

MEDION®

**Bedienungsanleitung
User Manual
Mode d'emploi
Handleiding**



**3 in 1 Mikrowelle
3in1 Microwave oven
Micro-ondes 3 en 1
3-in-1 magnetron
MEDION® MD 17495**

Inhaltsverzeichnis

1.	Zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter.....	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
3.	Sicherheitshinweise	8
3.1.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen.....	12
3.2.	Gerät reinigen und pflegen	14
4.	Über Mikrowellen	15
5.	Kochen und Garen mit der Mikrowelle	16
5.1.	Mikrowellentaugliche Materialien	16
5.2.	Bedingt geeignete Materialien	18
5.3.	Nicht geeignete Materialien.....	18
6.	Lieferumfang	19
7.	Geräteübersicht	20
7.1.	Teilebezeichnung	20
7.2.	Bedienelemente	21
7.3.	Displayanzeige	22
8.	Vor dem ersten Gebrauch	23
8.1.	Gerät aufstellen	23
8.2.	Gerät leer aufheizen	24
9.	Bedienung	25
9.1.	Die Uhrzeit einstellen	25
9.2.	Küchenwecker (Countdown) einstellen.....	25
9.3.	Kindersicherung	26
9.4.	Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie	26
9.5.	Schnellstart.....	27
9.6.	Automatisches Auftauen nach Gewicht oder Zeit	28
9.7.	Grill- oder Kombibetrieb.....	28
9.8.	Heißluft	29
9.9.	Nutzen mehrerer Programme	30
9.10.	Automatisches Kochen und Garen	30
10.	Reinigung und Pflege	37
11.	Außerbetriebnahme.....	38
12.	Fehlerbehebung	38
13.	Entsorgung.....	39
14.	Technische Daten.....	39
15.	Konformitätsinformation.....	40
16.	Impressum	40

17.	Allgemeine Garantiebedingungen	41
17.1.	Allgemeines	41
17.2.	Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch	42
18.	Service-Adressen	43
18.1.	Deutschland	43
18.2.	Österreich.....	43
18.3.	Schweiz.....	43
18.4.	Belgien	44
18.5.	Luxemburg	44

1. Zu dieser Bedienungsanleitung



Lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie alle aufgeführten Hinweise. So gewährleisten Sie einen zuverlässigen Betrieb und eine lange Lebenserwartung Ihres Gerätes. Halten Sie diese Bedienungsanleitung stets griffbereit in der Nähe Ihres Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, um sie bei einer Veräußerung des Gerätes dem neuen Besitzer weitergeben zu können.

1.1. In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch Verbrennung!



ACHTUNG!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



HINWEIS!

Weiterführende Information für den Gebrauch des Geräts.



HINWEIS!

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

-
- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
 - ▶ Auszuführende Handlungsanweisung



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden.

Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

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

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

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch bestimmt.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.

-
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
 - Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
 - Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
 - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
 - Direkte Sonneneinstrahlung
 - Offenes Feuer.

**WARNUNG!****Erstickungsgefahr!**

Durch Einatmen oder Verschlucken von Folien oder Kleinteilen besteht Erstickungsgefahr.

- ▶ Halten Sie Verpackungen von Kindern fern.

3. Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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

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

- ▶ Alle verwendeten Verpackungsmaterialien (Säcke, Polystyrolstücke usw.) nicht in der Reichweite von Kindern lagern.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

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

-
- ▶ Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
 - ▶ Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
 - ▶ Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.
 - ▶ Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.
 - ▶ Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
 - ▶ Nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert wurde.
 - ▶ Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
 - ▶ Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
 - ▶ Keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
 - ▶ Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.



ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

- ▶ Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel aufstellen.
- ▶ Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- ▶ Die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- ▶ Die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum aufstellen.
- ▶ Die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Sollte die Mikrowelle dennoch mit Wasser in Berührung gekommen sein, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Nicht das Gehäuse berühren.
- ▶ Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens vermeiden.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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

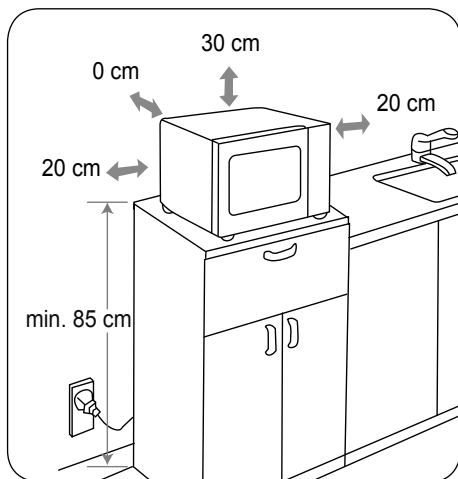



WARNUNG!

Brandgefahr!

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

- ▶ Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm und an beiden Seiten 20 cm eingehalten werden. Die Standfläche des Geräts sollte sich mindestens auf einer Höhe von 85 cm befinden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- ▶ Das Gerät muss mit der Rückwand gegen eine Wand platziert werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ▶ Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern, Mikrowelle grundsätzlich beaufsichtigen.



-
- ▶ Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier verwenden.
 - ▶ Keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches) im Gerät erhitzen oder versuchen zu trocknen.
 - ▶ Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten. Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!
 - ▶ Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
 - ▶ Bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort mit der  -Taste ausschalten und Netzstecker ziehen.

3.1. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen



WARNUNG! Explosionsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

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



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- ▶ In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen prüfen. Bei Babynahrung und Babyflaschen vor der

Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.

- ▶ Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät erhitzen, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr erhitzen.
- ▶ Lebensmittel mit geschlossener Haut wie z.B. Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche vor dem Garen anritzen, um ein Platzen zu vermeiden.



ACHTUNG

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- ▶ Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Flüssigkeit kann schlagartig herausspritzen.
- ▶ Keine hohen, schmalen Gefäße verwenden.
- ▶ Beim Erhitzen einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß stellen, um ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit zu verhindern. Nach dem Erhitzen kurz warten, das Gefäß vorsichtig antippen und Flüssigkeit umrühren, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

3.2. Gerät reinigen und pflegen



WARNUNG!

Kurzschlussgefahr!

Spritzwasser und/oder Dämpfe können einen Kurzschluss verursachen.

- ▶ Keinesfalls Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts verwenden.



ACHTUNG!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Empfindliche Oberflächen des Drehtellers. Berührung mit sauren Lebensmitteln vermeiden. Der Drehteller kann beschädigt werden.
- ▶ Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

-
- ▶ Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
 - ▶ Bei der Reinigung der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „10. Reinigung und Pflege“ auf Seite 37.

4. Über Mikrowellen

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

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

4.2.1. Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

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

4.2.2. Das Mikrowellengerät

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

5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

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



WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- ▶ Garvorgang stets überwachen.
- ▶ Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- ▶ Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- ▶ Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.
- ▶ Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.
- ▶ Beim Zubereiten von Mikrowellenpopcorn legen Sie die Popcorn-Verpackung auf einen mikrowellengeeigneten Teller und stellen ihn auf den Drehteller. Gehen Sie dann nach Angaben des Mikrowellenpopcorn-Herstellers vor.

5.1. Mikrowellentaugliche Materialien

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

5.1.1. Geeignete Materialien

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

**ACHTUNG!****Gefahr von Sachschaden!**

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

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

5.1.2. Übersicht der geeigneten Materialien

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

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

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft

5.1.3. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

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

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

5.2. Bedingt geeignete Materialien

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

5.3. Nicht geeignete Materialien

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



ACHTUNG!


Gefahr von Sachschaden!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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



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


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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, die Mikrowelle sofort über die Taste  ausschalten und Netzstecker ziehen.

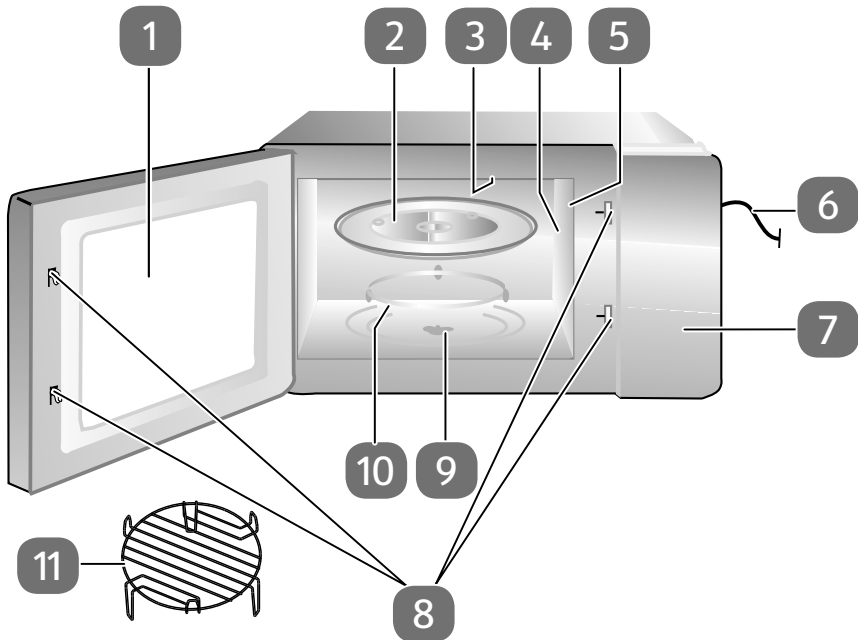
6. Lieferumfang

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Mikrowelle
- Drehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

7. Geräteübersicht

7.1. Teilebezeichnung



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

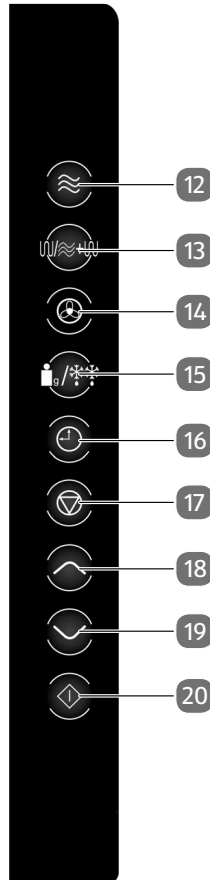
7.2. Bedienelemente

DE

EN

FR

NL



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

7.3. Displayanzeige

88:88

Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts

g

Gewichtsanzeige in Gramm

°C

Temperaturanzeige in Celsius



Kindersicherung aktiv



Pizza

Automatikprogramm A-1 (Pizza) in Betrieb



Potato

Automatikprogramm A-2 (Kartoffeln) in Betrieb



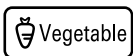
Meat

Automatikprogramm A-3 (Fleisch) in Betrieb



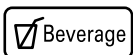
Fish

Automatikprogramm A-4 (Fisch) in Betrieb



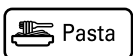
Vegetable

Automatikprogramm A-5 (Gemüse) in Betrieb



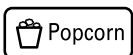
Beverage

Automatikprogramm A-6 (Getränke) in Betrieb



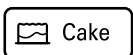
Pasta

Automatikprogramm A-7 (Nudeln) in Betrieb



Popcorn

Automatikprogramm A-8 (Popcorn) in Betrieb



Cake

Automatikprogramm A-9 (Kuchen) in Betrieb



Chicken

Automatikprogramm A-10 (Hähnchen) in Betrieb



Auto

Aktives Automatikprogramm



Auftaubetrieb



Grill-/Doppelgrillbetrieb



Heißluftbetrieb



Mikrowellenbetrieb

DE

EN

FR

NL

8. Vor dem ersten Gebrauch

8.1. Gerät aufstellen

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

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

- ▶ Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen.
- ▶ Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.



ACHTUNG!

Gefahr von Sachschaden!

Es besteht die Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- ▶ Die Abdeckung im Garinnenraum darf nicht entfernt werden!
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

- ▶ Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- ▶ Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
- ▶ Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose an.







8.2. Gerät leer aufheizen

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

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

- ▶ Drücken Sie die Taste .

Im Display wird **100 °C** angezeigt.

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



HINWEIS

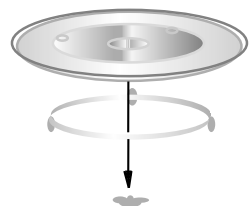
Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Die Dämpfe sind unschädlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

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

8.3. Zubehör einsetzen

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

- ▶ Setzen Sie den Rollenring mittig in die Mulde im Garraum.
- ▶ Setzen Sie den Drehteller mittig auf die Antriebsachse.

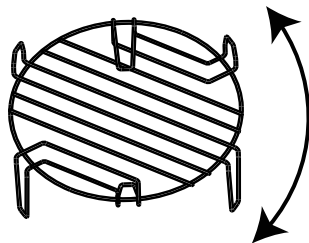


8.4. Grillrost verwenden

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

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

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




9. Bedienung

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



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


9.1. Die Uhrzeit einstellen

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



- ▶ Drücken Sie die Taste .


Die Stundenanzeige **00** blinkt.

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

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



Die Minutenanzeige **00** blinkt.

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


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

9.2. Küchenwecker (Countdown) einstellen


- ▶ Drücken Sie zweimal die Taste .

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



Die längste einstellbare Zeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste . Der Countdown startet.


Nach Ablauf der eingestellte Zeit ertönen Signaltöne.

- ▶ Um den Countdown vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste .

9.3. Kindersicherung



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

Die Tasten der Mikrowelle haben nun keine Funktion.



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

Die Anzeige der Kindersicherung erlischt.




9.4. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

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


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

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

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

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

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

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

9.4.1. Ende des Garvorgangs

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



VORSICHT!




Verletzungsgefahr!

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


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


9.4.2. Programm unterbrechen

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

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

9.5. Schnellstart

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

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

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

9.6. Automatisches Auftauen nach Gewicht oder Zeit

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

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



HINWEIS

Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren (siehe „9.4.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 27). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

9.7. Grill- oder Kombibetrieb

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

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

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.

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

Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.







ACHTUNG!

Gefahr von Sachschaden!

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


- ▶ Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts zur Wand und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.
- ▶ Drücken Sie die Taste , im Display wird das Symbol angezeigt. Im Display wird **G-1** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Tasten oder , um die gewünschte Betriebsart bzw. den gewünschten Kombibetrieb auszuwählen (siehe nachstehende Tabelle).

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

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




HINWEIS

Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um das Garen zu optimieren (siehe „9.4.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 27). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.



9.8. Heißluft

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

Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:






- ▶ Drücken Sie die Taste .

Im Display wird **100 °C** angezeigt.

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




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

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

Das Gerät startet den Garvorgang.



9.9. Nutzen mehrerer Programme

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

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

Beispiel:

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

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

9.10. Automatisches Kochen und Garen

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

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

9.10.1. Autoprogramm einstellen



GEFAHR!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.


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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!


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

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

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

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

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

Drücken Sie die Taste .

Das Gerät startet den Garvorgang.

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



HINWEIS:

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



HINWEIS:

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

9.10.2. Programm A-1: Pizza

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



GEFAHR!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

- ▶ Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 300g oder 400g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- ▶ Starten Sie das Programm für Pizza.

Falls die Pizza nach dem Backen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-3 Doppelgrill + Heißluft (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.3. Programm A-2: Kartoffeln

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

- ▶ Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die die Einstellung 200g,460g oder 690g entsprechend des Gewichts der Kartoffeln.
- ▶ Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 26 beschrieben).

9.10.4. Programm A-3: Fleisch

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

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



GEFAHR!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

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

Falls das Fleisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie das Fleisch bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Grill (wie ab Seite Seite 28 beschrieben).




HINWEIS:

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

9.10.5. Programm A-4: Fisch

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

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



GEFAHR!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

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

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie ihn bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Grill (wie ab Seite Seite 28 beschrieben).

9.10.6. Programm A-5: Gemüse

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

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

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 26 beschrieben).

9.10.7. Programm A-6: Getränke

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

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

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

9.10.8. Programm A-7: Nudeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.

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

Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 26 beschrieben).

9.10.9. Programm A-8: Popcorn

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Verwenden Sie die handelsüblichen Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.

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

-
- ▶ Starten Sie das Programm für Popcorn.

Falls das Popcorn nach Ablauf der Programmzeit noch nicht vollständig aufgegangen sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 26 beschrieben).

