

MEDION®

Bedienungsanleitung



Edelstahl Mikrowelle 4 in 1

MEDION® MD 15501

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
1.1.	Zeichenerklärung	5
2.	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
3.	Sicherheitshinweise	8
3.1.	Heiße Oberflächen.....	12
3.2.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen.....	14
3.3.	Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten	16
3.4.	Gerät reinigen und pflegen	17
4.	Über Mikrowellen	18
4.1.	Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel	18
4.2.	Das Mikrowellengerät	18
5.	Kochen und Garen mit der Mikrowelle	19
5.1.	Mikrowellentaugliche Materialien	19
5.2.	Bedingt geeignete Materialien	21
5.3.	Nicht geeignete Materialien.....	21
6.	Lieferumfang	22
7.	Geräteübersicht	23
7.1.	Teilebezeichnung	23
7.2.	Bedienelemente	24
7.3.	Display.....	25
8.	Vor dem ersten Gebrauch	26
8.1.	Gerät aufstellen.....	26
8.2.	Gerät leer aufheizen	27
8.3.	Zubehör einsetzen.....	27
9.	Bedienung	28
9.1.	Die Uhrzeit einstellen	28
9.2.	Kindersicherung	28
9.3.	Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie	28
9.4.	Schnellstart.....	30
9.5.	Automatisches Auftauen nach Gewicht	30
9.6.	Auftauen nach Zeit	31
9.7.	Grillbetrieb.....	31
9.8.	Heißluft	32
9.9.	Kombibetrieb.....	33
9.10.	Automatisches Kochen und Garen	34
9.11.	Timer.....	40
9.12.	Nutzen mehrerer Programme	40

10.	Rezepte	41
10.1.	Muffins	41
10.2.	Frikadellen	42
10.3.	Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen.....	42
10.4.	Kartoffelgratin	42
10.5.	Fettfreier Biskuitkuchen.....	43
10.6.	Biskuitkuchen	44
10.7.	Kuchen	44
11.	Reinigung und Pflege	45
12.	Außerbetriebnahme	46
13.	Fehlerbehebung	46
14.	Entsorgung	47
15.	Technische Daten	47
16.	Konformitätsinformation	48
17.	Serviceinformationen	48
18.	Datenschutzerklärung	51
19.	Impressum	51

1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

1.1. Zeichenerklärung

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



GEFAHR!

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



WARNUNG!

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



WARNUNG!

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



VORSICHT!

Warnung vor möglichen mittleren und oder leichten Verletzungen!



HINWEIS!

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!



Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung



Auszuführende Handlungsanweisung



Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



CE-Kennzeichnung

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



Geprüfte Sicherheit

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes.

Symbol Schutzerdung (Bei Schutzklasse I)



Elektrogeräte der Schutzklasse I sind Elektrogeräte die durchgehend mindestens Basisisolierung haben und entweder einen Gerätestecker mit Schutzkontakt oder eine feste Anschlussleitung mit Schutzleiter haben. Elektrogeräte der Schutzklasse I können Teile mit doppelter oder verstärkter Isolierung haben oder Teile, die mit Sicherheitskleinspannung betrieben werden.



Benutzung in Innenräumen

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



Wechselstrom



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



Der Grüne Punkt kennzeichnet Verkaufsverpackungen, die vom Dualen Sammel- und Verwertungssystem gemäß Verpackungsverordnung entsorgt bzw. recycelt werden.



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im gewerblichen, industriellen Bereich oder im Laborbereich bestimmt.

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

3. Sicherheitshinweise

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



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

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

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



GEFAHR!

Risiko eines Stromschlags!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Mikrowelle nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter der Mikrowelle oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie die Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie die Mikrowelle schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Mikrowellenstrahlung.

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

-
- Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Garraumtür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen. Nehmen Sie die Mikrowelle nicht mehr in Betrieb, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert wurde.
 - **WARNUNG!** Es ist gefährlich für alle anderen, außer für eine dafür ausgebildete Person, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeit auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
 - Auf keinen Fall selbstständig Veränderungen an der Mikrowelle vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren. Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
 - Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.

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

- Ziehen Sie den Netzstecker der Mikrowelle aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät reinigen,
 - wenn in das Gerät Flüssigkeit eingedrungen ist,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.

