

KITCHENWARE

AT

CH

MIKROWELLENHERD MIT GRILL

MICRO-ONDES GRIL

MICROONDE CON GRILL



AT

CH

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

MD 12434

Inhalt

Sicherheitshinweise.....	3
Einsatzbereich/Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Aufstellung und elektrischer Anschluss.....	4
Inbetriebnahme und Gebrauch	5
Wichtige Hinweise.....	5
Störungen.....	7
Über Mikrowellen.....	8
Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel.....	8
Das Mikrowellengerät	8
Geräteübersicht.....	9
Teilebezeichnung	9
Bedienfeld	10
Symbole und Anzeigen im Display	11
Kochen und Garen mit der Mikrowelle.....	12
Allgemeine Hinweise	12
Mikrowellentaugliche Materialien.....	12
Vor dem ersten Gebrauch.....	15
Gerät aufstellen	15
Gerät leer aufheizen	16
Zubehör einsetzen.....	16
Bedienung	17
Die Uhrzeit einstellen	17
Kindersicherung	17
Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie	18
Schnellstart	19
Automatisches Auftauen nach Gewicht	19
Grillbetrieb	20
Kombibetrieb	20
Automatisches Kochen und Garen.....	21
Nutzen mehrerer Programme.....	26
Timer	26
Rezepte.....	27
LA-Kotelett	27
Gegrillte Hähnchenflügel mit Honig	27
Gegrilltes Hähnchen	28

Bratfisch	28
Schweinekotelett mit Apfel	29
Grillspieß	29
Pizza.....	30
Käsekartoffeln.....	30
Frikadellen.....	31
Kartoffelaufauf.....	32
Hähnchenbrust Spezial.....	32
Reinigung und Pflege	33
Außerbetriebnahme.....	34
Fehlerbehebung	35
Entsorgung	35
Technische Daten	36

Sicherheitshinweise



Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!

Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Falls Sie die Mikrowelle einmal weitergeben, legen Sie bitte auch diese Bedienungsanleitung dazu.

Einsatzbereich/Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern muss das Kochgefäß wegen der Möglichkeit einer Entzündung häufig beaufsichtigt werden.
- Die Mikrowelle eignet sich nicht zum Zubereiten von Speisen in schwimmendem Fett. Ebenso eignet sich das Gerät nicht zum Trocknen von Gegenständen. Achtung Brandgefahr!
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Achtung!

Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.

Wenn Sie das Gerät im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb betreiben, dürfen Kinder wegen der sehr hohen Temperatur das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Aufstellung und elektrischer Anschluss

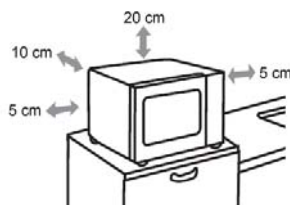
- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäße 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an, die mit mindestens 16 Ampère gesichert ist. Benutzen Sie keine Verlängerungskabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät her oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Die Mikrowelle muss auf einer ebenen, stabilen Fläche aufgestellt werden, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann. Stellen Sie die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum auf.
- Das Gerät ist ein freistehendes Gerät. Es ist nicht zum Einbau gedacht.



Warnung!

Beachten Sie die Mindestabstände und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze.

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, da diese im Betrieb heiß wird. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 20 cm, an der Rückseite von 10 cm und an beiden Seiten 5 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät dürfen nicht abgedeckt werden oder verstopft sein.
- Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Sollte das Gerät dennoch einmal mit Wasser in Berührung gekommen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.



Warnung!

Während des Betriebs können die berührbaren Oberflächen des Geräts sehr heiß werden.

Inbetriebnahme und Gebrauch

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie die Mikrowelle in der Betriebsart Mikrowelle niemals leer, das heißt ohne Gargut im Garraum.
- Verwenden Sie nur das beiliegende oder in dieser Anleitung als geeignet beschriebene Zubehör.
- Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost, da es sonst zu Beschädigungen am Gerät kommen kann.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Achten Sie beim Geschirrkau auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Entfernen Sie keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.



Warnung! Siedeverzug!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten.

Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Deshalb ist beim Hantieren mit dem Flüssigkeitsbehälter Vorsicht geboten.

Es besteht die Gefahr, dass Sie sich verbrühen!

Stellen Sie deshalb beim Erhitzen von Flüssigkeiten unbedingt einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß. So verhindern Sie ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit.

- Erwärmen Sie niemals Gargut in verschlossenen Behältern, da sie leicht explodieren können. Nehmen Sie deshalb bei Flaschen und verschließbaren Behältern, wie z. B. Babyflaschen, unbedingt den Verschluss ab.
- Ritzen Sie bei Gargut mit fester Haut, wie z. B. Würste oder Tomaten, vor dem Erhitzen die Haut an verschiedenen Stellen an, um ein Platzen der Lebensmittel zu vermeiden.
- Erwärmen Sie Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle oder nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr.



Achtung!

Bereits gekochte Eier können auch nach der Entnahme aus dem Garraum noch platzen.

- Nach dem Erhitzen rühren Sie wenn möglich das Gargut um, sodass eine gleichmäßige Temperaturverteilung erlangt wird, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.
- Prüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur der mit der Mikrowelle erwärmten Speisen. Bei Babynahrung und Babyflaschen müssen Sie spezielle Sorgfalt walten lassen und vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
- In der Betriebsart Grill und in einigen Automatikprogrammen bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter u. U. noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

Störungen



- Schützen Sie das Gerät sowie das Netzkabel vor Beschädigungen.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung das Netzkabel sowie das Gerät auf Beschädigungen.
- Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb. Ziehen Sie in diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie ein defektes Gerät umgehend von einer qualifizierten Fachwerkstatt in Stand setzen und lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.



Warnung!

Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, welche den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- Halten Sie bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu erstickern, und schalten Sie das Gerät sofort mit der Stopp/Abbruch-Taste aus.
- Ziehen Sie danach umgehend den Netzstecker aus der Steckdose.



Warnung!

Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür oder am Türverschluss dürfen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt in Stand setzen oder wenden Sie sich an den Medion-Service, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Achten Sie auch darauf, dass sich die Mikrowelle nicht zu nah an einer Wärmequelle oder in einem Bereich befindet, in dem sie mit Wasser in Berührung kommen könnte.

Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände im Mikrowellenbetrieb. Diese Erwärmung geschieht umso besser, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet. Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

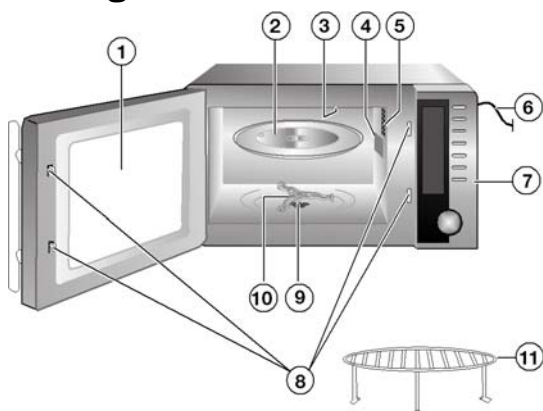
- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser-, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der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

Das Mikrowellengerät

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

Geräteübersicht

Teilebezeichnung



- 1** Sichtfenster
- 2** Drehteller
- 3** Quarzgrill
- 4** Abdeckung des Magnetrons:
- 5** NICHT ENTFERNEN!
- 6** Beleuchtung
- 7** Netzkabel
- 8** Bedienfeld
- 9** Türverriegelung
- 10** Antriebsachse
- 11** Rollenstern
- 12** Grillrost

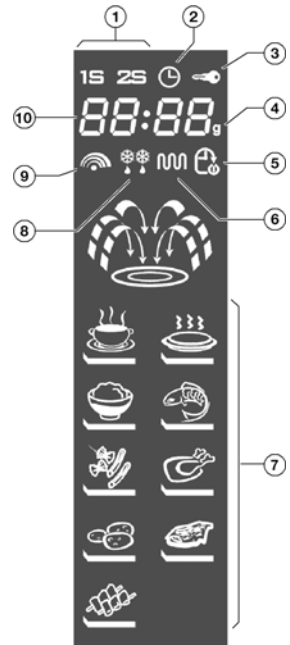
Bedienfeld

- 1** Display
Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
- 2** Leistung: Mikrowellenleistung einstellen
- 3** Grill: Grill wählen
- 4** Kombibetrieb: Kombibetrieb 1 und 2 wählen
- 5** Auftauen: Auftauprogramm wählen
- 6** Gewicht/Menge: Gewicht oder Menge eines Autoprogramms wählen
- 7** Uhr: Uhrzeit stellen
- 8** Timer: Timer einstellen
- 9** Stopp/Abbruch Eingaben löschen oder Gerät zurücksetzen. Taste während des Garvorgangs einmal drücken: Garvorgang unterbrechen; Taste zweimal drücken: Garvorgang beenden. Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt halten: Kindersicherung aktivieren/deaktivieren.
- 10** Menü/Zeit
Schnellstarttaste; Taste drücken: Garvorgang starten. Drehen: Uhrzeit, Gewicht oder Garzeit eingeben; Autoprogramme aufrufen
- 11** Übersicht der Autoprogramme



Symbole und Anzeigen im Display

- 1** Anzeige der Sequenzen bei Nutzung mehrerer Kochprogramme
- 2** Uhr: Erscheint, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- 3** Kindersicherung aktiv (Tasten sind ohne Funktion)
- 4** g: Gewichtseingabe in Gramm.
- 5** Timersymbol
- 6** Grillbetrieb:
Leuchtet während des Grillbetriebs und wenn die Grillfunktion eingestellt wird.
- 7** Automatik-Programm in Betrieb
- 8** Auftauen
- 9** Mikrowellenbetrieb
- 10** Ziffernanzeige



Hinweis

Bitte beachten Sie, dass mehrere Symbole gleichzeitig im Display angezeigt werden können.

Kochen und Garen mit der Mikrowelle

Allgemeine Hinweise

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



Warnung!

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.

Mikrowellentaugliche Materialien

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

Geeignete Materialien

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



Achtung!

Verwenden Sie im Grill-/Grill-Kombibetrieb keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff, sowie Abdeckfolien. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

Bedingt geeignete Materialien

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

Nicht geeignete Materialien

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



Achtung!

Metall im Garinnenraum führt zu Funkenschlag! Dies kann das Gerät oder das Sichtfenster zerstören! Verwenden Sie daher auch den mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb.

- Geschirr mit Metallteilen (Griffe, Verzierungen oder Böden) oder mit Gold- oder Silberdekor kann im Mikrowellenbetrieb ebenfalls zum Funkenschlag führen.
- Kristall- oder Bleikristallglas kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Alle Materialien, die nicht hitzebeständig sind, können sich verformen oder sogar brennen.

**Hinweis:**

Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle. Drücken Sie 2x auf die Taste . Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.

**Warnung!**

Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, schalten Sie die Mikrowelle sofort über die Taste  aus.

Übersicht der geeigneten Materialien

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

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

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill (siehe Seite 20)

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.

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

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



Achtung!

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



Achtung!

Überprüfen Sie die Mikrowelle auf etwaige Schäden – beispielsweise, ob die Tür versetzt oder verbogen ist, Türdichtungen und Dichtflächen beschädigt sind, Scharniere und Verschluss defekt oder locker sind, und ob im Innern des Geräts oder an der Tür Beulen oder Dellen vorhanden sind. Falls irgendeine Beschädigung vorliegt, nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich in dem Fall an den Medion-Service.

- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Die Füße dürfen nicht entfernt werden.



Achtung!

Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden!

- Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche 230 V~50 Hz Schutzkontaktsteckdose an.

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 Grill ein:

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum. Schließen Sie die Tür danach wieder.
- ▶ Drücken Sie einmal die Taste . Sie wählen damit den Kombibetrieb 1 mit Grill.
- ▶ Drehen Sie den Regler  im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut um den Heizvorgang zu starten.
- ▶ Das Gerät schaltet nach dem Beenden automatisch ab.



Hinweis:

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

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

Zubehör einsetzen

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

- ▶ Setzen Sie den Drehteller mittig in den Garraum über die Antriebsachse und zwar so, dass die Aussparungen im Drehteller auf der Antriebsachse einrasten.

Bedienung

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

Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „1:00“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden.

- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Wählen Sie durch erneuten Druck auf die Taste  das 24- oder 12-Stunden-Format.
- ▶ Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

Kindersicherung

- ▶ Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Ein Piepton ertönt, und im Display erscheint ein Schlosssymbol. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle haben nun keine Funktion.
- ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und die Anzeige der Kindersicherung erlischt.

Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

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

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

Taste  drücken	Anzeige im Display	Leistung (Watt)
1 x	P-100	800 W
2 x	P-80	640 W
3 x	P-60	480 W
4 x	P-40	320 W
5 x	P-20	160 W
6 x	P-00	0 W

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

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

- ▶ Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang startet.

Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen fünf Signaltöne und im Display wird „END“ angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Drücken Sie die Taste  oder öffnen Sie die Tür, um die Displayanzeige zurück zu setzen.



Warnung!

Da die Speisen bzw. die Behältnisse sehr heiß sein können, verwenden Sie unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Speisen aus dem Garraum nehmen.

Programm unterbrechen

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

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

Schnellstart

Wenn Sie die Taste  drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (800 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

- ▶ Um die Kochzeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste  zügig mehrmals. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 12 Minuten.

Von 30 Sekunden bis 2:30 Minuten	in 30-Sekunden-Schritten
Ab 2:30 Minuten	in 1-Minuten-Schritten

- ▶ Das Kochprogramm beginnt kurze Zeit nach dem letztenmaligen Betätigen der Taste automatisch.

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 Gefriergutes reicht von 100g bis 1.800g.

- ▶ Drücken Sie die Taste .
- ▶ Drücken Sie die Taste  ein- oder mehrmals um das gewünschte Gewicht in Gramm einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Auftauen zu beginnen.



Hinweis:

Während der Laufzeit des Programmes ertönt ein Signalton und das Programm hält an. Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren. Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Grillbetrieb

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

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

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.



Warnung!

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

- ▶ Drücken Sie die Taste  einmal, um die Grillbetriebsart auszuwählen
- ▶ Drehen Sie anschließend den Regler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Grillvorgang zu starten.

Falls das Gericht nach Ablauf des Programms nicht gar genug sein sollte, starten Sie einen weiteren Vorgang im Grillbetrieb.

Kombibetrieb

Mikrowelle und Grill

Im Kombibetrieb werden Mikrowellen- und Grillbetrieb kombiniert. Es stehen zwei Kombi-Programme zur Verfügung. Bei allen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste  +  ein- oder zweimal und wählen Sie die Leistungsstufe aus. Folgende Leistungsstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste  +  drücken	Anzeige im Display	Leistung Mikrowelle	Leistung Grill
1 x	 -1	30 %	70 %
2 x	 -2	55 %	45 %

- ▶ Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn um die gewünschte Dauer einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.

Automatisches Kochen und Garen

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

- Drehen Sie den Regler schrittweise gegen den Uhrzeigersinn. Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „A-1“ für Autoprogramm 1) und das Symbol für das entsprechende Kochprogramm.
Wählen Sie so Autoprogramm 1 bis 9 aus.
- Drücken Sie jetzt die Taste  ein- oder mehrmals und wählen Sie das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle						
A-1 Suppe (200 ml Portion)	1	2	3				
A-2 Aufwärmen	200g	300g	400g	~	700g	800g	1000g
A-3 Reis	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-4 Fisch	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-5 Nudeln	100g	200g	300g				
A-6 Hähnchen	800g	1000g	1200g	1300g	1400g		
A-7 Kartoffeln	150g	300g	450g	600g			
A-8 Fleisch	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	
A-9 Fleischspieße	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g

- Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

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

**Achtung!**

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

Der Drehteller ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.

**Hinweis:**

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

Programm A-1: Suppe (Mikrowelle)

Dieses Programm läuft nur unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Je nach eingestellter Portionenzahl läuft das Programm zwischen 1:30 und 3:50 Minuten.

- ▶ Stellen Sie die Suppe, die Sie erhitzen wollen, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrerer Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 1, 2 oder 3 entsprechend der Menge der Suppe. Eine Mengeneinheit entspricht 200 ml.
- ▶ Starten Sie das Kochprogramm für Suppen.

Falls das Getränk (die Getränke) nach dem Kochen nicht heiß genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 18 beschrieben).

Programm A-2: Aufwärmen (Mikrowelle)

- ▶ Stellen Sie den Teller mit dem Gericht, das Sie aufwärmen bzw. nacherwärmen möchten, auf den Drehteller im Garraum und starten Sie das Kochprogramm zum Aufwärmen.

Falls das Gericht nach dem Garen noch nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 18 beschrieben).

