

# MEDION®

Bedienungsanleitung  
Notice d'utilisation  
Handleiding  
Manual de instrucciones  
Istruzioni per l'uso



**Mini-Backofen mit Doppelkochplatte**  
**Mini four avec double plaque électrique**  
**Mini-over met dubbele kookplaat**  
**Minihorno con doble placa de cocina**  
**Mini-forno con doppia piastra di cottura**  
**MEDION® MD 10307**

# Inhaltsverzeichnis

<b>1.</b>	<b>Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....</b>	<b>4</b>
1.1.	Zeichenerklärung .....	4
<b>2.</b>	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>
3.1.	Allgemeine Hinweise .....	8
3.2.	Das Gerät sicher aufstellen .....	10
3.3.	Sicherer Betrieb.....	11
3.4.	Reinigung.....	13
<b>4.</b>	<b>Lieferumfang .....</b>	<b>14</b>
<b>5.</b>	<b>Geräteübersicht.....</b>	<b>15</b>
5.1.	Zubehör .....	16
<b>6.</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>	<b>16</b>
6.1.	Aufstellen und anschließen .....	16
6.2.	Leer aufheizen .....	17
<b>7.</b>	<b>Minibackofen verwenden .....</b>	<b>18</b>
7.1.	Verwenden des Zubehörs .....	19
7.2.	Betriebsarten .....	21
7.3.	Minibackofen einstellen .....	21
<b>8.</b>	<b>Kochplatten verwenden.....</b>	<b>22</b>
<b>9.</b>	<b>Reinigung und Pflege.....</b>	<b>23</b>
9.1.	Gehäuse reinigen .....	24
9.2.	Garraum reinigen .....	24
9.3.	Zubehör reinigen .....	25
9.4.	Kochplatten reinigen .....	25
<b>10.</b>	<b>Lagerung/Transport .....</b>	<b>25</b>
<b>11.</b>	<b>Entsorgung.....</b>	<b>26</b>
<b>12.</b>	<b>Technische Daten.....</b>	<b>26</b>
<b>13.</b>	<b>Konformitätsinformation.....</b>	<b>26</b>
<b>14.</b>	<b>Serviceinformationen .....</b>	<b>27</b>
<b>15.</b>	<b>Datenschutzerklärung .....</b>	<b>30</b>
<b>16.</b>	<b>Impressum.....</b>	<b>31</b>

---

# 1. Informationen zu dieser Bedienungsanleitung



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

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

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

## 1.1. Zeichenerklärung

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



### **GEFAHR!**

Warnung vor unmittelbarer Lebensgefahr!



### **WARNUNG!**

Warnung vor möglicher Lebensgefahr und/oder schweren irreversiblen Verletzungen!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch elektrischen Schlag!



### **WARNUNG!**

Warnung vor Gefahr durch heiße Oberflächen!



### **VORSICHT!**

Warnung vor möglichen mittelschweren und oder leichten Verletzungen!



### **HINWEIS!**

Hinweise beachten, um Sachschäden zu vermeiden!



Weiterführende Informationen für den Gebrauch des Gerätes!



Hinweise in der Bedienungsanleitung beachten!

- Aufzählungspunkt / Information über Ereignisse während der Bedienung
- ▶ Auszuführende Handlungsanweisung
- Auszuführende Handlungsanweisung zur Vermeidung von Gefahren



### Symbol Schutzerdung (Bei Schutzklasse I)

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



### Benutzung in Innenräumen

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



Lebensmittelechte Oberfläche



### CE-Kennzeichnung

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



Symbol für Wechselstrom



Der Grüne Punkt kennzeichnet Verkaufsverpackungen in Deutschland, die entweder im Gelben Sack bzw. in der Gelben Tonne, in Altglascontainern oder in der Altpapiertonne gesammelt und vom dualen System gemäß Verpackungsverordnung entsorgt bzw. recycelt werden



Verpackung umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



Gerät umweltgerecht entsorgen (siehe Kapitel „Entsorgung“)



## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Ihr Gerät bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten der Nutzung:

- Kochen, Braten, Frittieren, Backen, Gratinieren, Toasten, Erwärmen, Garen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Privathaushalt verwendet zu werden, nicht jedoch

- 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 Ersatz- 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.

### 3. Sicherheitshinweise

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



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

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

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

---

## 3.1. Allgemeine Hinweise



### **WARNUNG!**

#### **Risiko eines Stromschlags/Kurzschlusses!**

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags/Kurzschlusses durch stromführende Teile.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Steckdose an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.
- Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.
- Ziehen Sie bei Beschädigungen des Steckers, des Netzkabels oder des Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose
- Ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Gegenständen oder Oberflächen (z. B. Herdplatte) in Berührung kommt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte beschädigt werden. Ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker.
- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung das Gerät sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Service.

- 
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
  - Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder dem Netzkabel nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
  - Öffnen Sie niemals das Gehäuse oder führen durch die Belüftungsschlitze Gegenstände ein.
  - Ziehen Sie vor jeder Reinigung und Wartung sowie vor Auf- und Abbau des Zubehörs den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

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

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät reinigen,
  - wenn das Gerät feucht oder nass geworden ist,
  - bei fehlender Aufsicht,
  - wenn Sie das Gerät nicht mehr gebrauchen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker fern von Waschbecken, Spülen oder ähnlichen.
- Keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, z. B. Vasen oder Getränke auf oder in die Nähe des Geräts stellen.
- Das Gerät oder das Netzkabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in Innenräumen.
- Beachten Sie die Reinigungshinweise ab Seite 23.



