

**MEDION®**

Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Handleiding  
Betjeningsvejledning  
User Manual



**Inverter Mikrowelle**  
**Micro-ondes Inverter**  
**Inverter magnetron**  
**Inverter-mikrobølgeovn**  
**Inverter microwave oven**  
**MEDION® MD 16752**

# Inhalt

<b>1.</b>	<b>Zu dieser Anleitung .....</b>	<b>5</b>
1.1.	In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter .....	5
<b>2.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>6</b>
<b>4.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>
4.1.	Gerät auspacken.....	8
4.2.	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	8
4.3.	Heiße Oberflächen .....	9
4.4.	Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen .....	11
4.5.	Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten .....	13
4.6.	Gerät reinigen und pflegen.....	13
<b>5.</b>	<b>Über Mikrowellen .....</b>	<b>14</b>
5.1.	Die Inverter Technologie.....	14
5.2.	Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel .....	14
5.3.	Das Mikrowellengerät .....	14
<b>6.</b>	<b>Kochen und Garen mit der Mikrowelle .....</b>	<b>15</b>
6.1.	Allgemeine Hinweise.....	15
6.2.	Mikrowellentaugliche Materialien .....	15
6.3.	Nicht geeignete Materialien .....	17
<b>7.</b>	<b>Geräteübersicht .....</b>	<b>18</b>
7.1.	Teilebezeichnung.....	18
7.2.	Bedienelemente .....	19
<b>8.</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>20</b>
8.1.	Gerät aufstellen .....	20
8.2.	Gerät leer aufheizen.....	21
8.3.	Zubehör einsetzen .....	21
<b>9.</b>	<b>Bedienung.....</b>	<b>22</b>
9.1.	Die Uhrzeit einstellen .....	22
9.2.	Kindersicherung.....	22
9.3.	Küchenwecker (Countdown) einstellen.....	22
9.4.	Ende des Garvorgangs.....	23
9.5.	Programm unterbrechen .....	23
9.6.	Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie.....	23
9.7.	Schnellstart .....	24
9.8.	Grillbetrieb .....	24
9.9.	Kombibetrieb Mikrowelle und Grill.....	24
9.10.	Auftauen nach Gewicht.....	25
9.11.	Auftauen nach Zeit.....	25
9.12.	Nutzen mehrerer Programme .....	26
9.13.	Memory-Funktion.....	26

---

9.14. Automatisches Kochen und Garen.....	27
<b>10. Reinigung und Pflege.....</b>	<b>32</b>
<b>11. Außerbetriebnahme.....</b>	<b>33</b>
<b>12. Fehlerbehebung .....</b>	<b>33</b>
<b>13. Entsorgung.....</b>	<b>34</b>
<b>14. Technische Daten.....</b>	<b>34</b>
<b>15. Konformitätserklärung .....</b>	<b>35</b>
<b>16. Impressum.....</b>	<b>35</b>
<b>17. Allgemeine Garantiebedingungen .....</b>	<b>36</b>
<b>18. Service-Adressen .....</b>	<b>39</b>

# 1. Zu dieser Anleitung



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

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer in Reichweite auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weiter geben, händigen Sie unbedingt auch diese Anleitung und die Garantiekarte aus.

## 1.1. In dieser Anleitung verwendete Symbole und Signalwörter



### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!

### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



### **VORSICHT!**

Hinweise beachten, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden!

### **ACHTUNG!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



### **HINWEIS!**

Weiterführende Information für den Gebrauch des Geräts.



### **HINWEIS!**

Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

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

---

## 2. Lieferumfang

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

- Mikrowelle MD 16752
- Drehteller, inkl. Rollenring
- Grillrost
- Saugnapf zum Öffnen der Tür
- Bedienungsanleitung mit Garantiedokumente

## 3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden. Das Mikrowellenkochgerät ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

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

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

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

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

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

---

satz- und Zubehörteile.

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

## 4. Sicherheitshinweise



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Behandlung.**

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

---

## 4.1. Gerät auspacken



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

- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten.



**WARNUNG!**  
**Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikro-**  
**wellenstrahlung.**

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.

## 4.2. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 230V ~ 50Hz Wechselspannung anschließen, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. Keine Verlängerungskabel verwenden.



**WARNUNG!**  
**Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikro-**  
**wellenstrahlung.**

- Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.

- Keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medi-on-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.



## **ACHTUNG**

### **Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.**

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

## **4.3. Heiße Oberflächen**



### **WARNUNG!**

### **Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.**



- Nicht das Gehäuse berühren.
- 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!**

#### **Es besteht Explosionsgefahr.**

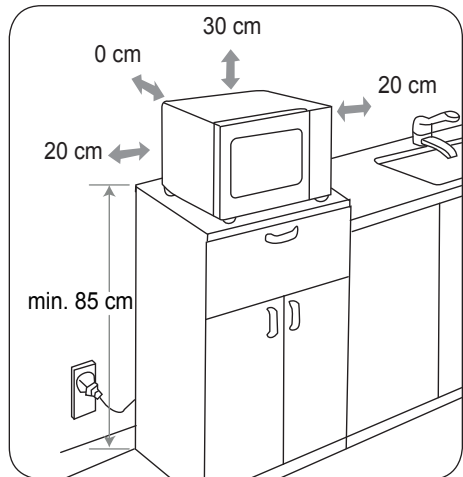
- ▶ Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Mikrowelle erhitzen.



### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr durch sehr heiße 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 Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
- 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.



**WARNUNG!****Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.**

- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, 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 Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches) im Gerät erhitzen oder versuchen zu trocknen.
- Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten. Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!
- Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
- Bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort mit der Stopp/Abbruch-Taste ausschalten und Netzstecker ziehen.

#### **4.4. Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen**

**WARNUNG!****Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.**

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



## **WARNUNG!**

### **Verletzungsgefahr durch Verbrennung.**

- In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen prüfen. Bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät erhitzen, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr erhitzen.
- Lebensmittel mit geschlossener Haut wie z.B. Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche vor dem Garen anritzen, um ein Platzen zu vermeiden.



## **ACHTUNG**

### **Gefahr von Geräteschaden.**

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

## 4.5. Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

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

## 4.6. Gerät reinigen und pflegen



### ACHTUNG

#### Gefahr von Geräteschaden.

- Empfindliche Oberflächen des Drehtellers. Berührung mit sauren Lebensmitteln vermeiden. Der Drehteller kann beschädigt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
- Bei der Reinigung der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „10. Reinigung und Pflege“ auf Seite 32.

---

## 5. 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.

### 5.1. Die Inverter Technologie

Bei der Inverter Technologie wird die Mikrowellenenergie im Gegensatz zu herkömmlichen Mikrowellen kontinuierlich geregelt abgegeben. Speisen und Lebensmittel werden so schneller und schonender aufgetaut bzw. gekocht.

### 5.2. 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.

### 5.3. Das Mikrowellengerät

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

---

## 6. Kochen und Garen mit der Mikrowelle

### 6.1. 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!**

#### **Es besteht Brandgefahr.**

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.
- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.

### 6.2. 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.

#### 6.2.1. Geeignete Materialien

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



## ACHTUNG!

### Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

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

### 6.2.2. 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.

### 6.2.3. Übersicht der geeigneten Materialien

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

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombibetrieb
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

### 6.2.4. Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

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

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

### 6.3. 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.



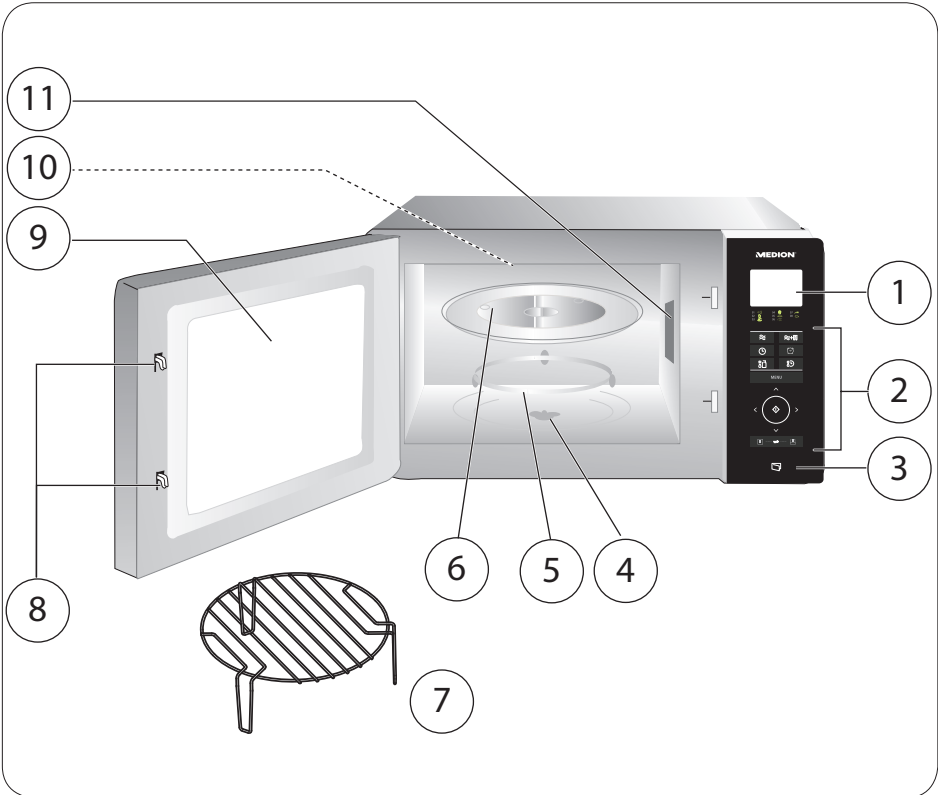
#### WARNUNG!

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



# 7. Geräteübersicht

## 7.1. Teilebezeichnung



- 1) Display
- 2) Bedienfeld
- 3) Türöffner
- 4) Antriebsachse
- 5) Rollenring
- 6) Drehteller
- 7) Grillrost
- 8) Türverriegelung
- 9) Sichtfenster
- 10) Grill-Heizelement
- 11) Abdeckung des Magnetrons NICHT ENTFERNEN!

## 7.2. Bedienelemente

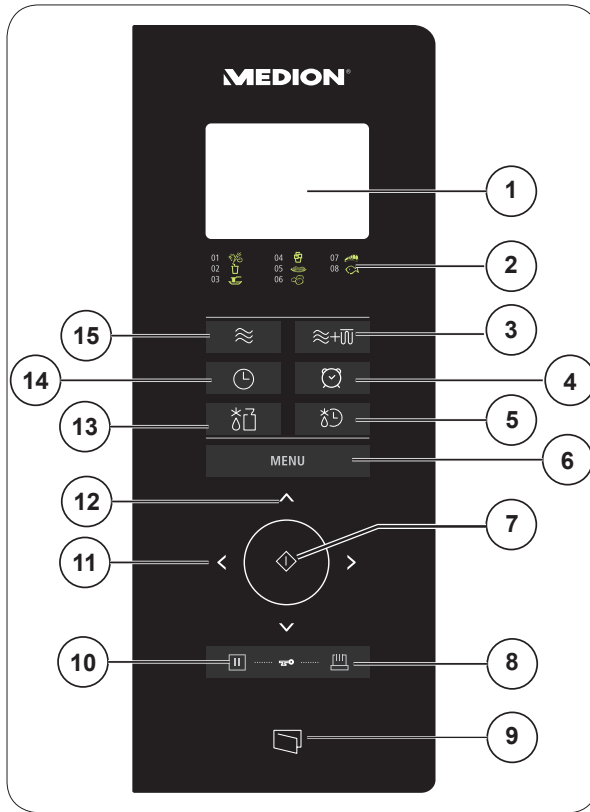
DE

FR

NL

DK

EN



- 1) Display
- 2) Legende für Automatikprogramme
- 3) Kombibetrieb Mikrowelle/Grill einstellen
- 4) Küchenwecker einstellen
- 5) Auftaubetrieb nach Dauer einstellen
- 6) Automatikprogramme einstellen
- 7) Gerät starten;  
Eingabe bestätigen;  
Autoprogramme starten
- 8) Nutzen mehrerer Programme (Memory-Funktion)
- 9) Tür öffnen
- 10) Eingabe abbrechen; einmal drücken: Programm kurz unterbrechen, zweimal drücken: Programm vorzeitig beenden; länger drücken: Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
- 11) Stunden/Minuten/Gewicht einstellen
- 12) Sekunden einstellen

- 
- 13) Auftaubetrieb nach Gewicht einstellen
  - 14) Uhrzeit einstellen
  - 15) Mikrowellenbetrieb einstellen

## 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.



#### **ACHTUNG!**

**Die seitliche Abdeckung (11) im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!**



#### **WARNUNG!**

**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 und die Abstandshalter auf der Geräterückseite dürfen nicht entfernt werden, um die Gerätekühlung nicht zu beeinträchtigen.








#### **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.

## 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 Grill ein:

- ▶ Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.  
Schließen Sie die Tür.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bis im Display  angezeigt wird.
- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste .
- ▶ Drücken Sie die Taste  mehrmals, bis die Garzeit von 10 Minuten eingestellt ist.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Heizvorgang zu starten.



### HINWEIS

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

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

## 8.3. Zubehör einsetzen

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

- ▶ Legen Sie den Rollenring in die Vertiefung des Garraumbodens.
- ▶ 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 zunächst **WELCOME** an. Nach einem Tastedruck wird **0 : 00** angezeigt und die Uhrzeit (24-Stunden-Anzeige) muss eingestellt werden.

- ▶ Drücken Sie einmal die Taste .

Die Stundenanzeige blinkt.



- ▶ Drücken Sie die Taste  oder , um die Stunde einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste .

Die Minutenanzeige blinkt.


- ▶ Drücken Sie die Taste  oder , um die Minute einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  erneut.

Die Uhrzeit ist nun eingestellt.





### 9.2. Kindersicherung

- ▶ Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Taste  und halten Sie sie für ca. 3 Sekunden gedrückt. Ein Piepton ertönt, und im Display wird das Schlosssymbol angezeigt. Die Tasten 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 das Schlosssymbol erlischt. Alle Funktionen sind wieder verfügbar.


### 9.3. Küchenwecker (Countdown) einstellen

- ▶ Drücken Sie die Taste .

Im Display blinkt die Anzeige **KT 00 : 00**.


- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um die gewünschte Zeit in Minuten einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um die Sekunden einzustellen.

Die längste einstellbare Zeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste . Der Countdown startet. Nach Ablauf der Countdown-Zeit ertönen Signaltöne.



#### HINWEIS

Um den Countdown vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Taste . Der Küchenwecker kann nur genutzt werden, wenn kein Kochprogramm läuft.

## 9.4. Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und **END** wird angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Nach kurzer Zeit erlischt auch die Displayanzeige und die Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Innenbeleuchtung der Mikrowelle schaltet sich automatisch beim Öffnen und Schließen der Türe ein und wieder aus.






### VORSICHT!

**Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.**

- ▶ 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.


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

## 9.6. 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 in Watt
1 x	P 100	900
2 x	P80	700
3 x	P50	450
4 x	P30	270
5 x	P 10	90


- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste .
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um die gewünschte Garzeit in Minuten (1-Minute-Schritte) und die Taste  bzw. , um die gewünschte Garzeit in Sekunden (in 10 Sekunden-Schritte) einzustellen.
- ▶ Starten Sie den Garvorgang durch Druck auf die Taste .

---

## 9.7. Schnellstart

Wenn Sie die Taste  drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm 30 Sekunden auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

Die längste Koch-/Garzeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste  mehrfach, bis die gewünschte Garzeit angezeigt wird (je Tastendruck verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden).

Der Garvorgang startet sofort.

## 9.8. 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.




### VORSICHT!

**Es besteht Brandgefahr durch heiße Oberflächen.**

- ▶ Beachten Sie die Mindestabstände des Geräts zur Wand und verdecken Sie auf keinen Fall die Lüftungsschlitze. Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab.
- ▶ Drücken Sie die Taste    bis im Display  für Grillbetrieb angezeigt wird.
- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste .
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um die gewünschte Garzeit in Minuten (1-Minute-Schritte) und die Taste  bzw. , um die gewünschte Garzeit in Sekunden (in 10 Sekunden-Schritte) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Heizvorgang zu starten.



### HINWEIS

Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit sollten Sie die Speise drehen, um das Garen zu optimieren (siehe „9.5. Programm unterbrechen“ auf Seite 23). Öffnen Sie die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite. Danach drücken Sie erneut die Taste , um das Programm fortzusetzen.

## 9.9. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill

Das Gerät ermöglicht es, Mikrowellen- und Grillbetrieb zusammen auszuführen.

Bei allen Programmen beträgt die maximale Garzeit jeweils 95 Minuten.

- ▶ Drücken Sie die Taste  $\approx + \overline{\text{U}}$  zwei bzw. dreimal und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste $\approx + \overline{\text{U}}$ drücken	Funktion/Leistung in %	Displayanzeige
2X	Mikrowelle (50%) und Grill (100%)	C1 M50
3X	Mikrowelle (30%) und Grill (100%)	C2 M30

- ▶ Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste  $\diamond$ .
- ▶ Drücken Sie die Taste  $\leftarrow$  bzw.  $\rightarrow$ , um die gewünschte Garzeit in Minuten (1-Minute-Schritte) und die Taste  $\wedge$  bzw.  $\vee$ , um die gewünschte Garzeit in Sekunden (in 10 Sekunden-Schritte) einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  $\diamond$ , um den Heizvorgang zu starten.



**HINWEIS**

Öffnen Sie nach etwa der Hälfte der eingestellten Garzeit ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um ein gleichmäßiges Garen zu garantieren.

**9.10. Auftauen nach Gewicht**

Sie können anhand des Gewichts des Garguts das Auftauprogramm einstellen. Einstellbar sind Gewichte von 100 g bis 2000 g.

- ▶ Legen Sie das Gefriergut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
- ▶ Drücken Sie die Taste  $\delta \overline{\text{U}}$ , um den Auftaubetrieb nach Gewicht aufzurufen. Im Display wird  $\overline{\text{U}}$  und das Gewicht angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste  $\leftarrow$  bzw.  $\rightarrow$ , um das Gewicht des Garguts einzustellen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  $\diamond$ . Das Programm startet.



**HINWEIS**

Nach etwa der Hälfte der abgelaufenen Zeit öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.

**9.11. Auftauen nach Zeit**

Sie können die Dauer des Auftauprogramm einstellen. Die längste Auftauzeit beträgt 95 Minuten.

- ▶ Legen Sie das Gefriergut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
- ▶ Drücken Sie die Taste  $\delta \overline{\text{T}}$ , um den Auftaubetrieb nach Zeit aufzurufen. Im Display wird  $\overline{\text{T}}$  00 . 00 angezeigt.
- ▶ Drücken Sie die Taste  $\leftarrow$  bzw.  $\rightarrow$ , um die gewünschte Auftauzeit in Minuten (1-Minute-Schritte) und die Taste  $\wedge$  bzw.  $\vee$ , um die gewünschte Auftauzeit in Sekunden



---

den (in 10 Sekunden-Schritte) einzustellen.

- ▶ Drücken Sie die Taste . Das Programm startet.




## HINWEIS

Nach etwa der Hälfte der abgelaufenen Zeit öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.



## 9.12. Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind 2 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 einem Auftauprogramm auftauen und anschließend das Grillprogramm starten.

- ▶ Stellen Sie das Auftauprogramm wie in „9.10. Auftauen nach Gewicht“ auf Seite 25 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste  zu drücken.
- ▶ Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie in „9.8. Grillbetrieb“ auf Seite 24 beschrieben ein.
- ▶ Drücken Sie jetzt die Taste , um die Programme zu starten.

Die beiden Programme laufen hintereinander ab.

## 9.13. Memory-Funktion

Sie können drei verschiedene Abläufe von jeweils zwei Kochprogrammen speichern.

- ▶ Drücken Sie die Taste  ein- oder mehrmals, um **MEMORY 1**, **MEMORY2** oder **MEMORY3** auszuwählen.
- ▶ Stellen Sie wie oben beschrieben die gewünschte Sequenz der beiden Kochprogramme ein.



## HINWEIS

Bei der Memory-Funktion ist nur das Auftauen nach Zeit möglich.

- ▶ Drücken Sie die Taste , um die vorgewählten Programme zu starten.





Die zuletzt gewählte Sequenz für den Speicherplatz **MEMORY 1**, **MEMORY2** oder **MEMORY3** wird beim nächsten Aufruf des Speicherplatzes ablaufen.

- ▶ Starten Sie die ausgewählte Sequenz **MEMORY 1**, **MEMORY2** oder **MEMORY3** durch Drücken der Taste .


## 9.14. 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.


Programm		Anzeige im Display
01 	Gemüse	VEGETAB
02 	Getränke	BEVERAG
03 	Nudeln	PASTA
04 	Popcorn	POPCORN
05 	Pizza	PIZZA
06 	Kartoffeln	POTATO
07 	Fleisch	MEAT
08 	Fisch	FISH

### 9.14.1. Autoprogramm einstellen

- Drücken Sie im Standby-Betrieb die Taste **MENU** ein- oder mehrfach, um ein Autoprogramm auszuwählen. Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.

Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. das Volumen. Drücken Sie dafür die Taste  bzw. , bis die gewünschte Portionsgröße angezeigt wird. Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewicht	Gewicht		
01 	Gemüse (g)	200	300	400
02 	Getränke (Gefäß à 120 ml)	1 Gefäß	2 Gefäße	3 Gefäße
03 	Nudeln (g)	50 g (+450 ml Wasser)	100 g (+800 ml Wasser)	
04 	Popcorn (g)	50	85	100
05 	Pizza (g)	200	400	
06 	Kartoffeln (g)	200	400	600
07 	Fleisch (g)	250	350	450
08 	Fisch (g)	250	350	450

- 
- ▶ Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
  - ▶ Das Garprogramm endet automatisch, **END** wird angezeigt und fünf Signaltöne werden ausgegeben.

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!**

#### **Es besteht Brandgefahr.**

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion auf gar keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!



### **VORSICHT!**

#### **Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.**

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.

## **9.14.2. Programm A-1: Gemüse (frisch)**





Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen und ein mikrowellene geeignetes Gefäß.

- ▶ Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
- ▶ Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie das Gemüse-Programm durch Drücken der Taste **MENU**.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um das Gewicht des Gemüse (200-400 g) auszuwählen.
- ▶ Starten Sie das Programm für Gemüse durch Drücken der Taste .

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „9.6. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 23 beschrieben).

### 9.14.3. Programm A-2: 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 das Getränke-Programm durch mehrfaches Drücken der Taste **MENU** aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um die Tassenmenge (1-3 à 120 ml) auszuwählen.
- ▶ Starten Sie das Programm für Getränke durch Drücken der Taste .

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „9.6. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 23 beschrieben).

### 9.14.4. Programm A-3: Nudeln (trocken)

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 das Nudel-Programm durch mehrfaches Drücken der Taste **MENU** aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um das Gewicht der Nudeln (50-100 g) auszuwählen.
- ▶ Starten Sie das Programm für Nudeln durch Drücken der Taste .





Falls die Nudeln nach dem Kochen noch zu hart sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab Seite 23 beschrieben).

### 9.14.5. Programm A-4: Popcorn

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab.

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

- ▶ Stellen Sie die Verpackung mittig auf den Drehteller.
- ▶ Wählen Sie das Popcorn-Programm durch mehrfaches Drücken der Taste **MENU** aus.

- 
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
  - ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um das Gewicht des Popcorns (50-100 g) auszuwählen.
  - ▶ Starten Sie das Programm für Popcorn durch Drücken der Taste .





Falls das Popcorn nach Ablauf der Programmzeit noch nicht vollständig aufgegangen sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „9.6. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 23 beschrieben).

#### 9.14.6. Programm A-5: Pizza (kalt)

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grilleistung ab und dient dem Wiederaufwärmen von Pizza.






#### ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Abdeckungen, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.
- ▶ Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
- ▶ Wählen Sie das Pizza-Programm durch mehrfaches Drücken der Taste **MENU** aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um das Gewicht der Pizza (200–400 g) auszuwählen.
- ▶ Starten Sie das Programm für Pizza durch Drücken der Taste .

Falls die Pizza nach dem Erwärmen nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „9.6. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 23 beschrieben).

#### 9.14.7. Programm A-6: Kartoffeln (roh)

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 das Kartoffel-Programm durch mehrfaches Drücken der Taste **MENU** aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um das Gewicht der Kartoffeln (200–600 g) auszuwählen.

- ▶ Starten Sie das Programm für Kartoffeln durch Drücken der Taste .

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „9.6. Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 23 beschrieben).

### 9.14.8. Programm A-7: Fleisch (roh)

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

- ▶ Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie das Fleisch-Programm durch mehrfaches Drücken der Taste **MENU** aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um das Gewicht des Fleisches (250-450 g) auszuwählen.
- ▶ Starten Sie das Programm für Fleisch durch Drücken der Taste .

Falls das Fleisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie das Fleisch bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Grill (wie ab „9.9. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 24 beschrieben).



#### ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie keine Abdeckungen, da die Kombibetriebsart mit zugeschaltetem Grill läuft.






#### HINWEIS:


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

### 9.14.9. Programm A-8: Fisch (roh)

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

- ▶ Legen Sie den Fisch auf einen Teller, der für Mikrowellenbetrieb geeignet ist. Würzen Sie den Fisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
- ▶ Wählen Sie das Fisch-Programm durch mehrfaches Drücken der Taste **MENU** aus.
- ▶ Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen.
- ▶ Drücken Sie die Taste  bzw. , um das Gewicht des Fisches (250-450 g) auszuwählen.

---

▶ Starten Sie das Programm für Fisch durch Drücken der Taste .

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar genug sein sollte und Sie ihn bräunen möchten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Grill (wie ab „9.9. Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 24 beschrieben).



### **ACHTUNG!**

- ▶ Verwenden Sie keine Abdeckungen, da die Kombibetriebsart mit zugeschaltetem Grill läuft.

## **10. Reinigung und Pflege**



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr durch Stromschlag.**

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

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

- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Sichtfensters der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören kann.
- Keine Dampfreiniger verwenden. Die Oberflächen können beschädigt werden.
- 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 aus Glas 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.
- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus.
- Spülen Sie bei Bedarf den Grillrost in warmem Wasser mit einer milden Seifenlösung. Lassen Sie hartnäckige Verschmutzungen einige Zeit einweichen.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.
- Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

## 11. Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist, ertönen Signaltöne. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Die Uhrzeit wird angezeigt und das Gerät befindet sich in der Bereitschaftsfunktion.

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

## 12. Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	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.
Die Tür lässt sich nicht öffnen	Stromversorgung unterbrochen	Stromversorgung wiederherstellen. Verwenden Sie ggf. den Saugnapf, um die Tür zu öffnen.



---

## 13. 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.

## 14. Technische Daten

Nennspannung 230 V ~ 50 Hz

### Nennleistungen

Mikrowelle: 1380 W

Grill: 1000 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 900 W

Mikrowellen Frequenz: 2450 MHz

### Abmessungen (B x H x T) in cm

Gerät: 512 x 422 x 306 mm

Garraumvolumen: 25 Liter

Nettogewicht: 11,6 kg

**Technische Änderungen vorbehalten!**

## 15. Konformitätserklärung



Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16752 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- Öko-Design Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 16. Impressum

Copyright © 2015

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

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

Das Copyright liegt bei der Firma:

Medion AG

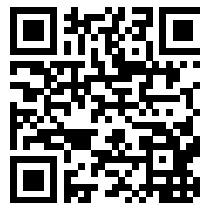
Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal [www.medionservice.de](http://www.medionservice.de) zum Download zur Verfügung.

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



---

# 17. Allgemeine Garantiebedingungen

## 17.1. Allgemeines

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

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

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

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

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

### 17.1.1. Umfang

Im Falle eines durch diese Garantie abgedeckten Defekts an ihrem Produkt gewährleistet der Garantiegeber mit dieser Garantie die Reparatur oder den Ersatz des Produktes. Die Entscheidung zwischen Reparatur oder Ersatz der Geräte obliegt dem Garantiegeber. Insoweit kann dieser nach eigenem Ermessen entscheiden, das zur Garantiereparatur eingesendete Gerät durch ein generalüberholtes Gerät gleicher Qualität zu ersetzen.

Für Batterien oder Akkus wird keine Garantie übernommen, gleiches gilt für Verbrauchsmaterialien, d.h. Teile, die bei der Nutzung des Gerätes in regelmäßigen Abständen ersetzt werden müssen, wie z.B. Projektionslampe in Beamer.

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

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

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Wiedergabefehler von Datenträgern, die in einem nicht kompatiblen Format oder mit ungeeigneter Software erstellt wurden. Sollte sich bei der Reparatur herausstellen, dass es sich um einen Fehler handelt, der von der Garantie nicht gedeckt ist, behält sich der Garantiegeber das Recht vor,

---

die anfallenden Kosten in Form einer Handling Pauschale sowie die kostenpflichtige Reparatur für Material und Arbeit nach einem Kostenvoranschlag dem Kunden in Rechnung zu stellen. Hierüber werden Sie als Kunde vorab informiert; es obliegt Ihnen diesem Vorgehen zuzustimmen oder abzulehnen.