Programm A-3: Reis (Mikrowelle)

Dieses Programm läuft nur unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen 20 und 38 Minuten.

- ▶ Verwenden Sie für das Kochen von Reis ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Nehmen Sie z. B. für 250 g Reis ca. 500 ml Wasser.
- ▶ Geben Sie den Reis in das Behältnis, füllen Sie die benötigte Flüssigkeit auf und lassen Sie den Reis zunächst ca. 3 Minuten quellen.
- ▶ Decken Sie das Behältnis ab und starten Sie das Kochprogramm für Reis.

Falls der Reis nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 18 beschrieben).

Programm A-4: Fisch (Mikrowelle)

Dieses Programm läuft nur unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 3:30 und 16 Minuten.

- ▶ Legen Sie die Fischstücke auf einen mikrowellengeeigneten Teller, geben Sie ein wenig Fett oder Butter dazu, würzen Sie nach Bedarf und Geschmack und starten Sie das Kochprogramm für Fisch.

Falls der Fisch nach dem Garen noch nicht gar genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 18 beschrieben).

Programm A-5: Nudeln (Mikrowelle)

- ▶ Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.
- ▶ Geben Sie dann die Nudeln hinzu und starten Sie das Kochprogramm für Nudeln.
- ▶ Lassen Sie die Nudeln anschließend ca. 3 Minuten ruhen.

Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 18 beschrieben).

Programm A-6: Hähnchen (Mikrowelle + Grill)



Achtung!

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

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für den Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Huhn nach Bedarf und starten Sie das Kochprogramm für Huhn.
- ▶ Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Falls das Huhn nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 20 und auf Seite 18 beschrieben).

Programm A-7: Kartoffeln (Mikrowelle)

Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie Schalen ein paar Mal ein.

- ▶ Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in einen mikrowellengeeigneten Teller oder ein Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- ▶ Starten Sie das Kochprogramm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 18 beschrieben).

Programm A-8: Fleisch (Mikrowelle + Grill)

Dieses Programm läuft in mehreren Garstufen unter Verwendung von Mikrowellenleistung und Grill ab. Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 9 und 27 Minuten.



Achtung!

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

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen für Mikrowellen- und Grillbetrieb geeigneten Teller. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf und starten Sie das Kochprogramm für Braten.
- ▶ Das Fleisch muss gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite sonst austrocknen könnte. Das Programm unterbricht zu diesem Zweck nach etwa 2/3 der Zeit automatisch und ein Signalton erklingt. Drehen Sie den Braten und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Falls das Fleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie ab Seite 18 beschrieben).

Programm A-9: Fleischspieße (Mikrowelle + Grill)

Dieses Programm läuft in mehreren Garstufen unter Verwendung von Mikrowellenleistung und Grill ab. Je nach eingestelltem Gewicht läuft das Programm zwischen ca. 9 und 27 Minuten.



Achtung!

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

- ▶ Legen Sie die Fleischspieße auf einen Teller, der für den Mikrowellen- und Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf und starten Sie das Kochprogramm für Fleischspieße.
- ▶ Spieße müssen gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Das Programm unterbricht zu diesem Zweck nach etwa 2/3 der Zeit automatisch und ein Signalton erklingt. Drehen Sie die Spieße und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen.

Falls die Fleischspieße nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 20 und auf Seite 18 beschrieben).

Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 2 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.

Im Display wird während des Garvorganges für das erste Kochprogramm "75" und für das zweite Kochprogramm "25" angezeigt.

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

Beispiel: Sie möchten eine Speise mit dem Mikrowellenprogramm vorbereiten und danach das Grillprogramm starten.

- ▶ Stellen Sie das Mikrowellenprogramm wie auf Seite 18 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 20 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste , um das Programm zu starten.

Timer

Das Gerät kann zu einer bestimmten Uhrzeit mit einem Kochprogramm beginnen und es selbstständig ablaufen lassen.

- ▶ Stellen Sie zunächst das gewünschte Kochprogramm ein (Mikrowelle, Grill oder Kombibetrieb), ohne abschließend das Programm mit  zu starten.
- ▶ Drücken Sie anschließend die Taste → .
- ▶ Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Stunde eingestellt ist, zu der das Programm starten soll.
- ▶ Drücken Sie die Taste → .
- ▶ Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Minute eingestellt ist, zu der das Programm starten soll.
- ▶ Bestätigen Sie jetzt mit .

Das Gerät startet zur eingestellten Uhrzeit das eingestellte Kochprogramm.



Hinweis:

Der Timer kann auch während des laufenden Betriebes gestartet werden. Gehen Sie dann einfach wie beschrieben vor. Das Garprogramm wird dadurch nicht beeinflusst.

Rezepte

LA-Kotelett

Zutaten:

Kurze Rippe, 300g; Sauce, 5g; Birnensaft, 10g; Zwiebelsaft, 5g; weißer Zucker, 5g; Malzsirup, 5g; Knoblauchpulver, 5g; Gingili-Öl, 3g; gemahlener Pfeffer, 3g; Wein, 3g; Frühlingszwiebeln, 5g; Essig, 3g; Zucker, 3g; Salz, 3g; Pinienkerne, 15g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Waschen und trocknen Sie die kurze Rippe sorgfältig.
- 2 Vermischen Sie alle Gewürze gründlich und marinieren Sie die Rippe darin für mindestens 1 Stunde.
- 3 Schneiden Sie in der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Scheiben und hacken Sie die Pinienkerne sehr fein.
- 4 Breiten Sie die Alufolie auf dem Backblech aus und legen Sie die marinierte Rippe darauf.
- 5 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und starten Sie Programm 1 für 20 Minuten.
- 6 Legen Sie die gebratene Rippe mit den Frühlingszwiebeln auf einen Teller und streuen Sie die gehackten Pinienkerne darüber.

Gegrillte Hähnchenflügel mit Honig

Zutaten:

Hähnchenflügel, 500g, 8 Teile; Honig, 5g; Salz, 3g; gemahlener schwarzer Pfeffer, 3g; Ingwersaft, 5g; Sauce, 5g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Geben Sie Salz, Pfeffer, Ingwersaft und Sauce in ein Gefäß und verrühren Sie alles sorgfältig.
- 2 Geben Sie die Hähnchenflügel ebenfalls in das Gefäß und marinieren Sie sie in der Würzmischung für ca. 1 Stunde.
- 3 Breiten Sie die Alufolie auf dem Backblech aus und legen Sie die marinierten Hähnchenflügel darauf.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und stellen Sie das Gerät für 25 Minuten auf Programm 1. Drehen Sie danach die Teile um und grillen Sie sie für weitere 5 Minuten.
- 5 Nehmen Sie die Hähnchenflügel heraus, bestreichen Sie sie mit Honig und lassen Sie sie weiter schmoren. Das verbessert das Aroma.

Gegrilltes Hähnchen

Zutaten:

Ganzes Hähnchen (ca. 1 kg); Chilisauce, 5g; Weinbrand, 5g; Salz, 5g; gemahlener Pfeffer, 3g; Zucker, 5g; Pflanzenöl, 10g; Knoblauch, 2 Zehen; Ingwer, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Schälen und hacken Sie Knoblauch und Ingwer und vermischen Sie beides mit den restlichen Gewürzen.
- 2 Reinigen Sie das Hähnchen und bestreichen Sie es gleichmäßig mit der Würzmischung; lassen Sie die Gewürze für 30 Minuten einziehen.
- 3 Legen Sie das Hähnchen auf das Backblech und stellen Sie es auf die Glasplatte.
- 4 Starten Sie Programm 2 für 39 Minuten.

Bratfisch

Zutaten:

Lachs, 2 Filets (ca. 150g); Salz, 3g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Reinigen und salzen Sie den Lachs und lassen Sie ihn für ca. 5 Minuten ziehen.
- 2 Breiten Sie die Alufolie auf der Fettpfanne auf und legen Sie den gewürzten Lachs darauf.
- 3 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und geben Sie alles für 15 Minuten in das Gerät. Drehen Sie die Teile dann um und grillen Sie sie für weitere 5 Minuten.

Schweinekotelett mit Apfel

Zutaten:

Zwei Schweinefilets (ca. 300g); Zwiebel, 1/4; Apfel, 1/4; Knoblauchzehe, 1/2; Chilisauce, 5g; Ketchup, 5g; Rotwein, 10g; gemahlener Pfeffer, 2g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Schälen Sie den Apfel und entfernen Sie das Kerngehäuse. Geben Sie ihn dann zusammen mit den anderen Gewürzen in die Küchenmaschine und vermengen Sie alles zu einer geschmeidigen Gewürzpaste.
- 2 Marinieren Sie die Schweinefilets für ca. 40 Minuten darin.
- 3 Entfernen Sie die Reste vom Filet und legen Sie das Filet auf das mit Alufolie ausgelegte Backblech.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und starten Sie Programm 1 für 20 Minuten.
- 5 Legen Sie das gebratene Filet auf einen Teller und servieren Sie es mit Ketchup.

Grillspieß

Zutaten:

Filet, 400g, Sauce, 5g, Weinbrand, 5g; Roti-Ketchup, 10g; Zucker, 3g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Geben Sie Sauce, Weinbrand, Roti-Ketchup und Zucker in ein Gefäß und verrühren Sie alles sorgfältig.
- 2 Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, spießen Sie es auf Bambusstäbe und marinieren Sie alles für 30 Minuten in der Gewürzmischung.
- 3 Legen Sie die Spieße dann auf das mit Alufolie ausgelegte Backblech.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasplatte und starten Sie Programm 1 für 25 Minuten. Drehen Sie die Spieße dann um und grillen Sie sie für weitere 5 Minuten.

Pizza

Zutaten:

Pizzamehl, 1 Tüte (180g); Wasser, 1/2 Tasse (100ml); Spaghetti-Sauce (oder Chili-Tomatensauce), 100ml; Ketchup, 20g; Paprikapaste, 5g; Knoblauchpulver, 5g; Zwiebelpulver, 5g; Gewürze (gerebelter Oregano und Lorbeer), weißer Zucker, 5g; Salz, 5g; Pfeffer, 3g; Olivenöl, 10g; Schinken, 30g; grüne Paprika, 1 Stück, Zwiebel, 1 Stück; Pizzakäse, 100g; schwarze Oliven, 20g.

Zubereitung:

- 1 Verkneten Sie das Pizzamehl mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig, wickeln Sie ihn in eine Frischhaltefolie und lassen Sie ihn für ca. 30 Minuten ruhen.
- 2 Schneiden Sie Zwiebel, Paprika und Schinken in kleine, mundgerechte Stücke.
- 3 Dünsten Sie Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne an, geben Sie Tomatensauce, Paprikapaste und Spaghettisauce nacheinander hinzu, lassen Sie alles einkochen und würzen Sie dann mit den Gewürzen, dem weißen Zucker, Salz und dem gemahlene Pfeffer. Verändern Sie die Konsistenz mithilfe von Olivenöl.
- 4 Rollen Sie den Teig rund aus, legen Sie ihn auf die eingefettete Fettpfanne und drücken Sie ihn etwas an. Streichen Sie die Sauce auf den Teig und legen Sie Zwiebeln, grüne Paprika und Schinken darauf und bestreuen Sie zum Schluss alles mit Pizzakäse und schwarzen Oliven.
- 5 Stellen Sie die Pizza auf den Grillrost und starten Sie Programm 1 für ca. 15 Minuten.

Käsekartoffeln

Zutaten:

Kartoffeln, 3 Stück; Olivenöl, 1 Eßl.; Schinkenspeck, 3 Scheiben; Salatsauce, 3 Eßl.; gerebelte Petersilie und Basilikum; Salz und gemahlener Pfeffer nach Geschmack; eingelegte Peperoni, 2 Stück; Käse, 70g; Sahne, 15g.

Zubereitung:

- 1 Halbieren Sie die Kartoffeln, bestreichen Sie sie mit Olivenöl und legen Sie sie auf die Fettpfanne. Schieben Sie die Fettpfanne dann in die passende Schiene und garen Sie die Kartoffeln ca. 30 Minuten im Konvektionsprogramm bei 230°C.

- 2 Würfeln Sie den Schinkenspeck und lassen Sie ihn in einer Pfanne aus. Schneiden Sie dann die eingelegte Peperoni in Stücke und stellen Sie sie zur Seite.
- 3 Höhlen Sie die Kartoffeln aus und vermischen Sie den Inhalt mit Petersilie, Basilikum, Sahne, Salz und Pfeffer.
- 4 Füllen Sie das Gemisch in die Kartoffelhälften, bedecken Sie diese mit Käse und geben Sie die Schinkenwürfel darüber.
- 5 Legen Sie die Kartoffelhälften auf das Backblech und stellen Sie es auf die Glasplatte. Beginnen Sie mit 14 Minuten Mikrowellenleistung 100% und grillen Sie das Ganze dann für 5 Minuten.
- 6 Streuen Sie die gehackte eingelegte Peperoni und die Petersilie auf die fertigen Kartoffeln.

Frikadellen

Zutaten:

500g Rinderhackfleisch, bei Bedarf würzen

Zubereitung

- ▶ Formen Sie je ca. 125g Rinderhackfleisch zu einer Frikadelle (Durchmesser ca. 75mm, Höhe ca. 35mm) und verteilen Sie die Frikadellen gleichmäßig auf einen für den Grillbetrieb geeigneten Teller.
- ▶ Das beste Ergebnis erzielen Sie durch folgende selbst einzustellende Programmkombination:
 - Stufe 1: Grill, 5 Minuten vorheizen
 - Stufe 2: Grill, 30 Minuten garen
 - Stufe 3: Grill, 30 Minuten garen
 - Stufe 4: Grill, 20 Minuten garen
- 1. In Stufe 1 heizen Sie die Mikrowelle für 5 Minuten vor.
- 2. Stellen Sie den Teller mit den Frikadellen direkt auf den Drehteller der Mikrowelle und starten Sie Stufe 2. Die Frikadellen werden 30 Minuten gart.
- 3. Nach Ablauf der Stufe wenden Sie die Frikadellen und beginnen mit Stufe 3, die weitere 30 Minuten gart.
- 4. Nachdem das Programm abgelaufen ist, wenden Sie erneut die Frikadellen und garen mit Stufe 4 für 20 Minuten nach.

Kartoffelauflauf

Zutaten:

Kartoffelpüree, 400g; Salz, 2g; Butter, 20g; Sahne, 30g; Milch, 40g; gemahlener schwarzer Pfeffer, 3g; Käse, 20g; Alufolie, 1 Stück.

Zubereitung:

- 1 Rühren Sie etwas Milch in das Kartoffelpüree.
- 2 Schmelzen Sie die Butter in der Sahne, geben Sie sie zum Kartoffelpüree und würzen Sie alles mit Salz und schwarzem Pfeffer.
- 3 Formen Sie aus dem Kartoffelpüree einen runden Kuchen, geben Sie Butter und Käse oben auf und legen Sie alles auf die mit Alufolie ausgelegte Fettpfanne.
- 4 Stellen Sie das Backblech auf die Glasscheibe und starten Sie Kombination 1 für 15 Minuten.

Hähnchenbrust Spezial

Zutaten:

Hähnchenbrust, 4 Stück; Thunfisch, 50g; French-Dressing, 1 dl; Geflügelbrühe, 1/2 dl; Senf, 2g; Mayonnaise, 10g; Schinkenspeck, 2 Scheiben; Pflaumen, 4 Stück; frische Kräuter zur Dekoration; grob gemahlener schwarzer Pfeffer, 3g; Salz, 2g; gemahlener weißer Pfeffer, 2g.

Zubereitung:

- 1 Würzen Sie die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer, legen Sie Schinkenspeck und Pflaumen darauf und rollen Sie alles auf. Legen Sie die Rouladen auf einen Teller.
- 2 Stellen Sie den Teller auf die Glasplatte und starten Sie das Gerät für 15 Minuten mit einer Mikrowellenleistung 80%. Lassen Sie die fertigen Hähnchenbrüste abkühlen.
- 3 Kochen Sie den Thunfisch aus, rühren Sie Salatsauce, Geflügelbrühe, Senf und Mayonnaise hinein und würzen Sie alles mit Salz und gemahlenem Pfeffer.
- 4 Schneiden Sie die Hähnchenbrustrouladen in schmale Scheiben und legen Sie sie auf einen Teller. Geben Sie dann die unter Schritt 3 zubereitete Sauce darüber und dekorieren Sie alles mit frischen Kräutern und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer.

Reinigung und Pflege

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

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- Der Drehteller muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab. Wenn Sie den Drehteller aus der Antriebsachse herausgenommen haben, um ihn zu reinigen, achten Sie darauf, dass er wieder richtig eingesetzt wird.
- Der Rollenstern und der Boden der Mikrowelle sollen regelmäßig gereinigt werden, um eine starke Geräuscentwicklung zu vermeiden.

- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus. Der Rollenstern kann in mildem schaumigem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gespült werden.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Wenn das Licht in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist und die Uhrzeit im Display erscheint, öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Das Gerät schaltet nach Beendigung des Garvorgangs ab. Bedenken Sie, dass die Beleuchtung der Mikrowelle bei geöffneter Tür eingeschaltet ist und nach einer gewissen Zeit selbst abschaltet.

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

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
Der Drehteller erzeugt laute Geräusche beim Drehen.	Der Rollenstern oder der Ofenboden sind verschmutzt.	Reinigen Sie das Gerät. Lesen Sie unter „Reinigung und Pflege“ nach.

Entsorgung

Gerät



Am Ende der Lebensdauer des Geräts stellen Sie bitte sicher, dass das Gerät umweltgerecht entsorgt wird. Dies kann z. B. über eine örtliche Sammelstelle für Altgeräte erfolgen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle über die Entsorgungsmöglichkeiten vor Ort. Schneiden Sie vor der Entsorgung das Kabel ab.

Verpackung



Ihre Mikrowelle befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Nennspannung 230 V ~ 50 Hz

Nennleistungen

Mikrowelle: 1200 W

Grill: 1000 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 800 W

Mikrowellen Frequenz: 2450 MHz

Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät: 45 x 26 x 39

Innenraum: 31,5 x 18,5 x 31,5

Garraumvolumen: 20 Liter

Nettogewicht: 12,6 kg



Technische Änderungen vorbehalten!

Sommaire

Consignes de sécurité	3
Domaine d'application/utilisation conforme	3
Installation et branchement électrique	4
Mise en marche et utilisation	5
Remarques importantes	5
Problèmes	6
À propos des micro-ondes.....	7
L'action des micro-ondes sur les aliments.....	8
Le four à micro-ondes.....	9
Vue d'ensemble de l'appareil	9
Descriptif.....	9
Panneau de commande.....	10
Symboles et affichages à l'écran	11
Cuire et cuisiner au micro-ondes	12
Consignes générales	12
Matériaux adaptés aux micro-ondes	12
Avant la première utilisation	16
Installer l'appareil.....	16
Chauffage à vide de l'appareil	17
Mise en place des accessoires	17
Utilisation.....	18
Réglage de l'heure	18
Sécurité enfants.....	18
Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes.....	19
Démarrage rapide	20
Décongélation automatique en fonction du poids.....	20
Mode Gril.....	21
Mode Combiné.....	21
Cuisson automatique	22
Utilisation de plusieurs programmes	26
Minuterie.....	28
Recettes	28
Côtelette au four.....	28
Ailes de poulet grillées au miel	29
Poulet entier grillé.....	29
Poisson au four.....	30

Côtes de porc aux pommes.....	30
Brochettes de viande.....	31
Pizza au four.....	31
Boulettes de viande.....	32
Pommes de terre au fromage	33
Gratin de pommes de terre grillé.....	33
Blancs de poulets à l'originale	34
Nettoyage et entretien	34
Mise hors service.....	35
Dépannage rapide	36
Recyclage.....	37
Caractéristiques techniques	37

Consignes de sécurité



Avant la première utilisation, lisez attentivement ce mode d'emploi et veuillez appliquer ces consignes de sécurité ! Toute action subie par et effectuée avec cet appareil doit se dérouler tel que décrit dans ce mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous donnez ou vendez l'appareil, pensez également à remettre ce mode d'emploi.

Domaine d'application/utilisation conforme

- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique. Il doit servir uniquement à chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle résistant aux micro-ondes.
- En cas de réchauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou papier, surveiller très fréquemment le récipient utilisé car un risque de combustion subsiste.
- Le micro-ondes ne convient pas à la préparation d'aliments immergés dans de la graisse. De même, l'appareil ne peut pas être utilisé pour sécher des objets. Attention au risque d'incendie !
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent de cette personne les instructions pour utiliser l'appareil. Veuillez absolument à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.



Attention !

Un enfant est autorisé à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si des instructions adaptées qui lui ont été données afin de lui permettre d'utiliser le micro-ondes en toute sécurité et de comprendre les dangers résultant d'une mauvaise utilisation.

Si vous utilisez l'appareil en mode Combiné ou en mode Gril, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison de la température atteinte.

Installation et branchement électrique

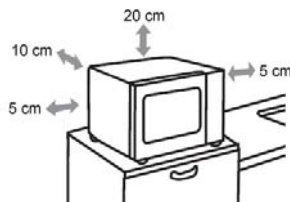
- Branchez le micro-ondes uniquement à une prise de courant 230V~50Hz réglementaire avec une prise terre, dotée d'une protection de 16 ampères minimum. N'utilisez pas de rallonge.
- Vérifiez que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il ne se trouve pas sous l'appareil, sur une surface chaude ou au niveau d'une arête vive.
- Le micro-ondes doit être installé sur une surface plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil à vide plus le poids maximum des aliments qui y sont préparés. Le micro-ondes doit être installé à un endroit sec protégé.
- L'appareil doit être posé directement sur une surface plane. Il ne peut pas être encastré.



AVERTISSEMENT !

Respectez les distances minimales et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération.

- Ne posez aucun objet sur le micro-ondes car il devient chaud en cours d'utilisation. Pour garantir une aération suffisante, il convient de respecter une distance de 20 cm en haut, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm des deux côtés. Les orifices situés sur l'appareil ne doivent pas être recouverts ou bouchés.
- Protégez l'appareil des gouttes et projections d'eau. Si l'appareil devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débranchez immédiatement la prise de courant.



AVERTISSEMENT !

En cours d'utilisation, les surfaces de contact de l'appareil peuvent devenir très chaudes.

Mise en marche et utilisation

FR

Remarques importantes

- Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes à vide en mode micro-ondes, c'est-à-dire sans placer d'aliment dans la cavité du four.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis ou ceux qui sont décrits dans ce mode d'emploi comme adaptés.
- En mode Micro-ondes, n'utilisez jamais de vaisselles ornées de motifs métalliques, de récipients métalliques ou le support gril : cela pourrait endommager l'appareil.
- Le plateau tournant sera très chaud après une cuisson en mode Gril ! Utilisez donc impérativement des gants isolants ou des tissus résistants à la chaleur lorsque vous le sortez de la cavité du four.
- Utilisez uniquement de la vaisselle résistant aux micro-ondes. La vaisselle que vous achetez doit comporter un sigle autorisant son utilisation au micro-ondes.
- En cas de réchauffage ou de cuisson d'aliments dans des matériaux inflammables tels que récipients en plastique ou papier, surveiller fréquemment le four à micro-ondes car un risque de combustion subsiste.
- N'enlevez aucun revêtement à l'intérieur du micro-ondes, ni le plastique interne du hublot : cela pourrait générer une fuite de rayons micro-ondes.
- L'appareil en cours d'utilisation ne doit jamais être laissé sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! Ébullitions éruptives !

En chauffant du liquide dans un micro-ondes, des ébullitions éruptives peuvent se produire : autrement dit, le liquide a déjà atteint la température d'ébullition bien que l'on ne constate aucune bulle de vapeur caractéristique de l'ébullition.

En cas de secousses, lorsqu'on saisit par exemple le récipient, le liquide se met alors à bouillir brusquement. Les récipients remplis de liquide doivent donc être manipulés avec précaution.

Vous risquez de vous ébouillanter !

Lorsque vous chauffez un liquide, placez impérativement

dans le récipient un bâtonnet en verre ou en céramique. Cela vous permettra d'éviter une ébullition tardive du liquide.

- Ne chauffez jamais les aliments dans des récipients fermés : ils pourraient facilement exploser. Retirez donc impérativement les dispositifs de fermeture des bouteilles et les couvercles des récipients (les biberons par exemple).
- Concernant les aliments comportant une peau ferme, comme par ex. les saucisses ou les tomates, érafler leur peau à plusieurs endroits avant de les chauffer afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Les œufs avec leur coquille ou durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, ou uniquement avec des ustensiles spéciaux prévus à cet effet.



Attention !

Les œufs déjà cuits peuvent encore éclater, même après avoir été sortis de la cavité du four.

- Une fois chauffés, remuez si possible les aliments afin d'obtenir une répartition homogène de la température ou bien laissez la cuisson se prolonger encore un peu.
- Avant de consommer, vérifier la température de la nourriture chauffée dans le micro-ondes. Faites preuve d'une attention toute particulière s'il s'agit d'un aliment ou d'un biberon qui sera consommé par un bébé : toujours remuer ou secouer l'aliment avant de vérifier sa température afin d'éviter tout risque de brûlure.
- En mode Gril et dans certains programmes automatiques, la ventilation peut rester éventuellement activée un certain temps après la fin de la cuisson. L'appareil refroidit ainsi plus rapidement. Une fois l'appareil suffisamment refroidi, la ventilation s'arrête automatiquement.

Problèmes

- Protégez l'appareil et le câble électrique des risques d'endommagement.
- Vérifiez l'état du câble électrique et de l'appareil avant chaque utilisation.
- Si vous constatez des dommages, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Dans ce cas de figure, débranchez tout de suite la prise de courant en la tirant au niveau de la fiche.



- Un appareil défectueux doit être immédiatement confié à un atelier qualifié ; un câble électrique endommagé doit être remplacé sans tarder ; ou alors, adressez-vous au service après-vente de Medion afin d'éviter tout risque.

**AVERTISSEMENT !**

Mis à part les techniciens spécialement formés à cet effet, il est dangereux pour quiconque de procéder à un travail d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait du revêtement qui assure la protection contre l'exposition aux rayons générés par l'énergie micro-ondes.

- En cas de dégagement de fumée, maintenir impérativement la porte fermée afin d'éviter la formation de flammes ou d'étouffer les flammes déjà existantes, et arrêter immédiatement l'appareil à l'aide de la touche .
- Débrancher ensuite la fiche secteur de la prise de courant.

**AVERTISSEMENT !**

En cas d'endommagement du boîtier, des revêtements, de la porte ou du verrouillage de la porte, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Faites-le réparer par un atelier qualifié ou bien adressez-vous au service après-vente de Medion, pour éviter des dangers.

- Veillez également à ce que le micro-ondes ne se situe pas trop près d'une source de chaleur ou à un endroit auquel il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau.

À propos des micro-ondes

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

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

L'action des micro-ondes sur les aliments

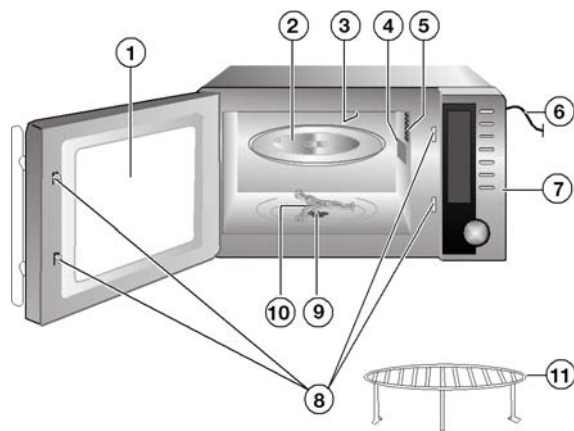
- Les micro-ondes pénètrent dans les aliments à une profondeur d'environ 3 cm.
- Elles chauffent les molécules d'eau, de graisse et de sucre (plus l'aliment contient d'eau, plus le réchauffement est important).
- Cette chaleur se répartit ensuite – lentement – dans l'ensemble de l'aliment et entraîne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

Le four à micro-ondes

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

Vue d'ensemble de l'appareil

Descriptif



- 1** Vitre
- 2** Plateau tournant
- 3** Gril à quartz
- 4** Couvercle du magnétron : NE PAS RETIRER !
- 5** Lumière
- 6** Câble électrique
- 7** Panneau de commande
- 8** Verrouillage de la porte
- 9** Axe moteur du plateau tournant
- 10** Croix de guidage
- 11** Grille

Panneau de commande

- 1** L'écran
Affichage du temps de cuisson, de la puissance, du mode de fonctionnement et de l'heure
- 2** Puissance : Réglage de la puissance du micro-ondes
- 3** Gril : Sélection du mode Gril
- 4** Mode Combiné : sélection du mode Combiné 1 et 2
- 5** Décongélation : sélection du programme Décongélation
- 6** Poids/quantité : sélection du poids ou de la quantité d'un programme automatique
- 7** L'heure : réglage de l'heure
- 8** Minuteur : réglage du minuteur
- 9** Stop/Annuler: annulation des entrées ou arrêt de l'appareil.
Une pression de la touche en cours de cuisson : interruption de la cuisson , Deux pressions de la touche : fin de la cuisson;
Touche maintenue appuyée durant env. 3 secondes :
activation/désactivation de la sécurité enfants.
- 10** Menu/Temps
Touche de démarrage rapide, Appuyer sur la touche : démarrage de la cuisson, Tourner : saisie de l'heure, du poids ou du temps de cuisson, Affichage du programme automatique
- 11** Présentation du programme automatique



Cuire et cuisiner au micro-ondes

Consignes générales

- Pour verser et disposer correctement les aliments à cuire, placez les morceaux les plus gros au niveau des bords extérieurs.
- Respectez le temps de cuisson exact.
- Choisissez le temps de cuisson le plus court en le rallongeant si nécessaire.



AVERTISSEMENT !

Les aliments qui ont été trop chauffés peuvent dégager de la fumée ou s'enflammer.

- Recouvrez les aliments au cours de la cuisson avec un couvercle adapté au micro-ondes. Le fait de recouvrir permet d'éviter les éclaboussures ; cela permet en outre de cuire les aliments de manière homogène.
- Au cours de leur préparation dans le micro-ondes, les aliments tels que les morceaux de poulet et les hamburgers doivent être retournés une fois afin d'accélérer la cuisson. Les gros morceaux tels que les rôtis ou les poulets rôtis doivent être retournés au minimum une fois.
- Il est également important de modifier la disposition des aliments, avec les boulettes de viande par exemple : arrivé à la moitié du temps de cuisson, les aliments placés en haut doivent être déplacés vers le bas, et ceux placés à l'intérieur doivent être déplacés vers l'extérieur.

Matériaux adaptés aux micro-ondes

Des récipients et accessoires spécialement adaptés aux micro-ondes sont disponibles dans le commerce. Veillez à ce qu'ils comportent un sigle autorisant leur utilisation au micro-ondes. Mais vous pouvez également utiliser votre propre vaisselle – à condition que la matière qui la constitue soit adaptée.

Matériaux adaptés

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



Attention !

En mode Gril/Combiné gril, n'utilisez pas de récipient en porcelaine, céramique ou plastique, ni de film de protection. La forte chaleur peut casser, déformer ou brûler les matériaux.

Matériaux adaptés sous condition

- Faïence et céramique. Utilisez des récipients en terre cuite uniquement pour décongeler des aliments ou pour des cuissons de courte durée, l'air et l'eau contenues dans la matière risquant d'engendrer des fissures.
- Les vaisselles ornées de motifs en or ou en argent peuvent être utilisées uniquement si la mention "adapté aux micro-ondes" est clairement indiquée par le fabricant.
- N'utilisez pas de grandes quantités de papier aluminium. Vous pouvez toutefois l'utiliser par exemple sous la forme de petits morceaux pour recouvrir les zones sensibles. Couvrez aussi les coins des récipients afin d'éviter toute surcuisson, étant donné que l'énergie micro-ondes se concentre avant tout sur les coins. Respectez une distance de 2,5 cm entre la feuille et la cloison.
- Les barquettes en aluminium (p. ex. celles utilisées pour les plats cuisinés) sont autorisées sous certaines conditions, mais doivent avoir une hauteur minimale de 3 cm pour pouvoir être utilisées dans le four à micro-ondes.

Matériaux non adaptés

- Métal, c'est-à-dire toutes les casseroles, poêles et tous les couvercles métalliques.



Attention !

Du métal introduit dans la cavité du four provoque des étincelles ! Cela peut détériorer l'appareil ou le hublot ! Par conséquent, la grille fournie doit être utilisée uniquement en mode Gril.

- Les vaisselles composées de parties métalliques (poignées, appliques, socles) ou dotées de décorations en or ou en argent peuvent également provoquer des étincelles en mode Micro-ondes.
- Les verres en cristal ou cristal au plomb peuvent se briser, les verres colorés peuvent perdre de leur couleur.
- Tous les matériaux ne résistant pas à la chaleur peuvent se déformer, voire brûler.