---

## 3.2. Das Gerät sicher aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf eine Tischkante, es könnte kippen und herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Türgriff beim Öffnen der Backofentür nicht auf der Standfläche aufliegt. Somit lässt sich die Ofentür um 90° öffnen, um problemlos das Krümelblech vom Garraumboden und das Backblech aus der unteren Führungsschiene entnehmen zu können.



### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr! Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennen sowie Brandgefahr bei Kontakt mit anderen Gegenständen durch heiße Oberflächen.

- Dieses Gerät darf nur als freistehendes Gerät betrieben und darf nicht eingebaut oder in einem Schrank betrieben werden.
- Berührung mit einem anderen Gegenständen beim Betrieb vermeiden. Ausreichend Abstand nach allen Seiten von mindestens 10 cm, nach oben, z. B. bei Hängeschränken, 30 cm lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen anderen heißen Ofen.
- Achten Sie darauf, dass
  - die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind (z. B. durch Gardinen, Zeitschriften, Vorhänge, Tischdecken o. ä.), damit immer eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist;
  - keine direkten Wärmequellen (z. B. Heizungen) auf das Gerät wirken.

**WARNUNG!****Brandgefahr!**

Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses durch unsachgemäßes Aufstellen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in Feuchträumen und sehr staubigen Räumen.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
  - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
  - Direkte Sonneneinstrahlung
  - Offenes Feuer.

**HINWEIS!****Möglicher Sachschaden.**

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

- Stellen Sie das Gerät ggf. auf eine hitzeunempfindliche Unterlage.

### 3.3. Sicherer Betrieb

**WARNUNG!****Brandgefahr! Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch Verbrennen sowie Brandgefahr bei Kontakt mit anderen Gegenständen durch heiße Oberflächen.

Das Gehäuse und die Gerätetür werden beim Gebrauch sehr heiß.

- Da das Dampfaustrittsgitter auf der Geräterückseite funktionsbedingt heiß wird, darf dieses Gitter während des Betriebs nicht berührt werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Griffen und den Bedienelementen.

- 
- Wenn Sie die Gerätetür öffnen, besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf. Halten Sie den Kopf nicht direkt über das Gerät und fassen Sie nicht in diesen Dampf.
  - Während des Betriebs dürfen sich keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden (z. B. Gardinen, Geschirrhandtuch, Topflappen, Papier etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
  - Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
  - Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Speisen werden ansonsten nicht gleichmäßig gegart, das Gerät kann Schaden nehmen und überhitzen.
  - Während des Betriebs für gute Belüftung des Raumes sorgen.
  - Um Verletzungen zu vermeiden, greifen Sie niemals ins Geräteinnere, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist.
  - Verwenden Sie im Innenraum außer Grillrost, Krümelblech, Backblech und Grillspieß keine metallischen Gegenstände, auch keine Alufolie. Dies könnte zur Überhitzung führen.
  - Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Innenwänden.
  - Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem (z. B. an einer Funksteckdose) betrieben werden.
  - Nach dem Gebrauch trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist das Gerät vollständig stromfrei.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht als Schrank. Lagern Sie niemals Papier, Pappe, Plastik oder andere Gegenstände im Gerät.
  - Benutzen Sie nur das mitgelieferte Zubehör.
  - Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit eingelegtem Krümelblech auf dem Garraumboden.



## **WARNUNG!**

### **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch verbrannte Lebensmittel.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Überwachen Sie den Gar-/Backprozess, um ein Anbrennen zu verhindern.
- Brot kann brennen.
- Überwachen Sie den Toastprozess beim Toasten von Brotscheiben, um Überhitzung zu vermeiden.
- Bei der Verwendung des Backblechs als Fettauffangschale verwenden Sie keinesfalls die Unterhitze-Funktion. Garen Sie in dem Fall nur mit Oberhitze.



## **VORSICHT!**

### **Gesundheitsgefährdung!**

Zu heißes Backen, Garen oder Grillen kann gesundheitsschädliche Stoffe entstehen lassen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel werden beim Backen oder Grillen.

## **3.4. Reinigung**

- Beachten Sie weitere Hinweise und reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Kapitel „9. Reinigung und Pflege“ auf Seite 23 beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät ca. 60 Minuten abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen, um Verletzungen zu vermeiden.

---

## 4. Lieferumfang



### **GEFAHR!**

### **Erstickungsgefahr!**

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

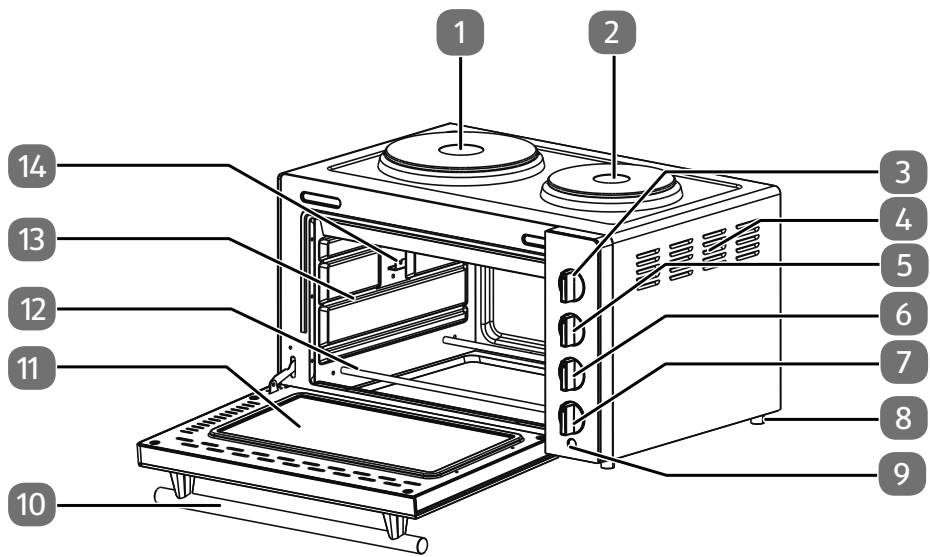
- Halten Sie die Verpackungsfolie von Kindern fern.

