

medion

Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
User manual



4in1 Mikrowelle 25 L
Micro-ondes 4en1 25 l
4-in-1-magnetron 25 l
Microondas 4 en 1 de 25 l
Forno a microonde 4 in 1 da 25 l
4-in-1 25 L microwave
MEDION MD 12041

Inhaltsverzeichnis

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	4
1.1. Zeichenerklärung.....	4
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
3. Sicherheitshinweise	5
3.1. Mikrowelle aufstellen und anschließen	6
3.2. Brandgefahren vermeiden	8
3.3. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen	9
3.4. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten	10
4. Lieferumfang	11
5. Geräteübersicht	11
6. Kochen und Garen mit der Mikrowelle	14
6.1. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen.....	14
6.2. Mikrowellentaugliche Materialien	15
7. Vor dem ersten Gebrauch	15
7.1. Gerät aufstellen.....	15
7.2. Erstreinigung des Gerätes.....	16
7.3. Gerät leer aufheizen.....	16
7.4. Drehteller einsetzen.....	16
8. Einstellungen vornehmen.....	17
8.1. Signaltöne aus-/einschalten	17
8.2. Uhrzeit einstellen	17
8.3. Küchenwecker (Countdown) einstellen.....	17
8.4. Tastensperre	18
9. Garen im Mikrowellenbetrieb.....	18
9.1. Schnellstart	19
9.2. Ende des Garvorgangs	19
9.3. Programm unterbrechen	19
10. Automatikprogramme verwenden	20
11. Lebensmittel auftauen.....	22
11.1. Automatisches Auftauen nach Gewicht	22
11.2. Auftauen nach Zeit	22
12. Grill-/Heißluft-/Kombinationsbetrieb	22
12.1. Grillfunktion verwenden.....	23
12.2. Heißluftbetrieb verwenden	23
12.3. Kombinationsbetrieb verwenden	24
13. Automatische Programmsequenz	24
14. Frittierprogramm (Heißluft) verwenden	25
15. Tipps zum Energiesparen.....	25
16. Reinigung und Pflege	26
17. Längerer Nichtgebrauch und Transport.....	27
18. Abhilfe bei Störungen	27
19. Technische Daten	28

20. EU-Konformitätsinformation	28
21. Ersatzteile.....	29
22. Entsorgung.....	29
23. Serviceinformationen.....	31
24. Impressum	32

DE

FR

NL

ES

IT

EN

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

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



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittelschweren und/oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



VORSICHT!

Gefahr durch heiße Oberflächen!



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



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Symbol für Wechselstrom



Symbol Schutzerdung (bei Schutzklasse I)



Die Positionsnummern hinter den jeweiligen Gerätekompontenten im Text verweisen auf die Abbildung in Kapitel „5. Geräteübersicht“ auf Seite 11.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

3. Sicherheitshinweise

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

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

3.1. Mikrowelle aufstellen und anschließen



WARNUNG!

Gefahr durch elektrischen Schlag!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Überprüfen Sie vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen.
- Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn sie oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.

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

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

■ **WARNUNG!** Nehmen Sie die Mikrowelle bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Garraumtür, Türdichtungen oder an der Türverriegelung auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus

der Schutzkontaktsteckdose. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht mehr in Betrieb, bevor sie von einer dafür ausgebildeten Person repariert wurde.

- **WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- Nehmen Sie auf keinen Fall selbstständig Veränderungen an der Mikrowelle vor oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren. Lassen Sie Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen oder wenden Sie sich an den Service, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Verwenden Sie die Mikrowelle nicht in feuchten Räumen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Tauchen Sie die Mikrowelle nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie die Mikrowelle nicht unter fließendes Wasser.
- Schützen Sie die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.

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

3.2. Brandgefahren vermeiden



WARNUNG! **Explosionsgefahr!**

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

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



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

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

letzungen, Entzündungen oder Feuer führen.

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

3.3. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- Ritzen Sie Lebensmittel mit geschlossener Haut, wie z. B. Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche vor dem Garen an, um ein Platzen zu vermeiden.
 - Beim Öffnen von Garbehältern (z. B. Popcornütten, Dosen) tritt heißer Dampf aus. Halten Sie beim Öffnen die Öffnung immer vom Körper weg.
 - Beim Öffnen der Garraumtür tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Abstand.
 - Während des Garvorgangs werden die Oberflächen der Mikrowelle, der Zubehöerteile sowie das Gargeschirr sehr heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Lassen Sie die Teile vor dem Reinigen abkühlen.
- 3.4. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten**
- Ritzen Sie Lebensmittel mit geschlossener Haut, wie z. B. Tomaten, Würstchen, Auberginen oder ähnliche vor dem Garen an, um ein Platzen zu vermeiden.
 - Beim Öffnen von Garbehältern (z. B. Popcornütten, Dosen) tritt heißer Dampf aus. Halten Sie beim Öffnen die Öffnung immer vom Körper weg.
 - Beim Öffnen der Garraumtür tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Abstand.
 - Während des Garvorgangs werden die Oberflächen der Mikrowelle, der Zubehöerteile sowie das Gargeschirr sehr heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Lassen Sie die Teile vor dem Reinigen abkühlen.
 - 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.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

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

4. Lieferumfang

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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

! HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

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

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowelle
- Drehteller
- Antriebswelle
- Grillrost
- Kurzanleitung

5. Geräteübersicht

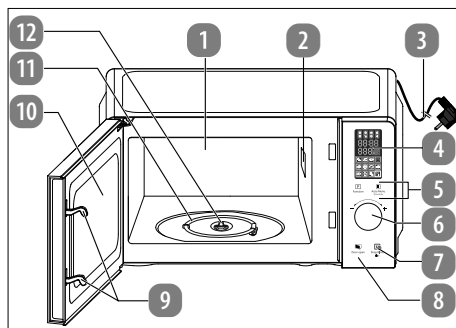


Abb. 1 – Frontansicht bei geöffneter Tür

1. Garraum
2. Mica-Abdeckung des Magnetrons (NICHT ENTFERNEN!)
3. Netzkabel mit Netzstecker
4. Anzeigenfeld
5. Bedientasten
6. Drehregler/Bestätigungstaste
7. Taste Stop/Clear: Betrieb unterbrechen/Eingabe löschen
Langer Tastendruck: Tastensperre einschalten
8. Türöffner-Taste
9. Türverriegelung
10. Garraumtür mit Sichtfenster
11. Heizelement
12. Antriebswelle

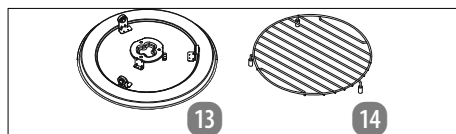


Abb. 2 – Zubehör

13. Metall-Drehteller
14. Grillrost

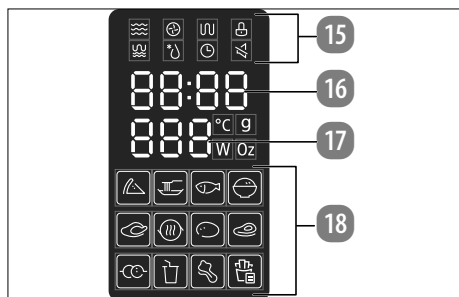


Abb. 3 – Anzeigefeld

- 15. Kontrollleuchten Betriebsart
- 16. Garzeitanzeige
- 17. Gewichts-/Portionsanzeige
- 18. Kontrollleuchten Automatikprogramme

Bedienelemente/ Betriebsart	Anzeige	Funktion
Mikrowelle		Mikrowellenleistung einstellen
Grill		Grill-Funktion G-1, G-2 oder G-3 auswählen
Kombinations- betrieb		Kombinationsfunktion C-1, C-2, C-3, C-4 oder C-5 auswählen
Heißluft		Heißluftfunktion auswählen
Auftauen		Auftauen nach Zeit d-2
		Auftauen nach Gewicht d-1
Auto Menu		Automatikprogramm auswählen
Auto Menu 🔊 On/Off 3s		Langer Tastendruck: Akustische Signale ausschalten
Function 		- Betriebsart einstellen - Wiederholt drücken: Zeit einstellen (siehe „8.2. Uhrzeit einstellen“ auf Seite 17)
		Langer Tastendruck: Küchentimer einstellen (siehe „8.3. Küchenwecker (Countdown) einstellen“ auf Seite 17)

Bedienelemente/ Betriebsart	Anzeige	Funktion
STOP/Clear		Betrieb unterbrechen/Eingabe löschen
		Langer Tastendruck: Tastensperre einschalten
Confirm/ Start/+30s		Drücken: Eingabe bestätigen, Programm starten, Schnellstart
		Drehen: Autoprogramme auswählen/einstellen, Gar- zeit eingeben

6. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

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

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

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

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

6.1. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

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

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

6.2. Mikrowellentaugliche Materialien

Verwenden Sie in der Mikrowelle folgende Utensilien:

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

Beachten Sie dabei immer die Anweisungen des Herstellers.

7. Vor dem ersten Gebrauch

7.1. Gerät aufstellen

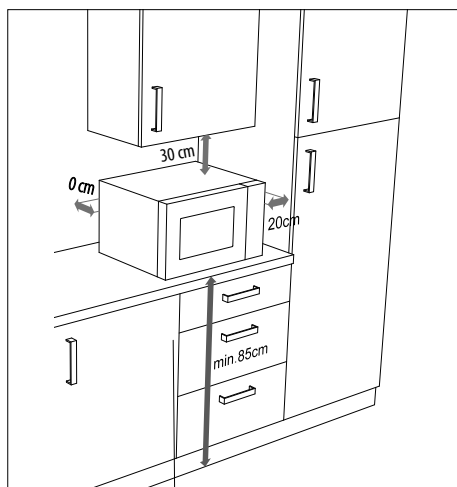


Abb. 4 – Geräteabstand



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Aufstellung des Geräts.

- Für eine ausreichende Belüftung müssen die dargestellten Abstände eingehalten werden (**siehe Abb. 4**). Der Abstandhalter an der Geräterückseite muss die Wand berühren. Er gewährleistet den korrekten Abstand beim Aufstellen der Mikrowelle.

- Die Standfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Betreiben Sie die Mikrowelle nicht in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank.



HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Es besteht Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung

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

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

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

- ▶ Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche Schutzkontaktsteckdose an.

7.2. Erstreinigung des Gerätes

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

7.3. Gerät leer aufheizen

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

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum. Schließen Sie die Tür.
- ▶ Drücken Sie die Taste . Im Anzeigenfeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis im Anzeigefeld **140 °C** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Gartemperatur auf **230 °C** einzustellen.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Garzeit von 5 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Programm zu beginnen.



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

7.4. Drehteller einsetzen

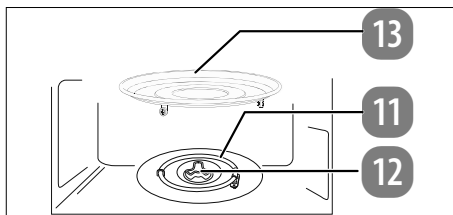


Abb. 5 – Drehteller einsetzen

- ▶ Nehmen Sie die Mikrowelle nicht ohne ordnungsgemäß eingesetzten Drehteller in Betrieb.
- ▶ Überprüfen Sie, ob die Antriebswelle korrekt in der Aussparung im Garraumboden steckt.
- ▶ Legen Sie dann den Drehteller mittig auf die Antriebswelle (**siehe Abb. 5**), so dass die Stege des Drehtellers in den Aussparungen an der Antriebswelle liegen.

8. Einstellungen vornehmen

GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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

HINWEIS!

Möglicher Sachschaden!

Möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät

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

8.1. Signaltöne aus-/einschalten

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

- ▶ Drücken und halten Sie die Taste **Auto Menu** für ca. 3 Sekunden, um die Signaltöne auszuschalten.

Im Anzeigenfeld wird das Symbol  angezeigt.

- ▶ Um die Signaltöne wieder einzuschalten, drücken und halten Sie erneut die Taste **Auto Menu** für ca. 3 Sekunden.

8.2. Uhrzeit einstellen

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

- ▶ Drücken Sie die Taste . Im Anzeigenfeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste  wiederholt, bis im Anzeigenfeld **00:00** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, bis die korrekte Stunde im Anzeigenfeld angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**, um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**, um die Einstellung zu bestätigen.

8.3. Küchenwecker (Count-down) einstellen

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

- ▶ Drücken und halten Sie die Taste  für ca. 3 Sekunden, bis im Anzeigenfeld **00:00** und das Symbol  angezeigt wird.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, bis die gewünschte Dauer bis zum Signalton eingestellt ist.

Die maximal einstellbare Dauer beträgt 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**, um die Einstellung zu bestätigen.

Der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Dauer.



Die Funktion steht während eines laufenden Garprogramms nicht zur Verfügung.

8.4. Tastensperre

- ▶ Drücken und halten Sie die Taste **Stop/Clear** für ca. 3 Sekunden, bis das Symbol angezeigt wird. Die Tasten und der Drehregler der Mikrowelle sind nun gesperrt.
- ▶ Um die Tastensperre zu deaktivieren, drücken und halten Sie erneut die Taste **Stop/Clear** für ca. 3 Sekunden.



Die Funktion steht während eines laufenden Garprogramms nicht zur Verfügung.

9. Garen im Mikrowellenbetrieb



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

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

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



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

- ▶ Bereiten Sie die Lebensmittel vor: Geeignet für die Zubereitung in der Mikrowelle eignen sich Geflügel- und Schweinefleisch, Hackfleisch sowie Fisch

aller Art. Rind- und Wildfleisch dagegen wird in der Mikrowelle schnell zäh und ist daher nicht geeignet.

Bei der Zubereitung von Gemüse, Fleisch und Fisch, teilen Sie Gargut in möglichst gleich große Stücke und decken Sie es beim Garen ab.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Garraumbür zu öffnen.
- ▶ Stellen Sie die Lebensmittel in einem mikrowellengeeigneten Behälter mittig auf den Drehteller.
- ▶ Schließen Sie die Garraumbür, bis sie hörbar eingerastet ist.
- ▶ Drücken Sie die Taste **[F]**. Im Anzeigenfeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Wählen Sie die Leistungsstufe mit dem Drehregler **Confirm/ Start/+30s**.

Es sind 10 Leistungsstufen verfügbar: **P10** (niedrig) bis **P100** (volle Leistung).

Garstufe	Leistung (in Watt)		Anwendungsbeispiele
P10	Niedrig	90	Warmhalten, Antauen von Speiseeis
P20		180	
P30	Auf-tauen	270	Auftauen, Butter schmelzen
P40		360	
P50	Mittel	450	Langsames Kochen, Fisch garen, Suppen
P60		540	
P70		630	
P80	Mittel-hoch	720	Kochen von Reis, Hackfleischgerichte, Hähnchen
P90		810	
P100	Hoch	900	Schnelles Aufwärmen, Getränke erhitzen, Wasser kochen, Gemüse garen

- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**, um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die gewünschte Garzeit in folgenden Zeitintervallen einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

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

- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**. Der Garvorgang startet.

9.1. Schnellstart

- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen.

Das Garprogramm startet auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) im Mikrowellenbetrieb.

- ▶ Um die Garzeit zu erhöhen, drücken Sie zügig die Taste **Confirm/ Start/+30s** mehrmals:
 1 x drücken: 0:30 Minuten;
 2 x drücken: 1:00 Minuten;
 3 x drücken: 1:30 Minuten;
 4 x drücken: 2:00 Minuten
 usw. bis maximal 95 Minuten.

Das Garprogramm beginnt nach dem letzten Betätigen der Taste automatisch.



Eine andere Schnellstartmethode ist folgende:

- ▶ Drehen Sie im Standby-Modus den Drehregler **Confirm/ Start/+30s** nach links, um die Garzeit einzustellen.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**, um den Garvorgang zu starten.



In den Betriebsarten *Mikrowelle*, *Heißluft*, *Grill*, *Kombinationsbetrieb* sowie *Auftauen nach Zeit* können Sie wie oben beschrieben die Garzeit durch Drücken der Taste **Confirm/ Start/+30s** verlängern. Die Funktion steht bei den Automatikprogrammen nicht zur Verfügung.

9.2. Ende des Garvorgangs

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

9.3. 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 die Taste **Stop/Clear**, um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Garzeit wird weiterhin im Anzeigefeld angezeigt.
- ▶ Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um den Garvorgang fortzusetzen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Stop/Clear** zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

10. Automatikprogramme verwenden

Beim Automatikprogramm ist es nicht notwendig, die Garzeit und Energiestufe einzugeben. Die Mikrowelle ermittelt automatisch die Werte, abhängig vom eingegebenen Lebensmittel und Gewicht.

- ▶ Drücken Sie die Taste **Auto Menu**.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/Start/+30s**, um ein Automatikprogramm auszuwählen.

Im Anzeigefeld wird die Programmnummer (z. B. „**A-1**“ für Automatikprogramm 1) für das Garprogramm sowie das Symbol angezeigt.

- ▶ Wählen Sie ein Automatikprogramm **A-1** bis **A-11** aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/Start/+30s**, um die Einstellung zu bestätigen.
- ▶ Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Drehen Sie dazu den Drehegler **Confirm/Start/+30s**.

Das Gewicht/die Menge wird im Anzeigefeld angezeigt.

- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/Start/+30s**, um das Programm zu starten.

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



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

Die folgende Tabelle zeigt eine Übersicht der Automatikprogramme mit den einstellbaren Portionsgrößen.

Programm	Gewicht	Anzeige	Leistungsstufe
A-01 TK-Pizza 	200 g	200	Grill + Heißluft 230 °C
	300 g	300	
	400 g	400	
A-02 Nudeln 	50 g (+ 450 ml Wasser)	50g	P80
	100 g (+ 800 ml Wasser)	100	
	150 g (+ 1200 ml Wasser)	150	
A-03 Fisch 	150 g	150	P80
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	650 g	650	
A-04 Reis 	200 g	200	P100 + P50
	400 g	400	
	600 g	600	

Programm	Gewicht	Anzeige	Leistungstufe
A-05 Hähn- chen 	500 g	500	C-5 + Heißluft 220 °C
	750 g	750	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
A-06 Aufwär- men 	150 g	150	P100
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	600 g	600	
A-07 Kartof- feln 	1	1	P100
	2	2	
	3	3	
A-08 Braten 	300 g	300	C-5 + Heißluft 220 °C
	500 g	500	
	800 g	800	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
	1300 g	1300	

Programm	Gewicht	Anzeige	Leistungstufe
A-09 Kebabs 	100 g	100	G-2
	200 g	200	
	300 g	300	
	400 g	400	
	500 g	500	
	600 g	600	
A-10 Getränk 	120 ml	1	P100
	240 ml	2	
	360 ml	3	
A-11 Gemüse 	150 g	150	P100
	350 g	350	
	500 g	500	

11. Lebensmittel auf-tauen



- Drehen Sie nach Möglichkeit das Lebensmittel nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit auf die andere Seite oder rühren Sie es um, um das Auftauen zu optimieren (siehe „9.3. Programm unterbrechen“ auf Seite 19). Ein Signalton erinnert sie daran.
- Sollte das Gefriergut nach der abgelaufenen Zeit noch nicht aufgetaut sein, starten Sie das Gerät erneut mit der Leistungsstufe **P30** für einige Minuten, um das Gefriergut vollständig aufzutauen.

Gewicht (in g)	Durchschnittliche Auftauzeit* (in Minuten)
200	4:00
400	7:00
600	10:30
800	13:30
1000	16:30
1400	23:00
1800	29:30
2000	32:30

* variiert abhängig vom Lebensmittel

11.1. Automatisches Auftauen nach Gewicht

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

- ▶ Drücken Sie die Taste **F**. Im Anzeigenfeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F** wiederholt, bis im Anzeigefeld **d-1** und das Symbol angezeigt wird.

- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um das Gewicht in Gramm einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Auftauen zu be-ginnen.

11.2. Auftauen nach Zeit

- ▶ Drücken Sie die Taste **F**. Im Anzeigenfeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F** wiederholt, bis im Anzeigefeld **d-2** und das Symbol angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die gewünschte Zeit (bis max. 95:00 Minuten) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Auftauen zu be-ginnen.

12. Grill-/Heißluft-/Kom-binationsbetrieb



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, besteht Verbrühungsgefahr. Auch der Drehteller wird nach einem Garvor-gang mit Grill/Heißluft sehr heiß!

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



HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden!

Es besteht die Gefahr, dass durch Überhit-zung das Gerät beschädigt wird.

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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grill-/Heißluftfunktion auf gar keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!
- Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Grill- oder Kombinationsbetrieb kein Backpapier verwenden.

12.1. Grillfunktion verwenden

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

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

- ▶ Stellen Sie den Grillrost auf den Drehteller.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F**. Im Anzeigefeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F** wiederholt, bis im Anzeigefeld die gewünschte Grillstufe **G-1**, **G-2** oder **G-3** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Garzeit (bis max. 95:00 Minuten) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Programm zu beginnen.



Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit wird ein Signalton ausgegeben. Öffnen Sie ggf. die Tür und wenden Sie das Gargut, um das Garen zu optimieren (siehe „9.3. Programm unterbrechen“ auf Seite 19).

- Drücken Sie erneut die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Programm fortzusetzen.

12.2. Heißluftbetrieb verwenden

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

- ▶ Drücken Sie die Taste **F**. Im Anzeigefeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F** wiederholt, bis im Anzeigefeld **140 °C** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Gartemperatur (**140 bis 230 °C**) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.

12.2.1. Vorheizen

- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s** erneut, um das Gerät vorzuheizen.

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur wird ein Signalton ausgegeben.

- ▶ Stellen Sie das Gargut in einem hitzebeständigem Geschirr mittig auf den Drehteller.
- ▶ Schließen Sie die Tür.



Möchten Sie das Gerät nicht vorheizen, fahren Sie direkt mit dem nächsten Schritt fort.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Garzeit (bis max. 95:00 Minuten) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Programm zu beginnen.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

12.3. Kombinationsbetrieb verwenden

Im Kombinationsbetrieb werden die Betriebsarten in einer bestimmten Taktung, d. h. Mikrowelle, Heißluft und/oder Grill, ausgeführt.

- ▶ Drücken Sie die Taste **F**. Im Anzeigefeld wird **P100** angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste **F** wiederholt, bis im Anzeigefeld **C-1**, **C-2**, **C-3**, **C-4** oder **C-5** angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.

Anzeige im Display	Betriebsart			
	Mikrowelle	Grill Oberhitze	Grill Unterhitze	Heißluft
C-1	*	*		
C-2	*	*		
C-3	*	*	*	
C-4	*	*	*	
C-5	*	*		*



Verwenden Sie den Grillrost nicht bei zugeschalteten Mikrowellenbetrieb.

Bei Programm C-1 bis C-4

- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Garzeit (bis max. 95:00 Minuten) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Programm zu beginnen.

Bei Programm C-5

- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Gartemperatur (140 bis 230 °C) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie **Confirm/ Start/+30s**.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s**, um die Garzeit (bis max. 95:00 Minuten) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Programm zu beginnen.

13. Automatische Programmsequenz

Das Gerät kann zwei Garprogramme nacheinander durchführen, die automatisch ablaufen.

Stellen Sie die Garprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Garprogramms die Taste **Confirm/ Start/+30s**.

Beispiel:

Sie möchten eine Speise mit dem Auftauprogramm auftauen, danach das Grillprogramm starten.

- ▶ Stellen Sie das Auftauprogramm wie auf Seite 22 beschrieben ein, ohne im letzten Schritt abschließend die Taste **Confirm/ Start/+30s** zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 23 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**, um das Programm zu starten.

14. Frittierprogramm (Heißluft) verwenden

Die Frittierprogramme eignen sich besonders für die Zubereitung von Tiefkühlgerichten, die in der folgenden Tabelle aufgeführt sind.

Programm	Empfohlenes Gewicht in g	Anzeige
TK-Pommes frites	300	F-1
TK-Kartoffel-spalten	450	F-2
TK-Chicken Nug-gets	350	F-3
TK-Käsesticks	300	F-4
TK-Tintenfische	300	F-5
TK-Zwiebelringe	300	F-6
TK-Garnelen, pa-niert	250	F-7
TK-Hähnchen-schnitzel	400	F-8
TK-Gemüse-schnitzel	360	F-9
Gegrillte frische Fischfilets	300	F-10
TK-Hühnerflügel	500	F-11
TK-Hähnchen-schenkel	550	F-12

- ▶ Drücken Sie wiederholt die Taste **Auto Menu**, bis im Anzeigefeld **F-1** angezeigt wird.

- ▶ Drehen Sie den Drehregler **Confirm/ Start/+30s** nach rechts oder drücken Sie wiederholt die Taste **Auto Menu**, um ein Frittierprogramm (**F-1** bis **F-12**) auszuwählen.

- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s**

Das empfohlene Gewicht für das Gargut wird blinkend angezeigt.

- ▶ Drücken Sie die Taste **Confirm/ Start/+30s** erneut, um das Programm zu starten.

Wenn das Gericht nicht richtig durchgegart ist, garen Sie es noch einmal ein paar Minuten nach. Verlängern Sie die Garzeit durch Drücken der Taste **Confirm/ Start/+30s** (siehe auch „9.1. Schnellstart“ auf Seite 19).



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

15. Tipps zum Energiesparen

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

16. Reinigung und Pflege

GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

HINWEIS!

Möglicher Geräteschaden!

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie auf keinen Fall Reinigungssprays, scharfe, schmirgelnde oder körnige, essigsäure-, soda- oder lösemittelhaltige Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen oder die Bedruckung des Geräts beschädigen.
- Keine Dampfreiniger verwenden.
- Reinigen Sie das Heizelement nicht mit Stahlwolle oder metallischen Topfreiniger, da dies zu einem unbeabsichtigten Kurzschluss führen kann.

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.
- ▶ Halten Sie den Garraum sauber. Wischen Sie Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Wänden des Garraums haften, mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel aus.
- ▶ Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, vermeiden Sie, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.

- ▶ Reinigen Sie die Garraumtür mit Sichtfenster sowie die Türverriegelung vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- ▶ Beim Betrieb bei hoher Luftfeuchtigkeit kann sich an den Außenflächen Kondenswasser bilden. Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Kondenswasser ansammeln, wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Der Drehteller muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Drehteller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung. Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- ▶ Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Vermeiden Sie, dass Feuchtigkeit eindringt.
- ▶ Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- ▶ Entnehmen Sie die Antriebswelle. Wischen Sie den Antriebswelle mit einem feuchten Tuch ab.
- ▶ Setzen Sie die Antriebswelle und den Drehteller nach der Reinigung wieder ein (siehe „7.4. Drehteller einsetzen“ auf Seite 16).
- ▶ Spülen Sie den Grillrost in warmem Wasser mit milder Seifenlösung. Lassen Sie hartnäckige Verschmutzungen einige Zeit einweichen.
- ▶ 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. Wischen Sie das Gerät danach gründlich aus und wischen Sie es mit einem weichen Tuch trocken.
- ▶ Wenn die Beleuchtung in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder unseren Service.