-
- Die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder Ähnlichem. Sollte einmal Flüssigkeit ins Gerät eingedrungen sein, sofort den Netzstecker aus der Schutzkontaktsteckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt überprüfen.
 - Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

Bei Betrieb in explosionsgefährdeter Umgebung besteht Explosionsgefahr!

- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z. B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

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

-
- Die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Chemische Zusätze in Möbelbeschichtungen können das Material der Gerätefüße angreifen und Rückstände auf der Möbeloberfläche verursachen.
 - Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

3.1. Heiße Oberflächen



GEFAHR!

Explosionsgefahr!

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

- Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Mikrowelle erhitzen.
- Kein gefrorenes Fett oder Öl in der Mikrowelle auftauen.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

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

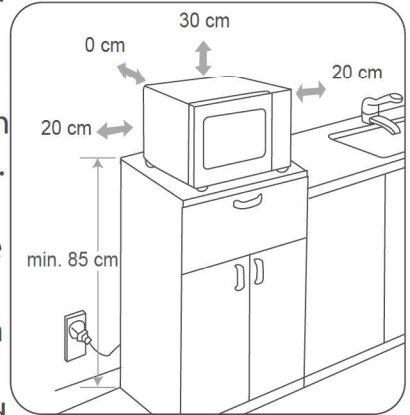
- Nicht das Gehäuse berühren.
- Berühren von Heizelementen im Inneren des Backofens vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.



WARNUNG! **Brandgefahr!**

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

- Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm und an beiden Seiten 20 cm eingehalten werden. Die Standfläche des Geräts sollte sich mindestens auf einer Höhe von 85 cm befinden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.



- Das Gerät muss mit der Rückwand gegen eine Wand platziert werden.
- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel oder in einem Schrank betreiben.
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehältern, Mikrowelle grundsätzlich beaufsichtigen.
- Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Grill- oder Kombi-Betrieb kein Backpapier verwenden.
- Keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches) im Gerät erhitzen oder versuchen zu trocknen.

-
- Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten. Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!
 - Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
 - Bei Rauchentwicklung unbedingt die Garraumtür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort ausschalten, indem Sie den Netzstecker ziehen.
 - Verwenden Sie ausschließlich handelsübliche Popcorn-Verpackungen, die zum Herstellen von Popcorn in der Mikrowelle ausgezeichnet sind.
 - Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
 - Lagern Sie keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Garraum.

3.2. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen



WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

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



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen prüfen. Bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht in der Mikrowelle erhitzen, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr erhitzen.
- Lebensmittel mit geschlossener Haut wie z. B. Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche vor dem Garen anritzen, um ein Platzen zu vermeiden.
- Beim Öffnen von Garbehältern (z. B. Popcornütten, Dosen) tritt heißer Dampf aus. Halten Sie beim Öffnen die Öffnung immer vom Körper weg.
- Beim Öffnen der Garraumtür tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Abstand.
- Während des Garvorgangs werden die Oberflächen der Mikrowelle, der Zubehöerteile sowie das Gargeschirr sehr heiß. Verwenden Sie Topfhandschuhe. Lassen Sie die Teile vor dem Reinigen abkühlen.



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Gerät niemals ohne Drehteller und nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.
- Nur das beiliegende oder in dieser Bedienungsanleitung als geeignet beschriebene Zubehör verwenden.

-
- Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen oder metallisches Geschirr verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
 - Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Achten Sie beim GeschirrkauF auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.
 - Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

3.3. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten



VORSICHT!

Verletzungsgefahr!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

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

3.4. Gerät reinigen und pflegen



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Unsachgemäße Verwendung von Reinigungsmitteln am Gerät kann zur Beschädigung der Oberflächen führen. Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder harte Schwämme.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden. Dampf kann in das Gerät eindringen und die Elektronik sowie Oberflächen beschädigen.
- Mangelhafte Sauberkeit der Mikrowelle kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
- Bei der Reinigung des Garraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „11. Reinigung und Pflege“ auf Seite 45.

4. Über Mikrowellen

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

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

4.1. Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

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

4.2. Das Mikrowellengerät

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

5. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

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



WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

■ Garvorgang stets überwachen.

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

5.1. Mikrowellentaugliche Materialien

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

5.1.1. Geeignete Materialien

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



HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden!

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

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

5.1.2. Übersicht der geeigneten Materialien

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

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

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft.