9.10.10. Programm A-9: Kuchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Umluftleistung ab.

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

Falls der Kuchen nach dem Erwärmen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Umluft (wie ab Seite 26 beschrieben).


9.10.11. Programm A-10: Hähnchen

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



GEFAHR! Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch Einsatz feuergefährlicher Materialien.

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

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-4 Mikrowelle + Grill + Heißluft (wie ab Seite 28 beschrieben).

10. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Es besteht Stromschlaggefahr durch stromführenden Leitungen.

- ▶ 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.

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

- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

11. Außerbetriebnahme

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

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

12. Fehlerbehebung

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

13. Entsorgung



Verpackung

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



Gerät

Altgeräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

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

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

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

- ▶ Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.

14. Technische Daten

Nennspannung 230 V ~ 50 Hz

Nennaufnahmeleistungen

Mikrowelle: 1300 W

Grill: 1200 W

Heißluft: 1200 W

Mikrowellen Frequenz: 2450 MHz

Nennausgangsleistung

Mikrowelle: 800 W

Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät: 49 x 29 x 41 cm

Innenraum: 31,4 x 20,1 x 34,1 cm

Garraumvolumen: 23 Liter

Nettogewicht: 13 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

15. Konformitätsinformation



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

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

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

16. Impressum

Copyright © 2017

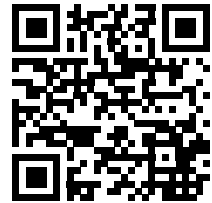
Stand: 10.02.2017

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



Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medion.com/de/service/start/ zum Download zur Verfügung.

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

17. Allgemeine Garantiebedingungen

17.1. Allgemeines

Die Laufzeit der Garantie beträgt 24 Monate und beginnt am Tag des Kaufs des Produktes. Die Garantie bezieht sich auf Material- und Produktionsschäden aller Art, die bei normaler Verwendung auftreten können.

Bitte bewahren Sie den originalen Kaufnachweis gut auf. Der Garantiegeber behält sich vor, eine Garantiereparatur oder eine Garantiebestätigung zu verweigern, wenn dieser Nachweis nicht erbracht werden kann.

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät im Falle einer notwendigen Einsendung transport-sicher verpackt ist. Sofern nichts anderes vermerkt ist, tragen sie die Kosten der Einsendung sowie das Transportrisiko. Für zusätzlich eingesendete Materialien, die nicht zum ursprünglichen Lieferumfang des Produktes gehören, übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

Bitte überlassen Sie dem Garantiegeber mit dem Gerät eine möglichst detaillierte Fehlerbeschreibung. Zur Geltendmachung ihrer Ansprüche bzw. vor Einsendung, kontaktieren sie bitte die Hotline des Garantiegebers oder das Service Portal. Sie erhalten dort Informationen über die weiteren Schritte.

Diese Garantie hat keine Auswirkungen auf Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche und unterliegt dem geltenden Recht des Landes, in dem der Ersterwerb des Produktes durch den Endkunden erfolgte.

17.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen. Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

Ein Pixelfehler (dauerhaft farbiger, heller oder dunkler Bildpunkt) ist nicht grundsätzlich als Mangel zu betrachten. Die genaue Anzahl zulässiger defekter Bildpunkte entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Für eingebrennte Bilder bei Plasma- oder LCD-Geräten, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie. Die genaue Vorgehensweise zum Betrieb Ihres Plasma- bzw. LCD-Gerätes entnehmen Sie bitte der Beschreibung im Handbuch für dieses Produkt.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden.

Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor, die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für

Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

17.1.2. Ausschluss

Für Versagen und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung, am Produkt vorgenommene Veränderungen, Umbauten, Erweiterungen, Verwendung von Fremdteilen, Vernachlässigung, Viren oder Softwarefehler, unsachgemäßen Transport, unsachgemäße Verpackung oder Verlust bei Rücksendung des Produktes entstanden sind, übernimmt der Garantiegeber keine Garantie.

Die Garantie erlischt, wenn der Fehler am Gerät durch Wartung oder Reparatur entstanden ist, die durch jemand anderen als durch einen vom Garantiegeber autorisierten Servicepartner durchgeführt wurde. Die Garantie erlischt auch, wenn Aufkleber oder Seriennummern des Gerätes oder eines Bestandteils des Gerätes verändert oder unleserlich gemacht wurden.

17.1.3. Service Hotline

Vor Einsendung des Gerätes an den Garantiegeber müssen Sie sich über die Service Hotline oder das Service Portal an uns wenden. Sie erhalten insoweit weitergehende Informationen, wie Sie Ihren Garantieanspruch geltend machen können.

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

Die Service Hotline ersetzt auf keinen Fall eine Anwenderschulung für Soft- bzw. Hardware, das Nachschlagen im Handbuch oder die Betreuung von Fremdprodukten.

17.2. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch

Soweit sich ein Anspruch auf Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch ergibt, gelten die besonderen Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. Vorort Austausch für Ihr Produkt.

Zur Durchführung der Vorort Reparatur bzw. des Vorort Austauschs muss von Ihrer Seite Folgendes sichergestellt werden:

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.

- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

18. Service-Adressen

18.1. Deutschland



Weiße Ware

 01805 - 699 666  01805 - 665 566


Multimedia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

CE-Produkte


 01805 - 633 633  01805 - 665 566


(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)


 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.de
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.2. Österreich

 0810 - 001 048
(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)


 07242 - 939 675 92

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00
Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 www.medion.at
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.3. Schweiz

 0848 - 33 33 32
(0,08 CHF/min, abweichende Kosten aus dem Mobilfunknetz)


 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00

 www.medion.ch
 Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.4. Belgien

 022006198  022006199
(Lokaltarif)

Premium Hotline

 0900-51111
(0,45 €/min)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

18.5. Luxemburg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(Lokaltarif)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter www.medion.com/contact

Table of Content

1.	About these Instructions	47
1.1.	Warning symbols and key words used in these instructions	47
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	48
3.	Safety information	50
3.1.	Safety instructions relating specifically to the use of microwave ovens.....	54
3.2.	Cleaning and maintaining the device	56
4.	About microwaves	57
5.	Cooking and heating up in the microwave oven	58
5.1.	Microwave-suitable materials	58
5.2.	Materials that are partially suitable	60
5.3.	Unsuitable materials	60
6.	Package contents	61
7.	Overview of the device	62
7.1.	Description of parts.....	62
7.2.	Operating elements	63
7.3.	Display.....	64
8.	Before using the device for the first time	65
8.1.	Setting up the device.....	65
8.2.	Heating the device while empty	66
9.	Operating the device	67
9.1.	Setting the clock time.....	67
9.2.	Setting the kitchen timer (countdown)	67
9.3.	Child lock.....	67
9.4.	Cooking with microwave energy	68
9.5.	Quick start.....	69
9.6.	Automatic defrosting according to weight or time.....	70
9.7.	Grill or combi mode	70
9.8.	Convection air	71
9.9.	Using multiple programmes	72
9.10.	Automatic cooking	72
10.	Cleaning and care	79
11.	End of operation	80
12.	Troubleshooting	80
13.	Disposal	81
14.	Technical data	81
15.	Declaration of conformity	82
16.	Legal notice	82

17.	General Warranty Conditions	83
17.1.	General information	83
17.2.	Special warranty conditions for repair on site or replacement on site	84
18.	Service Address.....	85

1. About these Instructions



Please be sure to read these operating instructions carefully and follow all instructions given. The instructions will help you to operate the device reliably and help increase its service life. Always store these instructions near the device. Keep these operating instructions so that you can pass them on with the device if you sell it.

1.1. Warning symbols and key words used in these instructions



DANGER!

Warning of immediate risk of fatal injury!



WARNING!

Warning: possible mortal danger and/or serious irreversible injuries!



CAUTION!

Warning: possible light or moderate injuries!



WARNING!

Warning: danger of electric shock!



WARNING!

Warning: danger due to hot surfaces!



CAUTION!

Please follow the guidelines to avoid property damage.



PLEASE NOTE!

Additional information on using the device!



PLEASE NOTE!

Please follow the guidelines in the operating instructions.

-
- Bullet point/information on operating steps and results
 - ▶ Tasks to be performed



Declaration of conformity (see section 'Declaration of conformity'):
Products that feature this symbol meet the requirements of the EC directives.



The Federal Communications Commission (FCC) requires all commercial electronic devices to comply to this norm (see section 'Declaration of conformity').



UL develops standards and test procedures for products, materials, components, assemblies, tools and equipment, chiefly dealing with product safety.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

This device may only be used for heating up appropriate food-stuffs in microwave-suitable containers and dishes.

- This appliance is intended to be used in private households or in similar situations, such as the following:
 - in staff kitchens in shops, offices and other businesses
 - on agricultural estates
 - in hotel and motel rooms and other residential facilities
 - in bed & breakfast accommodation
- The appliance is not suitable for commercial or industrial use.
- The device is intended for private use only and not for industrial/commercial use.

Please note that we shall not be liable in case of improper use:

- Do not modify the device without our consent and do not use any auxiliary equipment which we have not approved or supplied.
- Use only spare parts and accessories which we have supplied or approved.
- Follow all the instructions in these directions for use, especially the safety information. Any other use is deemed impro-

-
- per and can cause personal injury or damage to the product.
- Do not use the device in areas where there is a risk of explosion. This includes e.g. tank farms, fuel storage depots or areas in which solvents are processed. It is also not permitted to use this device in those areas where the air is polluted with fine particles (e.g. flour dust or sawdust).
 - Do not use the product outdoors.
 - Do not expose the device to any extreme conditions. The following should be avoided:
 - High humidity or moisture
 - Extremely high or low temperatures
 - Direct sunlight
 - Open fire

**WARNING!****Risk of suffocation!**

There is a risk of suffocation if plastic packaging or small parts are inhaled or swallowed.

- ▶ Keep the packaging out of reach of children.

3. Safety information



WARNING!

Risk of injury!

Risk of injury for children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities (e.g. partially disabled, elderly people with diminished physical and mental abilities) or with a lack of experience and knowledge (e.g. older children).

- ▶ Store the device and its accessories in a place beyond the reach of children.
- ▶ This device may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood its potential dangers. Children must not be allowed to play with the device. Cleaning and user maintenance may not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 should be kept away from the device and the mains cable.

Risk of suffocation through swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- ▶ Do not store any of the packaging material used (bags, polystyrene, etc.) within the reach of children.



WARNING!

Risk of injury!

Risk of injury through electric shock or exposure to microwave radiation.

- ▶ Only connect the device to a properly installed, earthed and fused socket. The mains voltage must correspond to the technical data for the device.
- ▶ Before using the microwave oven for the first time and after each use, check the mains cable for damage.

-
- ▶ Do not operate the device if there appears to be any damage to the microwave oven or to the mains cable.
 - ▶ Please contact the Medion Service Centre at once if the product appears to have been damaged in transit.
 - ▶ Microwave radiation may leak outside if the device is damaged. Damage to the mains cable may cause an electric shock.
 - ▶ If the housing, panels, door, door seals or the door catch are damaged then do not use the microwave oven under any circumstances. In this case, remove the plug from the mains socket immediately.
 - ▶ Do not use the device again until it has been repaired by a person trained for this purpose.
 - ▶ It is dangerous for untrained persons to carry out repair or maintenance work which requires the removal of the plates which are in place to prevent the escape of microwave radiation.
 - ▶ Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the device or try to open it and/or repair it yourself.
 - ▶ Do not remove any of the microwave oven's internal panels or the inner coating of the viewing window as this could lead to microwave radiation leakage.
 - ▶ Only allow the microwave oven and mains cable to be repaired by a professional workshop or contact the Medion Service Centre in order to avoid risks.



IMPORTANT

Risk of damage!

Risk of damage to the device if installed incorrectly.

- ▶ The microwave oven is designed as a free-standing device and must not be built into kitchen units.
- ▶ Make sure that the mains cable is not damaged and does not run underneath the device or over hot surfaces or sharp edges.
- ▶ Place the microwave oven on a level, stable surface which is able to carry the weight of the device as well as the maximum weight of the food which will be cooked in it.
- ▶ The microwave oven must be installed in a safe, dry environment.
- ▶ Protect the microwave oven from water in droplet and spray form. If the microwave oven does come into contact with water, pull out the plug from the mains socket immediately.
- ▶ Do not place the microwave oven near heat sources.



DANGER!

Risk of explosion!

Mixtures of water and oil can ignite or even explode.

- ▶ Do not heat water mixed with oil or fat in the microwave oven.



WARNING!

Risk of injury!

The device and its exposed parts will become hot during use. Risk of burns on hot surfaces.

- ▶ Do not touch the housing.
- ▶ Avoid touching the heating elements inside the microwave oven.
- ▶ Keep children younger than 8 away from the device, unless they are being constantly supervised.
- ▶ Children may only use the device in combined mode or grill mode under the supervision of adults because of the high

temperatures.

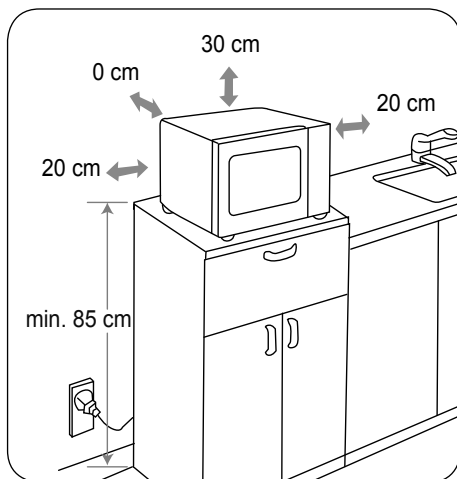
- ▶ After cooking in grill mode, the rotary plate will become very hot! Always use oven gloves or heat-resistant mitts when removing the rotary plate from the oven.



WARNING!
Risk of fire!

There is a risk of fire in connection with very high temperatures/hot surfaces if safe and correct procedures are not followed.

- ▶ Do not place objects on top of the microwave oven. To ensure adequate ventilation, a minimum safe clearance distance of 30 cm to the top and 20 cm on both sides must be observed. The device should be set up at a height of at least 85 cm. Do not cover or obstruct the vents on the device.
- ▶ The device must be positioned with the rear against a wall.
- ▶ Never leave the device unattended during operation.
- ▶ The microwave oven is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- ▶ Keep an eye on the microwave oven when heating up or cooking food in combustible materials like plastic or paper containers.



-
- ▶ The device may only be used for heating up appropriate food in suitable containers and dishes. Do not use baking parchment in grill mode or combined mode.
 - ▶ Do not heat up or attempt to dry combustible objects in the device (food or clothes, little heating cushions, slippers, sponges, wet cloths, etc.).
 - ▶ Do not prepare food containing alcohol. Do not use the device to deep-fry or to heat oil!
 - ▶ Ensure that the rotary plate is evenly loaded so that it does not touch the inner metal wall of the machine during operation in order to avoid sparks.
 - ▶ If smoke starts to emerge, keep the door closed in order to prevent fire from breaking out or to smother any flames. Switch the device off immediately using the ◊ button and disconnect the plug from the mains.

3.1. Safety instructions relating specifically to the use of microwave ovens



WARNING!

Risk of explosion!

There is a risk of injury from exploding containers.

- ▶ Do not heat up food or liquids in sealed or tightly closed containers! These can explode in the device and cause injuries on opening. Remove the lids from containers which close, such as feeding bottles for babies.



WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of burns.

- ▶ Food prepared in the microwave oven may heat up unevenly. Check the temperature of food before eating. When preparing baby food and bottles, always stir the food or shake the bottle before checking the temperature in order to avoid burns.

-
- ▶ Do not heat eggs in their shells or prepare whole hard-boiled eggs in the microwave oven as they can explode while cooking and even after being taken out of the oven. Eggs may only be cooked in microwave dishes designed specifically for this purpose.
 - ▶ Prick or score food which has a tough skin, e.g. tomatoes, sausages, aubergines, etc., before cooking in order to prevent it from bursting.



IMPORTANT
Risk of damage!

Risk of damage due to improper use of the device.

