zich metalen deeltjes in of aan levensmiddelen of serviesgoed bevinden.
- Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen waarop staat aangegeven dat ze bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.
- Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven bereidingstijden.
- Bewaar geen levensmiddelen of andere voorwerpen in de ovenruimte van de magnetron.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Toegankelijke onderdelen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heet worden. Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Raak de behuizing niet aan.
- Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de ovenruimte.
- Bij gebruik in de combinatiestand, de heteluchtstand en de grillstand mogen kinderen het apparaat vanwege de hoge temperaturen uitsluitend gebruiken onder toezicht van volwassenen.
- Het draaiplateau wordt bij gebruik van de grill zeer heet! Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten als u het draaiplateau uit de ovenruimte haalt.

3.3. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons

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

3.4. Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen



VOORZICHTIG! **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

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

3.5. Apparaat reinigen en onderhouden

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

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

DE

FR

NL

ES

IT

PL

-
- Reinig het apparaat regelmatig en verwijder etensresten.
 - Neem bij het schoonmaken van de ovenruimte en aangrenzende onderdelen de aanwijzingen voor reiniging in acht, zie "11. Reinigen en onderhoud" op blz. 120.

4. Inhoud van de levering



GEVAAR!

Verstikkingsgevaar!

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

- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Haal het product uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- ▶ Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop indien de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

- Magnetron MD 11493
- Draaiplateau
- Meenemer
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing

5. Koken en garen met de magnetron

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

5.1. Afmetingen en vorm van serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron

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

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

5.2. Materialen die geschikt zijn voor de magnetron

Gebruik voor het verwarmen het volgende keukengerei:

- Braadschaal
- Eetservies
- Glazen potten zonder deksel
- Ovensglaswerk
- 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 kunststofschaal
- Voor de magnetron geschikte kunststofverpakking
- Voor de magnetron geschikte thermometer
- Waspapier (alleen voor het afdekken van levensmiddelen)

Neem hierbij telkens de aanwijzingen van de fabrikant in acht.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

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

- Gebruik nooit serviesgoed met metalen decoratie of metalen serviesgoed, omdat er door vonkvorming beschadigingen aan het apparaat en/of aan het serviesgoed kunnen ontstaan.
- Gebruik geen kristal- of loodkristalglas. Dit kan springen en gekleurd glas kan verkleuren.
- Gebruik geen temperatuurgevoelige materialen. Deze kunnen vervormen of zelfs verbranden.

5.3. Geschikt materiaal voor de grill- of heteluchtstand

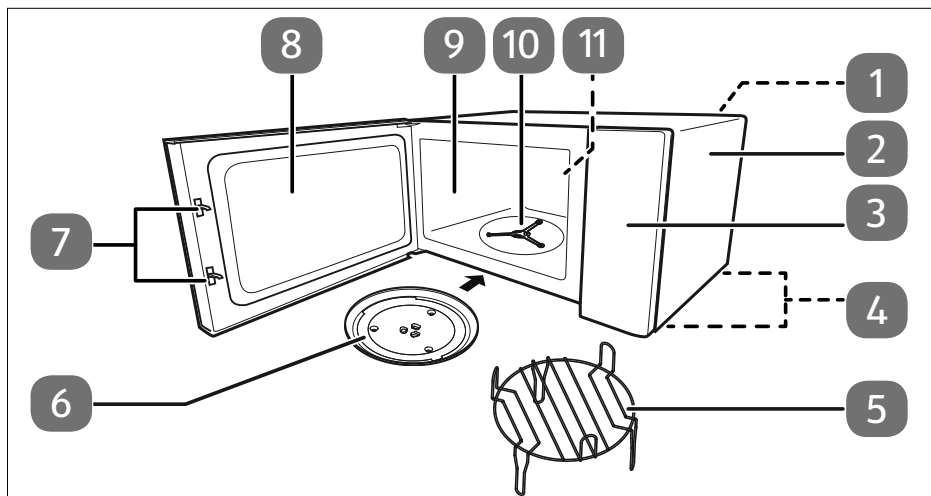
De volgende materialen kunnen worden gebruikt in de grill- of heteluchtstand:

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



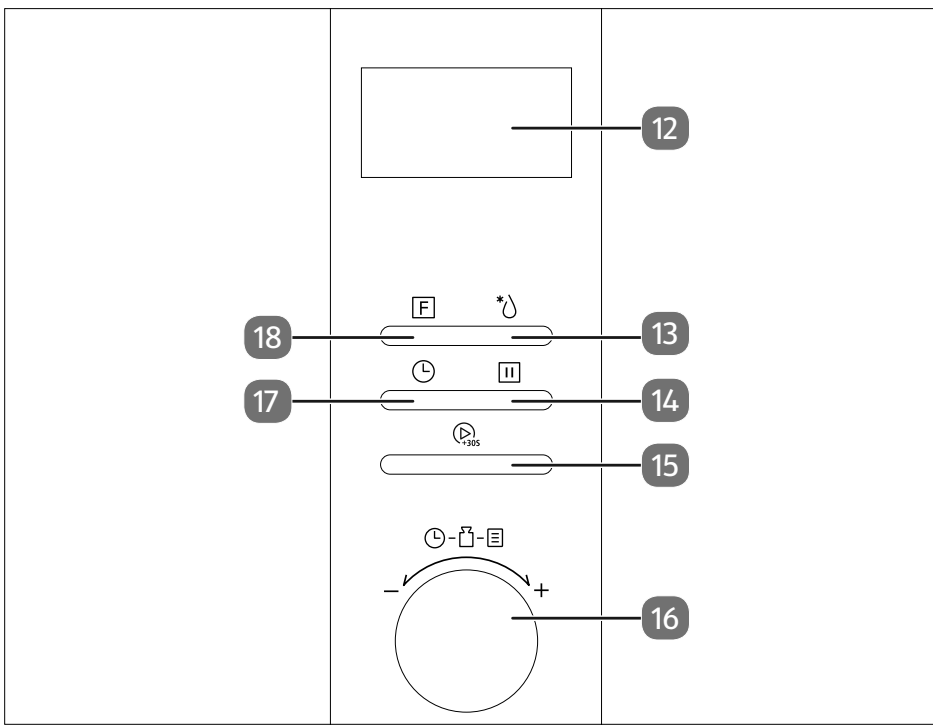
Bij gebruik in combinatie met de magnetronstand mag u geen metalen materialen gebruiken, omdat dit vonken kan veroorzaken.

6. Overzicht van het apparaat











Afb. 1: Vooraanzicht

1. Netsnoer met stekker (aan de achterkant, niet weergegeven)
2. Behuizing
3. Bedieningselementen
4. Pootjes
5. Grillrooster
6. Draaiplateau
7. Deurvergrendeling
8. Kijkvenster
9. Ovenruimte
10. Draaiende ster
11. Mica-afdekking van de magnetron (NIET VERWIJDEREN!)



Afb. 2: Bedieningselementen

12. Display voor bereidingstijd, vermogen, stand en tijd
13. Toets : Ontdooistand instellen
14. Toets : Invoer wissen of het apparaat opnieuw instellen
15. Toets : Invoer bevestigen, programma starten, snelstart (+30 seconden)
16. Draaischakelaar  -  - : Automatische programma's instellen, bereidings-tijd/gewicht invoeren
17. Toets : Tijd instellen/keukentimer instellen
18. Toets : Magnetron-, grill- combi- of heteluchtstand instellen

7. Vóór het eerste gebruik

7.1. Apparaat voor het eerst reinigen

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

7.2. Apparaat plaatsen

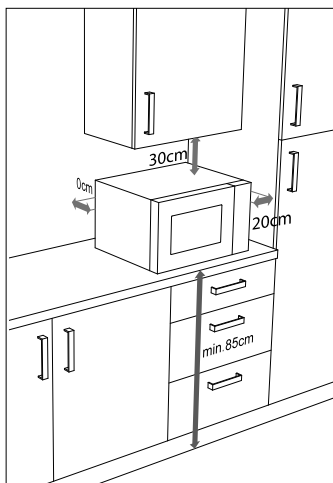


LET OP!

Mogelijke materiële schade!

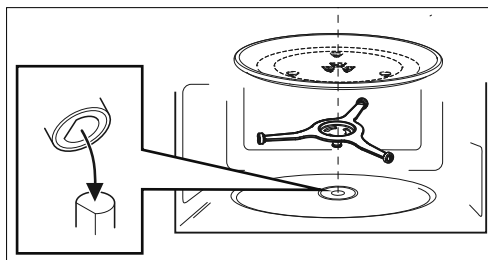
Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken.

- De mica-afdekking in de ovenruimte is geen onderdeel van de verpakking en mag niet worden verwijderd!
- ▶ Zet de combimagnetron niet neer:
 - in de omgeving van warmtebronnen;
 - in de omgeving van radio- of televisietoestellen;
 - in de omgeving van brandbare materialen;
 - op een plaats met hoge luchtvochtigheid of waar er vochtige omstandigheden heersen.
- ▶ Controleer of al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat en van de binnenkant van de deur is verwijderd.
- ▶ Houd voor voldoende ventilatie de afstanden aan die in de afbeelding 3 zijn aangegeven. De afstandhouder aan de achterkant van het apparaat moet de muur raken. Deze zorgt voor de correcte afstand bij het opstellen van de magnetron.
- ▶ De pootjes mogen niet worden verwijderd.
- ▶ Sluit de magnetron aan op een goed bereikbaar geaard stopcontact dat altijd vrij toegankelijk is.



Afb. 3: Afstand van apparaat

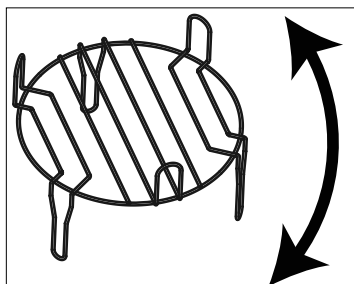
7.3. Accessoires plaatsen



Afb. 4: Meenemer en draaiplateau plaatsen

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

7.4. Grillrooster gebruiken





Afb. 5: De hoogte van het grillrooster aanpassen

In de grillstand kunt u het grillrooster in twee posities gebruiken:

- ▶ Als u het grillrooster met de lange pootjes op het draaiplateau plaatst, wordt het gerecht sneller bruin omdat het zich dichterbij het verwarmingselement van de grill bevindt.
- ▶ Als u het grillrooster met de korte pootjes op het draaiplateau plaatst, wordt het gerecht langzamer bruin omdat het verder van het verwarmingselement van de grill is verwijderd.

7.5. Apparaat leeg verwarmen

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

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

7.6. Tijd instellen


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

- ▶ Druk twee keer op de toets .

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

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



De aanduiding voor minuten knippert.

- ▶ Draai aan de draaiknop totdat de juiste minuut in het display wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de toets  of wacht circa 60 seconden zonder op een toets te drukken om de instellingen te bevestigen.

De tijd is nu ingesteld.

7.7. Keukentimer

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



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

Na afloop van de ingestelde tijdsduur klinkt het geluidssignaal.



De timerfunctie is niet beschikbaar wanneer een bereidingsprogramma actief is.

7.8. Kinderslot

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

8. Bediening



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schokken en microgolfstraling.

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

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

-
- ▶ Bereid de levensmiddelen voor:
Geschikt voor de bereiding in de magnetron zijn gevogelte en varkensvlees, gehakt en alle soorten vis. Rundvlees en wild worden echter in de magnetron snel taai en zijn daarom niet geschikt.
Bij de bereiding van groente, vlees en vis verdeelt u het gerecht in zo gelijk mogelijke stukken.
 - ▶ Trek aan de deurhendel om de deur van de ovenruimte te openen.
 - ▶ Plaats de levensmiddelen in een voor de magnetron geschikte container op het midden van het draaiplateau.
 - ▶ Dek de gerechten tijdens het koken of garen af met een voor de magnetron geschikte afdekking. Door het afdekken wordt spatten voorkomen. Bovendien wordt het gerecht gelijkmatiger gaar.
 - ▶ Sluit de deur van de ovenruimte totdat deze hoorbaar vastklikt.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

De magnetron kan door onjuist gebruik beschadigd raken.

- De magnetron is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet buitenshuis worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen met draaiplateau en alleen wanneer zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden.




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

8.1. Garen met microgolvenenergie

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

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

Aanduiding in display	Vermogen (watt)	Toepassingen
P100	900 W	Snel opwarmen, dranken verwarmen, water koken, groente bereiden
P80	720 W	Koken van rijst, gerechten met gehakt, kip
P50	450 W	Langzaam koken, vis bereiden, soep
P30	270 W	Ontdooien, boter smelten
P10	90 W	Warmhouden, zacht maken van consumptie-ijs

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

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Druk op  om de invoer te bevestigen en om met de bereiding te starten.

De bereiding begint. De resterende bereidingstijd wordt weergegeven.



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

8.1.1. Bereidingstabel

Bereidingstabel/voorbeelden			
Bereidingsprogramma	Gewicht	Bereidingstijd (ca.)	Toepassingen
P10	100 g	0:30	Zacht maken van consumptie-ijs
	200 g	1:00	
	300 g	1:30	
P30	200 g	6:00	Groente (bijv. broccoli) ontdooien
	400 g	11:00	
	600 g	15:00	

Bereidingstabel/voorbeelden			
Bereidings-programma	Gewicht	Bereidings-tijd (ca.)	Toepassingen
P50	200 g	7:30	Visgerecht (gekoeld) opwarmen
	300 g	8:00	
	400 g	9:30	
P80	200 g	4:00	Groente (gekoeld) opwarmen
	300 g	6:00	
	400 g	8:30	
P80	500 g	18:00	Gehakt bereiden
P80	500 g	25:00	Varkensgoulash (in saus) berei- den
P100	150 g	5:00	Aardappels bereiden
	300 g	8:00	
	450 g	13:00	
P100	300 ml	2:30	Melk (gekoeld) verhitten
	600 ml	4:30	
	900 ml	7:00	

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

8.1.2. Einde van de bereiding

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



VOORZICHTIG!


Gevaar voor letsel!

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


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


8.1.3. Programma onderbreken

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

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

8.2. Snelstart

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

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

De bereiding begint direct.


Ook terwijl een programma wordt uitgevoerd, kunt u de bereidingstijd door het steeds opnieuw indrukken van de toets  telkens met 30 seconden verlengen.

Er kan een bereidingstijd tot maximaal 95 minuten worden ingesteld.


8.3. Ontdooiprogramma

8.3.1. Ontdooien op basis van gewicht


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

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

In het display verschijnt **d-1**.


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

Halverwege de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal.

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

8.3.2. Ontdooien op basis van tijd



U kunt de gewenste duur voor het ontdooiprogramma instellen.

- ▶ Druk twee keer op de toets  om het ontdooien op basis van tijd te activeren. In het display verschijnt **d-2**.
- ▶ Draai aan de draaiknop om de gewenste ontdooitijd in minuten en seconden (**00:00**) in te stellen.


De maximale ontdooitijd bedraagt 95 minuten.

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

Gewicht	Ontdooiingstijd (bijv. voor vlees)
200 g	ca. 3:00 min.
400 g	ca. 5:00 min.
600 g	ca. 9:30 min.
800 g	ca. 12:30 min.
1000 g	ca. 16:00 min.

- ▶ Druk op  om de invoer te bevestigen en om met het ontdooien te starten. Halverwege de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal.
- ▶ Open de deur van de ovenruimte. Draai het gerecht om of roer het om zodat het gelijkmatig kan ontdooien.
- ▶ Sluit vervolgens de deur van de ovenruimte weer en druk opnieuw op de toets  om het programma te hervatten.
- ▶ Als het gerecht na de verstreken tijd nog niet voldoende ontdooid is, start het proces dan opnieuw. Gebruik hiervoor gedurende enkele minuten het vermogen **P30** om het gerecht volledig te ontdooien.

8.3.3. Toepassingsvoorbeeld: 500 g gehakt ontdooien

- ▶ Plaats het gehakt in een voor de magnetron geschikte container op het midden van het draaiplateau (6).
- ▶ Sluit de deur van de ovenruimte totdat deze hoorbaar vastklikt.
- ▶ Druk een keer op de toets  om het ontdooien op basis van gewicht te activeren.

In het display verschijnt **d-1**.

- ▶ Draai aan de draaiknop om het gewicht van het gerecht in te stellen op 500 g.
- ▶ Open na ongeveer de helft van de tijd de deur van de ovenruimte en draai het gehakt om.
- ▶ Nadat u de deur van de ovenruimte weer hebt gesloten, wordt de bereiding voortgezet.

Na de bereiding klinkt een geluidssignaal.

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

8.4. Hetelucht/grill- en combistand



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat.

- Maak bij programma's waarbij de grill-, hetelucht- of combistand is ingeschakeld in geen geval gebruik van afdekkingen, zoals een magnetronafdekkap of niet-hittebestendig serviesgoed omdat dit kan smelten of vlam kan vatten!



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

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

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



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken.



- Gebruik in de combistand geen serviesgoed met metalen decoraties, metalen serviesgoed of het grillrooster: wanneer de magnetronstand is ingeschakeld kunnen het apparaat en/of het serviesgoed beschadigd raken door het overslaan van vonken.
- Neem de minimumafstanden van het apparaat tot de muur in acht en dek in geen geval de ventilatieopeningen af.

8.4.1. Heteluchtstand

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



De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

Ga als volgt te werk als u alleen met hete lucht gerechten wilt bereiden:


- ▶ Open de deur en zet het gerecht midden in de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur van de ovenruimte.
- ▶ Druk op de toets **F** en draai aan de draaiknop totdat in het display de gewenste temperatuur wordt weergegeven (instelbaar van 110 tot 200 °C).
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai de draaiknop rechtsom om een bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en om met verwarmen te starten.

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

8.4.2. Heteluchtstand met voorverwarming

- ▶ Druk op de toets **F** en draai aan de draaiknop totdat in het display de gewenste temperatuur wordt weergegeven (instelbaar van 110 tot 200 °C).
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Druk opnieuw op de toets  om met voorverwarmen te starten.

Het verwarmingsproces start onmiddellijk. Nadat het voorverwarmen is voltooid, klinken twee geluidssignalen.


- ▶ Open de deur en zet het gerecht midden in de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur van de ovenruimte snel om warmteverlies te voorkomen.
- ▶ Draai de draaiknop rechtsom om een bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en om met verwarmen te starten.


8.4.3. Grillstand

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


In de grillstand kunt u het meegeleverde grillrooster gebruiken, mits de gerechten hiervoor geschikt zijn.

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Open de deur en zet het gerecht midden in de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur van de ovenruimte.
- ▶ Druk op de toets **F** totdat in het display **G-1** wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai aan de draaiknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

-
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en om met verwarmen te starten.



Open eventueel na de helft van de verstreken tijd de deur om het gerecht om te keren voor een optimale bereiding (zie "8.1.3. Programma onderbreken" op blz. 112). Druk daarna opnieuw op de toets  om door te gaan met het programma.

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




8.4.4. Combistand hetelucht/grill/magnetron

In de combistand worden de hetelucht-, magnetron- en grillstand gecombineerd:

- C-1** Magnetron en hete lucht
- C-2** Magnetron en Grill
- C-3** Grill en hetelucht
- C-4** Magnetron, grill en hetelucht

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

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

- ▶ Open de deur en zet het gerecht midden in de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur van de ovenruimte.
- ▶ Druk net zo vaak op de toets  totdat in het display **C-1**, **C-2**, **C-3** of **C-4** wordt weergegeven.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai de draaiknop totdat de gewenste bereidingstijd in het display verschijnt .
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen en om met verwarmen te starten.

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


8.5. Meerdere bereidingsprogramma's gebruiken

Het is mogelijk om het apparaat meerdere bereidingsprogramma's na elkaar te laten uitvoeren.