5.1.3. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

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

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

5.2. Bedingt geeignete Materialien

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

5.3. Nicht geeignete Materialien

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



HINWEIS!


Gefahr von Sachschaden!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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



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


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



WARNUNG!

Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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

6. Lieferumfang



GEFAHR!

Erstickungsgefahr!

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

- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

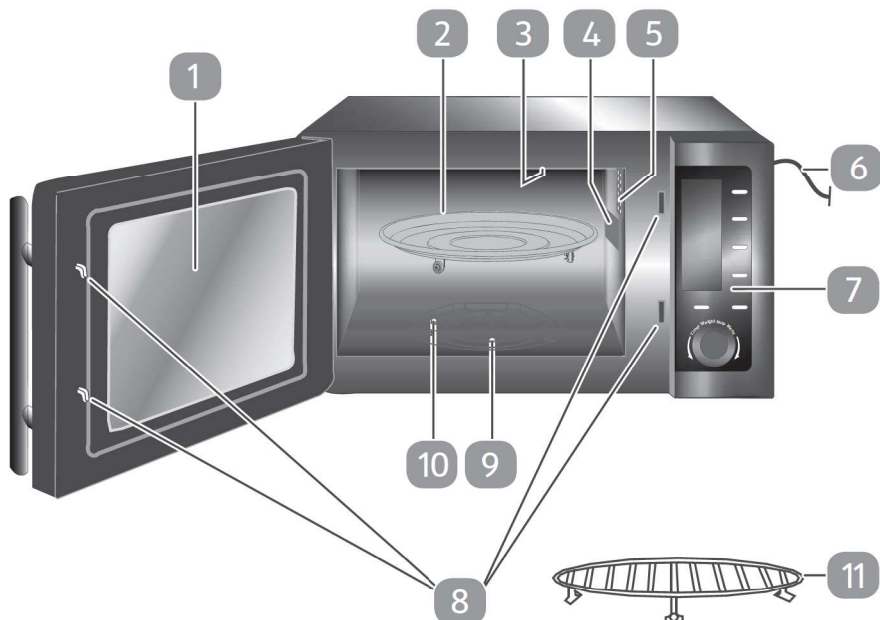
Bitte überprüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung und benachrichtigen Sie uns bitte innerhalb von 14 Tagen nach dem Kauf, falls die Lieferung nicht komplett ist.

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

- Mikrowellenherd MD 15501
- Drehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