- ▶ Never operate the device without the rotary plate and never operate it in microwave mode without any food in the oven.
- ▶ Only use the accessories supplied or accessories which are described as suitable in these instructions.
- ▶ Never use dishes with metal trim, metal utensils or the grill rack in microwave mode as the sparks which are generated could damage the device and/or the dishes.
- ▶ Use microwave-safe dishes. Look for markings such as "Microwave-safe" or "For the microwave" when purchasing dishes.

**WARNING!****Risk of injury!**

There is a risk of burns.

- ▶ When heating liquids in the microwave oven, a boiling delay can occur which means that the liquid has already reached boiling point without beginning to bubble as boiling liquids normally do. Movements, such as those generated when removing the liquid from the microwave oven, can then cause a sudden reaction, causing boiling liquid to spurt out.
- ▶ Do not use tall, narrow containers.
- ▶ Place a glass or ceramic rod in the container when heating liquids in order to prevent delayed boiling. Wait a few moments after heating the liquid then take hold of the container carefully and stir the liquid before you take it out of the oven.

3.2. Cleaning and maintaining the device

**WARNING!****Risk of short circuit!**

Sprayed water and/or moisture could cause a short circuit.

- ▶ Do not use a steam cleaner to clean the device under any circumstances.

**ATTENTION!****Risk of damage!**

Risk of damage due to improper use of the device.

- ▶ Sensitive surfaces on the rotary plate. Avoid contact with acidic foodstuffs. The rotary plate could be damaged.
- ▶ Failure to clean the cooking device properly can damage the surface which can in turn reduce the service life of the device and may lead to dangerous situations.
- ▶ Clean the device regularly and remove food residues.
- ▶ Read the instructions on cleaning in section „10. Cleaning and care“ on page 79 when cleaning the door seals, the inside of the oven and adjacent parts.

4. About microwaves

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves that have a warming effect on the food within the oven. Microwaves heat all non-metallic objects. Therefore, do not use any metallic objects in microwave mode. This heating effect works better the higher the water content of the foodstuff.

To ensure optimal distribution of heat, let heated dishes stand for a minute or two in the microwave oven after cooking.

4.2.1. The effect of microwaves on foodstuffs

- Microwaves penetrate foodstuffs to a depth of around 3cm.
- They heat up water, fat and sugar molecules (foodstuffs with a higher water content are heated more intensively).
- This heat then works its way – slowly – throughout the food and has a defrosting, heating and cooking effect on the food.
- The oven and the air in the oven are not heated (the food container is mainly heated by the hot food).
- Each foodstuff requires a certain amount of energy to cook or defrost. As a rule of thumb we can say: high output – short time or low output – long time.

4.2.2. The microwave oven

- A microwave generator, the so-called magnetron, generates the microwaves and directs them into the cooking area.
- The inner walls and the viewing window reflect the microwaves inwards so that they cannot escape from the interior.
- The microwave output and the cooking time can be set in several steps.
- After the cooking time has elapsed, or when the door is opened, the magnetron turns off immediately.

5. Cooking and heating up in the microwave oven

- ▶ Arrange the food in the oven correctly and place the largest pieces on the outside so that it cooks properly.
- ▶ Note the exact cooking or heating times.
- ▶ Choose the shortest available cooking or heating time and extend it if necessary.



WARNING!

Risk of fire due to very high temperatures.

Overcooked food can start to smoke or even catch fire.

- ▶ Supervise the cooking process at all times.
- ▶ Cover food during cooking or heating with a cover that is suitable for the microwave oven. Covering the food helps avoid splashes; furthermore the food is more evenly cooked.
- ▶ Foods such as chicken pieces or hamburgers should be turned once when cooking in the microwave oven in order to speed up cooking. Larger pieces such as joints or roasting chickens must be turned at least once.
- ▶ It is also important to reposition food, e.g. with meatballs: After half of the cooking time has expired, the food should be repositioned from top to bottom and from the middle to the outside.
- ▶ After heating, stir the food if possible to ensure even temperatures, otherwise let the food stand for a short time.
- ▶ If preparing microwave popcorn, place the popcorn packaging onto a plate that is suitable for microwave cooking and place it onto the rotary plate. Follow the instructions given by the manufacturer of the microwave popcorn.

5.1. Microwave-suitable materials

You can buy special dishes and accessories for your microwave oven. Look for markings such as “Microwave-safe” or “For the microwave”. You can also use your existing dishes – if the material is suitable.

5.1.1. Suitable materials

- Porcelain, glass ceramic and heatproof glass
- Plastics which are heatproof and microwave-suitable (note: plastics may become discoloured by foods or become warped by the heat)
- Baking paper



ATTENTION! **Risk of damage!**

Unsuitable materials could break, warp or even melt due to the very high temperatures.

- ▶ Do not use porcelain, ceramic or plastic containers or cling film in grill mode or in grill/combined mode.

5.1.2. Overview of suitable materials

The following list is a general guide to help you choose the correct cooking dishes:

Cooking dishes	Micro-wave	Grill	Convec-tion air	Combined mode
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No	No
Kitchen paper	Yes	No	No	No
Metal	No	Yes	Yes	No
Grill rack, included in delivery	No	Yes	Yes	No
Aluminium foil/con-tainers	Limited suitability	Yes	Yes	Limited suitability

*Combi mode: Microwave + grill or microwave and convection air oven

5.1.3. Size and shape of microwave-safe containers

Flat, broad containers are better than narrow, tall ones. "Flat" foods can be cooked more evenly.

Round or oval containers are more suitable than angular ones. There is a danger of local overheating in the corners.

5.2. Materials that are partially suitable

- Stoneware and ceramics. Use clay containers only for defrosting and for short cooking times because the air and water content of the material could cause the clay to crack or break.
- Dishes with gold or silver trim should only be used if they have been labelled "microwave-safe" by the manufacturer.
- Never use aluminium foil in large quantities. It can however be used e.g. in small pieces to cover sensitive parts. You can also cover the corners of containers to prevent overcooking as the microwave energy is primarily concentrated on the corners. Maintain a distance of 2.5 cm between the foil and the internal wall.
- Aluminium containers (e.g. those for ready-to-serve meals) are suitable, but they must be at least 3cm high to be used in the microwave oven.

5.3. Unsuitable materials

- Metal, i.e. metal pots, pans and lids.



ATTENTION!


Risk of damage!

Risk of damage due to improper use of the device.

- ▶ Never use dishes with metal trim, metal utensils or the grill rack in microwave mode as the sparks which are generated could damage the device and/or the dishes.
- ▶ The grill rack supplied with the product may only be used in grill mode.
- ▶ Do not use crystal or lead crystal in microwave mode. It can shatter, and coloured glass may become discoloured.
- ▶ Do not use materials which are not resistant to heat. They may warp or may even catch fire.




In order to test whether a dish is suitable for use in the microwave oven, put some water in it and place it in the microwave oven.

Press the  button twice. The device will now operate in microwave mode for 1 minute. If you ascertain that the container is hotter than the food, then it is not suitable for the microwave oven. Microwave-safe dishes are only warmed by the heat of the food.

**WARNING!****Risk of fire!**

There is a risk of fire due to improper use of the device.

- ▶ If you notice sparks, flashes or even fire, turn the microwave oven off immediately using the  button and remove the mains plug.

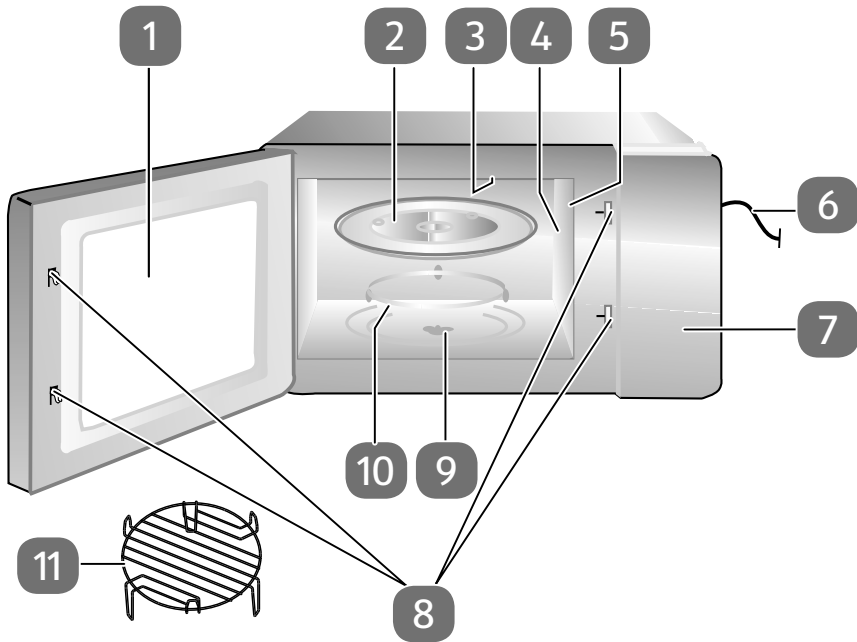
6. Package contents

After unpacking the product, please ensure that the following parts have been supplied:

- Microwave
- Rotary plate
- Grill rack
- Operating instructions and warranty documents

7. Overview of the device

7.1. Description of parts



- 1) Viewing window
- 2) Rotary plate
- 3) Upper grill
- 4) Magnetron cover **DO NOT REMOVE!**
- 5) Lighting
- 6) Mains cable
- 7) Control panel
- 8) Door lock
- 9) Drive axis
- 10) Lower grill
- 11) Grill rack

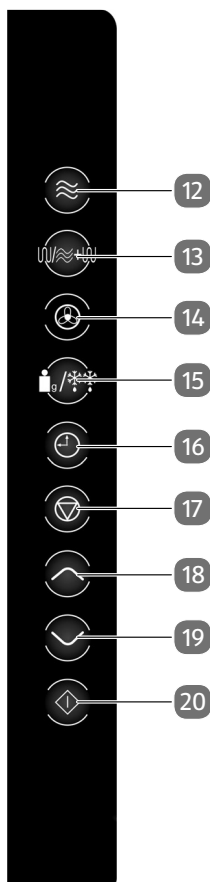
7.2. Operating elements

DE

EN

FR

NL



- 12) Set microwave mode
- 13) Set combi mode microwave/grill/convection oven
- 14) Set convection oven mode
- 15) Set defrost mode according to weight/time
- 16) Set time / time format / start of cooking time
- 17) Cancel entry / press once: briefly interrupt programme / press twice: prematurely end programme / press longer: activate child lock
- 18) Increase input value / select automatic programme
- 19) Reduce input value / select automatic programme
- 20) Start device / confirm entry / start automatic programme

7.3. Display

88:88

Time display / duration of the cooking programme or the weight

g

Weight display in grams

°C

Temperature display in Celsius



Child lock active



Automatic programme A-1 (Pizza) in operation



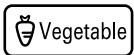
Automatic programme A-2 (Potatoes) in operation



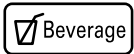
Automatic programme A-3 (Meat) in operation



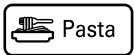
Automatic programme A-4 (Fish) in operation



Automatic programme A-5 (Vegetables) in operation



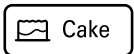
Automatic programme A-6 (Drinks) in operation



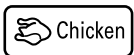
Automatic programme A-7 (Pasta) in operation



Automatic programme A-8 (Popcorn) in operation



Automatic programme A-9 (Cakes) in operation



Automatic programme A-10 (Chicken) in operation



Active automatic programme



Defrosting mode



Grill/dual grill mode



Convection air mode



Microwave mode

DE

EN

FR

NL

8. Before using the device for the first time

8.1. Setting up the device

Ensure that all packaging materials have been removed from inside the device and the interior of the door.



DANGER!

Risk of injury!

There is a risk of injury from electric shock or microwave radiation.

Microwave radiation may leak outside if the device is damaged. Damage to the mains cable may cause an electric shock.

- ▶ If the housing, panels, door, door seals or the door catch are damaged then do not use the microwave oven under any circumstances. Immediately remove the plug from the earthed mains socket in this case.
- ▶ Only allow the microwave oven and mains cable to be repaired by a professional workshop or contact the Medion Service Centre in order to avoid risks.



ATTENTION!

Risk of damage!

There is a risk of damage due to improper use of the device.

- ▶ The cover in the interior of the oven must not be removed!
- ▶ Do not use the device outside.
- ▶ Do not place the microwave near to any heat sources, in a location prone to wetness or high humidity, or in the immediate vicinity of inflammable materials.
- ▶ The feet must not be removed.

-
- ▶ Connect the microwave to a convenient and easily accessible earthed mains socket.







8.2. Heating the device while empty

Before using the microwave, you must first heat it up whilst empty in order to remove any residues left over from production. Turn on the device without any food and without accessories as described below in convection air mode:

- ▶ Open the door and remove any remaining packaging or accessories from the oven.
Close the door again afterwards.

- ▶ Press the  button.

100 °C appears on the display.

- ▶ Press the  or  buttons to select the cooking temperature **190 °C**.
- ▶ Press the  button to confirm the setting.
- ▶ Press the  or  buttons to set a cooking time of 10 minutes.
- ▶ Press the  button again to start the heating process.



NOTE

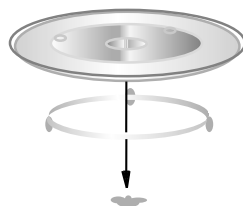
During this initial heating period you may notice faint odours. These smells are not dangerous and will disappear after a short time. Ensure adequate ventilation e.g. by opening a window.

- ▶ After 10 minutes, the device turns itself off automatically. Wait until it has completely cooled down.
- ▶ Disconnect the plug from the mains socket and then clean the device once more inside and out with a damp cloth and dry the microwave off carefully.

8.3. Inserting accessories

When you have heated the microwave once in an empty state as described above, it may no longer be used without the rotary plate inserted properly.

- ▶ Place the roller ring in the centre of the recess in the cooking area.
- ▶ Place the rotary plate over the centre of the drive axis.

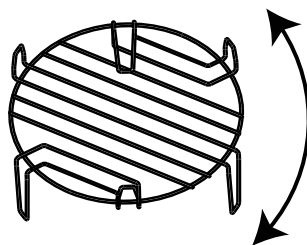


8.4. Using the grill rack

In grill mode, the grill rack can be used in two positions.

If you place the grill rack's long feet onto the rotary plate, the food will be browned faster because it is nearer to the heating element on the grill.

If you place the grill rack's short feet onto the rotary plate, the food will be browned more slowly because it is further away from the heating element on the grill.




9. Operating the device

Every time a button is pressed you will hear a beep to confirm.




If after pressing a button, no further buttons are pressed for approx. five minutes to conclude the process, the microwave will automatically switch to standby mode.

9.1. Setting the clock time




When the microwave is used for the first time or the power supply is interrupted, the display will show **0:00** and the time needs to be set.

- ▶ Press the  button.




The hour display **00** flashes.

- ▶ Press the  or  buttons until the correct hour appears on the display.
- ▶ Press the  button to confirm the setting.



The minute display **00** flashes.

- ▶ Press the  or  buttons until the correct minutes appear on the display.
- ▶ Press the  button to confirm the setting.



9.2. Setting the kitchen timer (countdown)

- ▶ Press the  button twice.
- ▶ Press the  or  buttons to set the desired time in minutes and seconds (**0:00**).


The longest time that can be set is 95 minutes.

- ▶ Press the  button. The countdown starts.
- A beep will sound after the set time has expired.
- ▶ In order to end the countdown prematurely, press the  button.

9.3. Child lock


- ▶ Press the  button and hold it down for 3 seconds. A beep will sound and a lock symbol  will appear on the display.

The microwave buttons will now have no function.

- ▶ In order to deactivate the child lock, press and hold down the  button again for 3 seconds until you hear a beep.

The display for the child lock disappears.

9.4. Cooking with microwave energy

- ▶ To cook using microwave energy, press the \approx button, the  symbol appears on the display.

The power level **P100** is shown on the display.

- ▶ Press the \wedge or \vee buttons to select the power output level as shown in the following table:

Readout on the display	Output (watts)
P100	800 W
P80	640 W
P50	400 W
P30	240 W
P10	80 W

- ▶ Press the \diamond button to confirm the setting.
- ▶ Press the \wedge or \vee buttons to set the desired cooking time in the following time intervals. The longest cooking time is 95 minutes.

