

MEDION®

Bedienungsanleitung



Multifunktions-Heißluftofen XXL

MEDION® MD 10974

Inhalt

Zu dieser Bedienungsanleitung	4
Zeichenerklärung.....	4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Sicherheitshinweise	7
Allgemeine Hinweise.....	7
Das Gerät sicher aufstellen.....	10
Sicherer Betrieb	11
Lieferumfang	13
Geräteübersicht.....	14
Zubehör	15
Bedienelemente.....	16
Inbetriebnahme	18
Leer aufheizen	18
Verwenden des Zubehörs.....	19
Multifunktions-Heißluftofen bedienen	20
Automatische Garprogramme	21
Manuelles Einstellen der Garzeit/Gartemperatur.....	23
Drehen des Drehspießes.....	24
Garvorgang vorzeitig abbrechen	24
Beleuchtung einschalten.....	24
Startverzögerung einstellen.....	25
Multifunktions-Heißluftofen und Zubehör reinigen	25
Lagerung/Transport.....	27
Fehlerbehebung.....	28
Entsorgung	29
Technische Daten.....	30
EU-Konformitätsinformation	30
Serviceinformationen	30
Impressum	31
Datenschutzerklärung	32

Zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

Zeichenerklärung

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



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



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



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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



Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)

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



Benutzung in Innenräumen

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



In der EU verwendetes Symbol zur Kennzeichnung von Materialien mit Lebensmittelkontakt wie z. B. Verpackungen oder Geräteoberflächen.



CE-Kennzeichnung

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



Symbol für Wechselstrom

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Multifunktions-Heißluftofen bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten der Nutzung:

- Frittieren, Dörren, Braten, Backen, Gratинieren, Toasten, Erwärmen, Garen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt verwendet zu werden, nicht jedoch

- 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.

Sicherheitshinweise

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

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

Allgemeine Hinweise



Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie bei Beschädigungen des Netzsteckers, des Netzkabels oder des Geräts sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.

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

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen oder warten,
 - wenn Sie das Gerät auf- oder abbauen,
 - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - bei Gewitter.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf nasser Stellfläche in Betrieb.
- Das Gerät oder das Netzkabel/den Netzstecker niemals mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Feuchträumen und sehr stauartigen Räumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
 - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe,
 - extrem hohe oder tiefe Temperaturen,
 - direkte Sonneneinstrahlung,
 - offenes Feuer.
- Beachten Sie die Reinigungshinweise ab Seite 25.

Das Gerät sicher aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante:
 - es könnte kippen und herunterfallen.
 - die Tür könnte umschlagen und beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.



Brandgefahr! Verletzungsgefahr!

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

- Dieses Gerät darf nur als freistehendes Gerät betrieben und darf nicht eingebaut oder in einem Schrank betrieben werden.
- Berührung mit einem anderen Gegenständen beim Betrieb vermeiden. Ausreichend Abstand nach allen Seiten von mindestens 10 cm, z. B. bei Hängeschränken, lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen anderen heißen Ofen.
- Achten Sie darauf, dass
 - die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind (z. B. durch Gardinen, Zeitschriften, Vorhänge, Tischdecken o. ä.), damit immer eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist;
 - keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf das Gerät wirken.

HINWEIS!**Möglicher Sachschaden.**

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

- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

Sicherer Betrieb**Brandgefahr! Verletzungsgefahr!**

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

Das Gehäuse und die Gerätetür werden beim Gebrauch sehr heiß.

- Da das Dampfaustrittsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, darf dieses Gitter während des Betriebes nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
- Während des Betriebs dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden (z. B. Gardinen, Geschirrhandtuch, Topflappen, Papier etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.

- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Speisen werden ansonsten nicht gleichmäßig gegart, das Gerät kann Schaden nehmen und überhitzen.
- Das Heizelement bleibt auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die ins Geräteinnere greift, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie im Innenraum außer Gittergrillrost, Abtropfschale und Grillspieß keine metallischen Gegenstände, auch keine Alufolie. Dies könnte zur Überhitzung führen.
- Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Innenwänden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (z. B. an einer Funksteckdose) betrieben werden.
- Nach dem Gebrauch trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist das Gerät vollständig stromfrei.
- Lassen Sie das Gerät ca. 60 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lagerort. Lagern Sie niemals Papier, Pappe, Plastik oder andere Gegenstände im Gerät.
- Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.



Gesundheitsgefährdung!

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel werden beim Backen oder Grillen.

Lieferumfang



Erstickungsgefahr!

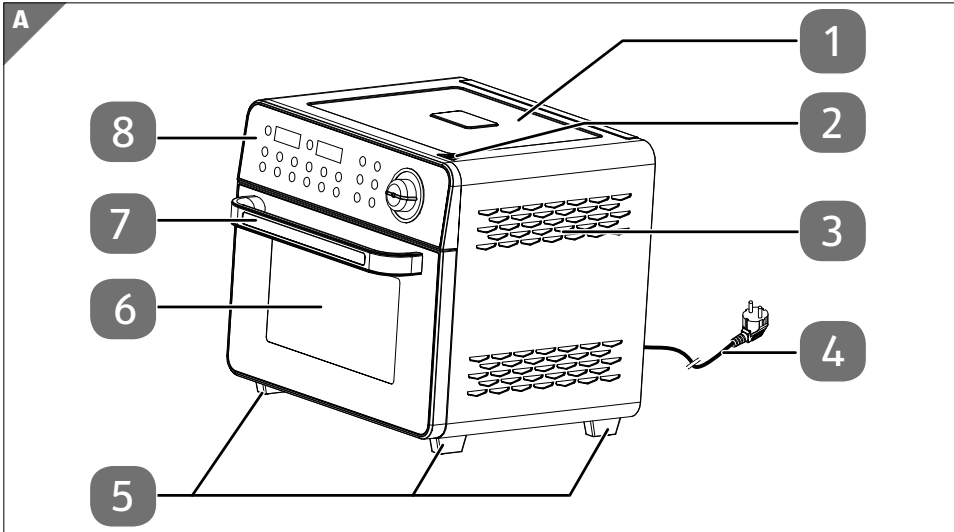
Es besteht Erstickungsgefahr durch Verschlucken oder Einatmen von Kleinteilen oder Folien.

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

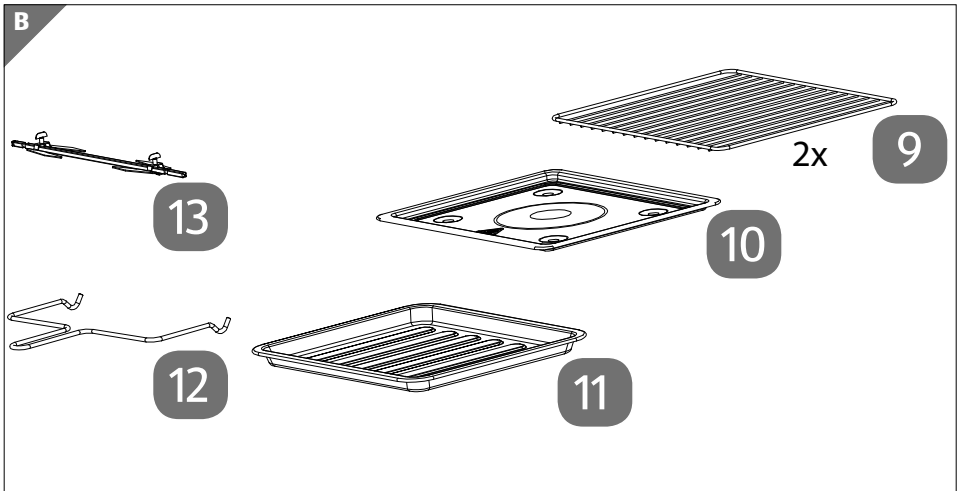
Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Multifunktions-Heißluftofen
- 2x Grillrost
- Abtropfschale
- Backblech
- Drehspießhalter
- Drehspieß
- Bedienungsanleitung, Garantiekarte

