

MEDION®

Instrukcja obsługi



Mikrofala 4 w 1

100000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

MEDION® MD 15501

Spis treści

1.	O tych instrukcjach	153
1.1.	Symbole i słowa kluczowe używane w niniejszej instrukcji.....	153
2.	Zawartość opakowania	154
3.	Właściwe użytkowanie.....	154
4.	Informacje dotyczące bezpieczeństwa	155
4.1.	Rozpakowanie urządzenia	156
4.2.	Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	156
4.3.	Gorące powierzchnie	157
4.4.	Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące w szczególności użytkowania mikrofalówki piece	159
4.5.	Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów.....	160
4.6.	Czyszczenie i konserwacja urządzenia.....	161
5.	O mikrofalówkach.....	161
6.	Gotowanie i podgrzewanie w kuchence mikrofalowej	162
6.1.	Notatki ogólne	162
6.2.	Materiały nadające się do stosowania w mikrofalach.....	162
6.3.	Materiały, które są częściowo odpowiednie	164
6.4.	Nieodpowiednie materiały	164
7.	Przegląd urządzenia.....	165
7.1.	Opis części.....	165
7.2.	Elementy operacyjne	166
7.3.	Wyświetlacz.....	167
8.	Przed pierwszym użyciem urządzenia.....	168
8.1.	Konfiguracja urządzenia	168
8.2.	Ogrzewanie urządzenia w stanie pustym	169
8.3.	Wkładanie akcesoriów.....	169
9.	Operacja	169
9.1.	Ustawianie czasu zegara	169
9.2.	Zamek dla dzieci	170
9.3.	Gotowanie z mikrofalówkami	170
9.4.	Szybki start	172
9.5.	Automatyczne odszranianie według wagi.....	172
9.6.	Odmrażanie według czasu.....	173
9.7.	Tryb grillowania	173
9.8.	Powietrze konwekcyjne	174
9.9.	Tryb kombi.....	175
9.10.	Gotowanie automatyczne.....	176
9.11.	Timer.....	182

10.	Przepisy.....	183
10.1.	Muffiny	183
10.2.	Klopsiki	184
10.3.	Pieczenie mrożonych bułek	184
10.4.	Ziemniaczane gratin.....	184
10.5.	Biszkopt bez tłuszczu.	185
10.6.	biszkopt	185
10.7.	Ciasto.....	186
11.	Czyszczenie i pielęgnacja.....	187
12.	Koniec działania	188
13.	Rozwiązywanie problemów.....	188
14.	Utylizacja	188
15.	Dane techniczne	189
16.	Deklaracja zgodności.....	189
17.	Nota prawna	190
18.	Ogólne warunki gwarancji.....	190
18.1.	Informacje ogólne.....	190
18.2.	Specjalne warunki gwarancji dla naprawy na miejscu lub wymiany na strona	192
19.	Adres serwisu.	192



1. O tych instrukcjach



Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa. Zwróć uwagę na ostrzeżenia umieszczone na urządzeniu i w instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi należy zawsze trzymać pod ręką. Jeśli sprzedajesz urządzenie lub przekazujesz je dalej, upewnij się, że przekazujesz również tę instrukcję i kartę gwarancyjną.

1.1. Symbole i słowa kluczowe używane w niniejszej instrukcji



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

☐ Ostrzeżenie: niebezpieczeństwo zagrażające życiu!
OSTRZEŻENIE!

☐ Ostrzeżenie o możliwym ryzyku obrażeń
śmiertelnych i/lub



UWAGA!

☐ Proszę postępować zgodnie z instrukcją, aby
zapobiec obrażeniom
i szkody majątkowe!

UWAGA!!!

☐ Prosimy o przestrzeganie wskazówek, aby nie
dopuścić do powstania mienia
szkoda!



UWAGA!!!

Dodatkowe informacje na temat korzystania z urządzenia.



UWAGA!!!

Należy przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi!



OSTRZEŻENIE!

☐ Ostrzeżenie: niebezpieczeństwo porażenia prądem!



OSTRZEŻENIE!

☐ Ostrzeżenie: ryzyko poparzeń!

- Punkty/informacje dotyczące etapów operacyjnych i wyników
- ☐ Zadania do wykonania



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

2. Pakiet zawartość



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia!

- ☐ Po rozpakowaniu należy upewnić się, że dostarczono następujące części:
 - Kuchenka mikrofalowa MD 15501
 - Płyta obrotowa
 - Stojak na grilla
 - Instrukcja obsługi i dokumenty gwarancyjne

3. Właściwe użycie

Urządzenie to może być używane wyłącznie do podgrzewania odpowiednich produktów spożywczych w pojemnikach i naczyniach przystosowanych do pracy w mikrofalach.

Mikrofalówka jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych ściereczek do czyszczenia i podobnych przedmiotów może prowadzić do obrażeń, zapalenia lub pożaru.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych lub w podobnych sytuacjach, takich jak np:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych przedsiębiorstwach
- w gospodarstwach rolnych
- w pokojach hotelowych i motelowych oraz innych obiektach mieszkalnych
- w obiektach typu bed & breakfast

Urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego lub przemysłowego. Należy pamiętać, że nie ponosimy odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego użytkowania:

- Nie modyfikuj produktu bez naszej zgody i nie używaj żadnych urządzeń pomocniczych, które nie zostały przez nas zatwierdzone lub dostarczone.

-
- Używaj tylko części zamiennych i akcesoriów, które zostały przez nas dostarczone lub zatwierdzone.
 - Należy przestrzegać wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, a w szczególności wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Każde inne zastosowanie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub szkody materialne.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

- Nie należy narażać urządzenia na jakiegokolwiek ekstremalne warunki. Należy unikać następujących czynników:
 - Wysoki poziom wilgotności lub wilgoci
 - Ekstremalnie wysokie lub niskie temperatury
 - Bezpośrednie światło słoneczne
 - Nagie płomienie

4. Bezpieczeństwo informacji



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko obrażeń u dzieci i osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej (np. osoby częściowo niepełnosprawne, osoby starsze o zmniejszonej sprawności fizycznej i umysłowej) lub z brakiem doświadczenia i wiedzy (np. starsze dzieci).

- ☐ Urządzenie i jego akcesoria należy przechowywać w miejscu poza zasięgu dzieci.
- ☐ To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub z brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały jego potencjalne zagrożenia. Dzieciom nie wolno pozwalać na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są pod nadzorem.
- ☐ Dzieci poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia i kabel zasilający.

Ryzyko uduszenia poprzez połknięcie lub wdychanie małych

części lub folii.

- ☐ Nie należy przechowywać żadnego z użytych materiałów opakowaniowych (worki, styropian, itp.) w zasięgu dzieci.



4.1. Rozpakowanie urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko obrażeń w wyniku porażenia prądem lub narażenia na promieniowanie mikrofalowe.

- ☐ Przed użyciem kuchenki mikrofalowej po raz pierwszy i po przy każdym użyciu sprawdzić, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony.
- ☐ Nie należy używać urządzenia, jeśli wydaje się, że jest uszkodzone do kuchenki mikrofalowej lub do kabla sieciowego.
- ☐ Prosimy o natychmiastowy kontakt z Centrum Serwisowym

Medion, jeśli

produkt wydaje się być uszkodzony w transporcie.

4.2. Ogólne bezpieczeństwo instrukcje

- ☐ Kuchenka mikrofalowa musi być podłączona do prawidłowo zainstalowane i uziemione gniazdko elektryczne o napięciu 230 V ~, 50Hz, który posiada co najmniej bezpiecznik 16 A. Nie wolno stosować kabli przedłużających.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko obrażeń w wyniku porażenia prądem lub narażenia na promieniowanie mikrofalowe.

- ☐ Promieniowanie mikrofalowe może wydostać się na zewnątrz w przypadku uszkodzenia urządzenia. Uszkodzenie kabla sieciowego może spowodować porażenie prądem.
- ☐ Jeśli obudowa, panele, drzwi, uszczelki drzwi lub zaczepy drzwi są uszkodzone to nie używać kuchenki mikrofalowej pod żadnym okoliczności. W takim przypadku należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- ☐ W żadnym wypadku nie należy dokonywać żadnych

nieuprawnionych

dokonywać modyfikacji w urządzeniu lub próbować je otworzyć i/lub naprawić siebie.

- ☐ Nie należy usuwać żadnych wewnętrznych paneli kuchenki

mikrofalowej lub

Wewnętrzna powłoka okienka widokowego, ponieważ może to prowadzić do wyciek promieniowania mikrofalowego.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

- ☐ Kuchenka mikrofalowa i kabel sieciowy mogą być tylko naprawić w profesjonalnym warsztacie lub skontaktować się z firmą Medion
Centrum serwisowe w celu uniknięcia ryzyka.



WAŻNE

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia urządzenia w przypadku nieprawidłowego montażu.