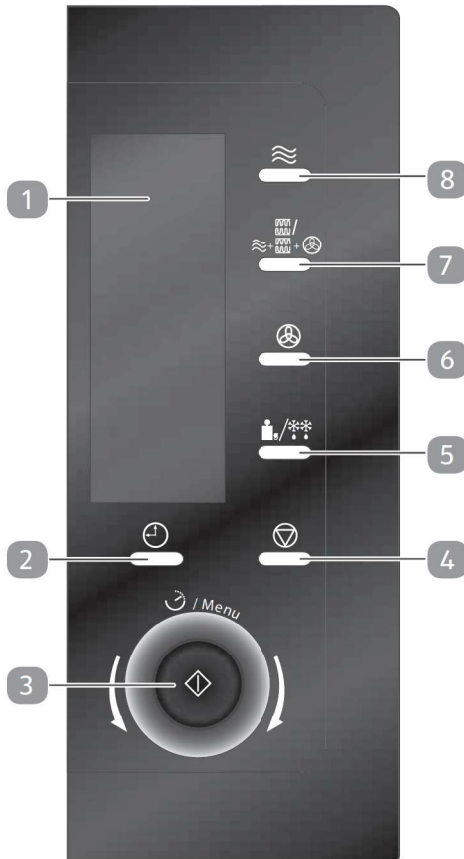
7. Geräteübersicht

7.1. Teilebezeichnung



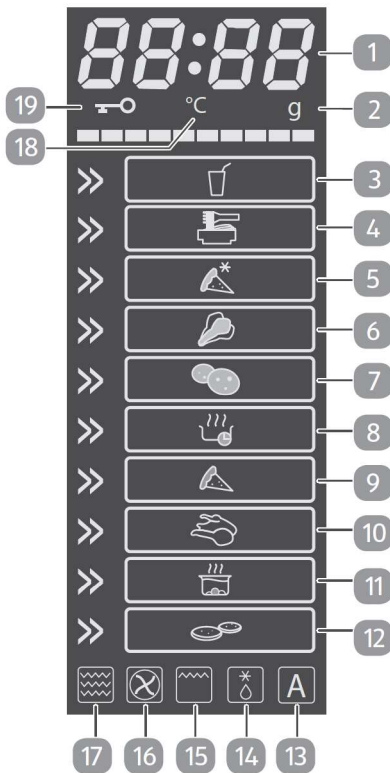
- 1) Sichtfenster
- 2) Drehteller
- 3) Oberer Grill
- 4) Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!
- 5) Beleuchtung
- 6) Netzkabel
- 7) Bedienfeld
- 8) Türverriegelung
- 9) Antriebsachse
- 10) Unterer Grill
- 11) Grillrost

7.2. Bedienelemente



- 1) Display: Anzeige von Garzeit, Leistung, Betriebszustand und Uhrzeit
- 2) Uhr oder Timer eingeben
- 3) Drehen: Autoprogramme, Garzeit eingeben;
Drücken: Eingabe bestätigen, Programm starten
- 4) Eingabe löschen oder Gerät zurück setzen
- 5) Gewicht eingeben / Auftauen
- 6) Heißluftbetrieb einstellen
- 7) Kombibetrieb einstellen
- 8) Mikrowellenbetrieb einstellen

7.3. Display



- 1) Anzeige der Uhrzeit/Dauer des Kochprogramms oder des Gewichts
- 2) Gewichtsanzeige in Gramm
- 3) Automatikprogramm A-1: Getränke
- 4) Automatikprogramm A-2: Nudeln
- 5) Automatikprogramm A-3: Gefrorene Pizza
- 6) Automatikprogramm A-4: Gemüse
- 7) Automatikprogramm A-5: Kartoffeln
- 8) Automatikprogramm A-6: Erhitzen
- 9) Automatikprogramm A-7: Frische Pizza
- 10) Automatikprogramm A-8: Hähnchen
- 11) Automatikprogramm A-9: Kartoffelgratin
- 12) Automatikprogramm A-10: Frikadellen
- 13) Aktives Automatikprogramm
- 14) Auftauen
- 15) Grill-/Doppelgrillbetrieb
- 16) Heißluftbetrieb
- 17) Mikrowellenbetrieb
- 18) Temperaturanzeige in Celsius
- 19) Kindersicherung

8. Vor dem ersten Gebrauch

8.1. Gerät aufstellen

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



GEFAHR!

Verletzungsgefahr!

Es besteht die Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

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

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



HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!





Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

- Die Abdeckung (4) im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!
- Die Mikrowelle ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht im Freien verwendet werden.

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

8.2. Gerät leer aufheizen

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

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.
Schließen Sie die Tür danach wieder.
- ▶ Drücken Sie mehrmals die Taste  bis im Display 230°C erscheint.
- ▶ Bestätigen Sie die Eingabe durch Druck der Taste .
- ▶ Drehen Sie den Regler  im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut, um den Heizvorgang zu starten.



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

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

8.3. Zubehör einsetzen

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

- ▶ Setzen Sie den Drehteller mittig auf die Antriebsachse.

9. Bedienung

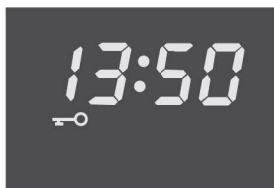
Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

9.1. Die Uhrzeit einstellen

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

- ▶ Drücken Sie 2x die Taste ☺.
- ▶ 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.

9.2. 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.

9.3. 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	P100	900 W
2 x	P90	810 W
3 x	P80	720 W
4 x	P70	630 W
5 x	P60	540 W
6 x	P50	450 W
7 x	P40	360 W
8 x	P30	270 W
9 x	P20	180 W
10 x	P10	90 W
11 x	P00	0 W

- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste .



Nach dem ersten Drücken der Taste  kann die Energiestufe auch mit dem Regler  ausgewählt werden.

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

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

- ▶ Drücken Sie die Taste . Der Garvorgang startet.

9.3.1. Ende des Garvorgangs

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



VORSICHT!




Verletzungsgefahr!

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


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


9.3.2. Programm unterbrechen

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

- ▶ Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie , 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.