Als u de ontdooifunctie selecteert, wordt deze functie als eerste uitgevoerd

De functies keukentimer, automatisch programma en voorverwarmen zijn hier niet beschikbaar.

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

Voorbeeld:

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

- ▶ Stel het ontdooiprogramma in zoals beschreven in “8.3.1. Ontdooien op basis van gewicht” op blz. 112 zonder daarna op de toets  te drukken.
- ▶ Stel daarna het grillprogramma in zoals beschreven in “8.4.3. Grillstand” op blz. 115.
- ▶ Druk nu op de toets  om de programma's te starten.

Beide programma's worden na elkaar uitgevoerd.

8.6. Automatisch koken en bereiden

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

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


Programma	Gewicht (g)	Vermogen
A-1 Opwarmen	150	P100 (900 W)
	250	
	350	
	450	
	600	
A-2 Aardappels*	1 (ongeveer 230)	P100 (900 W)
	2 (ongeveer 460)	
	3 (ongeveer 690)	
A-3 Vlees	150	P80 (720 W)
	300	
	450	
	600	
A-4 Groente	150	P100 (900 W)
	350	
	500	

Programma	Gewicht (g)	Vermogen
A-5 Vis	150	P80 (720 W)
	250	
	350	
	450	
	650	
A-6 Pasta	50 (+ 450 ml water)	P80 (720 W)
	100 (+ 800 ml water)	
	150 (+ 1200 ml water)	
A-7 Soep	200 ml	P100 (900 W)
	400 ml	
	600 ml	
A-8 Gebak	475	voorverwarmen tot 160 °C
A-9 Pizza	100	P100 (900 W)/ 200 °C
	200	
	300	
A-10 Kip	500	P100 (900 W)/ 200 °C
	750	
	1000	
	1200	

* Gebruik bij het bereiden een magnetronafdekkap (niet meegeleverd)

8.6.1. Automatisch programma instellen

De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Open de deur en zet het gerecht midden in de ovenruimte.
- ▶ Sluit de deur van de ovenruimte.
- ▶ Draai de draaiknop naar rechts totdat in het display het gewenste automatische programma wordt weergegeven: **A-1**, **A-2 ...** of **A-10**.
- ▶ Druk op de toets  om de invoer te bevestigen.
- ▶ Draai aan de draaiknop om de gewenste portie of het gewenste gewicht in te stellen.

- ▶ Druk op  om de invoer te bevestigen en om met de bereiding te starten.

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




De afmetingen, temperatuur, vorm en aard van het levensmiddel zijn mede bepalend voor het resultaat.

9. 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.

9.1. Eco-functie

Druk in de stand-bystand op de toets  om het display uit te schakelen.

Druk in de stand-bystand opnieuw op  om het display weer in te schakelen.

10. Einde van de bereiding



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

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

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

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

- ▶ Open de deur van de ovenruimte en haal het gerecht eruit.

11. Reinigen en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken / kortsluiting!

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

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

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

- ▶ Schakel de magnetron uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- ▶ Laat het apparaat en de accessoires na gebruik van de grill- of heteluchtstand afkoelen.
- ▶ Houd de magnetron binnen schoon. Veeg spetters of gemorste vloeistoffen met een vochtige doek van de wanden van de ovenruimte af. Bij hardnekkig vuil kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik geen reinigungsprays of bijtende schoonmaakmiddelen omdat deze het deuropervlak kunnen aantasten, er krassen op kunnen maken en het mat kunnen maken.
- ▶ Reinig de buitenvlakken met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen terechtkomt om beschadiging van de functionele onderdelen van de magnetron te voorkomen.
- ▶ Reinig de deur van de ovenruimte, het kijkvenster en het sluitmechanisme voorzichtig met een milde zeepoplossing. Controleer vooral deze onderdelen goed op beschadigingen.
- ▶ Bij gebruik bij een hoge luchtvochtigheid kan aan de buitenkant condensvorming optreden. Veeg als er in het apparaat of aan de buitenkant condenswater zit, dit met een zachte doek weg.
- ▶ Was het draaiplateau af in warm water met een milde zeepoplossing of in de vaatwasser. Droog het draaiplateau daarna met een zachte doek goed af.
- ▶ Neem de meenemer af met een vochtige doek.
- ▶ Was het grillrooster af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil een tijdje inweken.
- ▶ Reinig de ovenruimte met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- ▶ Geuren die in de magnetron blijven hangen, kunt u verwijderen door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe voor de magnetron geschikte schaal te zetten en 5 minuten in de magnetron te verhitten. Veeg de binnenkant van de magnetron goed af en wrijf deze met een zachte doek droog.

-
- ▶ Neem wanneer de verlichting in de magnetron moet worden vervangen, contact op met een professioneel reparatiebedrijf of met het Service Center.

12. Langdurig niet-gebruik en transport

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

13. Storingen verhelpen

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

14. Afvalverwerking



VERPAKKING

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



APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huisvuil worden gedaan.

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

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

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor oude elektrische apparaten of bij een afvalsorteercentrum.

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

15. Technische gegevens

Naam of handelsmerk van de leverancier:	MEDION®
Adres van de leverancier:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	MD 11493
Nominale spanning	230 V~, 50 Hz
Nominaal vermogen:	
Magnetronstand	1450 W
Grillstand	1000 W
Heteluchtstand	1680 W
Uitgangsvermogen magnetron	900 W
Microgolffrequentie:	2450 MHz
Veiligheidsklasse:	I
Afmetingen behuizing (b x h x d)	ca. 47 x 42 x 28 cm
Nettogewicht:	ca. 14,6 kg
Diameter draaiplateau	ca. 28,8 cm

16. 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 wil zeggen 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 wil zeggen dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

17. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice
Ma - vr: 08.30 - 17.00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
België & Luxemburg	
Openingstijden klantenservice	Klantenservice (België)
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
	Klantenservice (Luxemburg)
	☎ 34 - 20 808 664

Serviceadres

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



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

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

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

18. Colofon

Copyright © 2023

Stand: 27. juli 2023

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Duitsland

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

19. Privacy verklaring

Beste klant!

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

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

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

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

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, D-40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

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

DE

FR

NL

ES

IT

PL

Índice

1.	Acerca de este manual de instrucciones	129
1.1.	Explicación de los símbolos.....	129
2.	Uso conforme a lo previsto	131
3.	Indicaciones de seguridad	132
3.1.	Instalación y conexión del microondas.....	132
3.2.	Evitar el riesgo de incendio	135
3.3.	Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas	138
3.4.	Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos.....	139
3.5.	Limpieza y mantenimiento del aparato.....	139
4.	Volumen de suministro	140
5.	Cocinado y cocción en el microondas	141
5.1.	Tamaño y forma de los recipientes adecuados para el microondas	141
5.2.	Materiales aptos para el microondas	141
5.3.	Materiales adecuados para el modo grill o el modo de aire caliente	142
6.	Vista general del aparato	143
7.	Antes del primer uso	145
7.1.	Primera limpieza del aparato	145
7.2.	Colocación del aparato	145
7.3.	Colocación de los accesorios	146
7.4.	Uso de la rejilla del grill	146
7.5.	Calentamiento del aparato vacío	147
7.6.	Ajuste de la hora	147
7.7.	Temporizador de cocina	148
7.8.	Bloqueo infantil	148
8.	Manejo.....	149
8.1.	Cocinado con energía microondas.....	150
8.2.	Inicio rápido	152
8.3.	Programa de descongelación.....	153
8.4.	Modo aire caliente, grill y combinado	154
8.5.	Uso de varios programas de cocción	157
8.6.	Cocinado y cocción automáticos	158
9.	Consejos para ahorrar energía	160
9.1.	Función Eco	160
10.	Fin del proceso de cocción	160
11.	Limpieza y mantenimiento	160
12.	Periodo prolongado sin uso y transporte.....	161
13.	Fallos y soluciones	162
14.	Eliminación.....	162

DE

FR

NL

ES

IT

PL

15.	Datos técnicos	163
16.	Información de conformidad UE	163
17.	Informaciones de asistencia técnica	164
18.	Aviso legal	165
19.	Declaración de privacidad	166

1. Acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

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



¡ATENCIÓN!

Peligro por superficies calientes.



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



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



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Marcado CE

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

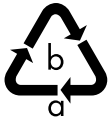


Símbolo de corriente alterna



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

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



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

a: información adicional sobre el material

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



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



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



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

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

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

¡INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS DETENIDAMENTE Y GUÁRDELAS PARA USOS FUTUROS!

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



¡PELIGRO!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

3.1. Instalación y conexión del microondas



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.

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

- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el microondas o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el microondas si este o el cable de alimentación presentan daños visibles.

- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase por debajo del microondas, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.
- Conecte el microondas solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de red 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 sufrir lesiones!

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

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

- En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta del espacio de cocción, las juntas de la puerta o el cierre, no ponga en marcha el microondas en ninguna circunstancia. En estos casos, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente con puesta tierra tirando de la clavija. No vuelva a poner en marcha el microondas antes de que una persona con la debida formación lo haya reparado.
- ¡ADVERTENCIA! Es peligroso para cualquier persona, excepto para las que estén debidamente capacitadas, realizar trabajos de mantenimiento o reparación que exijan retirar una cubierta de protección contra la carga de radiación producida por la energía de microondas.

-
- Nunca modifique el microondas por cuenta propia, ni abra o repare ningún componente del aparato.
 - Si el cable de conexión a la red eléctrica de este aparato está dañado, el fabricante, su servicio posventa o una persona con una cualificación similar deberá sustituirlo para evitar accidentes.
 - No retire ninguna cubierta del interior del microondas ni la lámina interior de la ventana, ya que, de hacerlo, puede escaparse la radiación de microondas.
 - Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados u homologados por nosotros.
 - No utilice el microondas en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.
 - No sumerja el microondas en agua ni otros líquidos, ni lo enjuague con agua corriente.
 - Proteja el microondas de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga de inmediato la clavija de enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.
 - Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente en los siguientes casos:
 - cuando limpie o realice el mantenimiento del aparato;
 - cuando monte o desmonte el aparato;
 - si el aparato se ha mojado o está húmedo;
 - cuando ya no necesite el aparato;
 - cuando no lo esté vigilando;
 - en caso de tormenta.

-
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas o húmedas.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

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

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

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

3.2. Evitar el riesgo de incendio



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de explosión!

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

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



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- No coloque objetos sobre el microondas. Para una ventilación suficiente, debe mantenerse una distancia de 30 cm por arriba y de 20 cm a cada lado (véase la **fig. 3**). La distancia mínima desde el suelo debe ser de 85 cm.
- Coloque el aparato con la pared trasera contra una pared.
- No cubra ni obstruya ningún orificio del aparato.
- No desmonte las patas.
- El microondas está diseñado como aparato de ubicación independiente. No ponga el microondas en funcionamiento dentro de un mueble empotrado ni en un armario.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- No utilice el microondas con un temporizador externo, ni con un sistema de control remoto independiente.
- Vigile siempre el microondas si va a calentar o cocinar alimentos en materiales inflamables como recipientes de papel o plástico.
- Este aparato solo debe utilizarse para calentar comida apta para ello en vajilla y recipientes apropiados.
- No seque en el aparato objetos inflamables (alimentos o ropa, almohadillas térmicas, zapatillas de estar por casa, esponjas, paños de limpieza húmedos o similares). Esto puede provocar lesiones, inflamaciones o un incendio.
- No prepare con el aparato alimentos que contengan alcohol.
- No utilice el aparato para freír ni para calentar aceite.
- Si sale humo, apague el aparato o desenchúfelo y mantenga cerrada la puerta del espacio de cocción para extinguir las llamas que se hayan podido formar.
- Si aprecia chispas o fogonazos, pulse de inmediato la tecla

II y extraiga la clavija de enchufe. Compruebe si hay objetos metálicos en los alimentos o la vajilla.

- Utilice solo paquetes de palomitas convencionales aptos para la preparación de palomitas en el microondas.
- No exceda los tiempos de cocción indicados por el fabricante.
- No almacene alimentos ni otros objetos en el espacio de cocción del microondas.



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

- No toque la carcasa.
- Evite tocar los elementos calefactores del espacio de cocción.
- En el modo combinado, de aire caliente o grill, los niños solo deben utilizar el aparato bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se producen.
- El plato giratorio se calienta mucho tras el proceso de cocinado con el grill. Utilice siempre agarradores de cocina o manoplas resistentes al calor cuando saque el plato giratorio del espacio de cocción.

3.3. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas

- ¡No caliente alimentos ni bebidas en recipientes herméticamente cerrados! Estos pueden explotar en el aparato o causar lesiones al abrirlos. En recipientes con tapa, como biberones, retire siempre la tapa.
- En algunos casos, los alimentos preparados en el microondas se calientan irregularmente. Antes de la ingesta, compruebe la temperatura de los alimentos calentados. En caso de alimentos para bebés o biberones, remueva bien o agite los alimentos antes de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.
- No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que pueden explotar durante la cocción o al sacarlos. Caliente huevos solo en recipientes para microondas diseñados especialmente para ello.
- Realice un corte en los alimentos con piel cerrada (como tomates, salchichas, berenjenas o similares) antes de su cocción para evitar que revienten.
- Al abrir recipientes de cocción (p. ej., bolsas de palomitas, botes) sale vapor caliente. Al abrirlos, mantenga siempre la abertura alejada del cuerpo.
- Al abrir la puerta del espacio de cocción sale vapor caliente. Mantenga cierta distancia.
- Durante el proceso de cocción, las superficies del microondas, los accesorios y los recipientes para cocinar se calientan mucho. Utilice manoplas de cocina. Antes de proceder a su limpieza, espere a que las piezas se enfríen.

3.4. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras.

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

3.5. Limpieza y mantenimiento del aparato

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

Una limpieza insuficiente del microondas puede dañar la superficie, lo cual, a su vez, influye en la vida útil del aparato y puede provocar situaciones peligrosas.

DE

FR

NL

ES

IT

PL

-
- Limpie regularmente el aparato y elimine todos los restos de comida.
 - Al limpiar el espacio de cocción, así como las piezas contiguas, tenga en cuenta las indicaciones de limpieza; véase «11. Limpieza y mantenimiento» en la página 160.

4. Volumen de suministro



¡PELIGRO!

¡Peligro de asfixia!

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

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Microondas MD 11493
- Plato giratorio
- Estrella giratoria
- Rejilla del grill
- Manual de instrucciones

5. Cocinado y cocción en el microondas

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

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

Los recipientes anchos y planos son mejores que los estrechos y altos. La comida colocada en «plano» se cocina más homogéneamente.

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

5.2. Materiales aptos para el microondas

Para calentar, utilice 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.



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

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

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

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

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



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

6. Vista general del aparato

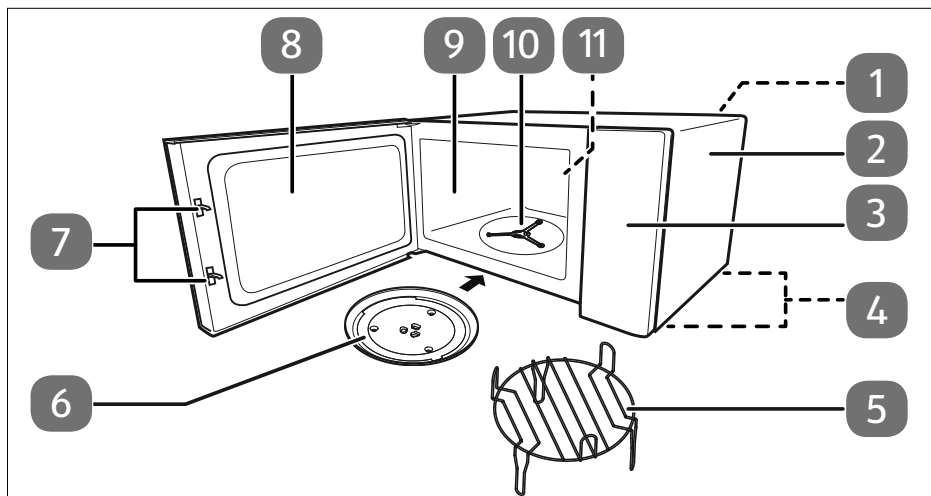


Fig. 1: Vista delantera

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

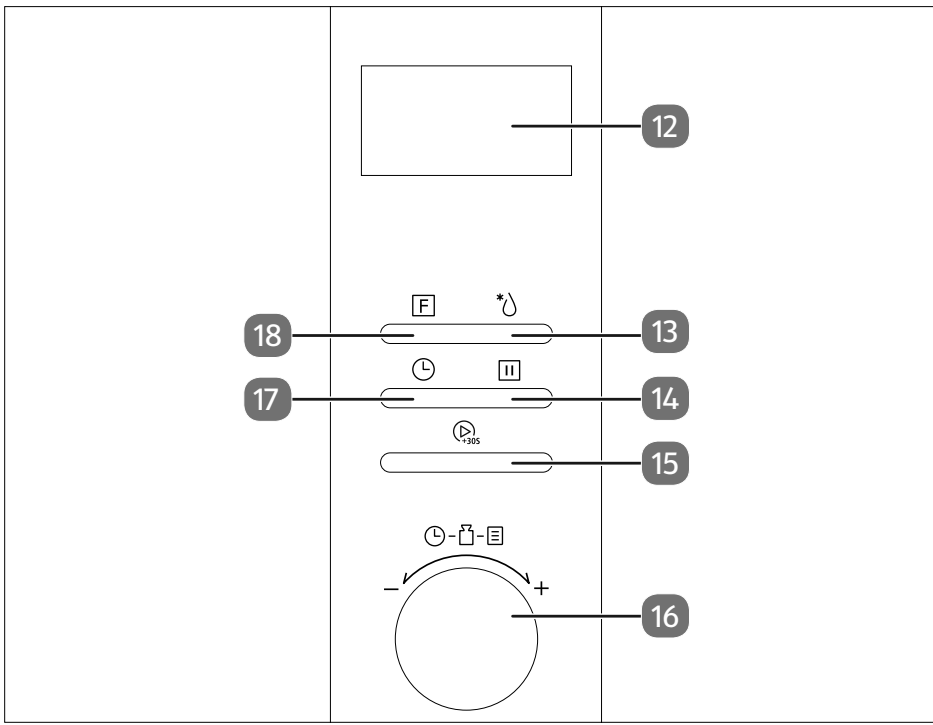


Fig. 2: Elementos de control

12. Panel de visualización del tiempo de cocción, la potencia, el estado de funcionamiento y la hora
13. Tecla : configurar el modo de descongelación
14. Tecla : borrar la selección o reiniciar el aparato
15. Tecla : confirmar la selección, iniciar programa, inicio rápido (+30 segundos)
16. Interruptor giratorio : configurar programas automáticos, introducir tiempo de cocción/peso
17. Tecla : ajustar tiempo/ajustar temporizador de cocina
18. Tecla : ajustar función modo microondas, modo grill, modo combinado o modo de aire caliente

7. Antes del primer uso

7.1. Primera limpieza del aparato

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

7.2. Colocación del aparato



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

- ¡La cubierta de mica que hay en el interior del espacio de cocción no es parte del embalaje y no debe retirarse!
- ▶ No coloque el horno microondas:
 - cerca de fuentes de calor;
 - cerca de aparatos de radio o televisión;
 - cerca de materiales combustibles;
 - en un lugar con una elevada humedad del aire o en el que se produzca humedad.
 - ▶ Asegúrese de que todos los materiales de embalaje hayan sido retirados del aparato y del lado interior de la puerta.
 - ▶ Para que la ventilación sea suficiente, deben respetarse las distancias indicadas en la figura 3. El distanciador de la pared posterior del aparato debe tocar la pared. Garantiza que se mantiene la distancia correcta al colocar el microondas.
 - ▶ No se deben retirar las patas.
 - ▶ Conecte el microondas a una toma de corriente con puesta a tierra de libre acceso a la que se pueda llegar con facilidad.