17. Längerer Nichtgebrauch und Transport

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

18. Abhilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Netzstecker in die Steckdose stecken.
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Gerätetür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Das Leuchtmittel ist defekt.	Kontaktieren Sie den Service.
Türöffner-Störung		Fassen Sie unten rechts an der Tür an und öffnen Sie die Tür per Hand.



Mikrowelle stört den TV-/Radio-Empfang

Der Radio- und Fernsehempfang kann durch den Betrieb einer Mikrowelle gestört werden. Dies stellt keinen Mangel dar.

Beleuchtung gedimmt

Beim Garen mit niedriger Leistung kann das Licht im Garraum schwächer werden. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Die Mikrowelle wurde versehentlich gestartet, ohne dass Lebensmittel eingelegt waren.

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne eingelegte Lebensmittel. Dies ist sehr gefährlich.

19. Technische Daten

Inverkehrbringer:	medion GmbH Am Zehnhof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellkennung:	MD 12041
Nennspannung:	230 V~, 50 Hz
Nenneingangsleistung, Mikrowelle:	1450 W
Nennausgangsleistung, Mikrowelle:	900 W
Mikrowellen-Frequenz:	2450 MHz
Nennleistung, Grill:	1500 W
Nennleistung, Heißluft:	2100 W
Schutzklasse:	I
Gehäuse-Abmessungen (B x H x T):	ca. 49,5 x 30,0 x 43,0 cm
Nettogewicht:	ca. 15,75 kg
Durchmesser Drehteller	ca. 29 cm
Stromverbrauch Produktinformation zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus.	
Standby-Modus	0,8 W
Maximale Zeit bis zum Erreichen des Energiesparmodus	20 Minuten

20. EU-Konformitäts-information



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

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

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

21. Ersatzteile

Wenn Sie Ersatzteile nachbestellen möchten, besuchen Sie unseren MEDIONServiceShop unter <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Dort finden Sie alle passenden Informationen zu Ihrem Produkt.

22. Entsorgung



Verpackung

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



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



(Nur für Frankreich)

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



(Nur für Spanien)

Dieses Symbol kennzeichnet die Entsorgung nach der Art der verwendeten Verpackungsmaterialien (blau = Papier und Karton; gelb = Kunststoff, Metall, Verbundverpackungen; grün = Glas). Nutzen Sie die Entsorgungsmöglichkeiten, die Ihnen vor Ort angeboten werden.



Gerät (nur für Deutschland)

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

Die Endnutzer haben Altbatterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen und einer separaten Sammlung zuzuführen. Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet, bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und auf Verlangen des Endnutzers unabhängig vom Kauf eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes bis zu drei Altgeräte pro Geräteart, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Bei einem Vertrieb unter Verwend-

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

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

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

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



Gerät (für alle anderen deutschsprachigen Länder)

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

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

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

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

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

23. Serviceinformationen

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

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

Deutschland
Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
☎ 0201 22099-111
Haushalt & Heimelektronik
☎ 0201 22099-222
Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
☎ 0201 22099-333
Öffnungszeiten
Mo. - Fr.: 07:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00
Serviceadresse
medion GmbH 45092 Essen Deutschland
Österreich
Rufnummer
☎ 01 9287661

Öffnungszeiten
Mo. - Fr.: 08:00 - 20:00 Sa.: 10:00 - 18:00
Serviceadresse
MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich
Schweiz
Rufnummer
☎ 0848 - 33 33 32
Öffnungszeiten
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00
Serviceadresse
MEDION/LENOVO Service Center Ilfangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz
Belgien & Luxemburg
Rufnummer (Belgien)
☎ 02 200 61 98
Rufnummer (Luxemburg)
☎ 800 278 99
Öffnungszeiten
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00
Serviceadresse
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Niederlande

DE

FR

NL

ES

IT

EN

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

Aus Gründen der Nachhaltigkeit verzichten wir auf gedruckte Garantiebedingungen, Sie finden unsere Garantiebedingungen ebenfalls in unserem Serviceportal. Sie können auch den untenstehenden QR-Code scannen und die Bedienungsanleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.



24. Impressum

Copyright 2025

Stand: 01. Dezember 2025

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 GmbH

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

Sommaire

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation.....	35
1.1. Explication des symboles	35
2. Utilisation conforme.....	36
3. Consignes de sécurité	36
3.1. Installer et raccorder le four à micro-ondes.....	37
3.2. Éviter tout risque d'incendie	39
3.3. Consignes de sécurité spéciales concernant l'utilisation des fours à micro-ondes	40
3.4. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides	41
4. Contenu de la livraison.....	42
5. Vue d'ensemble de l'appareil	43
6. Cuire et mijoter au four à micro-ondes	45
6.1. Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes	45
6.2. Matériaux adaptés aux micro-ondes	46
7. Avant la première utilisation	46
7.1. Installation de l'appareil	46
7.2. Premier nettoyage de l'appareil	47
7.3. Chauffage de l'appareil à vide.....	47
7.4. Insertion du plateau tournant	48
8. Procéder aux réglages	48
8.1. Activation/désactivation des signaux sonores	48
8.2. Réglage de l'heure	48
8.3. Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours).....	49
8.4. Verrouillage des boutons.....	49
9. Cuisson en mode micro-ondes	49
9.1. Démarrage rapide.....	50
9.2. Fin de la cuisson	51
9.3. Interruption du programme	51
10. Utilisation des programmes automatiques	51
11. Décongélation d'aliments	53
11.1. Décongélation automatique en fonction du poids	53
11.2. Décongélation en fonction du temps	54
12. Mode gril/air chaud/combiné	54
12.1. Utilisation de la fonction gril.....	54
12.2. Utilisation du mode air chaud	55
12.3. Utilisation du mode combiné	55
13. Séquence de programme automatique	56
14. Utilisation du programme de friture (air chaud)	56
15. Conseils pour économiser l'énergie.....	57
16. Nettoyage et entretien	57
17. Non-utilisation prolongée et transport.....	58
18. Solutions en cas de pannes.....	58

19. Caractéristiques techniques	59
20. Information relative à la conformité UE	60
21. Pièces détachées	60
22. Recyclage.....	60
23. Informations relatives au service après-vente	61
24. Mentions légales.....	62

1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

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

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



ATTENTION !

Les surfaces brûlantes présentent un risque !



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



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



Symbole de courant alternatif



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

1.1. Explication des symboles

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



DANGER !

Danger de mort imminente !



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



AVIS !

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Les numéros de position derrière les composants de l'appareil se rapportent à la figure du chapitre « 5. Vue d'ensemble de l'appareil » en page 43.

2. Utilisation conforme

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

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

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

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

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

3. Consignes de sécurité

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

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

3.1. Installer et raccorder le four à micro-ondes



AVERTISSEMENT ! **Risque d'électrocution !**

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

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que le four à micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si le four à micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, n'utilisez pas l'appareil.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne passe pas sous le four à micro-ondes, sur une surface chaude ou des arêtes tranchantes.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Si vous constatez un dommage causé pendant le transport, contactez immédiatement le SAV.

- Branchez le four à micro-ondes uniquement sur une prise de courant réglementaire et protégée électriquement. La tension secteur doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.

- La prise de courant doit rester accessible s'il devait être nécessaire de débrancher rapidement le four à micro-ondes.



AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

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

- **AVERTISSEMENT !** Ne mettez en aucun cas l'appareil en marche si le boîtier, les caches, la porte de l'espace de cuisson, les joints de porte ou le verrouillage de la porte sont endommagés. Débranchez alors immédiatement le cordon

d'alimentation de la prise de courant de sécurité en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon lui-même. Ne mettez plus le four à micro-ondes en marche tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien spécialement formé à cet effet.

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

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

■ Ne retirez pas les caches dans le four à micro-ondes ni le film intérieur de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.

■ N'utilisez que des pièces de rechange et des accessoires fournis ou autorisés par nos soins.

■ N'utilisez pas le four à micro-ondes dans des pièces humides : risque d'électrocution.

■ Ne plongez pas le four à micro-ondes dans l'eau ou tout autre liquide et ne le passez pas sous l'eau courante.

■ N'exposez pas le four à micro-ondes à des gouttes ou projections d'eau. Évitez tout contact de l'appareil avec l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers ou autres. En cas d'infiltration de liquide dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant de sécurité. Faites contrôler l'appareil par un atelier spécialisé.

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

3.2. Éviter tout risque d'incendie



AVERTISSEMENT ! Risque d'explosion !

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

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



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie !

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

- Ne couvrez et ne bouchez pas les ouvertures de l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Surveillez toujours le four à micro-ondes pendant le réchauffement ou la cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que des récipients en plastique ou en papier.
- Utilisez le four à micro-ondes uniquement pour réchauffer des aliments adaptés à cet effet dans des récipients et de la vaisselle approprié(e)s.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire sécher des objets inflammables (aliments ou vêtements, coussins chauff-

fants, pantoufles, éponges, chiffons humides ou autres objets similaires). Cela pourrait provoquer des blessures, une inflammation ou même un incendie.

- N'utilisez pas l'appareil pour préparer des aliments contenant de l'alcool.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments ou pour faire chauffer de l'huile.
- Si de la fumée se dégage, il convient d'éteindre l'appareil ou de le débrancher et de maintenir la porte de l'espace de cuisson fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- Utilisez exclusivement les emballages de popcorn disponibles dans le commerce et certifiés pour la production de popcorn au four à micro-ondes.
- Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués par le fabricant.
- Ne stockez pas d'aliments ou d'autres objets dans l'espace de cuisson du four à micro-ondes.

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

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

cuisson et même après avoir été sortis du micro-ondes. Ne réchauffez des œufs au four à micro-ondes uniquement dans de la vaisselle spécialement conçue à cet effet.

- Incisez la peau des aliments à peau tels que tomates, saucisses, aubergines ou autres aliments similaires avant la cuisson pour éviter qu'ils n'éclatent.
- De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture des récipients de cuisson (p. ex. sachets de popcorn, boîtes). Lors de l'ouverture de ces récipients, tenez-les à distance de votre corps.
- De la vapeur chaude s'échappe lors de l'ouverture de la porte de l'espace de cuisson. Tenez-vous à distance.
- Pendant la cuisson, les surfaces du four à micro-ondes, des accessoires ainsi que la vaisselle chauffent fortement. Utilisez des maniques. Laissez refroidir les pièces avant de les nettoyer.

3.4. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides



ATTENTION ! **Risque de blessure !**

Il existe un risque de blessure par brûlure.

■ AVERTISSEMENT !

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

- N'utilisez pas de récipients hauts et étroits.
- Pour faire chauffer un liquide dans l'appareil, placez un bâtonnet en verre ou en céramique dans le récipient

pour éviter une ébullition tardive du liquide. Après avoir fait chauffer le liquide, attendez quelques instants, tapotez avec précaution le récipient et remuez le liquide avant de le sortir de l'espace de cuisson.

4. Contenu de la livraison

DANGER !

Risque de blessure !

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

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

AVIS !

Domage matériel possible !

Toute manipulation incorrecte peut endommager l'appareil

- La plaque Mica dans l'espace de cuisson ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retirée !

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

Le produit que vous avez acheté comprend :

- Micro-ondes
- Plateau tournant
- Arbre d'entraînement
- Grille
- Guide de démarrage rapide

5. Vue d'ensemble de l'appareil

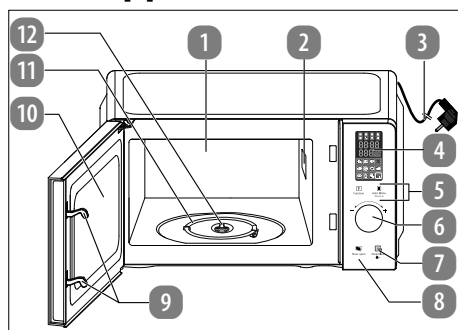


Fig. 1 – Vue de face avec la porte ouverte

1. Espace de cuisson
2. Plaque Mica du magnétron (NE PAS ENLEVER !)
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Champ d'affichage
5. Boutons de commande
6. Bouton rotatif/de confirmation
7. Bouton Stop/Clear : interruption du fonctionnement/suppression de la saisie
Pression longue sur le bouton : activation du verrouillage des boutons
8. Bouton d'ouverture de la porte
9. Verrouillage de la porte
10. Porte de l'espace de cuisson avec vitre
11. Résistance
12. Arbre d'entraînement

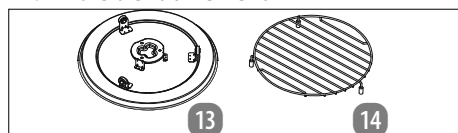


Fig. 2 – Accessoires

13. Plateau tournant en métal
14. Grille

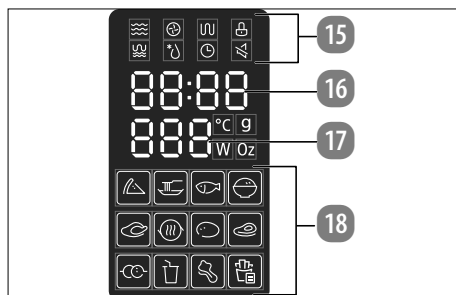
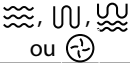


Fig. 3 – Champ d'affichage

15. Voyants des modes de fonctionnement
16. Affichage du temps de cuisson
17. Affichage du poids/portions
18. Voyants des programmes automatiques

Éléments de commande/mode de fonctionnement	Affichage	Fonction
Micro-ondes		Réglage de la puissance des micro-ondes
Grill		Sélection de la fonction grill G-1, G-2 ou G-3
Mode combiné	 ou 	Sélection des fonctions combinées C-1, C-2, C-3, C-4 ou C-5
Air chaud		Sélection de la fonction air chaud
Décongélation		Décongélation en fonction temps d-2
		Décongélation en fonction du poids d-1
Auto Menu		Sélection du programme automatique
Auto Menu  On/Off 3s		Pression longue sur le bouton : désactivation des signaux sonores
Function 		• Réglage du mode de fonctionnement • Pression répétée : réglage de l'heure (voir « 8.2. Réglage de l'heure » en page 48)
		• Pression longue sur le bouton : réglage de la minuterie de cuisine (voir « 8.3. Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours) » en page 49)
STOP/Clear		Interruption du fonctionnement/suppression de la saisie
		Pression longue sur le bouton : Activation du verrouillage des boutons
Confirm/Start/+30s		Appui sur le bouton : Confirmation de la saisie, lancement du programme, démarrage rapide
		Rotation : sélection/réglage des programmes automatiques, saisie du temps de cuisson

6. Cuire et mijoter au four à micro-ondes

! AVIS !

Domage matériel possible !

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

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

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

6.1. Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes

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

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

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

6.2. Matériaux adaptés aux micro-ondes

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

- Vaisselle à brunir
- Vaisselle de table
- Récipients en verre sans couvercle
- Articles en verre adaptés au four
- Sachets de cuisson adaptés au four
- Assiettes et gobelets en papier (réchauffage court uniquement)
- Serviettes en papier (uniquement pour recouvrir les aliments et absorber la graisse)
- Récipients en plastique adaptés au four à micro-ondes
- Emballages en plastique adaptés au four à micro-ondes
- Thermomètre adapté au four à micro-ondes
- Papier sulfurisé (uniquement pour recouvrir les aliments)

Respectez toujours les instructions du fabricant.

7. Avant la première utilisation

7.1. Installation de l'appareil

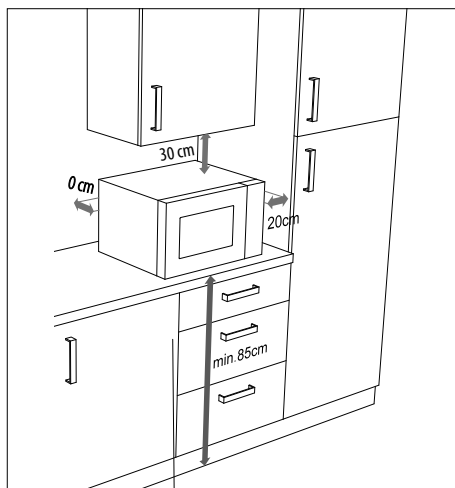


Fig. 4 – Distance entre les appareils



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

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



AVIS !

Dompage matériel possible !

Toute installation incorrecte de l'appareil peut l'endommager

- Installez le four à micro-ondes sur une surface plane et stable pouvant supporter le poids de l'appareil à vide ainsi que

le poids maximal de la quantité d'aliments préparés.

- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- Ne posez pas le four à micro-ondes :
 - à proximité d'une source de chaleur ou d'un feu nu,
 - à proximité d'appareils radio ou de télévision,
 - à proximité de matériaux combustibles,
 - à un endroit avec une forte humidité de l'air ou exposé à l'eau,
 - dans un endroit où les températures sont extrêmement élevées ou basses, ou en plein soleil.

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

- Dans ce cas, placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
-
- ▶ Branchez le four à micro-ondes sur une prise de courant de sécurité facilement accessible à tout moment.

7.2. Premier nettoyage de l'appareil

- ▶ Appuyez sur le bouton  pour ouvrir la porte de l'espace de cuisson.
- ▶ Pour éliminer la poussière d'emballage et tout résidu de production éventuel, essuyez l'espace de cuisson et la face intérieure de la vitre avec un chiffon doux légèrement humidifié avant la première utilisation de l'appareil. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre dans le four à micro-ondes et séchez ensuite soigneusement les surfaces.
- ▶ Nettoyez le plateau tournant et l'étoile d'entraînement dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle et séchez-les soigneusement.

7.3. Chauffage de l'appareil à vide

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

- ▶ Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson. Fermez la porte.
- ▶ Appuyez sur le bouton . Le champ d'affichage indique **P100**.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que **140 °C** s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler la température de cuisson sur **230 °C**.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler le temps de cuisson de 5 minutes.
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour lancer le programme.



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

- ▶ L'appareil s'éteint automatiquement après 5 minutes. Attendez qu'il ait complètement refroidi.
- ▶ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant, nettoyez à nouveau l'intérieur du four à micro-ondes avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.

7.4. Insertion du plateau tournant

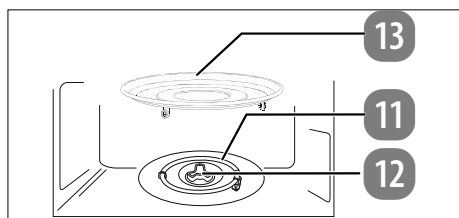


Fig. 5 – Insertion du plateau tournant

- ▶ N'utilisez pas le four à micro-ondes sans que le plateau tournant soit mis en place correctement.
- ▶ Vérifiez que l'arbre d'entraînement est correctement inséré dans l'évidement du fond de l'espace de cuisson.
- ▶ Placez ensuite le plateau tournant au centre sur l'arbre d'entraînement (**voir Fig. 5**) de façon à ce que les barrettes du plateau tournant se placent dans les orifices de l'arbre d'entraînement.

8. Procéder aux réglages

DANGER !

Risque de blessure !

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

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

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

AVIS !

Domage matériel possible !

Toute manipulation incorrecte peut endommager l'appareil

- Le four à micro-ondes est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant et ne le faites jamais fonctionner à vide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.

8.1. Activation/désactivation des signaux sonores

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

- ▶ Appuyez sur le bouton **Auto Menu** et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes pour désactiver les signaux sonores.

L'icône  s'affiche dans le champ d'affichage.

- ▶ Pour réactiver les signaux sonores, appuyez à nouveau sur le bouton **Auto Menu** et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.

8.2. Réglage de l'heure

Lorsque le four à micro-ondes est mis en marche pour la première fois, ou si l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche « 00:00 » et l'heure doit être réglée.

- ▶ Appuyez sur le bouton . Le champ d'affichage indique **P100**.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que le champ d'affichage indique **00:00**.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche dans le champ d'affichage.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s** pour confirmer le réglage.

- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** jusqu'à ce que la minute correcte s'affiche à l'écran.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s** pour confirmer le réglage.

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

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

- ▶ Appuyez sur le bouton  pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que le champ d'affichage indique **00:00** et le symbole .
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** jusqu'à ce que la durée souhaitée avant le signal sonore soit réglée.

Une durée maximale de 95 minutes peut être réglée.

- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s** pour confirmer le réglage.

Le signal sonore retentit une fois la durée réglée écoulée.



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

8.4. Verrouillage des boutons

- ▶ Appuyez sur le bouton **Stop/Clear** pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce que le symbole  s'affiche. Les boutons, y compris le bouton rotatif du micro-ondes sont maintenant verrouillés.
- ▶ Pour désactiver le verrouillage des boutons, appuyez à nouveau sur le bouton **Stop/Clear** et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.



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

9. Cuisson en mode micro-ondes



ATTENTION !

Risque de blessure !

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

- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistant à la chaleur, lorsque vous sortez les aliments de l'espace de cuisson.



Lors du fonctionnement, de l'eau de condensation peut se former sur les parois intérieures et la porte de l'espace de cuisson. Ceci est normal pendant la cuisson et ne constitue pas un dysfonctionnement. Si de l'eau de condensation s'accumule, essuyez-la avec un chiffon doux.

- ▶ Préparez les aliments :
La viande de volaille et de porc, la viande hachée et toutes sortes de poissons peuvent être préparées au four à micro-ondes. En revanche, la viande de bœuf et de gibier devient rapidement dure au four à micro-ondes et est de ce fait déconseillée.
Pour la préparation de légumes, de viande et de poisson, coupez-les si possible en morceaux de taille identique et couvrez-les pendant la cuisson.
- ▶ Appuyez sur le bouton  pour ouvrir la porte de l'espace de cuisson.
- ▶ Placez les aliments dans un récipient adapté au four à micro-ondes au centre du plateau tournant.
- ▶ Fermez la porte de l'espace de cuisson, afin qu'elle s'enclenche de manière audible.
- ▶ Appuyez sur le bouton . Le champ d'affichage indique **P100**.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide du bouton rotatif **Confirm/Start/+30s**.

10 niveaux de puissance sont disponibles : **P10** (faible) à **P100** (pleine puissance).

Niveau de cuisson	Puissance (en watts)		Exemples d'application
P10	Faible	90	Maintien au chaud, décongélation de crème glacée
P20		180	
P30	Décongélation	270	Décongeler, faire fondre du beurre
P40		360	
P50	Moyen	450	Cuisson lente, cuisson du poisson, soupes
P60		540	
P70		630	
P80	Moyennement élevée	720	Cuisson du riz, de plats à base de viande hachée, du poulet
P90		810	
P100	Élevée	900	Réchauffer rapidement, chauffer des boissons, faire bouillir de l'eau, cuire des légumes

- Appuyez sur **Confirm/Start/+30s** pour confirmer le réglage.
- Tournez le bouton rotatif **Confirm/Start/+30s** pour régler le temps de cuisson souhaité selon les intervalles de temps suivants. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

De 0 s à 1 min	par paliers de 5 secondes
De 1 à 5 min	par paliers de 10 secondes
De 5 à 10 min	par paliers de 30 secondes
De 10 à 30 min	par paliers de 1 minute
À partir de 30 min	par paliers de 5 minutes

- Appuyez sur le bouton **Confirm/Start/+30s**. La cuisson démarre.

9.1. Démarrage rapide

- Appuyez sur le bouton **Confirm/Start/+30s** sans avoir préalablement réglé de niveau de puissance.

Le programme de cuisson démarre au niveau d'énergie le plus élevé (900 watts) en mode micro-ondes.

- Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez rapidement et plusieurs fois sur le bouton **Confirm/Start/+30s** :
Appuyer 1 fois : 0:30 minute
Appuyer 2 fois : 1:00 minute
Appuyer 3 fois : 1:30 minute
Appuyer 4 fois : 2:00 minutes
etc., jusqu'à 95 minutes maximum

Le programme de cuisson démarre automatiquement peu après la dernière activation du bouton.



Voici une autre méthode de démarrage rapide :

- En mode veille, tournez le bouton rotatif **Confirm/Start/+30s** vers la gauche pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur **Confirm/Start/+30s** pour démarrer la cuisson.



Dans les modes *Micro-ondes*, *Air chaud*, *Gril*, *Combiné* ainsi que *Décongélation en fonction du temps*, vous pouvez prolonger le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Confirm/Start/+30s** comme décrit ci-dessus. Cette fonction n'est pas disponible pour les programmes automatiques.

9.2. Fin de la cuisson

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

9.3. Interruption du programme

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

- ▶ Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Clear** pour interrompre le programme. Le temps de cuisson restant est toujours indiqué dans le champ d'affichage.
- ▶ Après avoir refermé la porte, appuyez sur le bouton **Confirm/Start/+30s** pour poursuivre la cuisson.
- ▶ Appuyez deux fois sur le bouton **Stop/Clear** pour interrompre définitivement le programme avant la fin.

10. Utilisation des programmes automatiques

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

- ▶ Appuyez sur le bouton **Auto Menu**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/Start/+30s** pour sélectionner un programme automatique.

Le champ d'affichage indique le numéro du programme (p. ex. « **A-1** » pour le programme automatique 1) pour le programme de cuisson ainsi que le symbole associé.

- ▶ Sélectionnez un programme automatique **A-1** à **A-11**.
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/Start/+30s** pour confirmer le réglage.
- ▶ Choisissez à présent le poids et le nombre de portions souhaités. Pour ce faire, tournez le bouton rotatif **Confirm/Start/+30s**.

Le poids/la quantité s'affiche dans le champ d'affichage.

- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/Start/+30s** pour lancer le programme.

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



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

Le tableau suivant donne un aperçu des programmes automatiques avec les tailles de portions réglables.