Geräteübersicht

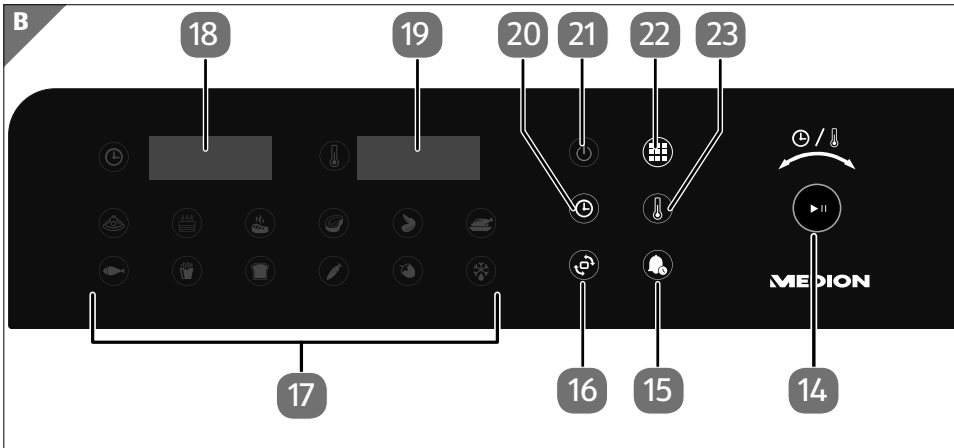


- 1 Gehäuse
- 2 Warnzeichen „Heiße Oberflächen“
- 3 Belüftungsschlitze
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Standfüße
- 6 Gerätetür mit Sichtfenster
- 7 Türgriff
- 8 Bedienpanel

Zubehör

- 9 Grillrost
- 10 Abtropfschale
- 11 Backblech
- 12 Drehspießhalter
- 13 Drehspieß

Bedienelemente



Drehregler

- 14** Drehen: Temperatur/Garzeit erhöhen/verringern/Programm auswählen
Drücken: Programm starten/Programm stoppen/Auswahl bestätigen
- 15** Taste Startzeitverzögerung
- 16** Rotationstaste
- 17** Anzeige Automatische Garprogramme
- 18** Garzeitanzeige
- 19** Temperaturanzeige
- 20** Taste Garzeit
- 21** Taste Ein/Aus: Gerät einschalten/ausschalten
- 22** Taste Menü: Garprogramm auswählen
- 23** Taste Temperatur

Automatisches Garprogramm

Das Symbol des eingestellten Garprogramms leuchtet bei Betrieb.



Pizza



Kuchen



Steak/Kotelettes



Bauchspeck vom Schwein



Chicken Wings



Geflügel



Fisch/Meeresfrüchte



Pommes Frites



Brot toasten



Gemüse



Dörrobt



Auftauen

Inbetriebnahme




- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel vor der ersten und nach jeder weiteren Benutzung. Trocknen Sie die Teile gut ab.
- Wischen Sie das Gehäuse **1** mit einem feuchtem Tuch ab.
- Schließen Sie den Multifunktions-Heißluftofen nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Es ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten kurz auf und in der Garzeitanzeige **18** und der Temperaturanzeige **19** wird zunächst „8888“ und anschließend „----“ angezeigt. Das Gerät ist nun im Standby-Modus.



Im Standby-Modus schaltet sich das Gerät automatisch ab, wenn innerhalb von ca. 60 Sekunden keine Taste betätigt wird.

Leer aufheizen

Vor dem Gebrauch ist ein einmaliges starkes Aufheizen ohne enthaltene Zubehörteile nötig, um fertigungsbedingte Fettrückstände zu beseitigen.