From 0 seconds to 1 minute	in 5 second steps
From 1 to 5 minutes	in 10 second steps
From 5 to 10 minutes	in 30 second steps
From 10 to 30 minutes	in 1 minute steps
From 30 minutes	in 5 minute steps

- ▶ Press the \diamond button to confirm the setting.

The cooking process starts.

9.4.1. End of the cooking process

At the end of every cooking process, you will hear a number of beeps and the time will be shown again on the display. The cooking process is now finished.



CAUTION!




Risk of injury!

Food and the containers may become very hot under certain circumstances. There is a risk of burns.


- ▶ Always use a protective cloth or heat-resistant oven gloves when removing food from the oven.


9.4.2. Interrupting a programme

If you want to turn or stir the food, for instance midway through the cooking process, it is often necessary to interrupt the programme.

- ▶ Open the door or press the  button to interrupt the programme. The remaining cooking time is still shown on the display.
- ▶ Once you have closed the door again, press the  button to resume the cooking process.
- ▶ Press the  button twice in order to prematurely stop the programme completely.

9.5. Quick start





If you press the  button without previously setting the power output level, the cooking programme will start at the maximum level (900 watts) in microwave mode.

- ▶ To increase the cooking time, press the  button quickly several times:
Press 1 x: 0:30 minutes;
Press 2 x: 01:00 minutes;
Press 3 x: 01:30 minutes;
Press 4 x: 2:00 minutes;
and so on up to a maximum of 95 minutes.

The cooking programme begins automatically shortly after the button is pressed for the last time.


9.6. Automatic defrosting according to weight or time

The defrosting time and the power output level are automatically set as soon as the weight of the food to be defrosted has been entered. The scale for the weight of the frozen food ranges from 100g to 2000g.

- ▶ Press the  button multiple times to select defrosting according to weight (**dEF1**) or time (**dEF2**).
- ▶ Press the  or  buttons to set the desired weight in grams / the defrosting time in minutes.
- ▶ Press the  button to start defrosting.



NOTE

If possible, turn the food over after half of the allotted time has elapsed in order to optimise the defrosting process (see „9.4.2. Interrupting a programme“ on page 69). Then press the  button again to continue with the cooking programme.

9.7. Grill or combi mode

The grill function is particularly useful for thinly sliced meat, steaks, mince, kebabs, sausages or chicken pieces. It is also suitable for grilled sandwiches and gratins. In grill mode, you can use the grill stand supplied for cooking suitable foods. Do not use the grill rack without the rotary plate.

The longest grilling time is 95 minutes.

The device enables the use of different variations of the combi mode. Multiple operating modes are always carried out here at the same time e.g. microwave and grill or microwave, grill and convection air.





The maximum cooking time for all programmes is 95 minutes.







ATTENTION!

Risk of damage!

There is a risk that the device could be damaged due to overheating.


- ▶ Note the minimum safe distances between the device and the wall, and under no circumstances cover the ventilation slots.
- ▶ Press the  button, the  symbol will be shown on the display. **G-1** appears on the display.
- ▶ Press the  or  buttons to select the desired operating mode or the desired combi mode (see the following table).

Readout on display	Operating mode		
	Microwave	Upper grill	Convection air
G-1		*	
C-1	*		*
C-2	*	*	
C-3		*	*
C-4	*	*	*

- ▶ Press the  button to confirm the setting.
- ▶ Press the  or  buttons to set the desired cooking time and confirm your selection again with the  button.



NOTE

A beep will sound after half of the cooking time has elapsed. Open the door and turn over the food to optimise the cooking process (see „9.4.2. Interrupting a programme“ on page 69). Then press the  button again to continue with the cooking programme.

9.8. Convection air

In convection air mode, hot air is circulated throughout the interior of the oven. Hot air is particularly recommended for preparing casseroles or crisp foods.

To cook with convection air, proceed as follows:






- ▶ Press the  button.

100 °C appears on the display.

- ▶ Press the  or  buttons to select the desired cooking temperature.



Temperatures of between **100 °C** and **190 °C** can be set.

- ▶ Press the  button to confirm the setting.
- ▶ If you would like to preheat the device, press the  button again.
- ▶ A beep will sound when the preset temperature has been reached. If you do not want to preheat the device, proceed directly to the next step.
- ▶ Press the  or  buttons to select the desired cooking time. The longest cooking time is 95 minutes.
- ▶ Press the  button.

The device starts the cooking process.

9.9. Using multiple programmes

The device can carry out multiple programmes consecutively – although the automatic programmes are excluded from this feature. Up to 3 sequences can be programmed to run automatically.

Set each cooking programme as described but only press the ◊ button when the last cooking programme has been set.

Example:

You would like defrost some food using a defrosting programme, then start a grill programme and then a second grill programme.

- ▶ Set the defrosting programme as described in page 70 without subsequently pressing the ◊ button.
- ▶ Then set the grill programme as described in page 70.
- ▶ Now press the ◊ button to start the programme.

9.10. Automatic cooking

In automatic cooking, it is not necessary to enter the cooking time, weight or power output level. In the table, you can see an overview of the automatic programmes with the readout shown on the display and the relevant operating modes used.

Readout on the display	Programme	Operating modes		
		Microwave	Upper grill	Convection air
A-1	Pizza	*		
A-2	Potatoes	*		
A-3	Meat	*		
A-4	Fish	*		
A-5	Vegetables	*		
A-6	Drinks	*		
A-7	Pasta	*		
A-8	Popcorn	*		
A-9	Cakes			*
A-10	Chicken	*	*	*

9.10.1. Setting an automatic programme



DANGER!

Risk of fire!

There is a risk of fire due to the use of flammable materials.

- ▶ When using programmes including the grill or convection air functions, under no circumstances use lids or dishes that are not heatproof as these could melt or catch fire!




CAUTION!

Risk of injury!

After cooking in grill mode, the rotary plate is very hot. There is a risk of burns.

- ▶ Therefore, always use a protective cloth or heat-resistant oven gloves when removing it from the oven.
- ▶ In standby mode (time is displayed), press the \wedge or \vee buttons once or multiple times to set the programmes **A-1** to **A-10**.

A programme number (e. g. "**A-1**" for automatic programme 1), the  symbol and the symbol for the selected cooking programme will be shown on the display.

Press the \diamond button to confirm the setting.

- ▶ Press the \wedge or \vee buttons to set the weight of the food or the number of portions.

The weight/amount will be shown on the display. The amounts can be set in line with the following table:

Programme	Weight			
A-1 Pizza	300g	400g		
A-2 Potatoes	230 g	460 g	690 g	
A-3 Meat	200 g	300 g	400 g	500 g
A-4 Fish	200 g	300 g	400 g	500 g

Programme	Weight			
A-5 Vegetables	200 g	300 g	400 g	500 g
A-6 Drinks	1	2	3	
A-7 Pasta	50 g	100 g	150 g	
A-8 Popcorn	50 g	100g		
A-9 Cakes	475 g			
A-10 Chicken	750 g	1000 g	1250 g	

Press the  button.

The device starts the cooking process.

If the food is not fully cooked through, cook it for a few minutes more in microwave or grill mode. If you finish the cooking process using the grill function, the level of browning of the food will increase.



NOTE:

Please bear in mind that the size, form and sort of food can influence the cooking results.



NOTE:

In convection air and grill modes and in some automatic programmes, the fan will remain switched on under certain circumstances after the end of the cooking process. This ensures that the device cools down quicker. Once the device has cooled down sufficiently, the fan will switch off automatically.

9.10.2. Programme A-1: Pizza

This programme uses both microwave and grill modes. Use a heatproof and microwave-suitable dish or place the pizza directly onto the rotary plate.



DANGER!

Risk of fire!

There is a risk of fire due to the use of flammable materials.

- ▶ Do not use any covers as the device operates in grill mode in this programme.
- ▶ Select from the settings 300g or 400g according to the weight of the pizza.
- ▶ Start the programme for pizza.

If the pizza is not cooked enough after the programme, start another cooking process with the combi mode C-3 dual grill + convection air (as described from page 70).

9.10.3. Programme A-2: Potatoes

This programme uses microwave mode. Use a microwave-suitable container for heating the potatoes. We recommend using unpeeled potatoes for cooking. Prick a few holes in the skins of the potatoes.

- ▶ Place the unpeeled potatoes in the container. Use potatoes that are, as far as possible, similarly sized. If possible, the potatoes should not touch each other.
- ▶ Place the container in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select from the settings 200g, 460g or 690g according to the weight of the potatoes.
- ▶ Start the programme for potatoes.

If the potatoes are not fully cooked through after the programme, start another cooking process in microwave mode (as described from page 68).

9.10.4. Programme A-3: Meat

This programme uses both microwave and grill modes. Use a heatproof and microwave-suitable dish.

- ▶ Place the meat on a plate that is suitable for microwave cooking. Season the meat as required. Place the plate in the middle of the rotary plate.
- ▶ Start the programme for meat.
- ▶ Select from the settings 200g, 300g, 400g or 500g according to the weight of the meat.



DANGER!

Risk of fire!

There is a risk of fire due to the use of flammable materials.

- ▶ Do not use any covers as the device operates in grill mode in this programme.

If the meat is not thoroughly cooked after the programme and you want to brown the meat, start another cooking process with the combi mode microwave + grill (as described from page 70).




NOTE:

If you are cooking beef and you prefer your beef well-done, select a weight level that is higher than the actual weight of the food.

9.10.5. Programme A-4: Fish

This programme uses microwave mode. Use a microwave-suitable container for heating the fish.

- ▶ Place the fish on a plate that is suitable for microwave cooking. Season the fish as required. Place the plate in the middle of the rotary plate.
- ▶ Start the programme for fish.
- ▶ Select from the settings 200g, 300g, 400g or 500g according to the weight of the fish.
- ▶ Start the cooking programme for fish by pressing the  button.



DANGER!

Risk of fire!

There is a risk of fire due to the use of flammable materials.

- ▶ Do not use any covers as the device operates in grill mode in this programme.

If the fish is not thoroughly cooked using the programme or you want to brown it, start another cooking process in the combi mode microwave + grill (as described from page 70).

9.10.6. Programme A-5: Vegetables

This programme uses microwave mode. Use a microwave-suitable container for heating the vegetables.

- ▶ Place the vegetables in the container with a little water.
- ▶ Place the container in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select from the settings 200g or 500g according to the weight of the vegetables.
- ▶ Start the programme for vegetables.

If the vegetables are not fully cooked through after the programme, start another cooking process in microwave mode (as described from page 68).

9.10.7. Programme A-6: Drinks

This programme uses microwave mode. Use a microwave-suitable container for heating the drinks.

- ▶ Place the drink that you want to heat up on the rotary plate in the oven. If you place multiple containers in the microwave oven then please ensure that the containers are not touching each other.
- ▶ Select from the settings 1, 2 or 3 according to the number of drinks.
- ▶ Start the programme for drinks.

If the drink/drinks are not hot enough, start another cooking process in microwave mode (as described from page 68).

9.10.8. Programme A-7: Pasta

This programme uses microwave mode.

When cooking pasta, use a high container otherwise there is a risk of boiling over. Use as much water as for conventional cooking.

- ▶ Place the container holding the pasta in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select from the settings 50g, 100g or 150g according to the weight of the pasta.
- ▶ Start the programme for pasta.

If the pasta is still too hard after cooking, start another cooking process in microwave mode (as described from page 68).

9.10.9. Programme A-8: Popcorn

This programme uses microwave mode.

Use standard popcorn packaging that is designed for producing popcorn in a microwave.

- ▶ Place the packaging onto the rotary plate.
- ▶ Select from the settings 50g or 100g according to the amount of popcorn.
- ▶ Start the programme for popcorn.

If the popcorn has not completely popped after the cooking time has elapsed, start another cooking process in microwave mode (as described from page 68).

9.10.10. Programme A-9: Cakes

This programme uses convection air mode.

- ▶ Place the tin filled with cake mix onto the supplied rotary plate.
- ▶ Select the setting 475g.
- ▶ Start the programme for cakes.

If the cake is not hot enough after heating, start another cooking process in convection air mode (as described from page 68).


9.10.11. Programme A-10: Chicken

This programme uses both microwave and grill modes. Use a heatproof and microwave-suitable dish.



DANGER! **Risk of fire!**

There is a risk of fire due to the use of flammable materials.

- ▶ Do not use any covers as the device operates in grill mode in this programme.
- ▶ Place the chicken onto a plate that is suitable for grill mode. Season the chicken as required. Place the plate in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select from the settings 750g, 1000g or 1250g according to the weight of the chicken.
- ▶ Start the programme for chicken.
- ▶ The chicken should be turned over to enable even cooking. After around 2/3 of the cooking time a beep reminds you to do this. Turn the chicken over and press the  button to continue the cooking programme.

If the chicken is not thoroughly cooked or brown enough, start another cooking process in the combi mode C-4 microwave + grill + convection air (as described from page 70).

10. Cleaning and care



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of electric shock due to live wires.

- ▶ Switch the microwave off and disconnect the plug from the mains socket before cleaning.

Failure to clean the device properly can damage the surfaces which can in turn reduce the service life of the device and may lead to dangerous situations. Therefore, clean the microwave regularly and remove all food residues.

- Keep the interior of the microwave clean. Wipe away splashes or spilled liquids that attach to the microwave walls with a damp cloth. A mild cleaning solution can be used for serious dirt. Do not use any abrasive cleaners or a sharp metal scraper for cleaning the viewing window on the device door because they can scratch the surface and destroy the glass.
- The external surfaces should be cleaned with a damp cloth. In order to prevent damage to the microwave's internal operating parts, avoid allowing water to penetrate into the ventilation openings.
- Parts of the door, the viewing window, and especially the seal and the closing mechanism should be cleaned carefully with a mild detergent solution. Take great care not to damage these parts.
- Do not use a steam cleaner. Surfaces could get damaged.
- Do not let the control panel get wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the door of the microwave open to prevent the device being switched on by accident.
- If steam collects inside or on the external areas, wipe it away with a soft cloth.
- Steam may occur if the microwave is used in high humidity; this is normal.
- The metal rotary plate must be removed occasionally for cleaning. Wash the plate in warm water with a mild soap solution or in the dishwasher.
- Then dry the rotary plate thoroughly with a soft cloth.
- Wash the grill rack in warm water with a mild soap solution. Allow stubborn dirt to soak for a few minutes.
- Simply wipe the floor of the microwave with a mild cleaning solution.
- Lingering odours in the microwave can be removed by placing a glass of water with the juice and rind of a lemon into a deep container that is suitable for microwave use and heating for 5 minutes. Wipe out thoroughly and dry with a soft cloth.
- If you have to replace the light in the microwave, please contact a qualified specialist workshop or Medion Service.

11. End of operation

When the cooking process is finished and the time appears on the display, open the door and remove the food. The device switches itself off automatically when cooking is finished.

If you do not plan to use the device for a long period of time, disconnect the mains plug and store the device in a dry location.

12. Troubleshooting

PROBLEM	Possible cause	Solution
The device will not start	The mains plug is not properly inserted.	Disconnect the plug, wait 10 seconds and then plug it back in again.
	The fuse is blown or the power interrupter has tripped.	Replace the fuse or reset the interruption to the power supply (only contact our service department).
The device will not start	The socket is defective.	Check the socket by connecting another device.
The device does not warm up.	The door is not closed.	Close the door.
The rotary plate makes noises	Dirty rollers Rotary plate incorrectly inserted.	Clean the rotary plate Correctly insert the rotary plate.

13. Disposal



PACKAGING

Your device is packaged to protect it from transportation damage. Packaging is raw material and can be reused or added to the recycling system.



APPLIANCE

According to Directive 2012/19 / EU do not dispose of the product in the household rubbish at the end of its service life. Take it to a local collection point for used appliances in order to comply with environmental regulations. Contact your local authority to find out where your nearest collection point is located.

- ▶ Before disposal cut off the cable.