### **17.1.2. Ausschluss**

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

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

### **17.1.3. Service Hotline**

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

Die Inanspruchnahme der Hotline ist ggf. kostenpflichtig.

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

## **17.2. Besondere Garantiebedingungen für PC, Notebook, Pocket PC (PDA), Geräte mit Navigationsfunktion (PNA), Telefongeräte, Mobiltelefone und Geräte mit Speicherfunktion**

Hat eine der mitgelieferten Optionen (z.B. Speicherkarten, etc.) einen Defekt, so haben Sie auch einen Anspruch auf Reparatur oder Ersatz. Die Garantie deckt Material- und Arbeitskosten für die Wiederherstellung der Funktionsfähigkeit für das betroffene Produkt.

Hardware zu Ihrem Produkt, die nicht vom Garantiegeber produziert oder vertrieben wurde, kann die Garantie zum Erlöschen bringen, wenn dadurch ein Schaden am Produkt selbst oder den mitgelieferten Optionen entstanden ist.

Für mitgelieferte Software wird eine eingeschränkte Garantie übernommen. Dies gilt für ein vorinstalliertes Betriebssystem, aber auch für mitgelieferte Programme. Bei der vom Garantiegeber mitgelieferten Software wird für die Datenträger, z.B. und CD-ROMs, auf denen diese Software geliefert wird, die Freiheit von Material- und Verarbeitungsfehlern für eine Frist von 90 Tagen nach Kauf garantiert. Bei Liefere-

---

nung defekter Datenträger ersetzt der Garantiegeber die defekten Datenträger kostenfrei; darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen. Mit Ausnahme der Garantie für die Datenträger wird jede Software ohne Mängelgewähr geliefert. Ferner wird nicht zugesichert, dass diese Software ohne Unterbrechungen oder fehlerfrei funktioniert oder Ihren Anforderungen genügt. Für mitgeliefertes Kartenmaterial bei Geräten mit Navigationsfunktion wird keine Garantie für die Vollständigkeit übernommen.

Bei der Reparatur des Produktes kann es notwendig sein, alle Daten vom Gerät zu löschen. Stellen Sie vor dem Versand des Gerätes sicher, dass Sie von allen auf dem Gerät befindlichen Daten eine Sicherungskopie besitzen. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass im Falle einer Reparatur der Auslieferungszustand wiederhergestellt wird. Für die Kosten einer Softwarekonfiguration, für entgangene Einnahmen, den Verlust von Daten bzw. Software oder sonstige Folgeschäden übernimmt der Garantiegeber keine Haftung.

### **17.3. Besondere Garantiebedingungen für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch**

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

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

- Mitarbeitern des Garantiegebers, die zu vorgenanntem Zweck bei Ihnen eintreffen, soll uneingeschränkter, sicherer und unverzüglicher Zugang zu den Geräten gewährt werden.
- Telekommunikationseinrichtungen, die von diesen Mitarbeitern zur ordnungsgemäßen Ausführung Ihres Auftrages, für Test- und Diagnosezwecke sowie zur Fehlerbehebung benötigt werden, müssen von Ihnen auf eigene Kosten zur Verfügung gestellt werden.
- Sie sind für die Wiederherstellung der eigenen Anwendungssoftware nach der Inanspruchnahme der Dienstleistungen durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Sie sind für die Konfiguration und Verbindung ggf. vorhandener, externer Geräte nach der Inanspruchnahme der Dienstleistung durch den Garantiegeber selbst verantwortlich.
- Der kostenfreie Storno-Zeitraum für die Vorort Reparatur bzw. den Vorort Austausch beträgt mind. 48 Stunden, danach müssen die uns durch den verspäteten oder nicht erfolgten Storno entstandenen Kosten in Rechnung gestellt werden.

## 18. Service-Adressen

### 18.1. Deutschland

Multimedia

 01805 - 633 466  01805 - 654 654

CE-Produkte

 01805 - 633 633  01805 - 665 566

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


 Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00

Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 [www.medion.de](http://www.medion.de)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

### 18.2. Österreich

 0810 - 001 048

(0,10 €/Min. aus dem Festnetz)

 07242 - 939 675 92

 Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00

Sa. - So.: 10:00 - 18:00

 [www.medion.at](http://www.medion.at)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

### 18.3. Belgien

 022006198  022006199

(Lokaltarif)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

---

## 18.4. Luxemburg

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

 Mo - Fr: 09:00 - 19:00

 [www.medion.com/lu](http://www.medion.com/lu)

@ Bitte benutzen Sie das Kontaktformular unter [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

# Sommaire

<b>1.</b>	<b>À propos de ce mode d'emploi .....</b>	<b>43</b>
1.1.	Symboles et avertissements utilisés dans ce mode d'emploi.....	43
<b>2.</b>	<b>Contenu de l'emballage .....</b>	<b>44</b>
<b>3.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>44</b>
<b>4.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>45</b>
4.1.	Déballage de l'appareil.....	46
4.2.	Consignes de sécurité générales.....	46
4.3.	Surfaces brûlantes.....	48
4.4.	Consignes de sécurité spéciales concernant l'exposition aux micro-ondes.....	50
4.5.	Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides.....	51
4.6.	Nettoyage et entretien de l'appareil.....	52
<b>5.</b>	<b>À propos des micro-ondes .....</b>	<b>53</b>
5.1.	La technologie Inverter.....	53
5.2.	L'action des micro-ondes sur les aliments .....	53
5.3.	Le micro-ondes.....	53
<b>6.</b>	<b>Bouillir et mijoter au micro-ondes .....</b>	<b>54</b>
6.1.	Remarques générales.....	54
6.2.	Matières adaptées au micro-ondes .....	54
6.3.	Matières non adaptées .....	56
<b>7.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil.....</b>	<b>57</b>
7.1.	Désignation des pièces.....	57
7.2.	Éléments de commande .....	58
<b>8.</b>	<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>59</b>
8.1.	Installation de l'appareil .....	59
8.2.	Chauffage de l'appareil à vide.....	60
8.3.	Mise en place des accessoires .....	60
<b>9.</b>	<b>Utilisation.....</b>	<b>60</b>
9.1.	Réglage de l'heure.....	60
9.2.	Sécurité enfants.....	61
9.3.	Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours) .....	61
9.4.	Fin du cycle de cuisson .....	61
9.5.	Interruption d'un programme.....	62
9.6.	Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes .....	62
9.7.	Démarrage rapide.....	63
9.8.	Mode Gril .....	63
9.9.	Mode Combiné micro-ondes et gril.....	64
9.10.	Décongélation en fonction du poids.....	64
9.11.	Décongélation en fonction du temps .....	64



---

9.12.	Utilisation de plusieurs programmes .....	65
9.13.	Fonction Mémoire .....	65
9.14.	Cuisson automatique .....	66
<b>10.</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>71</b>
<b>11.</b>	<b>Mise hors tension.....</b>	<b>72</b>
<b>12.</b>	<b>Dépannage rapide .....</b>	<b>73</b>
<b>13.</b>	<b>Élimination .....</b>	<b>73</b>
<b>14.</b>	<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>74</b>
<b>15.</b>	<b>Déclaration de conformité .....</b>	<b>74</b>
<b>16.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>75</b>
<b>17.</b>	<b>Conditions générales de la garantie commerciale.....</b>	<b>76</b>
<b>18.</b>	<b>Adresse du Service .....</b>	<b>79</b>

# 1. À propos de ce mode d'emploi



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en service. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

Gardez toujours ce mode d'emploi à portée de main. Si vous vendez ou donnez l'appareil, pensez impérativement à remettre ce mode d'emploi ainsi que la carte de garantie au nouveau propriétaire.

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



### **DANGER !**

Avertissement d'un risque vital immédiat !

### **AVERTISSEMENT !**

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



### **AVERTISSEMENT !**

Avertissement d'un risque dû à des surfaces brûlantes !



### **PRUDENCE !**

Respecter les consignes pour éviter toute blessure et tout dommage matériel !

### **ATTENTION !**

Respecter les consignes pour éviter tout dommage matériel !



### **REMARQUE !**

Information supplémentaire pour l'utilisation de l'appareil



### **REMARQUE !**

Respecter les consignes du mode d'emploi !

- Énumération / information sur des événements se produisant en cours d'utilisation
- ▶ Action à exécuter

---

## 2. Contenu de l'emballage

Au cours du déballage, assurez-vous que les éléments suivants ont bien été livrés :

- Micro-ondes MD 16752
- Plateau tournant avec anneau à roulettes
- Grille
- Ventouse d'ouverture
- Mode d'emploi et documents de garantie

## 3. Utilisation conforme

Ce micro-ondes a été conçu exclusivement pour la décongélation, le réchauffement et la cuisson d'aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle adaptés. Il permet en outre de chauffer des boissons. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et similaires peuvent provoquer des blessures, une combustion ou même un feu. N'utilisez pas ce micro-ondes en plein air.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages privés ou pour des applications ménagères similaires par exemple

- par le personnel de cuisines, magasins ou bureaux et d'autres domaines professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement ;
- dans les bed and breakfasts.

L'appareil n'est pas destiné à une utilisation industrielle/commerciale.

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

- Ne transformez pas l'appareil sans notre accord et n'utilisez pas d'appareils supplémentaires autres que ceux que nous avons nous-mêmes autorisés ou livrés.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires que nous avons livrés ou autorisés.

- Tenez compte de toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.
- N'exposez pas l'appareil à des conditions extrêmes. À éviter :
  - Humidité de l'air élevée ou contact avec des liquides
  - Températures extrêmement hautes ou basses
  - Rayonnement direct du soleil
  - Feu nu

## 4. Consignes de sécurité



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure en cas de manipulation incorrecte.**

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

---

## 4.1. Déballage de l'appareil



**AVERTISSEMENT !**  
**Risque de suffocation.**

- Conserver les films d'emballage hors de la portée des enfants.



**AVERTISSEMENT !**  
**Risque de blessure par électrocution ou rayonnement micro-ondes.**

- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifier si le micro-ondes et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Si le micro-ondes ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles, ne pas utiliser l'appareil.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, adressez-vous immédiatement au service après-vente Medion.

## 4.2. Consignes de sécurité générales

- Brancher ce micro-ondes uniquement sur une prise de terre réglementaire à courant alternatif de 230 V ~ 50 Hz dotée d'une protection de 16 ampères minimum. Ne pas utiliser de rallonge.



**AVERTISSEMENT !**  
**Risque de blessure par électrocution ou rayonnement micro-ondes.**

- En cas de dommages de l'appareil, des rayons micro-ondes peuvent fuir et s'échapper de l'appareil. Tout dommage du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique.
- En cas de dommage du boîtier, des caches, de la porte, des joints de porte ou du verrouillage de la porte, ne mettre en aucun cas l'appareil en marche. Débrancher alors immédiatement le cordon d'alimentation de la prise de courant en tirant au niveau de la fiche, jamais sur le cordon lui-même.
- Ne modifier en aucun cas soi-même l'appareil et ne pas es-

---

sayer d'ouvrir et/ou de réparer soi-même une pièce de l'appareil.

- Ne pas retirer les caches dans la cavité du four ni le film interne de la vitre : risque de fuite de rayons micro-ondes.
- Afin d'éviter tout danger, faire réparer le micro-ondes et le cordon d'alimentation uniquement par un atelier qualifié ou s'adresser au service après-vente Medion.



### **ATTENTION**

#### **Risque de dommage de l'appareil en cas d'installation incorrecte.**

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

### 4.3. Surfaces brûlantes



#### AVERTISSEMENT !

**Risque de blessure par brûlure dû à des surfaces brûlantes.**

- Ne pas toucher le boîtier.
- Si l'appareil fonctionne en mode Gril/Combiné, en raison des températures très élevées, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte.
- Après une cuisson en mode Gril, le plateau tournant est brûlant ! Utiliser impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour enlever le plateau tournant de la cavité du four.



#### AVERTISSEMENT !

**Risque d'explosion.**

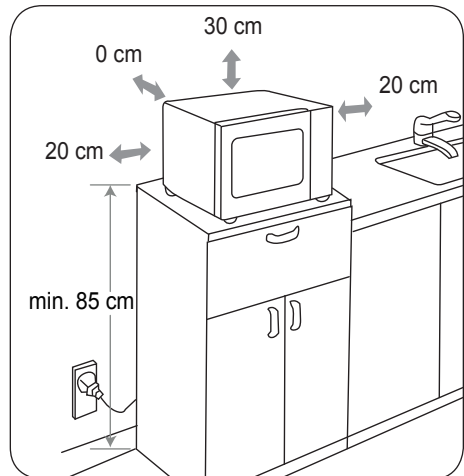
- ▶ Ne pas faire chauffer de mélange d'eau et de graisse ou d'huile dans le micro-ondes.



#### AVERTISSEMENT !

**Risque d'incendie dû aux surfaces brûlantes de l'appareil.**

- Ne pas poser d'objets sur le micro-ondes. Pour garantir une aération suffisante, prévoir une distance de 30 cm au-dessus de l'appareil et de 20 cm de chaque côté. Ne pas recouvrir ni obstruer les ouvertures d'aération de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.



- 
- Ce micro-ondes n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'incendie dû à des températures très élevées.**

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



---

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



##### **AVERTISSEMENT !**

##### **Risque de blessure par l'éclatement de récipients.**

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



##### **AVERTISSEMENT !**

##### **Risque de blessure par brûlure.**

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



##### **ATTENTION**

##### **Risque de dommage de l'appareil.**

- Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau tournant et ne jamais le faire fonctionner à vide en mode Micro-ondes.

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

#### **4.5. Consignes de sécurité lors du réchauffement de liquides**



##### **AVERTISSEMENT !**

##### **Risque de blessure par brûlure.**

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

---

## 4.6. Nettoyage et entretien de l'appareil



### ATTENTION

#### Risque de dommage de l'appareil.

- Surfaces sensibles du plateau tournant. Éviter tout contact avec des aliments acides. Le plateau tournant pourrait sinon être endommagé.
- Si le micro-ondes est sale, cela peut entraîner la détérioration des surfaces, ce qui nuit à la longévité du micro-ondes et pourrait engendrer des situations dangereuses.
- Nettoyer régulièrement le micro-ondes et enlever les restes d'aliments.
- Respecter les consignes de nettoyage des joints de la porte, de la cavité du four ainsi que des pièces avoisinantes, voir « 10. Nettoyage et entretien » à la page 71.

---

## 5. À propos des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques hautes fréquences qui ont pour effet le réchauffement des aliments placés dans la cavité du 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 pendant une à deux minutes afin qu'il continue à cuire.

### 5.1. La technologie Inverter

Avec la technologie Inverter, l'énergie micro-ondes est, contrairement à ce qui est le cas sur les fours à micro-ondes classiques, régulée en continu.

Les aliments et plats sont ainsi décongelés ou cuits plus vite et en préservant mieux les arômes.

### 5.2. 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 présent dans le micro-ondes ne chauffent pas (le récipient est chauffé principalement par l'aliment chaud qu'il contient).
- Que ce soit pour cuire ou décongeler, chaque aliment nécessite une certaine quantité d'énergie – selon la formule suivante : puissance élevée – courte durée et/ou faible puissance – longue durée.

### 5.3. Le micro-ondes

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

---

## 6. Bouillir et mijoter au micro-ondes

### 6.1. Remarques générales

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



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'incendie !**

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

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

### 6.2. Matières adaptées au micro-ondes

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

#### 6.2.1. Matières adaptées

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



## ATTENTION !

### Risque d'incendie dû à des températures très élevées.

- ▶ En mode Gril ou Combiné, n'utilisez pas de récipients en porcelaine, céramique ou plastique ni de films de protection. La forte chaleur pourrait casser, déformer ou brûler ces matières.

#### 6.2.2. Matières adaptées sous conditions

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

#### 6.2.3. Vue d'ensemble des matières adaptées

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

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

\*Mode Combiné : micro-ondes + gril

---

### 6.2.4. Taille et forme des récipients adaptés au micro-ondes

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

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

### 6.3. Matières non adaptées

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




#### ATTENTION !

**Du métal introduit dans la cavité du four provoque des étincelles ! Cela peut détruire l'appareil ou la vitre !**

- ▶ Utilisez donc aussi la grille fournie uniquement en mode Gril.
- La vaisselle comportant des éléments métalliques (poignées, décorations ou fonds) ou des décorations en or ou en argent peut aussi provoquer des étincelles en mode Micro-ondes.
- Les verres en cristal ou cristal au plomb peuvent se briser et les verres de couleur, se décolorer.
- Toutes les matières non résistantes à la chaleur peuvent se déformer, voire même brûler.




#### REMARQUE

Pour vérifier si une vaisselle peut être utilisée au micro-ondes, versez-y un peu d'eau et mettez-la dans le micro-ondes. Appuyez 2x sur la touche . L'appareil fonctionne alors en mode Micro-ondes pendant 1 minute. Si vous constatez que le récipient est plus chaud que son contenu, c'est qu'il n'est pas adapté au micro-ondes. Une vaisselle adaptée au micro-ondes chauffe uniquement au contact de la chaleur de l'aliment.

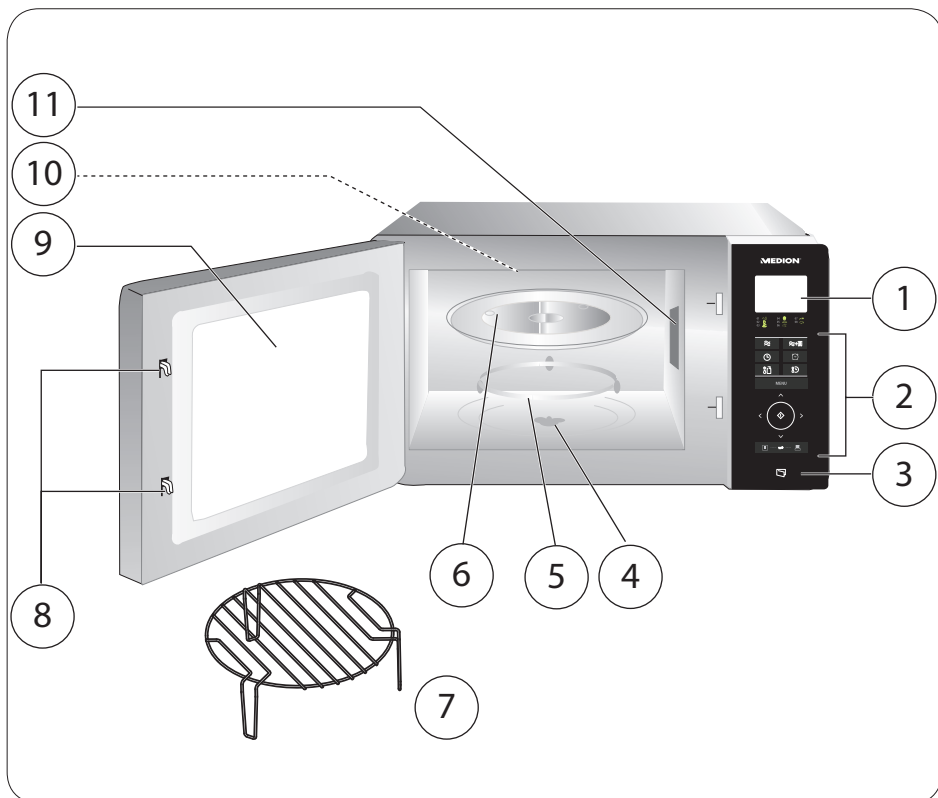


#### AVERTISSEMENT !

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

## 7. Vue d'ensemble de l'appareil

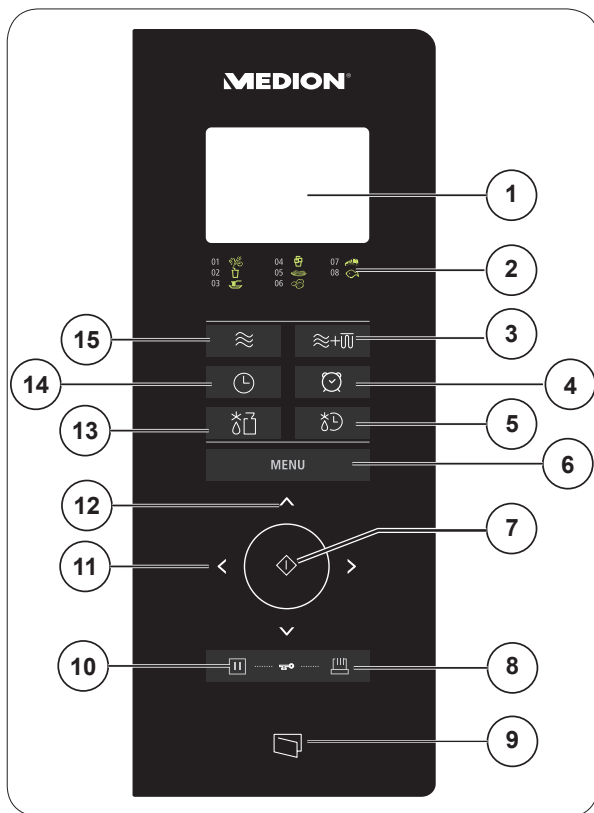
### 7.1. Désignation des pièces







- 1) Écran
- 2) Panneau de commande
- 3) Bouton d'ouverture de la porte
- 4) Axe moteur
- 5) Anneau à roulettes
- 6) Plateau tournant
- 7) Grille
- 8) Verrouillage de la porte
- 9) Vitre
- 10) Résistance du grill
- 11) Cache du magnétron : NE PAS ENLEVER !



## 7.2. Éléments de commande



- 1) Écran
- 2) Légende pour programmes automatiques
- 3) Régler le mode Combiné micro-ondes/gril
- 4) Régler le minuteur de cuisine
- 5) Régler le mode Décongélation en fonction du temps
- 6) Régler les programmes automatiques
- 7)  Démarrer l'appareil ;  
confirmer une saisie ;  
démarrer les programmes automatiques
- 8) Utilisation de plusieurs programmes (fonction Mémoire)
- 9) Ouvrir la porte
- 10)  Annuler la saisie ; appuyer une fois : interrompre brièvement le programme, appuyer deux fois : terminer prématurément le programme ; pression longue : activer/désactiver la sécurité enfants
- 11)  Régler heures/minutes/poids
- 12)  Régler les secondes

- 
- 13) Régler le mode Décongélation en fonction du poids
  - 14) Régler l'heure
  - 15) Régler le mode Micro-ondes

## 8. Avant la première utilisation

### 8.1. Installation de l'appareil

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



#### ATTENTION !

**Le cache latéral (11) dans la cavité du four ne fait pas partie de l'emballage et ne doit pas être retiré !**



#### AVERTISSEMENT !

**Vérifiez que le micro-ondes n'est pas endommagé – p. ex. voilement ou déformation de la porte, dommages au niveau des joints de la porte et des surfaces d'étanchéité, dommage 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, mais adressez-vous au service après-vente 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 ni à proximité de matériaux inflammables.
- Afin de ne pas entraver le refroidissement de l'appareil, les pieds et les entretoises au dos de l'appareil ne doivent pas être enlevés.



#### ATTENTION !

**Le micro-ondes est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé en plein air !**

- Branchez le micro-ondes sur une prise de terre 230 V ~ 50 Hz facilement accessible et toujours libre.

---

## 8.2. Chauffage de l'appareil à vide

L'appareil doit tout d'abord être chauffé une fois à vide avant sa première utilisation afin que les résidus de fabrication puissent s'évaporer. 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.  
Puis refermez la porte.
- ▶ Appuyez sur la touche  $\approx + \overline{U}$  jusqu'à ce que l'écran affiche  $\text{G}$ .
- ▶ Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche  $\diamond$ .
- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  $\triangleright$  jusqu'à ce qu'un temps de cuisson de 10 minutes soit réglé.
- ▶ Appuyez sur la touche  $\diamond$  pour démarrer le chauffage du micro-ondes.



### REMARQUE

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

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

## 8.3. Mise en place des accessoires

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

- ▶ Insérez l'anneau à roulettes dans le renforcement prévu sur le fond du micro-ondes.
- ▶ Placez le plateau tournant au centre de l'axe moteur.

## 9. Utilisation

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

### 9.1. Réglage de l'heure

Lorsque le micro-ondes est branché pour la première fois, ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche tout d'abord **WELCOME**. Si vous appuyez sur une touche,  $00 : 00$  s'affiche et l'heure (au format 24) doit être réglée.

- ▶ Appuyez une fois sur la touche  $\text{⌚}$ .

L'affichage des heures clignote.

▶ Appuyez sur la touche <ou> pour régler les heures.

▶ Appuyez sur la touche ◊.


L'affichage des minutes clignote.


▶ Appuyez sur la touche <ou> pour régler les minutes.

▶ Appuyez de nouveau sur la touche ◊.


L'heure est maintenant réglée.

## 9.2. Sécurité enfants

▶ Pour activer la sécurité enfants, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et le symbole de cadenas s'affiche sur l'écran. Les touches du micro-ondes sont maintenant verrouillées.

▶ Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche  et maintenez-la aussi enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le symbole de cadenas disparaisse. Toutes les fonctions sont de nouveau disponibles.

## 9.3. Réglage du minuteur de cuisine (compte à rebours)

▶ Appuyez sur la touche .

La mention **KT**  :  clignote sur l'écran.

▶ Appuyez sur la touche <ou> pour régler la durée souhaitée en minutes.


▶ Appuyez sur la touche ^ ou v pour régler les secondes.

Vous pouvez régler une durée maximale de 95 minutes.

▶ Appuyez sur la touche ◊. Le compte à rebours est lancé. Une fois le compte à rebours écoulé, des signaux sonores retentissent



### REMARQUE

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

Le minuteur de cuisine ne peut être utilisé que si aucun programme de cuisson n'est en cours.

## 9.4. Fin du cycle de cuisson

À la fin de chaque cycle de cuisson, des signaux sonores retentissent et **END** s'affiche. Le cycle de cuisson est alors terminé. L'affichage à l'écran disparaît au bout d'un court instant et l'heure est de nouveau affichée. L'éclairage intérieur s'allume automatiquement dès que vous ouvrez la porte du micro-ondes et s'éteint lorsque vous la refermez.






## PRUDENCE !

### Risque de brûlure dû à des surfaces brûlantes.

- ▶ Les aliments ou récipients pouvant être très chauds, utilisez impérativement des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour sortir les aliments de la cavité du four.


## 9.5. Interruption d'un programme


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







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

## 9.6. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes


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

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


Appuyer sur la touche 	Affichage à l'écran	Puissance en watts
1 x	P 100	900
2 x	P80	700
3 x	P50	450
4 x	P30	270
5 x	P 10	90

- ▶ Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson en minutes (par pas d'1 minute) et sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson en secondes (par pas de 10 secondes).
- ▶ Démarrez le cycle de cuisson en appuyant sur la touche .

## 9.7. Démarrage rapide

Si vous appuyez sur la touche  sans avoir sélectionné de niveau de puissance, le programme de cuisson démarre 30 secondes avec la puissance la plus élevée (900 watts) en mode Micro-ondes.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.

- ▶ Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité soit affiché (à chaque pression de la touche, le temps de cuisson se prolonge de 30 secondes).

Le cycle de cuisson démarre immédiatement.

## 9.8. Mode Gril

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









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

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




### PRUDENCE !

#### Risque d'incendie dû à des surfaces brûlantes.

- ▶ Respectez les distances minimales de l'appareil par rapport au mur et ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération. Ne posez pas d'objets sur l'appareil.
- ▶ Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche  pour le mode Gril.
- ▶ Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson en minutes (par pas d'1 minute) et sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson en secondes (par pas de 10 secondes).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le chauffage du micro-ondes.




### REMARQUE


Afin d'optimiser la cuisson au gril, nous vous conseillons de retourner les aliments à mi-cuisson (voir « 9.5. Interruption d'un programme » à la page 62). Ouvrez la porte et retournez les aliments. Appuyez ensuite de nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.







## 9.9. Mode Combiné micro-ondes et gril

Vous pouvez sur cet appareil combiner les modes Micro-ondes et Gril.

Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes avec tous les programmes.

- ▶ Appuyez deux ou trois fois sur la touche  et sélectionnez le programme combiné souhaité. Vous pouvez choisir une des variantes suivantes :

Appuyer sur la touche 	Fonction/puissance en %	Affichage à l'écran
2X	Micro-ondes (50 %) et gril (100 %)	C 1 M50
3X	Micro-ondes (30%) et gril (100%)	C2 M30

- ▶ Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche .
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson en minutes (par pas de 1 minute) et sur la touche  ou  pour régler le temps de cuisson en secondes (par pas de 10 secondes).
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le chauffage du micro-ondes.




### REMARQUE




Ouvrez la porte à peu près à la moitié du temps de cuisson réglé et retournez les aliments afin de garantir une cuisson homogène.

## 9.10. Décongélation en fonction du poids

Vous pouvez régler le programme de décongélation à l'aide du poids des aliments à décongeler, à savoir de 100 g à 2000 g.

- ▶ Placez les aliments à décongeler dans un récipient adapté, mettez le récipient dans le micro-ondes et fermez la porte.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour afficher le mode Décongélation en fonction du poids.

 et le poids s'affichent sur l'écran.

- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le poids des aliments.
- ▶ Appuyez sur la touche . Le programme démarre.




### REMARQUE

Ouvrez la porte à peu près à la moitié du temps de décongélation réglé et retournez les aliments afin de garantir une décongélation homogène.