Remarque :

Pour vérifier si une vaisselle peut être utilisée dans le micro-ondes, versez un peu d'eau dans le récipient et placez-le dans le micro-ondes. Appuyez deux temps sur la touche . L'appareil fonctionne à présent en mode Micro-ondes durant 1 minute. Si vous constatez que le récipient est plus chaud que son contenu, cela signifie qu'il n'est pas adapté aux micro-ondes. Une vaisselle adaptée aux micro-ondes chauffe uniquement au contact de la chaleur de l'aliment.



AVERTISSEMENT !

Si vous remarquez des étincelles, des éclairs ou même des flammes, arrêtez immédiatement le four à micro-ondes en appuyant sur la touche .

Sommaire des matériaux adaptés

La liste suivante représente un point de repère général qui vous aidera à choisir le récipient adapté :

Récipient de cuisson	Micro-ondes	Gril	Mode Combiné*
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre ne résistant pas à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Récipient plastique adapté aux micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non
Élément métallique	Non	Oui	Non
Grille, fournie	Non	Oui	Non
Feuille d'aluminium, barquettes d'aluminium	sous condition	Oui	sous condition

*Mode Combiné: Micro-ondes + Gril (voir page 21)

Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes

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

Les récipients ronds et ovales sont préférables aux récipients anguleux.

Une surchauffe locale risque de se produire au niveau des coins.

Avant la première utilisation

Installer l'appareil

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



Attention !

Le revêtement vissé de la cavité du four ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !



Remarque :

Vérifiez que le micro-ondes n'est pas endommagé – par exemple voilement ou déformation de la porte, dommages au niveau des joints de la porte et des surfaces de contact, défaut ou desserrage des charnières et du dispositif de fermeture ou encore bosses ou enfoncements à l'intérieur de l'appareil ou sur la porte. Si vous constatez un dommage quelconque, ne mettez pas le micro-ondes en marche et adressez-vous au service MEDION.

- N'installez pas le micro-ondes à proximité de sources de chaleur, à un endroit exposé à l'eau ou à une forte humidité ou à proximité de matériaux inflammables.
- Les pieds ne doivent pas être enlevés.



Attention !

Le micro-ondes est conçu pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air !

- Branchez le micro-ondes à une prise de courant facilement et constamment accessible de 230 V~50 Hz réglementaire dotée d'une prise terre.

Chauffage à vide de l'appareil

Avant d'utiliser le micro-ondes, l'appareil doit tout d'abord être chauffé à vide afin de faire s'évaporer les résidus issus de la fabrication. Pour ce faire, allumez l'appareil en mode Gril sans y mettre aucun aliment ni aucun accessoire comme décrit ci-dessous :

- ▶ Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du four. Fermez à nouveau la porte.
- ▶ Appuyez une fois sur la touche . Vous sélectionnez ainsi le mode gril.
- ▶ Tournez le bouton  dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche  pour lancer le processus de chauffe.
- ▶ L'appareil s'arrête automatiquement le processus une fois terminé.



Remarque :

Lors de ce premier chauffage, il est possible qu'une odeur légère se dégage. Ces vapeurs ne sont pas nocives et se dissipent après quelques instants. Veillez à bien aérer la pièce, par exemple en ouvrant la fenêtre.

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

Mise en place des accessoires

Une fois le micro-ondes chauffé à vide comme décrit ci-dessus, ne l'utilisez plus sans le plateau tournant et son support correctement positionnés.

- ▶ Placez le plateau au centre de la cavité du four, au niveau de l'axe d'entraînement de manière à ce que les échancrures du plateau tournant reposent sur l'axe d'entraînement.

Utilisation

À chaque fois qu'une touche est actionnée, un signal sonore retentit pour confirmation.

Réglage de l'heure

Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, « 1.00 » s'affiche et l'heure doit être réglée.

- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche  pour choisir entre le format d'affichage 24 ou 12 heures
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que l'heure appropriée soit affichée.
- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage  jusqu'à ce que le nombre de minutes approprié soit affiché.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer les réglages

Sécurité enfants

- ▶ Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée durant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole d'un cadenas apparaît sur l'écran. Les touches et le bouton du micro-ondes ne réagissent maintenant plus.
- ▶ Pour désactiver la protection enfants, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée durant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le voyant de la protection enfants s'éteigne.

Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes

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

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

Touche  appuyez	Affichage	Puissance (watts)
1 x	P-100	800 W
2 x	P-80	640 W
3 x	P-60	480 W
4 x	P-40	320 W
5 x	P-20	160 W
6 x	P00	0 W

- ▶ Tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson souhaité suivant les intervalles suivants. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

De 10 secondes à 5 minutes	en paliers de 10 secondes
De 5 à 10 minutes	En paliers de 30 secondes
De 10 à 30 minutes	en paliers de 1 minute
À partir de 30 minutes	en paliers de 5 minutes

- ▶ Appuyez sur la touche . La cuisson démarre.

Fin de la cuisson

À la fin de chaque processus de cuisson, cinq signaux sonores retentissent et « **END** » s'affiche à l'écran. La cuisson est maintenant terminée. Appuyez sur la touche  ou ouvrez la porte pour réinitialiser l'affichage.



AVERTISSEMENT !

Comme les aliments ou les récipients peuvent être très chauds, utilisez impérativement des tissus ou des gants résistants à la chaleur pour sortir les aliments de la cavité du four.

Interruption du programme

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

- ▶ Ouvrez la porte ou appuyez sur  pour interrompre le programme. La durée restante demeure affichée.
- ▶ Après avoir refermé la porte, appuyez sur  rapide pour continuer la cuisson.
- ▶ Pour arrêter complètement et prématurément le programme, appuyez deux fois sur la touche .

Démarrage rapide

Si vous appuyez sur la touche  sans avoir sélectionné de puissance, le programme de cuisson démarre en mode Micro-ondes à puissance maximale (800 Watts).

- ▶ Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez rapidement et plusieurs fois sur la touche . Le temps de cuisson maximal est de 12 minutes.

De 30 secondes à 2:30 minutes	En paliers de 30 secondes
À partir de 2:30 minutes	En paliers de 1 minute

- ▶ Le programme de cuisson démarre automatiquement peu de temps après le dernier actionnement de la touche.

Décongélation automatique en fonction du poids

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement dès que vous avez programmé le poids des aliments à décongeler. Le poids des aliments congelés s'échelonne de 100 g à 1 800 g.

- ▶ Appuyez sur la touche .
- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  pour régler le poids souhaité, exprimé en grammes.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.



Remarque :

Au cours du programme, un signal sonore retentit et le programme s'arrête. Retournez si possible l'aliment afin d'optimiser la décongélation. Réappuyez ensuite sur la touche  pour poursuivre le programme.

Mode Gril

La fonction gril est particulièrement utile lorsque vous avez affaire à de fines tranches de viande, des steaks, de la viande hachée, des kebabs, des saucisses ou des morceaux de poulet. Il convient également aux sandwichs et plats gratinés.

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

Si au terme du programme, le plat devait être en quantité insuffisante, démarrez une nouvelle préparation en mode « grill ».

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



AVERTISSEMENT !

Respectez les distances minimales de l'appareil au mur et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération.

- ▶ Appuyez sur la touche  une fois pour sélectionner le mode Gril.
- ▶ Tournez ensuite le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre et définissez la durée souhaitée.
- ▶ Appuyez sur la touche  afin de lancer la procédure de gril.

Mode Combiné

Micro-ondes et Gril

En mode Combiné, les micro-ondes et le gril sont combinés. Deux programmes combinés sont à votre disposition. Pour chacun des programmes, la durée maximale de cuisson est de 95 minutes.

- ▶ Appuyez une ou deux fois sur la touche  +  et sélectionnez le niveau de puissance. Les niveaux de puissance suivants sont disponibles :

Appuyer sur la touche  + 	Affichage	Mode Micro-ondes	Mode Gril
1 x	 -1	30 %	70 %
2 x	 -2	55 %	45 %

- ▶ Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour définir la durée souhaitée.
- ▶ Appuyez sur la touche . Le programme commence.

Cuisson automatique

Dans le cadre de la cuisson automatique, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le micro-ondes détermine automatiquement les valeurs en fonction de l'aliment et du poids indiqués.

- Faites tourner lentement le bouton de réglage dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Un numéro de programme s'affiche (par ex. « A-1 » pour Programme automatique 1) accompagné du symbole du programme de cuisson correspondant.
Sélectionnez alors un programme automatique de 1 à 9.
- Appuyez maintenant une ou plusieurs fois sur la touche  et sélectionnez le poids ou le nombre de portions souhaité. Les quantités sont définies conformément au tableau suivant :

Programme	Intervalles de poids						
A-1 Soupe (portion de 200 ml)	1	2	3				
A-2 Réchauffer	200 g	300 g	400 g	~	700 g	800 g	1000 g
A-3 Riz	100 g	200 g	400 g	600 g	800 g	1000 g	
A-4 Poisson	100 g	200 g	400 g	600 g	800 g	1000 g	
A-5 Pâtes	100 g	200 g	300 g				
A-6 Poulet	800 g	1000 g	1200 g	1300 g	1400 g		
A-7 Pommes de terre	150 g	300 g	450 g	600 g			
A-8 Viande	300 g	500 g	800 g	1000 g	1200 g	1300 g	
A-9 Brochettes	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g

- Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.

Si le plat n'est pas complètement cuit, prolongez la cuisson de quelques minutes à l'aide du programme Micro-ondes ou Gril. Lorsque vous prolongez la cuisson avec la fonction Gril, le degré de brunissement des aliments augmente également.



Attention !

Lorsque vous utilisez des programmes fonctionnant en mode Gril, ne couvrez jamais les aliments ou n'utilisez pas de récipients qui ne supportent pas la chaleur étant donné qu'ils peuvent se mettre à fondre ou à brûler !

Le plateau tournant sera très chaud après une cuisson en mode Gril ! Utilisez donc impérativement des gants isolants ou des tissus résistants à la chaleur lorsque vous le sortez de la cavité du four.



Remarque :

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

Programme A-1: Soupe (micro-ondes)

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes. En fonction du nombre de portions sélectionné, le programme fonctionne entre 1.30 et 3.50 minutes.

- ▶ Placez la soupe que vous souhaitez chauffer sur le plateau tournant de la cavité du four. Si vous placez plusieurs récipients dans le micro-ondes, veillez à ce qu'ils ne se touchent pas.
- ▶ Sélectionnez le réglage 1, 2 ou 3 selon la quantité de soupe. Une unité de quantité correspond à 200ml.
- ▶ Démarrez le programme de cuisson Soupe.

Si la boisson (ou les boissons) n'est pas suffisamment chaude après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 19).

Programme A-2 : Réchauffer (micro-ondes)

- ▶ Placez l'assiette contenant les aliments que vous voulez chauffer ou réchauffer sur le plateau tournant de la cavité du four et démarrez le programme Réchauffer.

Si le plat n'est pas suffisamment chaud après cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 19).

Programme A-3: Riz (micro-ondes)

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes.

En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 20 et 38 minutes.

- ▶ Pour la cuisson du riz, utilisez un récipient haut, étant donné qu'il risque de déborder. Pour 250 g de riz, utilisez par exemple 500 ml d'eau.
- ▶ Mettez le riz dans le récipient, versez le liquide nécessaire et laissez-y tout d'abord gonfler le riz pendant environ 3 minutes.
- ▶ Couvrez le récipient et démarrez le programme de cuisson pour le riz.

Si le riz n'est pas suffisamment cuit après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 19).

Programme A-4: Poisson (micro-ondes)

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 3.30 et 16 minutes.

- ▶ Placez les morceaux de poisson sur une assiette résistante au micro-ondes, mettez un peu d'huile ou de beurre, assaisonnez selon votre goût et démarrez le programme de cuisson pour le poisson.

Si le poisson n'est pas suffisamment cuit après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 19).

Programme A-5: Pâtes (micro-ondes)

- ▶ Pour la cuisson des pâtes, utilisez un récipient haut, étant donné qu'il risque de déborder. Utilisez autant d'eau que pour une cuisson traditionnelle.
- ▶ Ajoutez-y ensuite les pâtes et démarrez le programme de cuisson pour les nouilles.
- ▶ Laissez ensuite reposer les pâtes pendant environ 3 minutes.

Si les pâtes ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 19).

Programme A-6: Poulet (micro-ondes + gril)



Attention !

Ne couvrez pas les aliments étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

- ▶ Placez la viande sur une assiette adaptée au gril. Assaisonnez le poulet selon votre goût et démarrez le programme de cuisson Poulet.
- ▶ La viande doit être retournée pour permettre une cuisson uniforme. Les 2/3 du temps une fois écoulés, un signal sonore vous invite à procéder au retournement. Retournez la viande et appuyez sur la touche  afin de poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas suffisamment cuit ou doré après cuisson, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit pages 21 et 19).

Programme A-7 : Pommes de terre (micro-ondes)

Pour le cycle de cuisson, il est recommandé d'utiliser des pommes-de-terre non épluchées. Piquez plusieurs fois la peau des pommes de terre.

- ▶ Placez les pommes de terre non épluchées sur une assiette ou dans un récipient adapté au micro-ondes. Utilisez si possible des pommes-de-terre de taille similaire. Si possible, les pommes de terre ne devraient pas se toucher.
- ▶ Démarrez le programme de cuisson pour pommes de terre.

Si les pommes de terre ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 19).

Programme A-8 : Viande (micro-ondes + gril)

Ce programme fonctionne en plusieurs étapes de cuisson en mode Micro-ondes. et en mode Gril. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre 9 et 27 minutes.



Attention !

Ne couvrez pas les aliments étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

- ▶ Placez la viande sur une assiette adaptée aux micro-ondes et au gril. Assaisonnez la viande selon votre goût et démarrez le programme de cuisson Rôti.

- ▶ La viande doit être retournée, sinon le côté orienté vers le haut pourrait se dessécher. Pour ce faire, le programme s'interrompt automatiquement environ aux deux tiers du temps et un signal sonore retentit. Tournez le rôti et appuyez sur la touche  pour continuer le programme.

Si la viande n'est pas suffisamment cuite ou dorée après cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit à page 19).

Programme A-9 : Brochettes (micro-ondes + gril)

Ce programme fonctionne en plusieurs étapes de cuisson en mode Micro-ondes. et en mode Gril. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre 9 et 27 minutes.



Attention !

Ne couvrez pas les aliments étant donné que ce programme utilise le mode Gril.

- ▶ Placez les brochettes sur une assiette adaptée aux micro-ondes et au gril. Assaisonnez la viande selon votre goût et démarrez le programme de cuisson Brochettes.
- ▶ Il faut tourner les pics pour qu'ils puissent cuire uniformément. Pour ce faire, le programme s'interrompt automatiquement environ aux deux tiers du temps et un signal sonore retentit. Tournez les pics et appuyez sur la touche  rapide pour continuer le programme.

Si les brochettes ne sont pas suffisamment cuites ou dorées après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit à la page 21 et à la page 19).

Utilisation de plusieurs programmes

L'appareil peut exécuter successivement plusieurs programmes de cuisson. Deux séquences maximum peuvent s'exécuter automatiquement. Au cours de la cuisson, la mention «  » apparaît sur l'écran pour le premier programme et la mention «  » pour le deuxième programme. Définissez chaque programme de cuisson tel que décrit ; le dernier programme de cuisson une fois défini, vous pouvez alors appuyer sur la touche .

Exemple : vous voulez préparer un plat avec le programme Micro-ondes puis lancer le programme Gril.

- ▶ Définissez le programme Micro-ondes tel que décrit page 19, mais sans appuyer au final sur la touche .
- ▶ Définissez ensuite le programme Gril tel que décrit page 21.
- ▶ Appuyez à présent sur la touche  pour lancer le programme.

Minuterie

Vous pouvez définir une heure à laquelle l'appareil démarrera un programme de cuisson et le laisser fonctionner en totale autonomie.

- ▶ Réglez ensuite le programme de cuisson souhaité (Micro-ondes, Gril ou Combiné) sans lancer à la fin le programme à l'aide de .
- ▶ Appuyez ensuite sur la touche → .
- ▶ Faites tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'obtention de l'heure souhaitée pour le démarrage du programme.
- ▶ Appuyez sur la touche → .
- ▶ Faites tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'obtention des minutes souhaitées pour le démarrage du programme.
- ▶ Confirmez maintenant avec .

L'appareil démarrera le programme de cuisson choisi à l'heure définie.



Remarque :

La minuterie peut aussi être lancée en cours de fonctionnement. Procédez simplement tel que décrit. Cela ne perturbera pas le programme de cuisson.

Recettes

Côteslette au four

Ingrédients :

Petite côte (300 g), 5 g de sauce, 10 g de jus de poire, 5 g de jus d'oignons, 5 g de sucre blanc, 5 g de sirop de céréales, 5 g d'ail en poudre, 3 g d'huile de gingembre, 3 g de poivre en poudre, 3 g de vin, 5 g de ciboule, 3 g de vinaigre, 3 g de sucre, 3 g de sel, 15 g de pignons de pin, 1 feuille de papier aluminium.