9.4. Schnellstart

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

- ▶ Um die Kochzeit zu erhöhen, drücken Sie die Taste  zügig mehrmals:
 - 1 x drücken: 0:30 Minuten;
 - 2 x drücken: 1:00 Minuten;
 - 3 x drücken: 1:30 Minuten;
 - 4 x drücken: 2:00 Minutenusw. bis maximal 95 Minuten.
- ▶ Das Kochprogramm beginnt kurze Zeit nach dem letztmaligen Betätigen der Taste automatisch.

9.5. 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 Gefrierortes reicht von 100g bis 2.000g.



- ▶ Drücken Sie die Taste /###. Im Display erscheint **DEF1**, siehe nebenstehende Abbildung.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um das gewünschte Gewicht in Gramm einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Auftauen zu beginnen.



Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren (siehe „9.3.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 30). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

9.6. Auftauen nach Zeit



- ▶ Drücken Sie die Taste /### zweimal. Im Display erscheint **DEF2**, siehe nebenstehende Abbildung.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um das Auftauen zu beginnen.



Drehen Sie nach Möglichkeit die Speise nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit auf die andere Seite, um das Auftauen zu optimieren (siehe „9.3.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 30). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

9.7. 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.




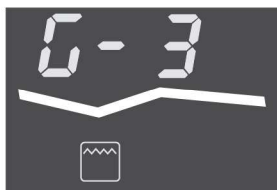
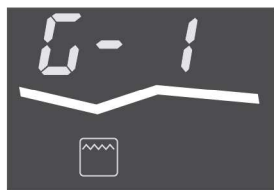
HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden!

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

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



- ▶ Drücken Sie die Taste  ein-, zwei- oder dreimal, um gemäß der Abbildungen die Grillbetriebsart auszuwählen:




1x: oberer Grill

2x: Doppelgrill

3x: unterer Grill


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





Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um das Garen zu optimieren (siehe „9.3.2. Programm unterbrechen“ auf Seite 30). Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.




9.8. Heißluft

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

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

Taste  drücken	Anzeige im Display	Temperatur
1 x	140°C	140°C
2 x	150°C	150°C
3 x	160°C	160°C

Taste  drücken	Anzeige im Display	Temperatur
4 x	170°C	170°C
5 x	180°C	180°C
6 x	190°C	190°C
7 x	200°C	200°C
8 x	210°C	210°C
9 x	220°C	220°C
10 x	230°C	230°C

- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck der Taste .
- ▶ Möchten Sie das Gerät vorheizen, drücken Sie die Taste  erneut. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton. Möchten Sie das Gerät nicht vorheizen, fahren Sie bitte direkt mit dem nächsten Schritt fort.
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.
- ▶ Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.







Nach dem ersten Drücken der Taste  kann die Temperatur auch mit dem Regler  ausgewählt werden.

9.9. Kombibetrieb

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

Bei allen Programmen beträgt die maximale Kochzeit jeweils 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste    ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste    drücken	Anzeige im Display	Betriebsart			
		Mikrowelle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heißluft
1 x	G-1		*		
2 x	G-2		*	*	

Taste drücken	Anzeige im Display	Betriebsart			
		Mikrowelle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heißluft
3 x	G-3			*	
4 x	C-1	*	*		
5 x	C-2	*	*		
6 x	C-3	*	*	*	
7 x	C-4	*	*	*	
8 x	C-5	*	*		*

- ▶ Bestätigen Sie die Programmvariante mit der Taste \diamond .
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Temperatur einzustellen (nur bei Programm C-5).
- ▶ Bestätigen Sie die Temperatur mit der Taste \diamond (nur bei Programm C-5).
- ▶ Drehen Sie den Regler, um die gewünschte Dauer einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste \diamond . Das Programm startet.



Nach dem ersten Drücken der Taste  /  kann das Programm auch mit dem Regler \diamond ausgewählt werden.

9.10. 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.

In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen.