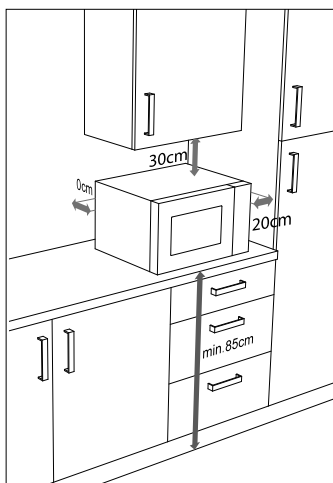


Fig. 3: Distancias de aparato

7.3. Colocación de los accesorios

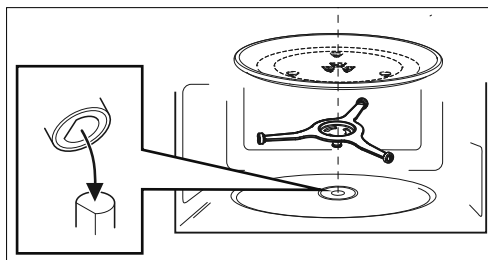


Fig. 4: Insertar la estrella giratoria y el plato giratorio

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

7.4. Uso de la rejilla del grill

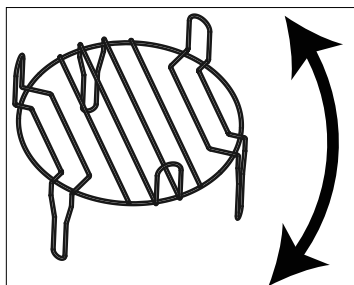





Fig. 5: Ajustar la altura de la rejilla del grill

En el funcionamiento con grill puede utilizar la rejilla del grill en dos posiciones.

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

7.5. Calentamiento del aparato vacío

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

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



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


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

7.6. Ajuste de la hora


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

- ▶ Pulse dos veces la tecla .

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

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



El indicador de los minutos parpadea.

- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que se muestren los minutos correctos en el panel de visualización.
- ▶ Pulse la tecla  o espere aprox. 60 segundos sin pulsar nada para confirmar el ajuste.

Así quedará ajustada la hora.

7.7. Temporizador de cocina

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



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

La señal acústica se emitirá cuando transcurra el tiempo ajustado.



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

7.8. Bloqueo infantil

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

8. Manejo



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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

- En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta o el cierre de la puerta, no ponga en marcha el microondas bajo ninguna circunstancia. En estos casos, desconecte inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente con puesta a tierra tirando de la clavija de enchufe.
 - No ponga en marcha el microondas si hay algún objeto atrapado en la puerta o si la puerta no cierra bien.
 - En caso de que detecte algún daño, no utilice el microondas y diríjase al servicio de asistencia técnica.
- ▶ Prepare los alimentos:
Se puede preparar en el microondas carne de ave y de cerdo, carne picada y pescados de todo tipo. En cambio, para la carne de ternera y de caza no es apropiado el microondas porque queda correosa.
Para la preparación de verduras, carne y pescado divida los alimentos en trozos lo más homogéneos posible.
- ▶ Tire de la manilla para abrir la puerta del espacio de cocción.
 - ▶ Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas en el centro del plato giratorio.
 - ▶ Cubra los alimentos durante la cocción o el calentamiento con una tapadera adecuada para microondas. Al tapar la comida se evitan salpicaduras y la comida se cocina de manera más homogénea.
 - ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción, que debe encajar de forma audible.

DE

FR

NL

ES

IT

PL



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

Peligro de daños en el microondas 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 o sin alimentos en el interior.




El primer calentamiento puede desprender un ligero olor. Estos vapores son inofensivos y desaparecen al cabo de poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación dejando, p. ej., una ventana abierta.

8.1. Cocinado con energía microondas


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

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

Código del panel de visualización	Potencia (vatios)	Ejemplos de aplicación
P100	900 W	Calentamiento rápido, calentar bebidas, hervir agua, cocinar verduras
P80	720 W	Cocer arroz, platos con carne picada, pollo
P50	450 W	Cocción lenta, cocinar pescado, sopas
P30	270 W	Descongelar, derretir mantequilla
P10	90 W	Mantener caliente, ablandar helados

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

El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.

- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de cocción. El proceso de cocción se iniciará. Se muestra el tiempo de cocción restante.



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

DE
FR
NL
ES
IT
PL

8.1.1. Tabla de cocción

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

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

8.1.2. Fin del proceso de cocción

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



¡ATENCIÓN!




¡Peligro de sufrir lesiones!

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


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


8.1.3. Interrupción del programa

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


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

8.2. Inicio rápido

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

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

El proceso de cocción se iniciará de inmediato.


Con el programa de cocción en marcha puede prolongar el tiempo de cocción pulsando la tecla  incrementándose 30 segundos con cada pulsación.

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


8.3. Programa de descongelación

8.3.1. Descongelación según el peso


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

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

En el panel de visualización aparece **d-1**.


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

Una vez transcurrida la mitad del tiempo sonará una señal acústica.

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

8.3.2. Descongelación según el tiempo

Puede ajustar una duración determinada para el programa de descongelación.

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


En el panel de visualización aparece **d-2**.

- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar el tiempo de descongelación deseado en minutos y segundos (**00:00**).


El tiempo máximo de descongelación es de 95 minutos.

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


Peso	Tiempo de descongelación (p. ej., para carne)
200 g	aprox. 3:00 min
400 g	aprox. 5:00 min
600 g	aprox. 9:30 min
800 g	aprox. 12:30 min
1000 g	aprox. 16:00 min

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

Una vez transcurrida la mitad del tiempo sonará una señal acústica.

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

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

- ▶ Coloque la carne picada en un recipiente apto para microondas en el centro del plato giratorio (6).
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción, que debe encajar de forma audible.
- ▶ Pulse la tecla  una vez para ejecutar el modo de descongelación según el peso.

En el panel de visualización aparece **d-1**.

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

Cuando finaliza el proceso de cocción, suena una señal acústica.

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

8.4. Modo aire caliente, grill y combinado



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

- En ningún caso utilice tapaderas o utensilios que no sean resistentes al calor en los programas con la función de grill o de aire caliente encendida, o en el modo combinado, ya que pueden derretirse o incendiarse.



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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



¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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



- No utilice vajilla con adornos metálicos, platos metálicos o rejillas de grill en el modo combinado, ya que el funcionamiento de las microondas puede provocar daños en el aparato y/o en la vajilla debido a las chispas.
- Observe las distancias mínimas del aparato a la pared y en ningún caso cubra la ranura de ventilación.

8.4.1. Modo 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.



El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

Para cocinar con aire caliente, proceda como sigue:


- ▶ Abra la puerta y coloque el alimento en el centro del espacio de cocción.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Pulse la tecla **F** y gire el regulador giratorio hasta que en el panel de visualización aparezca la temperatura deseada (pueden ajustarse de 110 a 200 °C).
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio en el sentido de las agujas del reloj para establecer un tiempo de cocción.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.

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

8.4.2. Modo de aire caliente con precalentamiento

- ▶ Pulse la tecla **F** y gire el regulador giratorio hasta que en el panel de visualización aparezca la temperatura deseada (pueden ajustarse de 110 a 200 °C).
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Pulse de nuevo la tecla  para iniciar el precalentamiento.

El proceso de calentamiento comenzará en el acto. Una vez finalizado el precalentamiento, suenan dos tonos señales acústicas.



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

8.4.3. Modo grill


La función de grill es adecuada 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.

El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

- ▶ Abra la puerta y coloque el alimento en el centro del espacio de cocción.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Pulse la tecla **F** hasta que en el panel de visualización se muestre **G-1**.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar el tiempo de cocción deseado.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.



Si es necesario, abra la puerta a mitad del tiempo transcurrido y gire los alimentos hacia el otro lado para optimizar la cocción (véase «8.1.3. Interrupción del programa» en la página 152). Vuelva a pulsar después la tecla  para reanudar el programa.

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



8.4.4. Modo combinado de aire caliente/grill/microondas

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

- C-1** Cocción por microondas y aire caliente
- C-2** Cocción por microondas y Modo grill
- C-3** Modo grill y modo aire caliente
- C-4** Cocción por microondas, modo grill y modo aire caliente

El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

Para cocinar en el modo combinado, proceda como sigue:

- ▶ Abra la puerta y coloque el alimento en el centro del espacio de cocción.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Pulse la tecla **F** varias veces hasta que en el panel de visualización se muestre **C-1, C-2, C-3** o **C-4**.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio hasta que el panel de visualización muestre el tiempo de cocción deseado .
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección y para iniciar el proceso de calentamiento.

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


8.5. Uso de varios programas de cocción

El aparato puede ejecutar varios programas de cocción sucesivamente.





Cuando se selecciona la función de descongelación, esta se ejecuta en primer lugar.

Las funciones de temporizador de cocina, programa automático y precalentado no están disponibles en este caso.

Ajuste los programas de cocción tal y como se describe en cada caso y, después de configurar el último programa de cocción, pulse la tecla  para confirmar el programa.

Ejemplo:

Usted desea descongelar un alimento con un programa de descongelación y, a continuación, iniciar el programa de grill.

- ▶ Ajuste el programa de descongelación como se describe en «8.3.1. Descongelación según el peso» en la página 153 sin pulsar la tecla .
- ▶ A continuación, ajuste el programa de grill tal y como se describe en «8.4.3. Modo grill» en la página 156.
- ▶ Pulse ahora la tecla  para iniciar los programas.

Los dos programas se ejecutarán uno detrás del otro.

8.6. Cocinado y cocción automáticos

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

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



Programa	Peso (g)	Nivel de potencia
A-1 Calentar	150	P100 (900 W)
	250	
	350	
	450	
	600	
A-2 Patatas*	1 (230 aprox.)	P100 (900 W)
	2 (460 aprox.)	
	3 (690 aprox.)	
A-3 Carne	150	P80 (720 W)
	300	
	450	
	600	
A-4 Verdura	150	P100 (900 W)
	350	
	500	
A-5 Pescado	150	P80 (720 W)
	250	
	350	
	450	
	650	
A-6 Pasta	50 (+ 450 ml de agua)	P80 (720 W)
	100 (+ 800 ml de agua)	
	150 (+ 1200 ml de agua)	

Programa	Peso (g)	Nivel de potencia
A-7 Sopa	200 ml	P100 (900 W)
	400 ml	
	600 ml	
A-8 Bizcochos	475	Precalentar a 160 °C
A-9 Pizza	100	P100 (900 W)/ 200 °C
	200	
	300	
A-10 Pollo	500	P100 (900 W)/ 200 °C
	750	
	1000	
	1200	

* Utilice una tapadera para microondas (no incluida) para la cocción.

8.6.1. Ajuste del programa automático

El tiempo de cocción máximo es de 95 minutos.

- ▶ Abra la puerta y coloque el alimento en el centro del espacio de cocción.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Gire el regulador a la derecha, hasta que en el panel de visualización se muestre el programa automático deseado **A-1**, **A-2 ...** o **A-10**.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección.
- ▶ Gire el regulador giratorio para ajustar la porción/el peso deseado.
- ▶ Pulse la tecla  para confirmar la selección e iniciar el proceso de cocción.

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





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

9. 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.

9.1. Función Eco

En el modo standby, pulse la tecla  para desactivar el panel de visualización.

En el modo standby, pulse de nuevo la tecla  para volver a activar el panel de visualización.

10. Fin del proceso de cocción



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de sufrir lesiones!

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

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

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

- ▶ Abra la puerta del espacio de cocción y retire el alimento.

11. Limpieza y mantenimiento



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!

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

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

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

- ▶ Apague el microondas y desenchufe la clavija de la toma de corriente con toma

a tierra antes de la limpieza.

- ▶ Deje que el aparato y los accesorios se enfríen después de utilizar el modo grill o el de aire caliente.
- ▶ Mantenga el interior del microondas limpio. Pase un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames pegados en las paredes del espacio de cocción. En caso de mucha suciedad se puede utilizar un producto de limpieza suave. No utilice sprays de limpieza ni productos de limpieza punzantes, ya que estos podrían dañar, rayar o ensuciar la superficie de la puerta.
- ▶ Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo. Para evitar dañar los componentes internos del microondas, evite que entre agua en los orificios de ventilación.
- ▶ Limpie la puerta del espacio de cocción, la ventana y el mecanismo de cierre con cuidado con una solución jabonosa suave. Ponga especial atención en no dañar estos componentes.
- ▶ En caso de funcionamiento con una humedad del aire alta puede formarse agua de condensación en las superficies exteriores. Si se acumula agua de condensación en el interior o en las superficies exteriores, séquela con un paño suave.
- ▶ Lave el plato giratorio con agua caliente y una solución jabonosa suave o en el lavavajillas. A continuación, seque bien el plato giratorio con un paño suave.
- ▶ Limpie la estrella giratoria con un paño humedecido.
- ▶ Lave la parrilla del grill con agua caliente y una solución jabonosa suave. Deje la suciedad persistente en remojo durante algún tiempo.
- ▶ Limpie el espacio de cocción con un paño humedecido y un producto de limpieza suave.
- ▶ Se pueden eliminar restos de olores dentro del microondas vertiendo una taza de agua con el zumo y la piel de un limón en un recipiente profundo apto para microondas y calentándola en el microondas durante 5 minutos. Limpie a fondo y seque con un paño suave.
- ▶ Si es necesario sustituir la iluminación del microondas, diríjase a un taller cualificado o al servicio de asistencia técnica.

12. Periodo prolongado sin uso y transporte

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

13. Fallos y soluciones

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

14. Eliminación



EMBALAJE

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



APARATO

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

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

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

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

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

15. Datos técnicos

Nombre o marca comercial del proveedor:	MEDION®
Dirección del proveedor:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo:	MD 11493
Tensión nominal:	230 V~, 50 Hz
Potencia nominal:	
Modo microondas:	1450 W
Modo grill:	1000 W
Modo de aire caliente:	1680 W
Potencia de salida de microondas:	900 W
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Clase de protección:	I
Dimensiones de la carcasa (an. × al. × p.):	Aprox. 47 × 42 × 28 cm
Peso neto:	aprox. 14,6 kg
Diámetro del plato giratorio:	aprox. 28,8 cm

16. Información de conformidad UE



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

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

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

17. Informaciones de asistencia técnica

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

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

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



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

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

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

18. Aviso legal

Copyright © 2023

Versión: 27. julio 2023

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

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

DE

FR

NL

ES

IT

PL

19. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

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

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

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

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

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, D-40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

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

Indice

1.	Informazioni su queste istruzioni per l'uso	169
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	169
2.	Utilizzo conforme	171
3.	Indicazioni di sicurezza	172
3.1.	Posizionamento e collegamento del forno a microonde	172
3.2.	Misure di prevenzione antincendio.....	175
3.3.	Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde	178
3.4.	Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi.....	179
3.5.	Pulizia e cura dell'apparecchio.....	179
4.	Contenuto della confezione.....	180
5.	Riscaldamento e cottura con il forno a microonde	181
5.1.	Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde.....	181
5.2.	Materiali idonei al forno a microonde	181
5.3.	Materiali adatti per il funzionamento in modalità grill o in modalità aria calda	182
6.	Panoramica del dispositivo.....	183
7.	Prima del primo utilizzo	185
7.1.	Prima pulizia dell'apparecchio	185
7.2.	Posizionamento del dispositivo.....	185
7.3.	Inserimento degli accessori.....	186
7.4.	Utilizzo della griglia	186
7.5.	Riscaldamento dell'apparecchio vuoto.....	187
7.6.	Impostazione dell'ora	187
7.7.	Timer	188
7.8.	Sistema di sicurezza per bambini.....	188
8.	Funzionamento.....	188
8.1.	Cottura e riscaldamento con l'energia delle microonde.....	189
8.2.	Avvio rapido.....	192
8.3.	Programma di scongelamento.....	193
8.4.	Modalità aria calda/grill e combinata	194
8.5.	Utilizzo di più programmi di cottura	197
8.6.	Cottura e riscaldamento automatici.....	198
9.	Consigli per il risparmio di energia	200
9.1.	Funzione Eco.....	200
10.	Fine del ciclo di cottura	200
11.	Pulizia e cura	201
12.	Inutilizzo prolungato e trasporto.....	202
13.	Risoluzione dei problemi	202
14.	Smaltimento.....	202

DE

FR

NL

ES

IT

PL

15.	Dati tecnici	203
16.	Informazioni sulla conformità UE.....	203
17.	Informazioni relative al servizio di assistenza	204
18.	Note legali	205
19.	Informativa sulla protezione dei dati personali.....	205

1. Informazioni su queste istruzioni per l'uso



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

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sul dispositivo 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 letale immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Pericolo a causa di superfici molto calde!



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



AVVISO!

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



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



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Marchio CE

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



Simbolo della corrente alternata



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

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



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

a: indicazione aggiuntiva dei materiali

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



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



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



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



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



Istruzioni operative da seguire



Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli

2. Utilizzo conforme

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

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

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

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

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

3. Indicazioni di sicurezza

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

- Il presente dispositivo 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 del dispositivo e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- I bambini non possono eseguire la pulizia e la manutenzione a cura dell'utilizzatore senza essere sorvegliati.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione elettrica fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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

3.1. Posizionamento e collegamento del forno a microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche!

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

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni uso, verificare che il forno a microonde e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.

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



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni causate dall'emissione di radiazioni a microonde

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

- Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello, le guarnizioni o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra. Non mettere in funzione il forno a microonde finché non sarà stato riparato da un tecnico qualificato.

-
- **AVVERTENZA!** Eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione che richieda la rimozione di un rivestimento protettivo è pericoloso per chiunque, tranne che per il personale qualificato. Tali rivestimenti garantiscono infatti la protezione dalle radiazioni a microonde.
 - Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
 - In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
 - Non rimuovere i rivestimenti del vano del forno a microonde o la pellicola interna della finestrella per evitare che fuoriescano radiazioni a microonde.
 - Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
 - Non utilizzare il forno a microonde in locali umidi poiché potrebbe causare una scossa elettrica.
 - Non immergere il forno a microonde in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.
 - Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da un centro di riparazione specializzato.
 - Scollegare la spina di alimentazione dalla presa elettrica quando
 - si pulisce o si sottopone a manutenzione l'apparecchio,
 - si monta o smonta l'apparecchio,
 - l'apparecchio è umido o bagnato,

-
- non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando il dispositivo è lasciato incustodito,
 - in caso di temporale.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani umide o bagnate.

**AVVISO!****Possibili danni materiali!**

Un posizionamento scorretto può causare danni all'apparecchio.

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

3.2. Misure di prevenzione antincendio

**AVVERTENZA!****Pericolo di esplosione!**

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Non posizionare alcun oggetto sopra il forno a microonde. Per garantire una ventilazione sufficiente, posizionare il forno a microonde lasciando 30 cm di spazio libero sopra l'apparecchio e 20 cm su entrambi i lati (vedere **Fig. 3**). Si consiglia di posizionare l'apparecchio a una distanza dal pavimento di almeno 85 cm.
- Posizionare l'apparecchio con il lato posteriore contro una parete.
- Non coprire né ostruire le aperture dell'apparecchio.
- Non rimuovere i piedini di appoggio.
- Il forno a microonde è un apparecchio indipendente. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di un mobile a incasso o di un armadio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare il forno a microonde con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- Non lasciare mai incustodito il forno a microonde quando viene utilizzato per scaldare o cuocere alimenti all'interno di contenitori infiammabili, ad esempio recipienti di plastica o carta.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per riscaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati.
- Non utilizzare il forno a microonde per riscaldare o asciugare oggetti infiammabili (alimenti, capi d'abbigliamento, cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, stracci bagnati e simili), poiché potrebbe provocare ferite, infiammazioni o incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio per preparare pietanze contenenti alcool.