## 9.11. Décongélation en fonction du temps

Vous pouvez régler la durée du programme de décongélation. Le temps de décongélation maximal est de 95 minutes.

- ▶ Placez les aliments à décongeler dans un récipient adapté, mettez le récipient dans le micro-ondes et fermez la porte.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour afficher le mode Décongélation en fonction du temps.

TC 00 . 00 apparaît sur l'écran.

- ▶ Appuyez sur la touche < ou > pour régler le temps de décongélation en minutes (par pas d'1 minute) et sur la touche ^ ou v pour régler le temps de décongélation en secondes (par pas de 10 secondes).
- ▶ Appuyez sur la touche . Le programme démarre.




### REMARQUE

Ouvrez la porte à peu près à la moitié du temps de décongélation réglé et retournez les aliments afin de garantir une décongélation homogène.



## 9.12. Utilisation de plusieurs programmes

Ce micro-ondes peut démarrer plusieurs programmes de cuisson successivement. Il n'est cependant pas possible de régler plus de deux programmes successifs devant être exécutés automatiquement.

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


### Exemple :

Vous voulez décongeler un aliment avec un programme de décongélation puis démarrer le mode Gril.

- ▶ Réglez le programme de décongélation comme décrit à la section « 9.10. Décongélation en fonction du poids » à la page 64 sans appuyer ensuite sur la touche .
- ▶ Puis réglez le mode Gril comme décrit à la section « 9.8. Mode Gril » à la page 63.
- ▶ Appuyez maintenant sur la touche  pour démarrer les programmes. Les deux programmes sont exécutés successivement.

## 9.13. Fonction Mémoire

Vous pouvez mémoriser trois fois deux programmes de cuisson devant démarrer successivement.



- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner MEMORY 1, MEMORY2 ou MEMORY3.
- ▶ Réglez comme décrit ci-dessus les programmes de cuisson devant démarrer successivement.



### REMARQUE

Avec la fonction Mémoire, seule la décongélation en fonction du temps est possible.











- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer les programmes présélectionnés. Les deux programmes successifs mémorisés en dernier sous l'emplacement **MEMORY 1**, **MEMORY2** ou **MEMORY3** démarreront lorsque cet emplacement mémoire sera de nouveau affiché.
- ▶ Démarrez les deux programmes successifs mémorisés sous l'emplacement **MEMORY 1**, **MEMORY2** ou **MEMORY3** en appuyant sur la touche .


## 9.14. Cuisson automatique

Avec les programmes automatiques, il n'est pas nécessaire d'indiquer le temps de cuisson et le niveau de puissance. Le micro-ondes calcule les valeurs automatiquement en fonction de l'aliment et du poids indiqués.



Le tableau suivant vous présente un récapitulatif des programmes automatiques avec l'affichage correspondant sur l'écran.







Programme		Affichage à l'écran
01 	Légumes	VEGETAB
02 	Boissons	BEVERAG
03 	Nouilles	PASTA
04 	Popcorn	POPCORN
05 	Pizza	PIZZA
06 	Pommes de terre	POTATO
07 	Viande	MEAT
08 	Poisson	FISH


### 9.14.1. Réglage d'un programme automatique

- ▶ Appuyez en mode Veille une ou plusieurs fois sur la touche **MENU** pour sélectionner un programme automatique. Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.

Sélectionnez alors le poids ou le volume souhaité. Appuyez pour cela sur la touche < ou > jusqu'à ce que le poids/nombre de portions souhaité soit affiché. Le poids/la quantité s'affiche sur l'écran. Les quantités peuvent être réglées selon le tableau suivant :

Programme		Poids		
01 	Légumes (g)	200	300	400
02 	Boissons (récipient de 120 ml)	1 récipient	2 récipients	3 récipients

Programme		Poids		
03	 Nouilles (g)	50 g (+ 450 ml d'eau)	100 g (+ 800 ml d'eau)	
04	 Popcorn (g)	50	85	100
05	 Pizza (g)	200	400	
06	 Pommes de terre (g)	200	400	600
07	 Viande (g)	250	350	450
08	 Poisson (g)	250	350	450

- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le cycle de cuisson.
- ▶ Le programme s'arrête automatiquement, **END** s'affiche sur l'écran et cinq signaux sonores retentissent.

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



### AVERTISSEMENT !

#### Risque d'incendie !

- ▶ Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- ▶ Pour les programmes avec fonction Gril activée, n'utilisez en aucun cas de couvercle ou de vaisselle non résistante à la chaleur qui risqueraient de fondre ou même de s'enflammer !



### PRUDENCE !

#### Risque de brûlure dû à des surfaces brûlantes.

- Après une cuisson en mode Gril, le plateau tournant est brûlant.
- ▶ Utilisez donc impérativement des maniques ou des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous le sortez du micro-ondes.





### REMARQUE

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

---

### 9.14.2. Programme A-1 : légumes (frais)



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

- ▶ Mettez les légumes avec un peu d'eau dans le récipient.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le programme Légumes en appuyant sur la touche **MENU**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche <ou> pour régler le poids des légumes (200-400 g).
- ▶ Démarrez le programme pour légumes en appuyant sur la touche .

Si les légumes ne sont pas assez cuits une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « 9.6. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 62).

### 9.14.3. Programme A-2 : boissons

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



- ▶ Placez la boisson que vous voulez chauffer sur le plateau tournant dans le micro-ondes. Si vous placez plusieurs récipients dans le micro-ondes, veillez à ce que ceux-ci ne se touchent pas.
- ▶ Sélectionnez le programme Boissons en appuyant plusieurs fois sur la touche **MENU**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche <ou> pour sélectionner le nombre de tasses (1-3 tasses de 120 ml).
- ▶ Démarrez le programme pour boissons en appuyant sur la touche .

Si la ou les boissons ne sont pas assez chaudes une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « 9.6. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 62).

### 9.14.4. Programme A-3 : nouilles (sec)

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes.

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





- ▶ Placez le récipient contenant les nouilles au centre du plateau tournant dans le micro-ondes.
- ▶ Sélectionnez le programme Nouilles en appuyant plusieurs fois sur la touche **MENU**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche <ou> pour régler le poids des nouilles (50-100 g).
- ▶ Démarrez le programme pour nouilles en appuyant sur la touche .

Si les nouilles sont encore trop al dente une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la page 62).

### 9.14.5. Programme A-4 : popcorn

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes.

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

- ▶ Placez le sachet au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le programme Popcorn en appuyant plusieurs fois sur la touche **MENU**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le poids de popcorn (50-100 g).
- ▶ Démarrez le programme pour pop-corn en appuyant sur la touche .





Si tous les grains de pop-corn n'ont pas encore éclaté une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « 9.6. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 62).

### 9.14.6. Programme A-5 : pizza (froid)

Ce programme fonctionne en utilisant la puissance micro-ondes et gril et sert à réchauffer des pizzas.



#### ATTENTION !

- ▶ N'utilisez pas de couvercle étant donné que ce programme fonctionne avec gril activé.
- ▶ Placez la pizza sur le plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le programme Pizza en appuyant plusieurs fois sur la touche **MENU**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le poids de la pizza (200-400 g).
- ▶ Démarrez le programme pour pizza en appuyant sur la touche .

Si la pizza n'est pas assez chaude une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « 9.6. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 62).



### 9.14.7. Programme A-6 : pommes de terre (brut)

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

- ▶ Placez les pommes de terre non épluchées dans un récipient. Utilisez si possible

---



des pommes de terre de même taille et évitez qu'elles se touchent.

- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le programme Pommes de terre en appuyant plusieurs fois sur la touche **MENU**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche < ou > pour régler le poids des pommes de terre (200-600 g).
- ▶ Démarrez le programme pour pommes de terre en appuyant sur la touche .

Si les pommes de terre ne sont pas assez cuites une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson avec puissance micro-ondes (comme décrit à partir de la section « 9.6. Cuisson uniquement avec énergie micro-ondes » à la page 62).

### 9.14.8. Programme A-7 : viande (brut)

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

- ▶ Placez la viande sur une assiette adaptée à la cuisson au micro-ondes. Assaisonnez la viande à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le programme Viande en appuyant plusieurs fois sur la touche **MENU**.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche < ou > pour régler le poids de la viande (250-450 g).
- ▶ Démarrez le programme pour viande en appuyant sur la touche .

Si la viande n'est pas assez cuite ou dorée une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la section « 9.9. Mode Combiné micro-ondes et gril » à la page 64).



#### ATTENTION !

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



#### REMARQUE :





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

### 9.14.9. Programme A-8 : poisson (brut)

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

- ▶ Placez le poisson sur une assiette adaptée à la cuisson au micro-ondes. Assaisonnez le poisson à votre convenance. Placez l'assiette au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le programme Poisson en appuyant plusieurs fois sur la touche

## MENU.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer votre sélection.
- ▶ Appuyez sur la touche  ou  pour régler le poids du poisson (250-450 g).
- ▶ Démarrez le programme pour poisson en appuyant sur la touche .

Si le poisson n'est pas assez cuit ou doré une fois le programme terminé, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné micro-ondes + gril (comme décrit à partir de la section « 9.9. Mode Combiné micro-ondes et gril » à la page 64).



## ATTENTION !

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

## 10. Nettoyage et entretien



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de blessure par électrocution.

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

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

- Gardez toujours l'intérieur de votre micro-ondes bien propre. Essuyez les éclaboussures ou les liquides renversés sur les parois intérieures du micro-ondes avec un chiffon humide. En cas de fort encrassement, vous pouvez utiliser un produit d'entretien doux. Ne pas utiliser de détergents abrasifs agressifs ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte vitrée du micro-ondes car ils risqueraient de rayer la surface et de détruire le verre.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur. Les surfaces pourraient être endommagées.
- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des pièces fonctionnelles situées à l'intérieur du micro-ondes, évitez que de l'eau ne pénètre dans les orifices d'aération.
- Nettoyez les éléments de la porte, de la vitre et en particulier du joint et du mécanisme de fermeture avec précaution à l'aide d'un savon doux. Faites particulièrement attention à ce que ces pièces ne soient pas endommagées.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyez-le uniquement avec un chiffon doux légèrement humidifié. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du micro-ondes ouverte afin d'éviter d'allumer l'appareil par inadvertance.
- Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, l'essuyer avec un chiffon doux.

- 
- Il se peut que de la vapeur s'échappe du micro-ondes s'il est utilisé par un taux d'humidité de l'air élevé ; ce phénomène est normal.
  - Sortez occasionnellement le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.
  - Essuyez ensuite soigneusement le plateau tournant avec un chiffon doux.
  - Essuyez simplement le plancher du micro-ondes avec un chiffon imbibé d'un produit d'entretien doux.
  - Lavez si nécessaire la grille dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux. Laissez les salissures tenaces tremper un certain temps.
  - Pour éliminer les éventuelles odeurs, chauffez 5 minutes dans le micro-ondes, dans un récipient profond adapté au micro-ondes, l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et de l'écorce d'un citron. Rincez soigneusement l'intérieur du micro-ondes et essuyez-le avec un chiffon doux et sec.
  - Si l'ampoule du micro-ondes doit être remplacée, adressez-vous à un atelier qualifié ou au service après-vente Medion.

## **11. Mise hors tension**

Une fois le cycle de cuisson terminé, des signaux sonores retentissent. Ouvrez la porte et sortez les aliments du micro-ondes. L'heure est affichée et l'appareil se trouve en mode Veille.

Si vous n'avez plus besoin de l'appareil ou si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et stockez l'appareil dans un endroit sec.

## 12. Dépannage rapide

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne démarre pas.	La fiche d'alimentation n'est pas bien branchée dans la prise de courant.	Débranchez la fiche de la prise et attendez env. 10 secondes avant de la rebrancher.
	Le fusible a grillé ou la coupure de l'alimentation électrique a été activée.	Remplacez le fusible ou réinitialisez la coupure de l'alimentation électrique (contactez notre service après-vente).
	La prise de courant est défectueuse.	Vérifiez la prise de courant en y branchant un autre appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte n'est pas fermée.	Fermez la porte.
Impossible d'ouvrir la porte.	Alimentation en courant interrompue.	Rétablissez l'alimentation en courant. Utilisez le cas échéant la ventouse d'ouverture fournie pour ouvrir la porte.

## 13. Élimination



### Appareil

Une fois l'appareil arrivé en fin de vie, veillez à ce qu'il soit éliminé de manière écologique. Vous pouvez p. ex. le porter dans un lieu de collecte local pour appareils usagés. Contactez votre centre administratif local afin de vous informer des différentes possibilités de recyclage.

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



### 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.



---

## 14. Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230 V ~ 50 Hz

### Puissances nominales

Micro-ondes : 1380 W

Gril : 1000 W

Puissance de sortie nominale (micro-ondes) : 900 W

Fréquence micro-ondes : 2450 MHz

### Dimensions (l x H x P)/poids

Appareil : 512 x 422 x 306 mm

Contenance : 25 litres

Poids net : 11,6 kg

**Sous réserve de modifications techniques !**

## 15. Déclaration de conformité



Par la présente, la société Medion AG déclare que le produit MD 16752 est conforme aux exigences européennes suivantes :

- Directive CEM 2004/108/CE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE

Vous pouvez obtenir les déclarations de conformité complètes sur [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 16. Mentions légales

Copyright © 2015

Tous droits réservés.

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

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

Le copyright est la propriété de la société :

**Medion AG**



**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Allemagne**

Le mode d'emploi peut être à nouveau commandé via la hotline SAV et téléchargé sur le portail SAV.

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

	URL	QR Code
FR	<a href="http://www.medion.com/fr/service/accueil/">www.medion.com/fr/service/accueil/</a>	
BE	<a href="http://www.medion.com/be/fr/service/start/">www.medion.com/be/fr/service/start/</a>	

---

# 17. Conditions générales de la garantie commerciale

## 17.1. Dispositions générales

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

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

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

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

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

### 17.1.1. Étendue de la garantie commerciale

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

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

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

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

---

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

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

### **17.1.2. Exclusions de la garantie**

La garantie ne couvre pas les défaillances et dommages provoqués par des causes externes, l'endommagement volontaire ou par négligence du fait de l'utilisateur, une utilisation inappropriée, les modifications, transformations ou extensions apportées au produit, l'utilisation de pièces provenant d'un constructeur tiers, l'absence d'entretien nécessaire, les virus ou les erreurs de logiciels, le transport ou l'emballage inapproprié ou la perte du colis lors du renvoi du produit au garant.

La garantie s'éteint si le défaut du produit est survenu suite à une tentative de réparation ou d'entretien par une personne n'appartenant pas à l'un des partenaires commerciaux agréés par le garant. De même, la garantie s'éteint si des autocollants ou des numéros de série se trouvant sur le produit ou l'un des accessoires ont été modifiés ou rendus illisibles.

### **17.1.3. Ligne d'assistance SAV**

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

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

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

## **17.2. Conditions particulières de la garantie commerciale pour les ordinateurs personnels, ordinateurs portables, ordinateurs de poche (PDA), appareils avec fonction de navigation (PNA), téléphones, portables et appareils avec fonction de stockage**

En cas de défaut de l'une des options fournies (p. ex. cartes mémoire), le garant prendra en charge sa réparation ou son remplacement. La garantie couvre les frais de matériel et le temps de travail nécessaires à la remise en état du produit concerné.

---

L'utilisation de matériel qui n'a pas été produit ou vendu par le garant peut entraîner l'extinction de la garantie commerciale s'il s'avère qu'un dommage a été causé au produit ou à l'une de ses options par ce matériel.

Les logiciels livrés avec le produit sont couverts par une garantie commerciale limitée spéciale. Cette garantie commerciale couvre le système d'exploitation préinstallé ainsi que les programmes livrés avec le produit. Pour les logiciels livrés avec le produit par le garant et pour les supports de données tels que CD ou DVD contenant ces logiciels, l'absence de défauts de fabrication et de matériau est garantie pendant une durée de 90 jours suivant l'achat du produit. Le garant remplacera gratuitement les supports de données qui étaient défectueux lors de leur livraison ; tout autre recours est exclu. Cette garantie commerciale ne couvre que les supports physiques de données et non le fonctionnement des logiciels. Aucune garantie n'est en outre donnée concernant le fonctionnement ininterrompu ou parfait des logiciels et leur aptitude à satisfaire à vos besoins. Le garant n'assume aucune responsabilité pour l'exactitude à 100 % des cartes fournies avec les produits ayant une fonction de navigation.

Lors de la réparation du produit, il peut s'avérer nécessaire de supprimer toutes les données qui y sont stockées. Par conséquent, avant de renvoyer le produit au garant, assurez-vous que vous êtes en possession d'une sauvegarde de vos données. Il est expressément précisé que lors de la réparation, le produit est remis dans son état initial à la livraison. Le garant ne pourra pas être tenu responsable des frais d'une configuration logicielle, d'une perte de gain, de la perte de données ou d'un logiciel ou autres dommages consécutifs.

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

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

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

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

- La période pendant laquelle vous pouvez annuler gratuitement une demande d'intervention sur site est de 48 heures minimum avant le rendez-vous. Passé ce délai, les frais causés par l'annulation tardive ou l'omission d'annulation vous seront facturés.


## 18. Adresse du Service

### 18.1. France

 02 43 16 60 30

(appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie

 08 92 35 05 40


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

 Lun - Ven : 09:00 - 19:00

 [www.medion.fr](http://www.medion.fr)

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

### 18.2. Belgique

 022006198  022006199

(Appel non surtaxé)

Premium Hotline

 0900-51111


(0,45 €/min)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be)

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

### 18.3. Luxembourg

 34-20 808 664  34-20 808 665

(Appel non surtaxé)

 Lu - Ve: 09:00 - 19:00

 [www.medion.com/lu](http://www.medion.com/lu)

@ Veuillez utiliser le formulaire de contact sous : [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)



---

# Inhoud

<b>1.</b>	<b>Over deze handleiding .....</b>	<b>83</b>
1.1.	In deze handleiding gebruikte waarschuwingssymbolen en -woorden.....	83
<b>2.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>84</b>
<b>3.</b>	<b>Gebruik voor het beoogde doel .....</b>	<b>84</b>
<b>4.</b>	<b>Veiligheidsinstructies.....</b>	<b>85</b>
4.1.	Apparaat uitpakken .....	86
4.2.	Algemene veiligheidsinstructies.....	86
4.3.	Hete oppervlakken.....	88
4.4.	Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven ...	89
4.5.	Veiligheidsinstructies bij het verhitten van vloeistoffen .....	91
4.6.	Apparaat reinigen en onderhouden .....	91
<b>5.</b>	<b>Over microgolven .....</b>	<b>92</b>
5.1.	De inverter technologie.....	92
5.2.	Het effect van microgolven op levensmiddelen .....	92
5.3.	De magnetron.....	92
<b>6.</b>	<b>Koken en garen met de magnetron .....</b>	<b>93</b>
6.1.	Algemene aanwijzingen.....	93
6.2.	Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron .....	93
6.3.	Niet geschikt materiaal.....	95
<b>7.</b>	<b>Overzicht van het apparaat .....</b>	<b>96</b>
7.1.	Beschrijving van de onderdelen.....	96
7.2.	Bedieningselementen.....	97
<b>8.</b>	<b>Vóór het eerste gebruik .....</b>	<b>98</b>
8.1.	Apparaat opstellen.....	98
8.2.	Apparaat leeg verwarmen.....	99
8.3.	Accessoires plaatsen.....	99
<b>9.</b>	<b>Bediening .....</b>	<b>100</b>
9.1.	Klok instellen .....	100
9.2.	Kinderslot.....	100
9.3.	Kookwekker (aftelfunctie) instellen .....	100
9.4.	Einde van het bereidingsproces.....	101
9.5.	Programma onderbreken .....	101
9.6.	Koken en garen met microgolfenergie.....	101
9.7.	Snelstart .....	102
9.8.	Grillstand.....	102
9.9.	Gecombineerd gebruik van magnetron en grill.....	102
9.10.	Ontdooien op basis van gewicht .....	103



---

9.11.	Ontdooien op basis van tijd.....	103
9.12.	Meerdere programma's gebruiken .....	104
9.13.	Memory-functie.....	104
9.14.	Automatisch koken en garen .....	105
<b>10.</b>	<b>Reinigen en onderhoud .....</b>	<b>111</b>
<b>11.</b>	<b>Buiten gebruik stellen .....</b>	<b>112</b>
<b>12.</b>	<b>Storingen verhelpen .....</b>	<b>112</b>
<b>13.</b>	<b>Afvoer .....</b>	<b>112</b>
<b>14.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>113</b>
<b>15.</b>	<b>Verklaring van conformiteit .....</b>	<b>113</b>
<b>16.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>114</b>
<b>17.</b>	<b>Algemene garantievoorzwaarden .....</b>	<b>115</b>
<b>18.</b>	<b>Dienst Adres.....</b>	<b>118</b>

# 1. Over deze handleiding



Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Neem de waarschuwingen op het apparaat en in de gebruiksaanwijzing in acht.

Bewaar de handleiding altijd binnen handbereik. Geef deze handleiding en het garantiebewijs mee wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft.

## 1.1. In deze handleiding gebruikte waarschuwingssymbolen en -woorden



### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor acuut levensgevaar!

### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig onherstelbaar letsel!



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken!



### **VOORZICHTIG!**

Neem alle instructies in acht om letsel en materiële schade te voorkomen!

### **LET OP!**

Neem alle aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen!



### **OPMERKING!**

Nadere informatie over het gebruik van het apparaat.



### **OPMERKING!**

Neem de aanwijzingen in de handleiding in acht!

- Opsommingstekens/informatie over voorvallen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Advies over uit te voeren handelingen

---

## 2. Inhoud van de levering

Controleer na het uitpakken of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- Magnetron MD 16752
- Draaiplateau, incl. draairing
- Grillrooster
- Zuignap (om de deur te openen)
- Handleiding met garantiepapieren

## 3. Gebruik voor het beoogde doel

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het verwarmen van levensmiddelen in geschikt serviesgoed. De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van levensmiddelen en dranken. Drogen van levensmiddelen of kleding en verwarmen van kussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetslappen en dergelijke kan leiden tot letsel of brand. Gebruik het apparaat niet in de open lucht.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een privéomgeving en vergelijkbare huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld:

- in keukens voor winkelpersoneel, kantoren en andere commerciële omgevingen,
- plattelandswoningen en boerderijen,
- door klanten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen,
- in bed & breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

Let erop dat de garantie bij oneigenlijk gebruik komt te vervallen:

- breng geen wijzigingen aan in het apparaat zonder onze toestemming en gebruik geen accessoires die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd,
- gebruik alleen door ons geleverde of goedgekeurde (vervangende) onderdelen en accessoires,
- neem alle informatie in deze handleiding in acht, met name

---

de veiligheidsvoorschriften. Elke andere toepassing wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot letsel of schade.

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid of vocht
  - extreem hoge of lage temperaturen
  - direct zonlicht
  - open vuur

## 4. Veiligheidsinstructies



### WAARSCHUWING!

#### **Gevaar voor letsel door onjuiste bediening.**

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

---

## 4.1. Apparaat uitpakken



**WAARSCHUWING!**  
**Verstikkingsgevaar.**

- Houd verpakkingsfolie uit de buurt van kinderen.



**WAARSCHUWING!**  
**Gevaar voor letsel door elektrische schok of magnetronstraling.**

- Controleer de magnetron en het netsnoer vóór het eerste gebruik en vervolgens opnieuw na ieder gebruik op beschadigingen.
- Neem het apparaat niet in gebruik als de magnetron of het netsnoer zichtbaar beschadigd zijn.
- Als u een transportschade vaststelt, neem dan direct contact op met het Medion Service Center.

## 4.2. Algemene veiligheidsinstructies

- Sluit de magnetron uitsluitend aan op een correct geïnstalleerd en geaard veiligheidsstopcontact met een wisselspanning van 230 V~, 50 Hz dat met ten minste 16 A is beveiligd. Gebruik geen verlengkabels.



**WAARSCHUWING!**  
**Gevaar voor letsel door elektrische schok of magnetronstraling.**

- Bij beschadiging van het apparaat kan er door een lekkage magnetronstraling naar buiten treden. Beschadigingen van het netsnoer kunnen een elektrische schok veroorzaken.
- Bij beschadigingen aan de behuizing, de afdekkingen, de deur, de afdichtingen rond de deur of de sluiting mag de magnetron in geen geval worden gebruikt. Verwijder in dit geval direct de stekker uit het stopcontact.
- Breng in geen geval zelfstandig wijzigingen aan in het apparaat en probeer niet om een onderdeel zelf te repareren en/of

---

te openen.

- De afdekkingen en de folie op het venster in het binnenruimte van de magnetron mogen niet worden verwijderd omdat er anders magnetronstraling naar buiten kan treden.
- Laat de magnetron en het netsnoer uitsluitend in een gekwalificeerde werkplaats repareren of neem contact op met de klantenservice van Medion om gevaarlijke situaties te voorkomen.



### **LET OP**

#### **Gevaar voor schade aan het apparaat door onjuiste opstelling.**

- De magnetron is bedoeld voor gebruik als losstaand apparaat. Niet in een meubel inbouwen.
- Controleer of het netsnoer onbeschadigd is en niet onder het apparaat, over hete oppervlakken of langs scherpe randen loopt.
- De magnetron moet worden opgesteld op een vlakke, stabiele ondergrond die het totale gewicht van het apparaat plus het maximale gewicht van de geplaatste levensmiddelen kan dragen.
- De magnetron mag uitsluitend worden opgesteld in een veilige en droge ruimte.
- Het apparaat moet met de achterwand tegen een muur worden geplaatst.
- Bescherm de magnetron tegen drup- en spatwater. Indien het apparaat toch in aanraking is gekomen met water, dient u direct de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Stel de magnetron niet op in de buurt van hittebronnen.
- Het oppervlak van het draaiplateau is gevoelig voor beschadiging. Vermijd contact met zure levensmiddelen. Deze kunnen het draaiplateau beschadigen.

### 4.3. Hete oppervlakken



#### **WAARSCHUWING!**

**Gevaar voor letsel door verbranding door hete oppervlakken.**

- Raak de behuizing tijdens gebruik niet aan.
- Wanneer de magnetron wordt gebruikt in combinatie of als grill, mogen kinderen het apparaat in verband met de temperatuur uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- Het draaiplateau wordt bij het bereiden met de grill erg heet! Maak absoluut gebruik van pannenlappen of ovenwanten wanneer u het draaiplateau uit de kookruimte haalt.



#### **WAARSCHUWING!**

**Gevaar voor explosie.**

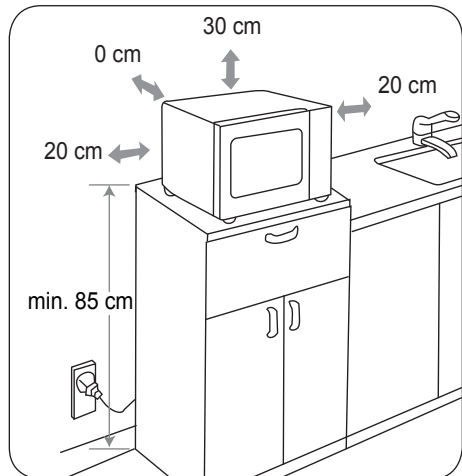
- ▶ Verhit geen mengsel van water met olie of vet in de magnetron.



#### **WAARSCHUWING!**

**Brandgevaar door zeer hete oppervlakken van het apparaat.**

- Plaats geen voorwerpen op de magnetron. Voor voldoende ventilatie moet boven het apparaat een ruimte van 30 cm en aan de achterkant en beide zijkanten een ruimte van 20 cm worden vrijgehouden. De openingen in het apparaat mogen niet worden afgedekt of verstopt.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit zonder toezicht werken.
- De magnetron is niet bedoeld om te worden gebruikt in com-



---

binatie met een externe schakelklok of een aparte afstandsbediening.



**WAARSCHUWING!**

**Brandgevaar door zeer hoge temperaturen.**

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

#### **4.4. Bijzondere veiligheidsinstructies bij de omgang met microgolven**



**WAARSCHUWING!**

**Gevaar voor letsel door barstend serviesgoed.**

- Verwarm geen gerechten of vloeistoffen in vast gesloten serviesgoed! Deze kunnen in de magnetron barsten of bij openen letsel veroorzaken. Bij afsluitbaar serviesgoed zoals baby-



---

flessen moet altijd de deksel worden verwijderd.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel door brandwonden.**

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



### **LET OP**

#### **Gevaar voor schade aan het apparaat.**

- Het apparaat mag nooit zonder draaiplateau en in de magnetronstand zonder levensmiddelen in de kookruimte worden gebruikt.
- Maak uitsluitend gebruik van de meegeleverde of in deze handleiding als geschikt omschreven accessoires.
- Gebruik in de magnetronstand nooit serviesgoed met metalen decoratie, metalen serviesgoed of het grillrooster omdat het apparaat en/of het serviesgoed door het overslaan van vonken beschadigd kunnen raken.
- Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron. Let bij aanschaf op het keurmerk zoals "geschikt voor de magnetron" of "voor de magnetron".