Programme	Poids	Affichage	Niveau de puissance
A-01 Pizza surgelée 	200 g	200	Gril + air chaud 230 °C
	300 g	300	
	400 g	400	
A-02 Pâtes 	50 g (+ 450 ml d'eau)	50 g	P80
	100 g (+ 800 ml d'eau)	100	
	150 g (+ 1200 ml d'eau)	150	
A-03 Poisson 	150 g	150	P80
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
A-04 Riz 	200 g	200	P100 + P50
	400 g	400	
	600 g	600	

Programme	Poids	Affichage	Niveau de puissance
A-05 Poulet 	500 g	500	C-5 + Air chaud 220 °C
	750 g	750	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
A-06 Réchauffer 	150 g	150	P100
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
A-07 Pommes de terre 	1	1	P100
	2	2	
	3	3	
A-08 Rôtir 	300 g	300	C-5 + Air chaud 220 °C
	500 g	500	
	800 g	800	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
	1300 g	1300	

Programme	Poids	Affichage	Niveau de puissance
A-09 Kebabs 	100 g	100	G-2
	200 g	200	
	300 g	300	
	400 g	400	
	500 g	500	
	600 g	600	
A-10 Boisson 	120 ml	1	P100
	240 ml	2	
	360 ml	3	
A-11 Lé-gumes 	150 g	150	P100
	350 g	350	
	500 g	500	

11. Décongélation d'aliments



- Si possible, retournez les aliments à mi-chemin du temps écoulé ou re-muez-les pour optimiser la décongélation (voir « 9.3. Interruption du programme » en page 51). Un signal sonore vous le rappelle.
- Si les aliments ne sont toujours pas décongelés à la fin du temps configuré, remettez l'appareil en marche avec le niveau de puissance **P30** pendant quelques minutes afin d'achever la décongélation.

Poids (en g)	Durée moyenne de décongélation* (en minutes)
200	4:00
400	7:00
600	10:30
800	13:30
1000	16:30
1400	23:00
1800	29:30
2000	32:30

* varie en fonction de l'aliment

11.1. Décongélation automatique en fonction du poids

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

- Appuyez sur le bouton **F**. Le champ d'affichage indique **P100**.
- Appuyez plusieurs fois sur le bouton **F** jusqu'à ce que le champ d'affichage indique **d-1** et le symbole .

- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler le poids en grammes.
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour commencer la décongélation.

11.2. Décongélation en fonction du temps

- ▶ Appuyez sur le bouton **[F]**. Le champ d'affichage indique **P100**.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton **[F]** jusqu'à ce que le champ d'affichage indique **d-2** et le symbole ***U**.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler la durée souhaitée (jusqu'à 95:00 minutes maximum).
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour commencer la décongélation.

12. Mode gril/air chaud/ combiné



ATTENTION !

Risque de blessure !

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

- Utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur, lorsque vous sortez les aliments ou le plateau tournant de l'espace de cuisson.



AVIS !

Risque de dommage matériel !

L'appareil peut être endommagé en cas de surchauffe.

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

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

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

12.1. Utilisation de la fonction gril

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

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

- ▶ Placez la grille au centre du plateau tournant.
- ▶ Appuyez sur le bouton **[F]**. Le champ d'affichage indique **P100**.
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton **[F]** jusqu'à ce que le niveau de gril souhaité **G-1**, **G-2** ou **G-3** s'affiche dans le champ d'affichage.
- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler le temps de cuisson (jusqu'à 95:00 minutes maximum).
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour lancer le programme.



Une fois la moitié du temps écoulé, un signal sonore retentit. Ouvrez éventuellement la porte et retournez les aliments pour optimiser la cuisson (voir « 9.3. Interruption du programme » en page 51).

- ▀ Appuyez à nouveau sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour poursuivre le programme.

12.2. Utilisation du mode air chaud

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

- ▀ Appuyez sur le bouton **F**. Le champ d'affichage indique **P100**.
- ▀ Appuyez plusieurs fois sur le bouton **F** jusqu'à ce que **140 °C** s'affiche à l'écran.
- ▀ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▀ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler la température de cuisson (**140 à 230 °C**).
- ▀ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.

12.2.1. Préchauffage

- ▀ Appuyez à nouveau sur **Confirm/ Start/+30s** pour préchauffer l'appareil.

Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore est émis.

- ▀ Placez l'aliment à cuire dans un plat résistant à la chaleur au centre du plateau tournant.
- ▀ Fermez la porte.



Si vous ne souhaitez pas préchauffer l'appareil, passez directement à l'étape suivante.

- ▀ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler le temps de cuisson (jusqu'à 95:00 minutes maximum).
- ▀ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour lancer le programme.

12.3. Utilisation du mode combiné

En mode combiné, les modes de fonctionnement sont exécutés selon une certaine cadence, c'est-à-dire micro-ondes, air chaud et/ou gril.

- ▀ Appuyez sur le bouton **F**. Le champ d'affichage indique **P100**.
- ▀ Appuyez plusieurs fois sur le bouton **F** jusqu'à ce que l'écran affiche **C-1, C-2, C-3, C-4** ou **C-5**.
- ▀ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.

Affichage à l'écran	Mode de fonctionnement			
	Micro-ondes	Gril Chaleur de voûte	Gril Chaleur de sole	Air chaud
C-1	*	*		
C-2	*	*		
C-3	*	*	*	
C-4	*	*	*	
C-5	*	*		*



N'utilisez pas la grille lors le mode micro-ondes est activé.

Pour les programmes C-1 à C-4

- ▀ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler le temps de cuisson (jusqu'à 95:00 minutes maximum).
- ▀ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour lancer le programme.

Pour le programme C-5

- ▀ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler la température de cuisson (**140 à 230 °C**).

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Appuyez sur **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/ Start/+30s** pour régler le temps de cuisson (jusqu'à 95:00 minutes maximum).
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour lancer le programme.

13. Séquence de programme automatique

L'appareil peut exécuter successivement deux programmes de cuisson qui se déroulent automatiquement.

Réglez chaque programme de cuisson comme décrit et appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** après avoir réglé le dernier programme de cuisson.

Exemple :

Vous souhaitez décongeler un aliment avec le programme décongélation, puis lancer le programme gril.

- ▶ Réglez le programme de décongélation comme décrit à la Page 53 sans appuyer finalement sur le bouton **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Réglez ensuite le programme gril comme décrit à la Page 54.
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/ Start/+30s** pour lancer le programme.

14. Utilisation du programme de friture (air chaud)

Les programmes de friture sont particulièrement adaptés à la préparation de plats surgelés, dont la liste figure dans le tableau ci-dessous.

Programme	Poids recommandé (en g)	Affichage
Frites surgelées	300	F-1
Pommes de terre en bâtonnets surgelées	450	F-2
Nuggets de poulet surgelés	350	F-3
Bâtonnets de fromage surgelés	300	F-4
Poulpe surgelé	300	F-5
Anneaux d'oignons surgelés	300	F-6
Crevettes surgelées panées	250	F-7
Escalopes de poulet surgelées	400	F-8
Escalopes de légumes surgelées	360	F-9
Filets de poisson frais grillés	300	F-10
Ailes de poulet surgelées	500	F-11
Cuisses de poulet surgelées	550	F-12

- ▶ Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Menu** jusqu'à ce que le champ d'affichage indique **F-1**.
- ▶ Tournez le bouton rotatif **Confirm/Start/+30s** vers la droite ou appuyez plusieurs fois sur le bouton **Auto Menu** pour sélectionner un programme de friture (**F-1** à **F-12**).
- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/Start/+30s**.

Le poids recommandé pour l'aliment à cuire s'affiche en clignotant.

- ▶ Appuyez sur le bouton **Confirm/Start/+30s** pour lancer le programme.

Si le plat n'est pas assez cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes. Prolongez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Confirm/Start/+30s** (voir aussi « 9.1. Démarrage rapide » en page 50).



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

15. Conseils pour économiser l'énergie

- ▶ Choisissez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez-le si nécessaire.
- ▶ Faites cuire de petites portions à la fois. Pour de grandes quantités d'aliments, l'utilisation d'un four/d'une cuisinière est plus efficace en énergie.
- ▶ Répartissez les aliments régulièrement dans un plat allant au four à micro-ondes ou résistant à la chaleur et mélangez-les à la moitié du temps de cuisson ou retournez-les.

16. Nettoyage et entretien



DANGER !

Risque d'électrocution !

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

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



AVIS !

Endommagement possible de l'appareil !

Toute utilisation incorrecte de l'appareil présente un risque d'endommagement.

- N'utilisez en aucun cas des sprays nettoyeurs ou des produits de nettoyage agressifs, abrasifs, granuleux ou contenant de l'acide acétique, de la soude ou des solvants. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces ou les inscriptions sur l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Ne nettoyez pas l'élément chauffant avec de la laine d'acier ou un nettoyeur pour casseroles métallique, car cela pourrait provoquer un court-circuit involontaire.

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

- ▶ Par conséquent, nettoyez régulièrement le four à micro-ondes et éliminez tous les résidus alimentaires.
- ▶ Gardez l'espace de cuisson propre. Essuyez les éclaboussures ou les liquides renversés qui adhèrent sur les parois de l'espace de cuisson avec un chiffon humide. Essuyez l'espace de cuisson avec un chiffon humide et un détergent doux en cas de forte salissure.
- ▶ Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces fonctionnelles à l'intérieur du

four à micro-ondes, évitez que de l'eau ne pénètre dans les orifices de ventilation.

- ▶ Nettoyez soigneusement la porte de l'espace de cuisson, la vitre et le mécanisme de fermeture avec de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Veillez notamment à ne pas endommager ces pièces.
- ▶ Si l'appareil est utilisé dans une pièce très humide, de l'eau de condensation peut apparaître sur les surfaces extérieures. Si de l'eau de condensation s'accumule dans le four à micro-ondes ou sur les surfaces externes, essuyez-la avec un chiffon doux.
- ▶ Sortez occasionnellement le plateau tournant du four à micro-ondes pour le nettoyer. Lavez le plateau tournant dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Après cela, séchez soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
- ▶ Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux et humide. Évitez que l'humidité ne s'infiltre.
- ▶ Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four à micro-ondes ouverte pour éviter d'allumer l'appareil par inadvertance.
- ▶ Retirez l'arbre d'entraînement. Essuyez l'arbre d'entraînement avec un chiffon humide.
- ▶ Remettez en place l'arbre d'entraînement et le plateau tournant après le nettoyage (voir « 7.4. Insertion du plateau tournant » en page 48).
- ▶ Lavez la grille dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Laissez tremper les saletés tenaces pendant un certain temps.
- ▶ Les restes d'odeurs dans le four à micro-ondes peuvent être éliminés en plaçant une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un récipient profond, résistant aux micro-ondes et en faisant chauffer au four à micro-ondes pendant 5 minutes. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil et séchez-le avec un chiffon doux.
- ▶ Si l'éclairage du four à micro-ondes doit être remplacé, adressez-vous à un atelier qualifié ou à notre SAV.

17. Non-utilisation prolongée et transport

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

18. Solutions en cas de pannes

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée dans la prise de courant.	Branchez la fiche d'alimentation.
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil n'est pas fermée.	Fermez la porte de l'appareil.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	Contactez le SAV.
Dysfonctionnement de l'ouvre-porte		Saisissez le bas de la porte du côté droit et ouvrez la porte à la main.



Le four à micro-ondes perturbe la réception TV/radio

La réception de la radio et de la télévision peut être perturbée par l'utilisation d'un four à micro-ondes. Cela ne constitue pas un défaut.

Éclairage tamisé

Lors de la cuisson à faible puissance, la lumière dans l'espace de cuisson peut s'affaiblir. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le four à micro-ondes a été mis en marche par erreur sans qu'aucun aliment n'y soit inséré.

Ne faites pas fonctionner l'appareil sans y avoir inséré des aliments. Cela est très dangereux.

19. Caractéristiques techniques

Responsable de la mise sur le marché :	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen ALLEMAGNE
Identifiant du modèle :	MD 12041
Tension nominale :	230 V~, 50 Hz
Puissance d'entrée nominale, micro-ondes :	1450 W
Puissance de sortie nominale, micro-ondes :	900 W
Fréquence des micro-ondes :	2450 MHz
Puissance nominale, gril :	1500 W
Puissance nominale, air chaud :	2100 W
Classe de protection :	I
Dimensions extérieures (L x H x P) :	Env. 49,5 x 30,0 x 43,0 cm
Poids net :	Env. 15,75 kg
Diamètre plateau tournant	Env. 29 cm

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Consommation électrique

Informations relatives au produit sur la consommation électrique et le temps maximal pour atteindre le mode d'économie d'énergie respectif.

Mode veille	0,8 W
Temps maximal pour atteindre le mode d'économie d'énergie	20 minutes

20. Information relative à la conformité UE



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

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

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

21. Pièces détachées

Pour commander des pièces détachées, rendez-vous dans notre boutique en ligne de pièces détachées MEDIONServiceShop à l'adresse <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Vous y trouverez toutes les informations nécessaires concernant votre produit.

22. Recyclage



Emballage

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



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

1-7 : plastiques/20-22 : papier et carton/80-98 : matériaux composites



(Uniquement en France)

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



(Uniquement pour l'Espagne)

Ce symbole indique le recyclage en fonction du type de matériaux d'emballage utilisés (bleu = papier et carton ; jaune = plastique, métal, emballages composites ; vert = verre).

Utilisez les possibilités d'élimination des déchets qui vous sont proposées sur place.



Appareil

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

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

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

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

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

23. Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente.

Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

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

France
Hotline SAV
☎ 02 55 66 12 45
Horaires d'ouverture
Lun - Ven : 9h00 à 19h00
Adresse du SAV
MEDION France 75 Rue de la Foucaudière 72100 LE MANS France
Suisse
Hotline SAV
☎ 0848 - 33 33 32
Horaires d'ouverture
Lun - Ven : 9h00 à 19h00

DE

FR

NL

ES

IT

EN

Adresse du service après-vente
MEDION/LENOVO Service Center Ifangstrasse 6 8952 Schlieren Suisse
Belgique & Luxembourg
Hotline SAV (Belgique)
☎ 02 200 61 98
Hotline SAV (Luxembourg)
☎ 800 278 99
Horaires d'ouverture
Lun - Ven : 9h00 à 19h00
Adresse du service après-vente
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Pays-Bas

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

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

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



24. Mentions légales

Copyright 2025

Date : 01. décembre 2025

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Allemagne

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

Inhoudsopgave

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing	65
1.1. Betekenis van de symbolen	65
2. Gebruiksdoel	66
3. Veiligheidsvoorschriften	66
3.1. Magnetron opstellen en aansluiten	67
3.2. Brandgevaaren vermijden	69
3.3. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons	70
3.4. Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen	71
4. Inhoud van de levering	72
5. Overzicht van het apparaat	72
6. Koken en garen met de magnetron	74
6.1. Afmetingen en vorm van servies dat geschikt is voor gebruik in de magnetron	75
6.2. Materialen die geschikt zijn voor de magnetron	75
7. Vóór het eerste gebruik	75
7.1. Apparaat plaatsen	75
7.2. Het apparaat voor het eerst reinigen	76
7.3. Apparaat leeg verwarmen	76
7.4. Draaiplateau plaatsen	77
8. Instellingen vastleggen	77
8.1. Geluidssignalen in-/uitschakelen	77
8.2. Tijd instellen	77
8.3. Kookwekker (timer) instellen	78
8.4. Toetsblokkering	78
9. Gerechten bereiden in de magnetronstand	78
9.1. Snelstart	79
9.2. Einde van de bereiding	79
9.3. Programma onderbreken	80
10. Automatische programma's gebruiken	80
11. Levensmiddelen ontdooien	82
11.1. Automatisch ontdooien op gewicht	82
11.2. Ontdooien op basis van tijd	82
12. Stand grill/oven/combi	82
12.1. Grillfunctie gebruiken	83
12.2. Ovenstand gebruiken	83
12.3. Combistand gebruiken	83
13. Na elkaar uitvoeren van automatische programma's	84
14. Frituurprogramma (hete lucht) gebruiken	85
15. Tips om energie te besparen	85
16. Reiniging en onderhoud	86
17. Langdurig niet-gebruik en transport	87

18. Storingen verhelpen	87
19. Technische gegevens	88
20. EU-conformiteitsinformatie	88
21. Reserveonderdelen.....	88
22. Afvalverwerking.....	88
23. Service-informatie	89
24. Colofon	90

1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

Lees de veiligheidsvoorschriften en de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

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



VOORZICHTIG!

Gevaar door hete oppervlakken!



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



Neem de instructies in de gebruiksaanwijzing in acht!



Symbool voor wisselstroom



Symbool randdaarde (bij veiligheidsklasse I)

1.1. Betekenis van de symbolen

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



GEVAAR!

Waarschuwing voor direct levensgevaar!



WAARSCHUWING!

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel!



VOORZICHTIG!

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel!



LET OP!

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



De positienummers achter de betreffende onderdelen van het apparaat in de tekst verwijzen naar de afbeelding in hoofdstuk "5. Overzicht van het apparaat" op blz. 72.

2. Gebruiksdoel

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

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

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

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

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

3. Veiligheidsvoorschriften

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

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

- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.

3.1. Magnetron opstellen en aansluiten



WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken!

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

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

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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel!

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

- **WAARSCHUWING!** Neem de magnetron in geen geval in gebruik bij beschadigingen aan de behuizing, aan afdekkingen, aan de oven deur, deurafdichtingen of

aan de deurvergrendeling. Trek in dit geval onmiddellijk het netsnoer aan de stekker uit het stopcontact. Gebruik de magnetron niet meer, totdat deze door een daarvoor opgeleide vakman is gerepareerd.

■ **WAARSCHUWING!** Behalve voor personen die daarvoor zijn opgeleid, is het voor iedereen gevaarlijk om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen stralingsbelasting door microgolvenenergie.

■ Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan de magnetron aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf open te maken en/of te repareren. Laat de magnetron en het netsnoer uitsluitend repareren door een professioneel reparatiebedrijf of neem contact op met de klantenservice om gevaarlijke situaties te voorkomen.

■ Verwijder geen afdekkingen in de binnenruimte van de magnetron en verwijder de folie aan de binnenzijde van het kijkvenster niet, omdat anders microgolven naar buiten kunnen komen.

■ Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.

■ Gebruik de magnetron niet in vochtige ruimtes, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden.

■ Dompel de magnetron niet onder in water of andere vloeistoffen en houd de magnetron niet onder stromend water.

■ Bescherm de magnetron tegen drui- en spatwater. Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de netstekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke. Mocht er vloeistof in het apparaat terecht zijn gekomen, haal dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Laat het apparaat

controleren door een professioneel reparatiebedrijf.

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

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

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

3.2. Brandgevaaren vermijden



WAARSCHUWING! **Explosiegevaar!**

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

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



WAARSCHUWING! **Brandgevaar!**

Er bestaat gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat

- Dek de openingen van het apparaat niet af en stop ze niet dicht.
- Laat het apparaat nooit staan als er niemand bij is.
- Gebruik de magnetron niet met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening.
- Houd altijd toezicht op de magnetron tijdens het verwarmen of koken van etenswaren in brandbare materialen, zoals kunststof of papieren verpakkingen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in geschikte verpakkingen en serviesgoed.
- Droog in de magnetron geen brandbare voorwerpen (zoals voedsel of kleding, verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetsdoeken, enz.). Dit kan tot letsel of brand leiden.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

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

3.3. Speciale veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van magnetrons

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

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

3.4. Veiligheidsvoorschriften voor het verwarmen van vloeistoffen



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.

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

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

4. Inhoud van de levering

GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

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

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

LET OP!

Mogelijke materiële schade!

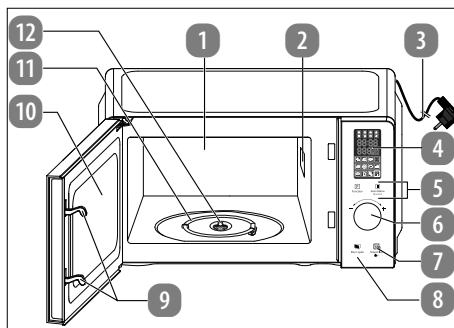
Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken

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

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

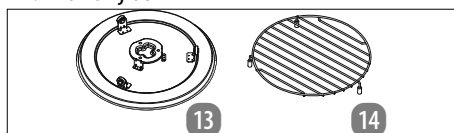
- Magnetron
- Draaiplateau
- Aandrijfas
- Grillrooster
- Beknopte gebruiksaanwijzing

5. Overzicht van het apparaat



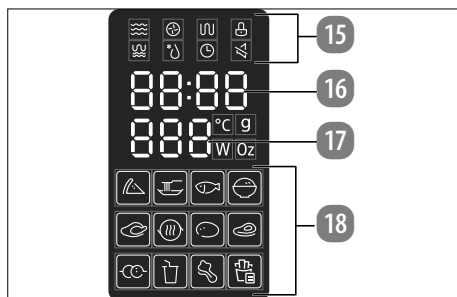
Afb. 1 – Vooraanzicht met deur open

1. Ovenruimte
2. Mica-afdekking van de magnetron (NIET VERWIJDEREN!)
3. Netsnoer met netstekker
4. Display
5. Bedieningstoetsen
6. Draaiknop/bevestigingsknop
7. Toets Stop/Clear: Apparaat stopzetten/invoer wissen
Toets lang indrukken: toetsblokkering inschakelen
8. Knop voor het openen van de deur
9. Deurvergrendeling
10. Ovendeur met kijkvenster
11. Verwarmingselement
12. Aandrijfas



Afb. 2 – Accessoires

13. Metalen draaiplateau
14. Grillrooster



Afb. 3 – Display

- 15. Indicatielampjes bedrijfsmodus
- 16. Aanduiding van de bereidingstijd
- 17. Aanduiding van gewicht/portie
- 18. Controlelampjes automatische programma's

Bedieningselementen/bedrijfsmodus	Weergave	Functie
Magnetron		Magnetronstand instellen
Grill		Grillfunctie G-1, G-2 of G-3 selecteren
Combinatiemodus		Combifunctie C-1, C-2, C-3, C-4 of C-5 selecteren
Hete lucht		Ovenfunctie selecteren
Ontdooien		Ontdooien op basis van tijd d-2
		Ontdooien op basis van gewicht d-1
Auto Menu		Automatisch programma selecteren
Auto Menu 🔊 On/Off 3s		Toets lang indrukken: Geluidssignalen uitschakelen

Bedieningselementen/bedrijfsmodus	Weergave	Functie
 Function		• Modus instellen • Herhaaldelijk indrukken: tijd instellen (zie "8.2. Tijd instellen" op blz. 77)
		• Toets lang indrukken: kookwekker (timer) instellen (zie "8.3. Kookwekker (timer) instellen" op blz. 78)
STOP/Clear		Apparaat stopzetten/invoer wissen
		Toets lang indrukken: Toetsblokkering inschakelen
Confirm/Start/+30s		Indrukken: invoer bevestigen, programma starten, snelstart
		Draaien: automatische programma's selecteren/instellen, bereidingstijd invoeren

6. Koken en garen met de magnetron

! LET OP!

Mogelijke materiële schade!

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

- Gebruik alleen de meegeleverde of in deze gebruiksaanwijzing als geschikt beschreven accessoires.
- Gebruik nooit serviesgoed met metalen decoratie of metalen serviesgoed, omdat vonkvorming kan leiden tot beschadiging van het apparaat en/of het serviesgoed.
- Ziet u vonken of flitsen, druk dan op de toets **Stop/Clear** en haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of zich metalen deeltjes in of aan levensmiddelen of serviesgoed bevinden.
- Gebruik geen kristal- of loodkristalglas. Dit kan springen en gekleurd glas kan verkleuren.

- Gebruik geen temperatuurgevoelige materialen. Deze kunnen vervormen of zelfs verbranden.
- Gebruik voor magnetron geschikt serviesgoed. Let bij de aanschaf van serviesgoed op aanduidingen als 'geschikt voor de magnetron' of 'voor de magnetron'.

- ▶ Om ervoor te zorgen dat de levensmiddelen goed gaar worden, plaatst u de dikste stukken aan de buitenkant.
- ▶ Neem de exacte bereidingstijd in acht.
- ▶ Kies de kortst aangegeven bereidingstijd en verleng deze zo nodig.
- ▶ Dek de gerechten tijdens het koken of garen af met een voor de magnetron geschikte afdekking. Door het afdekken wordt spatten voorkomen. Bovendien wordt het gerecht gelijkmatiger gaar.
- ▶ Gerechten als stukken kip en hamburgers moeten tijdens de bereiding in de magnetron een keer worden omgedraaid om het garen te versnellen. Grotere stukken, zoals braadstukken of een hele kip, moeten minimaal één keer worden omgedraaid.

- ▶ Ook omscheppen is belangrijk, bijvoorbeeld bij gehaktballetjes: na de helft van de bereidingstijd moeten de gerechten van boven naar beneden en van binnen naar buiten worden omgedraaid.
- ▶ Roer het gerecht zo mogelijk na het verwarmen goed door, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld, of laat het gerecht nog even nagaren.

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

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

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

6.2. Materialen die geschikt zijn voor de magnetron

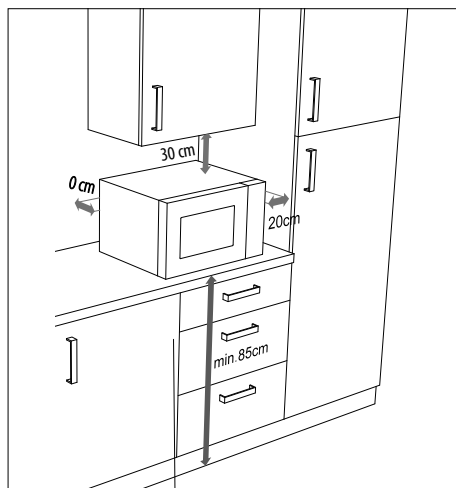
Gebruik in de magnetron het volgende keukengerei:

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

Neem hierbij telkens de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

7. Vóór het eerste gebruik

7.1. Apparaat plaatsen



Afb. 4 – Afstand van apparaat



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Er bestaat brandgevaar door onjuiste opstelling van het apparaat.

- ▶ Voor voldoende ventilatie moeten de getoonde afstanden worden aangehouden (**zie Afb. 4**). De afstandhouder aan de achterkant van het apparaat moet de muur raken. Deze zorgt voor de correcte afstand bij het opstellen van de magnetron.
- De pootjes mogen niet worden verwijderd.
- De magnetron is bedoeld voor gebruik als vrijstaand apparaat. Gebruik de magnetron niet in een inbouwmeubel of een kast.



LET OP!

Mogelijke materiële schade!

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

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

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

- Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
-
- ▶ Sluit de magnetron aan op een goed bereikbaar geaard stopcontact dat altijd vrij toegankelijk is.

7.2. Het apparaat voor het eerst reinigen

- ▶ Druk op de toets  om de oven-deur te openen.
- ▶ Reinig de binnenkant van het apparaat en het kijkvenster aan de binnenkant vóór het eerste gebruik met een licht vochtige, zachte doek om achtergebleven resten van verpakkingsmateriaal en eventuele materiaalresten van de fabricage te verwijderen. Let op dat er geen vloeistof in de magnetron terechtkomt en maak de oppervlakken na afloop goed droog.
- ▶ Reinig het draaiplateau en de meenemer in warm water met een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen goed af.