-
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere o scaldare olio.
 - In caso di emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina dalla presa elettrica e tenere lo sportello dell'apparecchio chiuso al fine di soffocare eventuali fiamme.
 - Se si notano scintille o archi elettrici, premere immediatamente il tasto **II** e staccare la spina dalla presa elettrica. Controllare se vi sono oggetti metallici negli alimenti o sulle stoviglie.
 - Utilizzare esclusivamente le confezioni di popcorn reperibili in commercio, idonee alla preparazione di popcorn nel forno a microonde.
 - Non superare mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
 - Non conservare alimenti o altri oggetti all'interno del vano di cottura del microonde.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti accessibili si scaldano. Pericolo di scottature causate da superfici molto calde.

- Non toccare l'involucro dell'apparecchio.
- Evitare il contatto con elementi riscaldanti nel vano di cottura.
- In modalità combinata, in modalità aria calda o in modalità grill l'apparecchio può raggiungere temperature elevate: in questo caso, l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini è consentito solo sotto la sorveglianza degli adulti.
- Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa rovente! Utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per estrarre il piatto girevole dal vano di cottura.

3.3. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde

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

3.4. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature.

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

3.5. Pulizia e cura dell'apparecchio

- L'uso improprio di detersivi sull'apparecchio può danneggiarne le superfici. Per la pulizia non utilizzare detersivi chimici aggressivi, detersivi abrasivi o spugne dure.
- Non pulire l'apparecchio con un pulitore a vapore. Il vapore potrebbe penetrare nell'apparecchio danneggiandone i componenti elettronici e le superfici.

La scarsa pulizia può rovinare le superfici del forno a microonde, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.

DE

FR

NL

ES

IT

PL

-
- Pulire periodicamente l'apparecchio e rimuovere tutti i residui di cibo.
 - Per la pulizia del vano di cottura e delle parti adiacenti tenere presenti le indicazioni riportate nel capitolo "11. Pulizia e cura" a pagina 201.

4. Contenuto della confezione



PERICOLO!

Pericolo di soffocamento!

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

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Forno a microonde MD 11493
- Piatto girevole
- Stella girevole
- Griglia
- Istruzioni per l'uso

5. Riscaldamento e cottura con il forno a microonde

- ▶ Per disporre correttamente gli alimenti da cuocere, sistemare i pezzi più grandi verso l'esterno.
- ▶ Rispettare il tempo di preparazione o cottura con precisione.
- ▶ Scegliere il tempo di preparazione o di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.
- ▶ Durante il ciclo di riscaldamento o cottura coprire le pietanze con un materiale adatto al forno a microonde. Coprendole si evitano schizzi; inoltre gli alimenti vengono cotti in modo più uniforme.
- ▶ Durante la preparazione nel forno a microonde, girare le pietanze come hamburger e pezzi di pollo una volta per accelerarne la cottura. Pietanze di grandi dimensioni come un arrosto o un pollo intero devono essere girati almeno una volta per garantire una cottura uniforme.
- ▶ È importante anche ridistribuire le pietanze, per es. nel caso in cui si preparino le polpette di carne: a metà del tempo di cottura, ridistribuire le pietanze spostandole dall'alto verso il basso e dall'interno verso l'esterno.
- ▶ Se possibile, dopo avere riscaldato le pietanze mescolarle oppure lasciarle nel forno ancora per qualche minuto per ottenere una distribuzione uniforme del calore.

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

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

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

5.2. Materiali idonei al forno a microonde

Per il riscaldamento utilizzare i seguenti utensili:

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

Osservare sempre le indicazioni del produttore.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

- Non utilizzare mai stoviglie metalliche o con decorazioni metalliche poiché causano scintille che possono danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie stesse.
- Non utilizzare vetro di cristallo o cristallo di Boemia, perché potrebbero esplodere. Il vetro colorato, invece, può cambiare colore.
- Non utilizzare materiali non resistenti alle temperature, in quanto potrebbero deformarsi o addirittura incendiarsi.

5.3. Materiali adatti per il funzionamento in modalità grill o in modalità aria calda

I seguenti materiali possono essere utilizzati per il funzionamento in modalità grill o in modalità aria calda:

- Vetro resistente alle alte temperature
- Ceramica resistente alle alte temperature
- Inserti metallici
- Griglia, in dotazione
- Pellicola di alluminio, vaschette di alluminio



Si noti che durante il funzionamento in combinazione con la modalità microonde è necessario non utilizzare materiali metallici per evitare la formazione di scintille.

6. Panoramica del dispositivo

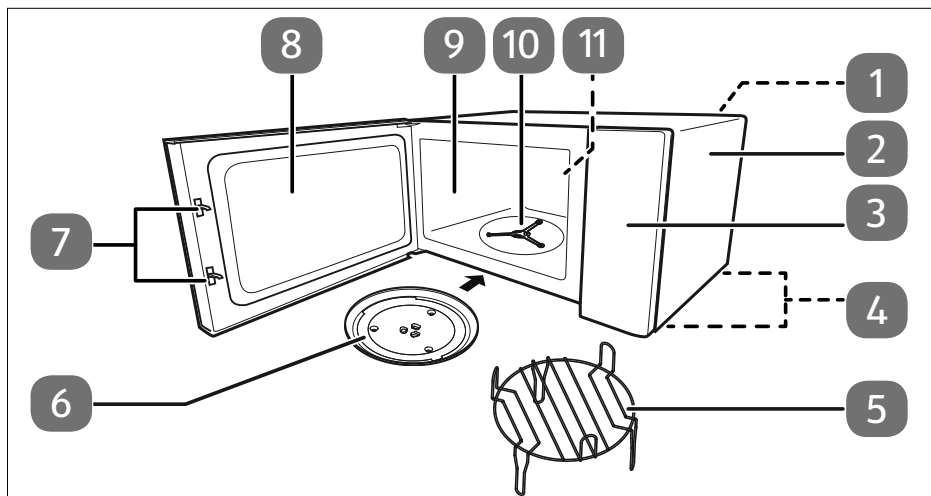


Fig. 1: Vista anteriore

1. Cavo di alimentazione con spina (sul lato posteriore, non raffigurato)
2. Involucro dell'apparecchio
3. Elementi di comando
4. Piedini d'appoggio
5. Griglia
6. Piatto girevole
7. Meccanismo di chiusura dello sportello
8. Finestrella
9. Vano di cottura
10. Stella girevole
11. Piastra di mica del magnetron (NON RIMUOVERLA!)

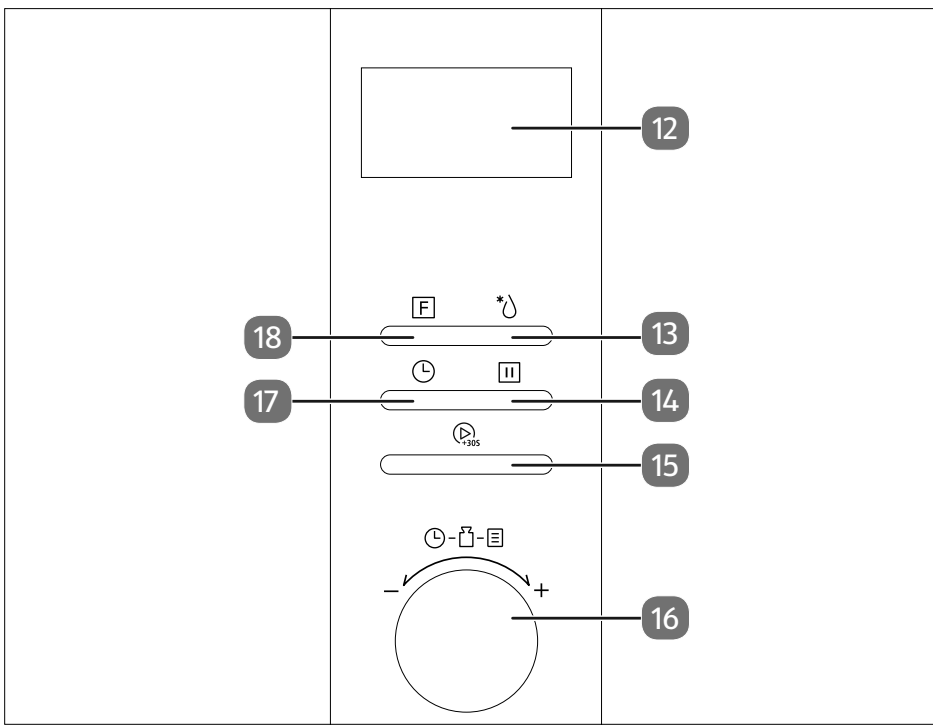


Fig. 2: Elementi di comando

12. Display per visualizzare il tempo di cottura, la potenza, la modalità selezionata e l'ora
13. Tasto : Impostazione sbrinamento
14. Tasto : Cancellazione immissione o reimpostazione dispositivo
15. Tasto : Conferma immissione, avvio del programma, avvio rapido (+30 secondi)
16. Interruttore girevole - - : Impostazione dei programmi automatici, inserimento tempo/peso
17. Tasto : Impostazione ora/ Impostazione timer
18. Tasto : Impostazione modalità microonde, grill, combinata o aria calda

7. Prima del primo utilizzo

7.1. Prima pulizia dell'apparecchio

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

7.2. Posizionamento del dispositivo



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Pericolo di danni al dispositivo in caso di utilizzo improprio.

- La piastra di mica presente nel vano di cottura non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimossa.
- ▶ Non posizionare il forno a microonde:
 - in prossimità di fonti di calore,
 - nelle vicinanze di televisori o radio,
 - in prossimità di materiali infiammabili,
 - in un luogo bagnato o in cui l'umidità sia elevata.
- ▶ Assicurarsi che tutti i materiali dell'imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio e dalla parte interna dello sportello.
- ▶ Per una ventilazione sufficiente, devono essere rispettate le distanze indicate nella figura 3. Il distanziatore sulla parte posteriore dell'apparecchio deve poggiare contro la parete per garantire la corretta distanza tra parete e forno a microonde al momento del posizionamento.
- ▶ I piedini di appoggio non devono essere rimossi.
- ▶ Collegare il forno a microonde a una presa con messa a terra ben raggiungibile e sempre accessibile.

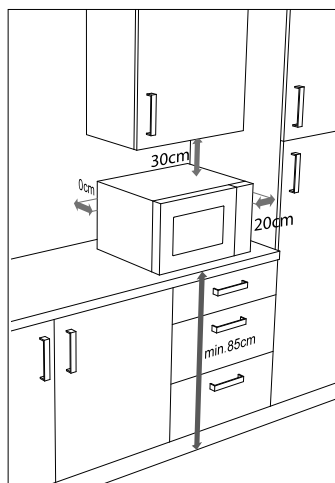


Fig. 3: Distanza dell'apparecchio

7.3. Inserimento degli accessori

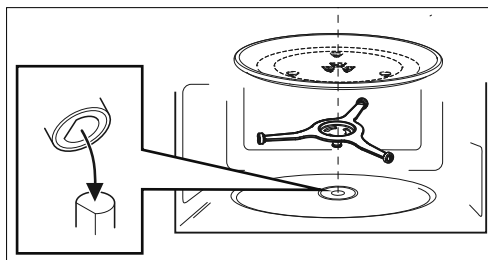


Fig. 4: Inserimento della stella girevole e del piatto girevole

- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde senza prima aver inserito correttamente il piatto girevole.
- ▶ Verificare che l'albero di trasmissione sia inserito correttamente nella cavità della stella girevole. Se necessario, ruotare la stella girevole fino a quando non si trova nella posizione corretta sul fondo del vano di cottura.
- ▶ Posizionare quindi il piatto girevole al centro della stella girevole (vedere figura sopra), in modo che i montanti della piastra girevole si trovino tra le cavità della stella girevole.

7.4. Utilizzo della griglia

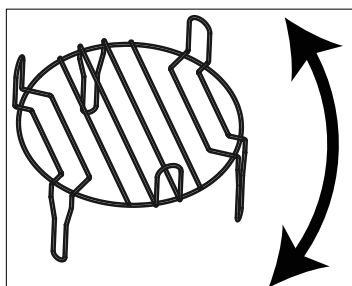




Fig. 5: Scelta dell'altezza della griglia

Nella modalità grill è possibile utilizzare la griglia in due posizioni:

- ▶ Posizionando la griglia con i piedini di appoggio lunghi sul piatto girevole, la pietanza verrà dorata più velocemente poiché è più vicina all'elemento riscaldante del grill.
- ▶ Posizionando la griglia con i piedini di appoggio corti sul piatto girevole, la pietanza verrà dorata più lentamente poiché è più lontana dall'elemento riscaldante del grill.

7.5. Riscaldamento dell'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde riscaldare il vano di cottura vuoto per permettere ai residui di fabbricazione di evaporare. Per farlo, accendere l'apparecchio in modalità grill senza alimenti e senza accessori, come descritto di seguito:

- ▶ Tirare la maniglia dello sportello per aprire lo sportello e rimuovere gli imballaggi o gli accessori dal vano di cottura.
Richiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto **F** e ruotare la manopola di regolazione fino a quando non viene visualizzata la temperatura di **200 °C** sul display.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di riscaldamento.




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


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

7.6. Impostazione dell'ora


Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta oppure se l'alimentazione è stata interrotta, sul display viene visualizzato il valore **0:00** ed è necessario impostare l'ora.

- ▶ Premere due volte il tasto .

Il display mostra **00:00** e l'indicatore dell'ora lampeggia.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione finché sul display non viene visualizzata l'ora corretta.
- ▶ Premere nuovamente il tasto .



L'indicazione dei minuti lampeggia.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione finché sul display non vengono visualizzati i minuti corretti.
- ▶ Premere il tasto  oppure attendere circa 60 secondi senza premere alcun tasto per confermare le impostazioni.

A questo punto l'ora è impostata.

7.7. Timer

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



- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione finché non viene impostata la durata desiderata per il segnale acustico. Il tempo di cottura massimo impostabile è pari a 95 minuti.
- ▶ Premere il tasto  per avviare il timer.

Viene emesso un segnale acustico allo scadere della durata impostata.



La funzione timer non è disponibile durante il funzionamento di un programma di cottura.

7.8. Sistema di sicurezza per bambini

- ▶ Premere e tenere premuto il tasto  per 3 secondi. Verrà emesso un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il simbolo del lucchetto. Ora i tasti e la manopola di regolazione del forno a microonde non funzionano.
- ▶ Per disattivare il sistema di sicurezza per bambini, premere e tenere premuto di nuovo il tasto  per 3 secondi finché viene emesso un segnale acustico e il simbolo del lucchetto scompare dal display.

8. Funzionamento



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

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

- Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra.

- Non utilizzare il forno a microonde quando vi sono oggetti incastrati nello sportello o se lo sportello non si chiude perfettamente.
 - In presenza di danni non mettere in funzione il forno a microonde e contattare il servizio di assistenza.
- ▶ Preparazione delle pietanze:
Il forno a microonde è adatto per la preparazione di carne di pollo e di maiale, carne macinata e qualsiasi tipo di pesce. Per manzo e selvaggina è invece meno adatto poiché la carne si indurisce velocemente.
Per cuocere verdure, carne e pesce preparare pezzi possibilmente uniformi.
- ▶ Aprire lo sportello tirando la maniglia.
- ▶ Collocare al centro del piatto girevole un recipiente idoneo al forno a microonde contenente le pietanze.
- ▶ Durante il ciclo di riscaldamento o cottura coprire le pietanze con un materiale adatto al forno a microonde. Coprendole si evitano schizzi; inoltre gli alimenti vengono cotti in modo più uniforme.
- ▶ Chiudere lo sportello facendolo inserire in posizione con un clic.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Pericolo di danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio del forno a microonde.

- 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 o senza alimenti all'interno del vano di cottura.




Durante il 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.

8.1. Cottura e riscaldamento con l'energia delle microonde


Per cuocere con la sola energia delle microonde procedere nel modo seguente:

- ▶ Premere il tasto **F**. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare un livello di energia come indicato nella tabella seguente.

Visualizzazione sul display	Potenza (Watt)	Esempi di utilizzo
P100	900 W	Riscaldamento veloce, riscaldamento di bevande, cottura di verdure, acqua a ebollizione
P80	720 W	Cottura di riso, pietanze a base di carne macinata, pollo
P50	450 W	Cottura lenta, cottura di pesce, zuppe
P30	270 W	Scongelamento, preparazione di burro fuso
P10	90 W	Mantenimento in caldo, ammorbidire il gelato

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato.

Il tempo di cottura/riscaldamento massimo è di 95 minuti.

- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di cottura. Inizia il ciclo di cottura. Viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.



È possibile modificare il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola di regolazione.

8.1.1. Tabella dei tempi di cottura

Tabella dei tempi di cottura/esempi			
Programma di cottura	Peso	Tempo di cottura (circa)	Esempi di utilizzo
P10	100 g	0:30	Ammorbidire il gelato
	200 g	1:00	
	300 g	1:30	
P30	200 g	6:00	Scongelamento di verdure (ad es. broccoli)
	400 g	11:00	
	600 g	15:00	

Tabella dei tempi di cottura/esempi			
Programma di cottura	Peso	Tempo di cottura (circa)	Esempi di utilizzo
P50	200 g	7:30	Riscaldamento di pietanze a base di pesce (fredde da frigorifero)
	300 g	8:00	
	400 g	9:30	
P80	200 g	4:00	Riscaldamento di verdure (fredde da frigorifero)
	300 g	6:00	
	400 g	8:30	
P80	500 g	18:00	Cottura di polpettone
P80	500 g	25:00	Cottura di gulasch di maiale (nel sugo di cottura)
P100	150 g	5:00	Cottura di patate
	300 g	8:00	
	450 g	13:00	
P100	300 ml	2:30	Riscaldamento di latte (freddo da frigorifero)
	600 ml	4:30	
	900 ml	7:00	

- Se al termine del tempo impostato gli alimenti non sono ancora sufficientemente cotti/riscaldati, riavviare il ciclo di cottura. Attivare il livello di potenza indicato nella tabella per alcuni minuti per finire di cuocere/riscaldare gli alimenti.

8.1.2. Fine del ciclo di cottura

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e sul display viene nuovamente visualizzata l'ora. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.



ATTENZIONE!




Pericolo di lesioni!

Le pietanze e i recipienti possono diventare molto caldi. Pericolo di scottature.


- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.


8.1.3. Interruzione del programma

A metà del ciclo di cottura è necessario interrompere il programma, ad esempio per girare o mescolare i cibi.


- ▶ Per interrompere il programma aprire lo sportello oppure premere il tasto . Il tempo residuo rimane visualizzato sul display.
- ▶ Dopo avere richiuso lo sportello, premere il tasto  per proseguire il ciclo di cottura.
- ▶ Premere due volte il tasto  per arrestare definitivamente il programma.

8.2. Avvio rapido

Se si preme il tasto  senza avere prima impostato un livello di potenza, il programma di cottura viene avviato con il livello di potenza massimo (900 watt). Tuttavia, questa funzione non è disponibile per i programmi automatici e il programma di scongelamento in base al peso.

- ▶ Premere più volte il tasto  fino a quando non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato (a ogni pressione del tasto il tempo di cottura aumenta di 30 secondi).

Il ciclo di cottura inizia immediatamente.


Durante il ciclo di cottura, a ogni pressione del tasto  il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi.

È possibile impostare un tempo di cottura massimo di 95 minuti.


8.3. Programma di scongelamento

8.3.1. Scongelamento in base al peso


È possibile impostare il programma di scongelamento in base al peso delle pietanze. Si possono impostare pesi da 100 g a 2000 g.