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

Mit dem von Ihnen erworbenen Paket haben Sie erhalten:

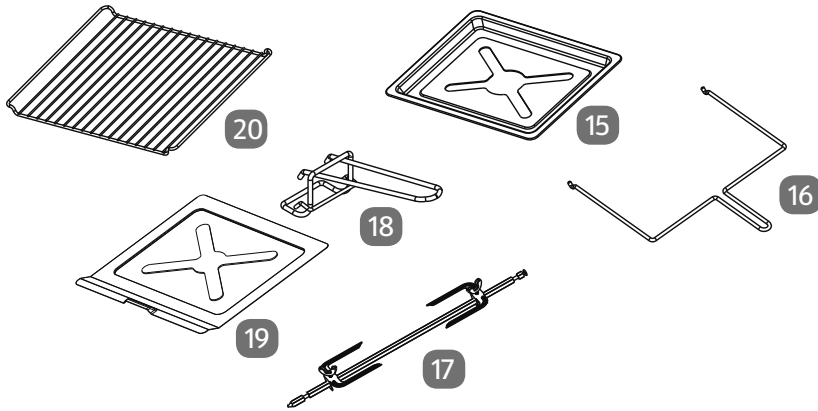
- Mini-Backofen mit Doppelkochplatte
  - Edelstahl-Grillrost
  - Greifzange, verchromt
  - Edelstahl-Drehspieß
  - Drehspieß-Entnahmehilfe, verchromt
  - Backblech
  - Krümelblech
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

## 5. Geräteübersicht



- 1) Kochplatte groß: max 1.200 W
- 2) Kochplatte klein: max. 700 W
- 3) Leistungsregler Kochplatte klein
- 4) Lüftungsschlitze
- 5) Leistungsregler Kochplatte groß
- 6) Ofentemperaturregler
- 7) Ofenbetriebsschalter
- 8) Stellfuß
- 9) Betriebsleuchte Backofen
- 10) Türgriff
- 11) Backofentür mit Sichtfenster
- 12) Heizelement
- 13) Führungsschiene
- 14) Drehspieß-Aufnahme

## 5.1. Zubehör



- 15) Backblech
- 16) Drehspieß-Entnahmehilfe
- 17) Drehspieß
- 18) Greifzange
- 19) Krümelblech
- 20) Grillrost

## 6. Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Folien vom Gerät.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche.
- ▶ Reinigen Sie alle verwendeten Zubehörteile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel vor der ersten und nach jeder weiteren Benutzung. Trocknen Sie Teile gut ab.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.




### 6.1. Aufstellen und anschließen

- ▶ Schließen Sie den Minibackofen nur an eine ordnungsgemäß installierte, geerdete und elektrisch abgesicherte Steckdose an. Die örtliche Netzspannung muss den technischen Daten des Gerätes entsprechen.





Beachten Sie beim Aufstellen des Geräts die „3.2. Das Gerät sicher aufstellen“ auf Seite 10.

## 6.2. Leer aufheizen

- ▶ Vor dem Gebrauch ist ein einmaliges starkes Aufheizen nötig, um fertigungsbedingte Fettrückstände zu beseitigen.
- ▶ Schließen Sie die Backofentür.
- ▶ Stellen Sie den Betriebsdreheschalter  auf Ober- und Unterhitze  und stellen Sie die Gartemperatur mit dem Ofentemperaturregler  auf 230 °C ein.

Beim ersten Aufheizen kann es zu Rauchentwicklung und Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für gute Belüftung.

- ▶ Lassen Sie den Backofen für ca. 15 Minuten heizen, bis kein Rauch mehr entweicht. Drehen Sie den Betriebsschalter  und den Ofentemperaturregler  in die Position **OFF**, um den Backofen auszuschalten.



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Das Gehäuse und die Backofentür werden beim Gebrauch sehr heiß.

- Berühren Sie nur den Griff der Backofentür und die Schalter. Verwenden Sie Topflappen/Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen!



---

## 7. Minibackofen verwenden



### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr durch Verbrennung!**

Bei Betrieb wird der Garraum und berührbare Teile sehr heiß, zudem entweicht heißer Dampf beim Öffnen der Backofentür. Es besteht Verbrennungsgefahr bei Berührung oder aufsteigender Hitze.

- Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig und halten Sie Ihr Gesicht nicht zu nah an die Backofenöffnung.
- Verwenden Sie Topfhandschuhe, vermeiden Sie eine direkte Berührung.
- Halten Sie Kinder fern.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Montieren oder Bewegen vollständig abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Halter, um den Drehspieß in den Minibackofen zu positionieren oder herauszunehmen. Verwenden Sie außerdem Topflappen/Topfhandschuhe, um sich vor Verbrennungen zu schützen.



### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch entflammbare Gegenstände oder Lebensmittel.

- Verwenden Sie keine Bratschläuche, Backpapier, Alufolie, metallische oder brennbare Gegenstände und Glasgefäße in dem Backofen. Das Gerät könnte beschädigt werden.
- Garen Sie keine zu großen Lebensmittelstücke. Es muss ein ausreichender Abstand zwischen dem Gargut und den Heizelementen bzw. den Wänden verbleiben.

- Betreiben Sie den Backofen grundsätzlich nur mit eingelegtem Krümelblech auf dem Garraumboden.