7.3. Apparaat leeg verwarmen

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

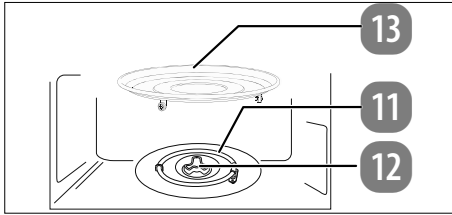
- ▶ Open de deur en haal eventueel verpakkingsmateriaal en accessoires uit de ovenruimte. Sluit de deur.
- ▶ Druk op de toets  **P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets  tot in het weergaveveld **140 °C** wordt weergegeven.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstemperatuur in te stellen op **230 °C**.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstijd van 5 minuten in te stellen.
- ▶ Druk op de knop **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.



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

- ▶ Na 5 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Wacht totdat het helemaal is afgekoeld.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact, reinig het apparaat vervolgens nog een keer met een vochtige doek en maak de magnetron goed droog.

7.4. Draaiplateau plaatsen



Afb. 5 – Draaiplateau plaatsen

- ▶ Gebruik de magnetron alleen wanneer het draaiplateau op de juiste manier is aangebracht.
- ▶ Controleer of de aandrijf-as goed in de uitsparing in de bodem van de ovenruimte zit.
- ▶ Plaats vervolgens het draaiplateau in het midden op de aandrijf-as (zie Afb. 5), zodat de verbindingdelen van het draaiplateau in de uitsparingen van de aandrijf-as liggen.

8. Instellingen vastleggen

⚠ GEVAAR!

Gevaar voor letsel!

Er bestaat gevaar voor letsel door elektrische schokken en microgolfstraling.

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

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

⚠ LET OP!

Mogelijke materiële schade!

Het apparaat kan door onjuist gebruik beschadigd raken.

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

8.1. Geluidssignalen in-/uitschakelen

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

- ▶ Houd de toets **Auto Menu** ongeveer 3 seconden ingedrukt om de geluidssignalen uit te schakelen.

Op het display verschijnt het symbool

- ▶ Houd de toets **Auto Menu** opnieuw ongeveer 3 seconden ingedrukt om de geluidssignalen weer in te schakelen.

8.2. Tijd instellen

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

- ▶ Druk op de toets **[F] P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets **[F]** tot in het weergaveveld **00:00** wordt weergegeven.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** totdat het juiste uur wordt weergegeven op het display.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s** om de instelling te bevestigen.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** totdat de juiste minuut wordt weergegeven op het display.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s** om de instelling te bevestigen.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

8.3. Kookwekker (timer) instellen

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

- ▶ Druk op de toets **F** en houd deze ca. 3 seconden ingedrukt, tot in het weergaveveld **00:00** en het symbool  worden weergegeven.
- ▶ Draai de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** totdat u hebt ingesteld na hoeveel tijd het geluidssignaal moet klinken.

De maximaal instelbare tijdsduur is 95 minuten.

- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s** om de instelling te bevestigen.

Na afloop van de ingestelde duur klinkt het geluidssignaal.



De timerfunctie is niet beschikbaar wanneer een bereidingsprogramma actief is.

8.4. Toetsblokkering

- ▶ Druk op de toets **Stop/Clear** en houd deze ca. 3 seconden ingedrukt tot het symbool  wordt weergegeven. De toetsen en de draaiknop van de magnetron zijn nu geblokkeerd.
- ▶ Houd de toets **Stop/Clear** weer 3 seconden ingedrukt tot een geluidssignaal klinkt om de toetsblokkering te deactiveren.



De timerfunctie is niet beschikbaar wanneer een bereidingsprogramma actief is.

9. Gerechten bereiden in de magnetronstand



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

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

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



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

- ▶ Bereid de levensmiddelen voor:
Geschikt voor de bereiding in de magnetron zijn gevogelte en varkensvlees, gehakt en alle soorten vis. Rundvlees en wild daarentegen worden in magnetron snel taai en zijn daarom niet geschikt. Bij de bereiding van groente, vlees en vis verdeelt u het gerecht in zo gelijk mogelijke stukken en dekt u het gerecht bij de bereiding af.
- ▶ Druk op de toets  om de deur van de ovenruimte te openen.
- ▶ Plaats de levensmiddelen in voor de magnetron geschikt serviesgoed op het midden van het draaiplatform.
- ▶ Sluit de deur totdat deze hoorbaar vastklikt.
- ▶ Druk op de toets **F** **P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Selecteer het vermogensniveau met de draaiknop **Confirm/ Start/+30s**.

Er zijn 10 vermogensniveaus beschikbaar: **P10** (laag) tot **P100** (vol vermogen).

Programma	Vermogen (in watt)		Voorbeelden
P10	Laag	90	Warmhouden, zacht maken van consump- tie-ijs
P20		180	
P30	Ont- dooi- en	270	Ontdooien, bo- ter smelten
P40		360	
P50	Mid- del	450	Langzaam koken, vis berei- den, soep
P60		540	
P70		630	
P80	Mid- del- hoog	720	Koken van rijst, gehaktgerech- ten, kip
P90		810	
P100	Hoog	900	Snel opwar- men, dranken verwarmen, water koken, groente berei- den

- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s** om de instelling te bevestigen.
- ▶ Draai van de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de gewenste bereidingstijd met de volgende tijdsintervallen in te stellen. De maximale bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

Van 0 sec. tot 1 min.	in stappen van 5 seconden
Van 1 tot 5 min.	in stappen van 10 seconden
Van 5 tot 10 min.	in stappen van 30 seconden
Van 10 tot 30 min.	in stappen van 1 minuut
vanaf 30 min.	in stappen van 5 minuten

- ▶ Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s**. De bereiding begint.

9.1. Snelstart

- ▶ Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s** zonder eerst het vermogen in te stellen.

Het bereidingsprogramma start op het hoogste vermogen (900 watt) in de magnetronstand.

- ▶ Druk meerdere keren snel achter elkaar op de toets **Confirm/ Start/+30s** om een langere bereidingstijd in te stellen:
1 x indrukken: 0:30 minuut;
2 x indrukken: 1:00 minuut;
3 x indrukken: 1:30 minuut;
4 x indrukken: 2:00 minuten
enz. tot maximaal 95 minuten.

Het bereidingsprogramma begint automatisch nadat de toets voor het laatst is ingedrukt.



Een andere methode voor snel starten is als volgt:

- ▶ Draai in de stand-bymodus de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** naar links om de bereidingstijd in te stellen.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s** om de bereiding te starten.



In de standen *magnetron, oven, grill, combinatie* en *ontdooien op basis van tijd* kunt u de bereidingstijd verlengen zoals hierboven is beschreven door op de toets **Confirm/ Start/+30s** te drukken. Deze functie is niet beschikbaar in de automatische programma's.

9.2. Einde van de bereiding

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

9.3. Programma onderbreken

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

- ▶ Open de deur of druk op de toets **Stop/Clear** om het programma te onderbreken. Op het display blijft de resterende bereidingstijd staan.
- ▶ Sluit de deur en druk op de toets **Confirm/ Start/+30s** om door te gaan met de bereiding.
- ▶ Druk twee keer op de toets **Stop/Clear** om het programma definitief voortijdig af te breken.

10. Automatische programma's gebruiken

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

- ▶ Druk op de toets **Auto Menu**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om een automatisch programma te selecteren.

In het weergaveveld ziet u het programma-nummer (bijv. **A-1** voor automatisch programma 1) voor het bereidingsprogramma, evenals het symbool.

- ▶ Selecteer een automatisch programma **A-1** tot **A-11**.
- ▶ Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s** om de instelling te bevestigen.
- ▶ Stel vervolgens het gewenste gewicht of het aantal porties in. Gebruik hiervoor de draaiknop **Confirm/ Start/+30s**.

Het gewicht / de hoeveelheid wordt op het display weergegeven.

- ▶ Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.

Als het gerecht na afloop van het programma niet helemaal gaar is, kunt u het met het magnetron- oven- of grillprogramma nog

een paar minuten nagaren. Bij het nagaren met de grillfunctie worden de gerechten ook bruiner.



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

De volgende tabel geeft een overzicht van de automatische programma's met de instelbare portiegroottes.

Programma	Gewicht	Lampje	Vermogen
A-01 Diep- vrie- spizza 	200 g	200	Grill + hete lucht 230 °C
	300 g	300	
	400 g	400	
A-02 Pasta 	50 g (+ 450 ml water)	50 g	P80
	100 g (+ 800 ml water)	100	
	150 g (+ 1200 ml water)	150	
A-03 Vis 	150 g	150	P80
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	650 g	650	

Programma	Gewicht	Lampje	Vermogen
A-04 Rijst 	200 g	200	P100 + P50
	400 g	400	
	600 g	600	
A-05 Kip 	500 g	500	C-5 + hete lucht 220 °C
	750 g	750	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
A-06 Opwarmen 	150 g	150	P100
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	600 g	600	
A-07 Aardappels 	1	1	P100
	2	2	
	3	3	
A-08 Braden 	300 g	300	C-5 + hete lucht 220 °C
	500 g	500	
	800 g	800	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
	1300 g	1300	

Programma	Gewicht	Lampje	Vermogen
A-09 Kebab 	100 g	100	G-2
	200 g	200	
	300 g	300	
	400 g	400	
	500 g	500	
	600 g	600	
A-10 Drank 	120 ml	1	P100
	240 ml	2	
	360 ml	3	
A-11 Groente 	150 g	150	P100
	350 g	350	
	500 g	500	

11. Levensmiddelen ontdooien



- Draai nadat de helft van de tijd is verstreken het gerecht indien mogelijk om of roer het door zodat het sneller ontdooit (zie "9.3. Programma onderbreken" op blz. 80). Een signaaltoon herinnert u hieraan.
- Als het gerecht na het verstrijken van de tijd nog niet is ontdooid, start u het apparaat opnieuw, waarbij u gedurende een paar minuten het vermogen instelt op **P30** om het gerecht volledig te ontdooien.

Gewicht (in g)	Gemiddelde ontdooitijd* (in minuten)
200	4:00
400	7:00
600	10:30
800	13:30
1000	16:30
1400	23:00
1800	29:30
2000	32:30

* varieert afhankelijk van het voedingsmiddel

11.1. Automatisch ontdooien op gewicht

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

- ▶ Druk op de toets **[F]**. **P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets **[F]** tot **d-1** en het symbool ***⌂** worden weerge-

geven.

- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om het gewicht in grammen in te stellen.
- ▶ Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s** om te starten met ontdooien.

11.2. Ontdooien op basis van tijd

- ▶ Druk op de toets **[F]**. **P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets **[F]** tot **d-2** en het symbool ***⌂** worden weergegeven.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de gewenste tijd in te stellen (tot max. 95:00 minuten).
- ▶ Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s** om te starten met ontdooien.

12. Stand grill/oven/ combi



VOORZICHTIG!

Gevaar voor letsel!

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

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



LET OP!

Gevaar voor materiële schade!

Het apparaat kan door oververhitting beschadigd raken.

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



WAARSCHUWING!

Brandgevaar!

Gevaar voor brand door onjuist gebruik van het apparaat.

- Maak bij programma's waarbij de grill- of ovenfunctie is ingeschakeld in geen geval gebruik van afdekkingen of niet-hittebestendig serviesgoed, omdat dit kan smelten of vlam kan vatten.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van daarvoor geschikte levensmiddelen in daarvoor geschikte verpakkingen en serviesgoed. Gebruik geen bakpapier in de grill- of combistand.

12.1. Grillfunctie gebruiken

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

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

- ▶ Plaats het grillrooster op het draaiplaatje.
- ▶ Druk op de toets **[F]**. **P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets **[F]** tot in het weergaveveld het gewenste grillniveau **G-1**, **G-2** of **G-3** wordt weergegeven.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstijd in te stellen (tot max. 95:00 minuten).
- ▶ Druk op de knop **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.



Halverwege de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal. Open indien nodig de deur en draai het gerecht om de bereiding te optimaliseren (zie "9.3. Programma onderbreken" op blz. 80).

- Druk opnieuw op de toets **Confirm/ Start/+30s** om door te gaan met het programma.

12.2. Ovenstand gebruiken

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

- ▶ Druk op de toets **[F]**. **P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.
- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets **[F]** tot in het weergaveveld **140 °C** wordt weergegeven.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstemperatuur in te stellen (**140 tot 230 °C**).
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.

12.2.1. Voorverwarmen

- ▶ Druk nogmaals op **Confirm/ Start/+30s** om het apparaat voor te verwarmen.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt een geluidssignaal.

- ▶ Plaats het voedsel in een hittebestendige schaal in het midden van het draaiplaatje.
- ▶ Sluit de deur.



Als u het apparaat niet wilt voorverwarmen, ga dan direct naar de volgende stap.

- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstijd in te stellen (tot max. 95:00 minuten).
- ▶ Druk op de knop **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.

12.3. Combistand gebruiken

In de combistand worden de standen (magnetron, oven en/of grill) uitgevoerd in een specifieke cyclus.

- ▶ Druk op de toets **[F]**. **P100** wordt weergegeven in het weergaveveld.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Druk herhaaldelijk op de toets **F**, tot in het weergaveveld **C-1**, **C-2**, **C-3**, **C-4** of **C-5** verschijnt.
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.

Indicatie op het Display	Modus			
	Magnetron	Grill Bovenwarmte	Grill Onderwarmte	Hete lucht
C-1	*	*		
C-2	*	*		
C-3	*	*	*	
C-4	*	*	*	
C-5	*	*		*



Gebruik het grillrooster niet wanneer de magnetronstand is ingeschakeld.

Bij programma C-1 tot C-4

- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstijd in te stellen (tot max. 95:00 minuten).
- ▶ Druk op de knop **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.

Bij programma C-5

- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstemperatuur in te stellen (**140** tot **230 °C**).
- ▶ Druk op **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Draai aan de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** om de bereidingstijd in te stellen (tot max. 95:00 minuten).
- ▶ Druk op de knop **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.

13. Na elkaar uitvoeren van automatische programma's

Het apparaat kan twee bereidingsprogramma's na elkaar uitvoeren, die automatisch verlopen.

Stel de bereidingsprogramma's in zoals hierboven beschreven en druk na het instellen van het laatste programma op de toets **Confirm/ Start/+30s**.

Voorbeeld:

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

- ▶ Stel het ontdooiprogramma in zoals beschreven op blz. 82 zonder tot slot op de toets **Confirm/ Start/+30s** te drukken.
- ▶ Stel daarna het grillprogramma in zoals beschreven op blz. 83.
- ▶ Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.

14. Frituurprogramma (hete lucht) gebruiken

De frituurprogramma's zijn bijzonder geschikt voor het bereiden van diepvriesgerechten die in de volgende tabel worden opgesomd.

Programma	Aanbevolen gewicht in g	Weergave
Diepvriesfrietjes	300	F-1
Diepvriesaardappelpartjes	450	F-2
Diepvrieskipnuggets	350	F-3
Diepvrieskaassticks	300	F-4
Diepvriesinktvis	300	F-5
Diepvriesuienringen	300	F-6
Diepvriesgarnalen, gepaneerd	250	F-7
Diepvrieskip schnitzel	400	F-8
Diepvriesgroenteschnitzel	360	F-9
Gegrilde verse visfilets	300	F-10
Diepvrieskippenvleugels	500	F-11
Diepvrieskippen-dijen	550	F-12

- Druk herhaaldelijk op de toets **Auto Menu**, tot in het weergaveveld **F-1** verschijnt.

- Draai de draaiknop **Confirm/ Start/+30s** naar rechts of druk herhaaldelijk op de toets **Auto Menu** om een frituurprogramma (**F-1** tot **F-12**) te selecteren.

- Druk op de toets **Confirm/ Start/+30s**
Het aanbevolen gewicht voor het voedsel wordt knipperend weergegeven.

- Druk nogmaals op de toets **Confirm/ Start/+30s** om het programma te starten.

Als het gerecht na afloop van het programma niet helemaal gaar is, kunt u het nog een paar minuten nagaren. Verleng de bereidingstijd door op de toets **Confirm/ Start/+30s** te drukken (zie ook "9.1. Snelstart" op blz. 79).



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

15. Tips om energie te besparen

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

16. Reiniging en onderhoud



GEVAAR!

Gevaar voor een elektrische schok!

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

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



LET OP!

Mogelijke beschadiging van het apparaat!

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik in geen geval reinigingssprays, bijtende, schurende of korrelige reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen die azijnzuur, soda of oplosmiddelen bevatten. Hierdoor kunnen de oppervlakken of bedrukking van het apparaat beschadigd raken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Reinig het verwarmingselement niet met staalwol of metalen sponsjes, want dit kan leiden tot onbedoelde kortsluiting.

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

- ▶ Maak de magnetron daarom regelmatig schoon en verwijder alle etensresten.
- ▶ Houd de ovenruimte schoon. Veeg spatlers of gemorste vloeistoffen met een vochtige doek van de wanden van de ovenruimte af. Maak de ovenruimte bij sterke verontreiniging schoon met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- ▶ Reinig de buitenkant met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen terechtkomt om beschadiging van de functionele onder-

delen van de magnetron te voorkomen.

- ▶ Reinig de ovendeur met kijkvenster en de deurvergrendeling voorzichtig met een milde zeepoplossing. Controleer vooral deze onderdelen goed op beschadigingen.
- ▶ Bij gebruik bij een hoge luchtvochtigheid kan aan de buitenkant condensvorming optreden. Veeg als er in het apparaat of aan de buitenkant condenswater zit, dit met een zachte doek weg.
- ▶ Neem regelmatig het draaiplateau uit de magnetron om het reinigen. Was het draaiplateau af in warm water met een milde zeepoplossing. Droog het draaiplateau daarna met een zachte doek goed af.
- ▶ Reinig het bedieningspaneel met een zachte, vochtige doek. Voorkom dat vocht binnendringt.
- ▶ Tijdens het reinigen van het bedieningspaneel moet u de deur van de magnetron openlaten om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- ▶ Verwijder de aandrijfas. Neem de aandrijfas af met een vochtige doek.
- ▶ Plaats de aandrijfas en het draaiplateau na de reiniging terug (zie "7.4. Draaiplateau plaatsen" op blz. 77).
- ▶ Was het grillrooster af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil een tijdje inweken.
- ▶ Geuren die in de magnetron blijven hangen, kunt u verwijderen door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe, voor de magnetron geschikte schaal te zetten en 5 minuten in de magnetron te verhitten. Veeg het apparaat daarna grondig uit en veeg het met een zachte doek droog.
- ▶ Neem wanneer de verlichting in de magnetron moet worden vervangen contact op met een daarvoor gekwalificeerd installatiebedrijf of onze technische dienst.

17. Langdurig niet-gebruik en transport

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

18. Storingen verhelpen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het lukt niet om het apparaat in te schakelen.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.
Het apparaat verwarmt niet.	De deur van het apparaat is niet dicht.	Sluit de deur van het apparaat.
De verlichting werkt niet.	Het lampje is defect.	Neem contact op met de klantenservice.
Storing deuropener		Pak rechts-onder de deur vast en open de deur met de hand.



Magnetron stoort tv-/radio-ontvangst

Radio- en televisieontvangst kunnen worden verstoord door de werking van een magnetron. Dit is geen defect.

Verlichting gedimd

Bij bereiding op laag vermogen wordt het licht in de ovenruimte mogelijk gedimd. Dit is normaal en duidt niet op een storing.

De magnetron is per ongeluk gestart zonder dat er levensmiddelen in zaten.

Gebruik het apparaat niet zonder levensmiddelen erin. Dat is erg gevaarlijk.

19. Technische gegevens

Distributeur:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen DUITSLAND
Modelaanduiding:	MD 12041
Nominale spanning:	230 V~, 50 Hz
Nominaal ingangsvermogen, magnetron:	1450 W
Nominaal uitgangsvermogen magnetron:	900 W
Microgolf-frequentie:	2450 MHz
Nominaal vermogen grill:	1500 W
Nominaal vermogen oven:	2100 W
Veiligheidsklasse:	I
Afmetingen behuizing (b x h x d):	ca. 49,5 x 30,0 x 43,0 cm
Nettogewicht:	ca. 15,75 kg
Diameter draaiplateau	ca. 29 cm
Stroomverbruik Productinformatie over het stroomverbruik en de maximale tijd tot de betreffende energiebesparingsmodus is bereikt.	
Stand-bymodus	0,8 W
Maximale tijd tot de energiebesparingsmodus is bereikt	20 minuten

20. EU-conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart medion GmbH dat het product overeenkomt met de volgende eisen van de Europese Unie:

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

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

21. Reserveonderdelen

Ga voor het nabestellen van reserveonderdelen naar onze MEDIONServiceshop op <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Daar vindt u alle juiste informatie over uw product.

22. Afvalverwerking



Verpakking

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



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

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



(Alleen voor Frankrijk)

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



(Alleen voor Spanje)

Dit symbool geeft de afvoer aan volgens het type verpakkingsmateriaal dat is gebruikt (blauw = papier en karton; geel = kunststof, metaal, samengestelde verpakkingen; groen = glas).

Gebruik de afvoeropties die u ter plaatse worden aangeboden.



Apparaat

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

Volgens richtlijn 12/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur volgens de voorschriften worden afgevoerd.

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

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

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

23. Service-informatie

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

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

Nederland
Klantenservice
☎ 0900 - 23 52 534
Openingstijden klantenservice
Ma - Vr: 08.30 - 17.00 uur
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.
Serviceadres
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland
België & Luxemburg
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland

Klantenservice (België)
☎ 02 200 61 98
Klantenservice (Luxemburg)
☎ 800 278 99
Openingstijden klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00
Serviceadres
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland

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

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

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



24. Colofon

Copyright 2025

Stand: 01. december 2025

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Duitsland

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

Índice

1. Información acerca de este manual de instrucciones	93
1.1. Explicación de los símbolos	93
2. Uso conforme a lo previsto.....	94
3. Indicaciones de seguridad.....	94
3.1. Instalación y conexión del microondas.....	95
3.2. Evitar el riesgo de incendio	97
3.3. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas	98
3.4. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos	99
4. Volumen de suministro.....	100
5. Vista general del aparato	100
6. Cocinado y cocción en el microondas.....	102
6.1. Tamaño y forma de los recipientes adecuados para el microondas	103
6.2. Materiales aptos para el microondas.....	103
7. Antes del primer uso.....	103
7.1. Colocación del aparato.....	103
7.2. Primera limpieza del aparato	104
7.3. Calentamiento del aparato vacío	104
7.4. Colocación del plato giratorio	105
8. Realización de ajustes.....	105
8.1. Activación/desactivación de señales acústicas.....	105
8.2. Ajuste de la hora	105
8.3. Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás).....	106
8.4. Bloqueo de botones	106
9. Cocción en el modo microondas	106
9.1. Inicio rápido	107
9.2. Fin del proceso de cocción.....	107
9.3. Interrupción del programa	108
10. Uso de los programas automáticos.....	108
11. Descongelación de alimentos.....	110
11.1. Descongelación automática según el peso.....	110
11.2. Descongelación según el tiempo	110
12. Modo grill/aire caliente/combinado.....	110
12.1. Uso de la función de grill	111
12.2. Uso del modo de aire caliente.....	111
12.3. Uso del modo combinado.....	112
13. Secuencia automática de programas	112
14. Uso del programa de fritura (aire caliente)	113
15. Consejos para ahorrar energía	113
16. Limpieza y mantenimiento.....	114

17. Periodo prolongado sin uso y transporte 115

18. Fallos y soluciones 115

19. Datos técnicos..... 116

20. Información de conformidad UE 116

21. Piezas de repuesto..... 116

22. Eliminación 117

23. Informaciones de asistencia técnica..... 117

24. Aviso legal..... 118

1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

1.1. Explicación de los símbolos

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



¡PELIGRO!

Advertencia de peligro de muerte inminente.



¡ADVERTENCIA!

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



¡ATENCIÓN!

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



¡AVISO!

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



¡ATENCIÓN!

Peligro por superficies calientes.



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



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.



Símbolo de corriente alterna



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



Los números de posición detrás del correspondiente componente del aparato en el texto hacen referencia a la figura en el capítulo «5. Vista general del aparato» en la página 100.

2. Uso conforme a lo previsto

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

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

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

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

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

3. Indicaciones de seguridad

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

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

3.1. Instalación y conexión del microondas



¡ADVERTENCIA! **¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el microondas o en el cable de alimentación.
- No ponga en marcha el microondas si este o el cable de alimentación presentan daños visibles.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase por debajo del microondas, sobre superficies calientes o aristas vivas.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.

- Conecte el microondas solo a una toma de corriente debidamente instalada, conectada a tierra y protegida eléctricamente. La tensión de alimentación debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.

- La toma de corriente debe estar accesible por si necesita desenchufar rápidamente el microondas en un momento dado.



¡ADVERTENCIA! **¡Peligro de lesiones!**

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

- **¡ADVERTENCIA!** En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta del espacio de cocción, las juntas o el cierre de la puerta, no ponga en marcha el microondas en ninguna circunstancia. En estos casos, desenchufe inmediatamente el cable

de alimentación de la toma de corriente con puesta tierra tirando de la clavija. No vuelva a poner en marcha el microondas antes de que una persona con la debida formación lo haya reparado.

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

■ Nunca modifique el microondas por cuenta propia, ni abra o repare ningún componente del aparato. Encargue la reparación del microondas y del cable de alimentación solo a un taller cualificado para ello o diríjase a nuestro servicio de asistencia técnica para evitar peligros.

■ No retire ninguna cubierta del interior del microondas ni la lámina interior de la ventana, ya que, de hacerlo, puede escaparse la radiación de microondas.

■ Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.

■ No utilice el microondas en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

■ No sumerja el microondas en agua ni otros líquidos, ni lo enjuague con agua corriente.

■ Proteja el microondas de gotas y salpicaduras de agua. Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares. En caso de que haya penetrado líquido en el aparato, extraiga de inmediato la clavija de enchufe de la toma de corriente con puesta a tierra. Encargue la comprobación del aparato a un taller cualificado para ello.

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

3.2. Evitar el riesgo de incendio



¡ADVERTENCIA! **¡Peligro de explosión!**

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

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



¡ADVERTENCIA! **¡Peligro de incendio!**

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

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

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

3.3. Indicaciones especiales de seguridad para el uso del microondas

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

- Durante el proceso de cocción, las superficies del microondas, los accesorios y los recipientes para cocinar se calientan mucho. Utilice manoplas de cocina. Antes de proceder a su limpieza, espere a que las piezas se enfríen.