- ▶ Premere una volta il tasto  per richiamare il programma di scongelamento in base al peso.

Sul display appare **d-1**.


- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso delle pietanze.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di scongelamento.

Una volta trascorsa la metà del tempo, viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio. Girare o mescolare le pietanze per garantire uno scongelamento uniforme.
- ▶ Richiudere quindi lo sportello e premere nuovamente il tasto  per riprendere il programma.
- ▶ Se al termine del tempo impostato gli alimenti non sono ancora del tutto scongelati, riavviare il ciclo di scongelamento. Attivare il livello di potenza **P30** per alcuni minuti per finire di scongelare gli alimenti.

8.3.2. Scongelamento in base al tempo

È possibile impostare la durata del programma di scongelamento.

- ▶ Premere due volte il tasto  per richiamare il programma di scongelamento in base al tempo.


Sul display appare **d-2**.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di scongelamento desiderato in minuti e secondi (**00:00**).


Il tempo di scongelamento massimo è di 95 minuti.

Nella tabella seguente è indicato il tempo di scongelamento indicativamente necessario per diversi pesi:


Peso	Tempo di scongelamento (ad esempio per le carni)
200 g	ca. 3:00 min.
400 g	ca. 5:00 min.
600 g	ca. 9:30 min.
800 g	ca. 12:30 min.
1000 g	ca. 16:00 min.

-
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di scongelamento.

Una volta trascorsa la metà del tempo, viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio. Girare o mescolare le pietanze per garantire uno scongelamento uniforme.
- ▶ Richiudere quindi lo sportello e premere nuovamente il tasto  per riprendere il programma.
- ▶ Se al termine del tempo impostato gli alimenti non sono ancora del tutto scongelati, riavviare il ciclo di scongelamento. Attivare il livello di potenza **P30** per alcuni minuti per finire di scongelare gli alimenti.

8.3.3. Esempio: scongelamento di 500 g di carne macinata

- ▶ Collocare la carne macinata in un recipiente idoneo al forno a microonde al centro del piatto girevole (6).
- ▶ Chiudere lo sportello facendolo inserire in posizione con un clic.
- ▶ Premere una volta il tasto  per richiamare il programma di scongelamento in base al peso.

Sul display appare **d-1**.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso degli alimenti di 500 g.
- ▶ Circa a metà del tempo impostato, aprire lo sportello e girare la carne macinata sull'altro lato per garantire uno scongelamento uniforme.
- ▶ Dopo aver richiuso lo sportello, il ciclo di cottura prosegue.

Al termine del ciclo di cottura viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Una volta terminato il ciclo di cottura, lasciare riposare la carne macinata per 5 minuti prima di estrarla dal vano di cottura.

8.4. Modalità aria calda/grill e combinata



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio in caso di utilizzo improprio del dispositivo.

- Durante i programmi della modalità grill o aria calda attivata o durante la modalità combinata, non coprire mai gli alimenti con campane per microonde e non utilizzare mai stoviglie non resistenti al calore, poiché potrebbero sciogliersi o prendere fuoco.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Le parti accessibili, il cibo o i recipienti possono diventare molto caldi. Pericolo di scottature.

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.



AVVISO!

Possibili danni materiali!

Pericolo di danni al dispositivo in caso di utilizzo improprio.



- In modalità combinata non utilizzare mai stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie in metallo o griglie, perché le scintille derivanti dal funzionamento del forno a microonde potrebbero danneggiare l'apparecchio e/o le stoviglie stesse.
- Rispettare le distanze minime dell'apparecchio dalla parete e non coprire in nessun caso le prese di aera-zione.

8.4.1. Modalità aria calda

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



Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

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


- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto **F** e ruotare la manopola di regolazione fino a quando non viene visualizzata la temperatura desiderata (sono regolabili da 110 a 200 °C).
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per impostare un tempo di cottura.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di riscaldamento.

Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo si conclude automaticamente.

8.4.2. Modalità aria calda con preriscaldamento

- ▶ Premere il tasto **F** e ruotare la manopola di regolazione fino a quando non viene visualizzata la temperatura desiderata (sono regolabili da 110 a 200 °C).
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per avviare il preriscaldamento.

Il ciclo di riscaldamento inizia subito. Al termine del preriscaldamento vengono emessi due segnali acustici.



- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere rapidamente lo sportello del vano di cottura per evitare perdite di calore.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per impostare un tempo di cottura.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di riscaldamento.

8.4.3. Modalità grill


La modalità grill è particolarmente adatta 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.

Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto **F** fino a quando non viene visualizzato **G-1**.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di riscaldamento.



Se necessario, una volta trascorsa la metà del tempo, aprire lo sportello e girare il cibo dall'altra parte per ottimizzare la cottura (vedere "8.1.3. Interruzione del programma" a pagina 192). Premere di nuovo il tasto  per proseguire il programma.

Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo si conclude automaticamente.



8.4.4. Modalità combinata aria calda/grill/microonde

La modalità combinata combina il funzionamento delle modalità aria calda, forno a microonde e grill:

- C-1** Cottura a microonde e modalità aria calda
- C-2** Cottura a microonde e Modalità grill
- C-3** Modalità grill e modalità aria calda
- C-4** Cottura a microonde, modalità grill e modalità aria calda

Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

Per cuocere con la modalità combinata procedere nel modo seguente:

- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Premere più volte il tasto **F** fino a quando non viene visualizzato **C-1**, **C-2**, **C-3** o **C-4**.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione fino a quando non viene visualizzato il tempo di cottura desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e per avviare il ciclo di riscaldamento.

Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo si conclude automaticamente.


8.5. Utilizzo di più programmi di cottura

L'apparecchio può eseguire più programmi di cottura in successione.





Quando si seleziona la funzione di scongelamento, questa viene eseguita per prima.

Le funzioni timer, programma automatico e preriscaldamento non sono disponibili in questo modello.

Impostare i programmi di cottura come descritto e premere il tasto  solo dopo aver impostato l'ultimo programma di cottura per confermare.

Esempio:

si desidera scongelare una pietanza con il programma di scongelamento, quindi avviare la modalità grill.

- ▶ Impostare il programma di scongelamento come descritto in "8.3.1. Scongela-mento in base al peso" a pagina 193 senza premere il tasto  alla fine.
- ▶ Impostare quindi il programma grill come descritto in "8.4.3. Modalità grill" a pagina 196.
- ▶ Premere ora il tasto  per avviare i programmi.

I due programmi verranno eseguiti uno dopo l'altro.

8.6. Cottura e riscaldamento automatici

Con il riscaldamento e la cottura automatica non è necessario inserire il tempo di cottura e il livello di energia. Il forno a microonde rileva automaticamente i valori in funzione del tipo di alimento immesso e del peso.

La tabella mostra una panoramica dei programmi automatici disponibili e delle possibili dimensioni delle porzioni.



Programma	Peso (g)	Livello di potenza
A-1 Riscaldare	150	P100 (900 W)
	250	
	350	
	450	
	600	
A-2 Patate*	1 (circa 230)	P100 (900 W)
	2 (circa 460)	
	3 (circa 690)	
A-3 Carne	150	P80 (720 W)
	300	
	450	
	600	
A-4 Verdura	150	P100 (900 W)
	350	
	500	
A-5 Pesce	150	P80 (720 W)
	250	
	350	
	450	
	650	
A-6 Pasta	50 (+ 450 ml di acqua)	P80 (720 W)
	100 (+ 800 ml di acqua)	
	150 (+ 1200 ml di acqua)	

Programma	Peso (g)	Livello di potenza
A-7 Zuppa	200 ml	P100 (900 W)
	400 ml	
	600 ml	
A-8 Torta	475	preriscaldare a 160 °C
A-9 Pizza	100	P100 (900 W)/ 200 °C
	200	
	300	
A-10 Pollo	500	P100 (900 W)/ 200 °C
	750	
	1000	
	1200	

* Durante la cottura, utilizzare una campana per microonde (non inclusa nella confezione).

8.6.1. Impostazione di un programma automatico

Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.

- ▶ Aprire lo sportello e mettere la pietanza al centro del vano di cottura.
- ▶ Chiudere lo sportello.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione verso destra fino a visualizzare il programma automatico desiderato **A-1**, **A-2 ...** o **A-10**.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la porzione/il peso desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per confermare l'immissione e avviare il ciclo di cottura.

Se la pietanza non è pronta, proseguire la cottura per alcuni minuti con il programma microonde o grill. Proseguendo la cottura in modalità grill si aumenta anche il grado di doratura degli alimenti.





Le dimensioni, la temperatura, la forma e la varietà degli alimenti determinano il risultato.

9. 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.

9.1. Funzione Eco

In modalità di standby, premere il tasto  per disattivare il display.

In modalità di standby, premere di nuovo il tasto  per riaccendere il display.

10. Fine del ciclo di cottura



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa delle pietanze e/o dei recipienti molto caldi.

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi diversi segnali acustici e sul display viene nuovamente visualizzata l'ora. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.

- ▶ Aprire lo sportello ed estrarre le pietanze.

11. Pulizia e cura



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!

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

- Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.

La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo. Pulire pertanto periodicamente il forno a microonde e rimuovere tutti i residui di alimenti.

- ▶ Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica con messa a terra prima di procedere alla pulizia.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori dopo l'uso in modalità grill o aria calda.
- ▶ Mantenere pulito l'interno del forno a microonde. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi o liquidi presenti sulle pareti del vano di cottura. Se i componenti sono molto sporchi, utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare detergenti spray o aggressivi perché questi potrebbero corrodere, graffiare o rendere opaca la superficie dello sportello.
- ▶ Pulire le superfici esterne con un panno umido. Per non danneggiare i componenti interni del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle prese di aerazione.
- ▶ Pulire lo sportello, la finestrella e il meccanismo di chiusura con cautela, utilizzando un detergente delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.
- ▶ In presenza di elevata umidità dell'aria, durante il funzionamento dell'apparecchio si può riscontrare la formazione di condensa sulle superfici esterne. In caso di accumulo di condensa all'interno del forno a microonde o sulle sue superfici esterne, asciugarla con un panno morbido.
- ▶ Lavare il piatto girevole con acqua calda e un detersivo delicato oppure in lavastoviglie. In seguito asciugare accuratamente il piatto girevole con un panno morbido.
- ▶ Pulire la stella girevole con un panno umido.
- ▶ Lavare la griglia con acqua calda e un detersivo delicato. In caso di sporco ostinato, lasciarla in ammollo per qualche tempo.
- ▶ Pulire il vano di cottura con un panno umido e un detergente delicato.
- ▶ Per eliminare gli odori residui dal forno a microonde, inserire al suo interno un recipiente basso resistente alle microonde contenente il quantitativo di una tazza d'acqua più il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Lavare accuratamente e asciugare con un panno morbido.

- ▶ Per sostituire la lampadina del forno a microonde rivolgersi a un centro specializzato oppure al servizio di assistenza.

12. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Se si prevede di non utilizzare il forno a microonde per lungo tempo, staccare la spina, quindi riporre il forno in un luogo asciutto, pulito e privo di polvere.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

13. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non si avvia.	La spina non è inserita correttamente.	▶ Staccare la spina e reinserirla nella presa elettrica dopo ca. 10 secondi.
	La presa elettrica è guasta.	▶ Controllare la presa elettrica collegandovi un altro apparecchio.
Il ciclo di cottura non si avvia.	Lo sportello non è chiuso.	▶ Chiudere lo sportello.
La luce del forno non funziona.	La lampadina è difettosa.	▶ Contattare il servizio di assistenza.

14. Smaltimento



IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge il dispositivo da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



DISPOSITIVO

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 del ciclo di vita del dispositivo occorre smaltirlo correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nel dispositivo verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Consegnare l'apparecchio dismesso a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

15. Dati tecnici

Nome o marchio commerciale del fornitore:	MEDION®
Indirizzo del fornitore:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 11493
Tensione nominale	230 V~, 50 Hz
Potenza nominale:	
Modalità a microonde	1450 W
Modalità grill	1000 W
Modalità aria calda	1680 W
Potenza di uscita delle microonde	900 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Classe di protezione:	I
Dimensioni dell'involucro (L x A x P)	ca. 47 x 42 x 28 cm
Peso netto:	ca. 14,6 kg
Diametro del piatto girevole	circa 28,8 cm

16. Informazioni sulla conformità UE



MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

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

Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011. Ai sensi di tale standard, il prodotto è classificato come apparecchio del gruppo 2, classe B. Il gruppo 2 designa gli apparecchi che producono energia ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento di alimenti. La classe B designa gli apparecchi idonei a essere impiegati in ambito domestico.

17. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina www.medion.com/contact.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 800 580250
Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Svizzera	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

18. Note legali

Copyright © 2023

Ultimo aggiornamento: 27. luglio 2023

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG
Am Zehnhof 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.

19. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnhof 77, D-45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnhof 77, D-45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 RGPD). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 RGPD in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni

DE

FR

NL

ES

IT

PL

legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, D-40212 Düsseldorf, www.lidi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

Spis treści

1.	Informacje o instrukcji obsługi.....	209
1.1.	Objaśnienie symboli.....	209
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	211
3.	Zasady bezpieczeństwa	211
3.1.	Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej.....	212
3.2.	Unikanie zagrożeń pożarowych.....	215
3.3.	Specjalne zasady bezpieczeństwa dotyczące posługiwania się kuchenkami mikrofalowymi	217
3.4.	Zasady bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów.....	218
3.5.	Czyszczenie i pielęgnacja urządzenia	219
4.	Zawartość opakowania	220
5.	Gotowanie i obróbka cieplna przy użyciu kuchenki mikrofalowej	221
5.1.	Wielkość i kształt naczyń nadających się do kuchenek mikrofalowych.....	221
5.2.	Materiały nadające się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych	221
5.3.	Materiały naczyń odpowiednie do trybu grillowania lub trybu gorącego powietrza	222
6.	Widok urządzenia	223
7.	Przed pierwszym użyciem.....	225
7.1.	Pierwsze czyszczenie urządzenia	225
7.2.	Ustawianie urządzenia	225
7.3.	Zakładanie akcesoriów.....	226
7.4.	Używanie rusztu do grillowania	226
7.5.	Rozgrzewanie pustego urządzenia.....	227
7.6.	Ustawianie godziny	227
7.7.	Minutnik	228
7.8.	Zabezpieczenie przed dziećmi.....	228
8.	Obsługa	228
8.1.	Obróbka cieplna za pomocą energii mikrofal	230
8.2.	Szybkie uruchamianie	232
8.3.	Program rozmrażania	233
8.4.	Tryb gorącego powietrza/grilla i tryb łączony.....	234
8.5.	Używanie kilku programów obróbki cieplnej.....	237
8.6.	Automatyczne gotowanie i obróbka cieplna.....	238
9.	Wskazówki umożliwiające zaoszczędzenie energii	240
9.1.	Funkcja Eco.....	240
10.	Koniec procesu obróbki cieplnej.....	240
11.	Czyszczenie i pielęgnacja.....	241

DE

FR

NL

ES

IT

PL

12.	Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie	242
13.	Środki zaradcze w przypadku usterek	242
14.	Utylizacja.....	243
15.	Dane techniczne	244
16.	Informacje dotyczące zgodności UE	244
17.	Informacje serwisowe	245
18.	Stopka redakcyjna.....	245
19.	Polityka prywatności.....	246

1. Informacje o instrukcji obsługi



Dziękujemy za wybór naszego produktu. Życzymy przyjemnego użytkowania. Przed uruchomieniem uważnie przeczytaj zasady bezpieczeństwa i całą instrukcję. Stosuj się do ostrzeżeń podanych na urządzeniu i w instrukcji obsługi.

Zawsze przechowuj instrukcję obsługi w pobliżu urządzenia. Sprzedając lub oddając urządzenie innej osobie, koniecznie przekaz również tę instrukcję obsługi, gdyż stanowi ona istotną część produktu.

1.1. Objaśnienie symboli

Jeżeli fragment tekstu jest oznaczony jednym z poniższych symboli ostrzegawczych, należy unikać niebezpieczeństwa opisanego w tekście, aby zapobiec opisanym tam możliwym konsekwencjom.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzega przed bezpośrednim zagrożeniem życia!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzega przed możliwym zagrożeniem życia i/lub ciężkimi, nieodwracalnymi zranieniami!



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z oparzeniem o gorące powierzchnie!



PRZESTROGA!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnio ciężkimi lub lekkimi obrażeniami!



NOTYFIKACJA!

Przeznaczony do wskazówek, aby uniknąć szkód rzeczowych!



Szczegółowe informacje dotyczące użytkowania urządzenia.



Przestrzegaj wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Deklaracja zgodności

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymogi dyrektyw WE (patrz rozdział „Informacje dotyczące zgodności”).



Symbol prądu przemiennego



Symbol uziemienia ochronnego (w przypadku klasy ochronności I)

Urządzenia elektryczne klasy ochronności I to urządzenia elektryczne wyposażone w całości w co najmniej izolację podstawową, które mają wtyczkę ze stykiem ochronnym lub stały przewód przyłączeniowy z przewodem ochronnym.



Oznakowanie materiałów opakowaniowych przy selekcji odpadów. Oznakowanie ze skrótami (a) i numerami (b) o następującym znaczeniu: 1–7: tworzywa sztuczne/20–22: papier i tektura/80–98: materiały złożone



Zutilizuj opakowanie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział „Utylizacja”)



Symbol „Triman” informuje konsumenta o tym, że produkt można podać recyklingowi oraz że podlega on systemowi rozszerzonej odpowiedzialności producenta, a we Francji objęty jest instrukcją dotyczącą sortowania.



Zutilizuj urządzenie zgodnie z wymogami ochrony środowiska (patrz rozdział Utylizacja)



Punkt wyliczenia albo informacja o wynikach podczas obsługi



Instrukcja postępowania



Wymagane zasady bezpieczeństwa

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Kuchenki mikrofalowej wolno używać tylko do podgrzewania nadających się do tego artykułów spożywczych w odpowiednich pojemnikach i naczyniach. Nie wolno jej używać na wolnym powietrzu!

To urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i otoczeniu podobnym do domowego, na przykład

- W kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych zakładów pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach ze śniadaniem.

W przypadku używania komercyjnego lub do celów innych niż podane wyżej, producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.

- Zwracamy uwagę, że użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem pociąga za sobą wygaśnięcie gwarancji.
- Stosuj się do wszystkich informacji podanych w tej instrukcji obsługi, a w szczególności do zasad bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody materialne.
- Przechowuj urządzenie i akcesoria w miejscu niedostępnym dla dzieci.

3. Zasady bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA — UWAGA! — NIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO DALSZEGO UŻYTKU!

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby bez

wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego tytułu niebezpieczeństwa.

- Urządzenie nie może być używane przez dzieci do zabawy.
- Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać przy nim prac konserwacyjnych bez nadzoru.
- Urządzenie i jego przewód trzymaj z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo uduszenia wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

- Wszystkie zastosowane materiały opakowaniowe (worki, kawałki polistyrenu itd.) przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.

3.1. Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed niebezpieczeństwem związanym z porażeniem prądem elektrycznym!

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użytkowaniu sprawdź kuchenkę mikrofalową oraz kabel sieciowy pod kątem uszkodzeń.
- Nie włączaj kuchenki mikrofalowej, jeżeli kuchenka lub kabel sieciowy wykazują widoczne uszkodzenia.
- Upewnij się, że kabel sieciowy nie jest uszkodzony ani nie przebiega pod kuchenką mikrofalową lub nad gorącymi powierzchniami albo ostrymi krawędziami.