14. Technical data

Rated voltage 230 V ~ 50 Hz

Nominal input power

Microwave: 1300 W

Grill: 1200 W

Convection air: 1200 W

Microwave frequency: 2450 MHz

Nominal output power

Microwave: 800 W

Dimensions (W x H x D) in cm

Device: 49 x 29 x 41 cm

Internal: 31.4 x 20.1 x 34.1 cm

Cooking area volume: 23 litres

Net weight: 13 kg

Subject to technical modifications!

15. Declaration of conformity



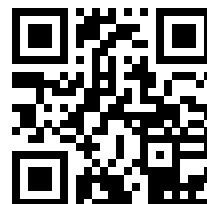
Medion AG hereby declares that this product conforms with the essential requirements and the remaining relevant regulations:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU.

Full declarations of conformity are available at www.medion.com/conformity.

16. Legal notice

Copyright © 2017
Status: 2017-02-24
All rights reserved.



This operating manual is protected by copyright. Mechanical, electronic and any other form of reproduction is prohibited without the written permission of the manufacturer

Copyright is owned by the company:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany

The operating manual can be reordered via the service hotline and is available for download via the service portal at www.medion.com/us/.

You can also scan the QR code above and download the operating manual onto your mobile device via the service portal.

17. General Warranty Conditions

17.1. General information

The warranty period is 24 months and begins on the day the product is purchased. The warranty covers all types of material and product damage that could occur during normal use.

Please keep your original proof of purchase in a safe place. The warranty provider reserves the right to refuse to confirm the status of the warranty or to carry out a repair under warranty if a valid proof of purchase cannot be produced.

If it is necessary to return your device for repair, please ensure that it is suitably packaged for transportation. Unless otherwise specified, you shall bear the costs for sending the device and the transport risk. The warranty provider does not assume any liability for additional materials sent with the product that do not belong to the original package contents supplied with the product.

Please enclose as much information as possible about the fault when sending the device to the warranty provider. In order to make a valid claim under warranty and before returning the device, please contact the Service Hotline operated by the warranty provider or the Service Portal. They will provide you with information on how to proceed further.

This warranty has no effect on your statutory warranty rights and is subject to the laws of the country in which the first purchase of the product was made by the end customer.

17.1.1. Scope

In the event of a fault on your product that is covered by this warranty, the warranty provider guarantees to repair or replace the product. The decision about whether to repair or replace the device is taken by the warranty provider. Therefore, the warranty provider can at its own discretion decide to replace a device submitted for repair under warranty with a refurbished device of the same quality.

No warranty is provided for batteries or rechargeable batteries or for consumable materials i.e. parts which have to be replaced at regular intervals during the normal use of the product e.g. video projector lamps.

A pixel error (permanently coloured, light or dark point in an image) is not generally considered a fault. Please refer to the information provided in the manual for this product for the precise number of permissible defects in the image.

The warranty provider gives no warranty for burnt-in images on plasma or LCD devices that result from the improper use of the device. Please refer to the information provided in the manual for this product for precise instructions on operating your plasma or LCD device.

The warranty does not cover errors relating to the playback of data media that have been created in an incompatible format or as a result of using unsuitable software. If it is discovered during the repair that the fault concerned is not covered under warranty, the warranty provider reserves the right to invoice the customer for the

costs already incurred in the form of a flat-rate handling charge, as well as to charge the customer for the materials and labour required for the repair after submitting a cost estimate. You will be informed in advance as the customer about these repair charges; you are responsible for accepting or rejecting the repair process.

17.1.2. Exclusions

Malfunctions and damage to the device caused by external influences, accidental damage, improper use, changes made to the product, modifications, upgrades, the use of third-party parts, neglect, viruses or software faults, improper transport, improper packaging or loss during the return of the product are not covered by the warranty issued by the warranty provider.

The warranty will be invalidated if the fault to the device is caused by maintenance or repair carried out by someone other than a service partner authorized by the warranty provider. The warranty will also be invalidated if labels or serial numbers on the device or a component of the device have been modified or made illegible.

17.1.3. Service Hotline

Before sending the device to the warranty provider, you must contact us via the Service Hotline or the Service Portal. This ensures that you receive further information on how to make a valid claim under warranty.

The use of the hotline may be subject to a charge.

The Service Hotline should under no circumstances be considered a substitute for user training for software and hardware or reading the manual, nor does it provide support for third-party products.

17.2. Special warranty conditions for repair on site or replacement on site

If there is an entitlement to on-site repair or replacement, the specific warranty terms and conditions for on-site repair or replacement shall apply to your product. The following provisions must be ensured by you for carrying out repairs or replacements on site:

- Personnel from the warranty provider who arrive at your premises for the above-mentioned purpose must have unrestricted, safe and immediate access to the devices.
- Telecommunication facilities required by these personnel for the proper execution of your order, for testing and diagnostic purposes or for remedying faults must be provided by you at your own expense.
- You shall be personally responsible for restoring your own application software after completion of the service by the warranty provider.
- You shall be personally responsible for configuring and connecting any existing external devices after completion of the service by the warranty provider.
- The free cancellation period for repairs or replacements on site is at least 48 hours, thereafter we shall invoice you for any costs resulting from a late or missing cancellation.

18. Service Address



0333 3213106



01793 715716

(costs: local)



Mo - Fr: 08:00 - 20:00

Sa - Su: 10:00 - 16:00



www.medion.co.uk



Please use the contact form at www.medion.com/contact

Sommaire

1.	À propos de ce mode d'emploi	89
1.1.	Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi	89
2.	Utilisation conforme.....	90
3.	Consignes de sécurité.....	92
3.1.	Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes.....	96
3.2.	Nettoyage et entretien de l'appareil	98
4.	À propos des micro-ondes	99
5.	Bouillir et mijoter au micro-ondes	100
5.1.	Matières adaptées au micro-ondes	100
5.2.	Matières adaptées sous conditions	102
5.3.	Matières non adaptées.....	102
6.	Contenu de l'emballage	103
7.	Vue d'ensemble de l'appareil.....	104
7.1.	Désignation des pièces	104
7.2.	Éléments de commande.....	105
7.3.	Affichages à l'écran.....	106
8.	Avant la première utilisation	107
8.1.	Installation de l'appareil	107
8.2.	Chauffage de l'appareil à vide	108
9.	Commande du micro-ondes	109
9.1.	Réglage de l'heure	109
9.2.	Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours)	110
9.3.	Sécurité enfants.....	110
9.4.	Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes.....	110
9.5.	Démarrage rapide.....	112
9.6.	Décongélation automatique en fonction du poids ou de la durée.....	112
9.7.	Mode Gril ou Combiné	112
9.8.	Air chaud	113
9.9.	Utilisation de plusieurs programmes.....	114
9.10.	Cuisson automatique.....	114
10.	Nettoyage et entretien.....	121
11.	Mise hors service	122
12.	Dépannage rapide.....	122
13.	Recyclage	123
14.	Caractéristiques techniques	123
15.	Information relative à la conformité	124
16.	Mentions légales.....	124

17.	Conditions générales de la garantie commerciale.....	125
17.1.	Dispositions générales	125
17.2.	Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site	126
18.	Adresse du Service	127
18.1.	France	127
18.2.	Suisse	127
18.3.	Belgique.....	128
18.4.	Luxembourg.....	128

1. À propos de ce mode d'emploi



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

1.1. Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi



DANGER !

Avertissement d'un risque vital immédiat !



AVERTISSEMENT !

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



PRUDENCE !

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



AVERTISSEMENT !

Avertissement d'un risque d'électrocution !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



REMARQUE !

Informations supplémentaires pour l'utilisation de l'appareil !



REMARQUE !

Respecter les consignes du mode d'emploi !

- Bullet point/information on operating steps and results
- ▶ Tasks to be performed



Declaration of conformity (see section 'Declaration of conformity'):
Products that feature this symbol meet the requirements of the EC directives.



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

2. Utilisation conforme

Ce micro-ondes a été conçu exclusivement pour la décongélation, le réchauffement et la cuisson d'aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés.

Le présent appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés et pour des applications similaires, par exemple :

- dans des cuisines, par le personnel de magasins, bureaux et autres domaines professionnels ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed & breakfasts.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage privé et non industriel/commercial.

Veuillez noter qu'en cas d'utilisation non conforme, la garantie est annulée :

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'autres périphériques que ceux que nous avons autorisés ou livrés.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.
- Tenez compte de toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'utilisez pas l'appareil dans des zones potentiellement explosives. En font p. ex. partie les installations de citernes, les zones de stockage de carburant ou les zones dans lesquelles des solvants sont traités. Cet appareil ne doit pas non plus être utilisé dans des zones où l'air contient des particules en suspension (p. ex. poussière de farine ou de bois).
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- N'utilisez pas l'appareil dans des conditions ambiantes extrêmes. Éviter:
 - Une grande humidité
 - Des températures extrêmement élevées ou basses
 - Rayonnement direct du soleil
 - proximité immédiate de sources de feu nu



AVERTISSEMENT !

Risque de suffocation !

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

- ▶ Conservez les emballages hors de portée des enfants.

3. Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

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

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

- ▶ Conserver tous les emballages utilisés (sachets, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

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

- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre régle-

mentaire et protégée électriquement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

- ▶ Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifier si le micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- ▶ Si le micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne pas utiliser l'appareil.
- ▶ Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au SAV Medion.
- ▶ En cas de dommages de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.
- ▶ Si le boîtier, les caches, la porte, les joints de porte et/ou le verrouillage de la porte sont endommagés, ne mettre en aucun cas l'appareil en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- ▶ Ne mettez plus l'appareil en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien spécialement formé à cet effet.
- ▶ Excepté pour les techniciens spécialement formés à cet effet, il est dangereux pour quiconque de procéder à toute opération d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un cache qui assure la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.
- ▶ Ne modifier en aucun cas soi-même l'appareil et ne pas essayer d'ouvrir et/ou de réparer soi-même une pièce de l'appareil.
- ▶ Ne pas retirer les caches dans la cavité du micro-ondes ni le film interne de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
- ▶ Afin d'éviter tout danger, faire réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au SAV Medion.



ATTENTION

Risque de dommage !

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

- ▶ Ce micro-ondes s'utilise posé sur un support. Il ne doit en aucun cas être encastré.
- ▶ Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou des arêtes contondantes.
- ▶ Installer le micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide plus le poids maximum des aliments qui y sont préparés.
- ▶ Installer le micro-ondes uniquement dans un endroit sec protégé.
- ▶ Ne pas exposer le micro-ondes à des gouttes et projections d'eau. Si le micro-ondes devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débrancher immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- ▶ Ne pas installer le micro-ondes à proximité de sources de chaleur.



DANGER !

Risque d'explosion !

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

- ▶ Ne pas faire chauffer de mélange d'eau et de graisse ou d'huile dans le 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 pas toucher le boîtier.
- ▶ Ne toucher en aucun cas les éléments chauffants à l'intérieur du four.

- ▶ Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- ▶ Si l'appareil fonctionne en mode Combiné 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 une cuisson en mode Gril, le plateau tournant est brûlant ! Utiliser impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour enlever le plateau tournant de la cavité du micro-ondes.

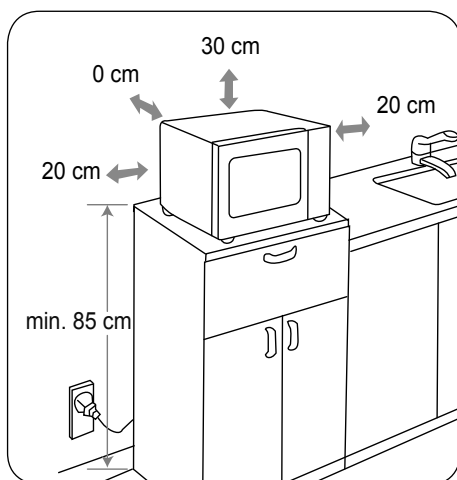



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

- ▶ Ne pas poser d'objets sur le micro-ondes. Pour garantir une aération suffisante, prévoir une distance de 30 cm au-dessus du micro-ondes et de 20 cm de chaque côté. La surface d'appui du micro-ondes doit se trouver à une hauteur minimum de 85 cm. Ne pas recouvrir ni obstruer les orifices d'aération du micro-ondes.
- ▶ Positionner le micro-ondes avec la paroi arrière contre un mur.
- ▶ Ne jamais laisser le micro-ondes sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- ▶ Ce micro-ondes n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



-
- ▶ Toujours surveiller le micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que récipients en plastique ou papier.
 - ▶ Utiliser le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. Ne pas utiliser de papier sulfurisé en mode Gril ou Combiné.
 - ▶ Ne pas chauffer ni essayer de faire sécher d'objets inflammables (pas d'aliments ni de vêtements, coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et similaires) dans le micro-ondes.
 - ▶ Ne pas préparer dans le micro-ondes d'aliments contenant de l'alcool. Ne pas faire frire d'aliments et ne pas chauffer d'huile dans le micro-ondes !
 - ▶ Charger uniformément le plateau tournant de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec la paroi intérieure métallique du micro-ondes pendant le fonctionnement afin d'éviter toute formation d'étincelles.
 - ▶ En cas de dégagement de fumée, laisser impérativement la porte fermée afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes. Arrêter immédiatement le micro-ondes avec la touche  et débrancher la fiche de la prise de courant.

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



AVERTISSEMENT ! Risque d'explosion !

L'éclatement de récipients présente un risque de blessure.

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



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Les aliments préparés au micro-ondes ne chauffent éventuellement pas uniformément. Vérifier la température des aliments chauffés avant de les consommer. Être particulièrement prudent avec les aliments pour bébés et les biberons : toujours remuer ou secouer l'aliment avant de vérifier sa température afin d'éviter tout risque de brûlure.
- ▶ Ne pas chauffer au micro-ondes d'œufs avec coquille ou d'œufs durs entiers, ils risqueraient d'exploser pendant la cuisson et aussi une fois sortis du micro-ondes. Chauffer des œufs au micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spéciale adaptée au micro-ondes.
- ▶ Inciser la peau d'aliments tels que tomates, saucisses, aubergines et similaires avant de les cuire afin d'éviter qu'ils n'éclatent.



ATTENTION

Risque de dommage !

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Il existe un risque de blessure par brûlure.

- ▶ Tout liquide placé dans le micro-ondes peut chauffer au-delà de son point d'ébullition, c.-à-d. déjà atteindre sa température d'ébullition sans qu'apparaissent les bulles de vapeur typiques à la cuisson. En cas de secousses, p. ex. lorsqu'on enlève le récipient du micro-ondes, le liquide peut alors se mettre à bouillir brusquement et provoquer des éclaboussures brûlantes.
- ▶ Ne pas utiliser de récipients hauts et étroits.
- ▶ Pour chauffer un liquide dans l'appareil, placer un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient afin d'éviter que le liquide ne boue. Une fois le liquide chaud, attendre un moment, tapoter avec précaution sur le récipient et mélanger si possible le liquide avant de le sortir du micro-ondes.

3.2. Nettoyage et entretien de l'appareil



AVERTISSEMENT !

Risque de court-circuit !

Les projections d'eau et/ou vapeurs peuvent provoquer un court-circuit.

- ▶ N'utiliser en aucun cas un nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.



ATTENTION !

Risque de dommage !

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

- ▶ Surfaces sensibles du plateau tournant. Éviter tout contact avec des aliments acides. Le plateau tournant pourrait sinon être endommagé.
- ▶ Un micro-ondes sale peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuirait à la longévité de l'appareil et peut engendrer des situations dangereuses.

-
- ▶ Nettoyer régulièrement le micro-ondes et enlever les restes d'aliments.
 - ▶ Respecter les consignes de nettoyage des joints de la porte, de la cavité du micro-ondes ainsi que des pièces avoisinantes, voir „10. Nettoyage et entretien“ de la page 121.

4. À propos des micro-ondes

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

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

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

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

4.2.2. Le micro-ondes

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

5. Bouillir et mijoter au micro-ondes

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie dû à des températures très élevées.