- Schließen Sie die Gerätetür **6**.
- Drücken Sie die Taste  **21**, um das Gerät einzuschalten. Standardmäßig ist das Programm Pizza voreingestellt.
- Drücken Sie die Taste  **23** und stellen Sie mit dem Drehregler **14** den Wert 200 °C ein.
- Drücken Sie die Taste  **20** und stellen Sie mit dem Drehregler **14** den Wert 5 Minuten ein.
- Drücken Sie den Drehregler **14**, um den Heizvorgang zu starten und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang bei 200 °C laufen.



Beim ersten Gebrauch kann es aufgrund von Herstellungsrückständen zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist jedoch ungefährlich und lässt schnell nach. Lassen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung ca. 30 Minuten auf der höchsten Temperaturstufe laufen und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

- Lassen Sie das Gerät vor dem Montieren des Zubehörs oder Bewegungen vollständig abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Verwenden des Zubehörs

Abtropfschale

Speisereste oder tropfende Fette werden in der Abtropfschale **10** aufgefangen und sie ermöglicht Ihnen so eine einfache Reinigung.

- Schieben Sie die Abtropfschale **10** bei jedem Garvorgang zwischen den Garraumboden und die Heizstäbe.

Grillrost

Verwenden Sie das Grillrost **9** zum Zubereiten knuspriger Speisen oder zum Aufwärmen von Pizza.

- Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor und legen Sie die Speise in die Mitte des Grillrostes.
- Setzen Sie den Grillrost **9** in eine der Führungsschienen und schieben Sie es vollständig ein. Sie können auch beide Grillroste in zwei Ebenen verwenden.



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

Backblech

Verwenden Sie das Backblech **11** zum Backen oder zum Dörren von Obst.

Kuchen/Aufläufe:

- Bereiten Sie die Backware/den Auflauf nach Rezept vor und stellen Sie die Backform/Auflaufform in die Mitte des Backblechs **11**.

Dörren:

- Reinigen Sie die Lebensmittel vor dem Dörrvorgang gründlich. Beachten Sie die Regeln der Küchenhygiene und arbeiten Sie nur mit sauberen Händen und Küchenutensilien.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in einheitlich große und dünne Stücke, um ein gleichmäßiges Dörren zu gewährleisten.
- Berücksichtigen Sie, dass das Dörren die Lebensmittel schrumpfen lässt. Schneiden Sie daher die Lebensmittel nicht in zu kleine Stücke.
- Dörren Sie die Lebensmittel unmittelbar nach der Vorbereitung.
- Setzen Sie das Backblech **11** in eine der Führungsschiene und schieben Sie es vollständig ein.



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

Drehspieß

Der Drehspieß **13** eignet sich für Braten/Schinken oder ganze Hähnchen mit einem Maximalgewicht von ca. 1,5 kg. Das Gargut darf nicht zu groß sein.

- Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor.
- Geben Sie das Fleisch der Länge nach mittig auf den Drehspieß **13**.
- Fixieren Sie die Zutaten mittig mit den Gabelzinken der Klemmen von beiden Seiten. Schrauben Sie die Klemmen fest. Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Huhn sich frei im Ofen drehen können.

Grillspieß einsetzen

- Greifen Sie mit den Wölbungen am Drehspießhalter **12** von unten in die Nuten des Drehspießes **13**.
- Geben Sie mit Hilfe des Drehspießhalters **12** den Drehspieß **13** in die jeweiligen Aufnahmen. Achten Sie darauf, dass der Drehspieß **13** in der Aufnahme links einrastet und die andere Seite des Drehspießes **13** auf der gegenüberliegenden Seite eingehakt wird.
- Zur Entnahme zunächst den Drehspieß **13** rechts anheben und dann leicht schräg aus dem Antrieb herausnehmen.

Multifunktions-Heißluftofen bedienen



Verbrennungsgefahr!

Der Grillrost **9**, die Abtropfschale **10**, das Backblech **11** und der Drehspieß **13** werden beim Gebrauch sehr heiß.

- Verwenden Sie die mitgelieferten Halter, um den Drehspieß, die Abtropfschale **10** oder das Backblech **11** in dem Multifunktions-Heißluftofen zu positionieren oder herauszunehmen. Verwenden Sie außerdem Topflappen/Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.