Méthode :

- 1 Nettoyez la côte et laissez-la dégorger.
- 2 Mélangez tous les condiments. Mélangez bien. Versez le tout sur la côte. Mélangez à nouveau et laissez mariner pendant plus d'une heure.
- 3 Pendant ce temps, coupez la ciboule en lanière et pilonnez les pignons de pin.

- 4 Étendez la feuille d'aluminium sur le plateau et placez-y la côte marinée.
- 5 Placez le plateau sur le plateau en verre et activez la combinaison 1 pendant 20 minutes.
- 6 Placez la côte grillée et la ciboule sur une assiette et versez les miettes de pignons de pin sur la côte.

Ailes de poulet grillées au miel

Ingrédients :

8 ailes de poulet (500 g), 5 g de miel, 3 g de sel, 3 g de poivre noir en poudre, 5 g de jus de gingembre, 5 g de sauce, 1 feuille d'aluminium.

Méthode :

- 1 Mettez le sel, le poivre en poudre, le jus de gingembre et la sauce dans un récipient et mélangez bien.
- 2 Placez les ailes de poulet dans le récipient et laissez mariner avec les condiments pendant environ 1 h.
- 3 Étendez la feuille d'aluminium sur le plateau et placez-y le poulet mariné.
- 4 Placez le plateau sur le plateau en verre. Activez la combinaison 1 pendant 25 min. Laissez ensuite griller pendant 5 minutes
- 5 Sortez les ailes de poulet et couvrez-les à moitié avec le miel. Replacez-les dans le four et laissez-les rôtir pour obtenir un meilleur résultat.

Poulet entier grillé

Ingrédients :

Poulet entier (environ 1 kg), 5 g de sauce chili, 5 g de brandy, 5 g de sel, 3 g de poivre en poudre, 5 g de sucre, 10 g d'huile végétale, 2 gousses d'ail, 1 morceau de gingembre.

Méthode :

- 1 Pelez le gingembre et l'ail. Pilonnez-les et mélangez-les aux autres condiments.
- 2 Nettoyez le poulet et ajoutez les condiments. Laissez mariner pendant 30 minutes.
- 3 Placez le poulet sur le plateau. Placez le tout sur le plateau en verre.
- 4 Activez la combinaison 2 pendant 39 minutes.

Poisson au four

Ingrédients :

2 darnes de saumon (environ 150 g), 3 g de sel, 1 feuille d'aluminium.

Méthode :

- 1 Nettoyez le saumon, versez le sel et laissez mariner pendant 5 minutes.
- 2 Étendez la feuille d'aluminium sur le plateau et placez-y le saumon assaisonné.
- 3 Placez le plateau sur le plateau en verre. Activez la combinaison pendant 15 min. Laissez ensuite griller pendant 5 minutes

Côtes de porc aux pommes

Ingrédients :

Deux côtes de porc (environ 300 g), 1/4 d'oignon, 1/4 de pomme, 1/2 gousse d'ail, 5 g de sauce chili, 5 g de ketchup, 10 g de vin rouge, 2 g de poivre en poudre, 1 feuille d'aluminium.

Méthode :

- 1 Pelez la pomme et enlevez le trognon. Pressez-la avec les autres condiments. Mélangez bien pour obtenir une marinade.
- 2 Plongez les côtes de porc dans la marinade et laissez mariner pendant 40 minutes.
- 3 Retirez les déchets des côtes et placez les côtes sur une feuille d'aluminium préalablement étendue sur le plateau.
- 4 Placez le plateau sur le plateau en verre et activez la combinaison 1 pendant 20 minutes.
- 5 Disposez les côtes rôties sur une assiette et ajoutez le ketchup au moment de servir.

Brochettes de viande

Ingrédients :

400 g de filets, 5 g de sauce, 5 g de brandy, 10 g de ketchup, 3 g de sucre, 1 feuille d'aluminium

Méthode :

- 1 Versez la sauce, le brandy, le ketchup et le sucre dans un récipient et mélangez.
- 2 Découpez la viande et embrochez-la sur des pics à brochettes. Placez le tout dans la marinade pendant 30 minutes.
- 3 Placez la viande sur une feuille d'aluminium préalablement étendue sur le plateau.
- 4 Placez le plateau sur le plateau en verre. Activez la combinaison 1 pendant 25 min. Laissez ensuite griller pendant 5 minutes.

Pizza au four

Ingrédients :

1 sachet de farine pour pizza (180 g), un demi verre d'eau (100 ml), 100 ml de sauce pour spaghetti (ou sauce épicée), 20 g de ketchup, 5 g de sauce piquante, 5 g d'ail en poudre, 5 g de poudre d'oignon, épices (origan en poudre et feuilles de laurier pour le goût), 5 g de sucre blanc, 5 g de sel, 3 g de poivre, 10 g d'huile d'olive, 30 g de jambon, 1 poivron vert, 1 oignon, 100 g de fromage pour pizza, 20 g d'olives noires.

Méthode :

- 1 Ajoutez l'eau à la farine et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Emballez le tout dans un film fraîcheur et laissez reposer pendant 30 minutes.
- 2 Découpez l'oignon, le poivron vert et le jambon en petits morceaux.
- 3 Faites revenir l'ail et l'oignon en poudre dans une casserole et laissez frémir quelques instants. Ajoutez la sauce tomate, la sauce piquante et la sauce spaghetti. Laissez le tout s'épaissir en chauffant. Ajoutez les épices, le sucre blanc, le sel et l'ail en poudre. Ajoutez éventuellement de l'huile d'olive pour rendre la sauce plus légère.
- 4 Aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau. Placez-la sur le collecteur d'huile préalablement beurré. Aplatissez-y la pâte selon votre goût. Ajoutez la sauce et disposez les oignons, le poivron vert et le jambon. Disposez ensuite le fromage et les olives noires.
- 5 Placez la pizza sur la grille et activez la combinaison 1 pendant 15 minutes.

Boulettes de viande

Ingrédients :

500 g de hachis de boeuf, épices si nécessaire

Préparation

- ▶ Prenez environ 125 g de hachis de boeuf pour en former une boulette (environ 75 mm de diamètre, 35 mm de hauteur) et répartissez les boulettes ainsi formées de manière uniforme sur un plat supportant le grill.
- ▶ Vous obtiendrez le meilleur résultat avec la combinaison suivante de programmes à régler :
 - Niveau 1 : grill, faire préchauffer 5 minutes
 - Niveau 2 : grill, faire cuire 30 minutes
 - Niveau 3 : grill, faire cuire 30 minutes
 - Niveau 4 : grill, faire cuire 20 minutes
- 1** Au niveau 1, faites préchauffer le four micro-ondes pendant 5 minutes.
- 2** Placez le plat avec les boulettes de viande directement sur le plateau tournant et démarrez le niveau 2. Faites cuire les boulettes pendant 30 minutes.
- 3** Ensuite, retournez les boulettes et passez au niveau 3, pour 30 minutes de cuisson.
- 4** Lorsque le programme est terminé, retournez à nouveau

Pommes de terre au fromage

Ingrédients :

3 pommes de terre, 1 cuillère à café d'huile d'olive, 3 tranches de lard maigre, 3 cuillères de sauce pour salade, persil et basilic en poudre, sel et poivre selon le goût, 2 piments pour marinés, 70 g de fromage, 15 g de crème.

Méthode :

- 1 Coupez la pomme de terre en deux, nappez-la avec l'huile d'olive et placez le tout sur le collecteur d'huile. Placez ensuite le collecteur dans l'emplacement droit. Activez la fonction Convection à 230 °C et laissez rôtir pendant 30 minutes pour bien cuire la pomme de terre.
- 2 Coupez le lard en petits morceaux. Faites-les sauter dans une casserole et essuyez-les. Ciselez le piment.
- 3 Videz la pomme de terre. Mélangez la chair avec le persil et le basilic, la crème, le sel et le poivre.
- 4 Placez la purée dans la pomme de terre évidée. Couvrez avec le fromage et les morceaux de jambon fumé.
- 5 Remplacez la pomme de terre sur le plateau. Disposez le plateau sur le plateau en verre. Activez le four micro-ondes à puissance maximale pendant 14 minutes. Activez ensuite la fonction Grill pendant 5 minutes.
- 6 Ajoutez une pincée de piment écrasé et de persil en poudre sur la pomme de terre avant de servir.

Gratin de pommes de terre grillé

Ingrédients :

400 g de purée de pomme de terre, 2 g de sel, 20 g de beurre, 30 g de crème, 40 g de lait, 3 g de poivre noir, 20 g de fromage, 1 feuille d'aluminium.

Méthode :

- 1 Ajoutez le lait à la purée de pommes de terre et mélangez bien.
- 2 Chauffez le beurre et la crème pour qu'ils se mélangent. Ajoutez-les à la purée. Ajoutez ensuite le sel et le poivre noir. Mélangez bien.
- 3 Disposez la purée de pommes de terre dans un moule. Nappez de beurre et de fromage. Placez le tout sur une feuille d'aluminium disposée sur le collecteur d'huile.
- 4 Placez le plateau sur le plateau en verre et activez la combinaison 1 pendant 15 minutes.

Blancs de poulets à l'originale

Ingrédients :

4 blancs de poulet, 50 g de thon, 1 dl de vinaigrette, ½ dl de bouillon de volaille, 2 g de moutarde, 10 g de mayonnaise, 2 tranches de lard maigre, 4 pruneaux, 4 feuilles de légumes frais pour la décoration, 3g de poivre noir moulu, 2 g de sel, 2 g de poivre blanc moulu.

Méthode :

- 1 Salez et poivrez les blancs de poulet. Enroulez les blancs dans le jambon fumé. Ajoutez un pruneau à chaque rouleau et placez-le tout sur une assiette.
- 2 Placez l'assiette sur un plateau en verre. Lancez le four micro-ondes à 80 % pendant 15 minutes. Laissez reposer après la cuisson.
- 3 Préparez le thon, ajoutez la vinaigrette, le bouillon de volaille, la moutarde et la mayonnaise avec un batteur. Mélangez le tout et ajoutez du sel et du poivre.
- 4 Découpez les rouleaux en petits morceaux et disposez-les dans un plat. Versez l'assaisonnement. Ajoutez les feuilles et le poivre noir moulu pour la décoration.

Nettoyage et entretien

Un manque de propreté peut entraîner la détérioration des surfaces de l'appareil, ce qui affecterait la longévité du four et engendrerait éventuellement des situations dangereuses. Il est donc important de procéder à un nettoyage régulier du four et de retirer les résidus alimentaires.

- Arrêtez le micro-ondes et débranchez la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- L'intérieur du four doit être maintenu propre. À l'aide d'un tissu humide, essuyer les éclaboussures ou les liquides qui se sont répandus dans le four et qui adhèrent aux parois. En cas d'encrassement tenace, un produit d'entretien doux peut être utilisé. Ne pas utiliser d'aérosol ou tout autre détergent fort car ils pourraient attaquer, érailler ou ternir la surface de la porte.
- Les surfaces externes doivent être nettoyées avec un tissu humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des parties opérationnelles situées à l'intérieur du four, éviter que de l'eau ne pénètre par les orifices de ventilation.
- La porte, le hublot et en particulier le joint et le mécanisme de fermeture doivent être nettoyés avec précaution à l'aide d'un savon

doux. Une attention toute particulière doit être portée à ces parties qui doivent être maintenues en bon état.

- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyer avec un tissu doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter que l'appareil ne soit mis accidentellement en marche.
- Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, l'essuyer avec un tissu doux.
- De la vapeur peut se former si le four à micro-ondes est utilisé lorsque le taux d'humidité ambiant est élevé ; ce phénomène est normal.
- Sortir occasionnellement le plateau tournant afin de le nettoyer. Laver le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.
- Essuyer soigneusement le plateau tournant avec un tissu doux. Si vous retirez le plateau tournant de l'axe d'entraînement pour le nettoyer, veillez à le repositionner correctement.
- Le support du plateau tournant et le plancher du four doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter que ne se produisent des bruits anormaux.
- Essuyer simplement le plancher du four avec un produit d'entretien doux. Le support du plateau tournant peut être lavé dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Les restes d'odeur à l'intérieur du four peuvent être éliminés en chauffant 5 minutes dans le micro-ondes et dans un récipient profond résistant aux micro-ondes l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et de l'écorce d'un citron. Essuyer soigneusement et sécher avec un tissu doux.
- Si l'éclairage du four doit être remplacé, adressez-vous à un atelier spécialisé qualifié ou bien au service après-vente de Medion.

Mise hors service

Lorsque la cuisson est terminée et que l'heure apparaît sur l'écran, ouvrez la porte et sortez les aliments. La cuisson une fois terminée, l'appareil s'arrête. Notez que l'éclairage du four s'allume lorsque la porte est ouverte et s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps.

Si l'appareil est inutilisé durant une longue période, débranchez la prise de courant et conservez-le dans un endroit sec.

Dépannage rapide

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La prise de courant n'est pas correctement branchée.	Débranchez la prise de courant et attendez env. 10 secondes avant de la réinsérer.
	Le fusible a grillé ou la fonction de coupure de l'alimentation électrique est activée.	Remplacez le fusible ou désactivez la fonction de coupure de l'alimentation électrique (contactez notre service après-vente).
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en branchant un autre appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte.
Le plateau émet des bruits anormaux lorsqu'il tourne.	Le support du plateau tournant ou le plancher du four sont sales.	Nettoyez l'appareil. Consultez la partie "Nettoyage et entretien".

Recyclage

Appareil



Une fois votre appareil arrivé en fin de vie, veuillez à ce qu'il soit éliminé de manière écologique. Vous pouvez par exemple l'apporter à un point de collecte local pour appareils usagés. Contactez votre centre administratif local afin de vous informer des différentes possibilités de recyclage. Coupez le câble avant le recyclage.

Emballage



Votre micro-ondes se trouve dans un emballage afin de le protéger des dommages liés au transport. Les emballages sont des matières premières et peuvent être recyclés ou réintégrés dans le circuit des matières premières.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230 V ~ 50 Hz

Puissances nominales

Micro-ondes : 1200 W

Gril : 1000 W

Puissance de sortie (micro-ondes) : 800 W

Fréquence micro-ondes : 2450 MHz

Dimensions (L x H x P) en cm

Appareil: 45 x 26 x 39

Cavité du four : 31,5 x 18,5 x 31,5

Volume de la cavité du four : 20 litres

Poids net : 12,6 kg



Sous réserve de modifications techniques!

Contenuto

Indicazioni per la sicurezza	3
Ambito di impiego/Utilizzi previsti.....	3
Posizionamento e collegamento elettrico	4
Messa in funzione e utilizzo	5
Indicazioni importanti	5
Guasti	7
Le microonde.....	8
L'effetto delle microonde sugli alimenti.....	8
L'apparecchio a microonde	8
Cucinare e cuocere con il forno a microonde.....	9
Indicazioni generali	9
Materiali idonei al microonde	9
Materiali idonei	10
Caratteristiche dell'apparecchio	13
Descrizione dei componenti	13
Quadro di controllo.....	14
Simboli e indicazioni sul display	15
Prima del primo utilizzo	16
Posizionamento dell'apparecchio.....	16
Riscaldamento dell'apparecchio vuoto	17
Inserimento degli accessori.....	17
Comando	18
Impostazione dell'ora.....	18
Sistema di sicurezza per bambini.....	18
Cucinare e cuocere con l'energia delle microonde	19
Avvio rapido.....	20
Scongelamento automatico in base al peso	20
Modalità grill.....	21
Combinato	21
Cucinare e cuocere automaticamente	22
Utilizzo di diversi programmi.....	26
Timer	27
Ricettas.....	27
Costoletta al forno LA.....	27
Ali di pollo grigliate con miele	28

Pollo intero alla griglia.....	28
Pesce al forno	29
Braciola di maiale con mele	29
Carne grigliata allo spiedo.....	30
Pizza al forno.....	30
Patate al formaggio	31
Torta di patate alla griglia.....	31
Petto di pollo fantasia.....	32
Pulizia e cura	32
Messa fuori servizio	33
Risoluzione dei problemi.....	34
Smaltimento	35
Dati tecnici	35

Indicazioni per la sicurezza



Prima della messa in funzione leggere attentamente e per intero queste istruzioni per l'uso e soprattutto seguire le indicazioni di sicurezza! Tutte le operazioni su e con questo apparecchio possono essere portate a termine solo nella misura in cui sono descritte in queste istruzioni per l'uso. Conservare queste istruzioni per l'uso per un impiego futuro. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Ambito di impiego/Utilizzi previsti

- Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'uso domestico. Deve essere usato solamente per riscaldare i cibi idonei a tale scopo in appositi recipienti e stoviglie.
- Quando si riscaldano i cibi in contenitori di plastica o di carta, il recipiente deve essere controllato spesso per il pericolo di combustione.
- Il forno a microonde non è idoneo alla preparazione di cibi nel grasso galleggiante. Allo stesso modo non è idoneo all'asciugatura di oggetti. Attenzione, pericolo di incendio!
- Il presente apparecchio non è concepito per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o intellettive limitate o con carenza di esperienza e/o di cognizioni, che pertanto devono essere controllate da persone responsabili o ricevere istruzioni su come utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono mai essere lasciati incustoditi in modo da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



Attenzione!