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

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

5.1. Matières adaptées au micro-ondes

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

5.1.1. Matières adaptées

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

**ATTENTION !****Risque de dommage matériel !**

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

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

5.1.2. Vue d'ensemble des matières adaptées

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

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

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

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

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

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

5.2. Matières adaptées sous conditions

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

5.3. Matières non adaptées

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



ATTENTION !


Risque de dommage matériel !

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

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



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


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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

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

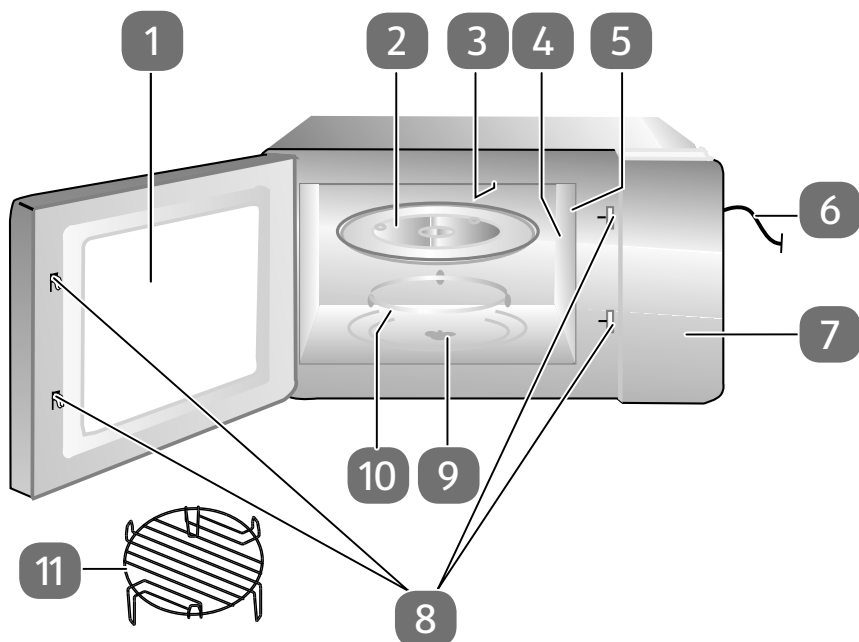
6. Contenu de l'emballage

Au cours du déballage, assurez-vous que les éléments suivants sont présents :

- Micro-ondes
- Plateau tournant
- Grille
- Mode d'emploi et documents relatifs à la garantie

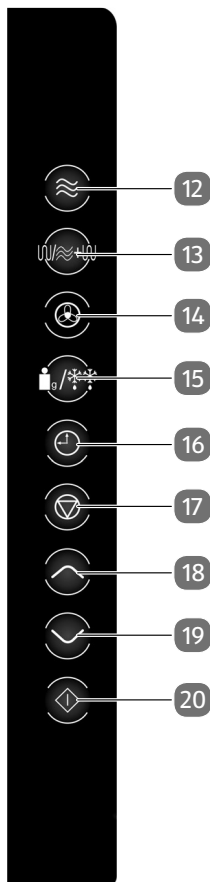
7. Vue d'ensemble de l'appareil

7.1. Désignation des pièces



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

7.2. Éléments de commande



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

7.3. Affichages à l'écran

88:88

Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids

g

Affichage du poids en grammes

°C

Affichage de la température en Celsius



Sécurité enfants activée



Pizza

Programme automatique A-1 (pizza) en cours



Potato

Programme automatique A-2 (pommes de terre) en cours



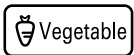
Meat

Programme automatique A-3 (viande) en cours



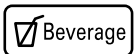
Fish

Programme automatique A-4 (poisson) en cours



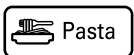
Vegetable

Programme automatique A-5 (légumes) en cours



Beverage

Programme automatique A-6 (boissons) en cours



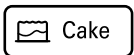
Pasta

Programme automatique A-7 (nouilles) en cours



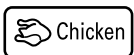
Popcorn

Programme automatique A-8 (popcorn) en cours



Cake

Programme automatique A-9 (gâteau) en cours



Chicken

Programme automatique A-10 (poulet) en cours



Auto

Programme automatique activé



mode Décongélation



Mode Gril/Double gril



Mode Air chaud



mode Micro-ondes

DE

EN

FR

NL

8. Avant la première utilisation

8.1. Installation de l'appareil

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



DANGER !

Risque de blessure !

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

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

- ▶ Si le boîtier, les caches, la porte, les joints de porte et/ou le verrouillage de la porte sont endommagés, ne mettre en aucun cas l'appareil en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- ▶ Afin d'éviter tout danger, faire réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au SAV Medion.



ATTENTION !








Risque de dommage matériel !

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

- ▶ Le cache dans la cavité du micro-ondes ne doit en aucun cas être enlevé !
- ▶ N'utilisez pas le micro-ondes en plein air.
- ▶ N'installez pas le micro-ondes à proximité de sources de chaleur, à un endroit exposé à l'eau ou à une forte humidité ni à proximité de matériaux inflammables.
- ▶ Les pieds ne doivent pas être enlevés.
- ▶ Branchez le micro-ondes sur une prise de terre facilement accessible à tout moment.

8.2. Chauffage de l'appareil à vide

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

- ▶ Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du micro-ondes. Puis refermez la porte.
 - ▶ Appuyez sur la touche .
- 100 °C** s'affiche sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner la température de cuisson **190° C**.
 - ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.
 - ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
 - ▶ Appuyez de nouveau sur la touche  pour démarrer le chauffage de l'appareil.



REMARQUE

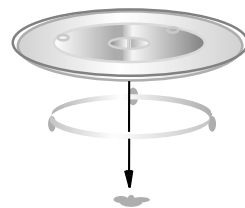
Lors de ce premier chauffage, il est possible qu'une légère odeur se dégage. Les vapeurs alors émises ne sont pas nocives et se dissipent rapidement. Veillez simplement à bien aérer la pièce, par exemple en ouvrant la fenêtre.

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

8.3. Mise en place des accessoires

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

- ▶ Placez l'anneau à roulettes au centre du renforcement dans la cavité du four.
- ▶ Placez le plateau tournant au centre de l'axe moteur.

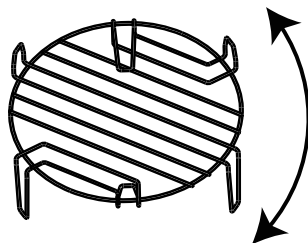


8.4. Utilisation de la grille

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

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

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



9. Commande du micro-ondes

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

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

9.1. Réglage de l'heure

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

- ▶ Appuyez sur la touche

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

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




- ▶ Appuyez sur la touche pour confirmer le réglage.

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

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

- ▶ Appuyez sur la touche pour confirmer le réglage.


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

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée souhaitée en minutes et secondes (**0:00**).



Vous pouvez régler une durée maximale de 95 minutes.

- ▶ Appuyez sur la touche . Le compte à rebours est lancé.


Une fois la durée réglée écoulée, des signaux sonores retentissent.

- ▶ Pour quitter prématurément le compte à rebours, appuyez sur la touche .

9.3. Sécurité enfants



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

Les touches du micro-ondes sont maintenant verrouillées.



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

Le symbole de cadenas s'éteint.




9.4. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes

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


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

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

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

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

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

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

9.4.1. Fin du cycle de cuisson

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



PRUDENCE !




Risque de blessure !

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


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


9.4.2. Interruption d'un programme

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

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

9.5. Démarrage rapide





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

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

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


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

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

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



REMARQUE

Retournez si possible l'aliment à la moitié de la durée de décongélation réglée pour optimiser la décongélation (voir „9.4.2. Interruption d'un programme“ de la page 111). Appuyez ensuite de nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

9.7. Mode Gril ou Combiné

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

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

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

Sur ce micro-ondes, vous pouvez définir différentes variantes du mode Combiné. Plusieurs modes de cuisson sont alors exécutés simultanément, p. ex. micro-ondes et gril ou micro-ondes, gril et air chaud.





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







ATTENTION !

Risque de dommage matériel !

Toute surchauffe de l'appareil peut l'endommager.


- ▶ Respectez donc les distances minimales de l'appareil par rapport au mur et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération.
 - ▶ Appuyez sur la touche , le symbole  s'affiche sur l'écran.
- G-1** s'affiche sur l'écran.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner le mode ou le mode combiné souhaité (voir tableau ci-dessous).

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

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



REMARQUE

À la moitié environ du temps réglé, un signal sonore retentit. Ouvrez la porte et retournez les aliments pour optimiser la cuisson (voir „9.4.2. Interruption d'un programme" de la page 111). Appuyez ensuite de nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.



9.8. Air chaud

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

Pour utiliser le mode Air chaud, procédez comme suit :






- ▶ Appuyez sur la touche .

100 °C s'affiche sur l'écran.

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




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

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

L'appareil démarre le cycle de cuisson.



9.9. Utilisation de plusieurs programmes

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

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

Exemple :

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

- ▶ Réglez le programme de décongélation comme décrit à la page 112 sans appuyer ensuite sur la touche .
- ▶ Puis réglez le mode Gril comme décrit à la page 112.
- ▶ Appuyez maintenant sur la touche  pour démarrer le programme.

9.10. Cuisson automatique

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

Affichage à l'écran	Programme	Mode		
		Micro-ondes	Gril supérieur	Air chaud
A-1	Pizza	*		
A-2	Pommes de terre	*		
A-3	Viande	*		
A-4	Poisson	*		

Affi- chage à l'écran	Programme	Mode		
		Micro-ondes	Gril supérieur	Air chaud
A-5	Légumes	*		
A-6	Boissons	*		
A-7	Nouilles	*		
A-8	Popcorn	*		
A-9	Gâteau			*
A-10	Poulet	*	*	*

9.10.1. Réglage d'un programme automatique



DANGER !

Risque d'incendie !

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



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





PRUDENCE !



Risque de blessure !

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

- ▶ Utilisez donc impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur lorsque vous le sortez du micro-ondes.
- ▶ Appuyez en mode Veille (heure est affichée) une ou plusieurs fois sur la touche  ou  pour régler un des programmes **A-1** à **A-10**.


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

Appuyez sur la touche  pour confirmer le réglage.

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

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

Programme	Intervalles de poids			
A-1 Pizza	300 g	400 g		
A-2 Pommes de terre	230 g	460 g	690 g	
A-3 Viande	200 g	300 g	400 g	500 g
A-4 Poisson	200 g	300 g	400 g	500 g
A-5 Légumes	200 g	300 g	400 g	500 g
A-6 Boissons	1	2	3	
A-7 Nouilles	50 g	100 g	150 g	
A-8 Popcorn	50 g	100 g		
A-9 Gâteau	475 g			
A-10 Poulet	750 g	1000 g	1250 g	

Appuyez sur la touche .

L'appareil démarre le cycle de cuisson.

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



REMARQUE :

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



REMARQUE :

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

9.10.2. Programme A-1 : pizza

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



DANGER!

Risque d'incendie !

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

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

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

Si la pizza n'est pas assez cuite une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné C-3 double gril + air chaud (comme décrit à partir de la page 112).

9.10.3. Programme A-2 : Pommes de terre

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

- ▶ Placez les pommes de terre non épluchées dans un récipient. Utilisez si possible des pommes de terre de même taille et évitez qu'elles se touchent.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Choisissez le réglage 200 g, 460 g ou 690 g en fonction du poids des pommes de terre.
- ▶ Démarrez le programme pour pommes de terre.

Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 110).

9.10.4. Programme A-3 : viande

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

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



DANGER !

Risque d'incendie !

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

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

Si la viande n'est pas assez cuite ou dorée une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la page page 112).




REMARQUE :

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

9.10.5. Programme A-4 : poisson

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

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



DANGER !

Risque d'incendie !

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

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

Si le poisson n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la page page 112).

9.10.6. Programme A-5 : légumes

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

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

Si les légumes ne sont pas assez cuits une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 110).

9.10.7. Programme A-6 : boissons

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

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

Si la ou les boissons ne sont pas assez chaudes une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 110).

9.10.8. Programme A-7 : nouilles

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes.

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

- ▶ Placez le récipient contenant les nouilles au centre du plateau tournant dans le micro-ondes.
- ▶ Sélectionnez le réglage 50 g, 100 g ou 150 g en fonction de la quantité de nouilles à réchauffer.
- ▶ Démarrez le programme pour nouilles.

Si les nouilles sont encore trop al dente une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 110).

9.10.9. Programme A-8 : popcorn

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes.

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

- ▶ Placez le sachet au centre du plateau tournant.

-
- ▶ Sélectionnez le réglage 50 g ou 100 g en fonction de la quantité de popcorn à cuire.
 - ▶ Démarrez le programme pour popcorn.

Si tous les grains de pop-corn n'ont pas encore éclaté une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section page 110).

9.10.10. Programme A-9 : gâteau

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance chaleur tournante.

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

Si le gâteau n'est pas assez cuit une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec chaleur tournante (comme décrit à partir de la page 110).

9.10.11. Programme A-10 : poulet


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



DANGER !

Risque d'incendie !

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

- ▶ N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.
- ▶ Placez le poulet sur une assiette adaptée à la cuisson avec gril. Assaisonnez le poulet à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 750 g, 1000 g ou 1250 g en fonction du poids du poulet.
- ▶ Démarrez le programme pour poulet.
- ▶ Pour garantir une cuisson homogène, il est conseillé de retourner le poulet en cours de cuisson. Un signal sonore retentit pour cela à environ 2/3 du temps de cuisson. Retournez le poulet et appuyez sur la touche  pour poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné C-4 micro-ondes + gril + air chaud (comme décrit à partir de la page 112).

10. Nettoyage et entretien



AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

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

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

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

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

- Pour éliminer les éventuelles odeurs, chauffez 5 minutes dans le micro-ondes, dans un récipient profond adapté au micro-ondes, l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et de l'écorce d'un citron. Rincez soigneusement l'intérieur du micro-ondes et essuyez-le avec un chiffon doux et sec.
- Si l'ampoule du micro-ondes doit être remplacée, adressez-vous à un atelier qualifié ou au SAV Medion.

11. Mise hors service

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

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

12. Dépannage rapide

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

13. Recyclage



EMBALLAGE

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



APPAREIL

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

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

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

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

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

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

14. Caractéristiques techniques

Tension nominale 230 V ~ 50 Hz

Puissances absorbées

Micro-ondes : 1300 W

Gril : 1200 W

Air chaud : 1200 W

Fréquence micro-ondes : 2450 MHz

Puissance de sortie nominale

Micro-ondes : 800 W

Dimensions (l x H x P) en cm

Appareil : 49 x 29 x 41 cm

Cavité : 31,4 x 20,1 x 34,1 cm

Contenance : 23 litres

Poids net : 13 kg

Sous réserve de modifications techniques !

15. Information relative à la conformité



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

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

Vous pouvez obtenir les déclarations de conformité complètes sur :
www.medion.com/conformity.

16. Mentions légales

Copyright © 2017

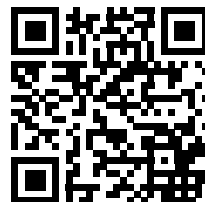
Situation : 10.02.2017

Tous droits réservés.

Le présent mode d'emploi est protégé par le copyright.

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

Le copyright est la propriété de la société :



Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Allemagne

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline SAV et téléchargé sur le portail SAV www.medion.com/fr/service/accueil/.

Vous pouvez aussi scanner le code QR ci-dessus et charger le mode d'emploi sur votre terminal mobile via le portail SAV.

17. Conditions générales de la garantie commerciale

17.1. Dispositions générales

La période de garantie est de 24 mois et commence à courir le jour de l'achat du produit. La garantie couvre les défauts de matériau et de fabrication de tout type susceptibles de nuire à une utilisation normale du produit.

Veuillez conserver précieusement le justificatif d'achat original. Le garant se réserve le droit de refuser la réparation au titre de la garantie commerciale ou la confirmation de la garantie commerciale si ce justificatif d'achat n'est pas produit.

Veuillez vous assurer que le produit retourné est suffisamment bien emballé pour ne pas être endommagé au cours du transport. Sauf mention contraire sur votre bon de garantie, vous devez prendre en charge les frais d'envoi et supporter le risque d'endommagement du produit lors de son envoi. Le garant décline toute responsabilité pour les objets envoyés avec le produit qui ne faisaient pas partie du lot initial.