**WARNUNG!****Brandgefahr!**





Es besteht Brandgefahr durch entflammbare Gegenstände oder Lebensmittel.

- Verwenden Sie keine Bratschläuche, Backpapier, Alufolie, metallische oder brennbare Gegenstände und Glasgefäße in dem Ofen. Das Gerät könnte beschädigt werden.
- Garen Sie keine zu großen Lebensmittelstücke. Es muss ein ausreichender Abstand zwischen dem Gargut und den Heizelementen bzw. den Wänden verbleiben.









Automatische Garprogramme

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Garzeit und Temperatur einzugeben. Die Programme geben automatisch die Werte vor.

In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie den möglichen individuellen Einstellmöglichkeiten.



Programm	Garzeit in Minuten	Gartemperatur in °C	Betriebsart	Mögliche Garzeit	Mögliche Gartemperatur °C
Pizza 	10	180	Starke Umluft + Oberhitze + Unterhitze	1 min. - 01:00 h	80-230
Kuchen* 	30	175	Leichte Umluft + Oberhitze + Unterhitze	1 min. - 01:00 h	80-230
Steak/ Kotelettes 	20	200	Leichte Umluft + Oberhitze + Heißluft	1 min. - 01:00 h	80-230
Bauchspeck vom Schwein 	20	200	Starke Umluft + Oberhitze + Heißluft + Drehfunktion (manuelles Einschalten)	1 min. - 01:00 h	80-230

Multifunktions-Heißluftofen bedienen

Programm	Garzeit in Minuten	Gartemperatur in °C	Betriebsart	Mögliche Garzeit	Mögliche Gartemperatur °C
Chicken Wings 	15	200	Starke Umluft + Oberhitze + Heißluft + Drehfunktion (manuelles Einschalten)	1 min. - 01:00 h	80-230
Geflügel 	25	200	Starke Umluft + Oberhitze + Heißluft + Drehfunktion (automatisch)	1 min. - 01:00 h	80-230
Fisch/Mee-resfrüchte 	20	180	Starke Umluft + Oberhitze + Heißluft + Drehfunktion (manuelles Einschalten)	1 min. - 01:00 h	80-230
Pommes frites 	15	220	Starke Umluft + Oberhitze + Heißluft + Drehfunktion (automatisch)	1 min. - 01:00 h	80-230
Brot toasten 	05:30	230	Leichte Umluft + Oberhitze + Unterhitze	4-8	-
Gemüse 	25	200	Starke Umluft + Oberhitze + Unterhitze	1 min. - 01:00 h	80-230
Dörrobst** 	8 Stunden	60	Leichte Umluft + Oberhitze + Unterhitze	1-48 Stunden	50-75
Auftauen 	30	50	Starke Umluft + Oberhitze + Unterhitze	1 min. - 01:00 h	35-80

* Verwenden Sie eine geeignete Back- oder Auflaufform, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen bzw. zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten. Stellen Sie die Back- oder Auflaufform mittig in den Garraum.

** Obst für die Herstellung von Trockenobst in dünne Scheiben von ca. 5 mm schneiden und gleichmäßig auf dem Backblech anordnen.

- Bereiten Sie je nach Speise das passende Zubehör wie zuvor beschrieben vor.
- Drücken Sie die Taste  **21**, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Taste  **22**. Standardmäßig ist das Programm Pizza voreingestellt.
- Drehen Sie dann den Drehregler **14**, um ein anderes Programm auszuwählen.
- Drücken Sie den Drehregler **14**, um den Garvorgang mit dem ausgewählten Programm ohne Programmanpassung zu starten.






Im Standby-Modus schaltet sich das Gerät automatisch ab, wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Tastenbetätigung erfolgt.

Das Gerät startet nur dann ordnungsgemäß, wenn die Gerätetür mit Sichtfenster **6** geschlossen ist.