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten		
		Mikrowelle	Oberer / unterer Grill	Heißluft
A-1	Getränke	*		
A-2	Nudeln	*		
A-3	Gefrorene Piz-za	*	*	
A-4	Gemüse	*		

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten		
		Mikrowelle	Oberer / unterer Grill	Heißluft
A-5	Kartoffeln	*		
A-6	Aufwärmen	*		
A-7	Frische Pizza	*	*	*
A-8	Hähnchen	*	*	
A-9	Kartoffelgratin	*		*
A-10	Frikadelle	*		*

9.10.1. Autoprogramm einstellen



- ▶ Drehen Sie den Regler schrittweise im 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 10 aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste \diamond , um die Wahl zu bestätigen.
- ▶ Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Drehen Sie dazu den Regler. Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle				
A-1 Getränke (200 ml Portion)	1	2	3		
A-2 Nudeln	100g	200g	300g		
A-3 Gefrorene Pizza	150g	300g	450g		

Programm	Gewichtintervalle				
A-4 Gemüse	100g	200g	300g	400g	500g
A-5 Kartoffeln (200g-Portion)	1	2	3		
A-6 Aufwärmen	200g	300g	400g	500g	600g
A-7 Frische Pizza	150g	300g	450g		
A-8 Hähnchen	800g	1000g	1200g	1400g	
A-9 Kartoffelgratin	1200g				
A-10 Frikadelle (125g-Portion)	3	4	5		

► 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.



WARNUNG!
Brandgefahr!

Es besteht Brandgefahr durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät.

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



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Da der Drehteller nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß werden kann, besteht Verbrühungsgefahr.

- Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.



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



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

9.10.2. Programm A-1: Getränke

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

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

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.3. Programm A-2: Nudeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie für das Kochen von Nudeln ein hohes Gefäß, da die Gefahr des Überkochens besteht. Verwenden Sie soviel Wasser wie beim konventionellen Kochen.

- ▶ Stellen Sie das Gefäß mit den Nudeln mittig auf den Drehteller im Garraum.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 100g, 200g oder 300g entsprechend der Menge der Nudeln.
- ▶ Starten Sie das Programm für Nudeln.

Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.4. Programm A-3: Gefrorene Pizza

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

- ▶ Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 150g, 300g oder 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- ▶ Starten Sie das Programm für gefrorene Pizza.

Falls die Pizza nach dem Auftauen und Erwärmen nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.5. Programm A-4: Gemüse

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

- ▶ Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen zwischen 100g und 500g entsprechend der Menge des Gemüses.
- ▶ Starten Sie das Programm für Gemüse.

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.6. Programm A-5: Kartoffeln

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

- ▶ Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie, ausgehend von einer Kartoffel zu 200g und Einstellung 1, die Einstellungen 1, 2 oder 3 entsprechend der Anzahl der Kartoffeln.
- ▶ Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 28 beschrieben).

9.10.7. Programm A-6: Aufwärmen

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

- ▶ Stellen Sie den Teller mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen von 200g bis 600g entsprechend der Menge des Gerichtes.
- ▶ Starten Sie das Programm 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 28 beschrieben).

9.10.8. Programm A-7: Frische Pizza aus dem Kühlregal


Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grilleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellene geeignetes Gefäß.

- ▶ Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 150g, 300g oder 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
- ▶ Starten Sie das Programm für frische Pizza.

Falls die Pizza nach dem Backen nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-3 Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab Seite 33 beschrieben).

9.10.9. Programm A-8: Hähnchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grilleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellene geeignetes Gefäß.

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 800g, 1000g, 1200g oder 1400g entsprechend des Gewichts des Hähnchens.
- ▶ Starten Sie das Programm für Hähnchen.
- ▶ Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste , um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart C-4 Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab Seite 33 beschrieben).

9.10.10. Programm A-9: Kartoffelgratin

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Heißluftleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellene geeignetes Gefäß.

- ▶ Stellen Sie das Gefäß mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
- ▶ Bestätigen Sie die Menge von 1200g.
- ▶ Starten Sie das Programm für Kartoffelgratin.

Falls das Gratin nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 31 und auf Seite 28 beschrieben).

9.10.11. Programm A-10: Frikadellen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Heißluftleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellene geeignetes Gefäß.

- ▶ Legen Sie die Frikadellen auf einen Teller, der für Heißluft geeignet ist. Platzieren

Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.

- ▶ Wählen Sie die Einstellungen 3, 4 oder 5 entsprechend des Gewichts der Burger (ausgehend von einem Burgergewicht von je 125g).
- ▶ Starten Sie das Programm für Frikadellen.

Falls die Frikadellen nach dem Programm noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Grill- oder Mikrowellenleistung (wie auf Seite 31 und auf Seite 28 beschrieben).