Veuillez également joindre au produit retourné une description complète et détaillée du défaut réclamé. Pour la mise en œuvre de la garantie commerciale et avant l'envoi du produit, veuillez contacter le garant via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Vous recevrez alors des informations sur la suite de la procédure.

La présente garantie n'a aucune incidence sur vos recours en garantie légaux et elle est régie par le droit en vigueur dans le pays de première acquisition du produit par le client final.

17.1.1. Étendue de la garantie commerciale

En cas de défaut de votre produit couvert par la présente garantie, le garant prendra en charge la réparation ou le remplacement du produit. Le garant aura le choix entre la réparation et le remplacement du produit et se réserve la possibilité de réparer le produit envoyé pour réparation ou de le remplacer par un produit remis à neuf de même qualité.

La garantie ne couvre pas les batteries et piles, ni les consommables, c.-à-d. les pièces destinées à être remplacées à intervalles réguliers au cours de l'utilisation du produit, p. ex. les ampoules des vidéoprojecteurs.

La présence d'un pixel défectueux sur un écran (point de l'image constamment coloré, clair ou foncé) ne constitue pas, en soi, un défaut couvert par la garantie commerciale. Le nombre exact admissible de pixels défectueux est indiqué dans le mode d'emploi du produit concerné.

La présente garantie commerciale ne couvre pas la détérioration du produit due à une mauvaise utilisation, notamment pour les écrans plasma ou LCD. La manière correcte d'utiliser votre écran plasma ou LCD est décrite dans le mode d'emploi du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les erreurs de lecture de supports de données formatés dans un format incompatible ou qui sont provoquées par l'utilisation d'un logiciel inadapté.

S'il est constaté lors de la réparation que le défaut n'est pas couvert par la garantie, le garant se réserve le droit de facturer les frais avancés au client sous la forme d'un forfait de prise en charge ainsi que les coûts de réparation plus le matériel et la main-d'œuvre après présentation d'un devis. Vous en serez alors en tant que client informé au préalable et il vous appartiendra d'accepter ou de refuser cette procédure.

17.1.2. Exclusions de la garantie

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant. La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

17.1.3. Ligne d'assistance SAV

Avant de retourner le produit au garant, veuillez contacter ce dernier via la ligne d'assistance SAV ou le portail SAV. Il vous sera alors communiqué des informations complémentaires sur la marche à suivre pour faire appel à la garantie.

Le recours à la ligne d'assistance peut être payant.

La ligne d'assistance SAV ne se substitue en aucun cas à la familiarisation de l'utilisateur avec le logiciel ou le matériel, à la lecture du mode d'emploi ni à la responsabilité pour les produits tiers.

17.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site

Dans la mesure où le bon de garantie de votre produit stipule le service de réparation et/ou d'échange sur site, il sera fait application des conditions particulières de la garantie commerciale pour les réparations et/ou échanges sur site.


Pour la bonne exécution de la réparation et/ou de l'échange sur site, veuillez tenir compte des points suivants :

- Vous devez garantir aux collaborateurs du garant venant chez vous dans le but susmentionné l'accès sans restrictions, sûr et immédiat au produit défectueux.
- Vous devez, à vos frais, mettre à la disposition de ces collaborateurs les installations de télécommunication nécessaires à l'exécution correcte de votre demande, les tests, le diagnostic et la réparation du produit.
- Vous êtes seul responsable de restaurer vos logiciels d'application après avoir eu recours aux services du garant.

- Vous êtes seul responsable de la reconfiguration éventuellement nécessaire de votre connexion Internet et des appareils périphériques existants après avoir eu recours aux services du garant.
- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.


18. Adresse du Service

18.1. France

 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie

 08 92 35 05 40


(0,34 €/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Lun - Ven : 09:00 - 19:00


 www.medion.fr

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

18.2. Suisse

 0848 - 33 33 32

(0,08 CHF/min, coût d'un appel depuis un téléphone mobile variable selon votre opérateur)

 Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00


 www.medion.ch

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

18.3. Belgique

 022006198  022006199
(Appel non surtaxé)

Premium Hotline


 0900-51111
(0,45 €/min)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

18.4. Luxembourg

 34-20 808 664  34-20 808 665
(Appel non surtaxé)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/lu

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : www.medion.com/contact

Inhoudsopgave

1.	Betreffende deze handleiding	131
1.1.	In deze handleiding gebruikte waarschuwingspictogrammen en -symbolen	131
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	132
3.	Veiligheidsinstructies	134
3.1.	Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven	138
3.2.	Apparaat reinigen en onderhouden	140
4.	Over microgolven	141
5.	Koken en garen met de magnetron	142
5.1.	Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron	142
5.2.	Beperkt geschikt materiaal	144
5.3.	Niet geschikt materiaal	144
6.	Inhoud van de verpakking	145
7.	Overzicht van het apparaat	146
7.1.	Beschrijving van de onderdelen	146
7.2.	Bedieningselementen	147
7.3.	Displayaanduidingen.....	148
8.	Vóór het eerste gebruik	149
8.1.	Apparaat opstellen	149
8.2.	Apparaat leeg verwarmen	150
9.	Bediening	151
9.1.	Klok instellen.....	151
9.2.	Kookwekker (aftelfunctie) instellen.....	151
9.3.	Kinderslot.....	152
9.4.	Koken en garen met microgolfenergie	152
9.5.	Snelstart.....	153
9.6.	Automatisch ontdooien op basis van gewicht of tijd	154
9.7.	Grill- of combibedrijf.....	154
9.8.	Heteluchtoven.....	155
9.9.	Meerdere programma's gebruiken	156
9.10.	Automatisch koken en garen.....	156
10.	Reiniging en onderhoud	163
11.	Buiten gebruik stellen	164
12.	Oplossen van problemen	164
13.	Afvoeren	165
14.	Technische gegevens	165
15.	Conformiteitsinformatie	166
16.	Colofon	166

17.	Algemene garantievooraarden	167
17.1.	Algemeen.....	167
17.2.	Bijzondere garantievooraarden voor reparatie of vervanging op locatie	168
18.	Dienst Adres	169
18.1.	Nederland	169
18.2.	België	169

1. Betreffende deze handleiding



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

1.1. In deze handleiding gebruikte waarschuwingspictogrammen en -symbolen



GEVAAR!

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onomkeerbaar letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk middelzwaar of gering letsel!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op elektrische schokken!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor het risico op hete oppervlakken!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



OPMERKING!

Verdere informatie over het gebruik van het apparaat!



OPMERKING!

Volg de aanwijzingen in de bedieningshandleiding op!

- Bullet point/information on operating steps and results
- ▶ Tasks to be performed



Declaration of conformity (see section 'Declaration of conformity'):
Products that feature this symbol meet the requirements of the EC directives.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van levensmiddelen in geschikt serviesgoed.

- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen en in vergelijkbare toepassingen, bijv.
 - in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere commerciële omgevingen,
 - plattelandswoningen en hoeses,
 - door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
 - in bed & breakfasts.
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor particulier gebruik en is niet geschikt voor industrieel/commercieel gebruik.

Houd er rekening mee dat de garantie bij een ander dan het bedoelde gebruik komt te vervallen:

- Wijzig niets aan uw apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen randapparatuur die niet door ons is toegestaan of geleverd.
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of toegestane reserveonderdelen en accessoires.

-
- Houd u aan alle informatie in deze bedieningshandleiding en in het bijzonder aan de veiligheidsinstructies. Elk ander gebruik van het apparaat geldt als afwijkend gebruik en kan tot letsel of schade leiden.
 - Gebruik dit apparaat niet in omgevingen waar gevaar voor explosie bestaat. Hieronder wordt bv. verstaan: tankinstallaties, brandstofopslag of omgevingen waarin oplosmiddelen worden verwerkt. Dit apparaat mag ook niet worden gebruikt in omgevingen waar de lucht belast is met fijne deeltjes (bv. meel- of houtstof).
 - Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
 - Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd het volgende:
 - hoge luchtvochtigheid of vocht
 - extreem hoge of lage temperaturen
 - direct zonlicht
 - open vuur



WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar!

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

- ▶ Houd verpakkingen uit de buurt van kinderen.

3. Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel bij kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens (zoals personen met een beperking, ouderen met beperkte lichamelijke en geestelijke vermogens) of met onvoldoende ervaring en kennis (zoals oudere kinderen).

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

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

- ▶ Alle gebruikte verpakkingsmateriaal (zakken, polystyreen etc.) buiten bereik van kinderen opslaan.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Gevaar voor letsel door elektrische schok of magnetronstraling.

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd, geaard en beveiligd stopcontact. De netspanning moet voldoen aan de technische gegevens van het apparaat.

-
- ▶ Controleer de magnetron en het netsnoer vóór het eerste gebruik en vervolgens opnieuw na ieder gebruik op beschadigingen.
 - ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de magnetron of het netsnoer zichtbaar zijn beschadigd.
 - ▶ Wanneer u transportschade vaststelt, moet u direct contact opnemen met het Medion Service Center.
 - ▶ Bij beschadiging van het apparaat kan er door een lekkage magnetronstraling naar buiten treden. Beschadigingen van het netsnoer kunnen een elektrische schok veroorzaken.
 - ▶ Bij beschadigingen aan de behuizing, de afdekkingen, de deur, de afdichtingen rond de deur of de sluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Trek in dat geval direct de stekker uit het stopcontact.
 - ▶ Neem het apparaat niet meer in bedrijf voordat het door een vakkundige persoon is gerepareerd.
 - ▶ Behalve voor een vakkundige werkplaats is het voor andere personen gevaarlijk om onderhoud of reparaties uit te voeren omdat hiervoor de afdekking moet worden verwijderd waardoor de bescherming tegen microgolfstraling vervalt.
 - ▶ Breng in geen geval zelfstandig wijzigingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel zelf te repareren en/of te openen.
 - ▶ De afdekkingen en de folie op het venster in de binnenruimte van de magnetron mogen niet worden verwijderd omdat er anders magnetronstraling naar buiten kan treden.
 - ▶ De magnetron en het netsnoer mogen uitsluitend door een gekwalificeerde werkplaats worden gerepareerd. Neem anders contact op met de Medion klantenservice om gevaarlijke situaties te vermijden.



LET OP

Gevaar voor beschadiging!

Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste opstelling.

- ▶ De magnetron is bedoeld voor gebruik als losstaand apparaat. Niet inbouwen in meubels.
- ▶ Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- ▶ De magnetron moet worden opgesteld op een vlakke, stabiele ondergrond die het totale gewicht van het apparaat plus het maximale gewicht van de geplaatste levensmiddelen kan dragen.
- ▶ De magnetron mag uitsluitend worden opgesteld in een veilige en droge ruimte.
- ▶ Bescherm de magnetron tegen drup- en spatwater. Indien het apparaat toch in aanraking is gekomen met water, dient u direct de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- ▶ Stel de magnetron niet op in de buurt van hittebronnen.



GEVAAR!

Gevaar voor explosie!

Mengsels van water met olie kunnen ontvlammen of zelfs exploderen.

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en de aanraakbare onderdelen hiervan heet. Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- ▶ Raak de behuizing tijdens gebruik niet aan.
- ▶ Voorkom aanraking van de verwarmingselementen in de bakoven.

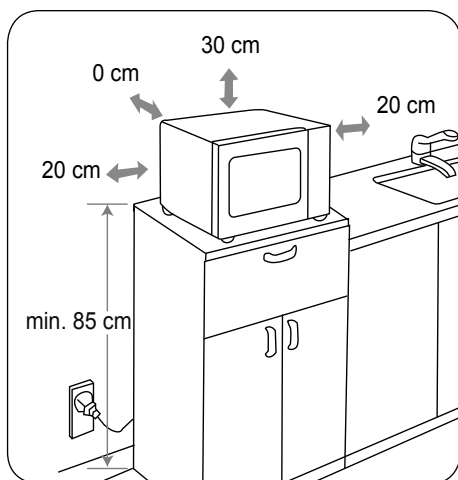
- ▶ Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat tenzij deze onder voortdurend toezicht staan.
- ▶ Wanneer de magnetron wordt gebruikt in combinatie of als grill, mogen kinderen het apparaat in verband met de temperatuur uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- ▶ Het draaiplateau wordt bij het bereiden met de grill erg heet! Maak absoluut gebruik van pannelappen of ovenwanten wanneer u het draaiplateau uit de kookruimte haalt.




WAARSCHUWING! **Brandgevaar!**

Er bestaat gevaar voor brand door onjuiste omgang met zeer hoge temperaturen en hete oppervlakken van apparatuur.

- ▶ Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet boven het apparaat een ruimte van 30 cm en aan beide zijanten een ruimte van 20 cm worden vrijgehouden. Het apparaat moet op een hoogte van minimaal 85 cm worden geplaatst. De openingen van het apparaat mogen niet afgedekt worden of verstopt zijn.
- ▶ Het apparaat moet met de achterwand tegen een muur worden geplaatst.
- ▶ Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- ▶ De magnetron is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.



-
- ▶ Bij het opwarmen of koken van gerechten in brandbare materialen zoals kommen van kunststof of papier moet u de magnetron altijd goed in het oog houden.
 - ▶ Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van daartoe geschikte levensmiddelen in geschikte kommen en serviesgoed. Gebruik bij het grillen of gebruik als combi-oven geen bakpapier.
 - ▶ Verwarm of droog geen brandbare voorwerpen (zoals kleding, verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetsdoeken etc.) in de magnetron.
 - ▶ Geen alcoholhoudende gerechten bereiden. Verwarm geen olie en gebruik de magnetron niet om te frituren!
 - ▶ Let erop dat het draaiplateau gelijkmatig is beladen en tijdens gebruik niet in aanraking kan komen met de metalen binnenwand om overslaan van vonken te voorkomen.
 - ▶ Bij rookontwikkeling moet de deur dicht worden gehouden om vlamvorming te voorkomen of reeds bestaande vlammen te verstikken. Schakel het apparaat onmiddellijk met de -toets uit en trek de stekker uit het stopcontact.

3.1. Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven



WAARSCHUWING!

Gevaar voor explosie!

Er bestaat gevaar voor letsel door barstend serviesgoed.

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

- ▶ In de magnetron bereide gerechten worden mogelijk ongelijkmatig verhit. Controleer vóór het gebruik de temperatuur van de verwarmde gerechten. Bij babyvoeding en babyflessen moet u de levensmiddelen vóór controle van de temperatuur altijd omroeren of -schudden om brandwonden te voorkomen.
- ▶ Eieren met schil of hele, hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd omdat deze bij het gaar worden en ook na verwijdering kunnen exploderen. Eieren mogen uitsluitend in speciaal geschikt servies worden verwarmd.
- ▶ Levensmiddelen met een gesloten huid zoals tomaten, worstjes, aubergines en dergelijk vóór het koken insnijden om ploffen te voorkomen.



LET OP

Gevaar voor beschadiging!

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

- ▶ Gebruik de magnetron nooit zonder draaiplateau en in de stand magnetron niet zonder gerecht in de kookruimte.
- ▶ Maak uitsluitend gebruik van de meegeleverde of in deze handleiding als geschikt omschreven accessoires.
- ▶ Plaats bij gebruik als magnetron nooit serviesgoed met metalen decoratie, metalen serviesgoed of het grillrooster omdat het apparaat of het serviesgoed daardoor beschadigd kan raken.
- ▶ Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Let bij aanschaf op het keurmerk zoals bv. "geschikt voor de magnetron" of "voor de magnetron".



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

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

3.2. Apparaat reinigen en onderhouden



WAARSCHUWING!

Gevaar voor kortsluiting!

Spatwater en/of stoom kunnen een kortsluiting veroorzaken.

- ▶ Gebruik in geen geval een stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.



LET OP!

Gevaar voor beschadiging!

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

- ▶ Het oppervlak van het draaiplateau is gevoelig voor beschadiging. Vermijd contact met zure levensmiddelen. Deze kunnen het draaiplateau beschadigen.
- ▶ Als het apparaat niet voldoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak van het apparaat worden aangetast. Dit verkort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties.