Manuelles Einstellen der Garzeit/Gartemperatur

Sie haben nach der Wahl des Programms die Möglichkeit, eine benutzerdefinierte Gartemperatur und -zeit einzustellen:

- Drücken Sie die Taste  **21**, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Taste  **22**. Standardmäßig ist das Programm Pizza voreingestellt.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm.
- Drücken Sie die Taste  **23**, um die Gartemperatur zu ändern.

Die Temperaturanzeige **19** blinkt.

- Drehen Sie den Drehregler **14**, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Den einstellbaren Temperaturbereich für das gewählte Garprogramm entnehmen Sie bitte der Tabelle im Kapitel „Automatische Garprogramme“ auf Seite 21.

- Drücken Sie die Taste  **20**, um die Garzeit einzustellen.


Die Garzeitanzeige **18** blinkt.

- Drehen Sie den Drehregler **14**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Drücken Sie den Drehregler **14**, um den Garvorgang mit dem eingestellten Programm zu starten.



Während des Garvorgangs können Sie die Gerätetür öffnen, um den Garzustand zu überprüfen. Der Garvorgang wird mit dem Öffnen der Gerätetür automatisch unterbrochen.

Bei geöffneter Gerätetür **6** kann nur die Taste  **21** verwendet werden. Die anderen Tasten sind gesperrt.



Sobald Sie die Tür schließen, setzt das Gerät den vorherigen Garvorgang fort. Bei länger als 6 Minuten geöffneter Gerätetür **6**, schaltet sich das Gerät automatisch aus.


- Wenden Sie nach der Hälfte der Garzeit die Speise, um ein gleichmäßiges Garen zu erzielen.

Nach Ende der Garzeit werden Signaltöne ausgegeben und das Gerät schaltet sich ab. Der Lüfter läuft noch einige Minuten nach.


- Öffnen Sie die Gerätetür **6**.
- Entnehmen Sie die Speisen mit Topfhandschuhen bzw. dem Grillspießhalter.
- Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

Drehen des Drehspießes

- Drücken Sie die Taste  **16**, um das automatische Drehen des Drehspieß zu starten. Beim Drehbetrieb leuchtet die Taste  **16**.


Bei einigen Programmen startet die Funktion automatisch. Sie lässt sich jedoch nach Bedarf ausschalten. Drücken Sie die Taste  **16**, um die Funktion auszuschalten.

Garvorgang vorzeitig abbrechen

- Um den Garvorgang vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Taste  **21**.
- Um das Gerät vollständig stromlos zu schalten, ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

Beleuchtung einschalten

Die Beleuchtung ist in den ersten und den letzten drei Minuten des Garvorgangs eingeschaltet.

- Betätigen Sie eine beliebige Taste (außer Taste  **21**) oder öffnen Sie die Gerätetür **6**, um die Beleuchtung einzuschalten. Die Beleuchtung erlischt automatisch nach 1 Minute.

Startverzögerung einstellen

- Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Anzeige blinkt.

Passen Sie bei Bedarf das Programm an:

- Drücken Sie die Taste  **23**, um die Gartemperatur zu ändern.

Die Temperaturanzeige **19** blinkt.


- Drehen Sie den Drehregler **14** im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Der einstellbare Temperaturbereich beträgt 35-230 °C.

- Drücken Sie die Taste  **20**, um die Garzeit einzustellen.

Die Garzeitanzeige **18** blinkt.

- Drehen Sie den Drehregler **14** im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

- Drücken Sie Taste  **15**, um eine Zeitverzögerung einzustellen.

Zehn Minuten bis zwölf Stunden sind einstellbar.

- Drehen Sie den Drehregler **14** im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Startverzögerungszeit einzustellen.

- Drücken Sie abschließend den Drehregler **14**, um die Zeitverzögerung zu aktivieren.

Das Gerät beginnt den Garvorgang nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Multifunktions-Heißluftofen und Zubehör reinigen



Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker **4**.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker **4**.

Möglicher Geräteschaden durch Kurzschluss.