- ☐ Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jako urządzenie wolnostojące i nie mogą być zabudowane w szafkach kuchennych.
- ☐ Upewnij się, że kabel sieciowy nie jest uszkodzony i nie nie przebiegać pod urządzeniem lub nad gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami.
- ☐ Umieść kuchenkę mikrofalową na równej, stabilnej powierzchni, która jest zdolne do udźwignięcia ciężaru urządzenia, jak również maksymalnego waga potrawy, która będzie w nim gotowana.
- ☐ Kuchenka mikrofalowa musi być zainstalowana w bezpiecznym, suchym miejscu.
środowisko.
- ☐ Chronić kuchenkę mikrofalową przed wodą w kroplach i sprayu
forma. Jeśli kuchenka mikrofalowa wejdzie w kontakt z wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- ☐ Nie należy umieszczać kuchenki mikrofalowej w pobliżu źródeł ciepła.

ZOBACZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

4.3. Gorące powierzchnie

NIEBEZPIECZEŃSTWO!



Niebezpieczeństwo wybuchu!

Mieszanki wody i oleju mogą się zapalić, a nawet wybuchnąć.

- ☐ Nie należy podgrzewać wody zmieszanej z olejem lub tłuszczem w kuchenka mikrofalowa.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko poparzeń na gorących powierzchniach.

☐ Nie należy dotykać obudowy.

☐ Dzieci mogą korzystać z urządzenia tylko w trybie

kombinowanym lub z grilla

tryb pod nadzorem osób dorosłych ze względu na wysoką temperaturę.

☐ Po przyrządzeniu potraw w trybie grillowania, talerz obrotowy

staje się bardzo

gorące! Zawsze używaj rękawic kuchennych lub rękawic odpornych na wysokie temperatury, gdy

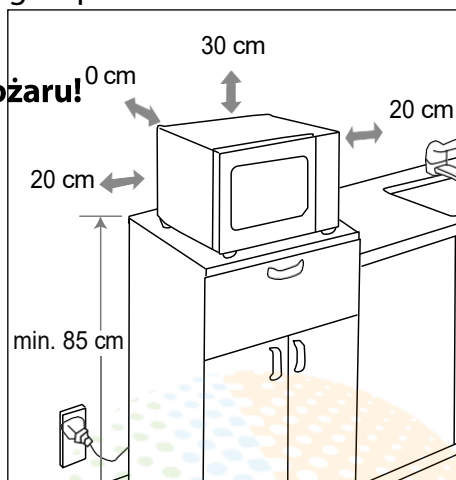
wyjmowanie talerza obrotowego z piekarnika.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

W związku z bardzo wysokimi temperaturami/gorącymi powierzchniami istnieje ryzyko pożaru, jeśli nie będą przestrzegane bezpieczne i prawidłowe procedury.



☐ Nie należy umieszczać przedmiotów na górze kuchenki mikrofalowej. Do zapewnienia odpowiedniej wentylacji, minimalny bezpieczny prześwit

należy zachować odległość 30 cm do góry i 20 cm po obu stronach. Urządzenie powinno być ustawione na wysokości co najmniej 85 cm. Nie należy zakrywać ani zasłaniać

otworów wentylacyjnych na urządzeniu.

- ☐ Urządzenie musi być ustawione tyłem do ściany.
- ☐ Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- ☐ Kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do obsługi za pomocą zewnętrznego timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.
- ☐ Należy uważać na kuchenkę mikrofalową podczas podgrzewania lub gotowanie potraw w materiałach łatwopalnych, takich jak plastik czy papier pojemniki.



- ☐ Urządzenie może być używane tylko do podgrzewania odpowiednich żywność w odpowiednich pojemnikach i naczyniach. Nie należy używać pieczenia pergaminu w trybie grillowym lub kombinowanym.
- ☐ Nie należy podgrzewać ani próbować suszyć palnych przedmiotów w urządzeniu (jedzenie lub ubrania, małe poduszki grzewcze, kapcie, gąbki, mokre ściereczki itp.).
- ☐ Nie należy przygotowywać potraw zawierających alkohol. Nie należy używać urządzenie do smażenia w głębokim oleju lub do podgrzewania oleju!
- ☐ Upewnij się, że talerz obrotowy jest równomiernie obciążony, tak aby nie dotyka wewnętrznej metalowej ściany maszyny podczas pracy, aby uniknąć isker.
- ☐ W przypadku pojawienia się dymu należy zamknąć drzwi, aby zapobiec wybuchowi pożaru lub stłumić płomień. Natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika Stop/Anuluj i odłączyć wtyczkę od sieci.

4.4. Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące w szczególności użytkowania kuchenek mikrofalowych



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych eksplodującymi pojemnikami.

- ☐ Nie należy podgrzewać żywności ani płynów w szczelnie zamkniętych pojemniki! Mogą one eksplodować w urządzeniu i

spowodować obrażenia ciała przy otwieraniu. Zdejmij pokrywki z pojemników, które się zamykają, takich jak butelki do karmienia dla niemowląt.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje ryzyko poparzeń.

- ☐ Żywność przygotowana w kuchence mikrofalowej może podgrzewać się nierównomiernie.
Przed spożyciem sprawdź temperaturę potraw. Podczas przygotowywania pokarm dla dzieci i butelki, zawsze mieszaj pokarm lub potrząsaj butelką przed sprawdzeniem temperatury, aby uniknąć poparzeń.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

- ☐ Nie należy podgrzewać jaj w skorupkach ani przygotowywać całych na twardo.
gotowanych jaj w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą one eksplodować podczas gotowanie, a nawet po wyjęciu z kuchenki. Jajka można gotować tylko w naczyniach mikrofalowych przeznaczonych specjalnie do tego celu.
- ☐ Nakłuwaj lub nacinaj jedzenie, które ma twardą skórkę, np. pomidory, kielbasy, bakłażany itp. przed gotowaniem, aby zapobiec od pęknięcia.



WAŻNE

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

- ☐ Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego i nigdy działać w trybie mikrofalowym bez żadnej potrawy w piekarniku.
- ☐ Należy używać wyłącznie dostarczonych akcesoriów lub akcesoriów, które są opisane w niniejszej instrukcji jako odpowiednie.
- ☐ Nigdy nie używaj naczyń z metalowymi wykończeniami, metalowych przyborów ani grilla.
stojak w trybie mikrofalowym, ponieważ iskry, które są generowane może spowodować uszkodzenie urządzenia i/lub naczyń.
- ☐ Używaj naczyń przystosowanych do używania w mikrofalówkach.
Zwróć uwagę na oznaczenia takie jak np. "Microwave-safe" lub "For the microwave" przy zakupie dania.

4.5. Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Istnieje ryzyko poparzeń.

- ☐ Podczas podgrzewania płynów w kuchenke mikrofalowej

opóźnienie zagotowania

może wystąpić, co oznacza, że ciecz już osiągnęła

Temperatura wrzenia bez rozpoczęcia bulgotania, jak to

zwykle robią wrzące ciecze. Ruchy, takie jak te powstałe

podczas wyjmowania cieczy z kuchenki mikrofalowej, mogą

wtedy wywołać gwałtowną reakcję, powodując wylanie się

wrzącej cieczy.

- ☐ Nie należy stosować wysokich, wąskich pojemników.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

- ☐ Podczas ogrzewania należy umieścić w pojemniku szklany lub ceramiczny pręt. płynów, aby zapobiec opóźnionemu wrzeniu. Odczekać kilka chwile po podgrzaniu płynu to ostrożnie chwycić za pojemnik i wymieszać płyn przed wyjęciem z piekarnika.

4.6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia



UWAGA!!!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

- ☐ Wrażliwe powierzchnie na płycie obrotowej. Unikać kontaktu z kwaśne produkty spożywcze. Może dojść do uszkodzenia płyty obrotowej.
- ☐ Niewłaściwe czyszczenie urządzenia do gotowania może spowodować uszkodzenie powierzchni, co z kolei może skrócić żywotność urządzenia i może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- ☐ Regularnie czyścić urządzenie i usuwać resztki jedzenia.
- ☐ Przeczytać instrukcje dotyczące czyszczenia w rozdziale "11.

Czyszczenie i czyszczenie".

pielęgnacja" na stronie 187 przy czyszczeniu uszczelek drzwi, wnętrza

piekarnika i przyległych części.

5. O mikrofalówkach

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, które działają rozgrzewająco na potrawy znajdujące się w piekarniku. Mikrofałe podgrzewają wszystkie niemetalowe przedmioty. Dlatego nie należy używać żadnych metalowych przedmiotów w trybie mikrofalowym. Ten efekt podgrzewania działa tym lepiej, im większa jest zawartość wody w produktach spożywczych.

Aby zapewnić optymalną dystrybucję ciepła, pozwól podgrzanym potrawom stać przez minutę lub dwie w kuchence mikrofalowej po ugotowaniu.

5.6.1. Wpływ mikrofal na produkty spożywcze

- Mikrofałe penetrują produkty spożywcze na głębokość około 3 cm.

-
- Podgrzewają one cząsteczki wody, tłuszczu i cukru (produkty spożywcze o większej zawartości wody są podgrzewane intensywniej).
 - Ciepło to powoli przenika do wnętrza potrawy i działa na nią rozmrażająco, ogrzewająco i kulinarnie.
 - Piekarnik i powietrze w piekarniku nie są ogrzewane (pojemnik na żywność jest ogrzewany głównie przez gorącą potrawę).
 - Każdy produkt spożywczy wymaga określonej ilości energii do ugotowania lub rozmrożenia. Z reguły można powiedzieć: duża moc - krótki czas lub mała moc - długi czas.