-
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig en verwijder achtergebleven etensresten.
 - ▶ Neem voor het reinigen van de afdichtingen bij de deur, de kookruimte en de aangrenzende delen de instructies op „10. Reiniging en onderhoud“ vanaf pagina 163 in acht.

4. Over microgolven

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

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

4.2.1. Het effect van microgolven op levensmiddelen

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

4.2.2. De magnetron

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

5. Koken en garen met de magnetron

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



WAARSCHUWING!

Brandgevaar door zeer hoge temperaturen.

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

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

5.1. Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

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

5.1.1. Geschikt materiaal

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

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

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

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

5.1.2. Overzicht van geschikte materialen

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

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

*Combigebruik: Magnetron + grill resp. magnetron en heteluchtoven

5.1.3. Afmetingen en vorm van servies voor de magnetron

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

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

5.2. Beperkt geschikt materiaal

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

5.3. Niet geschikt materiaal

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



LET OP!


Gevaar voor materiële schade!

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

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



Om te controleren of het servies geschikt is voor gebruik in de magne-tron, vult u het met een beetje water en plaatst u het in de magnetron.


Druk dan 2x op de toets . De magnetron wordt dan gedurende ca. 1 minuut ingeschakeld. Wanneer u vaststelt dat het servies heter is dan het gerecht, is het servies NIET geschikt voor de magnetron. Servies-goed dat geschikt is voor de magnetron wordt alleen verwarmd door de warmte van het gerecht.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

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

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

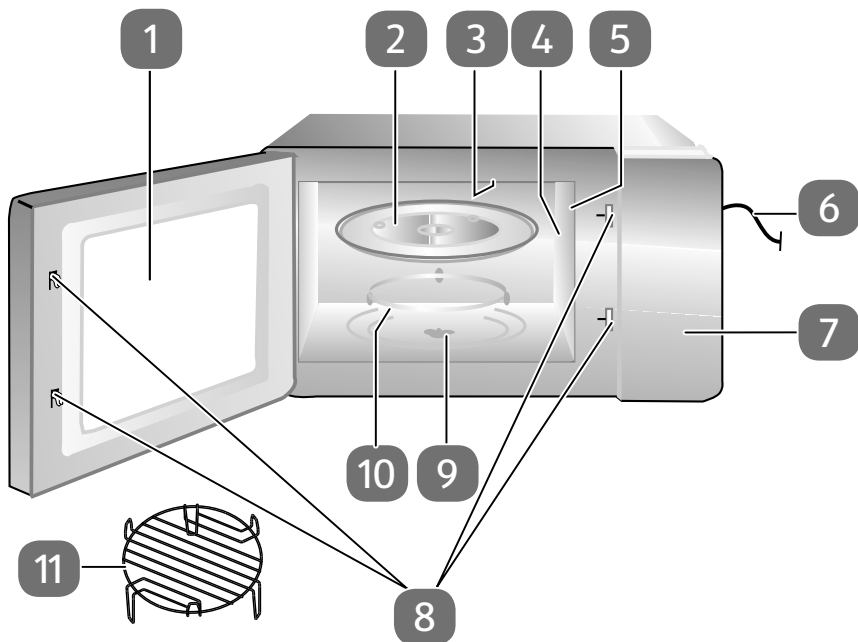
6. Inhoud van de verpakking

Controleer na het uitpakken of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- Magnetron
- Draaiplateau
- Grillrooster
- Handleiding en garantiedocumenten

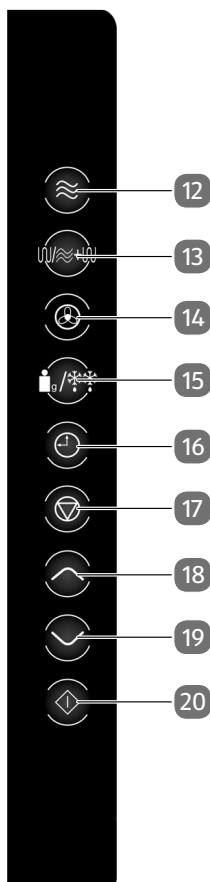
7. Overzicht van het apparaat

7.1. Beschrijving van de onderdelen



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

7.2. Bedieningselementen



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

7.3. Displayaanduidingen

88:88

Weergave van de tijd/duur van het kookprogramma of het gewicht

g

Gewichtsaanduiding in grammen

°C

Temperatuuraanduiding in graden Celcius



Kinderslot ingeschakeld



Pizza

Automatisch programma A-1 (Pizza) actief



Potato

Automatisch programma A-2 (Aardappels) actief



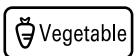
Meat

Automatisch programma A-3 (Vlees) actief



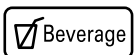
Fish

Automatisch programma A-4 (Vis) actief



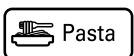
Vegetable

Automatisch programma A-5 (Groente) actief



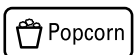
Beverage

Automatisch programma A-6 (Dranken) actief



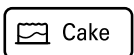
Pasta

Automatisch programma A-7 (Pasta) actief



Popcorn

Automatisch programma A-8 (Popcorn) actief



Cake

Automatisch programma A-9 (Taart) actief



Chicken

Automatisch programma A-10 (Kip) actief



Auto

Actief automatisch programma



Ontdooistand



Grill-/dubbele grillstand



Heteluchtoven



Magnetron

DE

EN

FR

NL

8. Vóór het eerste gebruik

8.1. Apparaat opstellen

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



GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schok of magnetronstraling.

Bij beschadiging van het apparaat kan er door een lekkage magnetronstraling naar buiten treden. Beschadigingen van het netsnoer kunnen een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Bij beschadigingen aan de behuizing, de afdekkingen, de deur, de afdichtingen rond de deur of de sluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Verwijder in dit geval direct de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De magnetron en het netsnoer mogen uitsluitend door een gekwalificeerde werkplaats worden gerepareerd. Neem anders contact op met de Medion klantenservice om gevaarlijke situaties te vermijden.



LET OP!

Gevaar voor materiële schade!

Er bestaat gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste omgang met het apparaat.


- ▶ De afdekking in de kookruimte mag niet worden verwijderd!
- ▶ Gebruik het apparaat niet in de open lucht.

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







8.2. Apparaat leeg verwarmen

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

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

- ▶ Druk op de toets .

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

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



OPMERKING

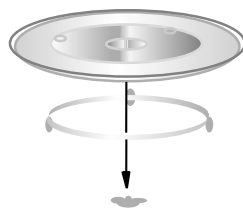
Wanneer het apparaat voor het eerst wordt opgewarmd kan er geurvorming ontstaan. Deze dampen zijn onschadelijk en verdwijnen na korte tijd. Zorg voor voldoende ventilatie, bijvoorbeeld door een raam te openen.

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

8.3. Accessoires plaatsen

Wanneer de magnetron zoals hierboven beschreven leeg is opgewarmd, mag de magnetron niet meer zonder het correct geplaatste draaiplateau worden gebruikt.

- ▶ Plaats de draairing in het midden van de inkeping in de kookruimte.
- ▶ Plaats het draaiplateau in het midden op de aandrijfas.
- ▶

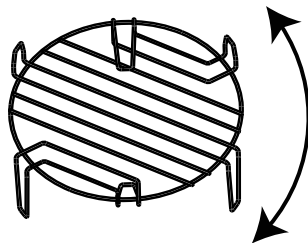


8.4. Grillrooster gebruiken

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

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

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



9. Bediening

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



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


9.1. Klok instellen

Wanneer de magnetron voor de eerste keer in gebruik is genomen of wanneer de stroomvoorziening onderbroken is geweest, geeft het display **0:00** aan en moet de klok worden ingesteld.



▶ Druk op de toets .


De uuraanduiding **00** knippert.

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

▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.



De minutenaanduiding **00** knippert.

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


▶ Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.

9.2. Kookwekker (aftelfunctie) instellen


▶ Druk tweemaal op de toets .

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



De langste instelbare tijd bedraagt 95 minuten.

▶ Druk op de toets . Het aftellen wordt gestart.


Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinken er geluidssignalen.

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

9.3. Kinderslot



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

De toetsen van de magnetron hebben nu geen functie.



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

Het lampje voor het kinderslot gaat uit.




9.4. Koken en garen met microgolfenergie

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


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

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

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

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

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

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

Het kookproces begint.

9.4.1. Einde van het bereidingsproces

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



VOORZICHTIG!




Gevaar voor letsel!

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


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


9.4.2. Programma onderbreken

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

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

9.5. Snelstart





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

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

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


9.6. Automatisch ontdooien op basis van gewicht of tijd

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

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



OPMERKING

Keer, indien mogelijk, het gerecht om nadat de helft van de tijd is verstreken om het ontdooiproces te optimaliseren (zie „9.4.2. Programma onderbreken“ vanaf pagina 153). Druk opnieuw op de toets  om het programma te hervatten.

9.7. Grill- of combibedrijf

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

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

De langste grilltijd is 95 minuten.

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





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







LET OP!

Gevaar voor materiële schade!

Er bestaat gevaar voor beschadiging van het apparaat door oververhitting.


- ▶ Let op de minimale afstand van het apparaat tot de muur en dek in geen geval de ventilatieopeningen af.
- ▶ Druk op de toets . Op het display wordt het symbool  weergegeven. Op het display wordt **G-1** weergegeven.
- ▶ Druk op de toets  of  om de gewenste bedrijfsmodus resp. het gewenste combibedrijf te selecteren (zie de onderstaande tabel).

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

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




OPMERKING



Na de helft van de afgelopen tijd klinkt er een geluidssignaal. Open eventueel de deur en draai het gerecht op de andere kant om het bereidingsproces te optimaliseren (zie „9.4.2. Programma onderbreken“ vanaf pagina 153). Druk opnieuw op de toets  om het programma te hervatten.

9.8. Heteluchtoven

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






- ▶ Druk op de toets .

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

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




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

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

Het bereidingsproces wordt gestart.



9.9. Meerdere programma's gebruiken

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

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

Voorbeeld:

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

- ▶ Stel het ontdooiprogramma in zoals beschreven op pagina 154 zonder vervolgens op de toets  te drukken.
- ▶ Stel daarna het grillprogramma in zoals beschreven op pagina 154.
- ▶ Druk nu op de toets  om het programma te starten.

9.10. Automatisch koken en garen

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

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

9.10.1. Automatisch programma instellen



GEVAAR! Brandgevaar!



Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.


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



VOORZICHTIG! Gevaar voor letsel!

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

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

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


Druk op de toets  om de instelling te bevestigen.

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

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

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

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

Druk op de toets .

Het bereidingsproces wordt gestart.

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



OPMERKING:

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



OPMERKING:

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

9.10.2. Programma A-1: Pizza

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



GEVAAR! **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

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

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

Als de pizza na het bakken nog niet gaar is, start u een volgend programma in de combistand C-3 Dubbele grill + convectie (zoals beschreven vanaf pagina 154).

9.10.3. Programma A-2: Aardappels

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

- ▶ Leg de ongeschilde aardappels op een schaal. Maak zoveel mogelijk gebruik van aardappels van ongeveer dezelfde omvang. Indien mogelijk mogen de aardappels elkaar niet raken.
- ▶ Plaats de schaal in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies een van de instellingen 200 g, 460 g of 690 g afhankelijk van het gewicht van de aardappels.
- ▶ Start het programma voor aardappels.

Wanneer de aardappels niet heet genoeg mochten zijn, kunt u vervolgens een ander gaarprogramma in de magnetronmodus starten (zoals beschreven vanaf pagina 152).

9.10.4. Programma A-3: Vlees

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

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



GEVAAR!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

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

Als het vlees na afloop van het programma nog niet gaar genoeg is en u het vlees nog wat verder wilt bruinen, start u een volgend programma met de combistand magnetron + grill (zoals beschreven vanaf pagina 154).




OPMERKING:

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

9.10.5. Programma A-4: Vis

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

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



GEVAAR!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

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

Als de vis na het programma nog niet gaar genoeg mocht zijn en u de vis nog wat verder wilt bruinen, kunt u een volgend programma in de combistand magnetron + grill starten (zoals beschreven vanaf pagina 154).

9.10.6. Programma A-5: Groente

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

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

Als de groenten na het koken nog niet gaar zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf pagina 152 beschreven).

9.10.7. Programma A-6: Dranken

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

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

Wanneer de drank of dranken niet heet genoeg mochten zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals beschreven vanaf pagina 152).

9.10.8. Programma A-7: Pasta

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt.

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

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

Als de pasta na het koken nog te hard is, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf pagina 152 beschreven).

9.10.9. Programma A-8: Popcorn

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt.

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

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

Als de popcorn na afloop van het programma nog niet helemaal klaar is, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf pagina 152 beschreven).

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

Bij dit programma wordt de stand voor circulatielucht gebruikt.

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

Wanneer de cake/taart na het verwarmen niet gaar genoeg mocht zijn, kunt u vervolgens een ander programma met circulatielucht starten (zoals beschreven vanaf pagina 152).

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

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



GEVAAR! **Brandgevaar!**

Er bestaat brandgevaar door gebruik van brandbare materialen.

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

Als de kip na het programma nog niet gaar of bruin genoeg is, start u een volgend programma in de combistand C-4 magnetron + grill + convector (zoals beschreven vanaf pagina 154).

10. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door spanningvoerende kabels.

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

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

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

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

11. Buiten gebruik stellen

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

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

12. Oplossen van problemen

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

13. Afvoeren



VERPAKKING

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



TOESTEL

Afgedankte apparatuur mag niet met huishoudelijk afval worden afgevoerd.

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

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

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

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

- ▶ Knip vóór het afvoeren de kabel af.

14. Technische gegevens

Nom. spanning 230 V~50 Hz

Nominaal vermogen

Magnetron: 1300 W

Grill: 1200 W

Heteluchtoven: 1200 W

Frequentie magnetron: 2450 MHz

Nominaal uitgangsvermogen

Magnetron: 800 W

Afmetingen in cm (B x H x D):

Apparaat: 49 x 29 x 41 cm

Afmetingen kookruimte: 31,4 x 20,1 x 34,1 cm

Volume kookruimte: 23 liter

Nettogewicht: 13 kg

Technische wijzigingen voorbehouden!

15. Conformiteitsinformatie



Hiermee verklaart Medion AG dat dit apparaat voldoet aan de basis-eisen en andere relevante voorschriften:

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

Volledige conformiteitsverklaringen kunt u vinden op www.medion.com/conformity.

16. Colofon

Copyright © 2017

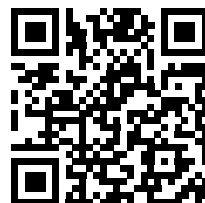
Uitgave: 24.02.2017

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.
Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.

Het copyright berust bij de firma:

Medion AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland



De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal www.medion.com/nl/service/start/ beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden..

17. Algemene garantievooraarden

17.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.

Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.

Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.

Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

17.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervanging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van dezelfde kwaliteit. Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

Een pixelfout (permanent gekleurde, lichte of donkere beeldpunt) is niet zonder meer aan te merken als gebrek. Het exacte aantal toegestane defecte pixels wordt beschreven in de handleiding bij het product.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handelswijze voor correct gebruik van een plasma- of een lcd-scherm wordt beschreven in de handleiding bij dit product.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of storing die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in

rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

17.1.2. Uitsluitingen

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld.

Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

17.1.3. Service Hotline

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

17.2. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie



Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.

Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:


- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.


18. Dienst Adres

18.1. Nederland


 0900 - 235 2534  0900 - 329 2534

 0900 - 435 7835 (SIM-PC)

 0900 - 543 3832 (OYO)
(€ 1 per gesprek/fax)

 Ma - Vr: 07:00 - 23:00
Za - Zo: 10:00 - 18:00
Feestdagen: 10:00 - 17:00

Premium Hotline:

 0900 - 543 3833 (0,70 €/minuut)

 Ma - Vr: 08:30 - 17:00


 www.medion.nl

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

18.2. België

 022006198  022006199
(Lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111
(0,45 €/min)

 Ma - Vr: 09:00 - 19:00

 www.medion.com/be

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: www.medion.com/contact

MEDION®