3.4. Indicaciones de seguridad para el calentamiento de líquidos



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras.

- **¡ADVERTENCIA!** Al calentar líquidos en el microondas se puede producir la llamada «ebullición retardada», es decir, el líquido ha alcanzado la temperatura de ebullición pero aún no han aparecido las típicas burbujas de ebullición. Al agitar el líquido, p. ej., cuando se saca del interior, puede producirse de repente la ebullición del mismo. El líquido puede salpicar de golpe, por lo que se ha de proceder con sumo cuidado al manejar el recipiente.

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

4. Volumen de suministro

⚠ ¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

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

⚠ ¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

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

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

- Microondas
- Plato giratorio
- Eje de accionamiento
- Rejilla del grill
- Guía breve

5. Vista general del aparato

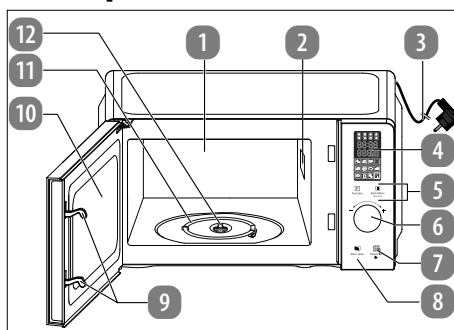


Fig. 1 – Vista frontal con la puerta abierta

1. Espacio de cocción
2. Cubierta de mica del magnetrón (¡NO RETIRAR!)
3. Cable de alimentación con clavija de enchufe
4. Panel de visualización
5. Botones de mando
6. Regulador giratorio/botón de confirmación
7. Botón Stop/Clear: interrumpir el funcionamiento/borrar la entrada
Pulsación larga: activar el bloqueo de botones
8. Botón para abrir la puerta
9. Bloqueo de la puerta
10. Puerta del espacio de cocción con ventana
11. Elemento calefactor
12. Eje de accionamiento

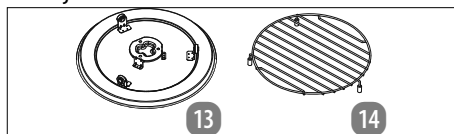


Fig. 2 – Accesorios

13. Plato giratorio de metal
14. Rejilla del grill

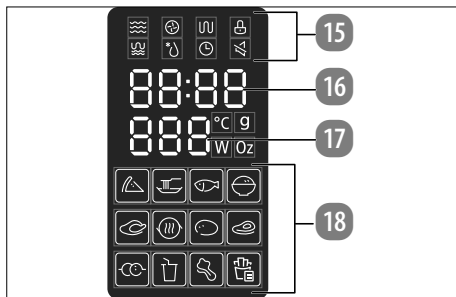


Fig. 3 – Panel de visualización

- 15. Testigos luminosos modo de funcionamiento
- 16. Indicador del tiempo de cocción
- 17. Indicador de peso/porción
- 18. Testigos luminosos para programas automáticos

Elementos de control/modo de funcionamiento	Indicación	Función
Microondas		Ajuste de la potencia del microondas
Grill		Seleccionar la función grill G-1, G-2 o G-3
Modo combinado		Seleccionar función combinada C-1, C-2, C-3, C-4 o C-5
Aire caliente		Seleccionar función de aire caliente
Descongelación		Descongelación según el tiempo d-2
		Descongelación según el peso d-1
Auto Menu		Seleccionar programa automático
Auto Menu On/Off 3s		Pulsación larga: apagar las señales acústicas

Elementos de control/modo de funcionamiento	Indicación	Función
 Function		- Selección del modo de funcionamiento - Pulsar repetidamente: ajuste de la hora (véase «8.2. Ajuste de la hora» en la página 105)
		Pulsación larga: Ajuste del temporizador de cocina (véase «8.3. Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás)» en la página 106)
STOP/Clear		Interrumpir el funcionamiento/borrar la entrada
		Pulsación larga: activar el bloqueo de botones
Confirm/ Start/+30s		Pulsación: confirmar entrada, iniciar programa, inicio rápido
		Girar: seleccionar/ajustar programas automáticos, introducir tiempo de cocción

6. Cocinado y cocción en el microondas

! ¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

- Utilice solo los accesorios suministrados con el aparato o descritos como adecuados en este manual.
- Nunca utilice recipientes metálicos ni recipientes que contengan adornos metálicos, ya que se producen chispas que pueden dañar el aparato o el recipiente.
- Si aprecia chispas o fognazos, pulse el botón **Stop/Clear** y extraiga la clavija de enchufe. Compruebe si hay objetos metálicos en los alimentos o la vajilla.
- No utilice recipientes de cristal o vidrio de plomo, ya que podrían romperse y, si son de color, desteñirse.
- No utilice ningún material que no sea resistente al calor, ya que puede deformarse e incluso quemarse.

- Utilice recipientes aptos para microondas. Cuando compre una vajilla, fíjese en que esté marcada como apta para microondas.

- Para colocar los alimentos de forma que se cocinen por igual, ponga los trozos más grandes en el margen exterior.
- Tenga en cuenta el tiempo de cocción exacto.
- Elija el tiempo de cocción más breve y prolonguelo después si es necesario.
- Cubra los alimentos durante la cocción o el calentamiento con una cubierta adecuada para microondas. Al tapar la comida se evitan salpicaduras y la comida se cocina de manera más homogénea.
- Se debe dar la vuelta una vez a ciertos alimentos (como trozos de pollo o hamburguesas) para acelerar su cocción. Los trozos más grandes (como pollo asado u otros tipos de asados) deben girarse al menos una vez.
- También es importante recolocar la comida, p. ej., en el caso de las albóndigas: transcurrida la mitad del tiempo de cocción, se deben recolocar los alimentos

de arriba hacia abajo y del interior al exterior.

- Después de calentar la comida, remuévala bien si es posible con el fin de obtener una distribución homogénea de la temperatura o déjala reposar un poco.

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

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

6.2. Materiales aptos para el microondas

En el microondas puede utilizar los siguientes utensilios:

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

Observe siempre las indicaciones del fabricante.

7. Antes del primer uso

7.1. Colocación del aparato

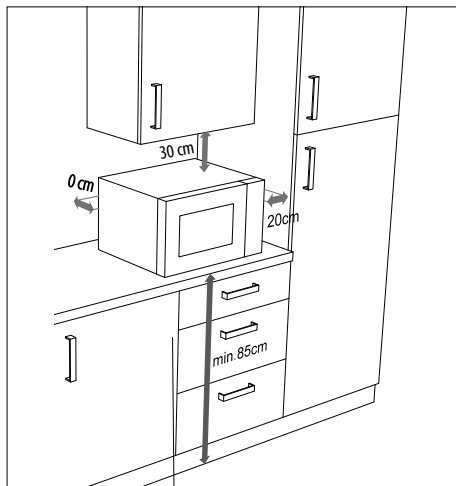


Fig. 4 – Distancias de aparato



¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

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

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

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

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

- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
-
- ▶ Conecte el microondas a una toma de corriente con puesta a tierra de libre acceso a la que se pueda llegar con facilidad.

7.2. Primera limpieza del aparato

- ▶ Pulse el botón  para abrir la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Para retirar los restos de polvo del embalaje y posibles residuos de fabricación, limpie el espacio de cocción y el interior de la ventana con un paño suave ligeramente humedecido antes de utilizar el aparato por primera vez. Procure que no penetren líquidos en el microondas y a continuación seque bien las superficies.

- ▶ Lave el plato giratorio y el disco motoriz con agua caliente y un poco de lavavajillas y seque bien las piezas.

7.3. Calentamiento del aparato vacío

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

- ▶ Abra la puerta y retire el material de embalaje y los accesorios del espacio de cocción.
Cierre la puerta.
- ▶ Pulse el botón . En el panel de visualización se muestra **P100**.
- ▶ Pulse el botón  repetidamente hasta que en el panel de visualización se muestre **140 °C**.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar la temperatura de cocción a **230 °C**.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el tiempo de cocción de 5 minutos.
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el programa.



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

- ▶ Después de aproximadamente 5 minutos, el aparato se apagará automáticamente. Espere hasta que se haya enfriado por completo.

- ▶ Desenchufe la clavija de enchufe de la toma de corriente y después vuelva a limpiar el aparato por dentro con un paño húmedo y seque bien el microondas.

7.4. Colocación del plato giratorio

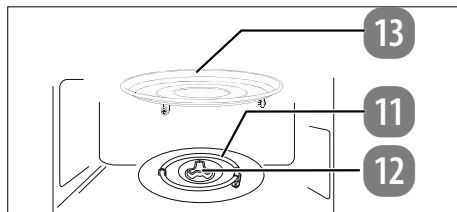


Fig. 5 – Colocación del plato giratorio

- ▶ No ponga en marcha el microondas sin haber colocado debidamente el plato giratorio.
- ▶ Compruebe que el eje de accionamiento está correctamente insertado en el hueco de la base del espacio de cocción.
- ▶ A continuación, coloque el plato giratorio en el centro del eje de accionamiento (véase Fig. 5) de modo que las barras del plato giratorio se sitúen en las ranuras del eje de accionamiento.

8. Realización de ajustes

⚠ ¡PELIGRO!

¡Peligro de lesiones!

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

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

- En caso de daños en la carcasa, las cubiertas, la puerta del espacio de cocción, las juntas de la puerta o el cierre, no ponga en marcha el microondas en ninguna circunstancia. En estos casos, desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente con puesta tierra tirando de la clavija.

- En caso de que detecte algún daño, no utilice el microondas y diríjase al servicio de asistencia técnica.

⚠ ¡AVISO!

¡Posibles daños materiales!

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

- El microondas está destinado al uso doméstico y no debe utilizarse a la intemperie.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato sin el plato giratorio o sin alimentos en el espacio de cocción.
- No mueva el aparato cuando esté funcionando.

8.1. Activación/desactivación de señales acústicas

Siempre que se pulsa un botón, se emite una señal acústica que confirma que se ha pulsado.

- ▶ Pulse y mantenga pulsado el botón **Auto Menu** durante unos 3 segundos para desactivar las señales acústicas.

El símbolo  se muestra en el panel de visualización.

- ▶ Para volver a activar las señales acústicas, pulse y mantenga pulsado el botón **Auto Menu** durante unos 3 segundos.

8.2. Ajuste de la hora

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

- ▶ Pulse el botón **F**. En el panel de visualización se muestra **P100**.
- ▶ Pulse el botón **F** varias veces hasta que aparezca **00:00** en el panel de visualización.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Gire el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s** hasta que se muestre la hora correcta en el panel de visualización.

- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s** para confirmar el ajuste.
- ▶ Gire el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s** hasta que se muestre el minuto correcto en la pantalla.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s** para confirmar el ajuste.

8.3. Configuración del reloj de cocina (cuenta atrás)

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

- ▶ Mantenga pulsado el botón  durante unos 3 segundos hasta que aparezcan **00:00** y el símbolo  en el panel de visualización.
- ▶ Gire el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s** hasta ajustar la duración deseada hasta la señal acústica.

La duración máxima ajustable es de 95 minutos.

- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s** para confirmar el ajuste.

La señal acústica suena una vez transcurrida la duración ajustada.



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

8.4. Bloqueo de botones

- ▶ Mantenga pulsado el botón **Stop/Clear** durante unos 3 segundos hasta que aparezca el símbolo . Los botones y el regulador giratorio del microondas están ahora bloqueados.
- ▶ Para desactivar el bloqueo de botones, pulse y mantenga pulsada de nuevo el botón **Stop/Clear** durante unos 3 segundos.



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

9. Cocción en el modo microondas



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

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

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



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

- ▶ Prepare los alimentos:

Se puede preparar en el microondas carne de ave y de cerdo, carne picada y pescados de todo tipo. En cambio, para la carne de ternera y de caza no es apropiado el microondas porque queda correosa. Para la preparación de verduras, carne y pescado, divida los alimentos en trozos lo más homogéneos posible y cubra el recipiente para la cocción.

- ▶ Pulse el botón  para abrir la puerta del espacio de cocción.
- ▶ Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas en el centro del plato giratorio.
- ▶ Cierre la puerta del espacio de cocción, que debe encajar de forma audible.
- ▶ Pulse el botón . En el panel de visualización se muestra **P100**.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Seleccione el nivel de potencia con el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s**.

Hay 10 niveles de potencia disponibles: **P10** (baja) a **P100** (máxima potencia).

Nivel de cocción	Potencia (en vatios)		Ejemplos de aplicación
P10	Baja	90	Mantener caliente, ablandar helados
P20		180	
P30	Descongelación	270	Descongelar, derretir mantequilla
P40		360	
P50	Media	450	Cocción lenta, cocinar pescado, sopas
P60		540	
P70		630	
P80	Media alta	720	Cocer arroz, platos con carne picada, pollo
P90		810	
P100	Alta	900	Calentamiento rápido, calentar bebidas, hervir agua, cocinar verduras

- Pulse **Confirm/ Start/+30s** para confirmar el ajuste.
- Gire el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el tiempo de cocción deseado en los siguientes intervalos de tiempo. El tiempo de cocción más largo es de 95 minutos.

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

- Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s**. El proceso de cocción se inicia.

9.1. Inicio rápido

- Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** sin ajustar previamente un nivel de potencia. El programa de cocción comienza con el nivel de energía más alto (900 vatios) en el modo microondas.
- Para aumentar el tiempo de cocción, pulse rápidamente varias veces el botón **Confirm/ Start/+30s**:
1 pulsación: 0:30 minutos;
2 pulsaciones: 1:00 minuto;
3 pulsaciones: 1:30 minutos;
4 pulsaciones: 2:00 minutos
etc. hasta un máximo de 95 minutos.

El programa de cocción se inicia automáticamente después de la última pulsación del botón.



Otro método de inicio rápido es el siguiente:

- En el modo Standby, gire el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s** hacia la izquierda para ajustar el tiempo de cocción.
- Pulse **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el proceso de cocción.



En los modos de funcionamiento *Microondas*, *Aire caliente*, *Grill*, *Modo combinado* y *Descongelación según el tiempo* puede prolongar el tiempo de cocción como se ha descrito anteriormente pulsando el botón **Confirm/ Start/+30s**. Esta función no está disponible en los programas automáticos.

9.2. Fin del proceso de cocción

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

9.3. Interrupción del programa

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

- ▶ Abra la puerta o pulse el botón **Stop/Clear** para interrumpir el programa. El tiempo de cocción restante seguirá apareciendo en el panel de visualización.
- ▶ Después de volver a cerrar la puerta, pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para continuar con el proceso de cocción.
- ▶ Pulse dos veces el botón **Stop/Clear** para cancelar el programa antes de tiempo.

10. Uso de los programas automáticos

Con el programa automático, no es necesario introducir el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. El microondas determina automáticamente los valores en función del tipo de alimento introducido y del peso.

- ▶ Pulse el botón **Auto Menu**.
- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para seleccionar un programa automático.

El número de programa (p. ej., «**A-1**» para el programa automático 1) para el programa de cocción y el símbolo se muestran en el panel de visualización.

- ▶ Seleccione un programa automático **A-1** a **A-11**.
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para confirmar el ajuste.
- ▶ Seleccione ahora el peso o la cantidad deseada de raciones. Para ello, gire el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s**.

En el panel de visualización se muestra el peso/la cantidad.

- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el programa.

Si la comida no ha quedado bien hecha, cocínela un par de minutos más con el programa

de microondas, aire caliente o grill. Cuando se dejan reposar los alimentos con la función de grill también aumenta el grado de tostado de los mismos.



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

La siguiente tabla muestra un resumen de los programas automáticos con los tamaños de ración ajustables.

Programa	Peso	Indicación	Nivel de potencia
A-01 Pizza congelada 	200 g	200	Grill + aire caliente 230 °C
	300 g	300	
	400 g	400	
A-02 Pasta 	50 g (+ 450 ml de agua)	50 g	P80
	100 g (+ 800 ml de agua)	100	
	150 g (+ 1200 ml de agua)	150	

Programa	Peso	Indicación	Nivel de potencia
A-03 Pescado 	150 g	150	P80
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	650 g	650	
A-04 Arroz 	200 g	200	P100 + P50
	400 g	400	
	600 g	600	
A-05 Pollo 	500 g	500	C-5 + aire caliente 220 °C
	750 g	750	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
A-06 Calentar 	150 g	150	P100
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	600 g	600	
A-07 Patatas 	1	1	P100
	2	2	
	3	3	

Programa	Peso	Indicación	Nivel de potencia
A-08 Asar 	300 g	300	C-5 + aire caliente 220 °C
	500 g	500	
	800 g	800	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
	1300 g	1300	
A-09 Kebabs 	100 g	100	G-2
	200 g	200	
	300 g	300	
	400 g	400	
	500 g	500	
A-10 Bebidas 	120 ml	1	P100
	240 ml	2	
	360 ml	3	
A-11 Verdura 	150 g	150	P100
	350 g	350	
	500 g	500	

11. Descongelación de alimentos



- Si es posible, dé la vuelta al alimento una vez transcurrida la mitad del tiempo o remuévalo para optimizar la descongelación (véase «9.3. Interrupción del programa» en la página 108). Una señal acústica se lo recuerda.
- Si una vez transcurrido el tiempo, el alimento congelado todavía no se ha descongelado, encienda de nuevo el aparato con el nivel de potencia **P30** durante unos minutos para descongelar completamente el alimento congelado.

Peso (en g)	Tiempo medio de descongelación* (en minutos)
200	4:00
400	7:00
600	10:30
800	13:30
1000	16:30
1400	23:00
1800	29:30
2000	32:30

* varía según el tipo de alimento

11.1. Descongelación automática según el peso

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

- ▶ Pulse el botón **F**. En el panel de visualización se muestra **P100**.

- ▶ Pulse el botón varias **F** repetidamente hasta que **d-1** y el símbolo *⌋ aparezcan en el panel de visualización.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Gire el regulador giratorio **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el peso en gramos.
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar la descongelación.

11.2. Descongelación según el tiempo

- ▶ Pulse el botón **F**. En el panel de visualización se muestra **P100**.
- ▶ Pulse el botón varias **F** repetidamente hasta que **d-2** y el símbolo *⌋ aparezcan en el panel de visualización.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el tiempo deseado (hasta un máximo de 95:00 minutos).
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar la descongelación.

12. Modo grill/aire caliente/combinado



¡ATENCIÓN!

¡Peligro de lesiones!

Existe peligro de sufrir quemaduras, ya que los alimentos y los recipientes pueden calentarse mucho. ¡El plato giratorio también se calienta mucho tras el proceso de cocción con grill/aire caliente!

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

¡AVISO!

¡Peligro de daños materiales!

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

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

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de incendio!

Peligro de incendio por un uso inadecuado del aparato.

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

12.1. Uso de la función de grill

La función de grill es adecuada para cortar finas lonchas de carne, filetes, carne picada, kebabs, salchichas o trozos de pollo. También es ideal para sándwiches y platos gratinados. En el modo grill se puede usar el grill suministrado siempre y cuando lo permitan los alimentos.

- ▶ Coloque la rejilla del grill en el plato giratorio.
- ▶ Pulse el botón . En el panel de visualización se muestra **P100**.
- ▶ Pulse el botón  repetidamente hasta que el nivel de grill deseado **G-1**, **G-2** o **G-3** se muestre en el campo de visualización.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el tiempo de cocción (hasta un máximo de 95:00 minutos).
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el programa.



Se emite una señal acústica a la mitad del tiempo transcurrido. Si es necesario, abra la puerta y gire los alimentos para optimizar la cocción (véase «9.3. Interrupción del programa» en la página 108).

- Pulse de nuevo el botón **Confirm/ Start/+30s** para continuar con el programa.

12.2. Uso del modo de aire caliente

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

- ▶ Pulse el botón . En el panel de visualización se muestra **P100**.
- ▶ Pulse el botón  repetidamente hasta que en el panel de visualización se muestre **140 °C**.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar la temperatura de cocción (de **140** a **230 °C**).
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.

12.2.1. Precalentar

- ▶ Pulse de nuevo **Confirm/ Start/+30s** para precalentar el aparato.

Una vez alcanzada la temperatura fijada, se emite una señal acústica.

- ▶ Coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor en el centro del plato giratorio.
- ▶ Cierre la puerta.



Si no desea precalentar el aparato, prosiga directamente con el siguiente paso.

- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el tiempo de cocción (hasta un máximo de 95:00 minutos).
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el programa.

DE

FR

NL

ES

IT

EN

12.3. Uso del modo combinado

En el modo combinado, los modos de funcionamiento, es decir, microondas, aire caliente y grill, se llevan a cabo en un ciclo específico.

- ▶ Pulse el botón **F**. En el panel de visualización se muestra **P100**.
- ▶ Pulse el botón **F** repetidamente hasta que aparezca **C-1**, **C-2**, **C-3**, **C-4** o **C-5** en el panel de visualización.
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.

Indicación en Pantalla	Modo de funcionamiento			
	Microondas	Grill Calor superior	Grill Calor inferior	Aire caliente
C-1	*	*		
C-2	*	*		
C-3	*	*	*	
C-4	*	*	*	
C-5	*	*		*



No utilice la rejilla del grill con el modo de microondas conectado.

Para los programas C-1 a C-4

- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el tiempo de cocción (hasta un máximo de 95:00 minutos).
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el programa.

Para el programa C-5

- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar la temperatura de cocción (de **140 a 230 °C**).
- ▶ Pulse **Confirm/ Start/+30s**.

- ▶ Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** para ajustar el tiempo de cocción (hasta un máximo de 95:00 minutos).
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el programa.

13. Secuencia automática de programas

El aparato puede ejecutar dos programas de cocción sucesivos, que se ejecutan automáticamente.

Ajuste los programas de cocción como se describe y pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** después de ajustar el último programa de cocción.

Ejemplo:

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

- ▶ Ajuste el programa de descongelación como se describe en Página 110 sin pulsar a continuación en el último paso el botón **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ A continuación, ajuste el programa de grill tal y como se describe en Página 111.
- ▶ Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** para iniciar el programa.

14. Uso del programa de fritura (aire caliente)

Los programas de fritura son especialmente adecuados para preparar platos congelados como los recogidos en la tabla siguiente.

Programa	Peso recomendado en g	Indicación
Patatas fritas congeladas	300	F-1
Gajos de patata congelados	450	F-2
Nuggets de pollo congelados	350	F-3
Palitos de queso congelados	300	F-4
Calamares congelados	300	F-5
Aros de cebolla congelados	300	F-6
Gambas congeladas, empanadas	250	F-7
Schnitzel de pollo congelado	400	F-8
Schnitzel de verduras congelado	360	F-9
Filetes de pescado fresco a la plancha	300	F-10
Alitas de pollo congeladas	500	F-11
Muslos de pollo congelados	550	F-12

- Pulse repetidamente el botón **Auto Menu** hasta que aparezca **F-1** en el panel de visualización.

- Gire el regulador **Confirm/ Start/+30s** hacia la derecha o pulse el botón **Auto Menu** repetidamente para seleccionar un programa de fritura (**F-1** a **F-12**).

- Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s**.

El peso recomendado para el alimento se muestra parpadeando.

- Pulse el botón **Confirm/ Start/+30s** de nuevo para iniciar el programa.

Si la comida no ha quedado bien hecha, cocínela un par de minutos más. Prolongue el tiempo de cocción pulsando el botón **Confirm/ Start/+30s** (véase también «9.1. Inicio rápido» en la página 107).



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

15. Consejos para ahorrar energía

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

16. Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO!

¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

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

¡AVISO!

¡Posibles daños en el aparato!

Se pueden producir daños en el aparato en caso de un uso inadecuado.

- No utilice en ningún caso sprays de limpieza ni detergentes que sean corrosivos, abrasivos o granulados, o que contengan ácido acético, carbonato de sodio o disolventes. Estos pueden dañar las superficies o la rotulación del aparato.
- No use limpiadores de vapor.
- No limpie el elemento calefactor con estropajos de acero o limpiadores de ollas metálicos, ya que podría provocar un cortocircuito involuntario.

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

- ▶ Por tanto, limpie periódicamente el microondas y elimine todos los restos de comida.
- ▶ Mantenga limpio el espacio de cocción. Pase un paño húmedo para eliminar las salpicaduras y los derrames pegados en las paredes del espacio de cocción. En caso de suciedad intensa, limpie el espacio de cocción con un paño humedecido y un producto de limpieza suave.
- ▶ Las superficies externas se deben limpiar con un paño húmedo. Para evitar dañar los componentes internos del microondas, evite que entre agua en los orificios de ventilación.

- ▶ Limpie la puerta del espacio de cocción con ventana y el bloqueo de la puerta con cuidado con una solución jabonosa suave. Ponga especial atención en no dañar estos componentes.
- ▶ En caso de funcionamiento con una humedad del aire alta puede formarse agua de condensación en las superficies exteriores. Si se acumula agua de condensación en el interior o en las superficies exteriores, séquela con un paño suave.
- ▶ De vez en cuando hay que sacar el plato giratorio para limpiarlo. Lave el plato giratorio con agua caliente y una solución jabonosa suave. A continuación, seque bien el plato giratorio con un paño suave.
- ▶ Limpie el panel de control con un paño suave y húmedo. Evite que penetre la humedad.
- ▶ Cuando limpie el panel de control, deje abierta la puerta del microondas para evitar que se active el aparato sin querer.
- ▶ Retire el eje de accionamiento. Limpie el eje de accionamiento con un paño húmedo.
- ▶ Tras la limpieza, vuelva a colocar el eje de accionamiento y el plato giratorio (véase «7.4. Colocación del plato giratorio» en la página 105).
- ▶ Lave la parrilla del grill con agua caliente y una solución jabonosa suave. Deje la suciedad persistente en remojo durante algún tiempo.
- ▶ Se pueden eliminar restos de olores dentro del microondas vertiendo una taza de agua con el zumo y la piel de un limón en un recipiente profundo apto para microondas y calentándola en el microondas durante 5 minutos. Después, limpie el aparato a fondo y séquelo con un paño suave.
- ▶ Si es necesario sustituir la iluminación del microondas, diríjase a un taller cualificado o a nuestro servicio de asistencia técnica.

17. Periodo prolongado sin uso y transporte

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

18. Fallos y soluciones

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se pone en marcha.	La clavija de enchufe no está enchufada.	Inserte la clavija de enchufe en la toma de corriente.
	La toma de corriente está defectuosa.	Compruebe la toma de corriente enchufando otro aparato.
El aparato no calienta.	La puerta del aparato no está cerrada.	Cierre la puerta del aparato.
La iluminación no funciona.	Se ha estropeado la lámpara.	Póngase en contacto con el servicio técnico.
Fallo del botón para abrir la puerta.		Agarre la parte inferior derecha de la puerta y ábrala con la mano.