5.6.2. Kuchenka mikrofalowa

- Generator mikrofal, tzw. magnetron, wytwarza mikrofałe i kieruje je do obszaru gotowania.
- Wewnętrzne ścianki i wizjer odbijają mikrofałe do wewnątrz, dzięki czemu nie mogą się one wydostać z wnętrza.
- Moc mikrofal i czas gotowania można ustawić w kilku krokach.
- Po upływie czasu gotowania lub po otwarciu drzwi magnetron natychmiast się wyłącza.

6. Gotowanie i podgrzewanie w kuchence mikrofalowej

6.1. Uwagi ogólne

- ☐ Ułóż odpowiednio potrawy w piekarniku i umieść największe kawałki na na zewnątrz, aby się odpowiednio ugotował.
- ☐ Należy zwrócić uwagę na dokładne czasy gotowania lub podgrzewania.
- ☐ Wybierz najkrótszy dostępny czas gotowania lub podgrzewania i w razie potrzeby wydłuż go.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru ze względu na bardzo wysokie temperatury.

Przegotowane jedzenie może zacząć się dymić, a nawet zapalić.

- ☐ Nadzorować przez cały czas proces gotowania.
- ☐ Podczas gotowania lub podgrzewania należy przykrywać żywność pokrywą odpowiednią dla kuchenka mikrofalowa. Przykrycie żywności pomaga uniknąć rozprysków; ponadto żywność jest bardziej równomiernie ugotowany.
- ☐ Żywność taką jak kawałki kurczaka czy hamburgery należy obrócić raz, gdy gotowanie w kuchence mikrofalowej w celu przyspieszenia gotowania. Większe kawałki np. jako stawy lub pieczone kurczaki muszą być obrócone przynajmniej raz.
- ☐ Ważne jest również przekładanie potraw, np. podczas gotowania klopsików. Po połowie w czasie gotowania potrawę należy przełożyć z góry na dół i z od środka do zewnątrz.
- ☐ Po podgrzaniu, jeśli to możliwe, wymieszaj potrawę, aby zapewnić równomierną temperaturę, w przeciwnym razie pozwól, aby

stojak na żywność przez krótki czas.

- ☐ Podczas przygotowywania popcornu w mikrofalówce należy umieścić opakowanie popcornu na naczynie nadające się do mikrofalówki i umieścić je na talerzu obrotowym. Następnie postępuj zgodnie z producent popcornu do mikrofalówki.

6.2. Materiały nadające się do stosowania w mikrofalach

Możesz kupić specjalne naczynia i akcesoria do kuchenki mikrofalowej. Szukaj oznaczeń takich jak "Microwave-safe" lub "For the microwave". Możesz też wykorzystać swoje dotychczasowe naczynia - jeśli materiał jest odpowiedni.



6.2.1. Odpowiednie materiały

- Porcelana, ceramika szklana i szkło żaroodporne.
- Tworzywa sztuczne, które są odporne na działanie wysokich temperatur i nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych (uwaga: tworzywa sztuczne mogą jednak ulec odbarwieniu pod wpływem żywności lub wypaczeniu pod wpływem ciepła).
- Papier do pieczenia.



UWAGA!!!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Nieodpowiednie materiały mogą pękać, wypaczać się lub nawet topić z powodu bardzo wysokich temperatur.

- ☐ Nie należy używać porcelanowych, ceramicznych lub plastikowych pojemników lub folia spożywcza w trybie grillowania lub w trybie grill/kombinacja.

6.2.2. Przegląd odpowiednich materiałów

Poniższa lista to ogólny przewodnik, który pomoże Ci wybrać odpowiednie naczynia do gotowania:

Dania do gotowania	Mikrofalówka	Grill	Powietrze konwekcyjne	Tryb kombinowany
Szkło żaroodporne	Tak	Tak	Tak	Tak
Szkło nienagrzewające się	Nie	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak	Tak
Plastikowe naczynia nadające się do mikrofalówki	Tak	Nie	Nie	Nie
Papier kuchenny	Tak	Nie	Nie	Nie
Metal	Nie	Tak	Tak	Nie
Stelaż do grilla, w zestawie	Nie	Tak	Tak	Nie
Folia aluminiowa/	Ograniczona przydatność	Tak	Tak	Ograniczona przydatność

pojemniki				
-----------	--	--	--	--

*Tryb łączony: mikrofałe + grill lub mikrofałe i konwekcja powietrza

6.2.3. Rozmiar i kształt pojemników nadających się do użytku w kuchenkach mikrofalowych

Płaskie, szerokie pojemniki są lepsze niż wąskie, wysokie. "Płaskie" potrawy mogą być gotowane bardziej równomiernie.

Okrągłe lub owalne pojemniki są bardziej odpowiednie niż kanciaste. W narożnikach istnieje niebezpieczeństwo miejscowego przegrzania.



6.3. Materiały, które są częściowo odpowiednie

- Kamionka i ceramika. Pojemników z gliny należy używać tylko do rozmrażania i do krótkiego czasu gotowania, ponieważ zawartość powietrza i wody w materiale może spowodować pęknięcie lub złamanie gliny.
- Naczynia ze złotym lub srebrnym wykończeniem mogą być używane tylko wtedy, gdy są oznaczone "Mikrofalówka" przez producenta.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej w dużych ilościach. Można jej jednak używać np. w małych kawałkach do przykrycia wrażliwych części. Można również przykryć rogi pojemników, aby zapobiec przegotowaniu, ponieważ energia mikrofalowa koncentruje się głównie na rogach. Zachowaj odległość 2,5 cm pomiędzy folią a ścianą wewnętrzną.
- Odpowiednie są aluminiowe pojemniki (np. te na gotowe dania), ale muszą mieć co najmniej 3 cm wysokości, aby można było ich używać w kuchence mikrofalowej.

6.4. Nieodpowiednie materiały

- Metal, czyli metalowe garnki, patelnie i pokrywki.



UWAGA!!!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

- ☐ Nigdy nie używaj naczyń z metalowymi wykończeniami, metalowych przyborów ani grilla. stojak w trybie mikrofalowym, ponieważ iskry, które są generowane może spowodować uszkodzenie urządzenia i/lub naczyń.
- ☐ Stojak do grillowania dostarczony z produktem może być używany tylko w tryb grillowania.
- ☐ Nie należy używać kryształu lub kryształu ołowiu w trybie mikrofalowym. Może on roztrzaskać, a kolorowe szkło może się odbarwić.
- ☐ Nie należy stosować materiałów, które nie są odporne na działanie ciepła. Są one

może się wypaczyć lub nawet zapalić.



Aby sprawdzić, czy danie nadaje się do użycia w kuchence mikrofalowej, należy wlać do niego trochę wody i umieścić w kuchence mikrofalowej.

Naciśnij dwukrotnie przycisk . Urządzenie będzie teraz pracować w trybie mikrofalowym przez 1 minutę. Jeśli ustalisz, że pojemnik jest gorętszy niż jedzenie, to nie nadaje się on do kuchenki mikrofalowej. Naczynia nadające się do mikrofal są podgrzewane tylko przez ciepło potrawy.





OSTRZEŻENIE!

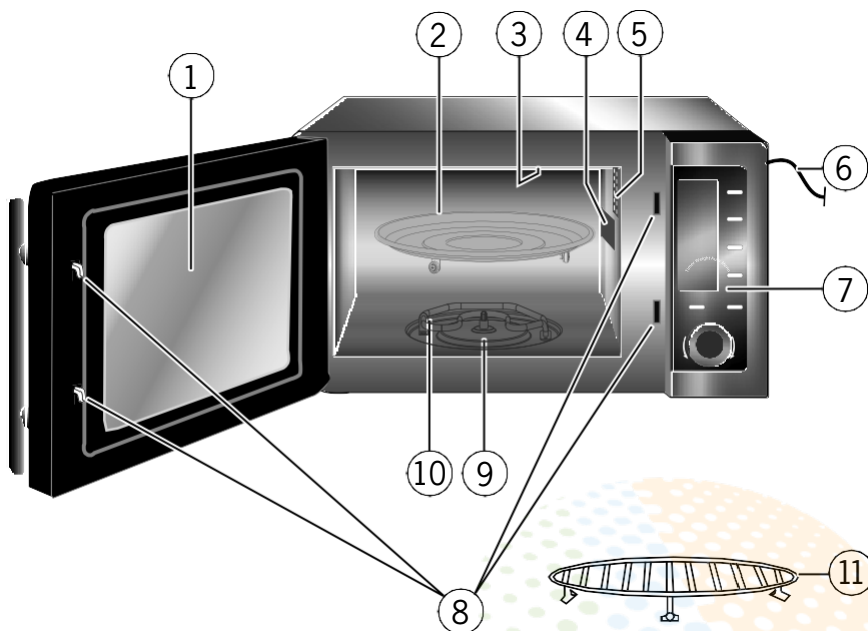
Niebezpieczeństwo pożaru!