-
- Całkowicie rozwiń kabel sieciowy.
 - Nie zaginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego.
 - W przypadku stwierdzenia uszkodzenia transportowego zwróć się niezwłocznie do serwisu.
 - Podłączaj kuchenkę mikrofalową jedynie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego i zabezpieczonego elektrycznie gniazdka. Napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
 - Gniazdko musi być łatwo dostępne na wypadek konieczności szybkiego odłączenia kuchenki mikrofalowej od sieci.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała spowodowanych promieniowaniem mikrofalowym

W przypadku uszkodzenia urządzenia promieniowanie mikrofalowe może przenikać przez miejsce nieszczelności na zewnątrz. Uszkodzenia kabla sieciowego mogą spowodować porażenie prądem elektrycznym.

- W żadnym wypadku nie wolno uruchamiać kuchenki mikrofalowej w razie uszkodzenia obudowy, osłon, drzwiczek komory kuchenki, uszczelek drzwiczek lub zamka drzwiczek. W takiej sytuacji natychmiast wyjmij kabel sieciowy z gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie uruchamiaj kuchenki mikrofalowej, zanim nie zostanie ona naprawiona przez przeszkoloną w tym zakresie osobę.
- **OSTRZEŻENIE!** Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, które wymagają usunięcia osłon zapewniających ochronę przed napromieniowaniem przez energię mikrofal, jest niebezpieczne dla wszystkich, za wyjątkiem osób przeszkolonych w tym zakresie.
- Pod żadnym pozorem nie modyfikuj samodzielnie kuchenki mikrofalowej ani nie próbuj samodzielnie otwierać czy naprawiać elementów urządzenia.

-
- W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony kabel sieciowy urządzenia musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis bądź inną wykwalifikowaną osobę.
 - Nie usuwaj osłon we wnętrzu kuchenki mikrofalowej ani wewnętrznej folii ochronnej z wziernika, gdyż grozi to przedostaniem się promieniowania mikrofalowego na zewnątrz.
 - Używaj tylko dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas części zamiennych i akcesoriów.
 - Nie używaj kuchenki mikrofalowej w wilgotnych pomieszczeniach, ponieważ może prowadzić to do porażenia prądem elektrycznym.
 - Nie zanurzaj kuchenki mikrofalowej w wodzie ani innych cieczach i nie umieszczaj kuchenki pod bieżącą wodą.
 - Chronź kuchenkę mikrofalową przed kapiącą wodą i wodą rozpryskową. Zapobiegaj kontaktowi urządzenia z wodą i innymi cieczami. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy i wtyczkę z dala od umywalki, zlewozmywaka itp. Jeśli do urządzenia dostanie się ciecz, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka ze stykiem ochronnym. Zleć sprawdzenie urządzenia specjalizującej się w tym zakresie wykwalifikowanej firmie.
 - Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy:
 - trwa czyszczenie lub konserwacja urządzenia,
 - urządzenie jest montowane lub demontowane,
 - urządzenie jest wilgotne lub mokre,
 - urządzenie nie jest już używane,
 - urządzenie nie jest nadzorowane,
 - trwa burza.
 - Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla sieciowego mokrymi lub wilgotnymi rękami.



NOTYFIKACJA!

Możliwe szkody materialne!

Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia wskutek nieprawidłowego ustawienia

- Kuchenkę mikrofalową ustaw na równej, stabilnej powierzchni, która może utrzymać masę własną urządzenia wraz z maksymalną masą przygotowywanej w nim żywności.
- Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach.
- Nie narażaj urządzenia na skrajne warunki. Należy unikać:
 - wysokiej wilgotności powietrza lub wilgoci,
 - bardzo wysokich lub niskich temperatur,
 - bezpośredniego nasłonecznienia,
 - otwartego ognia.
- Nie ustawiaj kuchenki mikrofalowej w pobliżu źródeł ciepła. Dodatki chemiczne w powłokach meblowych mogą szkodliwie oddziaływać na materiał nóżek urządzenia i powodować powstawanie śladów na powierzchni mebli.
- Ustawiaj urządzenie na żaroodpornej podkładce.

3.2. Unikanie zagrożeń pożarowych



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo wybuchu!

Mieszanki wody z olejem mogą ulec zapłonowi lub nawet wybuchnąć.

- Nie podgrzewaj w kuchenke mikrofalowej mieszanki wody z olejem lub tłuszczem.
- Nie rozmrażaj w kuchenke mikrofalowej zamrożonego tłuszczu ani oleju.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Niebezpieczeństwo pożaru wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia

- Nie stawiaj na kuchenke mikrofalowej żadnych przedmiotów. W celu zapewnienia wystarczającej wentylacji zachowaj odstęp 30 cm od góry i po 20 cm po bokach (patrz **rys. 3**). Odstęp minimalny od podłogi powinien wynosić 85 cm.
- Ustaw urządzenie tylną stroną do ściany.

-
- Nie zakrywaj ani nie zatykaj żadnych otworów urządzenia.
 - Nie demontuj nóżek.
 - Kuchenka mikrofalowa jest zaprojektowana jako urządzenie wolnostojące. Nie używaj kuchenki mikrofalowej w meblu do zabudowy czy w szafie.
 - Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
 - Nie używaj kuchenki mikrofalowej z zewnętrznym programatorem czasowym lub oddzielnym układem zdalnego sterowania.
 - Co do zasady nadzoruj kuchenkę mikrofalową przy podgrzewaniu lub gotowaniu potraw w pojemnikach z materiałów palnych, takich jak tworzywa sztuczne lub papier.
 - Używaj urządzenia tylko do podgrzewania nadających się do tego artykułów spożywczych znajdujących się w odpowiednich pojemnikach i naczyniach.
 - Nie susz w urządzeniu przedmiotów palnych (potraw lub odzieży, poduszek grzejnych, pantofli, gąbek, wilgotnych ścierek lub podobnych przedmiotów). Może to powodować obrażenia ciała, zapłon lub pożar.
 - Nie przyrządzaj w urządzeniu potraw zawierających alkohol.
 - Nie używaj urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu ani do rozgrzewania oleju.
 - Jeśli zaczniesz wydobywać się dym, wyłącz urządzenie lub odłącz od gniazdka i trzymaj drzwiczki komory zamknięte, aby zdusić wszelkie płomienie, które mogą się pojawić.
 - Gdy tylko zauważysz iskry lub błyski, natychmiast naciśnij przycisk **II** i wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Sprawdzaj, czy w jedzeniu lub naczyniach nie znajdują się metalowe przedmioty.
 - Stosuj wyłącznie standardowe opakowania do popcornu, oznaczone jako przystosowane do przygotowania popcornu w kuchenkach mikrofalowych.
 - Nie przekraczaj czasów obróbki cieplnej podanych przez producenta.

-
- Nie przechowuj środków spożywczych ani innych przedmiotów w komorze kuchenki mikrofalowej.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Podczas użytkowania urządzenie i jego dostępne elementy nagrzewają się. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń ciała przez oparzenie na skutek dotknięcia gorących powierzchni.

- Nie dotykaj obudowy.
- Unikaj dotykania elementów grzejnych wewnątrz komory kuchenki.
- W trybie łączonym, trybie gorącego powietrza oraz trybie grilla ze względu na występujące temperatury dzieciom wolno używać urządzenia tylko pod nadzorem dorosłych.
- Po procesie obróbki cieplnej z użyciem grilla talerz obrotowy jest bardzo gorący! Przy wyjmowaniu talerza obrotowego z komory kuchenki należy koniecznie używać rękawic kuchennych.

3.3. Specjalne zasady bezpieczeństwa dotyczące obsługiwanie się kuchenkami mikrofalowymi

- Nie podgrzewaj potraw ani płynów w szczelnie zamkniętych pojemnikach! Mogą one eksplodować w urządzeniu albo spowodować zranienie podczas otwierania. W przypadku zamkniętych pojemników, np. butelek do karmienia niemowląt, zawsze zdejmuj zakrętkę.
- Potrawy przygotowywane w kuchence mikrofalowej mogą mieć nierównomierną temperaturę. Przed spożyciem sprawdzaj temperaturę podgrzanych potraw. W przypadku pokarmów dla niemowląt i butelek dla niemowląt przed sprawdzeniem temperatury zawsze zamieszaj pokarm lub wstrząśnij nim, aby zapobiec oparzeniom.
- Nie podgrzewaj w kuchence mikrofalowej jaj w skorupkach ani całych jaj gotowanych na twardo, ponieważ mogą wy-

buchnąć zarówno podczas gotowania, jak i po wyjęciu z urządzenia. Jaja podgrzewaj tylko w specjalnie przystosowanym naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

- Przed przyrządzaniem artykułów spożywczych otoczonych skórką, np. pomidorów, kiełbasek, bakłażanów itp., natnij ich powierzchnię, aby zapobiec pęknięciu.
- Podczas otwierania pojemników do gotowania (np. torebek z popcornem, puszek) wydobywa się gorąca para. Przy otwieraniu zawsze utrzymuj otwór pojemnika z daleka od ciała.
- Podczas otwierania drzwiczek komory kuchenki wydobywa się gorąca para. Zachowaj odstęp.
- Podczas procesu obróbki cieplnej powierzchni kuchenki mikrofalowej, akcesoriów oraz naczyń do gotowania bardzo się nagrzewają. Używaj rękawic kuchennych. Przed czyszczeniem pozostaw elementy do ostygnięcia.

3.4. Zasady bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń na skutek oparzenia.

- Przy podgrzewaniu płynów w kuchence mikrofalowej może wystąpić tzw. opóźnienie wrzenia, tzn. sytuacja, w której płyn ma już temperaturę wrzenia, ale nie powstają w nim typowe dla gotowania pęcherzyki pary. Podczas wstrząsów spowodowanych np. wyjmowaniem naczynia może dojść do nagłego wykipienia płynu. Płyn może gwałtownie wytrysnąć, w związku z czym należy zachować ostrożność przy przenoszeniu pojemnika.
- Nie używaj wysokich, wąskich naczyń.

-
- Przy podgrzewaniu wstaw do naczynia szklany lub ceramiczny pręt, aby zapobiec opóźnionemu zagotowaniu płynu. Po podgrzaniu odczekaj chwilę, ostrożnie dotknij naczynia i przemieszaj ciecz, zanim wyjmiesz naczynie z komory kuchenki.

3.5. Czyszczenie i pielęgnacja urządzenia

- Nieprawidłowe stosowanie środków czyszczących może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni. Nigdy nie stosuj do czyszczenia agresywnych chemicznych środków czyszczących, środków do szorowania ani twardych gąbek.
- Nie czyść urządzenia z wykorzystaniem myjki parowej. Para może wnikać do urządzenia i uszkodzić elektronikę oraz powierzchnie.

Niedostateczna czystość kuchenki mikrofalowej może powodować zniszczenie jej powierzchni, co ma wpływ na okres użytkowania i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Regularnie czyść urządzenie i usuwaj pozostałości żywności.
- Przy czyszczeniu komory kuchenki oraz przylegających części stosuj się do wskazówek dotyczących czyszczenia, patrz „11. Czyszczenie i pielęgnacja” na stronie 37.

4. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia się!

Niebezpieczeństwo uduszenia wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

■ Trzymaj folię opakowaniową z dala od dzieci.

- ▶ Wyjmij produkt z opakowania i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- ▶ Sprawdź zawartość opakowania i powiadom nas w ciągu 14 dni od daty zakupu, jeśli dostawa nie jest kompletna.

Opakowanie powinno zawierać następujące elementy:

- Kuchenka mikrofalowa MD 11493
- Talerz obrotowy
- Wspornik talerza obrotowego
- Ruszt do grillowania
- Instrukcja obsługi

5. Gotowanie i obróbka cieplna przy użyciu kuchenki mikrofalowej

- ▶ Aby prawidłowo rozmieścić artykuły spożywcze przeznaczone do obróbki cieplnej, ułóż najgrubsze kawałki przy zewnętrznej krawędzi.
- ▶ Przestrzegaj wymaganego czasu gotowania lub obróbki cieplnej.
- ▶ Wybierz najkrótszy podany czas gotowania lub obróbki cieplnej i przedłużaj go w razie potrzeby.
- ▶ Podczas gotowania lub obróbki cieplnej przykryj potrawy pokrywką przystosowaną do kuchenek mikrofalowych. Przykrycie potraw zapobiegnie pryskaniu i umożliwi bardziej równomierną obróbkę cieplną.
- ▶ Takie potrawy, jak kawałki kurczaka czy hamburgery należy jednokrotnie obrócić podczas przygotowywania w kuchenie mikrofalowej, aby przyspieszyć obróbkę cieplną. Większe kawałki, takie jak np. pieczeń czy pieczony kurczak, powinny być obracane co najmniej raz, aby zapewnić równomierną obróbkę.
- ▶ Ważne jest także przemieszczanie warstw, np. w przypadku klopsów mięsnych: Po upływie połowy czasu przyrządzania przełóż potrawy z góry na dół, a potrawy z wewnątrz na zewnątrz.
- ▶ Jeżeli to możliwe, przemieszaj potrawę po podgrzaniu, aby zapewnić równomierny rozkład temperatury, albo pozwól potrawie dogotować się przez krótki czas.

5.1. Wielkość i kształt naczyń nadających się do kuchenek mikrofalowych

Płaskie, szerokie naczynia nadają się lepiej niż wąskie i wysokie. „Płaskie” potrawy gotują się bardziej równomiernie.

Okrągłe i owalne naczynia nadają się lepiej niż prostokątne. Na narożnikach może dojść do miejscowego przegrzania.

5.2. Materiały nadające się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych

Do podgrzewania używaj następujących przyborów:

- Półmisek do przyrumieniania
- Naczynia stołowe
- Naczynia szklane bez pokrywki
- Naczynia szklane do piekarnika
- Torebki do gotowania w piekarniku
- Papierowe talerze i kubki (tylko do krótkotrwałego podgrzewania)
- Ręczniki papierowe (tylko do przykrywania potraw i wchłaniania tłuszczu)
- Plastikowe pojemniki nadające się do kuchenki mikrofalowej
- Opakowania z tworzyw sztucznych nadające się do kuchenki mikrofalowej

-
- Termometr nadający się do kuchenki mikrofalowej
 - Papier woskowany (tylko do przykrywania potraw)

Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta.



NOTYFIKACJA!

Możliwe szkody materialne!

Użycie nieodpowiednich materiałów może spowodować uszkodzenie urządzenia lub samego materiału.

- Nigdy nie używaj naczyń z metalowymi ozdobami lub metalowych naczyń, ponieważ może to spowodować uszkodzenia urządzenia i/lub naczyń na skutek iskrzenia.
- Nie stosuj szkła kryształowego ani ołowiowego. Może ono pękać, a kolorowe szkło może się odbarwić.
- Nie używaj materiałów nieodpornych na wysokie temperatury. Mogą się one odkształcić, a nawet zapalić.

5.3. Materiały naczyń odpowiednie do trybu grillowania lub trybu gorącego powietrza

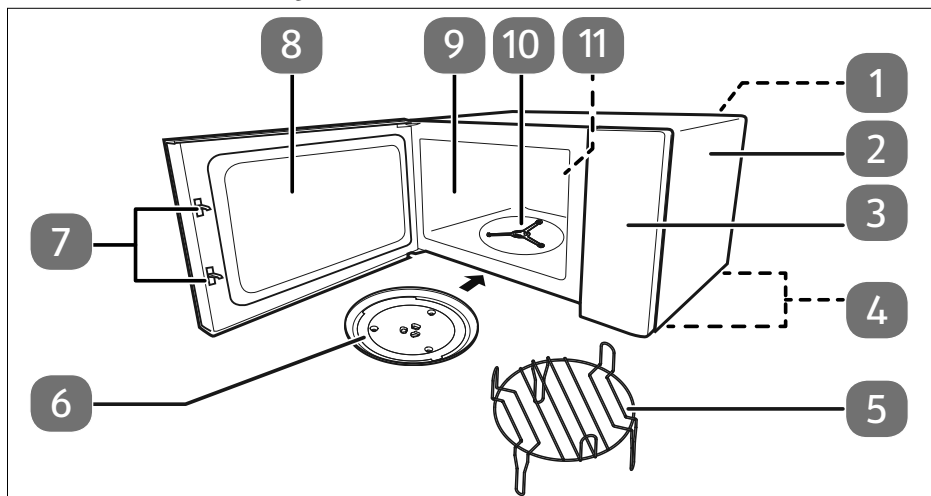
Następujące materiały mogą być używane w trybie grillowania lub w trybie gorącego powietrza:

- Szkło żaroodporne
- Ceramika żaroodporna
- Wkład metalowy
- Ruszt do grillowania, dostarczony z urządzeniem
- Folia aluminiowa, tacki aluminiowe



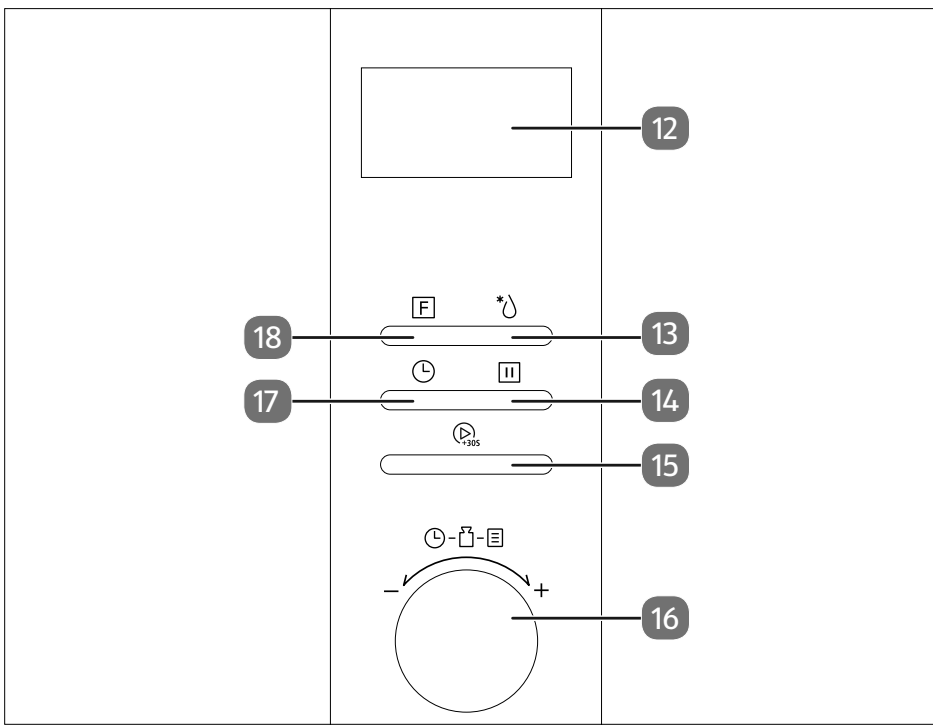
Pamiętaj, że podczas pracy w trybie kuchenki mikrofalowej należy unikać materiałów zawierających metal, w przeciwnym razie mogą powstać iskry.

6. Widok urządzenia



Rys. 1: Widok z przodu

1. Kabel sieciowy z wtyczką (z tyłu, niewidoczny)
2. Obudowa
3. Elementy obsługowe
4. Nóżki
5. Ruszt do grillowania
6. Talerz obrotowy
7. Blokada drzwiczek
8. Wziernik
9. Komora kuchenki
10. Podstawa talerza obrotowego
11. Osłona mikowa magnetronu (NIE ZDEJMUJ!)