El microondas interfiere en la recepción de TV/radio

La recepción de radio y televisión puede verse perturbada por el funcionamiento de un microondas. Esto no constituye un defecto.

Iluminación atenuada

Al cocinar a baja potencia, la luz de la cámara de cocción puede atenuarse. Esto es normal y no implica un mal funcionamiento.

El microondas se puso en marcha accidentalmente sin ningún alimento en su interior.

No utilice el aparato sin alimentos dentro. Es muy peligroso.

19. Datos técnicos

Distribuidor:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen ALEMANIA
Identificación del modelo:	MD 12041
Tensión nominal:	230 V~, 50 Hz
Potencia de entrada nominal, microondas:	1450 W
Potencia de salida nominal, microondas:	900 W
Frecuencia de microondas:	2450 MHz
Potencia nominal, grill:	1500 W
Potencia nominal, aire caliente:	2100 W
Clase de protección:	I
Dimensiones de la carcasa (an. × al. × p.):	aprox. 49,5 × 30,0 × 43,0 cm
Peso neto:	aprox. 15,75 kg
Diámetro del plato giratorio	aprox. 29 cm
Consumo de energía Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo máximo hasta que se alcanza el modo de ahorro de energía correspondiente.	
Modo Standby	0,8 W
Tiempo máximo hasta alcanzar el modo de ahorro de energía	20 minutos

20. Información de conformidad UE



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

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

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

21. Piezas de repuesto

Si desea pedir posteriormente piezas de repuesto, visite nuestra MEDIONServiceshop en <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

Allí encontrará toda la información necesaria sobre su producto.

22. Eliminación



Embalaje

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



Observe la siguiente indicación de los materiales de embalaje al separar los residuos con las abreviaturas (a) y los números (b):
1-7: plásticos/20-22: papel y cartón/80-98: materiales compuestos



(Solo para Francia)

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



(Solo para España)

Este símbolo indica la eliminación según el tipo de material de envasado utilizado (azul = papel y cartón; amarillo = plástico, metal, envases compuestos; verde = vidrio). Utilice las opciones de eliminación que se le ofrecen in situ.



Aparato

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

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

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

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

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

23. Informaciones de asistencia técnica

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

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

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

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

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

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



24. Aviso legal

Copyright 2025

Versión: 01. diciembre 2025

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

medion GmbH

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Alemania

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

Indice

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso	121
1.1. Spiegazione dei simboli	121
2. Utilizzo conforme	122
3. Indicazioni di sicurezza	122
3.1. Posizionamento e collegamento del forno a microonde.....	123
3.2. Misure di prevenzione antincendio.....	125
3.3. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde.....	126
3.4. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi	127
4. Contenuto della confezione.....	128
5. Panoramica dell'apparecchio.....	128
6. Riscaldamento e cottura con il forno a microonde.....	130
6.1. Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde.....	131
6.2. Materiali idonei al forno a microonde	131
7. Prima del primo utilizzo	131
7.1. Posizionamento dell'apparecchio	131
7.2. Prima pulizia dell'apparecchio	132
7.3. Riscaldamento dell'apparecchio vuoto	132
7.4. Inserimento del piatto girevole	133
8. Configurazione delle impostazioni	133
8.1. Attivazione/disattivazione dei segnali acustici.....	133
8.2. Impostazione dell'ora.....	133
8.3. Impostazione del timer (conto alla rovescia)	134
8.4. Blocco dei tasti	134
9. Cottura in modalità microonde	134
9.1. Avvio rapido	135
9.2. Fine del ciclo di cottura.....	135
9.3. Interruzione del programma	136
10. Utilizzo dei programmi automatici	136
11. Scongelamento di alimenti.....	138
11.1. Scongelamento automatico in base al peso	138
11.2. Scongelamento in base al tempo.....	138
12. Modalità grill/aria calda/combinata.....	138
12.1. Utilizzo della funzione grill	139
12.2. Utilizzare la modalità Aria calda	139
12.3. Utilizzo della modalità combinata.....	140
13. Sequenza automatica dei programmi	140
14. Utilizzo del programma di frittura (aria calda).....	141
15. Consigli per il risparmio di energia	141
16. Pulizia e manutenzione	142
17. Inutilizzo prolungato e trasporto	143

18. Risoluzione dei problemi	143
19. Dati tecnici.....	144
20. Informazioni sulla conformità UE	144
21. Ricambi.....	144
22. Smaltimento	145
23. Informazioni relative al servizio di assistenza	145
24. Note legali.....	146

1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



La ringraziamo per l'acquisto di questo prodotto. Ci auguriamo che ne sia soddisfatto. Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente queste istruzioni e le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso. Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.



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



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Simbolo della corrente alternata



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



I numeri tra parentesi riportati nel testo a destra dei rispettivi componenti dell'apparecchio rimandano alla figura al capitolo "5. Panoramica dell'apparecchio" a pagina 128.

1.1. Spiegazione dei simboli

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



PERICOLO!

Pericolo di morte immediato!



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



AVVISO!

Attenersi agli avvisi al fine di evitare danni materiali!



ATTENZIONE!

Pericolo a causa di superfici molto calde!

2. Utilizzo conforme

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

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

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

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

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

3. Indicazioni di sicurezza

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

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

3.1. Posizionamento e collegamento del forno a microonde



AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica!

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

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni uso, verificare che il forno a microonde e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione il forno a microonde in presenza di danni evidenti all'apparecchio stesso o al cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato e che non passi sotto il forno a microonde, su superfici calde o spigoli vivi.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.

- Collegare il forno a microonde esclusivamente a una presa installata, messa a terra e protetta a regola d'arte. La tensione di rete deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.

- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente il forno a microonde dalla rete elettrica in caso di emergenza.



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni!

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

- **AVVERTENZA!** Non utilizzare per nessun motivo il forno a microonde se l'involucro, i rivestimenti, lo sportello, le guarnizioni o il meccanismo di chiusura dello sportello risultano danneggiati. In tal caso, staccare immediatamente il cavo di

alimentazione dalla presa elettrica con messa a terra. Non mettere in funzione il forno a microonde finché non sarà stato riparato da un tecnico qualificato.

■ **AVVERTENZA!** Eseguire qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione che richieda la rimozione di un rivestimento protettivo è pericoloso per chiunque, tranne che per il personale qualificato. Tali rivestimenti garantiscono infatti la protezione dalle radiazioni a microonde.

■ Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio. Per evitare situazioni pericolose, affidare le riparazioni del forno a microonde e del cavo di alimentazione esclusivamente a un centro specializzato oppure rivolgersi al servizio di assistenza.

■ Non rimuovere i rivestimenti del vano del forno a microonde o la pellicola interna della finestrella per evitare che fuoriescano radiazioni a microonde.

■ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.

■ Non utilizzare il forno a microonde in locali umidi poiché potrebbe causare una scossa elettrica.

■ Non immergere il forno a microonde in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.

■ Proteggere il forno a microonde da gocce o spruzzi d'acqua. Proteggerlo dal contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi e simili. Qualora nell'apparecchio sia penetrato del liquido, staccare immediatamente la spina dalla presa con messa a terra. Fare controllare l'apparecchio da un centro di riparazione specializzato.

- Scollegare la spina dalla presa di corrente:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.

3.2. Misure di prevenzione antincendio



AVVERTENZA!

Pericolo di esplosione!

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

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



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

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

infiammazioni o incendi.

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

3.3. Indicazioni di sicurezza specifiche per i forni a microonde

- **AVVERTENZA!** Non riscaldare pietanze o liquidi in contenitori sigillati! Questi potrebbero esplodere all'interno dell'apparecchio o causare lesioni all'apertura dello sportello. Togliere sempre coperchi o tappi dai contenitori che ne sono provvisti, ad esempio i biberon.
- Le pietanze preparate nel forno a microonde spesso non si riscaldano in modo uniforme. Prima di consumare le pietanze riscaldate nel forno a microonde, verificarne la temperatura. Per evitare scottature, gli alimenti per la prima infanzia e il contenuto dei biberon vanno sempre mescolati o agitati prima di controllarne la temperatura.
- Non riscaldare nel forno a microonde uova con il guscio o uova sode intere, in quanto potrebbero esplodere durante la preparazione o dopo essere state estratte dal vano di cottura. Riscaldare le uova esclusivamente

all'interno di stoviglie appositamente concepite per il forno a microonde.

- Prima di cuocere alimenti con la buccia, come pomodori, salsicce, melanzane o simili, bucherellarli per evitare che scoppino.
- All'apertura dei contenitori di cottura (per es. buste di popcorn, scatolette) fuoriesce vapore molto caldo. Aprire tali contenitori tenendoli sempre lontano dal corpo.
- All'apertura dello sportello fuoriesce vapore molto caldo. Mantenersi a distanza.
- Durante la cottura le superfici del forno a microonde, gli accessori e le stoviglie si scaldano notevolmente. Utilizzare guanti da cucina. Prima della pulizia lasciare raffreddare i componenti.

3.4. Indicazioni di sicurezza relative al riscaldamento di liquidi



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di scottature.

- **AVVERTENZA!** I liquidi riscaldati nel forno a micro-

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

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

4. Contenuto della confezione

PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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

AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

- La piastra di mica del vano di cottura non fa parte dell'imballaggio e non deve essere rimossa!

- ▶ Estrarre il prodotto dalla confezione e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
- ▶ Verificare l'integrità della confezione e comunicare al nostro servizio di assistenza l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo, verificare la presenza di eventuali danni al forno a microonde. In caso di danni, rivolgersi al nostro servizio di assistenza.

La confezione acquistata include:

- Forno a microonde
- Piatto girevole
- Albero motore
- Griglia
- Guida rapida

5. Panoramica dell'apparecchio

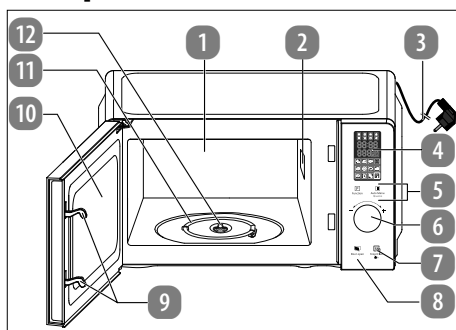


Fig. 1 – Vista frontale con sportello aperto

1. Vano di cottura
2. Foglio di mica del magnetron (NON RIMUOVERLO!)
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Display
5. Tasti di comando
6. Manopola di regolazione/tasto di conferma
7. Tasto Stop/Clear: interruzione del funzionamento/cancellazione dell'inserimento. Pressione prolungata del tasto: attivazione del blocco tasti
8. Tasto per l'apertura dello sportello
9. Meccanismo di chiusura dello sportello
10. Sportello del vano di cottura con finestrella
11. Elemento riscaldante
12. Albero motore

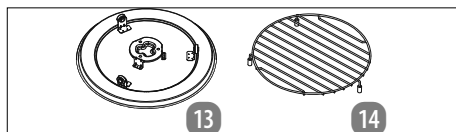


Fig. 2 – Accessori

13. Piatto girevole in metallo
14. Griglia

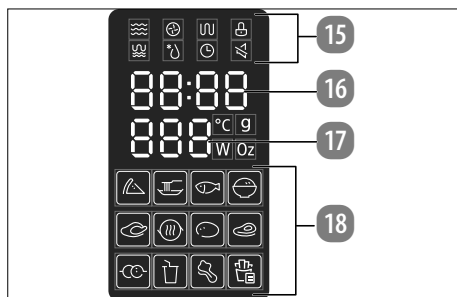


Fig. 3 – Display

15. Spie per modalità di funzionamento
16. Indicatore del tempo di cottura
17. Indicatore del peso/porzione
18. Spie per programmi automatici

Elementi operativi/modalità di funzionamento	Indicatore	Funzione
Microonde		Impostazione della potenza del microonde
Grill		Selezionare la funzione grill G-1, G-2 o G-3
Modalità combinata		Selezione della funzione combinata C-1, C-2, C-3, C-4 o C-5
Aria calda		Selezione della funzione aria calda
Scongelamento		Scongelamento in base al tempo d-2
		Scongelamento in base al peso d-1
Auto Menu		Selezione di un programma automatico
Auto Menu 🔊 On/Off 3s		Pressione prolungata del tasto: disattivazione dei segnali acustici
 Function		- Impostazione della modalità di funzionamento - Pressione ripetuta: impostazione dell'ora (vedere "8.2. Impostazione dell'ora" a pagina 133)
		Pressione prolungata del tasto: impostazione del timer (vedere "8.3. Impostazione del timer (conto alla rovescia)" a pagina 134)

Elementi operativi/modalità di funzionamento	Indicatore	Funzione
STOP/Clear		Interruzione del funzionamento/cancellazione dell'inserimento
		Pressione prolungata del tasto: Attivazione del blocco tasti
Confirm/ Start/+30s		Pressione: conferma dell'inserimento, avvio del programma, avvio rapido
		Rotazione: selezione/impostazione dei programmi automatici, inserimento del tempo di cottura

6. Riscaldamento e cottura con il forno a microonde



AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

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

- Utilizzare stoviglie idonee al forno a microonde. Quando si acquistano le stoviglie, assicurarsi che presentino l'indicazione di idoneità all'uso in forno a microonde.

- ▶ Per disporre correttamente gli alimenti da cuocere, sistemare i pezzi più grandi verso l'esterno.
- ▶ Rispettare il tempo di preparazione o cottura con precisione.
- ▶ Scegliere il tempo di preparazione o di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo se necessario.
- ▶ Durante il ciclo di riscaldamento o cottura coprire le pietanze con un materiale adatto al forno a microonde. Coprendole si evitano schizzi, inoltre gli alimenti vengono cotti in modo più uniforme.
- ▶ Durante la preparazione nel forno a microonde, le pietanze come hamburger e pezzi di pollo devono essere girate una volta per accelerarne la cottura. I pezzi più grandi, come gli arrosti o i polli allo spiedo, devono essere girati più di una volta.
- ▶ È importante anche ridistribuire le pietanze, per es. nel caso in cui si preparino le polpette di carne: a metà del tempo di cottura ridistribuire le pietanze spostandole dall'alto verso il basso e dall'interno verso l'esterno.

- ▶ Se possibile, dopo avere riscaldato le pietanze mescolarle oppure lasciarle nel forno ancora per qualche minuto per ottenere una distribuzione uniforme del calore.

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

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

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

6.2. Materiali idonei al forno a microonde

Utilizzare nel forno a microonde i seguenti utensili:

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

Osservare sempre le indicazioni del produttore.

7. Prima del primo utilizzo

7.1. Posizionamento dell'apparecchio

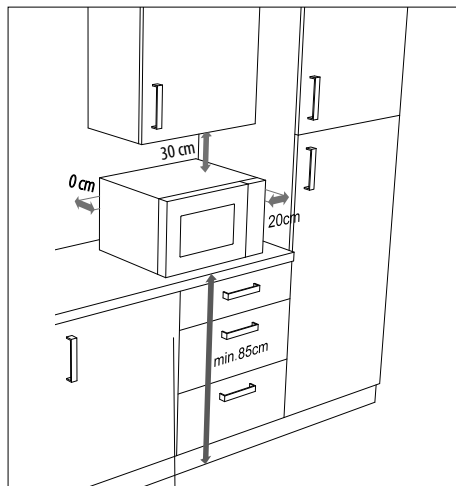


Fig. 4 – Distanza dell'apparecchio



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

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

DE

FR

NL

ES

IT

EN

AVVISO!

Possibili danni materiali!

Un posizionamento scorretto può causare danni all'apparecchio

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

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

- Posizionare l'apparecchio su una base insensibile al calore.
-
- ▶ Collegare il forno a microonde a una presa con messa a terra ben raggiungibile e sempre accessibile.

7.2. Prima pulizia dell'apparecchio

- ▶ Premere il tasto  DOOR OPEN per aprire lo sportello del vano di cottura.
- ▶ Per rimuovere la polvere dell'imballaggio ed eventuali residui del processo di fabbricazione, prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulire il vano di cottura e la parte interna della finestrella con un panno morbido leggermente inumidito. Prestare attenzione che all'interno del forno a microonde non penetrino liquidi, quindi asciugare accuratamente le superfici.

- ▶ Lavare il piatto girevole e la stella girevole in acqua calda con del detersivo per piatti, quindi asciugare accuratamente i componenti.

7.3. Riscaldamento dell'apparecchio vuoto

Prima di utilizzare il forno a microonde riscaldare l'apparecchio vuoto per permettere ai residui di fabbricazione di evaporare. Accendere pertanto l'apparecchio, senza alimenti e senza accessori, in modalità aria calda come descritto di seguito:

- ▶ Aprire lo sportello e togliere dal vano di cottura eventuali imballaggi o accessori. Chiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto . Sul display viene visualizzato **P100**.
- ▶ Premere ripetutamente il tasto  finché sul display non viene visualizzata l'indicazione **140 °C**.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare la temperatura di cottura a **230 °C**.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare il tempo di cottura di 5 minuti.
- ▶ Per avviare il programma premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.



Durante questo primo riscaldamento si può avvertire un lieve odore. Tali vapori sono innocui e spariscono dopo breve tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione, ad esempio aprendo una finestra.

- ▶ Dopo 5 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente. Attendere che si sia completamente raffreddato.
- ▶ Togliere la spina di alimentazione dalla presa elettrica e pulire ancora una volta l'interno dell'apparecchio con un panno umido, quindi asciugarlo con cura.

7.4. Inserimento del piatto girevole

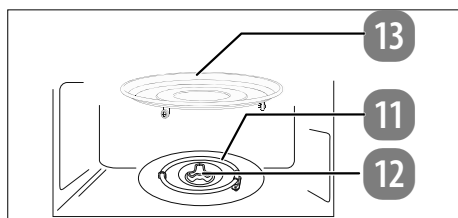


Fig. 5 – Inserimento del piatto girevole

- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde senza prima aver inserito correttamente il piatto girevole.
- ▶ Controllare che l'albero di trasmissione sia inserito correttamente nell'incavo alla base del vano di cottura.
- ▶ Posizionare quindi il piatto girevole al centro dell'albero di trasmissione (**vedere Fig. 5**) in modo che le nervature del piatto girevole si inseriscano nelle rientranze dell'albero di trasmissione.

8. Configurazione delle impostazioni

⚠ PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

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

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

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

⚠ AVVISO!

Possibili danni materiali!

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

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

8.1. Attivazione/disattivazione dei segnali acustici

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

- ▶ Per disattivare i segnali acustici tenere premuto per circa 3 secondi il tasto **Auto Menu**.

Sul display appare il simbolo .

- ▶ Per riattivare i segnali acustici, tenere nuovamente premuto per circa 3 secondi il tasto **Auto Menu**.

8.2. Impostazione dell'ora

Quando il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta, o se l'alimentazione è stata interrotta, il display visualizza l'indicazione "00:00" e va impostata l'ora.

- ▶ Premere il tasto **F**. Sul display viene visualizzato **P100**.
- ▶ Premere ripetutamente il tasto **F** finché sul display non viene visualizzato **00:00**.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** fino a visualizzare sul display l'ora corretta.
- ▶ Per confermare l'impostazione premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** fino a visualizzare sul display i minuti corretti.
- ▶ Per confermare l'impostazione premere **Confirm/ Start/+30s**.

8.3. Impostazione del timer (conto alla rovescia)

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

- ▶ Tenere premuto il tasto **F** per circa 3 secondi finché sul display non viene visualizzato **00:00** e il simbolo .
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** fino a impostare il tempo desiderato per il segnale acustico.

Il tempo di cottura massimo impostabile è pari a 95 minuti.

- ▶ Per confermare l'impostazione premere **Confirm/ Start/+30s**.

Allo scadere della durata impostata viene emesso un segnale acustico.



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

8.4. Blocco dei tasti

- ▶ Premere e tenere premuto per circa 3 secondi il tasto **Stop/Clear** finché non viene visualizzato il simbolo . I tasti e la manopola di regolazione del forno a microonde ora sono bloccati.
- ▶ Per disattivare il blocco tasti, tenere nuovamente premuto per circa 3 secondi il tasto **Stop/Clear**.



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

9. Cottura in modalità microonde



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa delle pietanze e/o dei recipienti molto caldi.

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraggono le pietanze dal vano di cottura.



Durante il funzionamento dell'apparecchio si può formare condensa sulle pareti interne del vano di cottura e sullo sportello. Durante la cottura è del tutto normale e non sta a indicare un malfunzionamento dell'apparecchio. In caso di accumulo di condensa, asciugarla con un panno morbido.

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

- ▶ Premere il tasto  per aprire lo sportello del vano di cottura.
- ▶ Collocare al centro del piatto girevole un recipiente idoneo al forno a microonde contenente le pietanze.
- ▶ Chiudere lo sportello facendolo scattare con un clic.
- ▶ Premere il tasto **F**. Sul display viene visualizzato **P100**.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Selezionare il livello di potenza con la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s**.

Sono disponibili 10 livelli di potenza: da **P10** (bassa) a **P100** (piena potenza).

Livello di cottura	Potenza (in watt)		Esempi di utilizzo
P10	Bassa	90	Mantenimento in caldo, ammorbidire il gelato
P20		180	
P30	Scongela-mento	270	Scongela-mento, preparazione di burro fuso
P40		360	
P50	Medio	450	Cottura lenta, cottura di pesce, zuppe
P60		540	
P70		630	
P80	Medio alta	720	Cottura di riso, pietanze a base di carne macinata, pollo
P90		810	
P100	Alta	900	Riscaldamento veloce, riscaldamento di bevande, cottura di verdure, acqua a ebollizione

- ▶ Per confermare l'impostazione premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare il tempo di cottura desiderato nei seguenti intervalli di tempo. Il tempo di cottura/ riscaldamento massimo è di 95 minuti.

Da 0 sec. a 1 min.	a intervalli di 5 secondi
Da 1 a 5 min.	a intervalli di 10 secondi
Da 5 a 10 min.	a intervalli di 30 secondi
Da 10 a 30 min.	a intervalli di 1 minuto
Da 30 min.	a intervalli di 5 minuti

- ▶ Premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**. Inizia il ciclo di cottura.

9.1. Avvio rapido

- ▶ Premere il tasto **Confirm/ Start/+30s** senza aver prima impostato un livello di potenza.

Il programma di cottura si avvia con il livello di potenza massimo (900 watt) in modalità microonde.

- ▶ Per aumentare il tempo di cottura, premere ripetutamente in rapida successione il tasto **Confirm/ Start/+30s**:
1 pressione: 0:30 minuti;
2 pressioni: 1:00 minuto;
3 pressioni: 1:30 minuto;
4 pressioni: 2:00 minuti
ecc. fino a un massimo di 95 minuti.

Il programma di cottura si avvia automaticamente dopo l'ultima pressione del tasto.



Un altro metodo di avvio rapido è il seguente:

- ▶ In modalità standby, per impostare il tempo di cottura ruotare verso sinistra la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Per avviare il ciclo di cottura premere **Confirm/ Start/+30s**.



Nelle modalità di funzionamento *Microonde*, *Aria calda*, *Grill*, *Modalità combinata* e *Scongela-mento in base al tempo*, è possibile prolungare il tempo di cottura come sopra descritto premendo il tasto **Confirm/ Start/+30s**. Questa funzione non è disponibile per i programmi automatici.

9.2. Fine del ciclo di cottura

Al termine di ogni ciclo di cottura vengono emessi dei segnali acustici e sul display viene di nuovo visualizzata l'ora. A questo punto il ciclo di cottura è terminato.

9.3. Interruzione del programma

A metà del ciclo di cottura è spesso necessario interrompere il programma, ad esempio per girare o mescolare i cibi.

- ▶ Per interrompere il programma aprire lo sportello o premere il tasto **Stop/Clear**. Il tempo di cottura residuo rimane visualizzato sul display.
- ▶ Dopo aver richiuso lo sportello, per proseguire con il ciclo di cottura premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Premere due volte il tasto **Stop/Clear** per interrompere anticipatamente il programma in maniera definitiva.

10. Utilizzo dei programmi automatici

Quando si seleziona un programma automatico non è necessario indicare il tempo di cottura e il livello di potenza. Il forno a microonde rileva automaticamente i valori in funzione dell'alimento inserito e del peso.

- ▶ Premere il tasto **Auto Menu**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per selezionare un programma automatico.

Sul display viene visualizzato il numero del programma di cottura (ad esempio "A-1" per il programma automatico 1) e il relativo simbolo.

- ▶ Selezionare un programma automatico da **A-1** a **A-11**.
- ▶ Per confermare l'impostazione premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Selezionare il peso desiderato o il numero delle porzioni. A tale scopo ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s**.

Sul display vengono visualizzati il peso/la quantità.

- ▶ Per avviare il programma premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

Se la pietanza non è pronta, proseguire la cottura per alcuni minuti con il programma

microonde, aria calda o grill. Proseguendo la cottura con la funzione grill si aumenta anche il grado di doratura degli alimenti.



Il risultato della cottura dipende dalle dimensioni, dalla forma e dal tipo di alimento.

La seguente tabella mostra i programmi automatici con le dimensioni delle porzioni impostabili.

Programma	Peso	Indicatore	Livello di potenza
A-01 Pizza surgelata 	200 g	200	Grill + aria calda 230 °C
	300 g	300	
	400 g	400	
A-02 Pasta 	50 g (+ 450 ml di acqua)	50 g	P80
	100 g (+ 800 ml di acqua)	100	
	150 g (+ 1200 ml di acqua)	150	
A-03 Pesce 	150 g	150	P80
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	650 g	650	

Programma	Peso	Indicatore	Livello di potenza
A-04 Riso 	200 g	200	P100 + P50
	400 g	400	
	600 g	600	
A-05 Pollo 	500 g	500	C-5 + aria calda 220 °C
	750 g	750	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
A-06 Riscaldare 	150 g	150	P100
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	600 g	600	
A-07 Patate 	1	1	P100
	2	2	
	3	3	
A-08 Arrostire 	300 g	300	C-5 + aria calda 220 °C
	500 g	500	
	800 g	800	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
	1300 g	1300	

Programma	Peso	Indicatore	Livello di potenza
A-09 Kebab 	100 g	100	G-2
	200 g	200	
	300 g	300	
	400 g	400	
	500 g	500	
A-10 Bevanda 	120 ml	1	P100
	240 ml	2	
	360 ml	3	
A-11 Verdura 	150 g	150	P100
	350 g	350	
	500 g	500	

11. Scongelamento di alimenti



- Se possibile, a metà del tempo impostato girare il cibo sull'altro lato o mescolarlo per ottimizzarne lo scongelamento (vedere "9.3. Interruzione del programma" a pagina 136). Un segnale acustico fungerà da promemoria.
- Se al termine del tempo impostato le pietanze non sono ancora completamente scongelate, riavviare l'apparecchio per alcuni minuti impostando il livello di potenza **P30** per scongelarle completamente.