Istnieje ryzyko pożaru spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

- ☐ Jeśli zauważysz iskry, błyski lub nawet ogień, wyłącz Kuchenka mikrofalowa wyłącza się natychmiast za pomocą przycisku  i wyjąć wtyczkę sieciową.

7. Przegląd urządzenia

7.1. Opis części

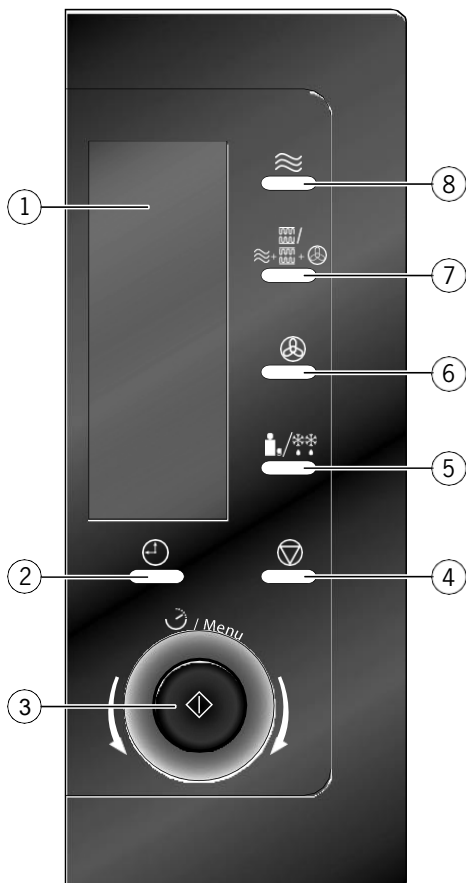


- 1) Okno przeglądania
- 2) Płyta obrotowa
- 3) Górny grill
- 4) Pokrywa magnetronu NIE USUWAĆ!
- 5) Oświetlenie
- 6) Kabel sieciowy
- 7) Pole operacyjne
- 8) Zamek do drzwi
- 9) Oś napędowa

-
- 10) Dolny grill
 - 11) Stojak na grilla

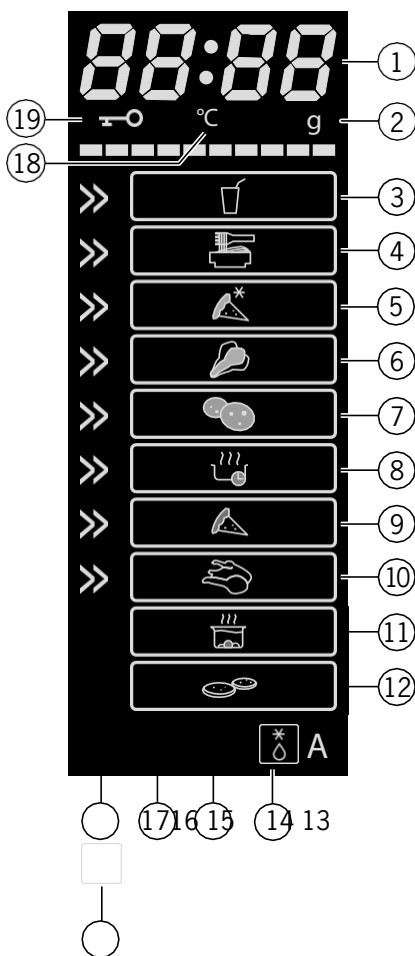


7.2. Obsługa elementy



- 1) Wyświetlacz: pokazuje czas gotowania, poziom mocy, stan pracy i czas
- 2) Wprowadź godzinę lub ustawienie timera
- 3) Przekręć: programy automatyczne, wprowadź czas gotowania; Naciśnij: potwierdź wpis, rozpocznij program
- 4) Usuń wpisy lub zresetuj urządzenie
- 5) Wprowadzić wagę / odszranianie
- 6) Ustawianie trybu konwekcji
- 7) Ustawianie trybu kombi
- 8) Ustawianie trybu mikrofalowego

7.3. Wyświetl



- 1) Wyświetlanie czasu/czasu trwania programu gotowania lub wagi
- 2) Wskazanie wagi w gramach
- 3) Program automatyczny A-1: Napoje
- 4) Program automatyczny A-2: Makaron
- 5) Program automatyczny A-3: Mrożona pizza
- 6) Program automatyczny A-4: Warzywa
- 7) Program automatyczny A-5: Ziemniaki
- 8) Program automatyczny A-6: Rozgrzewanie
- 9) Program automatyczny A-7 Świeża pizza
- 10) Program automatyczny A-8: Kurczak
- 11) Program automatyczny A-9: Potato gratin
- 12) Program automatyczny A-10: Klopsiki
- 13) Aktywny program automatyczny
- 14) Odszranianie
- 15) Tryb grillowania/dualny grill
- 16) Tryb konwekcyjny Tryb
- 17) mikrofalowy
- 18) Wyświetlanie temperatury w
- 19) Celsjuszu Blokada przed dziećmi

1000000PLN

ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

8. Przed pierwszym użyciem urządzenia

8.1. Konfiguracja urządzenia

- ☐ Upewnić się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte z wnętrza urządzenia i wnętrza drzwi.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko obrażeń w wyniku porażenia prądem lub narażenia na promieniowanie mikrofalowe.

- ☐ Sprawdź, czy mikrofala nie jest uszkodzona - np. drzwi są przekrzywione lub wygięte, uszczelki drzwi i inne uszczelki są uszkodzone, zawiasy i mechanizm zamykania są uszkodzone lub poluzowane, lub jeśli wnętrze urządzenia lub drzwi są wgniecione lub uszkodzone.
- ☐ W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń, nie należy używać mikrofalowej. W takim przypadku należy skontaktować się z firmą Medion Centrum Serwisowe.



UWAGA!!!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Ryzyko uszkodzenia w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

- ☐ Mikrofalówka została zaprojektowana do użytku domowego użytkowania i nie może być używany na zewnątrz!
- ☐ Mocowana śrubami pokrywa (4) we wnętrzu Piekarnik nie jest częścią opakowania i nie powinien być usunięty!
- ☐ Nie należy umieszczać mikrofalówki w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach narażonych na wilgoci lub wysokiej wilgotności, lub w bezpośrednim sąsiedztwie materiałów

łatwopalnych.

- ☐ Stopy nie mogą być usuwane.
- ☐ Podłącz mikrofalówkę do wygodnego i łatwo dostępnego gniazdka 230 V~50 Hz uziemione gniazdko elektryczne.



8.2. Ogrzewanie urządzenia przy pustym

Przed użyciem mikrofalówki należy najpierw podgrzać ją w stanie pustym, aby usunąć wszelkie pozostałości po produkcji. Włączyć urządzenie bez jedzenia i bez akcesoriów w sposób opisany poniżej w trybie powietrza konwekcyjnego:

- ☐ Otwórz drzwi i wyjmij z urządzenia wszelkie pozostałe opakowania i akcesoria.
piec.
Następnie ponownie zamknąć drzwi.
- ☐ Naciskaj wielokrotnie przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się 230°C.
- ☐ Potwierdź swój wybór, naciskając przycisk .
- ☐ Obracać  pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić czas gotowania 10 minut.
- ☐ Ponownie  nacisnąć przycisk , aby rozpocząć proces ogrzewania.



UWAGA

Podczas tego początkowego okresu ogrzewania mogą Państwo zauważyć delikatne zapachy. Zapachy te nie są niebezpieczne i znikną po krótkim czasie. Zapewnić odpowiednią wentylację, np. przez otwarcie okna.

- ☐ Po 10 minutach urządzenie wyłącza się automatycznie. Poczekać, aż całkowicie ostudzony.
- ☐ Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego, a następnie jeszcze raz wyczyścić urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć mikrofalę.

8.3. Wkładanie akcesoriów

Po jednokrotnym podgrzaniu mikrofalówki w stanie pustym, jak opisano powyżej, nie można jej już używać bez prawidłowo włożonego talerza obrotowego.

- ☐ Umieścić talerz obrotowy nad środkiem osi napędu.

9. Operacja

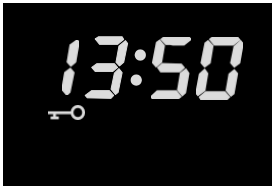
Po każdym naciśnięciu przycisku usłyszysz sygnał dźwiękowy potwierdzający.

9.1. Ustawianie zegara czas

Gdy mikrofalówka jest używana po raz pierwszy lub nastąpiła przerwa w zasilaniu, na wyświetlaczu pojawi się "0:00" i należy ustawić godzinę.

- ☐ Naciśnij 2 x na przycisk .
- ☐ Obracać  pokrętło, aż na wyświetlaczu pojawi się właściwa godzina.
- ☐ Naciśnij przycisk .
- ☐ Obracać  pokrętło, aż na wyświetlaczu pojawi się właściwa minuta.
- ☐ Naciśnij przycisk , aby potwierdzić ustawienia.

9.2. Child lock



- ☐ Pressprzycisk i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i Na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady. Przyciski i sterowanie mikrofalówki pokrętko nie będzie teraz pełnić żadnej funkcji.
- ☐ Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi, naciśnij i przytrzymajprzycisk przez 3 sekundy, aż do usłyszysz sygnał dźwiękowy i symbol blokady dziecięcej zniknie z wyświetlacza.