Ai bambini può essere consentito l'utilizzo dell'apparecchio senza sorveglianza soltanto se sono state date istruzioni sufficienti che mettono i bambini in condizione di far funzionare l'apparecchio in modo sicuro e di comprendere i pericoli di un uso errato.

Se l'apparecchio funziona in modalità combinata oppure in modalità grill, a causa delle altissime temperature, i bambini possono utilizzare l'apparecchio soltanto sotto il controllo degli adulti.

Posizionamento e collegamento elettrico

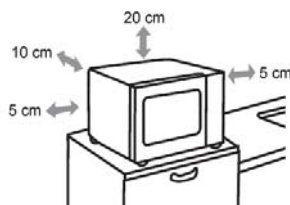
- Collegare il microonde soltanto ad una presa con messa a terra regolamentare da 230 V~50 Hz e da almeno 16 Ampere. Non utilizzare cavi prolunga.
- Assicurarsi che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non passi sotto l'apparecchio o su superfici calde o spigoli vivi.
- Il forno a microonde deve essere posizionato su una superficie piana e stabile che possa sostenere il peso dell'apparecchio insieme al peso massimo della quantità di alimenti ivi preparati. Posizionare il forno a microonde esclusivamente in un ambiente protetto e asciutto.
- Si tratta di un apparecchio indipendente. Non è previsto per l'incasso.



Avvertenza!

Rispettare le distanze minime e non coprire in nessun caso le prese di aerazione.

- Non appoggiare alcun oggetto sul forno a microonde, in quanto l'apparecchio si scalda durante il funzionamento. Perché l'aerazione sia sufficiente deve essere rispettata una distanza di 20 cm verso l'alto, di 10 cm sul retro e di 5 cm ai due lati. Le aperture dell'apparecchio non devono essere coperte oppure ostruite.
- Proteggere l'apparecchio da gocce e spruzzi d'acqua. Nonostante il contatto dell'apparecchio una volta con l'acqua, scollegare immediatamente la spina dalla presa di alimentazione.



Avvertenza!

Durante il funzionamento le superfici di contatto dell'apparecchio possono essere molto calde.

Messa in funzione e utilizzo

Indicazioni importanti

- Non mettere mai in funzione il forno a microonde quando è vuoto, cioè senza cibi nel vano di cottura.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione oppure quelli descritti come idonei nel presente manuale di istruzioni.
- Per la cottura a microonde non utilizzare mai stoviglie con decorazioni metalliche, stoviglie metalliche oppure supporti di graticole, perché potrebbero arrecare danni all'apparecchio.
- Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa caldissimo! Perciò utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature, quando lo si estrae dal vano cottura.
- Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al forno a microonde. Quando si acquistano le stoviglie fare attenzione al contrassegno “adatto al forno a microonde” oppure “per forno a microonde”.
- Riscaldando oppure cuocendo i cibi in materiali infiammabili come i contenitori di plastica o di carta, il forno a microonde deve essere controllato spesso perché sussiste il rischio di combustione.
- Non togliere i rivestimenti del vano interno del forno a microonde o la pellicola interna della finestra di controllo per evitare che fuoriesca la radiazione a microonde.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.



Avvertenza! Ebollizione ritardata!

Quando si riscaldano i liquidi nel forno a microonde può verificarsi una cosiddetta ebollizione ritardata, cioè il liquido ha già raggiunto la temperatura di ebollizione senza che durante la cottura venga prodotto il tipico fenomeno di formazione del vapore.

In caso di vibrazioni, come ad es. quelle che subentrano tirando fuori il recipiente, si verifica un'improvvisa ebollizione del liquido. Perciò occorre maneggiare il contenitore del liquido con la dovuta cautela.

Rischio di scottatura!

Quando si riscaldano i liquidi occorre posizionare sempre una bacchetta di vetro o di ceramica nel recipiente. Così si evita un'ebollizione ritardata del liquido.

- Non riscaldare mai i cibi in contenitori chiusi, perché possono esplodere facilmente. Perciò togliere sempre il coperchio di bottiglie e contenitori chiudibili, come ad es. in caso di biberon.
- Prima di scaldare cibi con la buccia dura, come ad es. salsicce o pomodori, scalfire la loro buccia in diversi punti per evitare che scoppino.
- Non riscaldare nel forno a microonde uova con il guscio o uova sode intere oppure riscaldarle esclusivamente in stoviglie appositamente concepite per il forno a microonde.



Attenzione!

Le uova già cotte possono ancora esplodere anche dopo essere state tolte dal vano cottura.

- Se possibile, mescolare il cibo dopo averlo riscaldato per ottenere una distribuzione uniforme della temperatura oppure ritoccare la cottura ancora per pochi minuti.
- Prima di consumare i cibi riscaldati con il forno a microonde, verificarne la temperatura. Per gli alimenti per la prima infanzia e i biberon occorre procedere con la massima cura e prima di controllare la temperatura occorre mescolare o agitare sempre gli alimenti per evitare bruciature.
- Terminato il ciclo di cottura nella modalità grill e in alcuni programmi automatici è possibile che il ventilatore rimanga acceso per ancora un po' di tempo. In questo modo l'apparecchio si raffredda più velocemente. Una volta che l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, il ventilatore si spegne automaticamente.

Guasti



- Proteggere l'apparecchio e il cavo di rete da eventuali danni.
- Prima dell'utilizzo verificare ogni volta che il cavo di rete e l'apparecchio non abbiano subito danni.
- Se vengono accertati dei danni, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. In questo caso staccare immediatamente il cavo di rete dalla presa tirando la spina.
- Fare riparare immediatamente l'apparecchio difettoso da un'officina specializzata e fare sostituire subito il cavo di rete danneggiato oppure rivolgersi al servizio di assistenza Medion al fine di escludere eventuali pericoli.



Avvertenza!

Per chiunque, tranne che per il personale qualificato, è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o di riparazione che richiedano la rimozione di un rivestimento che garantisce la protezione dall'esposizione alle radiazioni dovute all'energia delle microonde.

- In caso di fumo tenere sempre lo sportello chiuso per evitare che si sviluppino fiamme e/o per soffocare le fiamme già presenti e spegnere subito l'apparecchio premendo il tasto
- Scollegare quindi rapidamente la spina elettrica dalla presa.



Avvertenza!

In caso di danni all'involucro, ai rivestimenti, allo sportello o alla maniglia dello sportello, l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione. Fare riparare l'apparecchio da un'officina specializzata oppure rivolgersi al servizio di assistenza Medion al fine di escludere eventuali pericoli.

- Fare attenzione che il forno a microonde non sia troppo vicino ad una fonte di calore o che non si trovi in un'area, in cui possa venire a contatto con l'acqua.

Le microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza che provocano il riscaldamento dei cibi nel vano di cottura interno. Le microonde riscaldano tutti gli oggetti non metallici. Perciò non utilizzare oggetti metallici per la cottura a microonde. Il riscaldamento sarà tanto migliore, quanto maggiore sarà la quantità d'acqua presente negli alimenti.

Per ottenere una distribuzione ottimale del calore lasciare ancora per uno o due minuti i piatti, il cui riscaldamento è stato ultimato, nel forno a microonde per un ulteriore ritocco della cottura.

L'effetto delle microonde sugli alimenti

- Le microonde penetrano negli alimenti fino ad una profondità di circa 3 cm.
- Riscaldano le molecole di acqua, di grasso e di zucchero (i cibi contenenti un'alta percentuale d'acqua sono quelli più riscaldati).
- Poi questo calore pervade lentamente l'intero cibo e ne provoca lo scongelamento, il riscaldamento e la cottura.
- Il vano di cottura e l'aria del vano di cottura non vengono riscaldati (in linea di massima il contenitore del cibo viene riscaldato dal cibo caldo).
- Per la cottura e/o lo scongelamento ogni cibo necessita di una determinata quantità di energia – secondo la formula empirica: potenza elevata - tempo breve e/o potenza ridotta – tempo lungo.

L'apparecchio a microonde

- Un generatore a microonde, il cosiddetto magnetron, produce le microonde e le conduce nel vano di cottura.
- Le pareti del vano di cottura e il vetro interno riflettono le microonde, in modo tale che queste non possano fuoriuscire dal vano di cottura.
- La potenza delle microonde e il tempo di cottura si possono impostare su diversi livelli.
- Trascorso il tempo o al momento dell'apertura dello sportello del vano di cottura, il magnetron si disattiva immediatamente.

Cucinare e cuocere con il forno a microonde

Indicazioni generali

- Per travasare e disporre correttamente gli alimenti per la cottura, sistemare le parti più spesse lungo il bordo esterno.
- Rispettare il tempo di cottura preciso.
- Scegliere il tempo di cottura più breve tra quelli indicati e prolungarlo, se necessario.

**Avvertenza!**

I cibi molto scotti possono produrre un fumo denso oppure prendere fuoco.

- Durante il ciclo di cottura coprire i cibi con un coperchio adatto al forno a microonde. Coprendoli si evitano gli schizzi; inoltre il cibo viene cotto in modo più uniforme.
- Nel corso della preparazione nel forno a microonde cibi quali pezzi di galletto e hamburger vanno girati una volta per accelerarne la cottura. Pezzi più grandi, come arrosto o pollo arrosto, devono essere girati almeno una volta.
- Nel caso ad es. delle polpette di carne, è importante anche modificarne la disposizione: quando si supera la metà del tempo di preparazione dei cibi, la loro disposizione dovrebbe essere modificata dall'alto verso il basso e dall'interno verso l'esterno.

Materiali idonei al microonde

Per il microonde si possono acquistare stoviglie ed accessori speciali. Assicurarsi che su di essi sia presente il contrassegno “adatto al forno a microonde” oppure “per forno a microonde”. Si possono comunque anche utilizzare le stoviglie già in proprio possesso – se il materiale è idoneo.

Materiali idonei

- Porcellana, vetroceramica e vetro resistente alle alte temperature
- Plastica resistente alle alte temperature e adatta al forno a microonde (attenzione: i cibi possono cambiare il colore della plastica oppure il calore può deformarla)
- Carta da forno



Attenzione!

In modalità grill/grill-combinata non utilizzare recipienti di porcellana, di ceramica o di plastica e pellicole di plastica. A causa del calore elevato i materiali potrebbero rompersi o deformarsi e/o fondersi.

Materiali non del tutto idonei

- Terraglia e ceramica Utilizzare i vasi di terracotta soltanto per lo scongelamento e con tempi brevi di cottura, perché altrimenti a causa del contenuto d'aria e del tenore d'acqua si possono formare fessure nell'argilla.
- Stoviglie con decorazioni in oro o argento soltanto se, secondo il produttore, sono "adatte al forno a microonde".
- Non utilizzare pellicola di alluminio in grandi quantità. Tuttavia piccoli pezzi di pellicola di alluminio possono essere usati per coprire componenti sensibili. Coprire anche gli angoli dei recipienti per evitare che il contenuto trabocchi, in quanto l'energia delle microonde si concentra in maniera prioritaria sugli angoli. Mantenere una distanza di 2,5 cm tra la pellicola e la parete interna.
- Le vaschette d'alluminio (ad es. per i piatti pronti) non sono del tutto idonee; per poter essere usate nel forno a microonde devono avere un'altezza minima di 3 cm.

Materiali non idonei

- Metallo, quindi tutte le pentole, le padelle e tutti i coperchi di metallo.



Attenzione!

Il metallo nel vano interno di cottura provoca la formazione di scintille! Questo può rovinare l'apparecchio o la finestra di controllo! Perciò utilizzare anche la griglia fornita in dotazione soltanto per la cottura con il grill.

- Durante la cottura a microonde anche le stoviglie con parti metalliche (manici, decorazioni o basi) o con decorazioni in argento o in oro possono provocare le scintille.
- I bicchieri di cristallo o i bicchieri di cristallo al piombo possono esplodere, il vetro colorato può cambiare colore.
- Tutti i materiali che non sono resistenti alle alte temperature possono deformarsi o addirittura incendiarsi.



Nota:

Per verificare se le stoviglie sono idonee all'uso nel forno a microonde, versare un po' d'acqua nel recipiente e metterlo nel forno a microonde. Premere due volte il tasto . Ora l'apparecchio per 1 minuto funziona in modalità microonde. Se si accerta che il contenitore è più caldo del cibo, il contenitore non è idoneo al forno a microonde. Le stoviglie adatte al forno a microonde sono scaldate soltanto dal calore del cibo.



Avvertenza!

Se si notano scintille, lampi o addirittura fuoco, occorre spegnere immediatamente il forno a microonde premendo il tasto .

Prospetto dei materiali idonei

La lista che segue è un supporto orientativo generale che dovrebbe essere d'aiuto nella scelta delle stoviglie da cucina giuste.

Stoviglie da cucina	Microonde	Grill	Modalità combinata*
Vetro resistente alle alte temperature	Si	Si	Si
Vetro non resistente alle alte temperature	No	No	No
Ceramica resistente alle alte temperature	Si	Si	Si
Stoviglie in plastica adatte al forno a microonde	Si	No	No
Carta da cucina	Si	No	No
Inserto metallico	No	Si	No
Griglia, in dotazione	No	Si	No
Pellicola di alluminio, vaschette di alluminio	No	Si	No

*Modalità combinata: microonde + grill (vedi pagina 21)

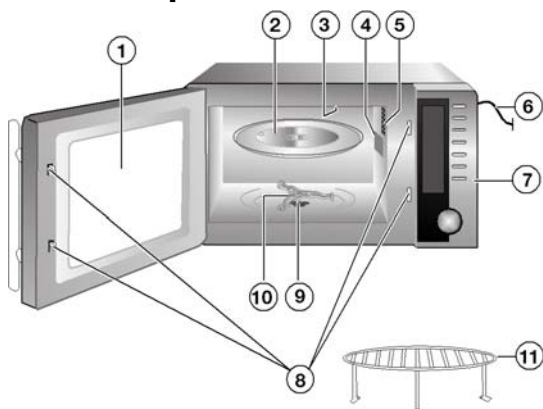
Dimensione e forma dei recipienti adatti al forno a microonde

I recipienti piatti e larghi sono più adatti di quelli stretti e alti. I cibi “piatti” possono cuocere bene e in modo più uniforme.

I recipienti rotondi o ovali sono più idonei di quelli angolari. Negli angoli c'è il pericolo di surriscaldamento locale.