9.11. Timer

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

- ▶ Drücken Sie die Taste ☺.
- ▶ Drehen Sie den Regler, bis die gewünschte Dauer bis zum Signalton eingestellt ist. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 95 Minuten.
- ▶ Bestätigen Sie jetzt mit ◊.

Der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Dauer.



Die Timerfunktion steht während eines laufenden Garprogramms nicht zur Verfügung.

9.12. Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 3 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.

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

Beispiel:

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

- ▶ Stellen Sie das Auftauprogramm wie auf Seite 30 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste ◊ zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie auf Seite 31 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste ◊, um das Programm zu starten.

10. Rezepte

10.1. Muffins

Zutaten	Anzahl der Kuchen			
	10 bis 20	20 bis 30	30 bis 40	40 bis 50
Backmargarine mit 80% Fettgehalt oder gesalzene Butter	170 g	225 g	340 g	450 g
Kristallzucker (max. Körnung 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Eier (Größe M)	3	4	6	8
Weizenmehl ohne Triebmittel	225 g	310 g	450 g	625 g
Backpulver	7 g	10 g	15 g	20 g
Salz	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

Zubereitung

- ▶ Füllen Sie den Muffinteig in handelsübliche Papier-Backförmchen (Durchmesser ca. 45 mm, Höhe ca. 28 mm).
- ▶ Heizen Sie die Mikrowelle auf 170°C vor. Das Vorheizen erfolgt durch mehrmaliges Drücken der Taste ☺, bis die Temperatur von 170°C im Display angezeigt wird. Bestätigen Sie dann durch zweimaligen Druck auf ⬠. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal.



Sollten Sie bedingt durch die Anzahl der Muffins mehrere Backvorgänge benötigen, ist das Vorheizen nur einmal erforderlich.

- ▶ Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C Dauer: 12 Minuten
- ▶ Die Einstellung erfolgt durch mehrmaliges Drücken der Taste ☺, bis die Temperatur von 170°C angezeigt wird. Bestätigen Sie durch Druck auf ⬠ die Eingabe. Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn wählen Sie die Backzeit und starten Sie den Backvorgang durch erneuten Druck auf die Taste ⬠.

10.2. Frikadellen




- ▶ Formen Sie je ca. 125g Rinderhackfleisch zu einer Frikadelle (Durchmesser ca. 75mm, Höhe ca. 35mm).
- ▶ Verteilen Sie die Frikadellen gleichmäßig direkt auf dem Drehteller.

Zubereitung

- ▶ Das beste Ergebnis erzielen Sie durch Einstellung des Autoprogramms A-10 (Frikadellen).
- ▶ Drehen Sie im Uhrzeigersinn am Regler, bis das Programm A-10 eingestellt ist. Bestätigen Sie durch Druck auf  die Eingabe.
- ▶ Wählen Sie mit dem Drehknopf die Anzahl der Burger aus.
- ▶ Den Garvorgang starten Sie durch Drücken auf .

10.3. Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen

Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.

- ▶ Legen Sie 3-4 Brötchen direkt auf den Drehteller. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.
- ▶ Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten
- ▶ Die Einstellung erfolgt durch mehrmaliges Drücken der Taste , bis die Temperatur von 170°C angezeigt wird. Bestätigen Sie durch Druck auf  die Eingabe. Durch Drehen des Drehknopfs im Uhrzeigersinn wählen Sie die Backzeit.
- ▶ Den Garvorgang starten Sie durch Drücken auf .

Wenn Sie direkt im Anschluss weitere Brötchen aufbacken möchten, verkürzen Sie die Zeit um ca. 1-2 Minuten, da das Gerät nun bereits vorgeheizt ist.

10.4. Kartoffelgratin

Ein rundes Geschirr ohne Deckel, mit einer Höhe von 5 bis 6 cm und einem Durchmesser von ca. 22 cm.

Zutaten

- 750 g festkochende geschälte Kartoffeln
- 300 g Sahne
- 100 g geriebener Käse mit einem Fettgehalt von 25% bis 30 % Fett i. Tr.
- Gewürze

Zubereitung

- ▶ Kartoffeln in ca. 3 – 4 mm dicke Scheiben schneiden.
- ▶ Danach ungefähr die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig in der Auflaufform anordnen.
- ▶ Nun mit ungefähr der Hälfte des Käses bestreuen, die Hälfte der Gewürze hinzugeben und ca. 150 g Sahne hinzugeben.