9.3. Gotowanie z mikrofalami



Aby gotować z wykorzystaniem samej energii mikrofalowej, należy postępować w następujący sposób:

- ☐ Naciśnij przyciskraz lub wielokrotnie, aby wybrać poziom mocy wyjściowej jako przedstawione w poniższej tabeli:

UWAGA

Po pierwszym naciśnięciu przyciskupoziommocywyjściowej można również ustawić, obracając pok

Naciśni raz przycis k	Odczyt na wyświetlaczu	Wyjście (waty)
1 x	P100	900 W
2 x	P90	810 W
3 x	P80	720 W
4 x	P70	630 W

5 x	P60	540 W
6 x	P50	450 W



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

Naciśnij ≈ j przycisk	Odczyt na wyświetlaczu	Wyjście (waty)
7 x	P40	360 W
8 x	P30	270 W
9 x	P20	180 W
10 x	P10	90 W
11 x	P00	0 W

Potwierdź swój wybór, naciskając przycisk  przycisk.

- ☐ Obrócić  pokrętkę, aby ustawić żądany czas gotowania w następującym czasie odstępu czasu. Najdłuższy czas gotowania wynosi 95 minut.

Od 0 sekund do 1 minuty	w 5 sekundowych krokach
Od 1 do 5 minut	w 10 sekundowych krokach
Od 5 do 10 minut	w 30 sekundowych krokach
Od 10 do 30 minut	w krokach 1 minutowych
Od 30 minut	w 5 minutowych krokach

- ☐ Pressprzycisk  Rozpoczyna się proces gotowania.

9.3.1. Koniec procesu gotowania

Po zakończeniu każdego procesu gotowania usłyszysz Państwo kilka sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina. Proces gotowania jest teraz zakończony.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Ryzyko poparzeń na gorących powierzchniach.

- ☐ Ponieważ żywność lub pojemniki mogą być bardzo gorące, zawsze Podczas wyjmowania należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki ochronnej. jedzenie z piekarnika.

9.3.2. Przerwanie programu

Jeśli chcesz obrócić lub zamieszać potrawę, na przykład w połowie procesu

gotowania, często konieczne jest przerwanie programu.

- ☐ Otworzyć drzwi lub nacisnąć przycisk , aby przerwać program. Strona
Pozostały czas gotowania jest nadal wyświetlany na wyświetlaczu.
- ☐ Po ponownym zamknięciu drzwi naciśnij przycisk , aby wznowić gotowanie
proces.



- ☐ Wcisnąć  przycisk dwa razy, aby przedwcześnie zakończyć program w całości.

9.4. Szybki start

Jeśli przycisk  bez wcześniejszego ustawienia poziomu mocy wyjściowej, program gotowania rozpocznie się na maksymalnym poziomie (900 W) w trybie mikrofalowym.

- ☐ Aby wydłużyć czas gotowania, należy szybko i wielokrotnie nacisnąć przycisk  :
Naciśnij 1 x : 0:30 minut;
Naciśnij 2 x : 1:00 min;
Wyciskanie 3 x : 1:30 min;
Prasa 4 x : 2:00 min.
itd. do maksymalnie 95 minut.
- ☐ Program gotowania rozpoczyna się automatycznie tuż po naciśnięciu przycisku po raz ostatni.

9.5. Automatyczne odszranianie według wagi

Czas rozmrażania i poziom mocy wyjściowej energii są ustawiane automatycznie po wprowadzeniu wagi żywności do rozmrożenia. Skala wagi zamrożonej żywności wynosi od 100g do 2000g.



- ☐ Pressprzycisk : Na wyświetlaczu pojawi się teraz **dEF1**, patrz obrazek obok.
- ☐ Przekręć pokrętkę, aby ustawić żądaną wagę w gramach.
- ☐ Pressprzycisk  aby rozpocząć odszranianie.



UWAGA

Jeśli to możliwe, odwróć potrawę po upływie połowy wyznaczonego czasu, aby zoptymalizować proces rozmrażania (patrz "9.3.2. Przerwanie programu" na stronie  171). Następnie ponownie nacisnąć przycisk , aby kontynuować program gotowania

9.6. Odmrażanie według czas



- ☐ Naciśnij dwukrotnie przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się teraz **dEF2**, patrz obrazek obok.
- ☐ Przekręć pokrętkę, aby ustawić żądany czas.
- ☐ Pressprzycisk aby rozpocząć odszranianie.



UWAGA

Jeśli to możliwe, odwróć potrawę po upływie połowy wyznaczonego czasu, aby zoptymalizować proces rozmrażania (patrz "9.3.2. Przerwanie programu" na stronie 171). Następnie ponownie naciśnij przycisk , aby kontynuować program gotowania

9.7. Tryb Grill

Funkcja grillowania jest szczególnie przydatna do cienko pokrojonego mięsa, steków, mięsa mielonego, kebabów, kiełbasek lub kawałków kurczaka. Nadaje się również do grillowanych kanapek i zapiekanek.

W trybie grillowania można użyć dostarczonego stojaka na grilla do przyrządzania odpowiednich potraw. Najdłuższy czas grillowania wynosi 95 minut.



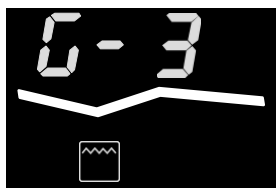
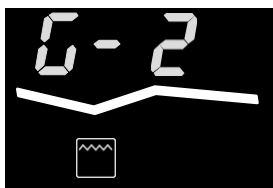
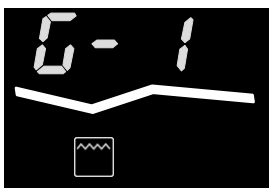
OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

W związku z bardzo wysokimi temperaturami/gorącymi powierzchniami istnieje ryzyko pożaru, jeśli nie będą przestrzegane bezpieczne i prawidłowe procedury.

- ☐ Należy zwrócić uwagę na minimalne bezpieczne odległości zalecane dla urządzenia i w żadnym wypadku nie pokrywać szczeliny wentylacyjne.

- ☐ Naciśnij przycisk   raz, dwa lub trzy razy, aby wybrać tryb grillowania zgodnie ze zdjęciami:



1x: Górny grill 2x : Podwójny grill 3x : Dolny grill
☐ Pressprzycisk , aby potwierdzić wybór.

- ☐ Następnie obrócić pokrętkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ustawić żadaną temperaturę gotowania. czas.

- ☐ Pressprzycisk , aby rozpocząć proces gotowania w trybie grillowania.



UWAGA

Po upływie połowy czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. W razie potrzeby otworzyć drzwi i odwrócić potrawę, aby zoptymalizować proces gotowania (patrz "9.3.2. Przerwywanie programu" na stronie 174). Następnie ponownie nacisnąć przycisk , aby kontynuować program gotowania.

9.8. Konwekcja powietrza

W trybie konwekcyjnym gorące powietrze krąży po całym wnętrzu piekarnika. Gorące powietrze jest szczególnie polecane do przygotowywania zapiekanek lub chrupiących potraw.

W przypadku gotowania z użyciem gorącego powietrza należy postępować w następujący sposób:

- ☐ Nacisnąć przycisk  raz lub wielokrotnie, aby wybrać temperaturę, jak pokazano w poniższa tabela:



UWAGA

Popierwszym naciśnięciu przycisku , temperaturę można również ustawić obracając pokrętkę .

Naciśnij  przycisk	Odczyt na wyświetlaczu	Temperatura
1 x	140°C	140°C
2 x	150°C	150°C
3 x	160°C	160°C

4 x	170°C	170°C
5 x	180°C	180°C
6 x	190°C	190°C



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP **100000PLN**

Naciśnij przycisk 	Odczyt na wyświetlaczu	Temperatura
7 x	200°C	200°C
8 x	210°C	210°C
9 x	220°C	220°C
10 x	230°C	230°C

- ☐ Potwierdź swój wybór, naciskając przycisk  .
- ☐ Jeśli chcesz wstępnie podgrzać urządzenie, naciśnij ponownie przycisk  .
- Rozlegnie się sygnał dźwiękowy
dźwięk po osiągnięciu ustawionej temperatury.
Jeśli nie chcesz rozgrzewać piekarnika, przejdź bezpośrednio do następnego kroku.
- ☐ Obrócić pokrętkę, aby ustawić żądany czas gotowania. Najdłuższy czas gotowania wynosi 95 minut.
- ☐ Naciśnąć  przycisk. Rozpoczyna się program.

9.9. Tryb Combi

Urządzenie umożliwia wybór różnych trybów kombi. Dzięki temu można wykorzystywać coraz więcej trybów pracy jednocześnie, np. tryb mikrofal i grilla lub tryb mikrofal, grilla i konwekcji.

Maksymalny czas gotowania dla wszystkich programów wynosi 95 minut.

- ☐ Naciśnij przycisk  /  /  raz lub wielokrotnie i wybierz opcję programu. Dostępne są następujące opcje programu:



UWAGA

Po pierwszym naciśnięciu przycisku  /  / , program można również ustawić obracając pokrętkę .