Caratteristiche dell'apparecchio

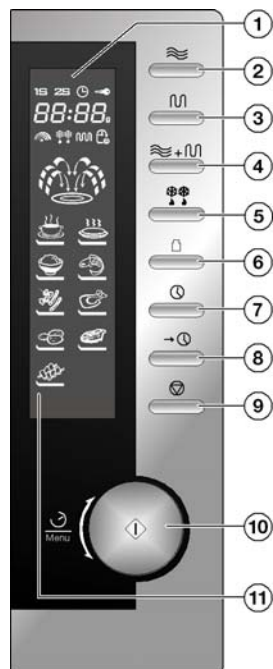
Descrizione dei componenti



1. Finestra di controllo
2. Piatto
3. Grill al quarzo
4. Rivestimento del magnetron: **NON RIMUOVERE!**
5. Illuminazione
6. Cavo di rete
7. Quadro di controllo
8. Chiusura dello sportello
9. Asse di azionamento
10. Anello a rulli
11. Griglia

Quadro di controllo

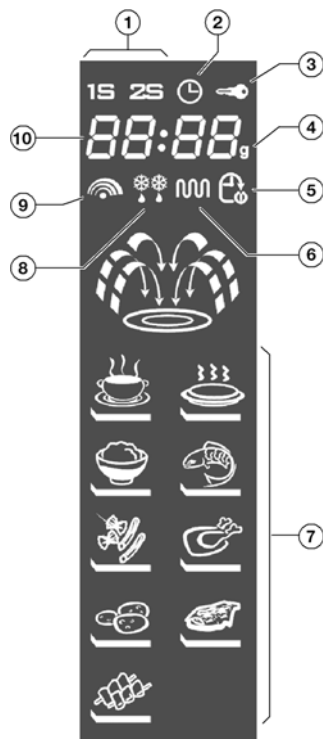
1. Display: Indicazione del tempo di cottura, prestazione, stato di funzionamento e ora
2. Prestazioni: impostazione della potenza microonde
3. Grill: selezione della modalità grill
4. Modalità combinata: selezione della modalità combinata 1 e 2
5. Peso/quantità: selezione del peso/della quantità di un programma automatico
6. Scongelamento: selezione del programma di scongelamento
7. Timer: impostazione del timer
8. Orologio: impostazione dell'ora
9. Stop/Pausa: Cancellazione indicazioni o ripristino dell'apparecchio. Premere una volta il tasto durante il ciclo di cottura: interruzione del ciclo di cottura; premere due volte il tasto: conclusione del ciclo di cottura. Tenere premuto il tasto per ca. 3 secondi: attivazione/disattivazione del sistema di sicurezza per bambini.
10. Menu/Tempo: Tasto di avvio rapido; Premere il tasto: avvio del ciclo di cottura. Rotazione: inserimento dell'ora, del peso oppure del tempo di cottura; richiamo dei programmi automatici
11. Prospetto dei programmi automatici



Simboli e indicazioni sul display

1. Indicazione delle sequenze durante l'utilizzo di più programmi di cottura
2. Orologio: compare quando l'apparecchio non è in funzione.
3. Sistema di sicurezza per bambini attivo (i tasti sono disattivati)
4. g: peso espresso in grammi.
5. Simbolo del timer
6. Modalità grill: si illumina durante la cottura con il grill e quando viene impostata la funzione grill.
7. Programma automatico in funzione
8. Scongelamento
9. Cottura a microonde
10. Indicatore numerico

i **NOTA:**
Tenere presente che sul display possono essere visualizzati contemporaneamente diversi simboli.



Prima del primo utilizzo

Posizionamento dell'apparecchio

- Assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati tolti dall'apparecchio e dal lato interno dello sportello.



Attenzione!

Il rivestimento avvitato nel vano interno di cottura non fa parte dell'imballaggio e non va tolto!



Nota:

Controllare che il forno a microonde non abbia subito eventuali danni – ad esempio che lo sportello non sia fuori asse o piegato, che le guarnizioni dello sportello e le superfici di tenuta non siano danneggiate, che le cerniere e la chiusura non siano guaste o lasche e che l'interno dell'apparecchio o lo sportello non sia ammaccato. Nel caso in cui venga accertato un qualsiasi danno, il forno a microonde non deve essere messo in funzione, ma occorre rivolgersi al servizio di assistenza Medion.

- Non posizionare il forno a microonde in prossimità di fonti di calore, in un luogo in cui l'umidità sia intensa oppure in prossimità di materiali infiammabili.
- I piedini non devono essere rimossi.



Attenzione!

Il forno a microonde è destinato all'uso domestico e non deve essere utilizzato all'aperto!

- Collegare il forno a microonde ad una presa con messa a terra da 230 V~50 Hz ben raggiungibile e sempre accessibile.

Riscaldamento dell'apparecchio vuoto

Innanzitutto prima dell'utilizzo il forno a microonde deve essere riscaldato quando è ancora vuoto, affinché possano evaporare i residui costruttivi. A tale scopo accendere l'apparecchio senza alimenti e senza accessori in modalità microonde + grill come descritto di seguito:

- ▶ Aprire lo sportello e togliere dal vano di cottura eventuali imballaggi o accessori. Poi richiudere lo sportello.
- ▶ Premere il tasto . In tal modo si seleziona la modalità combinata 1 con microonde + grill.
- ▶ Ruotare il selettore  in senso orario per impostare un tempo di cottura di 10 minuti.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  per avviare la procedura di riscaldamento.
- ▶ Al termine del ciclo di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente.



Nota:

Durante questo primo riscaldamento si può avvertire un leggero cattivo odore. I vapori sono innocui e spariscono dopo poco tempo. Provvedere ad una sufficiente aerazione, ad es. aprendo una finestra.

- ▶ Dopo 10 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente. Attendere che si sia completamente raffreddato.
- ▶ Togliere la spina dalla presa e infine pulire ancora una volta l'apparecchio dall'interno con un panno umido e asciugarlo con cura.

Inserimento degli accessori

Quando il forno a microonde è stato riscaldato una volta ancora vuoto come descritto sopra, non deve poi più essere messo in funzione senza che l'anello a rulli e il piatto siano regolarmente inseriti al suo interno.

- ▶ Inserire il piatto con i rulli al centro del vano di cottura sull'asse di azionamento in modo tale che gli incavi del piatto si incastrino sull'asse di azionamento.

Comando

Ogni volta che si preme un tasto, viene emesso un segnale acustico che conferma che il tasto è stato premuto.

Impostazione dell'ora

Se il forno a microonde viene messo in funzione per la prima volta oppure se l'alimentazione era interrotta, sul display viene visualizzato „1:00“ ed è necessario impostare l'ora.

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premendo nuovamente il tasto  scegliere il formato 24 o 12 ore.
- ▶ Girare la manopola  fino a che sul display non viene visualizzata l'ora giusta.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girare la manopola  fino a che sul display non viene visualizzato il minuto giusto.
- ▶ Premere il tasto  per confermare le impostazioni.

Sistema di sicurezza per bambini

- ▶ Premere il tasto  e tenerlo premuto per 3 secondi. Viene emesso un bip e sul display appare un lucchetto che simboleggia il blocco. I tasti e la manopola del forno a microonde ora non funzionano.
- ▶ Per disattivare il sistema di sicurezza per bambini, premere il tasto  e tenerlo premuto di nuovo per 3 secondi fino a che non viene emesso un bip e l'indicazione del sistema di sicurezza per bambini scompare.

Cucinare e cuocere con l'energia delle microonde

Per cuocere soltanto con l'energia delle microonde, procedere nel modo seguente:

- Premere una volta o più volte il tasto  per selezionare un livello di energia sulla base della seguente tabella:

Tasto  premere	Indicazione sul display	Potenza (Watt)
1 x	P-100	800 W
2 x	P-80	640 W
3 x	P-60	480 W
4 x	P-40	320 W
5 x	P-20	160 W
6 x	P00	0 W

- Girare la manopola  per impostare il tempo di cottura desiderato nei seguenti intervalli di tempo. Il tempo di cottura più lungo equivale a 95 minuti.

Da 10 secondi a 5 minuti	con intervalli di 10 secondi
Da 5 a 10 minuti	con intervalli di 30 secondi
Da 10 a 30 minuti	con intervalli di 1 minuto
a partire da 30 minuti	con intervalli di 5 minuti

- Premere il tasto . Inizia il ciclo di cottura.

Fine del ciclo di cottura

Al termine di ciascun ciclo di cottura viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato „END“. Così si conclude il ciclo di cottura. Premere il tasto  o aprire lo sportello per ripristinare la visualizzazione del display.



Avvertenza!

Dato che i cibi e/o i recipienti possono essere molto caldi, utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature per tirare fuori i cibi dal vano di cottura.

Interruzione del programma

A metà del ciclo di cottura, spesso è necessario interrompere il programma per girare o muovere i cibi.

- ▶ Per interrompere il programma aprire lo sportello oppure premere il tasto . La durata residua viene ancora visualizzata sul display.
- ▶ Dopo aver richiuso lo sportello, premere il tasto  per proseguire il ciclo di cottura.
- ▶ Premere due volte il tasto  per interrompere definitivamente il programma innanzi tempo.

Avvio rapido

Se si preme il tasto  senza impostare precedentemente un livello di potenza, il programma di cottura viene avviato sul livello di energia più alto (800 Watt) in modalità microonde.

- ▶ Per aumentare il tempo di cottura premere più volte rapidamente il tasto . Il tempo di cottura più lungo equivale a 12 minuti.

Da 30 secondi a 2:30 minuti	con intervalli di 30 secondi
A partire da 2:30 minuti	con intervalli di 1 minuto

- ▶ Il programma di cottura inizia automaticamente poco tempo dopo che il tasto è stato premuto per l'ultima volta.

Scongelamento automatico in base al peso

Il tempo di scongelamento e il livello di energia sono impostati automaticamente non appena viene inserito il peso dei cibi da scongelare. La scala per il peso del prodotto congelato va da 100 g a 1.800 g.

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto  una o più volte per impostare il peso in grammi desiderato.
- ▶ Premere il tasto  per avviare lo scongelamento.



Nota:

Nel corso del programma si sente un suono e il programma si arresta. Se possibile girare il cibo sull'altro lato per ottimizzare lo scongelamento. Poi premere nuovamente il tasto  per far proseguire il programma.

Modalità grill

La funzione grill è particolarmente utile per cuocere fette di carne sottili, bistecche, carne macinata, kebab, wüstel o pezzi di galletto. È anche idonea per panini passati in forno e per piatti gratinati.

Se i cibi sono adatti, in modalità grill si può utilizzare la griglia fornita in dotazione.

Il tempo di cottura più lungo equivale a 95 minuti.



Avvertenza!

Rispettare le distanze minime dell'apparecchio dalla parete e non coprire in nessun caso le prese di aerazione.

- ▶ Premere il tasto , per selezionare la modalità grill.
- ▶ Girare in seguito il regolatore in senso orario e impostare la durata desiderata.
- ▶ Premere il tasto  per avviare il ciclo di cottura.

Combinato

Microonde e grill

Nella modalità combinata sono riunite la modalità microonde e la modalità grill. Sono disponibili due programmi combinati. Con entrambi il tempo massimo di cottura è di 95 minuti ciascuno.

- ▶ Premere il tasto  +  uno o due volte e selezionare il livello di potenza. Sono disponibili i seguenti livelli di potenza:

Premere il tasto  + 	Indicazione sul display	Potenza microonde	Potenza grill
1 x		30 %	70 %
2 x		55 %	45 %

- ▶ Girare la manopola in senso orario per impostare la durata desiderata.
- ▶ Premere il tasto . Le programme commence.

Cucinare e cuocere automaticamente

Cucinando e cuocendo automaticamente non è necessario inserire il tempo di cottura e il livello di energia. Il forno a microonde rileva automaticamente i valori in funzione dell'alimento inserito e del peso.

- Girare la manopola gradualmente in senso antiorario. Sul display appare un numero di programma (ad es. "A-1" per il programma automatico 1) e il simbolo del relativo programma di cottura.
Selezionare quindi un programma automatico da 1 a 9.
- Premere ora il tasto  una o più volte e scegliere il peso oppure il numero di porzioni desiderate. È possibile impostare le quantità secondo la tabella:

Programma	Intervalli di peso						
A-1 Minestra (porzione da 200 ml)	1	2	3				
A-2 Riscaldare	200g	300g	400g	~	700g	800g	1000g
A-3 Riso	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-4 Pesce	100g	200g	400g	600g	800g	1000g	
A-5 Pasta	100g	200g	300g				
A-6 Pollo	800g	1000g	1200g	1300g	1400g		
A-7 Patate	150g	300g	450g	600g			
A-8 Carne	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	
A-9 Spiedo per carni	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g

- Premere il tasto  per avviare il ciclo di cottura.

Se il piatto non è cotto in modo corretto, completare ancora una volta la cottura per un paio di minuti con il programma microonde o con il programma grill. Ritoccando la cottura con la funzione grill, si aumenta anche il grado di doratura dei cibi.

**Attenzione!**

Con i programmi che prevedono che la funzione grill sia inserita, non utilizzare mai rivestimenti o stoviglie non resistenti alle alte temperature che possono fondersi o incendiarsi.

Dopo un ciclo di cottura con il grill il piatto diventa caldissimo! Perciò utilizzare sempre presine o guanti resistenti alle alte temperature, quando lo si estrae dal vano cottura.

**Nota:**

Provvedere affinché le dimensioni, la forma e i tipi di alimenti determinino unitariamente il risultato.

Programma A-1: Minestra

Questo programma funziona solamente utilizzando una potenza microonde. A seconda del numero di porzioni impostate il programma funziona tra 1:30 e 3:50 minuti.

- ▶ Collocare la minestra che si desidera scaldare sul piatto girevole nel vano di cottura. Se si collocano più recipienti nel microonde, fare attenzione che non si tocchino.
- ▶ Scegliere le impostazioni 1, 2 oppure 3 in relazione alla quantità della minestra. Un'unità quantitativa corrisponde a 200 ml.
- ▶ Avviare il programma di cottura per le minestre.

Qualora dopo la cottura la minestra (le minestre) non dovesse essere ancora abbastanza calda, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza microonde (come descritto a partire da pagina 19).

Programma A-2: Riscaldare

- ▶ Collocare il piatto con il cibo che si desidera riscaldare sul piatto girevole e avviare il programma cottura per riscaldare.

Se dopo la cottura il cibo non dovessero essere ancora sufficientemente caldo, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza microonde (come descritto a partire da pagina 19).

Programma A-3: Riso

Questo programma funziona solamente utilizzando una potenza microonde.

A seconda del peso impostato il programma funziona tra ca. 20 e 38 minuti.

- ▶ Per la cottura del riso utilizzare un recipiente alto per non correre il rischio che il contenuto trabocchi. Prendere ad es. ca. 500 ml di acqua per 250 g di riso.
- ▶ Versare il riso nel contenitore, riempire con il liquido necessario e lasciare quindi il riso in ammollo per ca. 3 minuti.
- ▶ Coprire il recipiente e avviare il programma di cottura per il riso.

Se dopo la cottura il riso non dovesse essere ancora cotto, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza microonde (come descritto a partire da pagina 19).

Programma A-4: Pesce

Questo programma funziona solamente utilizzando una potenza microonde. A seconda del peso impostato il programma funziona tra ca. 3:30 e 16 minuti.

- ▶ Mettere il pesce in un piatto adatto al microonde, aggiungere un po' di strutto o burro, condire a proprio gusto e in base alle proprie necessità e avviare il programma di cottura per il pesce.

Se dopo la cottura il pesce non dovesse ancora essere cotto, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza microonde (come descritto a partire da pagina 19).

Programma A-5: Pasta

- ▶ Per la cottura della pasta utilizzare un recipiente alto per non correre il rischio che il contenuto trabocchi. Utilizzare la stessa quantità di acqua che per la cottura tradizionale.
- ▶ Aggiungere poi la pasta e avviare il programma di cottura per la pasta.
- ▶ Fare poi riposare la pasta per 3 minuti.

Se dopo la cottura la pasta non dovesse essere ancora cotta, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza microonde (come descritto a partire da pagina 19).

Programma A-6: Pollo

- ▶ Collocare la carne su un piatto idoneo per la modalità grill. Condire il pollo in base alle proprie esigenze ed avviare il programma di cottura per il pollo.
- ▶ La carne deve essere girata per poter essere cotta in modo uniforme. Dopo circa i 2/3 del tempo l'allarme suona per questo scopo. Girare la carne e premere il tasto  per continuare il programma.

Qualora al termine del programma il pollo non dovesse ancora essere sufficientemente cotto o dorato, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza grill o con potenza microonde (come descritto alle pagine 21 e 19).

Programma A-7: Patate

Per il ciclo di cottura si consiglia di utilizzare patate con la buccia. Bucherellare la buccia un paio di volte.

- ▶ Mettere le patate con la buccia in un piatto o in un recipiente adatto al forno a microonde. Utilizzare possibilmente patate della stessa grandezza. Evitare per quanto possibile che le patate si tocchino.
- ▶ Avviare il programma di cottura per le patate.

Se dopo la cottura le patate non dovessero essere ancora cotte, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza microonde (come descritto a partire da pagina 19).

Programma A-8: Carne

Questo programma funziona su più livelli di cottura utilizzando la potenza microonde e il grill. A seconda del peso impostato il programma funziona tra ca. 9 e 27 minuti.



Attenzione!

Non utilizzare coperchi perché questo programma funziona con grill inserito.

- ▶ Collocare la carne su un piatto idoneo per la cottura a microonde e grill. Condire la carne in base alle proprie esigenze ed avviare il programma di cottura per l'arrosto.
- ▶ La carne deve essere girata perché altrimenti il lato rivolto verso l'alto potrebbe asciugarsi. Il programma si interrompe automaticamente a tal fine dopo circa i 2/3 del tempo e un allarme suona. Girare l'arrosto e premere il tasto  per continuare il programma.

Qualora al termine del programma la carne non dovesse ancora essere sufficientemente cotta o dorata, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza grill o con potenza microonde (come descritto a partire da pagina 19).

Programma A-9: Spiedo di carne

Questo programma funziona su più livelli di cottura utilizzando la potenza microonde e il grill. A seconda del peso impostato il programma funziona tra ca. 9 e 27 minuti.



Attenzione!

Non utilizzare coperchi perché questo programma funziona con grill inserito.