---

## 4.5. Veiligheidsinstructies bij het verhitten van vloeistoffen



### WAARSCHUWING!

**Gevaar voor letsel door brandwonden.**

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

## 4.6. Apparaat reinigen en onderhouden



### LET OP

**Gevaar voor schade aan het apparaat.**

- Het oppervlak van het draaiplateau is gevoelig voor beschadiging. Vermijd contact met zure levensmiddelen. Deze kunnen het draaiplateau beschadigen.
- Als het apparaat niet voldoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak van het apparaat worden aangetast. Dit verkort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties.
- Reinig het apparaat regelmatig en verwijder achtergebleven etensresten.
- Neem voor het reinigen van de afdichtingen bij de deur, de kookruimte en de aangrenzende delen de instructies op pagina "10. Reinigen en onderhoud" op pagina 111 in acht.

---

## 5. Over microgolven

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

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

### 5.1. De inverter technologie

Bij de inverter technologie wordt de microgolfenergie, anders dan bij de traditionele magnetron, continu geregeld afgegeven.

Gerechten en levensmiddelen worden op die manier sneller en voorzichtiger ontdooid resp. verwarmd.

### 5.2. Het effect van microgolven op levensmiddelen

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

### 5.3. De magnetron

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

---

## 6. Koken en garen met de magnetron

### 6.1. Algemene aanwijzingen

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



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Hierbij bestaat gevaar voor brand.**

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

- Dek de gerechten tijdens het koken of garen af met een voor de magnetron geschikte afdekking. Hierdoor wordt spatten voorkomen, bovendien wordt het gerecht gelijkmatiger verwarmd.
- Gerechten als stukjes kip en hamburgers moeten tijdens de bereiding in de magnetron eenmaal worden omgedraaid om het garen te versnellen. Grotere stukken zoals braadstukken of een hele kip moeten ten minste één keer worden omgedraaid.
- Ook omscheppen is belangrijk, bijvoorbeeld bij gehaktballetjes: Na de helft van de bereidingstijd moet het gerecht van boven naar onder en van binnen naar buiten worden omgeschept.
- Meng het gerecht zo mogelijk na het verwarmen goed door zodat de warmte wordt verdeeld of laat het korte tijd nagaren.

### 6.2. Materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

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

#### 6.2.1. Geschikt materiaal

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



## LET OP!

### Brandgevaar door zeer hoge temperaturen.

- ▶ Maak bij gebruik van de grill of combinatie van grill/oven geen gebruik van afdekkfolies of servies van porselein, keramiek of kunststof. Deze materialen kunnen vanwege de grote hitte breken of vervormen resp. gaan smeulen.

### 6.2.2. Beperkt geschikt materiaal

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

### 6.2.3. Overzicht van geschikte materialen

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

Kookservies	Magnetron	Grill	Combigebruik
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet-hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee
Hittebestendige keramiek	Ja	Ja	Ja
Voor de magnetron geschik-te kunststoffen	Ja	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee
Metalen inzet	Nee	Ja	Nee
Meegeleverd grillrooster	Nee	Ja	Nee
Aluminiumfolie en -schalen	onder voorwaarden geschikt	Ja	onder voorwaar-den geschikt

\*Combigebruik: Magnetron + Grill

### 6.2.4. Afmetingen en vorm van servies voor de magnetron

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

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

### 6.3. Niet geschikt materiaal

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




#### LET OP!

**Bij metaal in de kookruimte kunnen er vonken ontstaan! Hierdoor kunnen het apparaat of het kijkvenster beschadigd raken!**

- ▶ Om deze reden mag ook het meegeleverde grillrooster alleen tijdens gebruik van de grill worden gebruikt.
- Bij gebruik van serviesgoed met metalen delen (handgrepen, versieringen of bodem) of met gouden of zilveren decoratie kunnen in de magnetron ook vonken ontstaan.
- Kristal- of bergkristal kan springen, gekleurd glas kan verkleuren.
- Alle materialen die niet bestand zijn tegen hitte kunnen vervormd raken of zelfs verbranden.




#### OPMERKING

Om te controleren of het servies geschikt is voor gebruik in de magnetron, vult u het met een beetje water en plaatst u het in de magnetron. Druk dan 2x op de toets . De magnetron wordt dan gedurende 1 minuut ingeschakeld. Wanneer u vaststelt dat het servies heter is dan het gerecht, is het servies niet geschikt voor de magnetron. Serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron wordt alleen verwarmd door de warmte van het gerecht.

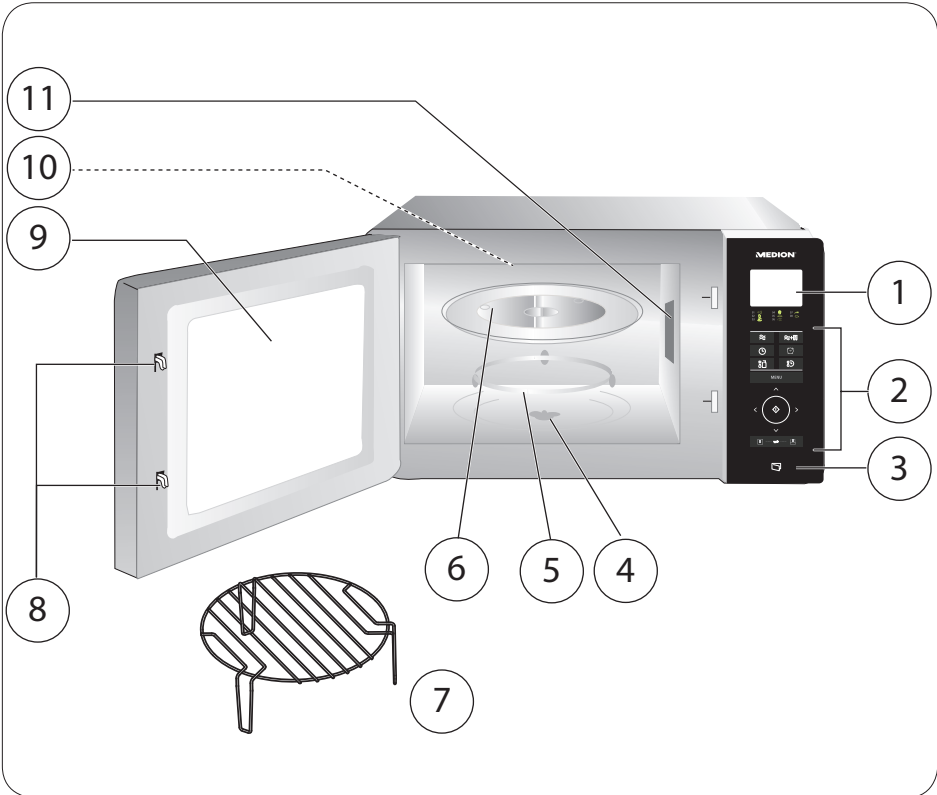


#### WAARSCHUWING!

- ▶ Zodra u vonken, flicsen of zelfs vuur ziet, moet u de magnetron direct met de toets  uitschakelen.

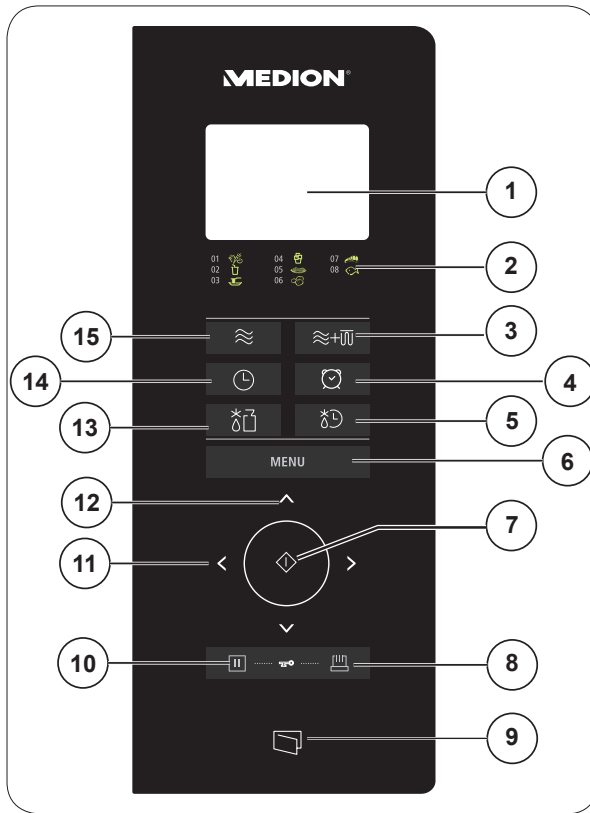
## 7. Overzicht van het apparaat

### 7.1. Beschrijving van de onderdelen



- 1) Display
- 2) Bediening
- 3) Deuropener
- 4) Aandrijfas
- 5) Draairing
- 6) Draaiplateau
- 7) Grillrooster
- 8) Deurvergrendeling
- 9) Kijkvenster
- 10) Grill verwarmingselement
- 11) Afdekking van de magnetron NIET VERWIJDEREN!

## 7.2. Bedieningselementen



- 1) Display
- 2) Legenda voor de automatische programma's
- 3) Combinatie magnetron/grill instellen
- 4) Keukenwekker instellen
- 5) Ontdooien volgens tijd instellen
- 6) Automatische programma's instellen
- 7) Apparaat starten;  
Invoer bevestigen;  
Automatische programma's starten
- 8) Gebruikmaken van meerdere programma's (Memory-functie)
- 9) Deur openen
- 10) Invoer annuleren; eenmaal indrukken: programma tijdelijk onderbreken;  
tweemaal indrukken: programma voortijdig afbreken; langer indrukken: kinderslot activeren/deactiveren
- 11) Uren/minuten/gewicht instellen
- 12) Seconden instellen



- 
- 13) Ontdooien volgens gewicht instellen
  - 14) Klok instellen
  - 15) Magnetron instellen

## 8. Vóór het eerste gebruik

### 8.1. Apparaat opstellen

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



#### LET OP!

**De vastgeschroefde afdekking (11) in de kookruimte is geen onderdeel van de verpakking en mag niet worden verwijderd!**



#### WAARSCHUWING!

**Controleer de magnetron op eventuele schade, bijvoorbeeld of de deur is verschoven of verbogen, beschadigingen aan de afdichtingen van de deur en het oppervlak, of de scharnieren en de sluiting defect zijn of los zitten en of er binnen in het apparaat of in de deur deuken zichtbaar zijn. Wanneer er sprake is van een beschadiging, mag u de magnetron niet in gebruik nemen en moet u contact opnemen met de Medion klantenservice.**

- Plaats de magnetron niet in de directe omgeving van warmtebronnen, op een plaats waar vocht of hoge luchtvochtigheid kunnen ontstaan of in de directe omgeving van brandbare materialen.
- De voetjes en de afstandshouder op de achterkant van het apparaat mogen niet worden verwijderd om te voorkomen dat de koeling wordt beperkt.









#### LET OP!

**De magnetron is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet buitenshuis worden gebruikt!**

- Sluit de magnetron aan op een goed toegankelijk geaard stopcontact met 230 V~, 50 Hz.

## 8.2. Apparaat leeg verwarmen

Vóór het eerste gebruik moet de magnetron eerst leeg worden verhit om achtergebleven restanten van het fabricageproces te verdampen. Schakel het apparaat zonder levensmiddelen en zonder accessoires in de modus grill in zoals hieronder beschreven:

- ▶ Open de deur en verwijder eventueel achtergebleven verpakkingsmateriaal of accessoires uit de kookruimte.  
Sluit de deur.
- ▶ Druk op de toets + tot op het display  wordt weergegeven.
- ▶ Bevestig de keuze door op de toets  te drukken.
- ▶ Druk enkele keren op de toets  totdat de bereidingstijd van 10 minuten is ingesteld.
- ▶ Druk op de toets  om het verwarmen te starten.



### OPMERKING

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

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

## 8.3. Accessoires plaatsen

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

- ▶ Plaats de draairing in de uitsparing in de bodem van de kookruimte.
- ▶ Plaats het draaiplateau in het midden op de aandrijfjas.

---

## 9. Bediening




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

### 9.1. Klok instellen




Wanneer de magnetron voor het eerst wordt ingeschakeld of wanneer de stroomvoorziening onderbroken was, toont het display eerst **WELCOME**. Na een druk op een van de toetsen wordt **00 : 00** weergegeven en moet de tijd (24-uurs formaat) worden ingesteld.

- ▶ Druk eenmaal op de toets .

De uuraanduiding knippert.



- ▶ Druk op de toets  of  om het uur in te stellen.
- ▶ Druk op de toets .

De minutenaanduiding knippert.


- ▶ Druk op de toets  of  om de minuten in te stellen.
- ▶ Druk nogmaals op de toets .

De tijd is nu ingesteld.





### 9.2. Kinderslot

- ▶ U kunt het kinderslot inschakelen door de toets  ca. 3 seconden ingedrukt te houden. Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt het symbool weergegeven. De toetsen van de magnetron hebben nu geen functie.
- ▶ Om het kinderslot uit te schakelen drukt u op de toets  en houdt u deze opnieuw 3 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt en het symbool uitgaat. Alle functies zijn weer beschikbaar.


### 9.3. Kookwekker (aftelfunctie) instellen

- ▶ Druk op de toets .

Op het display knippert de indicatie **KT 00 : 00**.


- ▶ Druk op de toets  resp.  om de gewenste tijd in minuten in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om de seconden in te stellen.

De langste instelbare tijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Druk op de toets . Het aftellen wordt gestart. Nadat het aftellen is voltooid, klinken er geluidssignalen.



#### OPMERKING

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

De kookwekker kan alleen worden gebruikt wanneer er geen programma actief is.

## 9.4. Einde van het bereidingsproces

Nadat het bereiden is afgerond, klinken er geluidssignalen en wordt **END** weergegeven. Het bereidingsproces is nu afgerond. Na korte tijd gaat ook de weergave op het display uit en wordt de tijd weer weergegeven. De binnenverlichting van de magnetron wordt automatisch in- en weer uitgeschakeld bij het openen en sluiten van de deur.






### VOORZICHTIG!

**Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.**

- ▶ Omdat het gerecht resp. het serviesgoed zeer heet kan zijn, moet u absoluut gebruikmaken van pan-nenlappen of ovenwanten wanneer u het gerecht uit de kookruimte neemt.


## 9.5. Programma onderbreken


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







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

## 9.6. Koken en garen met microgolfenergie

Om alleen met microgolfenergie te verwarmen gaat u als volgt te werk:


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

Toets  indrukken	Aanduidingen op het display	Vermogen in Watt
1x	P 100	900
2x	P80	700
3x	P50	450
4x	P30	270
5x	P 10	90


- ▶ Bevestig de keuze door op de toets  te drukken.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om de gewenste bereidingstijd in minuten (in stappen van 1 minuut) en de toets  resp.  om de gewenste bereidingstijd in seconden (in stappen van 10 seconden) in te stellen.
- ▶ Start het kookproces door op de toets  te drukken.

---

## 9.7. Snelstart

Wanneer u de toets  indrukt zonder een vermogensniveau te kiezen, wordt het kookprogramma 30 seconden gestart op de hoogste stand (900 Watt) in magnetronmodus.

De langste bereidingstijd bedraagt 95 minuten.

- ▶ Druk enkele keren op de toets  totdat de gewenste bereidingstijd wordt weergegeven (per toetsdruk wordt de bereidingstijd met 30 seconden verlengd).

Het bereidingsproces begint meteen.

## 9.8. Grillstand

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

In de grillstand kunt u, indien de gerechten hiervoor geschikt zijn, het meegeleverde rooster gebruiken.

De langste grilltijd is 95 minuten.




### VOORZICHTIG!

**Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.**

- ▶ Let op de minimale afstand van het apparaat tot de muur en dek in geen geval de ventilatieopeningen af. Leg geen voorwerpen op het apparaat.
- ▶ Druk op de toets  +  tot op het display  voor grill wordt weergegeven.
- ▶ Bevestig de keuze door op de toets  te drukken.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om de gewenste bereidingstijd in minuten (in stappen van 1 minuut) en de toets  resp.  om de gewenste bereidingstijd in seconden (in stappen van 10 seconden) in te stellen.
- ▶ Druk op de toets  om het verwarmen te starten.





### OPMERKING




Voor optimale garing moet het gerecht halverwege de ingestelde tijd worden omgedraaid (zie "9.5. Programma onderbreken" op pagina 101). Open de deur en draai het gerecht op de andere kant. Druk opnieuw op de toets  om het programma te hervatten.







## 9.9. Gecombineerd gebruik van magnetron en grill

Met dit apparaat is het mogelijk om gelijktijdig gebruik te maken van de magnetron- en de grillfunctie.

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

- Druk twee resp. drie keer op de toets + en kies een programma. U kunt kiezen uit de volgende programma's:

Toets  indrukken	Functie/Vermogen in %	Displayaanduidingen
2x	Magnetron (50%) en grill (100%)	 1 M50
3x	Magnetron (30%) en grill (100%)	 2 M30

- Bevestig de keuze door op de toets  te drukken.
- Druk op de toets  resp.  om de gewenste bereidingstijd in minuten (in stappen van 1 minuut) en de toets  resp.  om de gewenste bereidingstijd in seconden (in stappen van 10 seconden) in te stellen.
- Druk op de toets  om het verwarmen te starten.








### OPMERKING

Open na ongeveer de helft van de ingestelde bereidingstijd eventueel de deur en draai het gerecht om zodat dit gelijkmatig gaar wordt.

## 9.10. Ontdooien op basis van gewicht

U kunt het ontdooiprogramma instellen aan de hand van het gewicht van het gerecht. Er kan een gewicht worden ingesteld van 100 g tot 2000 g.

- Plaats de bevroren levensmiddelen in een geschikte schaal in de kookruimte en sluit de deur.
- Druk op de toets  om het ontdooien volgens gewicht in te schakelen. Op het display wordt  en het gewicht weergegeven.
- Druk op de toets  resp.  om het gewicht van de geplaatste levensmiddelen in te stellen.
- Druk op de toets . Het programma wordt gestart.





### OPMERKING

Open na ongeveer de helft van de ingestelde bereidingstijd eventueel de deur en draai het gerecht om zodat dit gelijkmatig gaar wordt.

## 9.11. Ontdooien op basis van tijd

U kunt de tijdsduur van het ontdooiprogramma instellen. De langste ontdooitijd is 95 minuten.

- Plaats de bevroren levensmiddelen in een geschikte schaal in de kookruimte en sluit de deur.
- Druk op de toets  om het ontdooien volgens tijd in te schakelen. Op het display wordt  00 . 00 weergegeven.

- 
- ▶ Druk op de toets < resp. > om de gewenste ontdooitijd in minuten (in stappen van 1 minuut) en de toets ^ resp. v om de gewenste ontdooitijd in seconden (in stappen van 10 seconden) in te stellen.
  - ▶ Druk op de toets ◊. Het programma wordt gestart.



### OPMERKING

Open na ongeveer de helft van de ingestelde bereidingstijd eventueel de deur en draai het gerecht om zodat dit gelijkmatig gaar wordt.

## 9.12. Meerdere programma's gebruiken

Het apparaat kan meerdere bereidingsprogramma's na elkaar uitvoeren. Er zijn max. 2 sequenties mogelijk die automatisch aflopen.

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

### Voorbeeld:


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

- ▶ Stel het ontdooiprogramma in zoals beschreven in "9.10. Ontdooien op basis van gewicht" op pagina 103 zonder op de toets ◊ te drukken.
- ▶ Stel vervolgens het grillprogramma in zoals beschreven in "9.8. Grillstand" op pagina 102.
- ▶ Druk nu op de toets ◊ om de programma's te starten.

Beide programma's worden na elkaar uitgevoerd.

## 9.13. Memory-functie

Er kunnen drie verschillende reeksen van elke twee kookprogramma's worden opgeslagen.

- ▶ Druk een of enkele keren op de toets  om MEMORY 1, MEMORY2 of MEMORY3 te kiezen.
- ▶ Stel de gewenste reeks van beide kookprogramma's in zoals hierboven beschreven.



### OPMERKING

Bij de memory-functie is alleen het ontdooien op tijd mogelijk.

- ▶ Druk op de toets ◊ om de ingestelde programma's te starten.









De als laatste gekozen sequentie voor het geheugen MEMORY 1, MEMORY2 of MEMORY3 wordt bij de volgende start van het geheugen uitgevoerd.

- ▶ Start de gekozen sequentie MEMORY 1, MEMORY2 of MEMORY3 door op de toets ◊ te drukken.




## 9.14. Automatisch koken en garen









Bij automatisch koken en garen is het niet nodig om de kook-/gaartijd en het energieniveau in te voeren. De magnetron stelt automatisch de juiste waarden in, afhankelijk van het geplaatste gerecht en het gewicht.

In de tabel ziet u een overzicht van de automatische programma's met hun weergave op het display.


Programma		Aanduidingen op het display
01 	Groente	VEGETAB
02 	Dranken	BEVERAG
03 	Pasta	PASTA
04 	Popcorn	POPCORN
05 	Pizza	PIZZA
06 	Aardappels	POTATO
07 	Vlees	MEAT
08 	Vis	FISH

### 9.14.1. Automatisch programma instellen

- ▶ Druk in stand-by een of enkele keren op de toets **MENU** om een automatisch programma te kiezen. Druk op de toets  om de keuze te bevestigen. Kies vervolgens het gewenste gewicht resp. het volume. Druk op de toets  resp.  tot op het display de gewenste grootte van de porties wordt weergegeven. Het gewicht resp. de hoeveelheid wordt op het display weergegeven. De hoeveelheden kunnen volgens de onderstaande tabel worden ingesteld:

Programma		Gewicht		
01 	Groente (g)	200	300	400
02 	Dranken (kom à 120 ml)	1 kom	2 kommen	3 kommen
03 	Pasta (g)	50 g (+450 ml water)	100 g (+800 ml water)	
04 	Popcorn (g)	50	85	100
05 	Pizza (g)	200	400	
06 	Aardappelen (g)	200	400	600
07 	Vlees (g)	250	350	450
08 	Vis (g)	250	350	450



- 
- ▶ Druk op de toets  om het garen te starten.
  - ▶ Het bereidingsprogramma wordt automatisch beëindigd, **END** wordt weergegeven en er klinken vijf geluidssignalen.

Wanneer het gerecht niet goed gaar is geworden, kunt u het nogmaals een paar minuten met het magnetron- of grillprogramma nagaren. Bij het nagaren met de grillfunctie wordt het gerecht ook beter gebruikt.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Hierbij bestaat gevaar voor brand.**

- ▶ Laat het apparaat tijdens gebruik niet zonder toezicht werken.
- ▶ Maak bij programma's met ingeschakelde grillfunctie in geen geval gebruik van afdekkingen of niet-hitbestendig serviesgoed omdat dit kan smelten of in brand kan raken!



### **VOORZICHTIG!**

#### **Er bestaat brandgevaar door hete oppervlakken.**

Het draaiplateau wordt tijdens het koken met de grill zeer heet.

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







### **OPMERKING**

Denk eraan dat de omvang, vorm en soort levensmiddel mede bepalend is voor het kookresultaat.

## **9.14.2. Programma A-1: Groente (frisch)**





Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Leg de groente met een beetje water in de schaal.
- ▶ Plaats de schaal in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies het programma voor groenten door op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om het gewicht van de groente (200-400 g) in te stellen.
- ▶ Start het programma voor groenten door op de toets  te drukken.

Als de groenten na het koken nog niet gaar zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf "9.6. Koken en garen met microgolvenenergie" op pagina 101 beschreven).

### 9.14.3. Programma A-2: Dranken

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron.





- ▶ Zet de drank die u wilt verwarmen op het draaiplateau in de kookruimte. Wanneer u meerdere glazen of schalen in de magnetron plaatst, dient u er op te letten dat deze elkaar niet raken.
- ▶ Kies het programma voor dranken door meerdere keren op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om het aantal glazen of kopjes (1-3 à 120 ml) te selecteren.
- ▶ Start het programma voor dranken door op de toets  te drukken.

Wanneer de drank of dranken niet heet genoeg mochten zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals beschreven vanaf "9.6. Koken en garen met microgolvenenergie" op pagina 101).

### 9.14.4. Programma A-3: Pasta (droog)

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt.

Gebruik voor het koken van pasta een hoge pan omdat het geheel kan overkoken. Gebruik net zoveel water als bij gewoon koken.





- ▶ Zet de kom met de pasta midden op het draaiplateau in de ovenruimte.
- ▶ Kies het pastaprogramma door meerdere keren op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om het gewicht van de pasta (50-100 g) te selecteren.
- ▶ Start het programma voor pasta door op de toets  te drukken.

Als de pasta na het koken nog te hard is, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf Pagina 101 beschreven).

### 9.14.5. Programma A-4: Popcorn

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt.

Gebruik in de handel verkrijgbare popcornverpakkingen die bedoeld zijn voor het maken van popcorn in de magnetron.

- ▶ Plaats de verpakking in het midden van het draaiplateau.
- ▶ Kies het popcornprogramma door meerdere keren op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om het gewicht van de popcorn (50-100 g) in te stellen.
- ▶ Start het programma voor popcorn door op de toets  te drukken.

Als de popcorn na afloop van het programma nog niet helemaal klaar is, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals vanaf "9.6. Ko-

---





ken en garen met microgolfenergie" op pagina 101 beschreven).

### 9.14.6. Programma A-5: Pizza (koud)

Dit programma maakt gebruik van de magnetron- en grillstand en dient voor het opwarmen van pizza.







#### LET OP!

- ▶ Gebruik geen afdekkingen omdat bij dit programma de grill wordt ingeschakeld.
- ▶ Plaats de pizza op het meegeleverde draaiplateau.
- ▶ Kies het pizzaprogramma door meerdere keren op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om het gewicht van de pizza (200–400 g) te kiezen.
- ▶ Start het programma voor pizza door op de toets  te drukken.

Wanneer de pizza na het ontdooien en verwarmen niet heet genoeg mocht zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals beschreven vanaf "9.6. Koken en garen met microgolfenergie" op pagina 101).

### 9.14.7. Programma A-6: Aardappels (rauw)


Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron. Het wordt aangeraden om voor het koken ongeschilde aardappels te gebruiken. Snij de schil op een aantal plekken in.


- ▶ Leg de ongeschilde aardappels op een schaal. Maak zoveel mogelijk gebruik van aardappels van ongeveer dezelfde omvang. Indien mogelijk mogen de aardappels elkaar niet raken.
- ▶ Plaats de schaal in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies het aardappelprogramma door meerdere keren op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets  resp.  om het gewicht van de aardappelen (200-600 g) te kiezen.
- ▶ Start het programma voor aardappels door op de toets  te drukken.

Wanneer de aardappelen niet heet genoeg mochten zijn, kunt u vervolgens een ander programma in de stand magnetron starten (zoals beschreven vanaf "9.6. Koken en garen met microgolfenergie" op pagina 101).

### 9.14.8. Programma A-7: Vlees (rauw)

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Plaats het vlees op een bord dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Voeg naar wens kruiden toe. Plaats het bord in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies het vleesprogramma door meerdere keren op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.

- 
- ▶ Druk op de toets < resp. > om het gewicht van het vlees (250-450 g) te kiezen.
  - ▶ Start het programma voor vlees door op de toets  te drukken.

Als het vlees na het programma nog niet gaar genoeg mocht zijn en u het vlees nog wat verder wilt bruinen, kunt u een volgend programma in de combistand magnetron + grill starten (zoals beschreven vanaf "9.9. Gecombineerd gebruik van magnetron en grill" op pagina 102).



### LET OP!

- ▶ Gebruik geen afdekkingen omdat bij dit programma de grill wordt ingeschakeld.





### OPMERKING:

Wanneer u het rundvlees iets beter doorbakken wilt hebben, kiest u een hoger gewicht dan de stand voor het daadwerkelijke gewicht.

## 9.14.9. Programma A-8: Vis (rauw)

Bij dit programma wordt de magnetronstand gebruikt. Gebruik voor het verwarmen een kom of pan die geschikt is voor de magnetron.

- ▶ Leg de vis op een bord dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Voeg naar wens kruiden toe. Plaats het bord in het midden op het draaiplateau.
- ▶ Kies het visprogramma door meerdere keren op de toets **MENU** te drukken.
- ▶ Druk op de toets  om de keuze te bevestigen.
- ▶ Druk op de toets < resp. > om het gewicht van de vis (250-450 g) te kiezen.
- ▶ Start het programma voor vis door op de toets  te drukken.

Als de vis na het programma nog niet gaar genoeg mocht zijn en u de vis nog wat verder wilt bruinen, kunt u een volgend programma in de combistand magnetron + grill starten (zoals beschreven vanaf "9.9. Gecombineerd gebruik van magnetron en grill" op pagina 102).



### LET OP!

- ▶ Gebruik geen afdekkingen omdat bij dit programma de grill wordt ingeschakeld.

---

## 10. Reinigen en onderhoud



### WAARSCHUWING!

#### **Gevaar voor letsel door elektrische schok.**

- ▶ Schakel de magnetron uit en trek vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.

Als het apparaat niet voldoende schoongehouden wordt, kan het oppervlak van het apparaat worden aangetast. Dit verkort de levensduur en kan leiden tot gevaarlijke situaties. Maak de magnetron daarom regelmatig schoon en verwijder alle resten van levensmiddelen.