Naciśnij przycisk 	Odczyt na wyświetlaczu	Tryb pracy			
		Mikrofalówka	Górny grill	Dolny grill	Powietrze konwekcyjne
1 x	G-1		*		
2 x	G-2		*	*	
3 x	G-3			*	

4 x	C-1	*	*		
5 x	C-2	*	*		
6 x	C-3	*	*	*	



Naciśnij przycisk	Odczyt na wyświetlaczu	Tryb pracy			Powietrze konwekcyjne
		Mikrofala wła	Górny grill	Dolny grill	
7 x	C-4	*	*	*	
8 x	C-5	*	*		*

- ☐ Potwierdź wybraną opcję programu, naciskając przycisk .
- ☐ Obrócić pokrętkę, aby ustawić żadaną temperaturę (tylko dla programu C-5).
- ☐ Potwierdzić temperaturę przyciskiem  (tylko dla programu C-5).
- ☐ Obrócić pokrętkę, aby ustawić żądany czas gotowania.
- ☐ Naciśnąć  przycisk. Rozpoczyna się program.

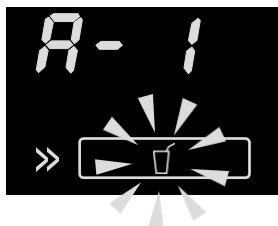
9.10. Automatyczne gotowanie

Podczas korzystania z automatycznych programów gotowania nie jest konieczne wprowadzanie czasu gotowania ani poziomu mocy wyjściowej. Mikrofala automatycznie opracowuje wartości w zależności od gotowanej potrawy i jej wagi.

W tabeli znajduje się przegląd programów automatycznych z odczytem pokazywanym na wyświetlaczu oraz odpowiednie stosowane tryby pracy.

Odczyt na wyświetlaczu	Program	Tryby pracy		
		Mikrofala wła	Górny / dolny grill	Powietrze konwekcyjne
A-1	Napoje	*		
A-2	Makaron	*		
A-3	Mrożona pizza	*	*	
A-4	Warzywa	*		
A-5	Ziemniaki	*		
A-6	Ogrzewanie	*		
A-7	Świeża pizza	*	*	
A-8	Kurczak	*	*	
A-9	Potato gratin	*		*
A-10	Klopsiki	*		*

9.10.1. Ustawianie programu automatycznego



- ☐ Przekręć pokrętkę sterującą krok po kroku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Program numer (np. **"A-1"** dla programu automatycznego 1) i symbol oznaczający Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni program gotowania. W ten sposób wybierz program automatyczny pomiędzy 1 a 10.
- ☐ Pressprzycisk aby potwierdzić wybór.
- ☐ Teraz wybierz żadaną wagę lub liczbę porcji. Obrócić pokrętkę aby dokonać wyboru. Waga/ilość zostanie pokazana na wyświetlaczu. Na stronie kwoty mogą być ustawione zgodnie z poniższą tabelą:

Program	Waga				
A-1 Napoje (porcja 200 ml)	1	2	3		
A-2 Makaron	100g	200g	300g		
A-3 Mrożona pizza	150g	300g	450g		
A-4 Warzywa	100g	200g	300g	400g	500g
A-5 Ziemniaki (porcja 200g)	1	2	3		
A-6 Ogrzewanie	200g	300g	400g	500g	600g
A-7 Świeża pizza	150g	300g	450g		
A-8 Kurczak	800g	1000g	1200g	1400g	
A-9 Potato gratin	1200g				

Program	Waga				
A-10 Klopsiki (porcja 125g)	3	4	5		

☐ Pressprzycisk , aby rozpocząć proces gotowania.

Jeśli potrawa nie jest w pełni ugotowana, gotuj ją jeszcze przez kilka minut w trybie mikrofalowym lub grillowym. Jeśli zakończysz gotowanie przy użyciu funkcji grillowania, poziom zarumienienia potrawy wzrośnie.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Istnieje ryzyko pożaru/obrażeń w związku z bardzo wysokimi temperaturami/gorącymi powierzchniami, jeśli nie będą przestrzegane bezpieczne i prawidłowe procedury.

- ☐ Podczas korzystania z programów obejmujących grill lub tryb konwekcyjny, w żadnym wypadku nie używać pokrywek lub naczyń, które nie są żaroodporne, ponieważ mogą się one stopić lub zapalić!
- ☐ Po przyrządzeniu potraw w trybie grillowania płyta obrotowa jest bardzo gorąca! Dlatego należy zawsze używać rękawic kuchennych lub ściereczka ochronna podczas wyjmowania z piekarnika.



UWAGA:

Należy pamiętać, że wielkość, forma i rodzaj potrawy może mieć wpływ na wyniki gotowania.



UWAGA:

Po zakończeniu procesu gotowania możliwe jest, że w trybach konwekcyjnych i grillowych, a także w niektórych programach automatycznych, wentylator pozostanie przez pewien czas włączony. Umożliwia to szybsze schłodzenie urządzenia. Gdy urządzenie wystarczająco ostygnie, wentylator wyłączy się automatycznie.

9.10.2. Program A-1: Napoje

Ten program wykorzystuje tryb mikrofalowy. Do podgrzewania napojów należy używać pojemnika nadającego się do mikrofal.

-
- ☐ Umieść napój, który chcesz podgrzać na talerzu obrotowym w piekarniku. Jeśli. umieść kilka pojemników w kuchence mikrofalowej to upewnij się, że pojemniki nie dotykają się wzajemnie.
 - ☐ Wybierz spośród ustawień 1, 2 lub 3 w zależności od liczby napojów.



☐ Uruchomić program gotowania napojów.

Jeśli napój/napoje nie są wystarczająco gorące, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie mikrofalowym (zgodnie z opisem od strony 170).

9.10.3. Program A-2: Makaron

Ten program wykorzystuje tryb mikrofalowy.

Podczas gotowania makaronu należy używać wysokiego pojemnika, w przeciwnym razie istnieje ryzyko rozgotowania. Używaj tyle samo wody, co przy gotowaniu tradycyjnym.

☐ Pojemnik z makaronem umieścić na środku talerza obrotowego.

☐ Wybierz z ustawień 100g, 200g lub 300g w zależności od ilości makaronu.

☐ Uruchomić program gotowania makaronu.

Jeśli po ugotowaniu makaron jest nadal zbyt twardy, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie mikrofalowym (zgodnie z opisem od strony 170).

9.10.4. Program A-3: Mrożona pizza

Ten program wykorzystuje zarówno tryb mikrofalowy, jak i grillowy. Należy używać pojemnika żaroodpornego i nadającego się do mikrofal.



OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo pożaru!**

☐ Nie należy stosować żadnych osłon, ponieważ urządzenie pracuje w grillu tryb w tym programie.

☐ Umieść pizzę na talerzu obrotowym dołączonym do dostawy.

☐ Wybierz spośród ustawień 150g, 300g lub 450g w zależności od wagi pizzy.

☐ Uruchomić program gotowania pizzy mrożonej.

Jeśli po rozmrożeniu i podgrzaniu pizza nie jest wystarczająco gorąca, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie mikrofalowym (zgodnie z opisem od strony 170).

9.10.5. Program A-4: Warzywa

Ten program wykorzystuje tryb mikrofalowy. Do podgrzewania potraw należy używać pojemnika nadającego się do mikrofal.

☐ Umieść warzywa w pojemniku z odrobiną wody.

☐ Umieścić pojemnik na środku talerza obrotowego.

☐ Wybierz ustawienie pomiędzy 100g a 500g w zależności od ilości warzyw.

☐ Uruchomić program gotowania dla warzyw.

Jeśli po ugotowaniu warzywa nie są w pełni ugotowane, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie mikrofalowym (zgodnie z opisem od strony 170).

9.10.6. Program A-5: Ziemniaki

Ten program wykorzystuje tryb mikrofalowy. Do podgrzewania potraw należy

używać pojemnika nadającego się do mikrofal. Zalecamy używanie do gotowania nieobranych ziemniaków. Nakłuj kilka otworów w skórkach ziemniaków.



- ☐ Umieść nieobrane ziemniaki w pojemniku. Użyj ziemniaków, które są, o ile w miarę możliwości podobnej wielkości. Jeśli to możliwe, ziemniaki nie powinny się stykać ze sobą.
- ☐ Umieścić pojemnik na środku talerza obrotowego.
- ☐ Na podstawie tego, że ustawienie 1 jest odpowiednie dla jednego ziemniaka o wadze 200g, wybierz z ustawień 1, 2 lub 3 w zależności od ilości ziemniaków.

- ☐ Uruchomić program gotowania dla ziemniaków.

Jeśli po ugotowaniu ziemniaki nie są w pełni ugotowane, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie mikrofalowym (zgodnie z opisem od strony 170).

9.10.7. Program A-6: rozgrzewka

Ten program wykorzystuje tryb mikrofalowy. Do podgrzewania potraw należy używać pojemnika nadającego się do mikrofal.

- ☐ Umieść talerz z potrawą na środku talerza obrotowego.
- ☐ Wybierz ustawienie pomiędzy 200g a 600g w zależności od ilości jedzenia.
- ☐ Uruchomić program do podgrzewania.