Rys. 2: Elementy obsługowe

12. Panel wyświetlający informacje o czasie obróbki cieplnej, mocy, trybie pracy i godzinie
13. Przycisk *: Ustawianie trybu rozmrażania
14. Przycisk : Kasowanie danych i resetowanie urządzenia
15. Przycisk : Zatwierdzenie danych, uruchomienie programu, szybkie uruchomienie (+30 sekund)
16. Przełącznik obrotowy --: Ustawianie programów automatycznych, wprowadzanie czasu obróbki cieplnej / masy potrawy
17. Przycisk : Ustawianie czasu/minutnika
18. Przycisk : Ustawienie funkcji trybu kuchenki mikrofalowej, trybu grilla, trybu łączonego lub trybu gorącego powietrza

7. Przed pierwszym użyciem

7.1. Pierwsze czyszczenie urządzenia

- ▶ W celu usunięcia resztek pyłu z opakowań i ewentualnych pozostałości produkcyjnych przed pierwszym użyciem urządzenia wytrzyj jego wnętrze oraz wewnętrzną stronę wziernika lekko zwilżoną, miękką szmatką.
- ▶ Uważaj, aby do urządzenia nie przedostały się żadne ciecze, a następnie całkowicie osusz powierzchnie.
- ▶ Wyczyść szklany talerz obrotowy, ruszt do grillowania i wspornik talerza obrotowego w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń oraz całkowicie osusz części.

7.2. Ustawianie urządzenia



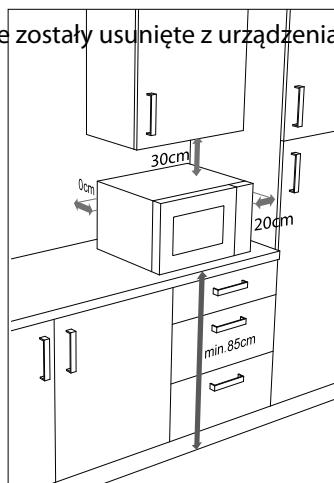
NOTYFIKACJA!

Możliwe szkody materialne!

Nieprawidłowa obsługa urządzenia grozi jego uszkodzeniem.

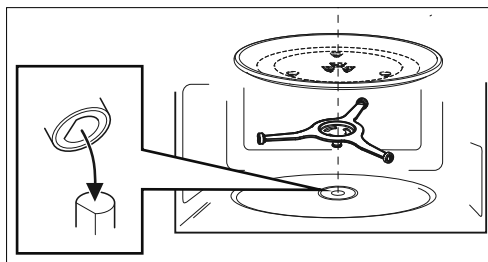
■ Osłona mikowa w komorze kuchenki nie stanowi części opakowania i nie wolno jej usuwać!

- ▶ Nie ustawiaj kuchenki mikrofalowej w wymienionych miejscach:
 - w pobliżu źródeł ciepła,
 - w pobliżu radia czy telewizora,
 - w pobliżu materiałów palnych,
 - w miejscu o wysokiej wilgotności powietrza albo w miejscu, w którym występuje wilgoć.
- ▶ Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte z urządzenia i wewnętrznej strony drzwiczek.
- ▶ W celu zapewnienia wystarczającej wentylacji należy zachować odstępy wskazane na rys. 3. Element dystansowy znajdujący się z tyłu urządzenia musi stykać się ze ścianą. Zapewni to prawidłowy odstęp przy ustawianiu kuchenki mikrofalowej.
- ▶ Nie wolno demontować nóżek urządzenia.
- ▶ Podłącz kuchenkę mikrofalową do łatwo dostępnego i w każdej chwili osiągalnego gniazdka ze stykiem ochronnym.



Rys. 3: Odstępy od urządzenia

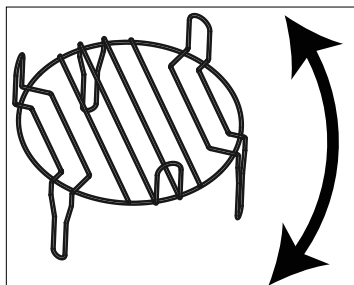
7.3. Zakładanie akcesoriów



Rys. 4: Wkładanie wspornika talerza obrotowego i talerza obrotowego

- ▶ Nie uruchamiaj kuchenki mikrofalowej bez prawidłowo włożonego talerza obrotowego.
- ▶ Sprawdź, czy wałek napędowy jest prawidłowo włożony we wgłębienie wspornika talerza obrotowego. W razie potrzeby obróć wspornik talerza obrotowego, aż znajdzie się w prawidłowej pozycji na dnie komory kuchenki.
- ▶ Następnie umieść talerz obrotowy pośrodku na wsporniku talerza obrotowego (patrz rysunek powyżej), tak aby wypustki na spodzie talerza obrotowego znajdowały się pomiędzy wgłębieniami wspornika talerza obrotowego.

7.4. Używanie rusztu do grillowania







Rys. 5: Dwa sposoby ustawienia rusztu do grillowania

Podczas używania trybu grilla można ustawić ruszt do grillowania w dwóch pozycjach:

- ▶ Gdy umieścisz ruszt do grillowania długimi nóżkami na talerzu obrotowym, potrawy zarumienią się szybciej, ponieważ będą bliżej elementu grzejącego grilla.
- ▶ Gdy umieścisz ruszt do grillowania krótkimi nóżkami na stole obrotowym, potrawy będą się rumieniły wolniej, ponieważ będą znajdować się dalej od elementu grzejącego grilla.

7.5. Rozgrzewanie pustego urządzenia

Przed użyciem kuchenki mikrofalowej należy ją najpierw rozgrzać na pusto, aby umożliwić wyparowanie resztek substancji używanych podczas produkcji. Włącz w tym celu urządzenie bez artykułów spożywczych i akcesoriów w trybie grilla w opisanym poniżej sposób:

- ▶ Pociągnij za uchwyt drzwiczek, aby otworzyć drzwiczki i wyjąć materiał opakowaniowy lub akcesoria z komory kuchenki. Następnie zamknij drzwiczki.
- ▶ Naciśnij przycisk  i obracaj pokrętkę regulacji do momentu, aż na panelu wyświetlającym wyświetli się temperatura **200°C**.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
- ▶ Obróć pokrętkę regulacji w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ustawić czas obróbki cieplnej równy 10 minut.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces obróbki cieplnej.




Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach. Są to nieszkodliwe pary, które szybko zanikają. Zapewnij wystarczającą wentylację, np. poprzez otwarcie okna.


- ▶ Po 10 minutach urządzenie wyłączy się automatycznie. Zaczekaj, aż kuchenka całkiem ostygnie.
- ▶ Wyjmij wtyczkę kabla sieciowego z gniazda wtykowego i jeszcze raz przetrzyj kuchenkę mikrofalową od wewnątrz wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj ją starannie do sucha.

7.6. Ustawianie godziny


Jeżeli kuchenka mikrofalowa jest włączana po raz pierwszy lub jeżeli wystąpiła przerwa w zasilaniu, na panelu wyświetlającym widać **0:00** i należy ustawić godzinę.

- ▶ Naciśnij dwa razy przycisk .

Panel wyświetlający pokazuje **00:00**, miga wskazanie godziny.

- ▶ Obracaj pokrętkę regulacji, aż na panelu wyświetlającym pojawi się prawidłowa godzina.
- ▶ Ponownie naciśnij przycisk .



Miga wskazanie minut.

- ▶ Obracaj pokrętkę regulacji, aż na panelu wyświetlającym pojawi się prawidłowa minuta.
- ▶ Naciśnij przycisk  lub odczekaj około 60 sekund bez naciskania przycisku, aby potwierdzić ustawienia.

Godzina jest ustawiona.

7.7. Minutnik

Po upływie ustalonego czasu w urządzeniu rozlegnie się sygnał. Tę funkcję można stosować np. jako klepsydrę do jajek.



- ▶ Naciśnij przycisk .
- ▶ Obracaj pokrętkę regulacji do ustawienia żądanego czasu trwania, w którym rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Maksymalny możliwy czas ustawienia wynosi 95 minut.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby uruchomić minutnik.

Sygnał dźwiękowy rozlega się po upływie ustawionego czasu.



Funkcja minutnika jest niedostępna w trakcie trwania programu obróbki cieplnej.

7.8. Zabezpieczenie przed dziećmi

- ▶ Naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na panelu wyświetlającym pojawi się symbol klucza. Przyciski i pokrętkę regulacji kuchenki mikrofalowej nie reagują teraz na naciskanie.
- ▶ Aby dezaktywować zabezpieczenie przed dziećmi, naciśnij i przytrzymaj przycisk  ponownie przez 3 sekundy, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy i na panelu wyświetlającym zniknie symbol klucza.

8. Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń spowodowanych porażeniem prądem lub promieniowaniem mikrofalowym.

W przypadku uszkodzenia urządzenia promieniowanie mikrofalowe może przenikać przez miejsce nieszczelności na zewnątrz. Uszkodzenia kabla sieciowego mogą spowodować porażenie prądem elektrycznym.

- W przypadku uszkodzenia obudowy, osłon, drzwiczek lub zamka drzwiczek nie wolno w żadnym wypadku uruchamiać kuchenki mikrofalowej. W takiej sytuacji natychmiast wyjmij kabel sieciowy z gniazdka ze stykiem ochronnym.

- Nie używaj kuchenki mikrofalowej, jeżeli w drzwiczkach zakleszczone są przedmioty lub drzwiczki nie zamykają się dokładnie.
 - Jeżeli występuje jakiegokolwiek uszkodzenie, nie uruchamiaj kuchenki mikrofalowej, lecz zwróć się do serwisu.
- ▶ Przygotuj artykuły spożywcze:
Do przyrządzania w kuchenke mikrofalowej nadaje się mięso drobiowe i wieprzowe, mięso mielone oraz wszystkie gatunki ryb. Z kolei mięso wołowe i dziczyzna w przypadku podgrzewania w kuchenke mikrofalowej szybko stają się łykowane, w związku z czym nie należy przyrządzać ich w kuchenke.
W przypadku przyrządzania warzyw, mięsa i ryb należy podzielić je na możliwie równej wielkości kawałki.
- ▶ Pociągnij za uchwyt drzwiczek, aby otworzyć drzwiczki komory kuchenki.
 - ▶ Produkty spożywcze znajdujące się w pojemniku dopuszczonym do stosowania w kuchenke mikrofalowej umieść na środku talerza obrotowego.
 - ▶ Podczas gotowania lub obróbki cieplnej przykryj potrawy pokrywką przystosowaną do kuchenek mikrofalowych. Przykrycie potraw zapobiegnie pryskaniu i umożliwi bardziej równomierną obróbkę cieplną.
 - ▶ Zamknij drzwiczki komory kuchenki, tak aby słyszalnie się zatrzasnęły.



NOTYFIKACJA!

Możliwe szkody materialne!

Nieprawidłowa obsługa kuchenki mikrofalowej grozi jej uszkodzeniem.

- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytku domowego i nie może być używana na wolnym powietrzu.
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez talerza obrotowego i artykułów spożywczych w komorze kuchenki.





Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach. Są to nieszkodliwe pary, które szybko zanikają. Zapewnij wystarczającą wentylację, np. poprzez otwarcie okna.

8.1. Obróbka cieplna za pomocą energii mikrofal

Aby gotować wyłącznie za pomocą energii mikrofal, postępuj w następujący sposób:

- ▶ Naciśnij przycisk **[F]**. Obróć pokrętkę regulacji, aby wybrać poziom energii zgodnie z poniższą tabelą.

Wskazanie panelu wyświetlającego	Moc (W)	Przykłady zastosowania
P100	900 W	Szybkie podgrzewanie, podgrzewanie napojów, gotowanie wody, przyrządzanie warzyw
P80	720 W	Gotowanie ryżu, potraw z mięsem mielonym, kurczaka
P50	450 W	Powolne gotowanie, gotowanie ryb, zup
P30	270 W	Rozmrażanie, roztopianie masła
P10	90 W	Utrzymywanie ciepła, wstępne rozmrażanie potraw

- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
- ▶ Obróć pokrętkę regulacji, aby ustawić wybrany czas obróbki cieplnej. Najdłuższy czas gotowania / obróbki cieplnej wynosi 95 minut.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces obróbki cieplnej.

Proces obróbki cieplnej uruchamia się. Wyświetla się pozostały czas obróbki cieplnej.



Czas obróbki cieplnej można zmienić w dowolnym momencie, obracając pokrętkę regulacji.

8.1.1. Tabela obróbki cieplnej

Tabela obróbki cieplnej / przykłady			
Program obróbki cieplnej	Masa	Czas obróbki cieplnej (ok.)	Przykłady zastosowania
P10	100 g	0:30	Wstępne rozmrażanie potraw
	200 g	1:00	
	300 g	1:30	
P30	200 g	6:00	Rozmrażanie warzyw (np. brokułów)
	400 g	11:00	
	600 g	15:00	
P50	200 g	7:30	Podgrzewanie potraw rybnych (schłodzonych)
	300 g	8:00	
	400 g	9:30	
P80	200 g	4:00	Podgrzewanie warzyw (schłodzonych)
	300 g	6:00	
	400 g	8:30	
P80	500 g	18:00	Przyrządzanie pieczeni
P80	500 g	25:00	Przyrządzanie gulaszu z wieprzowiny (w sosie)
P100	150 g	5:00	Przyrządzanie ziemniaków
	300 g	8:00	
	450 g	13:00	
P100	300 ml	2:30	Podgrzewanie mleka (schłodzonego)
	600 ml	4:30	
	900 ml	7:00	

- Jeśli po upływie danego czasu potrawa nie będzie gotowa / dostatecznie podgrzana, rozpocznij proces ponownie. Użyj w tym celu poziomu mocy podanego w tabeli i włóż kuchenkę na kilka minut, aby dostatecznie ugotować/podgrzać potrawę.

8.1.2. Koniec procesu obróbki cieplnej

Po zakończeniu każdego procesu obróbki cieplnej rozbrzmiewają sygnały akustyczne, a na panelu wyświetlającym ponownie pojawia się godzina. Tym samym proces obróbki cieplnej jest zakończony.



PRZESTROGA!




Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Potrawy lub pojemniki mogą się bardzo rozgrzać. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.


- Przy wyjmowaniu potraw z komory kuchenki koniecznie używaj ściereczek do naczyń albo rękawic odpornych na wysoką temperaturę.


8.1.3. Przerwanie programu

Aby przewrócić lub zamieszać potrawę, np. po upływie połowy czasu obróbki cieplnej, konieczne może być przerwanie programu.


- ▶ Otwórz drzwiczki albo naciśnij przycisk , aby przerwać program. Na panelu wyświetlającym jest dalej pokazywany pozostały czas.
- ▶ Po ponownym zamknięciu drzwiczek naciśnij przycisk , aby kontynuować proces obróbki cieplnej.
- ▶ Naciśnij dwukrotnie przycisk , aby ostatecznie przerwać program przed upływem przewidzianego czasu.

8.2. Szybkie uruchamianie

Naciśnięcie przycisku  bez wcześniejszego ustawienia poziomu mocy uruchomi program obróbki cieplnej na najwyższym poziomie energii (900 W). Funkcja ta nie jest dostępna w programach automatycznych i w programie rozmrażania według masy potrawy.

- ▶ Naciskaj wielokrotnie przycisk , aż na panelu wyświetlającym wyświetli się żądany czas obróbki cieplnej (każde naciśnięcie przycisku przedłuża czas o 30 sekund).

Proces obróbki cieplnej uruchamia się natychmiast.


W trakcie obróbki cieplnej można wydłużyć jej czas o 30 sekund po każdym naciśnięciu przycisku .

Można ustawić czas obróbki cieplnej do maksymalnie 95 minut.



8.3. Program rozmrażania

8.3.1. Rozmrażanie z ustawieniem masy potrawy


Program rozmrażania można ustawić w zależności od masy rozmrażanego artykułu. Możliwe do ustawienia masy mieszczą się w zakresie od 100 g do 2000 g.

- ▶ Naciśnij przycisk  jeden raz, aby wywołać tryb rozmrażania z ustawieniem masy potrawy.

Na panelu wyświetlającym wyświetli się **d-1**.


- ▶ Obracaj pokrętko regulacji, aby ustawić żądaną masę potrawy.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces rozmrażania.

Po upływie połowy czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

- ▶ Otwórz drzwiczki komory kuchenki. Odwróć potrawę na drugą stronę lub zamieszaj, aby zapewnić równomierne rozmrażanie.
- ▶ Następnie zamknij drzwiczki komory kuchenki i ponownie naciśnij przycisk , aby kontynuować program.
- ▶ Jeśli po upływie danego czasu potrawa nie została rozmrożona, rozpocznij proces od nowa. Użyj w tym celu poziomu mocy **P30** na kilka minut, aby w pełni rozmrozić potrawę.

8.3.2. Rozmrażanie z ustawieniem czasu

Istnieje możliwość ustawienia czasu trwania programu rozmrażania.

- ▶ Naciśnij przycisk  dwa razy, aby wywołać tryb rozmrażania w zależności od czasu.



Na panelu wyświetlającym wyświetli się **d-2**.

- ▶ Obróć pokrętko regulacji, aby ustawić wybrany czas rozmrażania w minutach i sekundach (**00:00**).


Najdłuższy możliwy czas rozmrażania wynosi 95 minut.

Poniższa tabela przedstawia przybliżony czas rozmrażania wymagany dla różnych mas:


Masa	Czas rozmrażania (np. mięso)
200 g	ok. 3:00 min
400 g	ok. 5:00 min
600 g	ok. 9:30 min
800 g	ok. 12:30 min
1000 g	ok. 16:00 min

- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces rozmrażania.

Po upływie połowy czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

- ▶ Otwórz drzwiczki komory kuchenki. Odwróć potrawę na drugą stronę lub zamieszaj, aby zapewnić równomierne rozmrażanie.
- ▶ Następnie zamknij drzwiczki komory kuchenki i ponownie naciśnij przycisk , aby kontynuować program.
- ▶ Jeśli po upływie danego czasu potrawa nie została rozmrożona, rozpocznij proces od nowa. Użyj w tym celu poziomu mocy **P30** na kilka minut, aby w pełni rozmrozić potrawę.

8.3.3. Przykład zastosowania: rozmrażanie 500 g mięsa mielonego

- ▶ Mięso mielone znajdujące się w pojemniku dopuszczonym do stosowania w kuchenke mikrofalowej umieść na środku talerza obrotowego (6).
- ▶ Zamknij drzwiczki komory kuchenki, tak aby słyszalnie się zatrzasnęły.
- ▶ Naciśnij przycisk  jeden raz, aby wywołać tryb rozmrażania z ustawieniem masy potrawy.

Na panelu wyświetlającym wyświetli się **d-1**.

- ▶ Obracaj pokrętko regulacji, aby ustawić żądaną masę potrawy 500 g.
- ▶ Po upływie około połowy ustawionego czasu otwórz drzwiczki komory kuchenki i odwróć mięso mielone na drugą stronę.
- ▶ Po ponownym zamknięciu drzwiczek komory kuchenki proces obróbki cieplnej będzie kontynuowany.

Po zakończeniu procesu obróbki cieplnej rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- ▶ Po zakończeniu procesu obróbki cieplnej pozostaw mięso mielone na 5 minut, zanim wyjmiesz je z komory kuchenki.

8.4. Tryb gorącego powietrza/grilla i tryb łączony



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Niebezpieczeństwo pożaru wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia.

- W programie z włączoną funkcją grilla lub gorącego powietrza lub w trybie łączonym nigdy nie używaj pokryw, takich jak pokrywa kuchenki mikrofalowej lub naczynia nieodporne na wysoką temperaturę, ponieważ mogą się one stopić lub zapalić!



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Łatwo dostępne dla rąk elementy, żywność lub pojemniki mogą stać się bardzo gorące. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia.

- Przy wyjmowaniu potraw z komory kuchenki koniecznie używaj ściereczek do naczyń albo rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



NOTYFIKACJA!

Możliwe szkody materialne!

Nieprawidłowa obsługa urządzenia grozi jego uszkodzeniem.