- De magnetron van binnen schoonhouden. Spatten of gemorste vloeistof die aan de wand van de oven hecht, afvegen met een vochtige doek. Bij sterke vervuiling kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers voor de reiniging van het kijkvenster van de deur, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen en het glas beschadigen.
- Geen stoomreiniger gebruiken. De oppervlakken kunnen hierdoor beschadigd raken.
- De buitenkant kan met een vochtige doek worden gereinigd. Om beschadiging van de onderdelen binnen in de magnetron te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat er geen water via de ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Delen van de deur, het venster, in het bijzonder de afdichting en het sluitmechanisme kunnen voorzichtig worden schoongemaakt met een milde zeepoplossing. Let in het bijzonder op beschadigingen aan deze delen.
- Het bedieningspaneel mag niet nat worden. Reinigen met een zachte, vochtige doek. Tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel moet de deur van de magnetron open blijven staan om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Wanneer binnenin of aan de buitenkant stoom neerslaat, kan dit met een zachte doek worden afgeveegd.
- Stoom kan ontstaan wanneer de magnetron wordt gebruikt bij een hoge vochtigheid. Dit is normaal.
- Het glazen draaiplateau moet zo nodig worden uitgenomen om het te reinigen. Spoel het plateau in warm water af met een milde zeepoplossing of in de afwasmachine.
- Droog het draaiplateau daarna met een zachte doek grondig af.
- Veeg de bodem van de magnetron eenvoudig af met een mild schoonmaakmiddel.
- Spoel het grillrooster indien nodig af in warm water met een milde zeepoplossing. Laat hardnekkig vuil enige tijd weken.
- Achtergebleven geurtjes in de magnetron kunnen worden verwijderd door een kopje water met het sap en de schil van een citroen in een diepe bak te zetten

en 5 minuten in de magnetron te verhitten. Grondig afvegen en met een schone doek droogvegen.

- Wanneer de verlichting in de magnetron moet worden vervangen, kunt u contact opnemen met een gekwalificeerde werkplaats of de serviceafdeling van Medion.

## 11. Buiten gebruik stellen

Als de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Open de deur en verwijder het bereide gerecht. De tijd wordt aangegeven en de magnetron gaat in stand-by. Wanneer u de magnetron volledig wilt uitschakelen of gedurende een langere tijd niet wilt gebruiken, verwijdert u de stekker uit het stopcontact en bewaart u het apparaat op een droge plaats.

## 12. Storingen verhelpen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Kan het apparaat niet inschakelen	De stekker zit niet of niet goed in het stopcontact.	Trek de stekker uit het stopcontact en steek de stekker na ca. 10 seconden weer in het stopcontact.
	De zekering is doorgebrand of de spanningsonderbreker is geactiveerd.	Vervang de zekering of zet de spanningsonderbreker terug (neem hiervoor contact op met de klantenservice).
	Het stopcontact is defect.	Controleer het stopcontact door een ander apparaat aan te sluiten.
Het apparaat wordt niet warm.	De deur is niet of niet goed gesloten.	Sluit de deur.
De deur kan niet worden geopend	Stroomvoorziening onderbroken	Stroomvoorziening herstellen. Maak eventueel gebruik van de zuignap om de deur te openen.

## 13. Afvoer



### Apparaat

Aan het einde van de levensduur moet het apparaat volgens voorschrift worden afgevoerd. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren via een plaatselijke inzamelplaats voor oude (elektrische) apparatuur. Neem contact op met de plaatselijke reinigingsdienst voor de mogelijkheden in uw woonplaats.

- ▶ Knip vóór het afvoeren de kabel af.



## Verpakking

Uw magnetron is verpakt ter bescherming tegen schade bij het transport. Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen worden hergebruikt of teruggebracht in de grondstoffenkringloop.

## 14. Technische gegevens

Nominale spanning 230 V~, 50 Hz

### Nominaal vermogen

Magnetron: 1380 W

Grill: 1000 W

Nominaal uitgangsvermogen (magnetron): 900 W

Frequentie magnetron: 2450 MHz

### Afmetingen in cm (B x H x D)

Apparaat: 512 x 422 x 306 mm

Volume kookruimte: 25 liter

Nettogewicht: 11,6 kg

**Technische wijzigingen voorbehouden!**

## 15. Verklaring van conformiteit



Hiermee verklaart Medion AG dat het product MD 16752 voldoet aan de volgende Europese eisen:

- EMC-richtlijn 2004/108/EG
- Ecodesign-richtlijn 2009/125/EG
- RoHS-richtlijn 2011/65/EU.

Complete conformiteitsverklaringen zijn te vinden op [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).



---

## 16. Colofon

Copyright © 2015

Alle rechten voorbehouden.

Deze handleiding is auteursrechtelijk beschermd.

Vermenigvuldiging in mechanische, elektronische of enige andere vorm zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant is verboden.



Het copyright berust bij de firma:

Medion AG  
Am Zehnthof 77  
45307 Essen  
Duitsland

Technische wijzigingen voorbehouden.

De handleiding is via de Service Hotline te bestellen en is via het serviceportal beschikbaar voor download.

U kunt ook de bovenstaande QR-code scannen en de handleiding via het serviceportal naar uw mobiele toestel downloaden.

	URL	QR Code
NL	<a href="http://www.medion.com/nl/service/start/">www.medion.com/nl/service/start/</a>	
BE	<a href="http://www.medion.com/be/nl/service/start/">www.medion.com/be/nl/service/start/</a>	

---

## 17. Algemene garantievoorwaarden

### 17.1. Algemeen

De looptijd van de garantie bedraagt 24 maanden en gaat in op de dag van aankoop van het product. De garantie heeft betrekking op materiaal- en fabricagefouten van allerlei aard die bij normaal gebruik kunnen optreden.

Bewaar daarom het originele aankoopbewijs goed. De garantieverlener behoudt zich het recht voor, een reparatie onder garantie of bevestiging van garantie te weigeren wanneer het recht op garantie niet kan worden aangetoond.

Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier en veilig is verpakt wanneer het moet worden ingezonden. Indien niets anders is aangegeven, draagt de eindgebruiker de kosten en het risico voor de verzending. Voor aanvullend ingezonden materiaal dat geen deel uitmaakt van de oorspronkelijk levering van het product, aanvaard de garantieverlener geen aansprakelijkheid.

Stuur met het ingezonden apparaat een zo gedetailleerd mogelijke beschrijving van de storing mee. Om aanspraak te maken op uw recht op garantie of voordat u het apparaat instuurt, dient u contact op te nemen met de hotline van de garantieverlener of met de Service Portal. Hier ontvangt u informatie over de verdere stappen.

Deze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke recht op garantie en is onderworpen aan het geldend recht in het land waarin het apparaat in eerste instantie door een eindgebruiker is aangeschaft.

#### 17.1.1. Omvang

In geval van een door deze garantie gedekt defect aan uw product garandeert de garantieverlener met deze garantie de reparatie of vervanging van het product. De garantieverlener behoudt zich het recht voor te beslissen over reparatie of vervanging. Deze kan daarom naar eigen inzicht beslissen, het ter garantie ingezonden apparaat te vervangen door een gelijkwaardig, volledig gereviseerd apparaat van dezelfde kwaliteit.

Er wordt geen garantie gegeven op batterijen of accu's en op verbruiksmaterialen, d.w.z. onderdelen die tijdens gebruik van het apparaat regelmatig moeten worden vervangen zoals de projectielamp in een beamer.

Een pixelfout (permanent gekleurde, lichte of donkere beeldpunt) is niet zonder meer aan te merken als gebrek. Het exacte aantal toegestane defecte pixels wordt beschreven in de handleiding bij het product.

Voor ingebrande beelden op plasma- of lcd-schermen die zijn ontstaan door onjuist gebruik van het apparaat, is de garantieverlener niet aansprakelijk. De exacte handswijze voor correct gebruik van een plasma- of een lcd-scherm wordt beschreven in de handleiding bij dit product.

De garantie geldt niet voor fouten bij de weergave vanaf gegevensdragers met een niet-compatibel formaat of die zijn gemaakt met ongeschikte software.

Wanneer tijdens de reparatie wordt vastgesteld dat er sprake is van een fout of sto-

---

ring die niet door de garantie wordt gedekt, behoudt de garantieverlener zich het recht voor, na offerte aan de eindgebruiker, de reparatiekosten (materiaal en arbeidsloon) in rekening te brengen, vermeerderd met een vast bedrag voor verwerkingskosten. Hierover wordt u als klant vooraf geïnformeerd. De keus om hiermee al dan niet akkoord te gaan ligt bij u.

### **17.1.2. Uitsluitingen**

Voor gebreken en schade die ontstaan door inwerking van buitenaf, onopzettelijke beschadiging, onjuist gebruik, aan het product aangebrachte veranderingen, ombouw, uitbreidingen, gebruik van vreemde onderdelen, verwaarlozing, virussen of softwarefouten, onjuist transport, ongeschikte verpakking of verlies bij retourzending van het product kan de garantieverlener niet aansprakelijk worden gesteld.

Het recht op garantie vervalt wanneer de storing aan het apparaat is ontstaan door onderhoud of reparatie die is uitgevoerd door iemand anders dan een door de garantieverlener geautoriseerde servicepartner. De garantie vervalt ook wanneer stickers of serienummers van het apparaat of onderdelen van het apparaat worden gewijzigd of onherkenbaar worden gemaakt.

### **17.1.3. Service Hotline**

Vóór inzending van het apparaat aan de garantieverlener, moet u via de Service Hotline of de Service Portal contact met ons opnemen. U ontvangt dan verdere informatie over de juiste manier om aanspraak te maken op uw garantie.

Voor het gebruik van de Hotline worden mogelijk kosten in rekening gebracht.

De Service Hotline vormt geen vervanging voor de scholing van de gebruiker op het gebied van soft- en hardware, het raadplegen van de handleiding of gebruik van producten van derden.

## **17.2. Bijzondere garantiebepalingen voor pc's, notebooks, pocket-pc's (PDA's), apparatuur met navigatiefunctie (PNA), telefoontoestellen, mobiele telefoons en apparaten met opslagfunctie**

Wanneer een van de meegeleverde opties (zoals geheugenkaarten etc.) een defect vertoont, heeft u ook hiervoor recht op reparatie of vervanging. De garantie dekt de materiaalkosten en het arbeidsloon voor het herstel van de correcte werking van het betreffende product.

Bij gebruik van hardware die niet door de garantieverlener is gefabriceerd of op de markt gebracht, kan het recht op garantie komen te vervallen wanneer de schade aan het product zelf of een van de meegeleverde opties daardoor is ontstaan.

Voor de meegeleverde software geldt een beperkte garantie. Dit geldt voor zowel het vooraf geïnstalleerde besturingssysteem als de meegeleverde programma's. Met betrekking tot de door de garantieverlener meegeleverde software wordt voor de gegevensdragers en cd-rom's waarop deze software wordt geleverd, gegaran-

---

deerd dat deze vrij zijn van materiaal- en fabricagefouten gedurende een periode van 90 dagen na de aanschaf. Bij levering van een defecte gegevensdrager zal de garantieverlener de defecte gegevensdrager kosteloos vervangen. Verdergaande aanspraken worden op voorhand uitgesloten. Met uitzondering van de garantie op de gegevensdragers, wordt alle software zonder garantie op gebreken geleverd. Tevens wordt niet gegarandeerd dat deze software ononderbroken of zonder storingen functioneert of aan uw verwachtingen voldoet. Voor het meegeleverde kaartmateriaal bij navigatieapparatuur wordt geen garantie gegeven op volledigheid. Bij reparatie van het product kan het noodzakelijk zijn om alle gegevens van het apparaat te wissen. Zorg dat u van alle gegevens op het apparaat een back-up of een kopie maakt voordat u het apparaat inzendt. Er wordt nadrukkelijk op gewezen dat bij reparatie de oorspronkelijke leveringstoestand wordt hersteld. De garantieverlener kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de kosten van gegevensherstel, deriving van inkomsten, verlies van gegevens of software, of overige gevolgschade.

### **17.3. Bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie**

Indien er een recht op reparatie of vervanging op locatie bestaat, gelden voor uw product de bijzondere garantievoorwaarden voor reparatie of vervanging op locatie.

Voor uitvoering van de reparatie of vervanging op locatie moet u zorgen voor het onderstaande:

- Aan medewerkers van de garantieverlener die zich hiertoe bij u melden, dient onbeperkte, veilige en onmiddellijke toegang tot de apparaten te worden verstrekt.
- Telecommunicatievoorzieningen die voor deze medewerkers tijdens uitvoering van de opdracht, voor test- en diagnosedoeleinden en voor het herstellen van storingen benodigd zijn, moeten op uw kosten beschikbaar worden gesteld.
- U bent zelf verantwoordelijk voor het herstellen van de eigen gebruikerssoftware na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- U bent zelf verantwoordelijk voor de configuratie en verbinding van eventueel bestaande externe apparatuur na uitvoering van de dienstverlening door de garantieverlener.
- Afspraken voor reparatie of vervanging op locatie kunnen tot maximaal 48 uur voor de afspraak kosteloos worden gewijzigd of afgezegd. Daarna worden de kosten voor een latere of niet uitgevoerde dienstverlening in rekening gebracht.


---


## 18. Dienst Adres

### 18.1. Nederland

 0900 - 235 2534  0900 - 329 2534

 0900 - 435 7835 (SIM-PC)

 0900 - 543 3832 (OYO)  
(€ 1 per gesprek/fax)

 Ma - Vr: 07:00 - 23:00  
Za - Zo: 10:00 - 18:00  
Feestdagen: 10:00 - 17:00

Premium Hotline:

 0900 - 543 3833 (0,70 €/minuut)

 Ma - Vr: 08:30 - 17:00

 [www.medion.nl](http://www.medion.nl)

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

### 18.2. België

 022006198  022006199

(Lokaal tarief)

Premium Hotline

 0900-51111

(0,45 €/min)

 Ma - Vr: 09:00 - 19:00

 [www.medion.com/be](http://www.medion.com/be)

@ Maak gebruik van het contactformulier onder: [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)

---

# Indhold

<b>1.</b>	<b>Om denne brugsanvisning .....</b>	<b>121</b>
1.1.	Symboler og advarsler, der anvendes i denne brugsanvisning .....	121
<b>2.</b>	<b>Pakkens indhold .....</b>	<b>122</b>
<b>3.</b>	<b>Anvendelsesområde.....</b>	<b>122</b>
<b>4.</b>	<b>Sikkerhedsanvisninger .....</b>	<b>123</b>
4.1.	Udpakning af enheden.....	123
4.2.	Generelle sikkerhedsanvisninger .....	124
4.3.	Varme overflader.....	125
4.4.	Særlige sikkerhedsanvisninger ved omgang med mikrobølger .....	127
4.5.	Sikkerhedsanvisninger for opvarmning af væsker .....	128
4.6.	Rengøring og vedligeholdelse af enheden.....	129
<b>5.</b>	<b>Om mikrobølger .....</b>	<b>130</b>
5.1.	Inverterteknologien .....	130
5.2.	Mikrobølgernes påvirkning af levnedsmidler .....	130
5.3.	Mikrobølgeovnen .....	130
<b>6.</b>	<b>Madlavning og tilberedning med mikrobølgeovnen.....</b>	<b>131</b>
6.1.	Generelle anvisninger .....	131
6.2.	Egnede materialer til mikrobølgeovn .....	131
6.3.	Ikke egnede materialer.....	133
<b>7.</b>	<b>Oversigt over enheden.....</b>	<b>134</b>
7.1.	Oversigt over komponenter.....	134
7.2.	Betjeningselementer .....	135
<b>8.</b>	<b>Inden du bruger enheden for første gang.....</b>	<b>136</b>
8.1.	Placering af enheden.....	136
8.2.	Opvarmning af tom ovn .....	137
8.3.	Indsættelse af tilbehør .....	137
<b>9.</b>	<b>Betjening .....</b>	<b>138</b>
9.1.	Indstilling af klokkeslættet .....	138
9.2.	Børnesikring.....	138
9.3.	Indstilling af minutur (nedtælling) .....	138
9.4.	Tilberedningsprocessens afslutning .....	139
9.5.	Afbrydelse af programmet .....	139
9.6.	Kogning og tilberedning med mikrobølgeenergi .....	139
9.7.	Hurtigstart .....	140
9.8.	Grillfunktion .....	140
9.9.	Kombifunktionen Mikrobølgeovn og grill.....	140
9.10.	Optøning efter vægt.....	141
9.11.	Optøning efter tid.....	141
9.12.	Anvendelse af flere programmer .....	142
9.13.	Memory-funktion.....	142

---

9.14.	Automatisk kogning og tilberedning .....	142
<b>10.</b>	<b>Rengøring og vedligeholdelse .....</b>	<b>148</b>
<b>11.</b>	<b>Når enheden skal tages ud af brug .....</b>	<b>149</b>
<b>12.</b>	<b>Fejlfinding .....</b>	<b>149</b>
<b>13.</b>	<b>Bortskaffelse .....</b>	<b>149</b>
<b>14.</b>	<b>Tekniske data .....</b>	<b>150</b>
<b>15.</b>	<b>Overensstemmelseserklæring.....</b>	<b>150</b>
<b>16.</b>	<b>Kolofon .....</b>	<b>151</b>
<b>17.</b>	<b>Generelle garantibetingelser .....</b>	<b>151</b>
<b>18.</b>	<b>Tjenesten Adresse .....</b>	<b>154</b>

# 1. Om denne brugsanvisning



Læs sikkerhedsanvisningerne grundigt igennem, før enheden tages i brug. Tag hensyn til advarslerne på enheden og i brugsanvisningen. Gem brugsanvisningen, så du altid har den ved hånden. Hvis du sælger enheden eller forærer den væk, er det vigtigt, at denne brugsanvisning og garantibeviset også følger med.

## 1.1. Symboler og advarsler, der anvendes i denne brugsanvisning



### **FARE!**

Advarsel om umiddelbar livsfare!

### **ADVARSEL!**

Advarsel om mulig livsfare og/eller alvorlige, uoprettelige kvæstelser!



### **ADVARSEL!**

Advarsel om fare på grund af varme overflader!



### **FORSIGTIG!**

Følg anvisningerne for at undgå kvæstelser og materielle skader!

### **PAS PÅ!**

Følg anvisningerne for at undgå materielle skader!



### **BEMÆRK!**

Yderligere oplysninger om brugen af enheden.



### **BEMÆRK!**

Følg anvisningerne i denne brugsanvisning!

- Punktliste/oplysninger om hændelser under betjeningen
- ▶ Handling, der skal udføres



---

## 2. Pakkens indhold

Kontroller efter udpakningen, at følgende dele er blevet leveret:

- Mikrobølgeovn MD 16752
- Drejetallerken, inkl. rullering
- Grillrist
- Sugeåbner
- Brugsanvisning med garantidokumenter

## 3. Anvendelsesområde

Denne enhed bør kun benyttes til opvarmning af dertil egnede fødevarer i egnede beholdere og service. Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende kan føre til personskader, antændelse eller brand. Brug ikke enheden udendørs.

Denne enhed er beregnet til at anvendes i husholdningen og til lignende formål, for eksempel

- i køkkener, til medarbejdere i butikker, på kontorer og på andre erhvervsområder;
- i landbruget;
- af kunder på hoteller, moteller og andre boliger;
- på morgenmadspensioner

Enheden er ikke beregnet til erhvervmæssig eller industriel brug.

Bemærk, at garantien bortfalder, hvis enheden ikke anvendes korrekt.

- Du må ikke modificere maskinen uden vores samtykke, og du må ikke bruge tilbehørsenheder, der ikke er godkendt eller leveret af os.
- Brug kun erstatnings- og tilbehørsdele, der er godkendt eller leveret af os.
- Tag hensyn til alle oplysninger i denne brugsanvisning, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden betjening regnes for ukorrekt og kan medføre person- eller tingskader.

- 
- Udsæt ikke enheden for ekstreme betingelser. Følgende skal undgås:
    - Høj luftfugtighed eller væske
    - Ekstremt høje eller lave temperaturer
    - Direkte sollys
    - Åben ild.

## 4. Sikkerhedsanvisninger



### ADVARSEL!

**Fare for personskader ved forkert håndtering.**

- Opbevar enheden og tilbehøret utilgængeligt for børn.
- Denne enhed kan bruges af børn fra en alder på 8 år og af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring/viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af enheden og har forstået de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med enheden. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er 8 år eller ældre og er under opsyn.
- Børn på under 8 år skal holdes væk fra enheden og lysnetledningen.

### 4.1. Udpakning af enheden



### ADVARSEL!

**Kvælningsfare.**

- Emballagefilm skal opbevares utilgængeligt for børn.



### ADVARSEL!

**Fare for personskade som følge af elektrisk stød eller mikrobølgestråling.**

- Inden den første brug og efter hver brug skal mikrobølgeovnen og lysnetkablet kontrolleres for skader.

- 
- Tag ikke enheden i brug, hvis mikrobølgeovnen eller lysnetkablet har synlige skader.
  - Hvis du opdager en transportskade, skal du straks kontakte Medion Service Center.

## 4.2. Generelle sikkerhedsanvisninger

- Tilslut kun mikrobølgeovnen til en korrekt installeret isoleret jordstikkontakt med 230 V ~, 50 Hz vekselstrøm, som er sikret med mindst 16 A. Brug ikke forlængerledning.



### **ADVARSEL!**

#### **Fare for personskade som følge af elektrisk stød eller mikrobølgestråling.**

- Mikrobølgestråling kan slippe ud gennem en lækage, hvis enheden er beskadiget. Skader på lysnetledningen kan føre til elektrisk stød.
- Ved skader på kabinettet, afskærmninger, døren, dørtætninger eller dørlåsen må mikrobølgeovnen under ingen omstændigheder benyttes. Fjern i så fald omgående lysnetledningen fra stikkontakten.
- Du må under ingen omstændigheder selv foretage ændringer af enheden eller forsøge selv at åbne og/eller reparere enhedens dele.
- Indvendige afskærmninger og vinduets inderfolie må aldrig afmonteres eller fjernes, da dette kan udsætte brugeren for mikrobølgestråling.
- Lad kun et dertil kvalificeret specialværksted istandsætte mikrobølgeovnen og lysnetledningen, eller kontakt Medion Service for at undgå farlige situationer.



### **PAS PÅ**

#### **Fare for tingsskader ved forkert placering.**

- Mikrobølgeovnen er designet til at bruges som en fritstående enhed. Den må ikke placeres i et indbygningsmøbel.

- Kontroller, at lysnetledningen er ubeskadiget, og sørg for, at den ikke løber under enheden eller over varme overflader eller skarpe kanter.
- Mikrobølgeovnen skal stilles på en jævn og stabil flade, som kan bære enhedens egen vægt samt den maksimale vægt af den mad, der tilberedes i ovnen.
- Mikrobølgeovnen må kun placeres i et beskyttet og tørt rum.
- Enheden skal placeres med bagvæggen mod væggen.
- Beskyt mikrobølgeovnen mod vanddryp og vandstænk. Hvis mikrobølgeovnen alligevel kommer i kontakt med vand, skal du med det samme tage lysnetstikket ud af stikkontakten.
- Placer ikke mikrobølgeovnen i nærheden af varmekilder.
- Drejetallerknens overflader er følsomme. Undgå kontakt med sure fødevarer. Drejetallerknen kan blive beskadiget.

### 4.3. Varme overflader



#### **ADVARSEL!**

**Fare for personskader ved forbrænding på grund af varme overflader.**

- Rør ikke ved kabinettet.
- I kombi- eller grillfunktion må børn på grund af enhedens høje temperatur kun benytte enheden under opsyn af en voksen.
- Drejetallerkenen er meget varm efter tilberedning med grill! Du skal bruge grydelapper eller varmebestandige handsker, når du tager drejetallerkenen ud af ovnrummet.



### **ADVARSEL!**

#### **Der er eksplosionsfare.**

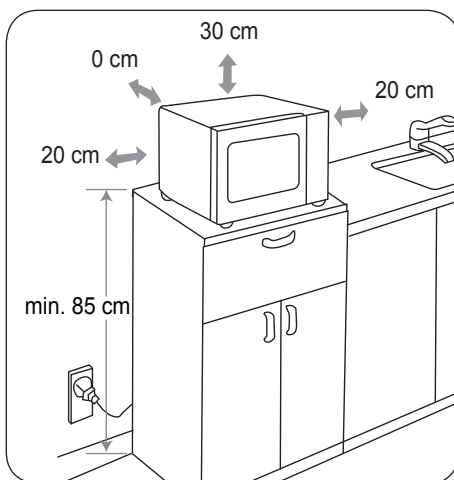
- ▶ Opvarm ikke blandinger af vand og olie eller fedt i mikrobølgeovnen.



### **ADVARSEL!**

#### **Brandfare på grund af meget varme overflader på enheden.**

- Stil ikke nogen genstande på mikrobølgeovnen. For at sikre tilstrækkelig udluftning skal der være en afstand på 30 cm over og 20 cm på begge sider. Enhedens åbninger må ikke tildækkes eller tilstoppes.
- Lad aldrig enheden være uden opsyn, mens den er i brug.
- Mikrobølgeovnen er ikke beregnet til at anvendes med et eksternt stopur eller med et separat fjernbetjeningssystem.



### **ADVARSEL!**

#### **Brandfare på grund af meget høje temperaturer.**

- Ved opvarmning eller tilberedning af mad i brændbare materialer som f.eks. plast- eller papirbeholdere bør mikrobølgeovnen overvåges.
- Enheden må kun benyttes til opvarmning af dertil egnede fødevarer i egnede beholdere og service. Brug ikke bagepapir ved grill- eller kombi-funktion.
- Du må ikke opvarme eller forsøge at tørre brændbare genstande (tøj, varmpuder, hjemmesko, svampe, fugtige klude og lignende) i enheden.
- Tilbered ikke alkoholholdige retter. Brug ikke enheden til fri-turestegning eller til at opvarme olie!

- Fyld drejetallerkenen ensartet, så den ikke rører ved enhedens indvendige væg af metal under driften, for på den måde at undgå gnister.
- Ved røgd udvikling skal døren holdes lukket for at forhindre, at der dannes flammer, eller for at kvæle allerede eksisterende flammer. Sluk straks enheden med stop/afbryd-knappen, og fjern lysnetstikket.

#### 4.4. Særlige sikkerhedsanvisninger ved omgang med mikrobølger



##### ADVARSEL!

**Fare for personskade på grund af sprængte beholdere.**

- Opvarm ikke mad eller væsker i stramt lukkede beholdere! De kan sprænges i enheden eller medføre personskader, når de åbnes. I forbindelse med beholdere, der kan lukkes, som f.eks. sutteflasker, bør låget fjernes.



##### ADVARSEL!

**Fare for personskade som følge af forbrændinger.**

- Mad, der tilberedes i mikrobølgeovnen, kan blive varm på en uregelmæssig måde. Kontroller den opvarmede mads temperatur, inden den spises. I forbindelse med babymad og sutteflasker skal du omrøre eller ryste babymaden, før du kontroller temperaturen, for at undgå forbrændinger.
- Opvarm ikke æg med skal eller hele hårdkogte æg i mikrobølgeovnen, da de kan eksplodere under tilberedningen eller efter fjernelsen. Æg må kun opvarmes i dertil beregnet mikrobølgeservice.
- Fødevarer med lukket hud som f.eks. tomater, pølser, auberginer eller lignende bør snittes inden tilberedningen for at undgå, at de sprænges.



## **PAS PÅ**

### **Fare for skader på enheden.**

- Enheden må aldrig bruges uden drejetallerken, og i mikrobølgefunktionen må den aldrig bruges uden fødevarer i ovnrummet.
- Brug kun det vedlagte tilbehør, eller det tilbehør, der er beskrevet som egnet i denne brugsanvisning.
- Benyt aldrig service med metalornamenter, metalservice eller grillristen i mikrobølgefunktion, da dette kan medføre, at gnister beskadiger enheden og/eller servicet.
- Brug service, der egner sig til mikrobølgeovn. Ved indkøb af service skal du holde øje med mærkninger som "egnet til mikrobølgeovn" eller "til mikrobølgeovn".

## **4.5. Sikkerhedsanvisninger for opvarmning af væsker**



### **ADVARSEL!**

#### **Fare for personskade som følge af forbrændinger.**

- Ved opvarmning af væsker i mikrobølgeovnen kan det komme til en såkaldt forsinket kogning, dvs. at væsken allerede har nået kogetemperatur, uden at de ved kogning typiske dampbobler forekommer. Ved rystelser, f.eks. når maden tages ud, koger væsken så pludselig op. Væsken kan pludselig strømme ud.
- Brug ikke høje, smalle beholdere.
- Sæt ved opvarmningen en stang af glas eller keramik i beholderen for at forhindre forsinket kogning af væsken. Vent et øjeblik efter opvarmningen, tryk forsigtigt på beholderen, og omrør væsken, inden du fjerner beholderen fra ovnrummet.