Jeśli potrawa nie nagrzewa się wystarczająco, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie mikrofalowym (zgodnie z opisem od strony 170).

9.10.8. Program A-7: Świeża pizza z lodówki Ten program wykorzystuje zarówno tryb mikrofalowy jak i grillowy. Należy używać pojemnika żaroodpornego i nadającego się do mikrofal.



OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- ☐ Nie należy stosować żadnych osłon, ponieważ urządzenie pracuje w grillu tryb w tym programie.

- ☐ Umieść pizzę na talerzu obrotowym dołączonym do dostawy.
- ☐ Wybierz spośród ustawień 150g, 300g lub 450g w zależności od wagi pizzy.
- ☐ Uruchomić program gotowania świeżej pizzy.

Jeśli po podgrzaniu pizza nie jest wystarczająco gorąca, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie kombi C-3 mikrofa + podwójny grill (zgodnie z opisem od strony 175).

9.10.9. Program A-8: Kurczak

Ten program wykorzystuje zarówno tryb mikrofalowy, jak i grillowy. Należy używać pojemnika żaroodpornego i nadającego się do mikrofal.



OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo pożaru!**

☐ Nie należy stosować żadnych osłon, ponieważ urządzenie pracuje w grillu tryb w tym programie.

☐ Umieść mięso na płycie przystosowanej do trybu grillowania. Przyprawić kurczaka jak wymagane. Umieścić talerz na środku talerza obrotowego.



- ☐ Wybierz spośród ustawień 800g, 1000g, 1200g lub 1400g w zależności od wagi kurczaka.
- ☐ Uruchomić program gotowania dla kurczaka.
- ☐ Mięso należy przewracać, aby umożliwić równomierne gotowanie. Po około 2/3 W czasie gotowania sygnał dźwiękowy przypomina, aby to zrobić. Odwrócić mięso i nacisnąć  przycisk, aby kontynuować gotowanie.

Jeśli kurczak nie jest dokładnie ugotowany lub wystarczająco brązowy, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie kombi C-4 mikrofales + podwójny grill (zgodnie z opisem od strony 175).

9.10.10. Program A-9: Potato gratin

Ten program wykorzystuje zarówno tryb mikrofalowy, jak i konwekcyjny. Należy używać pojemnika żaroodpornego i nadającego się do mikrofal.



OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- ☐ Nie należy stosować żadnych osłon, ponieważ urządzenie pracuje z gorącą wodą. powietrza w tym programie.

- ☐ Umieścić pojemnik z potrawą na środku talerza obrotowego.
- ☐ Potwierdzić ilość 1200g.
- ☐ Uruchomić program dla ziemniaków gratin.

Jeśli gratin nie jest wystarczająco dokładnie ugotowany lub brązowy, należy rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie mikrofalowym lub grillowym (zgodnie z opisem na stronie Strona 173 i Strona 170).

9.10.11. Program A-10: Klopsiki

Ten program wykorzystuje zarówno tryb mikrofalowy, jak i konwekcyjny. Należy używać pojemnika żaroodpornego i nadającego się do mikrofal.



OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- ☐ Nie należy stosować żadnych osłon, ponieważ urządzenie pracuje z gorącą wodą. powietrza w tym programie.

- ☐ Klopsiki ułożyć na płycie przystosowanej do gotowania konwekcyjnego. Umieścić talerz w środku talerza obrotowego.
- ☐ Wybierz z ustawień 3, 4 lub 5 w zależności od wagi klopsików (na podstawie standardowa waga każdego klopsa 125g).
- ☐ Uruchomić program gotowania klopsików.

Jeśli klopsiki nie są dokładnie ugotowane, rozpocząć kolejny proces gotowania w trybie grillowym lub mikrofalowym (zgodnie z opisem na stronie Strona 173 i Strona 170).



9.11. Timer

Urządzenie można ustawić tak, aby po określonym czasie emitowało sygnał dźwiękowy. Funkcja ta może być wykorzystywana np. jako minutnik do jajek.

☐ Naciśnij przycisk .

☐ Obracać pokrętle, aby wybrać żądany czas, aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego.

Strona

Najdłuższy czas jaki można ustawić to 95 minut.

☐ Teraz cpotwierdź to z .

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.



UWAGA:

Funkcja timera nie jest dostępna, jeśli aktualnie trwa program gotowania.

9.12. Korzystanie z wielu programów

Urządzenie może realizować kolejno wiele programów. Można zaprogramować do 3 sekwencji, które będą uruchamiane automatycznie.

Ustawić każdy program gotowania w opisany sposób, ale przycisk  nacisnąć dopiero ustawieniu ostatniego programu

Przykład:

Chciałbyś rozmrozić trochę jedzenia za pomocą programu rozmrażania, rozpocząć program grillowania i wreszcie drugi program grillowania.

☐ Ustawić program odszraniania zgodnie z opisem na stronie 172 bez następnie naciskając przycisk  przycisku.

☐ Następnie ustawić program grillowania zgodnie z opisem na stronie 173.

☐ Teraz naciśnij  przycisk , aby rozpocząć program.



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN

10. Przepisy

10.1. Muffins

Składniki

	Liczba muffinów			
	10 do 20	20 do 30	30 do 40	40 do 50
Margaryna do pieczenia o zawartości 80% tłuszczu lub masło solone	170 g	225 g	340 g	450 g
Cukier granulowany (maks. wielkość ziarna 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Jaja (55 g do 60 g ze skorupką)	3	4	6	8
Mąka pszenna bez środka spulchniającego	225 g	310 g	450 g	625 g
Proszek do pieczenia	7 g	10 g	15 g	20 g
Sól	0.25 g	0.25 g	0.5 g	0.5 g

Przygotowanie

- ☐ Napełnić standardowe papierowe foremki do muffinek (średnica ok. 45 mm, wysokość ok. 28 mm) z masą muffinkową.
 - ☐ Rozgrzać mikrofalówkę do temperatury 170°C. Mikrofalę można wstępnie podgrzać, naciskając kilkakrotnie naciskać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się temperatura 170°C. wyświetlacz. Potwierdź swój wybór, naciskając kilkakrotnie przycisk . Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Jeśli ilość muffinek wymaga wielu cykli gotowania to wystarczy tylko raz podgrzać mikrofalówkę.
- ☐ Rozłóż muffinki równomiernie na talerzu obrotowym.
 - ☐ Wybrać następujące ustawienie dla procesu pieczenia: tryb konwekcyjny 170°C, czas trwania: 12 minut
 - ☐ Ustawienie to uzyskuje się poprzez wielokrotne naciskanie przycisku , aż do momentu, gdy. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura 170°C. Potwierdzić wybór przez naciśnięcie . Wybrać czas pieczenia obracając pokrętko w kierunku z ruchem



wskazówek zegara i rozpocząć proces pieczenia naciskając ponownie przycisk



10.2. Klopsiki

- ☐ Do uformowania każdego klopsa (średnica ok. 75mm) użyj ok. 125g wołowego mięsa mielonego, wysokość ok. 35mm).
- ☐ Klopsiki rozłożyć równomiernie bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Przygotowanie

- ☐ Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, wybierz program automatyczny A-10 (klopsiki).
- ☐ Obracać pokrętkiem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż program A-10 będzie miał zostać ustawiony. Potwierdź swój wybór, naciskając .
- ☐ Wybierz liczbę klopsików za pomocą pokrętła.
- ☐ Proces gotowania rozpoczyna się po pressing .

10.3. Pieczenie chleba mrożonego bułki

Wybierz tryb konwekcji, aby upiec bułki.

- ☐ Umieścić 3-4 bułki bezpośrednio na talerzu obrotowym. Wstępne podgrzewanie nie jest konieczne.
- ☐ Wybrać następujące ustawienie dla procesu pieczenia: tryb konwekcyjny 170°C, czas trwania: 12 minut
- ☐ Ustawienie to uzyskuje się przez wielokrotne naciśnięcie przycisku , aż do momentu, gdy.
Na wyświetlaczu pojawi się temperatura 170°C. Potwierdzić wybór przez prasowanie . Wybrać czas pieczenia, obracając pokrętko w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- ☐ Proces gotowania rozpoczyna się po pressing .

Jeśli następnie chcesz od razu upiec kolejne bułki, skróć czas o ok. 1-2 minuty, ponieważ urządzenie jest teraz całkowicie rozgrzane.

10.4. Ziemniak gratin

Okrągłe naczynie bez pokrywki o wysokości od 5 do 6 cm i średnicy ok. 22 cm.

Składniki

- 750 g obranych ziemniaków woskowych
- 300 g śmietany
- 100 g startego sera o zawartości tłuszczu od 25% do 30% tłuszczu w suchej masie.
- Aromat

Przygotowanie

- ☐ Ziemniaki pokroić na ok. 3 - 4 mm plastry.

-
- ☐ Teraz ułóż około połowy plastrów ziemniaków w naczyniu do zapiekanek w podobny sposób na dachówki.
 - ☐ Posypać około połowy startego sera na ziemniaki, a następnie dodać aromat i ok. 150 g śmietany.
 - ☐ Pozostałe plastry ziemniaków dodaje się teraz również do naczynia do zapiekanek, ponownie w



podobnie jak w przypadku dachówek, a następnie przykryć pozostałymi składnikami.