-
- ▶ Dann wird der Rest der geschnittenen Kartoffeln ebenfalls dachziegelartig darüber gelegt und mit den restlichen Zutaten bedeckt.
 - ▶ Das beste Ergebnis erzielen Sie durch Einstellung des Autoprogramms A-9 (Kartoffelgratin).
 - ▶ Drehen Sie im Uhrzeigersinn am Regler, bis das Programm A-9 eingestellt ist. Bestätigen Sie durch Druck auf ◊ die Eingabe.
 - ▶ Den Garvorgang starten Sie durch erneutes Drücken auf ◊. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

10.5. Fettfreier Biskuitkuchen

Zutaten

- 100 g weißes Weizenmehl ohne Triebmittel
- 100 g Maismehl
- 3 g Backpulver
- 150 g Streuzucker (max. Körnung 0,3mm)
- 3 Eier (Größe M)
- 30 ml warmes Wasser (ca. 45°C)

Zubereitung

- ▶ Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem warmen Wasser, bis eine feste Masse entsteht. Fügen Sie den Zucker und die Eigelbe hinzu und schlagen Sie das ganze weitere 2,5 Minuten. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Maismehl und das Backpulver und heben Sie es vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse.
- ▶ Legen Sie ein fett dichtes Papier auf den Boden einer ungefetteten Kuchenform (Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 6,5 cm). Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Beachten Sie bei dieser Art Kuchen die Anweisungen bzgl. einer gleichmäßigen Teighöhe.
- ▶ Heizen Sie die Mikrowelle auf 155°C, Betriebsart Heißluft vor. Legen Sie zuerst den Grillrost mit den Standbeinen nach oben zeigend auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Kuchenform hinein. Stellen Sie den Kuchen möglichst in die Mitte des Ofens und starten Sie das Backen mit Heißluft. Backzeit: ca. 30 bis 35 Minuten.

10.6. Biskuitkuchen

Zutaten

- 170 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 170 g weißer Streuzucker
- 10 g Backpulver
- 100 g Wasser
- 50 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 2 Eier (Größe M)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.
- ▶ Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu.
- ▶ Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein.
- ▶ Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Programm Heißluft. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

10.7. Kuchen

Zutaten

- 250 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 250 g weißer Streuzucker
- 15 g Backpulver
- 150 g Wasser
- 75 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 3 – 4 Eier (Größe M)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

- ▶ Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.
- ▶ Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu.
- ▶ Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein.
- ▶ Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Kombiprogramm C5. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

11. Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Risiko eines Stromschlags.

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

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

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

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

12. 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.

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

13. 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.

14. Entsorgung



VERPACKUNG

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



GERÄT

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

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

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

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

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

15. Technische Daten

Nennspannung 230 V ~ 50 Hz

Nennleistungen

Mikrowelle: 900 W

Grill: 1100 W

Doppelgrill: 1600 W

Heißluft: 2500 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 900 W

Mikrowellen Frequenz: 2450 MHz

Schutzklasse: I


Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät: ca. 51,3 x 30,5 x 50



www.tuv.com
ID 1419067121

16. Konformitätsinformation

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

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

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

17. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333

Serviceadresse	
<p>MEDION AG 45092 Essen Deutschland</p>	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
<p>Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00</p>	<p>☎ 01 9287661</p>
Serviceadresse	
<p>MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich</p>	
Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
<p>Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00</p>	<p>☎ 0848 - 33 33 32</p>
Serviceadresse	
<p>MEDION/LENOVO Service Center Ilfangstrasse 6 8952 Schlieren Schweiz</p>	
Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
<p>Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00</p>	<p>☎ 02 - 200 61 98</p>
Serviceadresse	
<p>MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland</p>	

Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
MEDION B.V. John F.Kennedylaan 16a 5981 XC Panningen Nederland	

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

Dort finden Sie auch Treiber und andere Software zu diversen Geräten.

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

Deutschland	Belgien
 www.medion.com/de/service/start/	 www.medion.com/be/nl/service/start/
Österreich	Luxemburg
 www.medion.com/at/service/start/	 www.medion.com/lu/de/service/start/
Schweiz	
 www.medion.com/ch/de/service/start/	

18. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

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

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

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

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

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

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

19. Impressum

Copyright © 2021

Stand: 05.02.2021

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt beim Inverkehrbringer:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

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

MSN 5006 7442

Made in China