---

## 4.6. Rengøring og vedligeholdelse af enheden



### PAS PÅ

**Fare for skader på enheden.**

- Drejetallerknens overflader er følsomme. Undgå kontakt med sure fødevarer. Drejetallerknen kan blive beskadiget.
- Hvis mikrobølgeovnen er snavset, kan det medføre ødelæggelse af overfladerne, hvilket reducerer brugstiden og kan føre til farlige situationer.
- Rengør enheden regelmæssigt, og fjern fødevarerester.
- Tag hensyn til rengøringsanvisningerne ved rengøring af dørtætninger, ovnrummet og tilgrænsende dele (se "10. Rengøring og vedligeholdelse" på side 148).

DE

FR

NL

**DK**

EN



---

## 5. Om mikrobølger

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger, som medfører en opvarmning af madvarer inde i ovnrummet. Mikrobølger opvarmer alle ikke-metalliske genstande. Benyt derfor aldrig metalliske genstande ved mikrobølgefunktionen. Jo større vandindhold i madvaren, desto bedre opvarmning.

De færdigt opvarmede madvarer skal efterkoge et til to minutter i mikrobølgeovnen med henblik på at opnå en optimal varmefordeling.

### 5.1. Inverterteknologien

Med inverterteknologien afgives mikrobølgeenergien med konstant regulering, hvilket ikke gælder for almindelige mikrobølgeovne.

På den måde kan mad og fødevarer tøs op og tilberedes hurtigere og mere skånsomt.

### 5.2. Mikrobølgernes påvirkning af levnedsmidler

- Mikrobølger trænger op til 3 cm ind i levnedsmidler.
- De opvarmer vand-, fedt- og suktermolekyler (retter med højt vandindhold opvarmes mest).
- Denne varme trænger derefter langsomt igennem hele madvaren og fører til optøning, opvarmning eller kogning af madvaren.
- Ovnrummet og luften i ovnrummet opvarmes ikke (madbeholderne opvarmes hovedsageligt via den varme mad).
- Alle madvarer kræver en bestemt mængde energi ved tilberedning eller optøning – efter formlen: Høj ydelse – kort tid, lav ydelse – lang tid.

### 5.3. Mikrobølgeovnen

- En mikrobølgegenerator, den såkaldte magnetron, producerer mikrobølger og fører dem ind i ovnrummet.
- Væggene i ovnrummet og vinduet reflekterer mikrobølgerne, så de ikke kan trænge ud af ovnrummet.
- Mikrobølgerne og tilberedningstiden kan indstilles i flere niveauer.
- Ved udløb af tiden eller ved åbning af ovndøren stopper magnetronen med det samme.

---

## 6. Madlavning og tilberedning med mikrobølgeovnen

### 6.1. Generelle anvisninger

- Den bedste tilberedning af fødevarerne opnås ved at anbringe de tykkeste stykker yderst.
- Vær opmærksom på den korrekte koge- og tilberedningstid.
- Vælg den korteste af de angivne koge- eller tilberedningstider, og forlæng den efter behov.



#### **ADVARSEL!**

#### **Der er brandfare.**

Madvarer, der er blevet tilberedt for længe, kan udvikle røg eller antænde.

- Tildæk madvarerne under koge- og tilberedningsprocessen med et materiale, der er egnet til mikrobølgeovn. Ved tildækning af madvarerne undgås sprøjt. Desuden bliver maden tilberedt mere jævnt.
- Madvarer som kyllingestykker og hamburgere skal vendes én gang under tilberedning i mikrobølgeovn, så de bliver hurtigere færdigtilberedte. Større madvarer som stege eller kyllinger skal vendes mindst én gang.
- Det er også vigtigt at omfordele ved stegning af f.eks. kødboller: Efter halvdelen af tilberedningstiden skal madvarerne omfordeles, så det, der var øverst, kommer nederst, og det, der var inderst, kommer yderst.
- Efter opvarmning skal maden så vidt muligt omrøres for at opnå en jævn temperaturfordeling, eller lad den efterkoge et kort stykke tid.

### 6.2. Egnede materialer til mikrobølgeovn

Du kan købe særligt service og tilbehør til mikrobølgeovnen. Hold øje med mærkninger som "egnet til mikrobølgeovn" eller "til mikrobølgeovn". Du kan dog også bruge det service, du allerede har - hvis materialet egner sig til det.

#### 6.2.1. Egnede materialer

- Porcelæn, glaskeramik og varmebehandlet glas
- Kunststof, som er varmebestandigt og egnet til mikroovn. Vær opmærksom på, at kunststoffer kan blive misfarvet af madvarerne eller deformeret af varmen.
- Bagepapir.



## PAS PÅ!

### Brandfare på grund af meget høje temperaturer.

- ▶ Anvend ikke fade af porcelæn, keramik, kunststof-fer eller afdækningsfolie ved brug af grill eller kombifunktion. Materialerne kan gå i stykker på grund af den høje temperatur.

#### 6.2.2. Egnede materialer under visse betingelser

- Stentøj og keramik. Anvend kun lerfade til opvarmning og ved kortere opvarmning, da der på grund af luft- og vandindholdet kan komme revner i leret.
- Service med guld- eller sølv mønster må kun anvendes, hvis det i følge producenten er velegnet til mikrobølgeovn.
- Brug ikke aluminiumsfolie i store mængder. Du kan dog bruge aluminiumsfolie i mindre stykker, f.eks. til tildækning af udsatte dele. Du skal også dække hjørnerne på beholderne til for at forhindre, at det koger over, fordi koncentrationen af mikrobølgeenergi er størst i hjørnerne. Hold en afstand på 2,5 cm mellem folien og indervæggen.
- Aluminiumsskåle (f.eks. til færdigretter) er velegnede under visse betingelser, men skal mindst være 3 cm høje for at kunne benyttes i mikrobølgeovnen.

#### 6.2.3. Oversigt over de egnede materialer

Nedenstående liste er til almindelig orientering med det formål at hjælpe dig med at vælge det rigtige service:

Service	Mikrobølgeovn	Grill	Kombifunktion
Varmebestandigt glas	Ja	Ja	Ja
Ikke-varmebestandigt glas	Nej	Nej	Nej
Varmebestandig keramik	Ja	Ja	Ja
Kunststofs service, der er egnet til mikrobølgeovn	Ja	Nej	Nej
Køkkenpapir	Ja	Nej	Nej
Metalindsats	Nej	Ja	Nej
Grillrist, medfølger	Nej	Ja	Nej
Aluminiumsfolie, aluminiumsskåle	egnet under visse betingelser	Ja	egnet under visse betingelser

\*Kombifunktion: Mikrobølge + grill

## 6.2.4. Størrelse og form på fade, der er velegnet til mikrobølgeovne

Flade, brede fade er mere egnede end smalle og høje fade. Flade "madvarer" bliver tilberedt mere jævnt.

Runde eller ovale fade er mere velegnede end firkantede. Der er fare for overophedning i hjørnerne.

## 6.3. Ikke egnede materialer

- Metal, dvs. alle forme, pander og låg af metal.




### PAS PÅ!

**Metal i tilberedningsrummet fører til gnistdannelse! Dette kan ødelægge enheden eller vinduet!**

- ▶ Den medfølgende grillrist må derfor kun anvendes i grilltilstand.
- Service med metaldele (håndtag, udsmykning eller bund) eller guld- og sølv-mønstre kan også føre til gnistdannelse ved mikrobølgefunktionen.
- Krystal- og blykrystalglas kan sprænge, og farvet glas kan blive misfarvet.
- Alt materiale, som ikke er varmebestandigt, kan blive deformeret eller brænde.




### BEMÆRK

Hvis du vil afprøve, om service er egnet til brug i mikrobølgeovn, skal du fylde beholderen med vand og placere den i mikrobølgeovnen. Tryk to gange på knappen . Enheden kører nu i mikrobølgetilstand i 1 minut. Hvis du kan konstatere, at fadet er varmere end vandet, er dette service ikke egnet til brug i mikrobølgeovn. Service, der er egnet til mikrobølgeovn, bliver kun opvarmet via varmen fra madvaren.

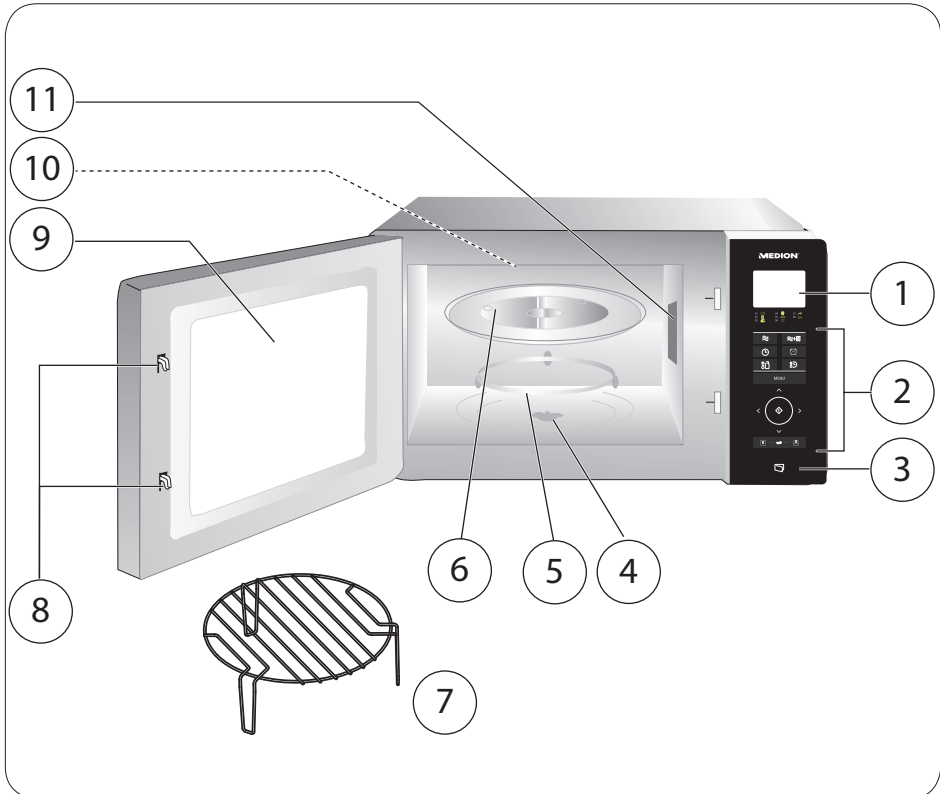


### ADVARSEL!

- ▶ Hvis du bemærker gnister, glimt eller ild, skal du straks slukke mikrobølgeovnen med knappen .

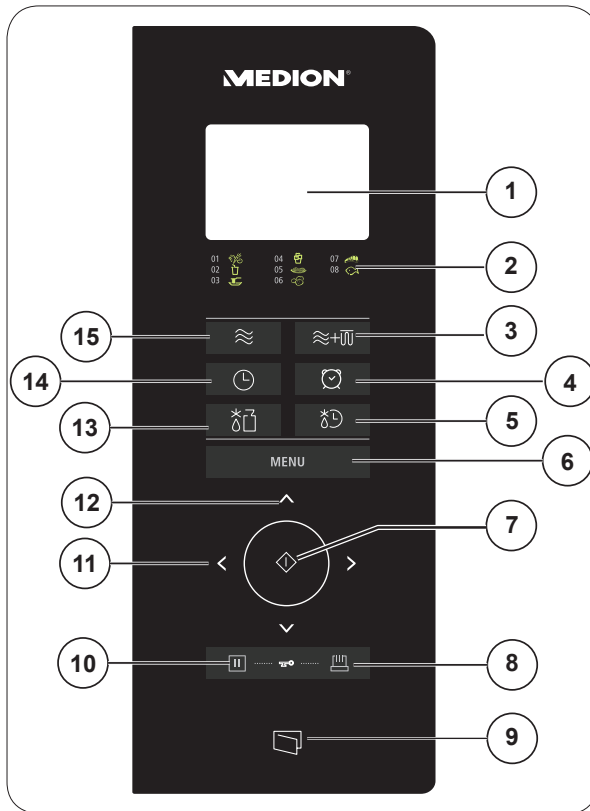
## 7. Oversigt over enheden

### 7.1. Oversigt over komponenter



- 1) Display
- 2) Betjeningspanel
- 3) Døråbner
- 4) Drivaksel
- 5) Rullering
- 6) Drejetallerken
- 7) Grillrist
- 8) Dørlås
- 9) Vindue
- 10) Grillvarmeelement
- 11) Magnetronens dækplade MÅ IKKE FJERNES!

## 7.2. Betjeningselementer



- 1) Display
- 2) Forklaringer af automatiske programmer
- 3) Indstilling af kombifunktionen mikrobølgeovn/grill
- 4) Indstilling af minuturet
- 5) Indstilling af optøningsfunktion efter varighed
- 6) Indstilling af automatiske programmer
- 7) Start enheden;  
Bekræft indtastningen;  
Start automatiske programmer
- 8) Anvendelse af flere programmer (memory-funktion)
- 9) Åbn lågen
- 10) Afbryd indtastningen; tryk én gang: Afbryd programmet kortvarigt; tryk to gange: Afbryd programmet før tid; tryk længe: Aktivering/deaktivering af børnesikring
- 11) Indstil timer/minutter/vægt
- 12) Indstil sekunderne

- 
- 13) Indstilling af optøningsfunktion efter vægt
  - 14) Indstil klokkeslættet
  - 15) Indstilling af mikrobølgeovnfunktion

## 8. Inden du bruger enheden for første gang

### 8.1. Placering af enheden

Sørg for, at al emballage er fjernet fra enheden og fra indersiden af døren.



#### **PAS PÅ!**

**Beklædningen på siden (11) i ovnrummet er ikke en del af emballagen og må ikke fjernes!**



#### **ADVARSEL!**

**Undersøg mikrobølgeovnen for skader – f.eks. om døren er blevet forskudt eller gået af led, om dørpakninger og tætningsflader er beskadigede, om hængsler eller låsemekanismer er defekte eller løse, og om der er buler eller hak inde i enheden eller i døren. Hvis der er skader, skal du ikke tage mikrobølgeovnen i brug, men kontakte Medion-Service.**

- Placer ikke mikrobølgeovnen i nærheden af varmekilder, på våde steder eller steder med høj fugtighed, eller i nærheden af brandbare materialer.
- Fødderne og afstandsstykkerne på enhedens bagside må ikke fjernes, da dette kan påvirke afkølingen af enheden.



#### **PAS PÅ!**

**Mikrobølgeovnen er beregnet til indendørs brug og må ikke anvendes udendørs!**

- Tilslut mikrobølgeovnen til en beskyttelsesstikkontakt 230 V~50 Hz, som er nem at nå og som der altid er fri adgang til.

## 8.2. Opvarmning af tom ovn

Inden mikrobølgeovnen tages i brug, skal den først varmes op i tom tilstand, så eventuelle produktionsrester kan fordampe. Tænd enheden uden madvarer og uden tilbehør i grillfunktionen som beskrevet i det følgende:

- ▶ Åbn døren, og tag emballage eller tilbehørsdele ud af ovnrummet. Luk døren.
- ▶ Tryk på knappen  $\approx + \overline{00}$ , indtil displayet viser  $\overline{5}$ .
- ▶ Bekræft valget ved at trykke på knappen  $\diamond$ .
- ▶ Tryk på knappen  $\triangleright$  flere gange, indtil der er indstillet en tilberedningstid på 10 minutter.
- ▶ Tryk på knappen  $\diamond$  igen for at starte tilberedningen.



### BEMÆRK

Ved denne første opvarmning kan der forekomme en svag lugt. Dampene er ufarlige og forsvinder efter kort tid. Sørg for at lufte godt ud, f.eks. ved at åbne et vindue.

- ▶ Efter 10 minutter slukker enheden automatisk. Vent, til det er kølet helt af.
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten, rengør enheden endnu engang indvendigt med en fugtig klud, og tør mikrobølgeovnen grundigt af.

## 8.3. Indsættelse af tilbehør

Når mikrobølgeovnen er blevet opvarmet én gang i tom tilstand som beskrevet ovenfor, må den ikke længere tages i brug, uden at drejetallerkenen er sat korrekt i.

- ▶ Læg rulleringen i ovnrummets fordybning.
- ▶ Sæt drejetallerkenen midt på drivakslen.



---

## 9. Betjening




Hver gang du trykker på en knap, høres en signaltone, som bekræfter, at du har trykket på knappen.

### 9.1. Indstilling af klokkeslættet




Når mikrobølgeovnen tages i brug første gang, eller hvis strømforsyningen har været afbrudt, viser displayet først **WELCOME**. Efter et tryk på en knap vises **00 : 00**, og klokkeslættet (24-timers visning) skal indstilles.

- ▶ Tryk én gang på knappen .

Timevisningen blinker.



- ▶ Tryk på knappen  eller  for at indstille timerne.
- ▶ Tryk på knappen .

Minutvisningen blinker.

- ▶ Tryk på knappen  eller  for at indstille minutterne.
- ▶ Tryk på knappen  igen.

Klokkeslættet er nu indstillet.





### 9.2. Børnesikring

- ▶ Hvis du vil aktivere børnesikringen, skal du trykke på knappen  og holde den inde i ca. 3 sekunder. Der høres et bip, og på displayet vises låsesymbolet. Mikrobølgeovnens knapper har nu ingen funktion.
- ▶ Hvis du vil deaktivere børnesikringen, skal du trykke på knappen  og igen holde den inde i 3 sekunder, indtil der høres en biptone, og låseikonet forsvinder. Alle funktioner er igen tilgængelige.


### 9.3. Indstilling af minutur (nedtælling)

- ▶ Tryk på knappen .

På displayet blinker **KT 0 : 00**.


- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at indstille den ønskede tid i minutter.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at indstille sekunderne.

Den længste tid, der kan indstilles, er 95 minutter.

- ▶ Tryk på knappen . Nedtællingen starter. Når nedtællingstiden er gået, høres der signaltoner.



#### BEMÆRK

Hvis du vil stoppe nedtællingen i utide, skal du trykke på knappen . Minuturet kan kun bruges, når der ikke er et tilberedningsprogram i gang.

## 9.4. Tilberedningsprocessens afslutning

Når en tilberedning er afsluttet, høres der signaltoner, og **END** vises. Dermed er tilberedningen afsluttet. Efter et øjeblik forsvinder displayindikatoren også, og klokkeslættet vises igen. Mikrobølgeovnens indvendige belysning tændes og slukkes automatisk, når lågen åbnes og lukkes.






### FORSIGTIG!

#### Fare for forbrænding på grund af varme overflader.

- ▶ Madvarerne eller beholderne kan være meget varme, og du skal derfor altid benytte grydelapper eller varmebestandige handsker, når du tager madvarerne ud af ovnen.


## 9.5. Afbrydelse af programmet


Hvis du f.eks. vil vende maden eller røre i maden, når halvdelen af tilberedningstiden er udløbet, er det gerne nødvendigt at afbryde programmet.







- ▶ Åbn døren, eller tryk én gang på  for at afbryde programmet. Den resterende tid vises igen på displayet.
- ▶ Når du har lukket døren igen, skal du trykke på knappen  for at fortsætte tilberedningen.
- ▶ Tryk to gange på knappen  for at afbryde programmet helt før tiden.

## 9.6. Kogning og tilberedning med mikrobølgeenergi

Hvis du kun vil tilberede ved hjælp af mikrobølgeenergi, skal du gøre følgende:


- ▶ Tryk på knappen  én eller flere gange for at vælge et energitrin i overensstemmelse med følgende tabel:

Tryk på knappen 	Visning på displayet	Effekt i watt
1 x	P 100	900
2 x	P80	700
3 x	P50	450
4 x	P30	270
5 x	P 10	90


- ▶ Bekræft valget ved at trykke på knappen .
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at indstille den ønskede tilberedningstid i minutter (trin på 1 minut) og på knappen  hhv. , for at indstille den ønskede tilberedningstid i sekunder (i trin på 10 sekunder).
- ▶ Start tilberedningen ved at trykke på knappen .

---

## 9.7. Hurtigstart

Hvis du trykker på knappen  uden først at indstille et effektrin, startes tilberedningsprogrammet 30 sekunder på det højeste energitrin (900 watt) i mikrobølgeovnfunktion.

Den længste tilberedningstid er 95 minutter.

- ▶ Tryk flere gange på knappen , til den ønskede tilberedningstid vises (hvert tryk på knappen forlænger tilberedningstiden med 30 sekunder).

Tilberedningen starter med det samme.

## 9.8. Grillfunktion









Grillfunktionen er især nyttig ved tynde skiver kød, steaks, hakkekød, kebab, pølser og kyllingestykker. Den er også velegnet til at gratinere sandwich og gratinretter. I grillfunktionen kan du bruge den medfølgende rist, hvis fødevarerne egner sig til det.

Den længste grilltid er 95 minutter.




### FORSIGTIG!

#### Brandfare på grund af varme overflader.

- ▶ Tag hensyn til enhedens minimumsafstandene til væggen, og tildæk under ingen omstændigheder ventilationshullerne. Undgå at stille genstande på enheden.
- ▶ Tryk på knappen , indtil displayet viser  for grillfunktion.
- ▶ Bekræft valget ved at trykke på knappen .
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at indstille den ønskede tilberedningstid i minutter (trin på 1 minut) og på knappen  hhv. , for at indstille den ønskede tilberedningstid i sekunder (i trin på 10 sekunder).
- ▶ Tryk på knappen  igen for at starte tilberedningen.




### BEMÆRK

Når halvdelen af tiden er gået, skal du vende fødevarerne for at optimere tilberedningen (se "9.5. Afbrydelse af programmet" på side 139). Åbn døren, og vend fødevarerne om på den anden side. Tryk derefter igen på knappen  for at fortsætte programmet.


## 9.9. Kombifunktionen Mikrobølgeovn og grill







Enheden giver dig mulighed for at bruge mikrobølgeovn- og grillfunktionen samtidigt.

For alle programmer er den maksimale tilberedningstid 95 minutter.

- ▶ Tryk på knappen  to eller tre gange, og vælg programvarianten. Du kan

vælge mellem følgende programvarianter:

Tryk på knap- pen 	Funktion/effekt i %	Displayvisning
2X	Mikrobølgeovn (50%) og grill (100%)	
3X	Mikrobølgeovn (30%) og grill (100%)	

- ▶ Bekræft valget ved at trykke på knappen .
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at indstille den ønskede tilberedningstid i minutter (trin på 1 minut) og på knappen  hhv. , for at indstille den ønskede tilberedningstid i sekunder (i trin på 10 sekunder).
- ▶ Tryk på knappen  igen for at starte tilberedningen.





### BEMÆRK

Åbn eventuelt døren, når ca. halvdelen af tilberedningstiden er gået, og vend fødevarerne om på den anden side for at sikre en ensartet tilberedning.

## 9.10. Optøning efter vægt

Du kan indstille optøningsprogrammet baseret på madens vægt. Der kan indstilles en vægt fra 100 g til 2000 g.

- ▶ Læg de frosne fødevarer ind i ovnrummet i en egnet beholder, og luk døren.
- ▶ Tryk på knappen  for at vælge optøning efter vægt.

På displayet vises  og vægten.

- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at indstille fødevarernes vægt.
- ▶ Tryk på knappen . Programmet starter.




### BEMÆRK






Åbn eventuelt døren, når ca. halvdelen af tiden er gået, og vend fødevarerne om på den anden side for at sikre en ensartet optøning.

## 9.11. Optøning efter tid

Du kan indstille optøningsprogrammets varighed. Den længste optøningstid er 95 minutter.

- ▶ Læg de frosne fødevarer ind i ovnrummet i en egnet beholder, og luk døren.
- ▶ Tryk på knappen  for at vælge optøning efter tid.

På displayet vises .

- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at indstille den ønskede optøningstid i minutter (trin på 1 minut) og på knappen  hhv. , for at indstille den ønskede optøningstid i sekunder (i trin på 10 sekunder).
- ▶ Tryk på knappen . Programmet starter.




## BEMÆRK

Åbn eventuelt døren, når ca. halvdelen af tiden er gået, og vend fødevarerne om på den anden side for at sikre en ensartet optøning.



## 9.12. Anvendelse af flere programmer

Enheden kan udføre flere tilberedningsprogrammer efter hinanden. Der kan vælges 2 sekvenser, som afvikles automatisk.

Indstil tilberedningsprogrammerne som beskrevet, og tryk på knappen , når du har indstillet det sidste tilberedningsprogram.

### Eksempel:


Du vil optø nogle fødevarer med et automatisk optøningsprogram og derefter starte grillprogrammet.

- ▶ Indstil optøningsprogrammet som beskrevet under "9.10. Optøning efter vægt" på side 141 uden til sidst at trykke på knappen .
- ▶ Indstil til sidst grillprogrammet som beskrevet under "9.8. Grillfunktion" på side 140.
- ▶ Tryk nu på knappen  for at starte programmerne.

De to programmer kører efter hinanden.

## 9.13. Memory-funktion


Du kan gemme tre forskellige procedurer med hver to tilberedningsprogrammer.

- ▶ Tryk på knappen  en eller flere gange for at vælge MEMORY 1, MEMORY2 eller MEMORY3.
- ▶ Indstil den ønskede sekvens for de to tilberedningsprogrammer som beskrevet ovenfor.



## BEMÆRK

I forbindelse med memory-funktionen er kun optøning på tid muligt.

- ▶ Tryk på knappen  for at starte det valgte program.









Den senest valgte sekvens for hukommelsespladsen MEMORY 1, MEMORY2 eller MEMORY3 afvikles, næste gang hukommelsespladsen vælges.

- ▶ Start den valgte sekvens MEMORY 1, MEMORY2 eller MEMORY3 ved at trykke på knappen .




## 9.14. Automatisk kogning og tilberedning









Det er ikke nødvendigt at angive koge-/tilberedningstid og energitrin ved automatisk kogning og tilberedning. Mikrobølgeovnen beregner automatisk værdierne afhængigt af den indtastede fødevarer og vægt.


I tabellen kan du se en oversigt over automatikprogrammerne med deres visning på displayet.

Program		Visning på displayet
01 	Grøntsager	VEGETAB
02 	Drikkevarer	BEVERAG
03 	Nudler	PASTA
04 	Popcorn	POPCORN
05 	Pizza	PIZZA
06 	Kartofler	POTATO
07 	Kød	MEAT
08 	Fisk	FISH

### 9.14.1. Indstilling af et automatisk program

- ▶ Tryk i standbytilstand på knappen **MENU** en eller flere gange for at vælge et automatisk program. Tryk på knappen  for at bekræfte valget. Vælg nu den ønskede vægt hhv. det ønskede rumfang. Tryk på knappen  hhv. , indtil den ønskede portionsstørrelse vises. Vægten/mængden vises på displayet. Mængderne kan indstilles i henhold til tabellen:

Program		Vægt		
01 	Grøntsager (g)	200	300	400
02 	Drikkevarer (beholder på 120 ml)	1 beholder	2 beholdere	3 beholdere
03 	Nudler (g)	50 g (+450 ml vand)	100 g (+800 ml vand)	
04 	Popcorn (g)	50	85	100
05 	Pizza (g)	200	400	
06 	Kartofler (g)	200	400	600
07 	Kød (g)	250	350	450
08 	Fisk (g)	250	350	450

- ▶ Tryk på knappen  for at starte tilberedningen.
- ▶ Tilberedningsprogrammet afsluttes automatisk, **END** vises, og der høres fem signaltoner.

Hvis retten ikke er færdigtilberedt, skal du give den et par minutter mere med mikrobølgeovn- eller grillprogrammet. Ved efterkogning med grillfunktionen får madvarerne også mere farve.



## ADVARSEL!

### Der er brandfare.

- ▶ Lad ikke enheden stå uden opsyn, mens den er i brug.
- ▶ Hvis du benytter et program med grillfunktionen slået til, må du under ingen omstændigheder dække maden til eller benytte ikke-varmebestandigt service, da dette kan smelte eller bryde i brand!



## FORSIGTIG!

### Fare for forbrænding på grund af varme overflader.

Drejetallerknen er meget varm efter tilberedning med grill.

- ▶ Sørg for at benytte grydelapper eller varmebestandige handsker, når du tager den ud af ovnen.







## BEMÆRK

Vær opmærksom på, at størrelsen, formen og madvaretypen har betydning for tilberedningsresultatet.

### 9.14.2. Program A-1: Grøntsager (frisk)

Dette program anvender mikrobølgeeffekt. Brug en beholder, der egner sig til mikrobølgeovn, til opvarmningen.





- ▶ Kom grøntsagerne i beholderen sammen med lidt vand.
- ▶ Sæt beholderen midt på drejetallerkenen.
- ▶ Vælg grøntsagsprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.
- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge grøntsagernes vægt (200-400 g).
- ▶ Start programmet for grøntsager ved at trykke på knappen .

Hvis grøntsagerne stadig ikke er varme nok efter tilberedningen, skal du starte endnu en tilberedning med mikrobølgeeffekt (som beskrevet fra "9.6. Kogning og tilberedning med mikrobølgeenergi" på side 139).

### 9.14.3. Program A-2: Drikkevarer

Dette program anvender mikrobølgeeffekt. Brug en beholder, der egner sig til mikrobølgeovn, til opvarmningen.

- ▶ Stil den drik, som du vil varme, ind i ovnrummet på drejetallerkenen. Hvis du stiller flere beholdere ind i mikrobølgeovnen, skal du passe på, at beholderne ikke kommer i berøring med hinanden.
- ▶ Vælg drikkevareprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.





- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge kopmængden (1-3 à 120 ml).
- ▶ Start programmet for drikkevarer ved at trykke på knappen .

Hvis drikkevaren/drikkevarerne ikke er varme nok, skal du starte endnu en tilberedning med mikrobølgeeffekt (som beskrevet fra "9.6. Kogning og tilberedning med mikrobølgeenergi" på side 139).

#### 9.14.4. Program A-3: Nudler (tør)

Dette program anvender mikrobølgeeffekt.

Ved tilberedning af nudler skal du bruge en høj beholder, da der er risiko for, at nudlerne koger over. Brug lige så meget vand som ved almindelig kogning.





- ▶ Stil beholderen med nudler midt på drejetallerkenen i ovnrummet.
- ▶ Vælg nudelprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.
- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge nudlernes vægt (50-100 g).
- ▶ Start programmet for nudler ved at trykke på knappen .

Hvis nudlerne stadig er for hårde efter tilberedningen, skal du starte endnu en tilberedning med mikrobølgeeffekt (som beskrevet fra Side 139).

#### 9.14.5. Program A-4: Popcorn

Dette program anvender mikrobølgeeffekt.

Brug almindelige popcornpakker, som egner sig godt til at lave popcorn i mikrobølgeovnen.

- ▶ Sæt pakken midt på drejetallerkenen.
- ▶ Vælg popcornprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.
- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge popcornenes vægt (50-100 g).
- ▶ Start programmet for popcorn ved at trykke på knappen .

Hvis popcorn stadig ikke er helt færdige efter programtiden, skal du starte endnu en tilberedning med mikrobølgeeffekt (som beskrevet fra "9.6. Kogning og tilberedning med mikrobølgeenergi" på side 139).

#### 9.14.6. Program A-5: Pizza (kold)





Dette program anvender mikrobølge- og grilleffekt og bruges til at genopvarme pizza.



#### PAS PÅ!

- ▶ Tildæk ikke maden, da dette program kører med grillen slået til.
- ▶ Læg pizzaen på den medfølgende drejetallerken.
- ▶ Vælg pizzaprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.







- 
- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
  - ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge pizzaens vægt (200-400 g).
  - ▶ Start programmet for pizza ved at trykke på knappen .

Hvis pizzaen stadig ikke er varm nok efter opvarmningen, skal du starte endnu en tilberedning med mikrobølgeeffekt (som beskrevet fra "9.6. Kogning og tilberedning med mikrobølgeenergi" på side 139).

### 9.14.7. Program A-6: Kartofler (rå)





Dette program anvender mikrobølgeeffekt. Brug en beholder, der egner sig til mikrobølgeovn, til opvarmningen. Vi anbefaler, at man benytter uskrællede kartofler til tilberedning. Prik et par huller i kartoffelskrællen.

- ▶ Læg de uskrællede kartofler i beholderen. Brug så vidt muligt lige store kartofler. Kartoflerne bør så vidt muligt ikke berøre hinanden.
- ▶ Sæt beholderen midt på drejetallerkenen.
- ▶ Vælg kartoffelprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.
- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge kartoflernes vægt (200-600 g).
- ▶ Start programmet for kartofler ved at trykke på knappen .

Hvis kartoflerne stadig ikke er varme nok efter tilberedningen, skal du starte endnu en tilberedning med mikrobølgeeffekt (som beskrevet fra "9.6. Kogning og tilberedning med mikrobølgeenergi" på side 139).

### 9.14.8. Program A-7: Kød (rå)

Dette program anvender mikrobølgeeffekt. Brug en beholder, der egner sig til mikrobølgeovn.

- ▶ Læg kødet på en tallerken, der egner sig til mikrobølgefunktion. Krydr kødet efter behov. Placer tallerkenen midt på drejetallerkenen.
- ▶ Vælg kødprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.
- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge kødets vægt (250-450 g).
- ▶ Start programmet for kød ved at trykke på knappen .

Hvis kødet ikke er helt færdigt efter programmet, og du vil brune kødet, skal du starte endnu en tilberedning med kombinationsfunktionen mikrobølger + grill (som beskrevet fra "9.9. Kombifunktionen Mikrobølgeovn og grill" på side 140).



#### **PAS PÅ!**

- ▶ Tildæk ikke maden, da kombinationsfunktionen kører med grillen slået til.







### BEMÆRK:

Hvis du tilbereder oksekød og foretrækker oksekødet gennemstegt, skal du vælge et højere vægtniveau end det, der er beregnet til den faktiske vægt.

#### 9.14.9. Program A-8: Fisk (rå)

Dette program anvender mikrobølgeeffekt. Brug en beholder, der egner sig til mikrobølgeovn.

- ▶ Læg fisken på en tallerken, der egner sig til mikrobølgefunktion. Krydr fisken efter behov. Placer tallerkenen midt på drejetallerkenen.
- ▶ Vælg fiskeprogrammet ved at trykke på knappen **MENU**.
- ▶ Tryk på knappen  for at bekræfte valget.
- ▶ Tryk på knappen  hhv.  for at vælge fiskens vægt (250-450 g).
- ▶ Start programmet for fisk ved at trykke på knappen .

Hvis fisken ikke er helt færdig efter programmet, og du vil brune den, skal du starte endnu en tilberedning med kombinationsfunktionen mikrobølger + grill (som beskrevet fra "9.9. Kombifunktionen Mikrobølgeovn og grill" på side 140).



### PAS PÅ!

- ▶ Tildæk ikke maden, da kombinationsfunktionen kører med grillen slået til.

---

## 10. Rengøring og vedligeholdelse



### ADVARSEL!

#### Fare for personskade som følge af elektrisk stød.

- ▶ Sluk for mikrobølgeovnen, og træk stikket ud af stikkontakten før rengøring.

Hvis enheden ikke holdes tilstrækkeligt ren, kan det medføre ødelæggelse af enhedens overflader, som igen påvirker enhedens levetid og kan føre til farlige situationer. Rengør derfor mikrobølgeovnen regelmæssigt, og fjern samtlige madrester.

- Hold mikrobølgeovnen ren indvendigt. Hvis der sprøjtes eller spildes væsker, som sætter sig fast på enhedens vægge, skal det fjernes med en fugtig klud. Hvis enheden er meget snavset, kan du benytte et mildt rengøringsmiddel. Brug ikke aggressive slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre enhedens vindue, da de kan ridse overfladen og ødelægge glasset.
- Brug ikke damprensere. Overfladerne kan blive beskadiget.
- Ydersiden skal rengøres med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke trænger vand ind i ventilationsåbningerne, så beskadigelser af komponenterne inde i mikrobølgeovnen undgås.
- Dørens, vinduets og især tætningsens og lukkemekanismens dele rengøres forsigtigt med mildt sæbevand. Vær især opmærksom på, om disse dele eventuelt er beskadiget.
- Betjeningspanelet må ikke blive vådt. Rengør det med en blød, fugtig klud. Når du rengør betjeningspanelet, skal du lade mikrobølgeovnens låge stå åben for at forhindre, at enheden tændes utilsigtet.
- Hvis der dannes kondens inde i mikrobølgeovnen eller på overfladen, skal du fjerne kondensvandet med en blød klud.
- Der kan dannes damp, når mikrobølgeovnen bruges ved høj fugtighed. Dette er normalt.
- Glasdrejetallerkenen skal regelmæssigt tages ud og rengøres. Vask tallerkenen i varmt, mildt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- Tør derefter drejetallerkenen grundigt af med en blød klud.
- Tør mikrobølgeovnens bundflade af med et mildt rengøringsmiddel.
- Skyl efter behov grillristen i varmt vand med en mild sæbeopløsning. Lad vanskeligt snavs ligge i blød i et stykke tid.
- Lugt i mikrobølgeovnen kan fjernes ved at hælde en kop vand med citronsaft og citronskal over i et dybt fad, som er egnet til mikrobølgeovn, og opvarme det i 5 minutter i mikrobølgeovnen. Gør grundigt rent, og tør af med en blød klud.
- Hvis lyset i mikrobølgeovnen skal udskiftes, skal du henvende dig til et kvalificeret fagværksted eller til Medion-service.

## 11. Når enheden skal tages ud af brug

Når tilberedningen er afsluttet, høres signaltoner. Åbn lågen, og tag fødevarerne ud. Klokkeslættet vises, og enheden er i standbytilstand.

Hvis du vil slukke enheden helt eller ikke bruger den i længere tid, skal du tage stikket ud og opbevare enheden på et tørt sted.

## 12. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Enheden starter ikke	Stikket er ikke tilsluttet korrekt.	Træk netstikket ud, og sæt det i igen efter ca. 10 sekunder.
	Sikringen er sprunget, eller strømafbryderen er aktiv.	Udskift sikringen, eller nulstil strømafbryderen (kontakt i den forbindelse vores kundeservice).
	Stikkontakten er defekt.	Kontroller stikkontakten ved at tilslutte et andet apparat.
Enheden opvarmer ikke maden.	Døren er ikke lukket.	Luk døren.
Lågen kan ikke åbnes	Strømforsyningen er afbrudt	Genetabler strømforsyningen. Brug eventuelt sugeåbneren til at åbne lågen.

## 13. Bortskaffelse



### Enheden

Ved slutningen af enhedens levetid skal du sørge for, at enheden bliver bortskaffet miljømæssigt korrekt. Dette kan f.eks. ske via en lokal genbrugsstation. Forhør dig eventuelt hos den lokale forvaltning omkring mulighederne for bortskaffelse.

- ▶ Skær kablet af inden bortskaffelsen.



### Emballage

Mikrobølgeovnen er emballeret for at beskytte den mod skader under transport. Emballagen er lavet af råstoffer og kan således genbruges eller bringes tilbage i råstofkredsløbet.

---

## 14. Tekniske data

Nominel spænding 230 V ~ 50 Hz

### Nominelle effekter

Mikrobølgeovn: 1380 W

Grill: 1000 W

Nominel udgangseffekt (mikrobølgeovn): 900 W

Mikrobølgefrekvens: 2450 MHz

### Mål (B x H x D) i cm

Enheden: 512 x 422 x 306 mm

Ovnrummets rumfang: 25 liter

Nettovægt: 11,6 kg

**Der tages forbehold for tekniske ændringer!**

## 15. Overensstemmelseserklæring



Medion AG erklærer hermed, at produktet MD 16752 er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- EMC-direktivet 2004/108/EF
- Direktivet for miljøvenligt design 2009/125/EF
- RoHS-direktivet 2011/65/EU.

De komplette overensstemmelseserklæringer kan findes på [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).

## 16. Kolofon

Copyright © 2015

Alle rettigheder forbeholdes.

Denne brugsanvisning er ophavsretsligt beskyttet.

Mangfoldiggørelse i mekanisk, elektronisk eller enhver anden form uden skriftlig tilladelse fra producenten, er forbudt.

Ophavsretten tilhører firmaet:

**Medion AG**

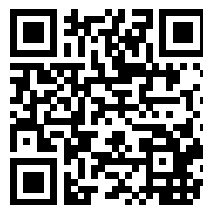
**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Tyskland**

Brugsanvisningen kan efterbestilles via vores service-hotline og er til rådighed til download via serviceportalen [www.medion.com/dk/service/start/](http://www.medion.com/dk/service/start/).

Du kan også scanne den ovenstående QR-kode og indlæse brugsanvisningen på din mobile enhed via serviceportalen.



## 17. Generelle garantibetingelser

### 17.1. Generelt

Garantitiden er 24 måneder og starter på produktets købsdato. Garantien gælder for materiale- og produktionsskader af enhver art, som kan opstå ved normal brug. Opbevar det originale købsbevis, så du kan finde det igen. Garanten forbeholder sig retten til at afvise en garantireparation eller et garantibevis, hvis købsbeviset ikke kan fremvises.

Sørg for at pakke din enhed på en transportsikker måde, hvis det bliver nødvendigt at indsende den. Hvis intet andet er anført, påtager du dig omkostningerne ved indsendelsen samt transportrisikoen. For yderligere indsendte materialer, som ikke var en del af den oprindelige levering af produktet, påtager garanten sig intet ansvar. Sammen med apparatet bedes du give garanten en så detaljeret beskrivelse af fejlen som muligt. Når du vil gøre dine krav gældende samt i forbindelse med indsendelse, skal du kontakte garantens hotline eller serviceportalen. Der kan du få oplysninger om den videre fremgangsmåde.

Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige garantikrav og er underlagt gældende lov i det land, hvor slutkunden oprindeligt købte produktet.

#### 17.1.1. Omfang

Hvis der bliver konstateret en defekt, som er omfattet af denne garanti, på dit produkt, garanterer garanten med denne garanti en reparation eller erstatning af produktet. Valget mellem reparation og erstatning træffes af garanten. Således kan denne efter eget valg beslutte at erstatte den enhed, der er indsendt til garantireparation, med en komplet istandsat enhed af samme kvalitet.

Der gives ingen garanti på batterier, og det samme gælder for forbrugsstoffer, dvs.

---

dele, der i forbindelse med brugen af enheden skal udskiftes med jævne mellemrum, som f.eks. projektlamper i projektorer.

En pixelfejl (permanent mere farvede, lyse eller mørke skærm-punkter) anses som hovedregel ikke for at være en defekt. Det nøjagtige antal tilladte defekte skærm-punkter finder du i beskrivelsen i brugervejledningen til dette produkt.

I forbindelse med plasma- og LCD-enheder giver garanten ingen garanti for fastbrændte billeder, der opstår som følge af forkert anvendelse af enheden. Den nøjagtige fremgangsmåde ved anvendelse af din plasma- eller LCD-enhed finder du i beskrivelsen i brugervejledningen til dette produkt.

Garantien omfatter ikke gengivelsesfejl i forbindelse med datamedier, der er oprettet i et ikke-kompatibelt format eller med uegnet software.

Hvis det ved reparationen viser sig, at der er tale om en fejl, som ikke dækkes af garantien, forbeholder garanten sig retten til at fakturere kunden de påløbne omkostninger i form af et ekspeditionsgebyr samt materialer og arbejde i forbindelse med reparationer, som der skal betales for, på grundlag af et omkostningsoverslag. Du vil som kunde blive informeret om dette på forhånd; det påhviler dig at acceptere eller afvise denne fremgangsmåde.

### **17.1.2. Fraskrivelse**

For mangler og skader, der er opstået som følge af ydre påvirkninger, forsætlige beskadigelser, forkert anvendelse, ændringer af produktet, modifikationer, udvidelser, anvendelse af dele fra tredjeparter, forsømmelse, virus eller softwarefejl, forkert transport, forkert emballering eller tab ved returnering af produktet, giver garanten ingen garanti.

Garantien bortfalder, hvis fejlen på enheden er opstået som følge af vedligeholdelse eller reparationer, der er foretaget af andre end en af garanten autoriseret servicepartner for denne enhed. Garantien bortfalder også, hvis enhedens eller en af enhedens deles mærkater eller serienumre er blevet modificeret eller gjort ulæselige.

### **17.1.3. Service-hotline**

Inden du indsender enheden til garanten, skal du kontakte os via servicehotlinen eller serviceportalen. På den måde får du yderligere oplysninger om, hvordan du kan gøre dit garantikrav gældende.

Der skal eventuelt betales for anvendelsen af hotline.

Servicehotlinen erstatter under ingen omstændigheder brugerens uddannelse i soft- eller hardware, opslag i brugervejledningen eller service på tredjepartsprodukter.

---

## **17.2. Særlige garantibetingelser for pc, notebook, Pocket PC (PDA), enheder med navigationsfunktion (PNA), telefonenheder, mobiltelefoner og enheder med lagerfunktion**

Hvis en af de medfølgende ekstraudstyrsenheder (f.eks. hukommelseskort osv.) har en defekt, så har du også krav på reparation eller erstatning. Garantien dækker omkostninger til materialer og arbejde til genetablering af det pågældende produkts funktionsduelighed.

Hardware til dit produkt, som ikke produceres eller forhandles af garanten, kan medføre, at garantien bortfalder, hvis denne hardware er årsag til skader på produktet selv eller de medfølgende ekstraudstyrsenheder.

For medfølgende software gives en begrænset garanti. Dette gælder for et forudinstalleret operativsystem, men også for medfølgende programmer. For den software, som garanten leverer medfølgende, garanteres det for datamedier (f.eks. disketter og cd-rom'er), som denne software leveres på, at disse er fri for fejl i materialer og håndværksmæssig udførelse med en frist på 90 dage fra købet. Ved levering af defekte datamedier erstatter garanten de defekte datamedier uden omkostninger; yderligere krav er udelukket. Bortset fra garantien for datamediet leveres al software uden garanti. Endvidere garanteres det ikke, at denne software fungerer uden afbrydelser eller fejlfrit eller at den vil leve op til dine krav. For kortmateriale, der følger med enheder med navigationsfunktion, gives der ingen garanti for fuldstændigheden.

Ved reparation af produktet kan det være nødvendigt at slette alle data fra enheden. Inden du sender enheden, skal du sørge for at have en sikkerhedskopi af alle data på enheden. Der gøres udtrykkeligt opmærksom på, at fabrikstilstanden genetableres i tilfælde af en reparation. For omkostninger til en softwarekonfiguration, for tab af fortjeneste, tab af data eller software eller andre følgeskader påtager garanten sig intet ansvar.

## **17.3. Særlige garantibetingelser for reparation eller udskiftning på stedet**

Hvis der foreligger et krav om reparation eller udskiftning på stedet, gælder de særlige garantibetingelser for reparation eller udskiftning på stedet for dit produkt.



For at en reparation eller udskiftning på stedet kan foretages, skal du sørge for følgende:


- Garantens medarbejdere, som møder op hos dig af hensyn til ovennævnte formål, skal have uhindret, sikker og hurtig adgang til enhederne.
- Telekommunikationsfaciliteter, som disse medarbejdere skal bruge for at kunne udføre opgaven korrekt, til test- og diagnoseformål og til fejlsøgning, skal stilles til rådighed af dig for din egen regning.
- Du er selv ansvarlig for at genetablere din egen applikationssoftware, efter at du har benyttet dig af garantens serviceydelse.





- 
- Du er selv ansvarlig for konfigurationen og tilslutningen af eventuelle eksisterende eksterne enheder, efter at du har benyttet dig af garantens serviceydelse.
  - Den omkostningsfri annulleringsperiode for reparationer eller udskiftninger på stedet er mindst 48 timer. Derefter faktureres de omkostninger, som vi er blevet påført som følge af den forsinkede eller ikke-foretagne annullering.

## 18. Tjenesten Adresse

 (+45) 70212024  (+45) 70212029  
(National Takst)

 Mandag - fredag: 08:30 - 22:00  
Lørdag, søndag og helligdage: 10:00 - 22:00

 [www.medion.dk](http://www.medion.dk)  
 [service-denmark@medion.com](mailto:service-denmark@medion.com)

# Contents

<b>1.</b>	<b>About these instructions.....</b>	<b>157</b>
1.1.	Symbols and key words used in these instructions.....	157
<b>2.</b>	<b>Package contents.....</b>	<b>158</b>
<b>3.</b>	<b>Proper use .....</b>	<b>158</b>
<b>4.</b>	<b>Safety information .....</b>	<b>159</b>
4.1.	Unpacking the appliance.....	159
4.2.	General safety instructions.....	160
4.3.	Hot surfaces .....	161
4.4.	Special safety instructions for handling microwaves .....	163
4.5.	Safety information for heating liquids .....	164
4.6.	Cleaning and caring for the appliance.....	165
<b>5.</b>	<b>About microwaves.....</b>	<b>166</b>
5.1.	Inverter technology .....	166
5.2.	The effect of microwaves on foodstuffs.....	166
5.3.	The microwave oven.....	166
<b>6.</b>	<b>Cooking and heating up in the microwave.....</b>	<b>167</b>
6.1.	General notes .....	167
6.2.	Microwave-suitable materials .....	167
6.3.	Unsuitable materials.....	169
<b>7.</b>	<b>Overview of the appliance .....</b>	<b>170</b>
7.1.	Description of parts .....	170
7.2.	Controls .....	171
<b>8.</b>	<b>Before first use.....</b>	<b>172</b>
8.1.	Setting up the appliance.....	172
8.2.	Heating the appliance while empty.....	172
8.3.	Inserting accessories.....	173
<b>9.</b>	<b>Operation .....</b>	<b>173</b>
9.1.	Setting the clock time .....	173
9.2.	Child lock .....	173
9.3.	Setting the kitchen timer (countdown) .....	174
9.4.	End of the cooking process.....	174
9.5.	Interrupting a programme .....	174
9.6.	Cooking with microwaves .....	175
9.7.	Quick start .....	175
9.8.	Grill mode .....	175
9.9.	Combi mode: microwave and grill.....	176
9.10.	Defrosting according to weight.....	176
9.11.	Defrosting according to time .....	177
9.12.	Using multiple programmes.....	177
9.13.	Memory function .....	177

---

9.14. Automatic cooking.....	178
<b>10. Cleaning and care .....</b>	<b>183</b>
<b>11. End of operation .....</b>	<b>184</b>
<b>12. Troubleshooting .....</b>	<b>184</b>
<b>13. Disposal .....</b>	<b>184</b>
<b>14. Declaration of conformity.....</b>	<b>185</b>
<b>15. Legal notice .....</b>	<b>186</b>
<b>16. Service Address.....</b>	<b>189</b>

# 1. About these instructions



Read the safety instructions carefully before using the appliance for the first time. Note the warnings on the appliance and in the operating instructions.

Always keep the operating instructions close to hand. If you sell the appliance or give it away, make sure you also hand over these instructions and the warranty card.

## 1.1. Symbols and key words used in these instructions



### **DANGER!**

Warning of immediate mortal danger!

### **WARNING!**

Warning of possible risk of fatal injury and/or serious irreversible injuries!



### **WARNING!**

Warning: danger due to hot surfaces!



### **CAUTION!**

Please follow the instructions to prevent injuries and property damage!

### **ATTENTION!**

Please follow the instructions to avoid property damage!



### **NOTICE!**

Additional information on using the product.



### **NOTICE!**

Please follow the instructions in the operating instructions!

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

---

## 2. Package contents

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

- Microwave MD 16752
- Rotary plate, incl. roller ring
- Grill rack
- Suction opener
- Instructions and warranty documents

## 3. Proper use

This appliance may only be used for heating up appropriate foodstuffs in microwave-suitable containers and dishes. The microwave is designed for warming up food and drinks. Drying food or clothing and the warming of heating pads, slippers, sponges, damp cleaning cloths and similar items can lead to injuries, inflammation or fire. Do not use the appliance outdoors. This appliance is intended to be used in private households or for similar household applications, for example

- in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
- on agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential facilities;
- in bed & breakfast accommodation.

The appliance is not suitable for commercial or industrial use.

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

- Do not modify the appliance without our consent and do not use any auxiliary equipment that we have not approved or supplied.
- Use only spare parts and accessories that we have supplied or approved.
- Heed all the information in these operating instructions, especially the safety information. Any other use is deemed improper and can cause personal injury or property damage.
- Do not expose the appliance to any extreme conditions. The

---

following should be avoided:

- High levels of humidity or moisture
- Extremely high or low temperatures
- Direct sunlight
- Naked flames

## 4. Safety information



### **WARNING!**

#### **Risk of injury due to improper handling.**

- Store the appliance and its accessories in a place beyond the reach of children.
- This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the dangers that result from it. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- Children younger than 8 should be kept away from the appliance and the mains cable.

### 4.1. Unpacking the appliance



### **WARNING!**

#### **Risk of suffocation.**

- Keep any plastic sheet used in packaging away from children.



**WARNING!**

**Risk of injury from electric shock or microwave radiation.**

- Check the mains cable for damage before using the microwave for the first time and after every use.
- Do not use the appliance if the microwave or the mains cable are visibly damaged.
- If you find transport damage, contact the Medion Service Centre at once.

## **4.2. General safety instructions**

- Only connect the microwave to a properly installed and earthed power socket with a voltage of 230V ~ 50Hz that has at least a 16 Amp fuse. Do not use any extension cables.



**WARNING!**

**Risk of injury from electric shock or microwave radiation.**

- Microwave radiation can leak to the outside if the appliance is damaged. Damage to the mains cable may result in an electric shock.
- If the housing, panels, door, door seals or the door catch are damaged, do not use the microwave under any circumstances. Immediately remove the plug from the mains socket in this case.
- Do not make any unauthorised modifications to the appliance or try to open it and/or repair it yourself.
- Do not remove any of the microwave's internal panels or the inner coating of the viewing window as this could lead to microwave radiation leakage.
- In order to reduce risks: have the microwave and the mains cable repaired exclusively by a specialist workshop or contact your Medion Service Centre.



## IMPORTANT

### **Risk of damage to the appliance due to improper installation.**

- The microwave is designed as a free-standing appliance. Do not integrate it into kitchen units.
- Ensure that the mains cable is undamaged and does not run underneath the appliance or over any hot surfaces or sharp edges.
- Set up the microwave on a level, stable surface, which is able to carry the weight of the appliance as well as the maximum weight of the food which is to be prepared within it.
- Only set up the microwave in a safe, dry environment.
- The microwave must be positioned so that the rear of the appliance is facing a wall.
- Protect the microwave against water droplets or spray. If the microwave nevertheless comes into contact with water, disconnect the plug from the mains socket immediately.
- Do not set up the microwave near to heat sources.
- Sensitive surfaces on the rotary plate. Avoid contact with acidic foodstuffs. The rotary plate could be damaged.

### **4.3. Hot surfaces**



## WARNING!

### **Risk of injury through burning on hot surfaces.**

- Do not touch the housing.
- In combi or grill mode, children may only use the appliance under the supervision of adults because of the high temperatures.
- After cooking in grill mode, the rotary plate will become very hot! Always use a protective cloth or heat-resistant oven gloves when removing the rotary plate from the cooking area.





### **WARNING!**

#### **There is a risk of explosion.**

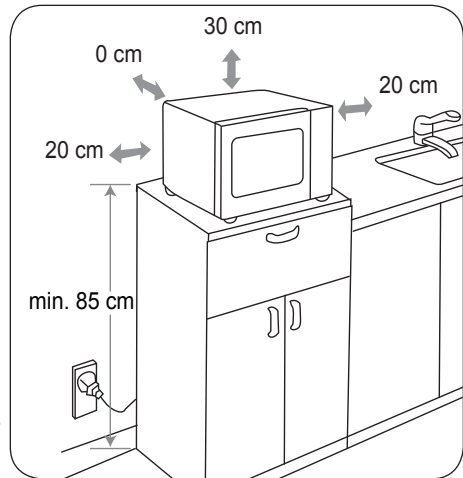
- ▶ Do not heat any mixture of water with oil or fat in the microwave.



### **WARNING!**

#### **Risk of fire due to very hot surfaces on the appliance.**

- Do not place any objects on the microwave. To ensure adequate ventilation, a minimum safe clearance distance of 30 cm to the top and 20 cm on both sides must be observed. Do not cover or block the openings on the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- The microwave is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.



### **WARNING!**

#### **Risk of fire due to very high temperatures.**

- If heating up or cooking food in flammable materials such as plastic or paper containers, never leave the microwave unattended.
- This appliance may only be used for heating up appropriate foodstuffs in microwave-suitable containers and dishes. Do not use baking paper in grill or combi modes.
- Do not warm up or attempt to dry any flammable materials (no clothes, no heating pads, slippers, sponges, damp cleaning cloths or similar) in the appliance.
- Do not prepare any food containing alcohol. Do not use the

---

appliance to fry food or heat oil!

- Evenly load the rotary plate so that it does not touch the inner metal wall of the appliance during operation to avoid any sparks.
- If you see smoke, keep the door closed to prevent fire from breaking out, or to smother flames which have already broken out. Immediately turn off the appliance with the Stop/Cancel button and disconnect the mains plug.

#### **4.4. Special safety instructions for handling microwaves**



##### **WARNING!**

**Risk of injury due to bursting containers.**

- Do not heat food or liquids in tightly closed containers! These could burst in the appliance or result in injuries when opening them. Always remove the lid from closable containers such as baby bottles.



##### **WARNING!**

**Risk of injury through burning.**

- Food prepared in the microwave may have been heated unevenly. Check the temperature of the food before eating it. In the case of baby food and baby bottles, always stir or shake the baby food before checking the temperature to avoid burns.
- Do not heat up eggs in their shells or whole, pre-boiled eggs in the microwave because they could explode during cooking or even after they have been removed from the appliance. Only heat up eggs in microwave-suitable containers specially designed for this purpose.
- Pierce food with a closed skin such as tomatoes, sausages, aubergines or similar before cooking in order to avoid them bursting.



## **IMPORTANT**

### **Risk of damage to the appliance.**

- Never operate the appliance without the rotary plate and never use it in microwave mode without food in the cooking area.
- Only use the accessories supplied or those that are described as suitable in these operating instructions.
- Never use dishes with metal trimmings, metal utensils or the grill rack in microwave mode as this may lead to sparks that could damage the appliance and/or the dishes.
- Use microwave-suitable dishes. Look for markings such as "Microwave-suitable" or "For the microwave" when purchasing dishes.