## **WARNUNG!** **Brandgefahr!**

Es besteht Brandgefahr durch verbrannte Lebensmittel.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Überwachen Sie den Gar-/Backprozess, um ein Anbrennen zu verhindern.
- Brot kann brennen.
- Überwachen Sie den Toastprozess beim Toasten von Brotscheiben, um Überhitzung zu vermeiden.
- Bei der Verwendung des Backblechs als Fettauffangschale verwenden Sie keinesfalls die Unterhitze-Funktion. Garen Sie in dem Fall nur mit Oberhitze.



Beachten Sie beim Gebrauch unbedingt die „3. Sicherheitshinweise“ auf Seite 7.

## **7.1. Verwenden des Zubehörs**



Je höher die gewählte Führungsschiene, desto höher ist die Temperatur, so dass dort das Garen beschleunigt ist. Überprüfen Sie daher zwischendurch die Speisen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

### **7.1.1. Backblech**

Verwenden Sie das Backblech zum Zubereiten von wasser- oder ölhaltigen Speisen oder zum Backen von Backwaren in passender Backform/Auflaufform. Verwenden Sie das Backblech auch als Fettauffangschale bei der Zubereitung mit dem Grillrost oder dem Drehspieß. Bei der Verwendung als Fettauffangschale füllen Sie Wasser in das Backblech ein, bis der Backblechboden bedeckt ist.

- ▶ Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor und legen Sie die Speise in die Mitte des Backblechs.
- ▶ Setzen Sie das Backblech in die Führungsschienen rechts und links im Garraum auf und schieben Sie es vollständig ein.

---

### **7.1.2. Krümelblech**

Speisereste oder Krümel werden auf dem Krümelblech aufgefangen und es ermöglicht Ihnen so eine einfache Reinigung.

- ▶ Schieben Sie das Krümelblech unter den unteren Heizelementen hindurch vollständig in den Garraum ein. Verwenden Sie es bei jedem Garvorgang.

### **7.1.3. Grillrost**

Verwenden Sie zum Zubereiten knuspriger Speisen, zum Aufbacken von Brötchen, zum Toasten oder zum Aufwärmen von Pizza.

- ▶ Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor und legen Sie die Speise in die Mitte des Grillrostes.
- ▶ Setzen Sie den Grillrost auf die Führungsschienen rechts und links im Garraum auf und schieben Sie ihn vollständig ein.

### **7.1.4. Grillspieß**


Der Grillspieß eignet sich für Braten/Schinken oder ganze Hähnchen mit einem Maximalgericht von ca. 3 kg. Das Gargut darf nicht zu groß sein.






- ▶ Bereiten Sie die Speise nach Rezept vor.
- ▶ Geben Sie das Fleisch der Länge nach mittig auf den Drehspieß.
- ▶ Fixieren Sie die Zutaten mittig mit den Gabelzinken der Klemmen von beiden Seiten. Schrauben Sie die Klemmen fest. Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Huhn sich frei im Ofen drehen können.

#### **Grillspieß einsetzen**



- ▶ Greifen Sie mit den Wölbungen am Drehspießhalter von unten in die Nuten des Drehspießes.
- ▶ Geben Sie mit Hilfe des Drehspießhalters den Drehspieß in die jeweiligen Aufnahmen. Achten Sie darauf, dass der Drehspießes in der Aufnahme links einrastet und die andere Seite des Drehspießes auf der gegenüberliegenden Seite eingehakt wird.
- ▶ Zur Entnahme zunächst den Drehspieß rechts anheben und dann leicht schräg aus dem Antrieb herausnehmen. Verwenden Sie dazu die Drehspieß-Entnahmehilfe.

## 7.2. Betriebsarten



Die Betriebsart wird mit dem Betriebsschalter  ausgewählt.  
Der Mini-Backofen verfügt über 6 Betriebsarten:

Symbol	Betriebsart
<b>OFF</b>	ausgeschaltet
	Umluftgaren mit Ober- und Unterhitze
	Umluftgaren mit Oberhitze
	Garen mit Unterhitze
	Rotisseriegaren mit Oberhitze
	Rotisseriegaren mit Ober- und Unterhitze

## 7.3. Minibackofen einstellen

- ▶ Wählen Sie mit dem Betriebsschalter  die gewünschte Betriebsart.
- ▶ Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Ofentemperaturregler  ein.
- ▶ Sie können eine Temperatur von ca. 65–230 °C einstellen.

Die Betriebsleuchte  leuchtet.

- ▶ Um den Garvorgang beenden, stellen Sie den Ofentemperaturregler  auf Position **LOW** und den Betriebsschalter  auf Position **OFF**.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach jedem Gebrauch. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät und das Zubehör (siehe Seite 23).

Entnehmen Sie empfohlene Garzeiten/Gartemperaturen von Fleischgerichten der nachfolgenden Tabelle. Die angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte. Sie können sie je nach Menge, Lebensmittel oder Ihren eigenen Wünschen variieren. Bei der Zubereitung von Fleischgerichten werden die besten Ergebnisse erzielt, wenn Sie das Fleisch zunächst bei 200 °C für 15 Minuten garen und dann bei abgesenkter Temperatur von 180 °C wie unten angegeben weitergaren.

- ▶ Bitte beachten Sie, dass sich ggf. die Garzeit bei manchen Gerichten im Vergleich zur Zubereitung im herkömmlichen Backofen verkürzt.

Fleischgericht	Vorgaren bei 200 °C	Weitere Garzeit bei reduzierter Temperatur von 180 °
Rindfleisch	15 min	15-25 min. (je nach Geschmack: englisch, rosa oder durchgegart)
Lamm	15 min	10-25 min. (je nach Geschmack: rosa oder durchgegart)
Kalbfleisch	15 min	30 min.
Schweinefleisch	15 min	35 min.
Huhn	15 min	25-30 min.

Heizen Sie beim Grillen den Backofen für 5 Minuten vor.