- W trybie łączonym nigdy nie używaj naczyń z ozdobami metalowymi, naczyń metalowych lub rusztu do grillowania, ponieważ przy włączonej funkcji kuchenki mikrofalowej może to spowodować uszkodzenia urządzenia i/lub naczyń na skutek iskrzenia.
- Zwróć uwagę na minimalne odstępny urządzenia od ściany i nigdy nie zakrywaj szczeliny wentylacyjnej.

8.4.1. Tryb gorącego powietrza

W trybie pracy gorącego powietrza cyrkuluje ono we wnętrzu. Gorące powietrze jest zalecane w szczególności do przygotowywania zapiekanek lub potraw chrupkich.



Najdłuższy czas obróbki cieplnej wynosi 95 minut.

Aby gotować za pomocą gorącego powietrza, postępuj w następujący sposób:



- ▶ Otwórz drzwiczki i umieść potrawę na środku komory kuchenki.
- ▶ Zamknij drzwiczki komory kuchenki.
- ▶ Naciśnij przycisk **F** i obracaj pokrętko regulacji, aż na panelu wyświetlającym pojawi się żądana temperatura (można ją ustawić od 110°C do 200°C).
- ▶ Naciśnij przycisk **30s**, aby potwierdzić wybór.
- ▶ Obróć pokrętko regulacji w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ustawić czas obróbki cieplnej.
- ▶ Naciśnij przycisk **30s**, aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces obróbki cieplnej.

Po upływie czasu obróbki cieplnej rozlegną się sygnały dźwiękowe i proces zakończy się automatycznie.

8.4.2. Tryb gorącego powietrza z podgrzewaniem wstępnym

- ▶ Naciśnij przycisk **F** i obracaj pokrętkę regulacji, aż na panelu wyświetlającym pojawi się żądana temperatura (można ją ustawić od 110°C do 200°C).
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
- ▶ Naciśnij przycisk  jeszcze raz, aby rozpocząć proces podgrzewania wstępnego.

Proces podgrzewania wstępnego rozpoczyna się. Po zakończeniu podgrzewania wstępnego rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe.




- ▶ Otwórz drzwiczki i umieść potrawę na środku komory kuchenki.
- ▶ Szybko zamknij drzwiczki komory kuchenki, aby uniknąć strat ciepła.
- ▶ Obróć pokrętkę regulacji w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ustawić czas obróbki cieplnej.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces obróbki cieplnej.

8.4.3. Tryb grilla


Funkcja grillowania jest szczególnie przystosowana do przyrządzania cienkich plastrów mięsa, steków, mielonego mięsa, kebabu, kielbasek i kawałków kurczaka. Nadaje się ona także do opiekania kanapek i zapiekanek.

W trybie grilla, jeśli potrawa nadaje się do grillowania, można użyć dołączonego rusztu do grillowania.

Najdłuższy czas obróbki cieplnej wynosi 95 minut.

- ▶ Otwórz drzwiczki i umieść potrawę na środku komory kuchenki.
- ▶ Zamknij drzwiczki komory kuchenki.
- ▶ Naciśnij przycisk **F**, aż na panelu wyświetlającym wyświetli się **G-1**.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
- ▶ Obróć pokrętkę regulacji, aby ustawić wybrany czas obróbki cieplnej.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces obróbki cieplnej.



W razie potrzeby w połowie upływającego czasu otwórz drzwiczki i obróć potrawę na drugą stronę, aby usprawnić proces obróbki cieplnej (patrz „8.1.3. Przerwanie programu” na stronie 232). Następnie naciśnij jeszcze raz przycisk , aby kontynuować program.

Po upływie czasu obróbki cieplnej rozlegną się sygnały dźwiękowe i proces zakończy się automatycznie.



8.4.4. Tryb łączony gorącego powietrza/grilla/kuchenki mikrofalowej

Tryb łączony umożliwia jednocześnie korzystanie z trybu gorącego powietrza, trybu kuchenki mikrofalowej i trybu grilla.

- C-1** Tryb kuchenki mikrofalowej i tryb gorącego powietrza
- C-2** Tryb kuchenki mikrofalowej i Tryb grilla
- C-3** Tryb grilla i tryb gorącego powietrza
- C-4** Tryb kuchenki mikrofalowej, tryb grilla i tryb gorącego powietrza

Najdłuższy czas obróbki cieplnej wynosi 95 minut.

Aby użyć trybu łączonego, postępuj w następujący sposób:

- ▶ Otwórz drzwiczki i umieść potrawę na środku komory kuchenki.
- ▶ Zamknij drzwiczki komory kuchenki.
- ▶ Naciśnij przycisk **[F]** jedno- albo kilkakrotnie, aż na panelu wyświetlającym pojawi się wskazanie **C-1**, **C-2**, **C-3** lub **C-4**.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
- ▶ Obracaj pokrętko regulacji, aż na panelu wyświetlającym pojawi się żądany czas obróbki cieplnej.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz , aby uruchomić proces obróbki cieplnej.

Po upływie czasu obróbki cieplnej rozlegną się sygnały dźwiękowe i proces zakończy się automatycznie.


8.5. Używanie kilku programów obróbki cieplnej

Urządzenie może wykonywać kilka programów obróbki cieplnej po kolei.





W przypadku wybrania funkcji odmrażania jest ona wykonywana w pierwszej kolejności.

Funkcje minutnika, programu automatycznego i podgrzewania wstępnego są w tym momencie niedostępne.

Ustaw programy obróbki cieplnej we wcześniej opisany sposób, a po ustawieniu ostatniego programu obróbki cieplnej naciśnij przycisk , aby zatwierdzić wybór programów.

Przykład:

Chcesz rozmrozić potrawę przy użyciu programu rozmrażania, a następnie rozpocząć program grillowania.

- ▶ Ustaw program rozmrażania zgodnie z opisem w „8.3.1. Rozmrażanie z ustawieniem masy potrawy” na stronie 233, nie naciskając po tym przycisku .
- ▶ Następnie ustaw program grillowania zgodnie z opisem w „8.4.3. Tryb grilla” na stronie 236.
- ▶ Naciśnij teraz przycisk , aby uruchomić programy.

Oba programy są realizowane jeden po drugim.

8.6. Automatyczne gotowanie i obróbka cieplna

Przy automatycznym gotowaniu i obróbce cieplnej nie jest konieczne ustawianie czasu gotowania / obróbki cieplnej i poziomu energii. Kuchenka mikrofalowa automatycznie określa te wartości w zależności od podanego rodzaju potrawy i jej masy. Tabela zawiera listę dostępnych programów automatycznych i możliwych wielkości porcji.



Program	Masa (g)	Poziom mocy
A-1 podgrzewanie	150	P100 (900 W)
	250	
	350	
	450	
	600	
A-2 Ziemniaki*	1 (ok. 230)	P100 (900 W)
	2 (ok. 460)	
	3 (ok. 690)	
A-3 Mięso	150	P80 (720 W)
	300	
	450	
	600	
A-4 Warzywa	150	P100 (900 W)
	350	
	500	
A-5 Ryba	150	P80 (720 W)
	250	
	350	
	450	
	650	
A-6 Makaron	50 (+ 450 ml wody)	P80 (720 W)
	100 (+ 800 ml wody)	
	150 (+ 1200 ml wody)	

Program	Masa (g)	Poziom mocy
A-7 Zupa	200 ml	P100 (900 W)
	400 ml	
	600 ml	
A-8 Ciasto	475	podgrzewanie wstępne do 160°C
A-9 Pizza	100	P100 (900 W)/ 200°C
	200	
	300	
A-10 Kurczak	500	P100 (900 W)/ 200°C
	750	
	1000	
	1200	

* Podczas obróbki cieplnej należy używać pokrywy mikrofalowej (brak w zestawie).

8.6.1. Ustawianie programu automatycznego

Najdłuższy czas obróbki cieplnej wynosi 95 minut.

- ▶ Otwórz drzwiczki i umieść potrawę na środku komory kuchenki.
- ▶ Zamknij drzwiczki komory kuchenki.
- ▶ Obracaj pokrętko regulacji w prawo, aż na panelu wyświetlającym pojawi się żądany program automatyczny **A-1**, **A-2 ...** lub **A-10**.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór.
- ▶ Obróć pokrętko regulacji, aby ustawić żądaną porcję / masę potrawy.
- ▶ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić wybór oraz uruchomić proces obróbki cieplnej.

Jeżeli potrawa nie jest jeszcze prawidłowo ugotowana, dogotuj ją jeszcze przez kilka minut w trybie kuchenki mikrofalowej. Przy dogotowywaniu potraw w trybie grilla zwiększa się stopień przyrumienienia potraw.





Należy pamiętać, że wielkość, temperatura, kształt i różnorodność składników mają również duży wpływ na ostateczny rezultat.

9. Wskazówki umożliwiające zaoszczędzenie energii

- ▶ Wybierz najkrótszy podany czas obróbki cieplnej i przedłużaj go w razie potrzeby.
- ▶ Każdorazowo przyrządzaj małe porcje. W przypadku większych ilości jedzenia bardziej energooszczędne będzie wykorzystanie piekarnika/kuchenki.
- ▶ Równomiernie ułóż produkty spożywcze w naczyniu dopuszczonym do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, a po upływie połowy czasu obróbki cieplnej przemieszaj jedzenie lub je obróć.

9.1. Funkcja Eco

Gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania, naciśnij przycisk , aby wyłączyć panel wyświetlający.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie czuwania, naciśnij przycisk , aby wyłączyć panel wyświetlający.

10. Koniec procesu obróbki cieplnej



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Ze względu na to, że potrawy lub pojemniki mogą być bardzo gorące, występuje niebezpieczeństwo oparzeń.

- Przy wyjmowaniu potraw z komory kuchenki koniecznie używaj ściereczek do naczyń albo rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

Po zakończeniu każdego procesu obróbki cieplnej rozbrzmiewają sygnały akustyczne, a na panelu wyświetlającym ponownie pojawia się godzina. Tym samym proces obróbki cieplnej jest zakończony.

- ▶ Otwórz drzwiczki komory kuchenki i wyjmij potrawę.

11. Czyszczenie i pielęgnacja



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / zwarcia!

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

- Wyłącz kuchenkę mikrofalową i przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Niedostateczna czystość urządzenia może powodować zniszczenie jego powierzchni, co ma wpływ na okres użytkowania i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji. W związku z tym regularnie czyść kuchenkę mikrofalową i usuwaj z niej wszystkie pozostałości żywności.

- ▶ Wyłącz kuchenkę mikrofalową i przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka ze stykiem ochronnym.
- ▶ Po użyciu trybu grilla lub trybu gorącego powietrza należy odczekać, aż urządzenie i akcesoria ostygną do końca.
- ▶ Utrzymuj wnętrze kuchenki mikrofalowej w czystości. Wycieraj wilgotną szmatką rozpryskane lub rozlane płyny ze powierzchni wewnętrznych komory kuchenki. W przypadku silnego zabrudzenia możesz użyć łagodnego środka czyszczącego. Nie używaj środków czyszczących w aerozolu ani silnych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić, porysować lub zmatowić powierzchnię drzwiczek.
- ▶ Powierzchnie zewnętrzne czyść wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu wewnętrznych części kuchenki mikrofalowej, nie pozwalaj, aby do otworów wentylacyjnych dostała się woda.
- ▶ Wyczyść drzwiczki komory kuchenki, wziernik oraz mechanizm zamykania ostrożnie łagodnym roztworem mydła. Zwracaj szczególną uwagę na uszkodzenia tych części.
- ▶ Podczas pracy w dużej wilgotności powietrza na powierzchniach zewnętrznych może powstawać kondensat. Jeżeli wewnątrz urządzenia lub na powierzchniach zewnętrznych zgromadzi się kondensat, wytrzyj go miękką szmatką.
- ▶ Myj talerz obrotowy w ciepłej wodzie z dodatkiem roztworu mydła albo w zmywarce do naczyń. Następnie dokładnie osusz talerz obrotowy miękką ściereczką.
- ▶ Wytrzyj wspornik talerza obrotowego wilgotną szmatką.
- ▶ Myj ruszt do grillowania w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego roztworu mydła. Poczekaj jakiś czas, aż uporczywe zabrudzenia namokną.
- ▶ Wytrzyj komorę kuchenki wilgotną ściereczką oraz delikatnym środkiem czyszczącym.
- ▶ Aby usunąć z kuchenki mikrofalowej pozostałości nieprzyjemnych zapachów, wlej szklaną wodę z sokiem i skórką z jednej cytryny do głębokiego, przystosowanego do kuchenek mikrofalowych naczynia i ogrzewaj je przez 5 minut w ku-

DE

FR

NL

ES

IT

PL

chence. Dokładnie przetrzyj kuchenkę mikrofalową i wytrzyj ją do sucha miękką szmatką.

- ▶ W razie potrzeby wymiany oświetlenia we wnętrzu kuchenki mikrofalowej zwróć się do specjalizującej się w tym zakresie wykwalifikowanej firmy lub serwisu.

12. Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie

- ▶ Jeżeli nie używasz kuchenki mikrofalowej przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę z gniazda i przechowuj kuchenkę mikrofalową w suchym, czystym i niezapyłym miejscu.
- ▶ Aby zapobiec uszkodzeniu podczas transportu, zaleca się używanie oryginalnego opakowania.

13. Środki zaradcze w przypadku usterek

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie się nie uruchamia.	Wtyczka nie jest podłączona do gniazdko.	▶ Wyjmij wtyczkę z gniazdko i podłącz ją ponownie po upływie ok. 10 sekund.
	Gniazdko jest uszkodzone.	▶ Sprawdź gniazdko, podłączając do niego inne urządzenie.
Proces obróbki cieplnej nie uruchamia się.	Drzwiczki komory kuchenki nie są zamknięte.	▶ Zamknij drzwiczki komory kuchenki.
Oświetlenie nie działa.	Źródło światła jest uszkodzone.	▶ Skontaktuj się z serwisem.

14. Utylizacja



OPAKOWANIE

Urządzenie jest zapakowane w celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi. Opakowania są wykonane z materiałów nadających się do przyjaznej dla środowiska utylizacji i recyklingu.



URZĄDZENIE

Zgodnie z art. 13 ust 1. Ustawy z dnia 11 września 2015 roku o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym zakazuje się umieszczania zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Elektroodpady nie mogą być wyrzucane do pojemników do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych. Można je oddać w specjalnie wyznaczonych miejscach np. Punkt Selektywnej Zbiórki Odpadów Komunalnych i/ lub w punktach handlowych oferujących w sprzedaży sprzęt elektroniczny.

Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa gospodarka odpadami pomaga uniknąć potencjalnych skutków dla środowiska i zdrowia ludzi wynikających z obecności w sprzęcie niebezpiecznych: substancji, mieszanin oraz części składowych.

SYMBOL SELEKTYWNEGO ZBIERANIA

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można umieszczać łącznie z innymi odpadami (2012/19/UE).

15. Dane techniczne

Nazwa lub marka handlowa dostawcy:	MEDION®
Adres dostawcy:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen NIEMCY
Oznaczenie modelu:	MD 11493
Napięcie znamionowe	230 V~, 50 Hz
Moc znamionowa:	
Tryb kuchenki mikrofalowej:	1450 W
Tryb grilla:	1000 W
Tryb gorącego powietrza	1680 W
Moc wyjściowa kuchenki mikrofalowej:	900 W
Częstotliwość mikrofal:	2450 MHz
Klasa ochronności:	I
Wymiary obudowy (szer. × wys. × gł.):	ok. 47 × 42 × 28 cm
Masa netto:	ok. 14,6 kg
Średnica talerza obrotowego:	ok. 28,8 cm

16. Informacje dotyczące zgodności UE



Firma MEDION AG oświadcza niniejszym, że urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami i pozostałymi właściwymi przepisami:

- dyrektywa 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej
- dyrektywa 2014/35/UE w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia
- dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu
- dyrektywa RoHS 2011/65/UE.

Ten produkt spełnia wymogi normy europejskiej EN55011. Produkt jest standardowo klasyfikowany jako urządzenie grupy 2, klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie zgodnie z przeznaczeniem wytwarza energię wysokiej częstotliwości w formie promieni elektromagnetycznych do obróbki cieplnej żywności. Urządzenie klasy B oznacza, że urządzenie jest przeznaczone do stosowania w domu.

17. Informacje serwisowe

Jeżeli stwierdzisz, że urządzenie nie działa w sposób zgodny z Twoimi życzeniami lub oczekiwaniami, skontaktuj się z naszym serwisem. Możesz się skontaktować z nami różnymi dostępnymi drogami:

- Możesz także skorzystać z naszego formularza kontaktu dostępnego pod adresem www.medion.com/contact.
- Oczywiście nasz zespół serwisowy jest również dostępny przez naszą infolinię.

Czas pracy	Infolinia konsumenta
pon.–pt.: 08:00–18:00	☎ 022 / 397 4335



Instrukcję obsługi można pobrać przez nasz portal serwisowy dostępny pod adresem www.medionservice.com.

Z troski o środowisko nie dołączamy wydrukowanych warunków gwarancji. Nasze warunki gwarancji można znaleźć również na naszym portalu serwisowym.

Możesz również zeskanować widoczny z boku kod QR i wczytać instrukcję obsługi przez portal serwisowy na swoje mobilne urządzenie końcowe.

18. Stopka redakcyjna

Copyright © 2023

Stan: 27. lipca 2023

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Niniejsza instrukcja obsługi jest chroniona prawem autorskim.

Powielanie niniejszego dokumentu w postaci mechanicznej, elektronicznej i jakiegokolwiek innej formie bez pisemnego pozwolenia producenta jest zabronione.

Właścicielem praw autorskich jest firma:

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Niemcy

Pamiętaj, że wyżej podany adres nie jest adresem zwrotnym. Najpierw zawsze skontaktuj się z naszym serwisem.

19. Polityka prywatności

Drogi kliencie!

Informujemy, że my spółka MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, przetwarzamy Twoje dane osobowe jako administrator.

W sprawach związanych z ochroną danych wspiera nas nasz zakładowy inspektor ochrony danych, dostępny pod adresem MEDION AG, Datenschutz (Dział Ochrony Danych), Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Przetwarzamy Twoje dane w celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw), a przetwarzanie Twoich danych odbywa się na podstawie zawartej z nami umowy kupna-sprzedaży.

W celu realizacji gwarancji i procesów z nią związanych (np. napraw) Twoje dane zostaną przekazane usługodawcom, którym zlecimy wykonanie napraw. Z reguły przechowujemy dane osobowe przez okres trzech lat, aby wypełnić swoje zobowiązania wynikające z ustawowych przepisów dotyczących gwarancji.

Masz prawo do żądania od nas dostępu do danych osobowych, które Ciebie dotyczą, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych.

W odniesieniu do prawa do informacji o danych i prawa do ich usunięcia obowiązują jednak ograniczenia zgodnie z §§ 34 i 35 niemieckiej ustawy o ochronie danych BDSG (art. 23 unijnego ogólnego rozporządzenia o ochronie danych RODO). Ponadto istnieje prawo do odwołania się do właściwego organu nadzorczego odpowiedzialnego za ochronę danych (art. 77 rozporządzenia RODO w powiązaniu z § 19 ustawy BDSG). Dla spółki MEDION AG takim organem nadzorczym jest Inspektor Ochrony Danych i Wolności Informacji Kraju Związkowego Nadrenii-Północnej Westfalii, skrytka pocztowa 200444, D-40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

Przetwarzanie Twoich danych jest konieczne do realizacji gwarancji; bez podania niezbędnych danych realizacja gwarancji nie będzie możliwa.

DE

FR

NL

ES

IT

PL

Prodotto in Cina
Wyprodukowano w Chinach