## **4.5. Safety information for heating liquids**



### **WARNING!**

#### **Risk of injury through burning.**

- When warming up liquids in the microwave, so-called "delayed boiling" can occur, i.e. the liquid has reached boiling temperature without beginning to bubble as boiling liquids normally do. Agitation, for instance when removing the liquid from the appliance, can lead to a sudden boiling up of the liquid. Liquid could suddenly spurt out of the container.
- Do not use any tall, thin containers.
- Place a glass or ceramic rod in the container when warming up the liquid in order to prevent any belated boiling of the liquid. Wait for a short while after warming, carefully tap the container and stir the liquid before removing it from the cooking area.

---

## 4.6. Cleaning and caring for the appliance



### **IMPORTANT**

#### **Risk of damage to the appliance.**

- Sensitive surfaces on the rotary plate. Avoid contact with acidic foodstuffs. The rotary plate could be damaged.
- Poor appliance hygiene can lead to damage to the surfaces, which in turn can reduce the lifespan of the appliance and even lead to dangerous situations.
- Clean the appliance regularly and remove food residues.
- Observe the instructions for cleaning the appliance when cleaning the door seals, the interior cooking space and the neighbouring parts, see “10. Cleaning and care” on page 183.

---

## 5. About microwaves

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

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

### 5.1. Inverter technology

In contrast to conventional microwaves, a steady stream of microwave energy is emitted with inverter technology.

This is a faster and gentler way of defrosting and cooking meals and food.

### 5.2. The effect of microwaves on foodstuffs

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

### 5.3. The microwave oven

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

---

## 6. Cooking and heating up in the microwave

### 6.1. General notes

- To arrange food so that it cooks properly, place the food with the largest pieces towards the outer edge.
- Note the exact cooking or heating times.
- Choose the shortest available cooking or heating time and extend it if necessary.



#### **WARNING!**

#### **There is a risk of fire.**

Overcooked food can start to smoke or even catch fire.

- Cover food during cooking or heating with a cover that is suitable for the microwave. Covering the food helps avoid splashes; furthermore the food is more evenly cooked.
- Foods such as chicken pieces or hamburgers should be turned once during cooking to speed up cooking. Larger pieces such as joints or roasting chickens must be turned at least once.
- It is also important to reposition food, e.g. with meatballs: After half of the cooking time has expired, the food should be repositioned from top to bottom and from the middle to the outside.
- After heating, stir the food if possible to ensure even temperatures, otherwise let the food stand for a short time.

### 6.2. Microwave-suitable materials

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

#### 6.2.1. Suitable materials

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



## ATTENTION!

### Risk of fire due to very high temperatures.

- ▶ Do not use porcelain, ceramic or plastic containers in grill or combi mode. Cling film should also not be used. Due to the very high temperatures the materials could break, warp or even melt.

#### 6.2.2. Materials that are partially suitable

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

#### 6.2.3. Overview of suitable materials

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

Cooking dishes	Microwave	Grill	Combi mode
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No
Kitchen paper	Yes	No	No
Metal insert	No	Yes	No
Grill rack, included in delivery	No	Yes	No
Aluminium foil/containers	Limited suitability	Yes	Limited suitability

\*Combi mode: Microwave + Grill

### 6.2.4. Size and shape of microwave-suitable containers

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

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

### 6.3. Unsuitable materials

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




#### ATTENTION!

**Metal in the cooking space can lead to sparks! These can damage the appliance or the viewing window!**

- ▶ Therefore, only use the supplied grill rack in grill mode.
- Dishes with metal parts (handles, decoration or bottoms) or with gold or silver décor can also lead to sparks in microwave mode.
- Crystal or lead crystal can shatter, coloured glass may become discoloured.
- Any materials which are not heatproof can lose shape or even burn.




#### NOTE

To test whether a dish is suitable for use in the microwave, put some water in the container and place it in the microwave. Press 2 x on the  button. The appliance will now operate in microwave mode for 1 minute. If you ascertain that the container is hotter than the food, then it is not suitable for the microwave. Microwave-suitable dishes are only warmed by the heat of the food.



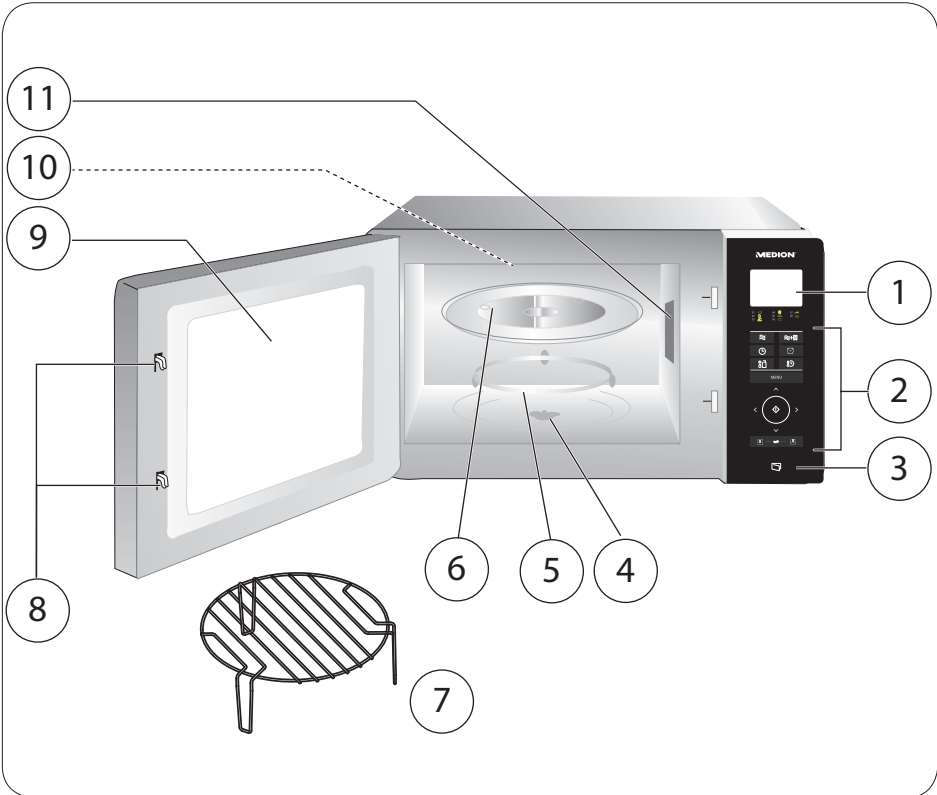
#### WARNING!

- ▶ As soon as you notice sparks, flashes or even fire, then turn off the microwave immediately using the  button.



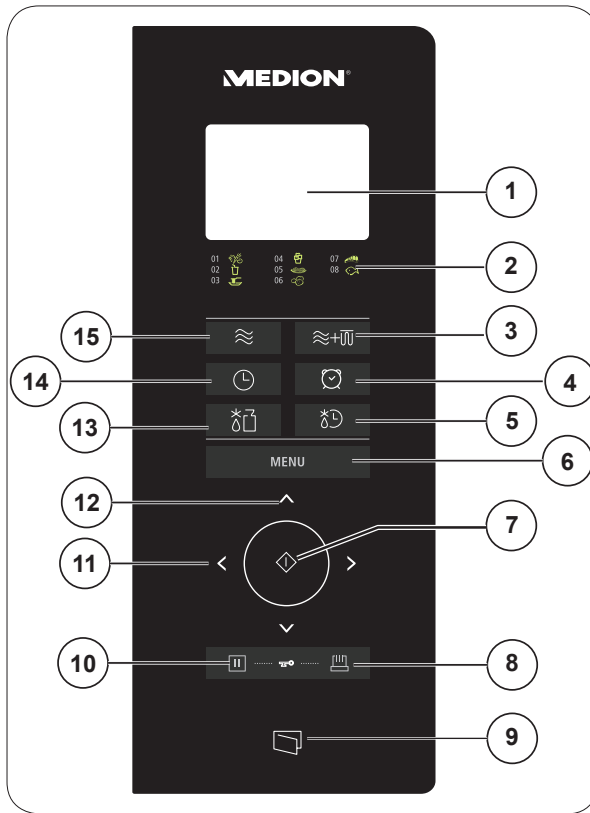
## 7. Overview of the appliance





### 7.1. Description of parts



- 1) Display
- 2) Operating field
- 3) Door opener
- 4) Drive axis
- 5) Roller ring
- 6) Rotary plate
- 7) Grill rack
- 8) Door lock
- 9) Viewing window
- 10) Grill heating element
- 11) Magnetron cover DO NOT REMOVE!

## 7.2. Controls



- 1) Display
- 2) Key for automatic programmes
- 3) Set combi mode microwave + grill
- 4) Set kitchen timer
- 5) Set defrosting mode according to time
- 6) Set automatic programmes
- 7)  Start appliance;  
confirm entry;  
start automatic programme
- 8) Use multiple programmes (memory function)
- 9) Open door
- 10)  Cancel entry; press once: briefly interrupt programme, press twice: prematurely end programme; press longer: activate/deactivate child lock
- 11)  Set hours/minutes/weight
- 12)  Set seconds
- 13) Set defrosting mode according to weight

- 
- 14) Set clock time
  - 15) Set microwave mode

## 8. Before first use

### 8.1. Setting up the appliance

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



#### **ATTENTION!**

**The side cover (11) in the interior of the oven is not part of the packaging and should not be removed!**



#### **WARNING!**

**Check the microwave for any damage – e.g. if the door is crooked or bent, door seals and other seals are damaged, hinges and the closing mechanism are defective or loose, or if the interior of the appliance or the door are dented or damaged. If you discover any damage, do not use the microwave. In this case, please contact the Medion Service Centre.**

- Do not place the microwave near to any heat sources, in a location prone to wetness or high humidity, or in the immediate vicinity of flammable materials.
- The feet and the spacer on the rear of the appliance must not be removed as this may impair the cooling of the appliance.





#### **ATTENTION!**




**The microwave has been designed for household use and may not be used outside!**

- Connect the microwave to a convenient and easily accessible 230 V~50 Hz earthed power socket.

### 8.2. Heating the appliance while empty

Before using the microwave, you must first heat it up whilst empty in order to remove any manufacturing residues. Turn on the appliance without any food and without accessories as described below in grill mode:

- ▶ Open the door and remove any remaining packaging or accessories from the oven.  
Close the door.
- ▶ Press the  button until  is shown on the display.

- ▶ Confirm your selection by pressing the  button.
- ▶ Press the  button repeatedly until you have set a cooking time of 10 minutes.
- ▶ Press the  button to start the heating process.



## NOTE

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

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

## 8.3. Inserting accessories

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

- ▶ Place the roller ring into the recess at the bottom of the cooking space.
- ▶ Place the rotary plate over the centre of the drive axis.

## 9. Operation

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

### 9.1. Setting the clock time




When the microwave is used for the first time or the power supply has been interrupted, the screen shows **WELCOME** . After a button has been pressed, **00 : 00** is displayed and the time (24 hour display) must be set.

- ▶ Press the  button once.

The hour display flashes.



- ▶ Press the  or  buttons to set the hour.
- ▶ Press the  button.

The minute display flashes.

- ▶ Press the  or  buttons to set the minutes.
- ▶ Press the  button again.

The time is now set.

### 9.2. Child lock

- ▶ In order to activate the child lock, press the  button and hold it down for approx. 3 seconds. You will hear a beep and the display will show the lock symbol. The microwave buttons will now have no function.
- ▶ To deactivate the child lock, press and hold down the  button again for 3 seconds until you hear a beep and the lock symbol disappears from the display. All

---

functions are now available again.


### 9.3. Setting the kitchen timer (countdown)

- ▶ Press the  button.

KT 00 : 00 will flash on the display.


- ▶ Press the < or > buttons to set the desired time in minutes.
- ▶ Press the ^ or v buttons to set the seconds.

The longest time that can be set is 95 minutes.

- ▶ Press the  button. The countdown starts. An acoustic signal will sound after the countdown has expired.



#### NOTE

In order to end the countdown prematurely, press the  button. The kitchen timer can only be used when there is no cooking programme running.

### 9.4. End of the cooking process

At the end of every cooking process, you will hear a number of beeps and **END** will be shown on the display. The cooking process is now finished. This message will also disappear from the display after a short period and the time will be shown again on the display. The interior lighting in the microwave will automatically switch on and off when the door is opened or closed.






#### CAUTION!

**There is a risk of injury through burning on hot surfaces.**

- ▶ As the food or containers may be very hot, always use oven gloves or a protective cloth when removing food from the oven.


### 9.5. Interrupting a programme


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







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

## 9.6. Cooking with microwaves


To cook with microwave energy alone, proceed as follows:

- ▶ Press the  button once or repeatedly to select the power output level as shown in the following table:


Press the  button	Readout on the display	Output in watts
1 x	P 100	900
2 x	P80	700
3 x	P50	450
4 x	P30	270
5 x	P 10	90

- ▶ Confirm your selection by pressing the  button.
- ▶ Press the  or  buttons to set the desired cooking time in minutes (1 minute steps) and the  or  buttons to set the desired cooking time in seconds (in 10 second steps).
- ▶ Start the cooking process by pressing the  button.

## 9.7. Quick start

If you press the  button without previously setting the power output level, the cooking programme will start 30 seconds at the maximum level (900 watts) in microwave mode.

The longest cooking time is 95 minutes.

- ▶ Press the  button repeatedly until the desired cooking time is displayed (each time the button is pressed it extends the cooking time by 30 seconds).

The cooking process starts immediately.

## 9.8. Grill mode

The grill function is particularly useful for thinly sliced meat, steaks, mince, kebabs, sausages or chicken pieces. It is also suitable for grilled sandwiches and gratins.




In grill mode, you can use the grill stand supplied for cooking suitable foods.







The longest grilling time is 95 minutes.



### CAUTION!


**There is a risk of fire due to the hot surfaces.**

- ▶ Note the minimum safe distances between the appliance and the wall, and under no circumstances cover the ventilation slots. Do not place any objects on the appliance.
- ▶ Press the  +  button until  for grill mode is shown on the display.

- ▶ Confirm your selection by pressing the  button.
- ▶ Press the  or  buttons to set the desired cooking time in minutes (1 minute steps) and the  or  buttons to set the desired cooking time in seconds (in 10 second steps).
- ▶ Press the  button to start the heating process.




### NOTE




After half of the time has elapsed, you should turn over the food to optimise the cooking process (see “9.5. Interrupting a programme” on page 174). Open the door and turn over the food. Then press the  button again to continue with the cooking programme.







## 9.9. Combi mode: microwave and grill

The appliance can be operated in both microwave and grill modes together.

The maximum cooking time for all programmes is 95 minutes.

- ▶ Press the  button two or three times and select the programme option. The following programme options are available:

Press the  button	Function/output in %	Display
2 x	Microwave (50%) and grill (100%)	
3 x	Microwave (30%) and grill (100%)	

- ▶ Confirm your selection by pressing the  button.
- ▶ Press the  or  buttons to set the desired cooking time in minutes (1 minute steps) and the  or  buttons to set the desired cooking time in seconds (in 10 second steps).
- ▶ Press the  button to start the heating process.




### NOTE

If required, open the door after about half of the set cooking time has elapsed and turn over the food to guarantee even cooking.

## 9.10. Defrosting according to weight

You can set the defrosting programme based on the weight of the food. Weights from 100g to 2000g can be set.

- ▶ Place the frozen food in a suitable container into the oven and close the door.
- ▶ Press the  button to start the appliance in defrosting mode according to weight.

 and the weight will be shown on the display.

- ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the food.

- ▶ Press the  button. The programme starts.




### NOTE






If required, open the door after about half of the time has elapsed and turn over the food to guarantee even defrosting.

## 9.11. Defrosting according to time

You can set the duration of the defrosting programme. The longest defrosting time is 95 minutes.

- ▶ Place the frozen food in a suitable container into the oven and close the door.
- ▶ Press the  button to start the appliance in defrosting mode according to time.

**TD 00 . 00** appears on the display.

- ▶ Press the  or  buttons to set the desired defrosting time in minutes (1 minute steps) and the  or  buttons to set the desired defrosting time in seconds (in 10 second steps).
- ▶ Press the  button. The programme starts.




### NOTE

If required, open the door after about half of the time has elapsed and turn over the food to guarantee even defrosting.



## 9.12. Using multiple programmes

The appliance can carry out multiple programmes consecutively. Up to 2 programme sequences can be programmed to run automatically.

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

### Example:


You want to defrost food with a defrosting programme and then subsequently start the grill programme.

- ▶ Set the defrosting programme as described in "9.10. Defrosting according to weight" on page 176 without subsequently pressing the  button.
- ▶ Then set the grill programme as described in "9.8. Grill mode" on page 175.
- ▶ Now press the  button to start the programmes.

Both programmes will now run consecutively.

## 9.13. Memory function

You can save three different processes consisting of two cooking programmes each.

- ▶ Press the  button once or repeatedly to select **MEMORY 1**, **MEMORY 2** or **MEMORY 3**.





- ▶ Set the desired sequence of the two cooking programmes as described above.



## NOTE









Only defrosting according to time is possible using the memory function.

- ▶ Press the  button to start the preselected programmes. The last sequence saved for the memory spaces **MEMORY 1**, **MEMORY2** or **MEMORY3** will run when the relevant memory space is selected.
- ▶ Start the selected sequence **MEMORY 1**, **MEMORY2** or **MEMORY3** by pressing the  button.


## 9.14. Automatic cooking

In automatic cooking, it is not necessary to enter the cooking time or power output level. The microwave automatically works out the values depending on the food being cooked and its weight.








In the table, you can see an overview of the automatic programmes with the read-out shown on the display.


Programme		Readout on the display
<b>01</b> 	Vegetables	VEGETAB
<b>02</b> 	Drinks	BEVERAG
<b>03</b> 	Pasta	PASTA
<b>04</b> 	Popcorn	POPCORN
<b>05</b> 	Pizza	PIZZA
<b>06</b> 	Potatoes	POTATO
<b>07</b> 	Meat	MEAT
<b>08</b> 	Fish	FISH

### 9.14.1. Setting an automatic programme

- ▶ In standby mode, press the **MENU** button once or repeatedly to select an automatic programme. Press the  button to confirm the selection. Now select the desired weight or amount. Press the < or > buttons here until the desired portion size is displayed. The weight/amount will be shown on the display. The amounts can be set in line with the following table:

Programme		Weight		
<b>01</b> 	Vegetables (g)	200	300	400

Programme		Weight		
02 	Drinks (120 ml containers)	1 container	2 containers	3 containers
03 	Pasta (g)	50 g (+450 ml water)	100 g (+800 ml water)	
04 	Popcorn (g)	50	85	100
05 	Pizza (g)	200	400	
06 	Potatoes (g)	200	400	600
07 	Meat (g)	250	350	450
08 	Fish (g)	250	350	450

- ▶ Press the  button to start the cooking process.
- ▶ The cooking programme will end automatically, **END** will be displayed and five beeps will sound.

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



### WARNING!

**There is a risk of fire.**

- ▶ Do not leave the appliance unattended during operation.
- ▶ When using programmes including the grill mode, under no circumstances use lids or dishes that are not heatproof as these could melt or catch fire!



### CAUTION!

**There is a risk of injury through burning on hot surfaces.**

After cooking in grill mode, the rotary plate is very hot.

- ▶ Therefore, always use oven gloves or a protective cloth when removing it from the oven.







### NOTE

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

---

### 9.14.2. Programme A-1: Vegetables





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

- ▶ Place the vegetables in the container with a little water.
- ▶ Place the container in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select the vegetable programme by pressing the **MENU** button.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the vegetables (200-400 g).
- ▶ Start the cooking programme for vegetables by pressing the  button.

If the vegetables are not fully cooked after cooking, start another cooking process in microwave mode (as described from “9.6. Cooking with microwaves” on page 175).

### 9.14.3. Programme A-2: Drinks

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





- ▶ Place the drink that you want to heat up on the rotary plate in the oven. If you place multiple containers in the microwave oven then please ensure that the containers are not touching each other.
- ▶ Select the drinks programme by pressing the **MENU** button repeatedly.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Press the  or  buttons to select the number of cups (1-3 cups, each holding 120 ml of liquid).
- ▶ Start the cooking programme for drinks by pressing the  button.

If the drink/drinks is/are not hot enough, start another cooking process in microwave mode (as described from “9.6. Cooking with microwaves” on page 175).

### 9.14.4. Programme A-3: Pasta

This programme uses microwave mode.

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

- ▶ Place the container holding the pasta in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select the pasta programme by pressing the **MENU** button repeatedly.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the pasta (50-100 g).
- ▶ Start the cooking programme for pasta by pressing the  button.





If the pasta is still too hard after cooking, start another cooking process in microwave mode (as described from Page 175).

### 9.14.5. Programme A-4: Popcorn

This programme uses microwave mode.

Use standard popcorn packaging that is designed for producing popcorn in a mi-

crowave.

- ▶ Place the packaging onto the rotary plate.
- ▶ Select the popcorn programme by pressing the **MENU** button repeatedly.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the popcorn (50-100 g).
- ▶ Start the cooking programme for popcorn by pressing the  button.

If the popcorn has not completely popped after the cooking time has elapsed, start another cooking process in microwave mode (as described from "9.6. Cooking with microwaves" on page 175).





### 9.14.6. Programme A-5: Pizza

This programme uses both microwave and grill modes and is designed to reheat pizza.



#### ATTENTION!





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

- ▶ Place the pizza onto the rotary plate supplied.
- ▶ Select the pizza programme by pressing the **MENU** button repeatedly.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the pizza (200-400 g).
- ▶ Start the cooking programme for pizza by pressing the  button.

If the pizza is not hot enough after heating, start another cooking process in microwave mode (as described from "9.6. Cooking with microwaves" on page 175).

### 9.14.7. Programme A-6: Potatoes





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

- ▶ Place the unpeeled potatoes in the container. Use potatoes that are, as far as possible, similarly sized. If possible, the potatoes should not touch each other.
- ▶ Place the container in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select the potatoes programme by pressing the **MENU** button repeatedly.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the potatoes (200-600 g).
- ▶ Start the cooking programme for potatoes by pressing the  button.

If the potatoes are not fully cooked after cooking, start another cooking process in microwave mode (as described from "9.6. Cooking with microwaves" on page 175).

### 9.14.8. Programme A-7: Meat

This programme uses microwave mode. Use a microwave-suitable container.

- 
- ▶ Place the meat on a plate that is suitable for microwave cooking. Season the meat as required. Place the plate in the middle of the rotary plate.
  - ▶ Select the meat programme by pressing the **MENU** button repeatedly.
  - ▶ Press the  button to confirm the selection.
  - ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the meat (250-450 g).
  - ▶ Start the cooking programme for meat by pressing the  button.

If the meat is not thoroughly cooked using this programme or you want to brown the meat, start another cooking process in the combi mode microwave + grill (as described from “9.9. Combi mode: microwave and grill” on page 176).



### **ATTENTION!**

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







### **NOTE:**

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

## **9.14.9. Programme A-8: Fish**

This programme uses microwave mode. Use a microwave-suitable container.

- ▶ Place the fish on a plate that is suitable for microwave cooking. Season the fish as required. Place the plate in the middle of the rotary plate.
- ▶ Select the fish programme by pressing the **MENU** button repeatedly.
- ▶ Press the  button to confirm the selection.
- ▶ Press the  or  buttons to set the weight of the fish (250-450 g).
- ▶ Start the cooking programme for fish by pressing the  button.

If the fish is not thoroughly cooked using this programme or you want to brown it, start another cooking process in the combi mode microwave + grill (as described from “9.9. Combi mode: microwave and grill” on page 176).



### **ATTENTION!**

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

---

## 10. Cleaning and care



### **WARNING!**

#### **Risk of injury from electric shock.**

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

Poor appliance hygiene can lead to damage to the surfaces, which in turn can reduce the lifespan of the appliance and even result in dangerous situations. Therefore, clean the microwave regularly and remove all remaining food.

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

---

## 11. End of operation

A number of beeps will sound when the cooking process is complete. Open the door and remove the cooked food. The time will be displayed and the appliance will now be in standby mode.

If you want to completely switch off the appliance or do not intend to use it for a long period of time, pull out the plug from the mains socket and store the appliance in a dry location.

## 12. Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance will not start	The mains plug is not properly inserted.	Pull out the plug, wait 10 seconds and then plug it back in again.
	The fuse is blown or the power interrupter has tripped.	Replace the fuse or reset the power interrupter (contact our service centre to do this).
	The socket is defective.	Check the socket by plugging in another appliance.
The appliance does not warm up.	The door is not closed.	Close the door.
The door will not open	The power supply has been interrupted	Restore the power supply. If necessary, use the suction opener to open the door.

## 13. Disposal



### Appliance

At the end of its life ensure that the appliance is disposed of in an environmentally appropriate manner. This may be a local collection point for old appliances. Seek the advice of your local authority about the local options for disposing of waste.

- ▶ Before disposal cut off the cable.



### Packaging

Your microwave is wrapped in packaging to protect it against transportation damage. Packaging materials are raw materials and can therefore be reused or recycled.

---

## Technical data

Nominal voltage 230 V ~ 50 Hz

### Power output

Microwave: 1380 W

Grill: 1000 W

Nominal output voltage (microwave): 900 W

Microwave frequency: 2450 MHz

### Dimensions (W x H x D) in cm

Appliance: 512 x 422 x 306 mm

Cooking area volume: 25 litres

Net weight: 11.6 kg

### Subject to technical modifications!

## 14. Declaration of conformity



Medion AG hereby declares that the product MD 16752 conforms to the following European requirements:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Ecodesign Directive 2009/125/EC
- RoHS Directive 2011/65/EU

Full declarations of conformity are available at [www.medion.com/conformity](http://www.medion.com/conformity).



---

## 15. Legal notice

Copyright © 2015  
All rights reserved.

This operating manual is protected by copyright.

Mechanical, electronic and any other form of reproduction is prohibited without the written permission of the manufacturer

Copyright is owned by the company:

**Medion AG**

**Am Zehnthof 77**

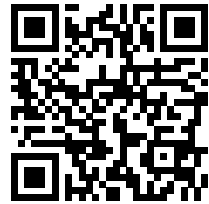
**45307 Essen**

**Germany**

The operating manual can be reordered via the service hotline and is available for download via the service portal at [www.medion.com/gb/service/start/](http://www.medion.com/gb/service/start/).

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

General Warranty Conditions



### 15.1. General information

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

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

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

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

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

#### 15.1.1. Scope

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

---

under warranty with a refurbished device of the same quality.

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

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

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

The warranty does not cover errors relating to the playback of data media that have been created in an incompatible format or as a result of using unsuitable software. If it is discovered during the repair that the fault concerned is not covered under warranty, the warranty provider reserves the right to invoice the customer for the costs already incurred in the form of a flat-rate handling charge, as well as to charge the customer for the materials and labour required for the repair after submitting a cost estimate. You will be informed in advance as the customer about these repair charges; you are responsible for accepting or rejecting the repair process.

### **15.1.2. Exclusions**

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

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

### **15.1.3. Service Hotline**

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

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

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

---

## **15.2. Special warranty conditions for PC, notebook, pocket PC (PDA), devices with navigation functions (PNA), telephone devices, mobile telephones and devices with a memory function**

Should any of the supplied options (e.g. memory cards, etc.) have a fault, you are entitled to a repair or replacement. The warranty covers material and labour costs for restoring the functionality of the product concerned.

The warranty can be invalidated if any damage to the product itself or the supplied options results from the addition of any hardware to your product that is not produced or distributed by the warranty provider.

A limited warranty is provided for supplied software. This applies to a pre-installed operating system and also to supplied programs. For software supplied with the device by the warranty provider, a warranty is issued that any data media, e.g. discs and CD-ROMs on which the software is supplied, shall be free from faults in terms of their materials and workmanship for a period of 90 days following purchase. In the event of a faulty data medium being supplied, the warranty provider shall replace the faulty data medium free of charge; any further claims are excluded. Excluding the warranty for data media, all software is supplied without warranty. Furthermore, it is not warranted that this software shall function without interruption or errors or that it will meet your requirements. In the case of map material supplied for a device with navigation functions, no warranty is provided for its completeness.

It may be necessary to delete all data from the device in order to repair it. Please ensure that you have a backup copy for all of the data on the device before sending back the device. We expressly point out that the factory settings will be restored in the event of a repair. The warranty provider assumes no liability for the cost of a software configuration, lost revenue, loss of data or software, or other consequential damages.

## **15.3. Special warranty conditions for repair on site or replacement on site**


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

- Personnel from the warranty provider who arrive at your premises for the above-mentioned purpose must have unrestricted, safe and immediate access to the devices.
- Telecommunication facilities required by these personnel for the proper execution of your order, for testing and diagnostic purposes or for remedying faults must be provided by you at your own expense.
- You shall be personally responsible for restoring your own application software after completion of the service by the warranty provider.

- 
- You shall be personally responsible for configuring and connecting any existing external devices after completion of the service by the warranty provider.
  - The free cancellation period for repairs or replacements on site is at least 48 hours, thereafter we shall invoice you for any costs resulting from a late or missing cancellation.

## 16. Service Address

 0333 3213106  01793 715716  
(costs: local)

 Mo - Fr: 08:00 - 20:00  
Sa - Su: 10:00 - 16:00

 [www.medion.co.uk](http://www.medion.co.uk)

@ Please use the contact form at [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact)



**MEDION®**