- Benutzen Sie keine harte Materialien wie Topfkratzer usw! Reste eines Kratzers oder harten Schwamms könnten im Gerät verbleiben und einen elektrischen Schlag verursachen.
- Benutzen Sie kein Backofenspray.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung gründlich trocken.



VORSICHT!

Heiße Oberflächen!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen.
- Das Heizelement bleibt auch nach dem Abschalten noch für eine längere Weile heiß. Stellen Sie sicher, dass niemand in die ins Geräteinnere greift, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch brechendes Glas.

- Die heiße Gerätetür **6** nicht mit Wasser bespritzen, das Glas könnte brechen.

HINWEIS!**Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes.
- Das Gerät oder Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Reinigen Sie nicht die Heizelemente. Sie sind selbstreinigend.
 - Entnehmen Sie den Grillrost **9**, die Abtropfschale **10**, das Backblech **11** und den Drehspieß **13**.
 - Entfernen Sie die Klammern vom Drehspieß **13**, indem Sie die Schrauben lösen und dann die Klemmen vom Drehspieß **13** schieben.
 - Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel vor der ersten und nach jeder weiteren Benutzung. Lassen Sie sie bei starker Fettverschmutzung zuvor ca. zehn Minuten in warmen Wasser einweichen.
 - Trocknen Sie Teile gut ab.
 - Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.

Lagerung/Transport

- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker **4** und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.

Fehlerbehebung

Das Produkt hat unser Haus in einem einwandfreien Zustand verlassen. Sollten Sie dennoch ein Problem feststellen, versuchen Sie es zunächst anhand der folgenden Tabelle zu beheben. Sollten Sie keinen Erfolg haben, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Multifunktions-Heißluftofen funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker 4 in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Garzeit nicht eingestellt.	Stellen Sie die Garzeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Garen Sie kleinere Portionen, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Gartemperatur.
	Die Garzeit ist zu kurz.	Wählen Sie eine längere Garzeit.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Multifunktions-Heißluftofen kommen.	Speise nur für traditionellen Fritteuse geeignet, nicht für Heißluftgaren.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder pinseln Sie etwas Öl auf die Snacks, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Weiße Rauchentwicklung im Gerät	Die Speisen sind fettig.	– Bei der Zubereitung von fettigen Speisen tropft Fett in die Abtropfschale. Durch das Fett entsteht in der Abtropfschale eine größere Hitze als normalerweise – dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.
	Die Abtropfschale 10 weist noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang auf.	– Fettrückstände verbrennen im Garraum. Säubern Sie die Abtropfschale 10 nach jeder Benutzung.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstifte wurden nicht ausreichend eingeweicht.	– Legen Sie die Kartoffelstifte ca. 1/2 Stunde in kaltes Wasser damit die Stärke entweichen kann. Trocknen Sie sie vor dem Einfüllen mit Küchenpapier ab.
	Die Kartoffelsorte ist ungeeignet.	
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Die Kartoffeln sind zu feucht.	Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Stärkegehalt der Kartoffelsorte und von der Ölmenge ab.
		– Trocknen Sie die Kartoffeln sorgfältig ab und bedecken Sie sie dann mit ca. 1/2 Esslöffel Öl.
		– Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke.

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

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

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

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


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

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

Technische Daten

Spannungsversorgung:	220–240 V~, 50–60 Hz
Leistung:	1.700 W
Garraumvolumen:	ca. 23 Liter
Einstellbare Temperaturen:	Auftauen: 35–80 °C Dörren: 50–75 °C Garen: 80–230 °C
Garzeitvorwahl:	60 Minuten Trockenfrüchte 1 bis 48 Stunden
Abmessungen (B × H × T):	42,5 x 41 x 37,8 cm

EU-Konformitätsinformation

 Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen befindet:

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

Serviceinformationen

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

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

Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00	① 01 928 7661
Serviceadresse	
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich	



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

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

Impressum

Copyright © 2022

Stand: 01.08.2022

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

Datenschutzerklärung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

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

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