Fleischgericht	Garen bei 230 °C	Hinweis
Steaks	5-10 min	nach der Hälfte der Garzeit umdrehen
Lammkotelette	5-7 min	nach der Hälfte der Garzeit umdrehen
Würstchen (dünn)	11 min	mehrfach umdrehen
Würstchen (dick)	18 min	mehrfach umdrehen

- ▶ Beim Backen von Kuchen und Gebäck beachten Sie die im Rezept angegebenen Backzeiten. Heizen Sie den Backofen ca. 5 Minuten vor. Beachten Sie auch hier, dass sich die Backzeit im Vergleich zur Zubereitung im herkömmlichen Backofen ggf. verkürzt.

## 8. Kochplatten verwenden



### **WARNUNG!**

### **Verbrennungsgefahr!**



Die Kochplatte wird während des Betriebs sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten heiß.

- Berühren Sie nicht die verwendete Kochplatte.



Die kleine Kochplatte kann zusammen mit der Backofenfunktion oder mit der großen Kochplatte zeitgleich betrieben werden.

Die große Kochplatte kann nicht zusammen mit der Backofenfunktion betrieben werden.

- ▶ Stellen Sie erst einen geeigneten Topf oder eine Pfanne auf die Kochplatte.
- ▶ Verwenden Sie nur Töpfe mit ebenem Boden, um eine optimale Wärmeverteilung zu erreichen.
- ▶ Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochplatte verwenden.
- ▶ Drehen Sie den Leistungsregler  im Uhrzeigersinn, um die Kochplatte groß einzuschalten. Folgende Leistungsstufen sind einstellbar: **OFF** (Kochplatte AUS)/ **400W/800W/1200W**.
- ▶ Drehen Sie den Leistungsregler  im Uhrzeigersinn, um die Kochplatte klein einzuschalten. Folgende Leistungsstufen sind einstellbar: **OFF** (Kochplatte AUS)/ **300W/400W/700W**.
- ▶ Drehen Sie den Leistungsregler in die Stellung **OFF**, um die Kochplatte auszuschalten.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker nach jedem Gebrauch.
- ▶ Nutzen Sie bei Bedarf die Restwärme einer Kochplatte, um z. B. Reis fertig zu garen oder zum Warmhalten oder Schmelzen.

## 9. Reinigung und Pflege

Entfernen Sie nach jeder Verwendung eventuelle Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör, da angesammeltes Fett oder Krümel beim Erhitzen einen Brand verursachen können.



### WARNUNG!

#### Stromschlaggefahr!

Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags durch stromführende Teile.

- Ziehen Sie vor der Reinigung grundsätzlich den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Gerät doch in Flüssigkeit gefallen sein sollte, fassen Sie dieses unter keinen Umständen an. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker.

Möglicher Geräteschaden durch Kurzschluss.

- Benutzen Sie keine harte Materialien wie Topfkratzer etc.! Reste eines Kratzers oder harten Schwamms könnten im Gerät verbleiben und einen elektrischen Schlag verursachen.
- Benutzen Sie kein Backofenspray.

- 
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung gründlich trocken. Benutzen Sie das Gerät nicht, solange der Innenraum noch feucht ist.



**VORSICHT!**  
**Heiße Oberflächen!**

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung mindestens 60 Minuten abkühlen.



**VORSICHT!**  
**Verletzungsgefahr!**

Es besteht Verletzungsgefahr durch brechendes Glas.

- Die heiße Gerätetür nicht mit Wasser bespritzen, das Glas könnte brechen.



**HINWEIS!**  
**Möglicher Geräteschaden!**

Es besteht ein möglicher Geräteschaden durch unsachgemäßen Gebrauch.

- Verwenden Sie keine rauen oder reibenden Reinigungsmittel auf und in dem Gehäuse des Gerätes.
- Das Gerät oder Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.

## 9.1. Gehäuse reinigen

Verwenden Sie für die Reinigung ein feuchtes, weiches Tuch mit einer milden Seifenlösung. Benutzen Sie keine chemischen Lösungs- und Reinigungsmittel, weil diese die Oberfläche und/oder die Beschriftungen des Geräts beschädigen können.

## 9.2. Garraum reinigen

- ▶ Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel.
- ▶ Die Heizstäbe können ggf. mit einem weichen, leicht feuchten Tuch vorsichtig abgewischt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringt.

---

### 9.3. Zubehör reinigen

- ▶ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- ▶ Entnehmen Sie den Drehspieß mit Klammern, den Grillrost, das Backblech und das Krümelblech.
- ▶ Entfernen Sie die Klammern vom Drehspieß, indem Sie die Schrauben lösen und dann die Klemmen vom Drehspieß schieben.
- ▶ Reinigen Sie alle verwendeten Zubehöerteile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel vor der ersten und nach jeder weiteren Benutzung. Lassen Sie sie bei starker Fettverschmutzung zuvor ca. 10 Minuten in warmen Wasser einweichen.
- ▶ Trocknen Sie Teile gut ab.
- ▶ Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchtem Tuch ab.

### 9.4. Kochplatten reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch mit einem milden Spülmittel.
- ▶ Sollten einmal Speisen übergekocht und angebrannt sein, reinigen Sie die Kochplatten mit einem entsprechenden Topfschwamm. Verwenden Sie dabei keine scharfen oder scheuernden Putzmittel oder Stahlwolle.

## 10. Lagerung/Transport

- ▶ Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung auf.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- ▶ Um Beschädigungen bei einem Transport zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu nutzen.