- ▶ Collocare gli spiedi di carne su un piatto idoneo per la cottura a microonde e grill. Condire la carne in base alle proprie esigenze ed avviare il programma di cottura per spiedi di carne.
- ▶ Gli spiedi devono essere girati per poter essere cotti in modo uniforme. Il programma si interrompe automaticamente a tal fine dopo circa i 2/3 del tempo e un allarme suona. Girare gli spiedi e premere il tasto  per continuare il programma.

Qualora al termine del programma gli spiedi di carne non dovessero ancora essere sufficientemente cotti o dorati, avviare successivamente un altro ciclo di cottura con potenza grill o con potenza microonde (come descritto alle pagine 21 e 19).

Utilizzo di diversi programmi

L'apparecchio può eseguire diversi programmi in successione. Sono possibili fino a 2 sequenze che si svolgono automaticamente. Durante il ciclo di cottura nel display viene indicato "/5" per il primo programma di cottura e "2S" per il secondo programma di cottura. Impostare di volta in volta i programmi di cottura come descritto e premere il tasto  dopo aver impostato l'ultimo programma di cottura. Esempio: Si vorrebbe scongelare una pietanza con il programma di scongelamento e poi avviare il programma grill.

- ▶ Impostare il programma microonde come descritto a pagina 19 senza premere il tasto  alla fine.
- ▶ Impostare poi il programma grill come descritto a pagina 21.
- ▶ Ora premere il tasto  per avviare il programma.

Timer

Ad un determinato orario l'apparecchio può avviarsi con un programma di cottura e farlo funzionare automaticamente.

- ▶ Impostare innanzitutto il programma di cottura desiderato (microonde, grill o modalità combinata) senza successivamente avviare il programma con .
- ▶ Premere poi il tasto → .
- ▶ Girare la manopola in senso orario fino a impostare l'ora desiderata in corrispondenza di cui il programma deve avviarsi.
- ▶ Premere il tasto → .
- ▶ Girare la manopola in senso orario fino a impostare i minuti desiderati in corrispondenza di cui il programma deve avviarsi.
- ▶ Confermare quindi premendo .

L'apparecchio avvia il programma di cottura selezionato all'ora impostata.



Nota:

Il timer può anche essere avviato durante la modalità corrente. Procedere quindi semplicemente come descritto. Il programma di cottura non viene influenzato da ciò.

Ricettas

Costoletta al forno LA

Ingredienti:

Costoletta, 300g; salsa, 5g, succo di pera, 10g; succo di cipolla, 5g; zucchero bianco, 5g; sciroppo di maltosio, 5g; aglio in polvere, 5g; olio di gingili, 3g; pepe in polvere, 3g; vino, 3g; scalogno, 5g; aceto, 3g; zucchero, 3g; sale, 3g; pinoli, 15g; carta stagnola, 1 pezzo.

Preparazione:

1. Lavare la costoletta e far scolare l'acqua.
2. Mescolare tutti i condimenti in maniera uniforme, versarli sulla costoletta, mescolare in maniera uniforme e lasciare riposare per più di un'ora.
3. Tagliare lo scalogno in parti sottili e tritare i pinoli, tenendoli a portata di mano.
4. Ricoprire la teglia con la carta stagnola e adagiarvi la costoletta condita.

5. Porre la teglia nel forno e avviare la cottura combi 1 per 20 minuti.
6. Mettere la costoletta arrostita e lo scalogno in un piatto e cospargere con i pinoli tritati.

Ali di pollo grigliate con miele

Ingredienti:

Ali di pollo 500g, 8 parti; miele, 5g; sale, 3g; pepe nero in polvere, 3g; sciroppo di zenzero, 5g; salsa, 5g; carta stagnola, 1 pezzo.

Preparazione:

1. Versare in un recipiente il sale, il pepe in polvere, lo sciroppo di zenzero e la salsa e mescolare in maniera uniforme.
2. Mettere le ali di pollo nel suddetto recipiente e lasciar riposare per circa un'ora nel condimento ben amalgamato.
3. Ricoprire la teglia con la carta stagnola e metterci su le ali di pollo condite.
4. Porre la teglia nel forno, avviare la cottura combi 1 per 25 minuti, poi girare e grigliare per 5 minuti.
5. Estrarre le ali di pollo e ricoprire per metà con il miele, poi riporle di nuovo nel forno e lasciare ancora cuocere per ottenere un sapore migliore.

Pollo intero alla griglia

Ingredienti:

Pollo intero (circa 1kg); salsa chili, 5g; brandy, 5g; sale, 5g; pepe in polvere, 3g; zucchero, 5g; olio di semi di girasole, 10g; aglio, 2 spicchi, zenzero, 1 pezzo.

Preparazione:

1. Sbucciare lo zenzero e l'aglio, schiacciarli e sminuzzarli, poi mescolarli in maniera uniforme con gli altri condimenti.
2. Lavare il pollo intero, versarci su il condimento ben mescolato e lasciare riposare per 30 minuti.
3. Mettere il pollo in una teglia e porre in forno.
4. Avviare la cottura combi 2 per 39 minuti.

Pesce al forno

Ingredienti:

Salmone, 2 code (circa 150g); sale, 3g; carta stagnola, 1 pezzo.

Preparazione:

1. Pulire il salmone, salarlo e lasciarlo riposare per circa 5 minuti.
2. Ricoprire la teglia con la carta stagnola e adagiarvi il salmone condito.
3. Porre la teglia in forno, avviare la cottura combi per 15 minuti, girare e grigliare per 5 minuti.

Braciola di maiale con mele

Ingredienti:

Due fette di filetto di maiale (circa 300g); cipolla 1/4; mela, 1/4; spicchio d'aglio, 1/2; salsa chili, 5g; ketchup, 5g; vino rosso, 10g; pepe in polvere, 2g; carta stagnola, 1 pezzo.

Preparazione:

1. sbucciare la mela, togliere il pedicello e i semi, metterla nella centrifuga elettrica con il resto del condimento, tritare il tutto fino a ottenere un succo.
2. Immergere le fette di maiale nel condimento appena preparato e lasciar riposare per più di 40 minuti.
3. Togliere gli scarti dal filetto e adagiarlo sulla teglia su cui è stata precedentemente stesa la carta stagnola.
4. Porre la teglia in forno e avviare la cottura combi 1 per 20 minuti
5. Porre le fette arrostiti in un piatto, versandoci sopra del ketchup prima di servire.

Carne grigliata allo spiedo

Ingredienti:

Filetto di carne, 400g; salsa, 5g; brandy, 5g; ketchup per roti, 10g; zucchero, 3g; carta stagnola, 1 pezzo.

Preparazione:

1. Mettere la salsa, il brandy, il ketchup per roti e lo zucchero in un recipiente e mescolare in maniera uniforme.
2. Tagliare la carne a pezzetti piccoli, infilarla su spiedini di bambù e farla macerare per 30 minuti nel condimento preparato.
3. Porre la carne allo spiedo condita in una teglia su cui è stata precedentemente stesa la carta stagnola.
4. Porre la teglia in forno, avviare la cottura combi 1 per 25 minuti, poi girare e grigliare per 5 minuti.

Pizza al forno

Ingredienti:

Farina per pizza, 1 pacco (180g); acqua, 1/2 tazza (100ml); salsa di pomodoro (o salsa di pomodoro piccante), 100ml; ketchup, 20g; salsa di pimento, 5g; aglio in polvere, 5g; cipolla in polvere, 5g; spezie (origano e foglie d'alloro in polvere per dare sapore); zucchero bianco, 5g; sale, 5g; pepe, 3g; olio d'oliva, 10g; prosciutto, 30g; pepe verde, 1 grano; cipolla, 1; formaggio per pizza, 100g; olive nere, 20g.

Preparazione:

1. Mescolare acqua e farina per pizza per ottenere una pasta ben amalgamata, poi avvolgere nella pellicola e lasciar riposare per circa 30 minuti.
2. Tritare la cipolla, il pepe verde e il prosciutto in piccole parti.
3. Friggere l'aglio e la cipolla in polvere in una padella, aggiungere di seguito il sugo, la salsa di pimento e la salsa di pomodoro, e riscaldarlo per la pasta; aggiungere le spezie, lo zucchero bianco, il sale e il pepe in polvere, regolare la consistenza con olio di oliva.
4. Dare alla pasta una forma circolare e stenderla sulla leccarda precedentemente oliata; dare alla pasta lo spessore desiderato, stendere la salsa preparata come nel punto 3, aggiungere la cipolla, il pepe verde e il prosciutto del punto 2, e infine il formaggio per pizze e le olive nere.
5. Porre la pizza sulla griglia e avviare la cottura combi 1 per circa 15 minuti.

Patate al formaggio

Ingredienti:

Patate, 3; olio di oliva, 1 cucchiaino; pancetta, 3 fette; salsa per insalate, 3 cucchiaini; prezzemolo e basilico in polvere, sale e pepe in polvere per dare sapore; pimento per marinata, 2 grani; formaggio, 70g; panna, 15g.

Preparazione:

1. Tagliare a metà la patata, ungere con olio, disporre sulla leccarda e poi infornare il tutto, avviare la cottura a convezione a 230°C lasciando arrostitire per 30 minuti per far cuocere per bene la patata.
2. Tritare la pancetta, saltare in padella e scolare l'olio; tritare il pimento e tenerlo a portata di mano.
3. Creare un incavo nella patata; mescolare in maniera uniforme il purè di patate, il prezzemolo e il basilico in polvere, la panna, il sale e il pepe in polvere.
4. Riempire la patata incavata con il purè di patate, chiudere con il formaggio e cospargere la pancetta tritata.
5. Porre la patata ripiena in una teglia e metterla in forno, avviare la cottura a microonde al 100% per 14 minuti e grigliare per 5 minuti.
6. Cospargere le patate cotte con il pimento tritato e il prezzemolo in polvere.

Torta di patate alla griglia

Ingredienti:

Purè di patate, 400g; sale, 2g; burro, 20g; panna, 30g; latte, 40g; pepe nero in polvere, 3g; formaggio, 20g; carta stagnola, 1 pezzo.

Preparazione:

1. Aggiungere il latte al purè e mescolare in maniera uniforme.
2. Riscaldare il burro e la panna fino a farli sciogliere e aggiungerli al purè; aggiungere sale e pepe nero e amalgamare il tutto.
3. Stendere il purè in una teglia tonda, stendervi sopra il burro e il formaggio e disporre sulla leccarda precedentemente ricoperta con carta stagnola.
4. Porre la teglia in forno e avviare la cottura combi 1 per 15 minuti.

Petto di pollo fantasia

Ingredienti:

Petto di pollo, 4 pezzi; tonno, 50g; salsa francese per insalate, 1dl; zuppa di pollo, 1/2dl; mostarda, 2g; maionese, 10g; pancetta, 2 pezzi; susina, 4 , foglie di verdura fresca per decorare; pepe nero tritato, 3g; sale, 2g; pepe bianco in polvere, 2g.

Preparazione:

1. Condire il petto di pollo con sale e pepe in polvere, riempirlo poi con la pancetta, aggiungendo anche le susine, e disporre il tutto su un piatto.
2. Porre il piatto in forno e avviare la cottura a microonde all'80% per circa 15 minuti. Quando è cotto, lasciar raffreddare.
3. Cuocere il tonno per la zuppa, mescolare poi con la salsa per insalate, la zuppa di pollo, la mostarda e la maionese con lo sbattitore, amalgamare il tutto e condire con sale e pepe in polvere.
4. Tagliare il petto di pollo ripieno con la pancetta in piccole parti, disporle in un piatto e versarci sopra il succo preparato con i condimenti come al punto 3, guarnire con le foglie di verdura fresca e con il pepe nero tritato.

Pulizia e cura

La scarsa pulizia dell'apparecchio può rovinare le superfici dell'apparecchio, il che a sua volta ha un effetto sulla durata di impiego e può provocare situazioni di pericolo. Perciò pulire il forno a microonde regolarmente e togliere tutti i residui di cibo.

- Spegnerne il forno a microonde e staccare la spina dalla presa elettrica prima di pulire.
- Tenere pulito l'interno del forno a microonde. Asciugare con un panno umido gli schizzi o i liquidi rovesciati che rimangono attaccati alle pareti del vano di cottura. Se queste sono molto sporche, si può utilizzare un detergente delicato. Non utilizzare spray o altri detergenti corrosivi che potrebbero intaccare, graffiare o smussare la superficie dello sportello.
- Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per evitare che vengano danneggiati componenti funzionali all'interno del forno a microonde, occorre evitare che l'acqua penetri nelle aperture di ventilazione.
- Pulire con cautela le parti dello sportello, della finestra di controllo, in particolare della guarnizione e della chiusura utilizzando un sapone

delicato. Prestare particolare attenzione a non danneggiare questi componenti.

- Il quadro di controllo non deve bagnarsi. Pulire con un panno morbido e umido. Quando si pulisce il quadro di controllo, lasciare aperto lo sportello del forno a microonde per evitare che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.
- Se si accumulasse del vapore all'interno o sulle superfici esterne, questo deve essere asciugato con un panno morbido.
- Quando il forno a microonde viene messo in funzione in presenza di un'umidità elevata, può formarsi del vapore; tale circostanza è del tutto normale.
- Di quando in quando il piatto deve essere estratto per poter essere pulito. Lavare il piatto in acqua calda con un sapone delicato oppure in lavastoviglie.
- Quindi asciugarlo accuratamente con un panno morbido. Se per pulire il piatto lo si è estratto attraverso l'apertura del fondo, fare attenzione che venga reinserito correttamente.
- L'anello a rulli e il fondo del microonde devono essere puliti regolarmente per evitare una rumorosità eccessiva.
- Pulire la superficie della base del forno a microonde semplicemente con un detergente delicato. L'anello a rulli può essere lavato con acqua e sapone delicato oppure in lavastoviglie.
- I residui di odori del forno a microonde si eliminano inserendo al suo interno un recipiente basso, resistente alle microonde e contenente una tazza d'acqua e il succo e la scorza di un limone e riscaldando il tutto nel forno a microonde per 5 minuti. Pulire accuratamente ed asciugare con un panno morbido.
- Quando si deve sostituire la luce nel forno a microonde, rivolgersi ad un'officina specializzata oppure al servizio di assistenza Medion.

Messa fuori servizio

Quando il ciclo di cottura è terminato e sul display viene visualizzata l'ora, aprire lo sportello e tirare fuori il cibo. Al termine del ciclo di cottura l'apparecchio si spegne. Tener conto del fatto che con lo sportello aperto la luce del forno a microonde è accesa, e che dopo un certo tempo si spegne da sola.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un tempo prolungato, staccare la spina e conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'apparecchio non si avvia	La spina non è inserita correttamente.	Staccare la spina e reinserirla dopo ca. 10 secondi.
	Il fusibile è bruciato oppure è in corso un'interruzione di corrente.	Sostituire il fusibile oppure porre rimedio all'interruzione di corrente (a tale scopo contattare il nostro servizio di assistenza).
	La presa elettrica è guasta.	Controllare la presa elettrica collegando un altro apparecchio.
L'apparecchio non riscalda.	Lo sportello non è chiuso.	Chiudere lo sportello.
Girando, il piatto produce forti rumori.	L'anello a rulli o il fondo del forno è sporco.	Pulire l'apparecchio. Leggere "Pulizia e cura".

Smaltimento

Apparecchio



Alla fine della durata assicurarsi che l'apparecchio venga smaltito secondo le normative ambientali. Ad esempio tramite un punto di raccolta locale per vecchi apparecchi. È possibile informarsi presso gli uffici amministrativi locali sulle possibilità di smaltimento in zona.

Prima di smaltirlo tagliare il cavo.

Imballaggio



L'apparecchio è contenuto in una confezione che lo protegge dai danni di trasporto. Le confezioni sono realizzate da materie prime e quindi riutilizzabili oppure possono essere riciclate.

Dati tecnici

Tensione nominale 230 V ~ 50 Hz

Potenze nominali:

Microonde: 1200 W

Grill: 1000 W

Potenza nominale di uscita (microonde): 800 W

Frequenza microonde: 2450 MHz

Dimensioni (L x H x P) in cm

Apparecchio: 45 x 26 x 39

Vano interno: 31,5 x 18,5 x 31,5

Volume del vano di cottura: 20 litri

Peso netto: 12,6 kg



Con riserva di modifiche tecniche!

kitchenware kitchenware>>> kitchenware kitchenware
kitchenware kitchenware>>> kitchenware

MEDION®



Medion Service
Siloring 9 · 5606 Dintikon
Schweiz
Hotline: 0848 - 242426

www.medion.ch

Hersteller / Fabricant / Producttore:
Medion AG
Am Zehnthof 77
D-45307 Essen
Germany