Peso (in g)	Tempo medio di scongelamento* (in minuti)
200	4:00
400	7:00
600	10:30
800	13:30
1000	16:30
1400	23:00
1800	29:30
2000	32:30

* varia a seconda dell'alimento

11.1. Scongelamento automatico in base al peso

Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente quando si inserisce il peso dei cibi da scongelare. La scala per il peso del prodotto congelato va da 100 g a 2000 g.

- ▶ Premere il tasto **F**. Sul display viene visualizzato **P100**.

- ▶ Premere ripetutamente il tasto **F** finché sul display non viene visualizzato **d-1** e il simbolo $\cup$.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Per impostare il peso in grammi ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Per avviare lo scongelamento premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

11.2. Scongelamento in base al tempo

- ▶ Premere il tasto **F**. Sul display viene visualizzato **P100**.
- ▶ Premere ripetutamente il tasto **F** finché sul display non viene visualizzato **d-2** e il simbolo $\cup$.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare il tempo desiderato (fino a un massimo di 95:00 minuti).
- ▶ Per avviare lo scongelamento premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

12. Modalità grill/aria calda/combinata



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di ustioni a causa delle pietanze e/o dei recipienti molto caldi. Dopo un ciclo di cottura con grill/aria calda, anche il piatto girevole diventa rovente!

- Non dimenticare di utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature quando si estraiono le pietanze o il piatto girevole dal vano di cottura.



AVVISO!

Pericolo di danni materiali!

Pericolo di danni all'apparecchio a causa di surriscaldamento dello stesso.

- Rispettare le distanze minime dell'apparecchio dalla parete e non coprire in nessun caso le prese di aerazione.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

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

- Con i programmi che prevedono l'attivazione della funzione grill/aria calda non utilizzare mai coperchi o stoviglie non resistenti alle alte temperature perché possono fondersi o incendiarsi!
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per riscaldare alimenti idonei all'interno di recipienti e stoviglie adeguati. Non utilizzare la carta da forno in modalità grill o combinata.

12.1. Utilizzo della funzione grill

La modalità grill è particolarmente adatta per cuocere fettine di carne sottili, bistecche, carne macinata, kebab, würstel o pezzi di pollo. È anche adatta per ripassare in forno i panini e preparare piatti gratinati.

Con la modalità grill si può utilizzare la griglia fornita in dotazione, a condizione che i cibi siano adatti a tale preparazione.

- ▶ Posizionare la griglia sul piatto girevole.
- ▶ Premere il tasto **F**. Sul display viene visualizzato **P100**.
- ▶ Premere ripetutamente il tasto **F** finché sul display non viene visualizzato il livello di grigliatura desiderato **G-1**, **G-2** o **G-3**.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare il tempo di cottura (fino a un massimo di 95:00 minuti).
- ▶ Per avviare il programma premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.



A metà del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Se necessario, aprire lo sportello e girare il cibo per ottimizzare la cottura (vedere "9.3. Interruzione del programma" a pagina 136).

- Per continuare il programma premere nuovamente il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

12.2. Utilizzare la modalità Aria calda

In modalità Aria calda, nel vano interno circola aria calda. Questa modalità è consigliata soprattutto per la preparazione di sformati o cibi croccanti.

- ▶ Premere il tasto **F**. Sul display viene visualizzato **P100**.
- ▶ Premere ripetutamente il tasto **F** finché sul display non viene visualizzata l'indicazione **140 °C**.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare la temperatura di cottura (da **140** a **230 °C**).
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.

12.2.1. Preriscaldamento

- ▶ Premere nuovamente **Confirm/ Start/+30s** per preriscaldare l'apparecchio.

Al raggiungimento della temperatura impostata viene emesso un segnale acustico.

- ▶ Collocare l'alimento in un piatto resistente al calore al centro del piatto girevole.
- ▶ Chiudere lo sportello.



Se non si desidera preriscaldare l'apparecchio, passare direttamente al passo successivo.

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare il tempo di cottura (fino a un massimo di 95:00 minuti).

DE

FR

NL

ES

IT

EN

- ▶ Per avviare il programma premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

12.3. Utilizzo della modalità combinata

In modalità combinata, le diverse modalità di funzionamento, ovvero microonde, aria calda e/o grill, vengono eseguite secondo un ciclo specifico.

- ▶ Premere il tasto **F**. Sul display viene visualizzato **P100**.
- ▶ Premere ripetutamente il tasto **F** finché sul display non viene visualizzato **C-1**, **C-2**, **C-3**, **C-4** o **C-5**.
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.

Indicazione sul display	Modalità di funzionamento			
	Microonde	Grill Grill superiore	Grill Grill inferiore	Aria calda
C-1	*	*		
C-2	*	*		
C-3	*	*	*	
C-4	*	*	*	
C-5	*	*		*



Non utilizzare la griglia quando è attiva la modalità microonde.

Per i programmi da C-1 a C-4

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare il tempo di cottura (fino a un massimo di 95:00 minuti).
- ▶ Per avviare il programma premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

Per il programma C-5

- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare la temperatura di cottura (da **140 a 230 °C**).
- ▶ Premere **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** per impostare il tempo di cottura (fino a un massimo di 95:00 minuti).
- ▶ Per avviare il programma premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

13. Sequenza automatica dei programmi

L'apparecchio può eseguire due programmi di cottura in successione, in modo automatico.

Impostare ciascun programma di cottura come descritto e, dopo avere impostato l'ultimo programma, premere il tasto **Confirm/ Start/+30**.

Esempio:

Si desidera scongelare una pietanza utilizzando il programma di scongelamento per poi avviare il programma grill.

- ▶ Impostare il programma di scongelamento come descritto a Pagina 138 senza premere il tasto **Confirm/ Start/+30** alla fine dell'ultima fase.
- ▶ Impostare quindi il programma grill come descritto a Pagina 139.
- ▶ Per avviare il programma premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

14. Utilizzo del programma di frittura (aria calda)

I programmi di frittura sono particolarmente adatti alla preparazione di piatti surgelati, elencati nella tabella seguente.

Programma	Peso raccomandato in g	Indicatore
Patatine fritte surgelate	300	F-1
Patate a spicchi surgelate	450	F-2
Crocchette di pollo surgelate	350	F-3
Bastoncini di formaggio surgelati	300	F-4
Calamari surgelati	300	F-5
Anelli di cipolla surgelati	300	F-6
Gamberi surgelati, impanati	250	F-7
Cotoletta di pollo surgelata	400	F-8
Cotoletta vegetariana surgelata	360	F-9
Filetto di pesce fresco alla griglia	300	F-10
Ali di pollo surgelate	500	F-11
Cosce di pollo surgelate	550	F-12

- Premere ripetutamente il tasto **Auto Menu** finché sul display non viene visualizzato **F-1**.

- Ruotare la manopola di regolazione **Confirm/ Start/+30s** verso destra o premere ripetutamente il tasto **Auto Menu** per selezionare un programma di frittura (da **F-1** a **F-12**).

- Premere il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

Il peso consigliato per l'alimento lampeggia sul display.

- Per avviare il programma premere di nuovo il tasto **Confirm/ Start/+30s**.

Se la pietanza non è pronta, proseguire la cottura per alcuni minuti ancora. Prolungare il tempo di cottura premendo il tasto **Confirm/ Start/+30s** (vedere anche "9.1. Avvio rapido" a pagina 135).



Il risultato della cottura dipende dalle dimensioni, dalla forma e dal tipo di alimento.

15. Consigli per il risparmio di energia

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

16. Pulizia e manutenzione

PERICOLO!

Rischio di scossa elettrica!

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

- Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di procedere alla pulizia.

AVVISO!

Possibili danni all'apparecchio!

Possibili danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- Non utilizzare in alcun caso detergenti in versione spray, corrosivi, abrasivi o granulosi, a base di acido acetico, soda o solventi, in quanto possono danneggiare le superfici o le scritte sull'apparecchio.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non pulire l'elemento riscaldante con lana d'acciaio o detergenti metallici per pentole, poiché ciò potrebbe causare un cortocircuito involontario.

La scarsa pulizia può rovinare le superfici dell'apparecchio, diminuendone la durata; inoltre può causare situazioni di pericolo.

- ▶ Pulire pertanto periodicamente il forno a microonde e rimuovere tutti i residui di alimenti.
- ▶ Tenere sempre ben pulito il vano di cottura. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi o liquidi presenti sulle pareti del vano di cottura. In caso di sporco ostinato, pulire il vano di cottura con un panno umido e un detergente delicato.
- ▶ Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per non danneggiare i componenti interni del forno a microonde, fare in modo che l'acqua non penetri nelle prese di aerazione.
- ▶ Pulire con cura lo sportello con la finestrella e il meccanismo di chiusura dello sportello utilizzando un detergente de-

licato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.

- ▶ In presenza di elevata umidità dell'aria, durante il funzionamento dell'apparecchio si può riscontrare la formazione di condensa sulle superfici esterne. In caso di accumulo di condensa all'interno del forno a microonde o sulle sue superfici esterne, asciugarla con un panno morbido.
- ▶ Di tanto in tanto è necessario estrarre il piatto girevole per pulirlo. Lavare il piatto girevole con acqua calda e un detersivo delicato. In seguito asciugare accuratamente il piatto girevole con un panno morbido.
- ▶ Pulire i comandi con un panno morbido precedentemente inumidito. Impedire all'umidità di penetrare.
- ▶ Quando si puliscono i comandi, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per evitare di accendere inavvertitamente il forno a microonde.
- ▶ Rimuovere l'albero di trasmissione. Pulire l'albero di trasmissione con un panno umido.
- ▶ Al termine della pulizia, reinserire l'albero di trasmissione e il piatto girevole (vedere "7.4. Inserimento del piatto girevole" a pagina 133).
- ▶ Lavare la griglia con acqua calda e un detersivo delicato. In caso di sporco ostinato, lasciarla in ammollo per qualche tempo.
- ▶ Per eliminare gli odori residui dal forno a microonde, inserire al suo interno un recipiente basso resistente alle microonde contenente il quantitativo di una tazza d'acqua più il succo e la scorza di un limone, quindi riscaldare il tutto a microonde per 5 minuti. Pulire quindi accuratamente l'apparecchio e asciugarlo con un panno morbido.
- ▶ Per sostituire la lampadina del forno a microonde rivolgersi a un centro specializzato oppure al nostro servizio di assistenza.

17. Inutilizzo prolungato e trasporto

- ▶ Se si prevede di non utilizzare il forno a microonde per lungo tempo, staccare la spina, quindi riporre il forno in un luogo asciutto, pulito e privo di polvere.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, si consiglia di utilizzare l'imballaggio originale.

18. Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non si riesce a mettere in funzione l'apparecchio.	La spina non è inserita.	Inserire la spina di alimentazione nella presa elettrica.
	La presa elettrica è guasta.	Controllare la presa elettrica collegando un altro apparecchio.
L'apparecchio non riscalda.	Lo sportello dell'apparecchio non è chiuso.	Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
La luce del forno non funziona.	La lampadina è difettosa.	Contattare il servizio di assistenza.
Guasto al meccanismo di apertura dello sportello		Afferrare la parte inferiore destra dello sportello e aprire lo sportello manualmente.



Il microonde interferisce con la ricezione di TV/radio

La ricezione radiotelevisiva può essere disturbata dal funzionamento del microonde. Questo non costituisce un difetto.

Illuminazione attenuata

Quando si cucina a bassa potenza, la luce all'interno del vano di cottura potrebbe affievolirsi. Questo è normale e non rappresenta un malfunzionamento.

Il forno a microonde è stato accidentalmente avviato senza che vi fosse alcun alimento all'interno.

Non mettere in funzione l'apparecchio senza alimenti al suo interno. È molto pericoloso.

19. Dati tecnici

Distributore:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANIA
Modello:	MD 12041
Tensione nominale:	230 V~, 50 Hz
Potenza nominale di ingresso, microonde:	1450 W
Potenza nominale di uscita, microonde:	900 W
Frequenza delle microonde:	2450 MHz
Potenza nominale, grill:	1500 W
Potenza nominale, aria calda:	2100 W
Classe di protezione:	I
Dimensioni dell'involucro (L x A x P):	circa 49,5 x 30,0 x 43,0 cm
Peso netto:	ca. 15,75 kg
Diametro del piatto girevole	circa 29 cm
Consumo energetico Informazioni sul consumo energetico e sul tempo massimo per raggiungere la modalità di risparmio energetico.	
Modalità standby	0,8 W
Tempo massimo per raggiungere la modalità di risparmio energetico	20 minuti

20. Informazioni sulla conformità UE



medion GmbH dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti dell'Unione europea:

- Direttiva EMC 2014/30/UE,
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE,
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE,
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

Questo prodotto soddisfa i requisiti dello standard europeo EN55011. Ai sensi di tale standard, il prodotto è classificato come apparecchio del gruppo 2, classe B. Il gruppo 2 designa gli apparecchi che producono energia ad alta frequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento di alimenti. La classe B designa gli apparecchi idonei a essere impiegati in ambito domestico.

21. Ricambi

Per ordinare i ricambi, visitare il MEDION Service Shop all'indirizzo <https://www.medion.com/medionserviceshop>.

In questa pagina sono disponibili tutte le informazioni rilevanti sul prodotto acquistato.

22. Smaltimento



Imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



Fare attenzione all'indicazione dei materiali di imballaggio per la raccolta differenziata dei rifiuti. Fare riferimento alle seguenti abbreviazioni (a) e codici numerici (b):
1-7: plastiche/20-22: carta e cartone/80-98: materiali compositi



(Solo per la Francia)

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



(Solo per la Spagna)

Questo simbolo indica lo smaltimento in base al tipo di materiale di imballaggio utilizzato (blu = carta e cartone; giallo = plastica, metallo, imballaggi compositi; verde = vetro).

Utilizzare le opzioni di smaltimento disponibili in loco.



Apparecchio

Tutti i prodotti usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati, riducendo l'impatto ambientale e gli effetti negativi sulla salute umana.

Consegnare l'apparecchio dismesso

a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

23. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina www.medion.com/contact.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Assistenza Post-Vendita
☎ 800 580250
Orari di apertura
Lun.-ven.: 9.00-17.00
Indirizzo del servizio di assistenza
Service Trade S.p.a. Via Palazzon 46/C 35010 Campodoro (PD) Italia
Svizzera
Assistenza Post-Vendita
☎ 0848 - 33 33 72
Orari di apertura
Lun.-ven.: 9.00-19.00

Indirizzo del servizio di assistenza

MEDION/LENOVO Service Center
Ifangstrasse 6
8952 Schlieren
Svizzera

Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Per ragioni di sostenibilità abbiamo deciso di non stampare le condizioni di garanzia: le nostre condizioni di garanzia sono reperibili sul nostro portale dell'assistenza.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR sotto e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.



24. Note legali

Copyright 2025

Ultimo aggiornamento: 01. dicembre 2025

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germania

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

Contents

1. Information about this user manual	149
1.1. Explanation of symbols	149
2. Proper use	149
3. Safety instructions	150
3.1. Setting up and connecting the microwave	150
3.2. Avoiding risk of fire	152
3.3. Safety instructions relating specifically to the use of microwaves	153
3.4. Safety instructions on the heating of liquids	154
4. Package contents	155
5. Appliance overview	155
6. Cooking in the microwave	157
6.1. Size and shape of microwave-safe containers	157
6.2. Microwave-suitable materials	158
7. Before using the appliance for the first time	158
7.1. Setting up the appliance	158
7.2. Cleaning the appliance for the first time	159
7.3. Heating up the empty appliance	159
7.4. Inserting turntable plate	159
8. Making settings	160
8.1. Switching beeps on/off	160
8.2. Setting the time	160
8.3. Setting the cooking timer (countdown)	160
8.4. Button lock	161
9. Cooking in microwave mode	161
9.1. Quick start	162
9.2. End of the cooking process	162
9.3. Interrupting a programme	162
10. Using automatic programmes	163
11. Defrosting food	165
11.1. Automatic defrosting by weight	165
11.2. Defrosting by time	165
12. Grill/convection/combination mode	165
12.1. Using the grill function	166
12.2. Using convection mode	166
12.3. Using combination mode	166
13. Automatic programme sequence	167
14. Using the air-frying programme (convection)	167
15. Energy-saving tips	168
16. Cleaning and maintenance	169
17. Prolonged non-use and transport	169

18. Troubleshooting 170

19. Technical specifications 170

20. EU declaration of conformity 171

21. Spare parts 171

22. Disposal 171

23. Service information 172

24. Legal Notice 172

1. Information about this user manual



Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using this appliance.

Please read the safety instructions and the user manual carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the user manual.

Always keep the user manual close to hand. If you sell the appliance or give it away, please ensure that you also pass on this user manual. It is an essential component of the product.



This symbol provides useful additional information for assembling or operating the appliance.



Follow the instructions in the user manual!



Symbol for alternating current (AC)



Protective earthing symbol (for protection class I)



The item numbers after the respective appliance components in the text refer to the illustration in section "5. Appliance overview" on page 155.

1.1. Explanation of symbols

If a block of text is marked with one of the warning symbols listed below, the hazard described in that text must be avoided to prevent the potential consequences described there from occurring.



DANGER!

Warning: risk of fatal injury!



WARNING!

Warning: risk of possible fatal injury and/or serious irreversible injuries!



CAUTION!

Warning: risk of minor and/or moderate injuries!



NOTICE!

Follow these instructions to prevent damage to the appliance!



CAUTION!

Danger due to hot surfaces!

2. Proper use

The microwave may only be used for heating up suitable food in suitable cooking containers and dishes.

This appliance is designed for use in private households and similar household applications, such as

- in kitchens for staff in retail outlets, offices and other commercial areas
- on agricultural estates
- by customers in hotels, motels and other accommodation facilities
- in bed-and-breakfast establishments.

The manufacturer accepts no liability for damages if the appliance is used for commercial purposes or for any purpose other than the purpose specified above.

- ▶ Please note that we shall not be liable in cases of improper use.
- ▶ Comply with all the information in this user manual, especially the safety instructions. Any other use is considered improper and can cause personal injury or property damage.

3. Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS – READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!

- Keep the appliance and its accessories out of the reach of children.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those with limited experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the associated risks.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be carried out by children unless they are supervised.
- Children younger than 8 must be kept away from the appliance and the mains cable.

3.1. Setting up and connecting the microwave



WARNING!

Risk of electric shock!

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

- Before using the appliance for the first time and after each use, check the microwave and the mains cable for damage.
- Do not use the microwave if you notice that it, or the mains cable, is damaged.
- Make sure that the mains cable is not damaged and does not run underneath the microwave or over hot surfaces or sharp edges.
- Completely unwind the mains cable.
- Do not kink or crush the mains cable.
- Contact our Service team without delay if the appliance has been damaged during transport.
- Only connect the microwave to a properly installed, earthed and fused socket. The mains voltage must match the technical specifications for the appliance.

- The socket must be freely accessible so that you can unplug the microwave from the mains quickly if necessary.



WARNING!

Risk of injury!

There is a risk of injury as a result of microwave radiation. Microwave radiation may leak outside if the appliance is damaged. Damage to the mains cable may cause an electric shock.

- **WARNING!** If the housing, covers, microwave door, door seals or the door lock of the microwave are damaged, do not use the microwave under any circumstances. Immediately remove the plug from the earthed mains socket in this case. Do not use the microwave again until it has been repaired by a person trained for this purpose.
- **WARNING!** It is dangerous for untrained persons to carry out repair or maintenance work which requires the removal of a cover which is in place to prevent the escape of microwave radiation.

- Do not, under any circumstances, make any unauthorised modifications to the microwave or try to open a component and/or repair it yourself. The microwave oven and mains cable must exclusively be repaired by a professional workshop or contact the Service Centre in order to avoid any hazards.
- Do not remove any of the microwave's internal covers or the inner coating of the viewing window as this may lead to microwave radiation leakage.
- Only use replacement parts or accessories that we have supplied or approved.
- Do not use the microwave in humid environments as this may cause an electric shock.
- Do not immerse the microwave in water or other liquids and do not hold the microwave under running water.
- Protect the microwave from water in droplet and spray form. Do not let the appliance come into contact with water or other liquids. Keep the appliance, the mains

DE

FR

NL

ES

IT

EN

cable and the mains plug away from wash basins, sinks or similar. If liquid ever penetrates the appliance, immediately disconnect the plug from the earthed mains socket. Have the appliance checked by a qualified specialist workshop.

- Pull the mains plug out of the socket
 - when you are cleaning or maintaining the appliance
 - when you are assembling or disassembling the appliance
 - the appliance is damp or wet
 - if you are no longer using the appliance
 - when the appliance is unattended
 - during thunderstorms.
- Do not touch the appliance or the mains cable with wet hands.

3.2. Avoiding risk of fire



WARNING! **Risk of explosion!**

Mixtures of water and oil can ignite or even explode.

- Do not heat water mixed with oil or fat in the microwave.
- Do not defrost frozen fat or oil in the microwave.



WARNING! **Risk of fire!**

There is a risk of fire due to improper use of the appliance

- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Do not operate the microwave with an external timer or separate, remote control system.
- Keep an eye on the microwave when heating up or cooking food in combustible materials like plastic or paper containers.
- The appliance may only be used for heating up suitable food in suitable containers and dishes.
- Do not dry combustible objects in the appliance (no food or clothing, heat pads, slippers, sponges, moist cleaning cloths, etc.). This may lead to injuries, ignition or fire.

- Do not prepare any food containing alcohol in the appliance.
- Do not use the appliance for frying or to heat up oil.
- If smoke is emitted, switch off the appliance or unplug the plug and keep the microwave door closed to suffocate any flames.
- Always use standard popcorn packaging that is designed for making popcorn in a microwave.
- Never exceed the cooking times specified by the manufacturer.
- Do not store any food or other objects in the microwave.
- Food prepared in the microwave may heat up unevenly. Check the temperature of food before eating. When preparing baby food and bottles, always stir the food or shake the bottle before checking the temperature in order to avoid burns.
- Do not heat eggs in their shells or prepare whole hard-boiled eggs in the microwave as they may explode while cooking and even after removal from the microwave. Eggs may only be cooked in microwave dishes designed specifically for this purpose.
- Prick or score food with a tough skin, e.g. tomatoes, sausages, aubergines, etc. before cooking in order to prevent it from bursting.
- Hot steam will escape when you open cooking containers (e.g. popcorn bags, food storage containers). Always hold the opening away from your body as you open the container.
- Hot steam will escape when you open the microwave door. Do not stand too close.

3.3. Safety instructions relating specifically to the use of microwaves

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

- The surfaces of the microwave, the accessory parts, as well as the dishes will become very hot during the cooking process. Use oven gloves. Allow parts to cool down before cleaning.

3.4. Safety instructions on the heating of liquids



CAUTION!

Risk of injury!

There is a risk of burns.

- **WARNING!** When warming up liquids in the microwave, so-called “delayed boiling” can occur, i.e. the liquid has reached boiling temperature without beginning to bubble as boiling liquids normally do. Movements, such as those occurring when removing the liquid from the microwave, can then cause a sudden reaction, causing boiling liquid to spurt out, which is why caution is required when handling the container.
- Do not use tall, narrow containers.

- Place a glass rod or ceramic rod in the container when heating liquids in order to prevent delayed boiling. Wait a few moments after heating the liquid then take hold of the container carefully and stir the liquid before you take it out of the oven.

4. Package contents

DANGER!

Risk of injury!

There is a risk of choking and suffocation due to swallowing or inhaling small parts or plastic wrap.

- Keep all packaging materials used (bag, pieces of polystyrene etc.) out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging material.

NOTICE!

Possible material damage!

Possibility of damage to the appliance due to improper handling

- The mica waveguide cover in the cooking compartment is not part of the packaging and must not be removed!

- ▶ Remove the product from the packaging and remove all packaging material.
- ▶ Check the package contents to ensure that all items are included. If anything is missing, please contact our Service Centre within 14 days of purchase.
- ▶ Before each use, check the microwave oven for any damage. Contact our Service team in the event of any damage.

The following items are supplied with your product:

- Microwave
- Turntable plate
- Drive shaft
- Grill rack
- Short manual

5. Appliance overview

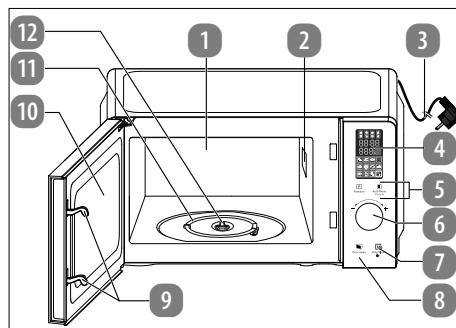


Fig. 1 – Front view with door open

1. Cooking compartment
2. Magnetron mica waveguide cover (DO NOT REMOVE!)
3. Mains cable with mains plug
4. Display panel
5. Operating buttons
6. Dial/confirmation button
7. Stop/Clear button: interrupt operation/delete input
Long button press: switch on the key lock
8. Door release button
9. Door lock
10. Microwave door with viewing window
11. Heating element
12. Drive shaft

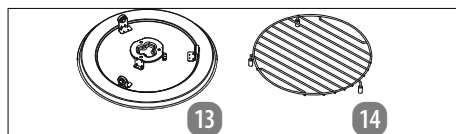


Fig. 2 – Accessories

13. Metal turntable plate
14. Grill rack

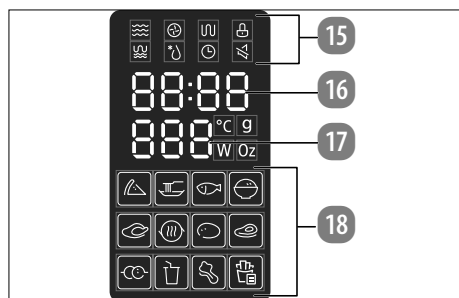


Fig. 3 – Display field

- 15. Mode operating light
- 16. Cooking time display
- 17. Weight/portion display
- 18. Automatic programmes operating lights

Controls/mode	Display	Function
Microwave		Set the microwave power
Grill		Select grill function G-1, G-2 or G-3
Combination mode		Select combination function C-1, C-2, C-3, C-4 or C-5
Convection		Select the convection function
Defrost		Defrosting by time d-2
		Defrosting by weight d-1
Auto Menu		Select automatic programme
Auto Menu 🔊 On/Off 3s		Long button press: switch off beeps
 Function		- Setting mode - Press repeatedly: set the time (see “8.2. Setting the time” on page 160)
		Long button press: set the cooking timer (see “8.3. Setting the cooking timer (countdown)” on page 160)

Controls/mode	Display	Function
STOP/Clear		Interrupt operation/delete input
		Long button press: switch on the key lock
Confirm/ Start/+30s		Press: confirm input, start programme, quick start
		Turn: select/set auto programmes, enter cooking time

6. Cooking in the microwave

! NOTICE!