---

## 11. Entsorgung



### VERPACKUNG

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



### GERÄT

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

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

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

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

## 12. Technische Daten

Spannungsversorgung:	220–240 V ~ 50/60Hz
Leistung gesamt:	3300 W
Backofen	1400 W
Kochplatte groß	1200 W
Kochplatte klein	700 W
Garraumvolumen:	ca. 30 Liter
Erreichbare Temperaturen:	80 °C bis 230 °C
Außenabmessungen (B x H x T):	ca. 53 x 32 x 43 cm

## 13. Konformitätsinformation



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

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

## 14. Serviceinformationen

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

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

Deutschland	
Öffnungszeiten	Multimedia-Produkte (PC, Notebook, etc.)
Mo. - Fr.: 07:00 - 23:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 0201 22099-111
	Haushalt & Heimelektronik
	☎ 0201 22099-222
	Mobiltelefon; Tablet & Smartphone
	☎ 0201 22099-333
Serviceadresse	
<b>MEDION AG 45092 Essen Deutschland</b>	
Österreich	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 08:00 - 21:00 Sa. / So.: 10:00 - 18:00	☎ 01 9287661
Serviceadresse	
<b>MEDION Service Center Franz-Fritsch-Str. 11 4600 Wels Österreich</b>	

Schweiz	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 0848 - 33 33 32
Serviceadresse	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Schweiz</b>	
Belgien	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadresse	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	
Luxemburg	
Öffnungszeiten	Rufnummer
Mo. - Fr.: 09:00 - 19:00	☎ 34-20 808 664
Serviceadresse	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

## Deutschland



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/de/service/start/](http://www.medion.com/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.

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

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

## Österreich



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/at/service/start/](http://www.medion.com/at/service/start/) zum Download zur Verfügung.

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

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

## Schweiz



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/ch/de/service/start/](http://www.medion.com/ch/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.

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

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

## Belgien



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/be/nl/service/start/](http://www.medion.com/be/nl/service/start/) zum Download zur Verfügung.

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

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

DE

FR

NL

ES

IT



Diese und viele weitere Bedienungsanleitungen stehen Ihnen über das Serviceportal [www.medion.com/lu/de/service/start/](http://www.medion.com/lu/de/service/start/) zum Download zur Verfügung.

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

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

## 15. Datenschutzerklärung

Sehr geehrter Kunde!

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

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

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

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

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

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

---

## 16. Impressum

Copyright © 2020

Stand: 21.10.2020

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**

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



# Sommaire

<b>1.</b>	<b>Informations concernant la présente notice d'utilisation.....</b>	<b>34</b>
1.1.	Explication des symboles.....	34
<b>2.</b>	<b>Utilisation conforme.....</b>	<b>36</b>
<b>3.</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>37</b>
3.1.	Remarques générales.....	38
3.2.	Installation de l'appareil en toute sécurité.....	40
3.3.	Fonctionnement sécurisé.....	41
3.4.	Nettoyage.....	43
<b>4.</b>	<b>Contenu de l'emballage.....</b>	<b>44</b>
<b>5.</b>	<b>Vue d'ensemble de l'appareil.....</b>	<b>45</b>
5.1.	Accessoires.....	46
<b>6.</b>	<b>Avant la première utilisation.....</b>	<b>46</b>
6.1.	Installation et raccordement.....	46
6.2.	Chauffage à vide.....	47
<b>7.</b>	<b>Utilisation du mini four.....</b>	<b>48</b>
7.1.	Utilisation des accessoires.....	49
7.2.	Modes de fonctionnement.....	51
7.3.	Réglage du mini four.....	51
<b>8.</b>	<b>Utilisation des plaques de cuisson.....</b>	<b>53</b>
<b>9.</b>	<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>54</b>
9.1.	Nettoyage du corps de l'appareil.....	55
9.2.	Nettoyage de la cavité du four.....	55
9.3.	Nettoyage des accessoires.....	55
9.4.	Nettoyage des plaques de cuisson.....	56
<b>10.</b>	<b>Stockage/transport.....</b>	<b>56</b>
<b>11.</b>	<b>Recyclage.....</b>	<b>56</b>
<b>12.</b>	<b>Caractéristiques techniques.....</b>	<b>57</b>
<b>13.</b>	<b>Information relative à la conformité.....</b>	<b>57</b>
<b>14.</b>	<b>Informations relatives au service après-vente.....</b>	<b>57</b>
<b>15.</b>	<b>Déclaration de confidentialité.....</b>	<b>60</b>
<b>16.</b>	<b>Mentions légales.....</b>	<b>61</b>



---

# 1. Informations concernant la présente notice d'utilisation



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

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et la notice d'utilisation dans son intégralité avant la mise en service de l'appareil. Tenez compte des avertissements figurant sur l'appareil et dans la notice d'utilisation. Conservez toujours la notice d'utilisation à portée de main. Cette notice d'utilisation fait partie intégrante du produit. Si vous vendez ou donnez l'appareil, remettez-la également impérativement au nouveau propriétaire.

## 1.1. Explication des symboles

Le danger décrit dans les paragraphes signalés par l'un des symboles d'avertissement suivants doit être évité afin d'empêcher les conséquences potentielles évoquées.



### **DANGER !**

Danger de mort imminente !



### **AVERTISSEMENT !**

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



### **AVERTISSEMENT !**

Risque d'électrocution !



### **AVERTISSEMENT !**

Danger dû à des surfaces brûlantes !



### **ATTENTION !**

Risque de blessures légères et/ou moyennement graves !



### **AVIS !**

Respectez les consignes afin d'éviter tout dommage matériel !



Informations complémentaires concernant l'utilisation de l'appareil !