- ☐ Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wybierz program automatyczny A-9 (ziemniaki gratin).
- ☐ Obracać pokrętle w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż program A-9 zostanie zestaw. Potwierdź swój wybór, naciskając.
- ☐ Proces gotowania rozpoczyna się po ponownym naciśnięciu przycisku ponownie. Wstępne podgrzewanie nie jest konieczne.

10.5. Biszkopt bez tłuszczu ciasto

Składniki

- 100g białej mąki pszennej bez substancji spulchniającej
- 100 g mąki kukurydzianej
- 3 g proszku do pieczenia
- 150 g cukru granulowanego (max. wielkość ziarna 0,3mm)
- 3 jajka (55 - 60 g ze skorupkami)
- 30 ml ciepłej wody (ok. 45°C)

Przygotowanie

- ☐ Ubij białko jajka razem z ciepłą wodą, aż powstanie twardą masę. Dodać cukier i żółtka, a następnie ubijać masę przez kolejny czas. 2,5 minuty. Wmieszać mąkę pszenną, kukurydzianą i proszek do pieczenia i dokładnie złożyć do masy jajeczno-cukrowej.
- ☐ Na dnie nieposmarowanej tłuszczem tortownicy (średnica ok. 26 cm, wysokość ok. 6,5 cm). Wlać masę do formy i rozprowadzić ją równomiernie. Upewnij się, że postępujesz zgodnie z instrukcją dotyczącą uzyskania równej wysokości masy dla tego typu ciasta.
- ☐ Rozgrzej mikrofalówkę do 155°C w trybie konwekcyjnym. Umieść stojak do grillowania z nóżki skierowane do góry na talerz obrotowy. Teraz umieścić formę do ciasta w mikrofalówce. Ustawić ciasto jak najbliższej środka piekarnika i rozpocząć pieczenie w trybie konwekcyjnym. Czas pieczenia: około 30 do 35 minut

10.6. Gąbka ciasto

Składniki

- 170 g drobnej białej mąki o niskiej zawartości glutenu
- 170 g białego cukru granulowanego
- 10 g proszku do pieczenia
- 100 g wody
- 50 g margaryny o zawartości tłuszczu ok. 80%
- 2 - 3 jajka (125 g ubitego jajka)

-
- Do pieczenia: papier do pieczenia o średnicy ok. 200 mm.



Przygotowanie

- ☐ Upewnij się, że składniki osiągnęły temperaturę pokojową.
- ☐ Ubij jajka z cukrem przez 2 do 3 minut i dodaj roztopione masło. Do masy stopniowo dodawać mąkę, proszek do pieczenia i wodę.
- ☐ Na dnie szklanej miski ułożyć papier do pieczenia i dodać masę.
- ☐ Mieszaj wszystko razem przez kolejne 10 minut, a następnie umieść miskę w na środku stojaka do grillowania i wybierz tryb konwekcyjny. Pozwól, aby mieszanka się upiekła przez 26 minut w temperaturze 170°C.

10.7. Ciasto

Składniki

- 250 g drobnej białej mąki o niskiej zawartości glutenu
- 250 g białego cukru granulowanego
- 15 g proszku do pieczenia
- 150 g wody
- 75 g margaryny o zawartości tłuszczu ok. 80%
- 3 - 4 jajka (185 g ubitego jajka)
- Do pieczenia: papier do pieczenia o średnicy ok. 200 mm.

Przygotowanie

- ☐ Upewnij się, że składniki osiągnęły temperaturę pokojową.
- ☐ Ubij jajka z cukrem przez 2 do 3 minut i dodaj roztopione masło. Do masy stopniowo dodawać mąkę, proszek do pieczenia i wodę.
- ☐ Na dnie szklanej miski ułożyć papier do pieczenia i dodać masę.
- ☐ Mieszaj wszystko razem przez kolejne 10 minut, a następnie umieść miskę w na środku stojaka do grillowania i wybrać program kombi C5. Pozwolić, aby mieszanka do pieczenia przez 26 minut w temperaturze 170°C.



11. Czyszczenie i pielęgnacja

Zła higiena urządzenia może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni, co z kolei może skrócić żywotność urządzenia, a nawet doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Dlatego regularnie czyść mikrofalówkę i usuwaj z niej wszelkie pozostałości jedzenia.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć mikrofalówkę i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Utrzymuj wewnątrz mikrofalówki w czystości. Przetrzyj wilgotną szmatką rozpryski lub rozlane płyny, które przyczepiają się do ścianek mikrofalówki. Do poważnych zabrudzeń można użyć łagodnego roztworu czyszczącego. Nie należy używać żadnych agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek do czyszczenia okna podglądu, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i zniszczyć szkło.
- Powierzchnie zewnętrzne powinny być czyszczone wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu wewnętrznych części operacyjnych mikrofalówki, należy unikać przedostawania się wody do otworów wentylacyjnych.
- Części drzwi, okienko podglądu, a zwłaszcza uszczelkę i mechanizm zamykający należy czyścić ostrożnie przy użyciu łagodnego roztworu detergentu. Należy zwrócić dużą uwagę, aby uniknąć uszkodzenia tych części.
- Nie należy używać myjki parowej. Powierzchnie mogłyby zostać uszkodzone.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia pola operacyjnego. Czyścić miękką, wilgotną szmatką. Podczas czyszczenia pola operacyjnego należy pozostawić otwarte drzwi mikrofalówki, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu urządzenia.
- Jeśli para wodna zbierze się wewnątrz lub na powierzchniach zewnętrznych, wytrzyj ją miękką szmatką.
- Może wystąpić para wodna, jeśli mikrofalówka jest używana przy dużej wilgotności; jest to normalne.
- Metalowy talerz obrotowy musi być od czasu do czasu zdejmowany w celu wyczyszczenia. Talerz należy myć w ciepłej wodzie z łagodnym roztworem mydła lub w zmywarce.
- Następnie dokładnie osuszyć talerz obrotowy miękką szmatką.
- Umyj stelaż grilla w ciepłej wodzie z łagodnym roztworem mydła. Pozostawić uporczywe zabrudzenia na kilka minut do namoczenia.
- Wystarczy przetrzeć podłogę mikrofalówki łagodnym środkiem czyszczącym.
- Zapachy pozostające w mikrofalówce można usunąć, umieszczając szklankę wody z sokiem i skórką z cytryny w głębokim pojemniku przystosowanym do używania w mikrofalówce i podgrzewając przez 5 minut. Dokładnie wytrzeć i osuszyć miękką ściereczką.
- W przypadku konieczności wymiany lampki w mikrofalówce należy zwrócić się do wykwalifikowanego warsztatu specjalistycznego lub serwisu Medion.

12. Koniec operacji

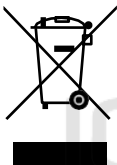
Po zakończeniu procesu gotowania i pojawieniu się zegara na wyświetlaczu, otworzyć drzwi i wyjąć żywność. Urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu gotowania.

Jeśli nie planujesz używać urządzenia przez dłuższy czas, wyciągnij wtyczkę sieciową i przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

13. Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie uruchamia się	Wtyczka sieciowa nie jest prawidłowo włożona.	Wyciągnij wtyczkę, odczekaj 10 sekund i ponownie ją podłącz.
	Bezpiecznik jest przepalony lub zadziałał przerywacz zasilania.	Wymienić bezpiecznik lub zresetować przerywacz zasilania (w tym celu należy skontaktować się z naszym centrum serwisowym).
	Gniazdo jest uszkodzone.	Sprawdź gniazdo, podłączając inne urządzenie.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Drzwi nie są zamknięte.	Zamknij drzwi.

14. Utylizacja



Urządzenie

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia należy zadbać o jego utylizację w sposób przyjazny dla środowiska. Może to być lokalny punkt zbiórki starych urządzeń. Należy zasięgnąć porady władz lokalnych na temat lokalnych możliwości utylizacji odpadów.

- ☐ Przed utylizacją odciąć kabel.



Opakowanie

Twoja mikrofalówka jest zapakowana w opakowanie, które chroni ją przed uszkodzeniami w transporcie. Materiały opakowaniowe są surowcami i dlatego mogą być ponownie wykorzystane lub poddane



15. Dane techniczne

Napięcie nominalne 230 V ~ 50 Hz

Wejście zasilania

Mikrofalówka: 1500 W

Grill: 1100 W

Podwójny grill: 1600 W

Konwekcja: 2500 W

Nominalna moc wyjściowa
(mikrofalowa): 900 W

Częstotliwość mikrofal: 2450 MHz

Wymiary (szer. x wys. x gł.) w cm

Urządzenie: 51,3 x 30,7 x 50

Wewnętrzna strefa gotowania: 32,8 x 22,6 x 34,6

Pojemność powierzchni do gotowania: 25 litrów

Waga netto: 18,24 kg

**Zastrzega się możliwość zmian
technicznych!**



ZAPRASZAMY NA NASZE AUKCJE - SKLEP 100000PLN