Possible material damage!

The use of unsuitable materials can cause damage to the appliance or the material itself.

- Exclusively use the accessories supplied or accessories which are described as suitable in this user manual.
- Do not use dishes with metal trimmings or metal dishes as this may lead to sparks that may damage the appliance and/or the dishes.
- As soon as you notice sparks or flashes, press the **Stop/Clear** button and pull out the mains plug. Check whether there are any metal objects in or on the food or dish.
- Do not use crystal or lead crystal glass. It can shatter, and coloured glass may become discoloured.
- Do not use materials that are not heat-proof. They may warp or may even catch fire.
- Use dishes suitable for microwave ovens. Look for markings such as "microwave-safe" or "For the microwave" when purchasing dishes.

- ▶ Note the exact cooking or heating times.
- ▶ Choose the shortest available cooking or heating time and extend it if necessary.
- ▶ Cover food during cooking or heating with a microwave-safe cover. Covering the food helps avoid splashes; furthermore, the food is more evenly cooked.
- ▶ Foods such as chicken pieces or hamburgers should be turned once when cooking in the microwave oven in order to speed up cooking. Larger pieces such as joints or roasting chickens must be turned at least once.
- ▶ It is also important to reposition food, e.g. if cooking meatballs: After half of the cooking time has expired, the food should be repositioned from top to bottom and from the inside to the outside.
- ▶ After heating, stir the food if possible to ensure even temperatures; otherwise, let the food stand for a short time.

6.1. Size and shape of microwave-safe containers

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

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

- ▶ In order to correctly arrange the food to be cooked, place the thickest pieces on the outside.

6.2. Microwave-suitable materials

Use the following utensils in the microwave:

- Browning dishes
- Crockery
- Glass containers without a lid
- Oven-safe glassware
- Oven-safe cooking bags
- Paper bags and cups (only for brief warming up)
- Paper towel (only for covering foods and for soaking up grease)
- Microwave-safe plastic containers
- Microwave-safe plastic packaging
- Microwave-safe thermometer
- Wax paper (only for covering foods)

Always note the manufacturer's instructions.

7. Before using the appliance for the first time

7.1. Setting up the appliance

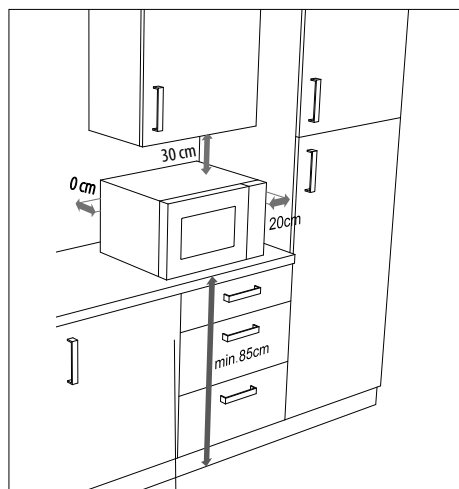


Fig. 4 – Appliance clearance

WARNING!

Risk of fire!

There is a risk of fire if the appliance is set up incorrectly.

- ▶ The distances shown must be maintained to ensure adequate ventilation (**see Fig. 4**). The spacer at the back of the appliance must touch the wall. It ensures that the correct clearance is maintained when positioning the microwave.
- Do not remove the feet.
- The microwave is designed as a free-standing appliance. Do not operate the microwave in fitted cabinets or a cupboard.

NOTICE!

Possible material damage!

There is a risk of damage to the appliance if installed incorrectly.

- Place the microwave on a level, stable surface which is able to carry the weight of the appliance as well as the maximum weight of the food which will be cooked in it.
- Use the appliance indoors only.
- Do not place the microwave:
 - near sources of heat or naked flames
 - near radios or televisions
 - in the immediate vicinity of inflammable materials
 - in a location prone to wetness or high humidity
 - in a location with extremely high or low temperatures or in direct sunlight.

Chemical additives in furniture coatings may corrode the material of the appliance feet and cause residue on the furniture surface.

- Place the appliance on a heat-resistant mat if necessary.

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

7.2. Cleaning the appliance for the first time

- ▶ Press the  button to open the microwave door.
- ▶ To remove the dust residue from the packaging and any other possible residues from the manufacturing process, wipe out the cooking compartment and the inner side of the viewing window with a slightly damp, soft cloth before using the appliance for the first time. Ensure that no liquids penetrate the microwave and dry the surfaces completely afterwards.
- ▶ Clean the turntable plate and the drive coupling star in warm water with a little washing up liquid before drying off these parts completely.

7.3. Heating up the empty appliance

Before using the microwave, the appliance must be heated up so that residues left over from production can evaporate. To do this, switch on the appliance in hot air mode without food or accessories inside as described below:

- ▶ Open the door and remove any packaging or accessory parts from the cooking compartment. Close the door.
- ▶ Press the  button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press the  button repeatedly until you see **140 °C** in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking temperature to **230 °C**.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking time of 5 minutes.
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start the programme.



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

- ▶ The appliance switches off automatically after 5 minutes. Wait until it has completely cooled down.
- ▶ Pull the mains plug out of the mains socket and then clean the appliance once again using a damp cloth from inside and dry the microwave carefully.

7.4. Inserting turntable plate

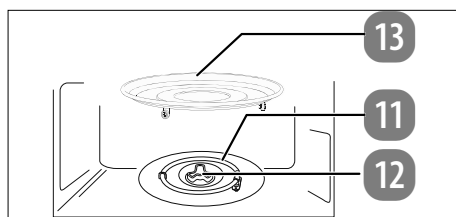


Fig. 5 – Inserting turntable plate

- ▶ Do not use the microwave without properly installing the turntable plate.
- ▶ Check that the drive shaft is correctly inserted in the recess in the base of the cooking compartment.
- ▶ Then place the turntable plate in the centre of the drive shaft (**see Fig. 5**) so that the bars of the turntable plate lie in the recesses on the drive shaft.

8. Making settings

DANGER!

Risk of injury!

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

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

- If the housing, covers, door or the door catch of the microwave are damaged, do not use the microwave under any circumstances. Immediately remove the plug from the earthed mains socket in this case.
- If you discover any damage, do not use the microwave. Instead, please contact the Service Centre.

NOTICE!

Possible material damage!

Possibility of damage to the appliance due to improper handling

- The microwave has been designed for household use and may not be used outside.
- Do not operate the appliance without the turntable plate and never operate it without food in the cooking compartment.
- Do not move the appliance when it is in use.

8.1. Switching beeps on/off

Every time a button is pressed, a beep tone sounds to confirm the button press.

- ▶ Press and hold the **Auto Menu** button for approx. 3 seconds to switch off the beeps.

The  symbol is shown on the display.

- ▶ To switch the beeps back on, press and hold the **Auto Menu** button again for approx. 3 seconds.

8.2. Setting the time

When the microwave is switched on for the first time or the power supply has been interrupted, the display shows **00:00** and the time must be set.

- ▶ Press the  button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press the  button repeatedly until **00:00** appears in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial until the correct hour is shown in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s** to confirm the setting.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial until the correct minute is shown on the display.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s** to confirm the setting.

8.3. Setting the cooking timer (countdown)

The appliance can emit a tone after a set time has elapsed. You can use this function as an egg timer, for example.

- ▶ Press and hold the  button for approx. 3 seconds until **00:00** and the  symbol appear in the display field.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to desired duration until the beep tone is set.

The maximum duration that can be set is 95 minutes.

- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s** to confirm the setting.

The beep tone sounds after the set duration has elapsed.



The function is not available while a cooking programme is in progress.

8.4. Button lock

- ▶ Press and hold the **Stop/Clear** button for approx. 3 seconds until the  symbol is displayed. The microwave buttons and dial are now locked.
- ▶ To deactivate the button lock, press and hold the **Stop/Clear** button again for approx. 3 seconds.



The function is not available while a cooking programme is in progress.

9. Cooking in microwave mode



CAUTION!

Risk of injury!

As the food or containers may be very hot, there is a risk of scalding.

- Always use a protective cloth or heat-proof oven gloves when removing food from the cooking compartment.



When the appliance is in use, condensation may form on the inner walls and microwave door. This is normal when cooking and does not indicate a malfunction. If condensation forms, wipe it off with a soft cloth.

- ▶ Prepare the food:
Poultry, pork, minced meat and all types of fish are suitable for preparing in the microwave. In contrast, beef and game meats quickly become tough in the microwave and are therefore not suitable. When preparing vegetables, meat and fish, cut the food into as evenly sized pieces as possible and cover it when cooking.
- ▶ Press the  button to open the microwave door.
- ▶ Place the food in a microwave-safe container in the centre of the turntable plate.

- ▶ Close the microwave door until you hear it click into place.
- ▶ Press the  button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Select the power level with the **Confirm/ Start/+30s** dial.

There are 10 power levels available: **P10** (low) to **P100** (full power).

Cooking level	Output (in watts)		Examples of use
P10	Low	90	Keeping warm, thawing ice cream
P20		180	
P30	De-frost	270	Defrosting, melting butter
P40		360	
P50	Medium	450	Slow cooking, cooking fish, soups
P60		540	
P70		630	
P80	Medium high	720	Cooking rice, minced meat dishes, chicken
P90		810	
P100	High	900	Fast heating, heating drinks, boiling water, cooking vegetables

- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s** to confirm the setting.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the desired cooking time in the following time intervals. The longest cooking time is 95 minutes.

From 0 sec. to 1 min.	in 5-second increments
From 1 to 5 min.	in 10-second increments
From 5 to 10 min.	in 30-second increments
From 10 to 30 min.	in 1-minute increments
From 30 min.	in 5-minute increments

- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button. The cooking process starts.

9.1. Quick start

- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button without first setting a power level.

The cooking programme starts at the highest energy level (900 watts) in microwave mode.

- ▶ To increase the cooking time, quickly press the **Confirm/ Start/+30s** button several times:

Press 1 x: 0:30 minutes;

Press 2 x: 1:00 minutes;

Press 3 x: 1:30 minutes;

Press 4 x: 2:00 minutes

etc. up to a maximum of 95 minutes.

The cooking programme starts automatically after the last press of the button.



Another quick start method is as follows:

- ▶ In standby mode, turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to the left to set the cooking time.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s** to start the cooking process.



In the *microwave, convection, grill, combination* and *defrost by time* modes, you can extend the cooking time as described above by pressing the **Confirm/ Start/+30s** button. This function is not available in the automatic programmes.

9.2. End of the cooking process

At the end of each cooking process, beeps will sound and the time is displayed on the display again. The cooking process is finished.

9.3. 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 **Stop/Clear** button to interrupt the programme. The remaining cooking time is still shown on the display field.
- ▶ After you have closed the door again, press the **Confirm/ Start/+30s** button to continue the cooking process.
- ▶ Press the **Stop/Clear** button twice to cancel the programme prematurely.

10. Using automatic programmes

With the automatic programme, it is not necessary to enter the cooking time and energy level. The microwave automatically determines the values depending on the food and weight entered.

- ▶ Press the **Auto Menu** button.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to select an automatic programme.

The programme number (e.g. "A-1" for automatic programme 1) for the cooking programme and the symbol are shown in the display field.

- ▶ Select an automatic programme **A-1** to **A-11**.
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to confirm the setting.
- ▶ Now select the desired weight or number of servings. To do this, turn the **Confirm/ Start/+30s** dial.

The weight/amount is shown on the display field.

- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start the programme.

If the food is not fully cooked through, cook it for a few minutes more with the microwave, convection or grill programme. Additional cooking with the grill function also increases the degree of browning of the food.



Note that the size, shape and types of food also determine the cooking result.

The following table shows an overview of the automatic programmes with the adjustable portion sizes.

Programme	Weight	Display	Power level
A-01 Frozen pizza 	200 g	200	Grill + con-vection 230°C
	300 g	300	
	400 g	400	
A-02 Noodles 	50 g (+ 450 ml water)	50 g	P80
	100 g (+ 800 ml water)	100	
	150 g (+ 1200 ml water)	150	
A-03 Fish 	150 g	150	P80
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	650 g	650	
A-04 Rice 	200 g	200	P100 + P50
	400 g	400	
	600 g	600	
A-05 Chicken 	500 g	500	C-5 + con-vection 220°C
	750 g	750	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	

Programme	Weight	Display	Power level
A-06 Warming up 	150 g	150	P100
	250 g	250	
	350 g	350	
	450 g	450	
	600 g	600	
A-07 Pota- toes 	1	1	P100
	2	2	
	3	3	
A-08 Frying 	300 g	300	C-5 + con- vection 220°C
	500 g	500	
	800 g	800	
	1000 g	1000	
	1200 g	1200	
	1300 g	1300	
A-09 Kebabs 	100 g	100	G-2
	200 g	200	
	300 g	300	
	400 g	400	
	500 g	500	
	600 g	600	

Programme	Weight	Display	Power level
A-10 Drink 	120 ml	1	P100
	240 ml	2	
	360 ml	3	
A-11 Vegeta- bles 	150 g	150	P100
	350 g	350	
	500 g	500	

11. Defrosting food



- If possible, turn the food over halfway through the elapsed time or stir it to optimise defrosting (see "9.3. Interrupting a programme" on page 162). An acoustic signal reminds you to do so.
- If the frozen food has still not been defrosted once the time has elapsed, start the appliance again at level **P30** for several minutes to defrost the frozen food completely.

Weight (in g)	Average defrosting time (in minutes)*
200	4:00
400	7:00
600	10:30
800	13:30
1000	16:30
1400	23:00
1800	29:30
2000	32:30

* varies depending on the food item

11.1. Automatic defrosting by weight

The defrosting time and power level are set automatically once you have entered the weight of the food to be defrosted. The scale for the weight of the frozen product ranges from 100 g to 2000 g.

- ▶ Press the **F** button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press the **F** button repeatedly until **d-1** and the * symbol appear in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the weight in grams.

- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start defrosting.

11.2. Defrosting by time

- ▶ Press the **F** button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press the **F** button repeatedly until **d-2** and the * symbol appear in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the time you want (up to max. 95:00 minutes).
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start defrosting.

12. Grill/convection/combination mode

CAUTION!

Risk of injury!

As the food or containers may be very hot, there is a risk of scalding. The turntable plate will also become very hot after a cooking process with the grill/convection!

- Always use a protective cloth or heat-proof oven gloves when removing food from the cooking compartment.

NOTICE!

Risk of damage to property!

There is a risk that overheating will damage the appliance.

- Observe the minimum clearances between the appliance and the wall and do not cover the ventilation vents under any circumstances.



WARNING!

Risk of fire!

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

- ▶ For programmes that activate the grill/convection function, do not use covers or non-heat-resistant dishes under any circumstances, as they may melt or catch fire!
- ▶ The appliance may only be used for heating up appropriate food in suitable containers and dishes. Do not use baking paper in grill or combination mode.

12.1. Using the grill function

The grill function is suitable for thin slices of meat, steaks, minced meat, kebabs, sausages or chicken pieces. It is also suitable for grilled cheese sandwiches and other au gratin dishes.

You can use the grill rack provided in grill mode, as long as the food is suitable for this.

- ▶ Place the grill rack on the turntable plate.
- ▶ Press the **F** button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press the **F** button repeatedly until the desired grilling level **G-1**, **G-2** or **G-3** is shown in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking time (up to max. 95:00 minutes).
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start the programme.



A beep tone will sound after half the time has elapsed. If necessary, open the door and turn the food to optimise cooking (see "9.3. Interrupting a programme" on page 162).

- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button again to continue the programme.

12.2. Using convection mode

In convection mode, hot air circulates in the interior. Convection is particularly recommended for the preparation of casseroles or crispy foods.

- ▶ Press the **F** button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press the **F** button repeatedly until you see **140 °C** in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking temperature (**140** to **230 °C**).
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.

12.2.1. Preheating

- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s** again to pre-heat the appliance.

Once the set temperature has been reached, an acoustic signal sounds.

- ▶ Place the food in a heat-resistant dish in the centre of the turntable plate.
- ▶ Close the door.



If you do not wish to preheat the appliance, please proceed directly to the next step.

- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking time (up to max. 95:00 minutes).
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start the programme.

12.3. Using combination mode

In combination mode, the operating modes, i.e. microwave, convection and grill, are performed in a specific cycle.

- ▶ Press the **F** button. **P100** is displayed in the display field.
- ▶ Press the **F** button repeatedly until **C-1**, **C-2**, **C-3**, **C-4** or **C-5** appears in the display field.
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.

Readout on Display	Mode			
	Microwave	Grill Top heat	Grill Bottom heat	Convection
C-1	*	*		
C-2	*	*		
C-3	*	*	*	
C-4	*	*	*	
C-5	*	*		*



Do not use the grill rack when the microwave is switched on.

For programme C-1 to C-4

- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking time (up to max. 95:00 minutes).
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start the programme.

For programme C-5

- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking temperature (**140** to **230 °C**).
- ▶ Press **Confirm/ Start/+30s**.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to set the cooking time (up to max. 95:00 minutes).
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start the programme.

13. Automatic programme sequence

The appliance can carry out two cooking programmes consecutively which run automatically.

Set each cooking programme as described but only press the **Confirm/ Start/+30s** button when the last cooking programme has been set.

Example:

You want to defrost a dish using the defrost programme, then start the grill programme.

- ▶ Set the defrost programme as described at Page 165 without pressing the **Confirm/ Start/+30s** button in the last step at the end.
- ▶ Then set the grilling programme as described at Page 166.
- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button to start the programme.

14. Using the air-frying programme (convection)

The air-frying programmes are particularly suitable for preparing frozen dishes, which are listed in the following table.

Programme	Recommend- ed weight in g	Display
Frozen chips	300	F-1
Frozen potato wedges	450	F-2
Frozen chicken nuggets	350	F-3
Frozen cheese sticks	300	F-4

Programme	Recommend- ed weight in g	Display
Frozen squid	300	F-5
Frozen onion rings	300	F-6
Frozen prawns, breaded	250	F-7
Frozen chicken schnitzel	400	F-8
Frozen vegetable schnitzel	360	F-9
Grilled fresh fish fillets	300	F-10
Frozen chicken wings	500	F-11
Frozen chicken thighs	550	F-12

- ▶ Press the **Auto Menu** button repeatedly until **F-1** appears in the display field.
- ▶ Turn the **Confirm/ Start/+30s** dial to the right or press the **Auto Menu** button repeatedly to select a air-frying programme (**F-1** to **F-12**).

- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button.

The recommended weight for the food is displayed flashing.

- ▶ Press the **Confirm/ Start/+30s** button again to start the programme.

If the food is not fully cooked through, cook it for a few minutes more. Extend the cooking time by pressing the **Confirm/ Start/+30s** button (see also "9.1. Quick start" on page 162).



Note that the size, shape and types of food also determine the cooking result.

15. Energy-saving tips

- ▶ Choose the shortest available cooking time and extend it as required.
- ▶ Cook small portions at a time. When cooking large quantities of food, it may be more energy-efficient to use a cooker/ oven.
- ▶ Distribute the food evenly in a micro-wave-safe or heat-resistant cooking dish (depending on the mode) and stir and/or turn the food halfway through the cooking time.

16. Cleaning and maintenance

DANGER!

Risk of electric shock!

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

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

NOTICE!

Possibility of damage to the appliance!

There is a risk of damage to the appliance if it is used improperly.

- Never use cleaning sprays, acidic, abrasive or granular, acetic-acid-, soda- or solvent-based cleaning agents. These may damage the appliance surfaces or the printing on it.
- Do not use steam cleaners.
- Do not clean the heating element with steel wool or metallic pot cleaners, as this can lead to an unintentional short circuit.

Failure to clean the appliance properly can damage the surfaces, which can in turn reduce the service life of the appliance and may lead to hazardous situations.

- ▶ Therefore, clean the microwave regularly and remove all food residues.
- ▶ Keep the cooking area clean. Wipe away splashes or spilled liquids that stick to the inner walls of the microwave with a damp cloth. If the cooking area is very dirty, wipe it with a damp cloth and a mild cleaning solution.
- ▶ The external surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the microwave's internal operating parts, prevent water from penetrating into the ventilation openings.

- ▶ Clean the microwave door with viewing window and the door lock carefully with a mild soap solution. Take great care not to damage these parts.
- ▶ Water may condense on the external surfaces if used in high humidity. If water condenses on the internal or external surfaces, wipe it off with a soft cloth.
- ▶ The turntable plate must be removed occasionally for cleaning. Rinse the turntable plate in warm water with a mild soap solution. Then dry the turntable plate thoroughly with a soft cloth.
- ▶ Clean the control panel with a soft, damp cloth. Prevent moisture from penetrating.
- ▶ When you clean the control panel, leave the microwave door open to prevent the appliance from being switched on accidentally.
- ▶ Remove the drive shaft. Wipe the drive shaft using a damp cloth.
- ▶ Replace the drive shaft and the turntable plate after cleaning (see "7.4. Inserting turntable plate" on page 159).
- ▶ Rinse the grill rack in warm water with a mild soap solution. Allow some time for stubborn dirt to soak.
- ▶ 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. Subsequently thoroughly wipe the appliance and dry it with a soft cloth.
- ▶ If you have to replace the light in the microwave, please contact a qualified specialist workshop or our Service Centre.

17. Prolonged non-use and transport

- ▶ If you do not plan to use the microwave for a long period of time, disconnect the mains plug and store the microwave in a dry, clean and dust-free place.
- ▶ To avoid damage during transport, we recommend that you use the original packaging.

18. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance cannot be started.	The mains plug is not inserted.	Insert the mains plug into the socket.
	The mains socket is faulty.	Check the mains socket by connecting another appliance.
The appliance does not heat up.	The appliance door is not closed.	Close the appliance door.
The lighting does not work.	The bulb is defective.	Contact our Service Centre.
Door opener fault		Grab the bottom right of the door and open the door by hand.



Microwave interferes with TV/radio reception

Radio and television reception may be disrupted by the operation of a microwave. This does not constitute a defect.

Lighting dimmed

When cooking at low power, the light in the cooking cabinet may dim. This is normal and does not constitute a malfunction.

The microwave was accidentally started without any food in it.

Do not operate the appliance without food in it. This is very dangerous.

19. Technical specifications

Distributor:	medion GmbH Am Zehnthof 77 45307 Essen GERMANY
Model identifier:	MD 12041
Rated voltage:	230 V~, 50 Hz
Nominal input power, microwave:	1450 W
Rated power output, microwave:	900 W
Microwave frequency:	2450 MHz
Rated power, grill:	1500 W
Rated power, convection:	2100 W
Protection class:	I
Housing dimensions (W x H x D):	Approx. 49.5 x 30.0 x 43.0 cm
Net weight:	Approx. 15.75 kg
Diameter of turntable plate:	Approx. 29 cm
Power consumption	
Product information on power consumption and the maximum time until the respective energy-saving mode is reached.	
Standby mode	0.8 W
Maximum time until energy-saving mode is reached	20 minutes

20. EU declaration of conformity

C E medion GmbH hereby declares that the product conforms to the following European requirements:

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

This product meets the requirements of European standard EN55011. The product is classed as standard-compliant as a group 2, class B appliance. Group 2 means that the appliance intentionally generates high-frequency energy in the form of electromagnetic rays for the heat-treatment of foodstuffs. Class B means that the appliance is suitable for domestic use.

21. Spare parts

Please visit our MEDIONServiceShop at <https://www.medion.com/medionserviceshop> to order any spare parts you need.

You will be able to find out all the details about your specific product while you're there.

22. Disposal



Packaging

Your appliance has been packaged to protect it from damage during transport. The packaging is made of materials that can be disposed of in an environmentally friendly manner and recycled properly.



Observe the following packaging material label regarding waste separation with the abbreviations (a) and numbers (b):

1–7: plastics/20–22: paper and cardboard/80–98: composite materials



(Only for France)

The “Triman” symbol tells the consumer that the product can be recycled, is covered by an extended system of manufacturer’s responsibility and must be sorted by material type in France.



(Only for Spain)

This symbol indicates disposal according to the type of packaging material used (blue = paper and cardboard; yellow = plastic, metal, composite packaging; green = glass).

Use the disposal options offered to you where you are.



Appliance

Old appliances that carry the symbol illustrated may not be disposed of in ordinary household waste.

In accordance with Directive 2012/19/EU, the appliance must be disposed of correctly at the end of its service life.

This involves separating the materials in the appliance for the purpose of recycling as well as minimising the environmental impact and negative effects on human health.

Take old appliances to an electrical scrap collection point or a recycling centre.

Contact your local waste disposal company or your local authority for more information on this subject.

23. Service information

Please contact our Customer Service team if your device ever stops working the way you want or expect it to. There are several ways for you to contact us:

- In our Service-Community, you can meet other users, as well as our staff, and you can exchange your experiences and pass on your knowledge there. You will find our Service-Community at community.medion.com.
- Alternatively, use our contact form at www.medion.com/contact.
- You can also contact our Service team via our hotline or by post.

Hotline number
☎ 0333 3213106
Opening times
Mon – Fri: 08.00 – 20.00 Sat – Sun: 10.00 – 16.00
Service address
MEDION Electronics Ltd. 120 Faraday Park, Faraday Road, Dorcan Swindon SN3 5JF, Wiltshire United Kingdom

You can download this and many other sets of operating instructions from our service portal at www.medionservice.com. We have stopped providing printed copies of our warranty terms and conditions as part of our commitment to sustainability, but you can access the warranty terms and conditions on our service portal. You can also scan the QR code below and to download the operating instructions onto your mobile device from the service portal.



24. Legal Notice

Copyright 2025
Date: 01. December 2025
All rights reserved.

These operating instructions are protected by copyright. Mechanical, electronic and any other forms of reproduction are prohibited without the written permission of the manufacturer. Copyright is owned by the company:

medion GmbH
Am Zehnthof 77
45307 Essen
Germany

Please note that you cannot use the address above for returns. Please always contact our Customer Service team first.