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

- Énumération/Information sur des événements se produisant pendant l'utilisation
- ▶ Action à exécuter
- Action à exécuter afin d'éviter tout danger



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

Les appareils électriques de la classe de protection I sont des appareils électriques possédant au moins une isolation de base continue et soit une fiche avec mise à la terre, soit un câble de raccordement fixe avec mise à la terre. Les appareils électriques de la classe de protection I peuvent contenir des pièces à double isolation ou à isolation renforcée ou des pièces fonctionnant à très basse tension de sécurité.



### **Utilisation en intérieur**

Les appareils portant ce symbole sont exclusivement destinés à une utilisation en intérieur.



Surface adaptée au contact alimentaire



### **Marquage CE**

Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences des directives de l'Union européenne (voir chapitre « Information relative à la conformité »).



Symbole de courant alternatif



En Allemagne, le label « Der Grüne Punkt » (point vert) désigne les emballages recyclables collectés dans les sacs ou poubelles jaunes, les conteneurs à verre ou les bennes à carton, qui sont éliminés ou recyclés par la société Duales System, conformément au décret allemand sur les emballages



Éliminez l'emballage de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



Éliminez l'appareil de manière écologique (voir le chapitre « Recyclage »)



## 2. Utilisation conforme

Cet appareil vous offre les possibilités d'utilisation suivantes :

- Cuire, rôtir, frire, gratiner, réchauffer, faire mijoter des aliments, faire de la pâtisserie, griller des toasts.

Cet appareil est destiné à un usage domestique, à l'exception des secteurs suivants :

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

Le produit n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.

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 auxiliaires autres que ceux autorisés ou livrés par nos soins.

- Utilisez uniquement des pièces de rechange et accessoires fournis ou autorisés par nos soins.
- Tenez compte de toutes les informations figurant dans cette notice d'utilisation, en particulier des consignes de sécurité. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

### 3. Consignes de sécurité

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



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure !**

Risque de blessure pour les enfants et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes (p. ex. personnes partiellement handicapées, personnes âgées avec diminution de leurs capacités physiques et mentales) ou manquant d'expérience et/ou de connaissances (p. ex. enfants plus âgés).

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

---

### 3.1. Remarques générales



#### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution/de court-circuit !**

Il existe un risque de choc électrique/court-circuit dû aux pièces conductrices de courant.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant réglementaire et facilement accessible située à proximité du lieu d'installation de l'appareil. La tension secteur locale doit correspondre à celle indiquée dans les caractéristiques techniques de l'appareil.
- La prise de courant doit rester accessible, s'il devait s'avérer nécessaire de débrancher rapidement l'appareil.
- Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant au niveau de la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets ou surfaces brûlants (p. ex. plaques électriques).
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même présente des dommages visibles ou si celui-ci est tombé.
- En cas d'orage, les appareils raccordés au réseau électrique peuvent être endommagés. Débranchez donc toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant en cas d'orage.
- Avant la première mise en service et après chaque utilisation, vérifiez que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas plier ou écraser le cordon d'alimentation.
- Si vous constatez un dommage causé lors du transport, contactez immédiatement le SAV.

- 
- Ne modifiez en aucun cas vous-même l'appareil et n'essayez pas d'ouvrir et/ou de réparer vous-même une quelconque pièce de l'appareil.
  - Pour toute réparation de l'appareil ou du cordon d'alimentation, faites exclusivement appel au fabricant, à son SAV ou à une personne ayant les mêmes qualifications. Des réparations incorrectes exposent l'utilisateur à des dangers considérables.
  - N'ouvrez jamais le boîtier et n'introduisez aucun objet dans les fentes d'aération.
  - Débranchez toujours la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant avant de nettoyer et d'entretenir l'appareil ou de monter/démonter les accessoires.

Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides, ne le passez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas dans des pièces humides, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil de la prise de courant :
  - avant de nettoyer l'appareil,
  - si l'appareil est humide ou mouillé,
  - en l'absence de surveillance,
  - si vous n'utilisez plus l'appareil.
- Évitez tout contact de l'appareil avec de l'eau ou d'autres liquides. Tenez l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche d'alimentation à l'écart des lavabos, éviers, etc.
- Ne placez aucun récipient rempli de liquide, p. ex. un vase ou une boisson, sur ou à proximité de l'appareil.
- Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Utilisez l'appareil exclusivement en intérieur.
- Respectez les consignes de nettoyage indiquées à partir de la Page 54.

---

## 3.2. Installation de l'appareil en toute sécurité

- Installez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne posez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter qu'il ne bascule et tombe.
- Installez l'appareil de façon à ce qu'à l'ouverture de la porte du four, la poignée de la porte ne repose pas sur la surface sur laquelle l'appareil est posé afin de pouvoir ouvrir la porte à 90° et ainsi pouvoir sortir la plaque anti-miettes du fond de la cavité du four ainsi que la plaque de cuisson du rail de guidage inférieur.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'incendie ! Risque de blessure !**

Il existe un risque de blessure par brûlure ainsi qu'un risque d'incendie si les surfaces brûlantes entrent en contact avec d'autres objets.

- Cet appareil est conçu comme un appareil autonome uniquement et ne doit pas être encastré ou installé dans une armoire.
- Évitez tout contact de l'appareil avec d'autres objets lorsqu'il fonctionne. Afin d'éviter tout danger, veillez à laisser un écart suffisant d'au moins 10 cm de tous les côtés et d'au moins 30 cm au-dessus de l'appareil, p. ex. s'il est placé sous des éléments hauts.
- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'installez pas l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un autre four chaud.
- Veillez également à :
  - ne pas recouvrir les fentes d'aération (p. ex. avec des rideaux, revues, voilages, nappes, etc.) afin de toujours garantir une ventilation suffisante ;
  - ne pas exposer l'appareil à des sources de chaleur directes (p. ex. radiateurs).

**AVERTISSEMENT !****Risque d'incendie !**

L'installation incorrecte de l'appareil peut causer un court-circuit.

- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces humides ou très poussiéreuses.
- 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
  - Flamme nue.

**AVIS !****Damage matériel possible.**

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

- Si nécessaire, placez l'appareil sur une surface insensible à la chaleur.

### 3.3. Fonctionnement sécurisé

**AVERTISSEMENT !****Risque d'incendie ! Risque de blessure !**

Il existe un risque de blessure par brûlure ainsi qu'un risque d'incendie si les surfaces brûlantes entrent en contact avec d'autres objets.

Le corps et la porte de l'appareil chauffent fortement pendant le fonctionnement.

- Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas la grille d'évacuation de la vapeur située à l'arrière de l'appareil pendant le fonctionnement, car elle chauffe fortement.
- Ne touchez donc l'appareil en fonctionnement qu'au niveau de la poignée et des éléments de commande.



- 
- Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, il existe un risque de brûlure dû à la vapeur s'échappant de l'appareil. Ne placez pas votre tête directement au-dessus de l'appareil et évitez tout contact avec cette vapeur.
  - Pendant le fonctionnement, veillez à ce qu'aucun objet facilement inflammable ne se trouve à proximité immédiate de l'appareil (p. ex. rideaux, torchons, maniques, papier, etc.). Ne faites jamais sécher des textiles ou objets sur, au-dessus ou dans l'appareil. Cela représente un risque d'incendie.
  - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
  - Veillez à ne pas couvrir les fentes d'aération lorsque l'appareil est en marche. Les aliments risqueraient sinon de ne pas cuire uniformément, l'appareil pourrait surchauffer et être endommagé.
  - Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée/aérée pendant le fonctionnement de l'appareil.
  - Afin d'éviter toute blessure, ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil avant que celui-ci ait complètement refroidi.
  - En dehors de la grille, de la plaque anti-miettes, de la plaque de cuisson et du tournebroche, n'utilisez aucun objet métallique ni film aluminium à l'intérieur du four afin d'éviter tout risque de surchauffe.
  - Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les parois intérieures du four.
  - L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé tel qu'une prise radiocommandée.
  - Après chaque utilisation, débranchez l'appareil du réseau électrique. Pour mettre l'appareil totalement hors tension, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
  - N'utilisez pas l'appareil comme armoire de rangement. N'entreposez donc aucun objet à l'intérieur de l'appareil, tel que papier, carton, plastique ou autre.
  - Utilisez uniquement les accessoires fournis.
-

- Utilisez toujours le four uniquement avec la plaque anti-miettes insérée au fond de la cavité du four.



### **AVERTISSEMENT !**

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

Les aliments brûlés présentent un risque d'incendie.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Surveillez le processus de cuisson afin d'éviter que les aliments ne brûlent.
- Le pain peut brûler et s'enflammer.
- Si vous faites griller des tranches de pain, surveillez le four afin d'éviter toute surchauffe.
- Si vous utilisez la plaque de cuisson du four pour collecter la graisse, n'utilisez en aucun cas la fonction chaleur de sole, mais uniquement la fonction chaleur de voûte.



### **ATTENTION !**

#### **Risques pour la santé !**

Gratiner, cuire ou griller à des températures trop élevées peut entraîner la formation de substances nocives pour la santé.

- Éliminez les résidus alimentaires.
- Ne laissez pas les aliments trop brunir lors de la cuisson ou de la grillade.

## **3.4. Nettoyage**

- Respectez les consignes et la procédure indiquées au chapitre « 9. Nettoyage et entretien » à la page 54 pour le nettoyage des surfaces en contact avec des aliments.
- Afin d'éviter toute blessure, laissez l'appareil refroidir pendant environ 60 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

---

## 4. Contenu de l'emballage



**DANGER !**

**Risque de suffocation !**

L'ingestion ou l'inhalation de petites pièces ou de films présente un risque de suffocation.

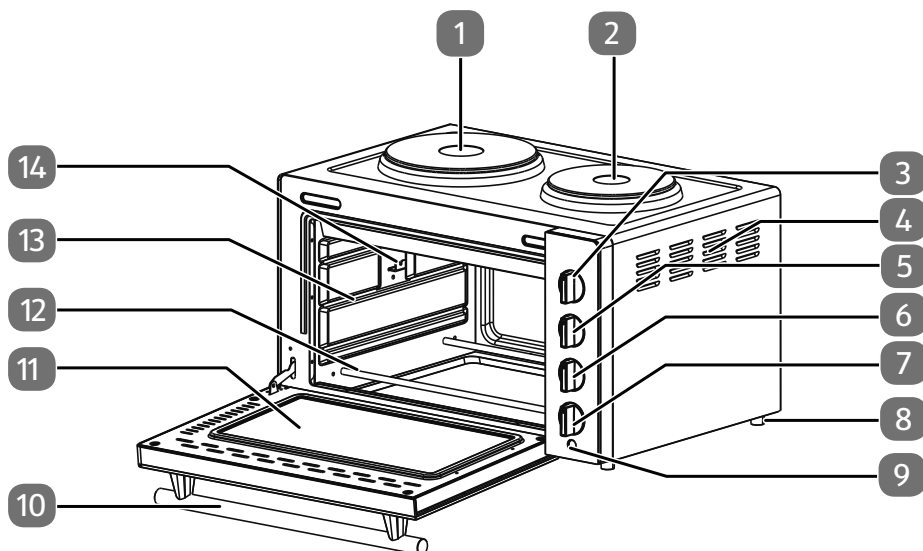
- Conservez le film d'emballage hors de portée des enfants.

Veillez vérifier l'intégralité de la livraison et nous signaler toute livraison incomplète dans les 14 jours suivant l'achat.

Le produit que vous avez acheté comprend :

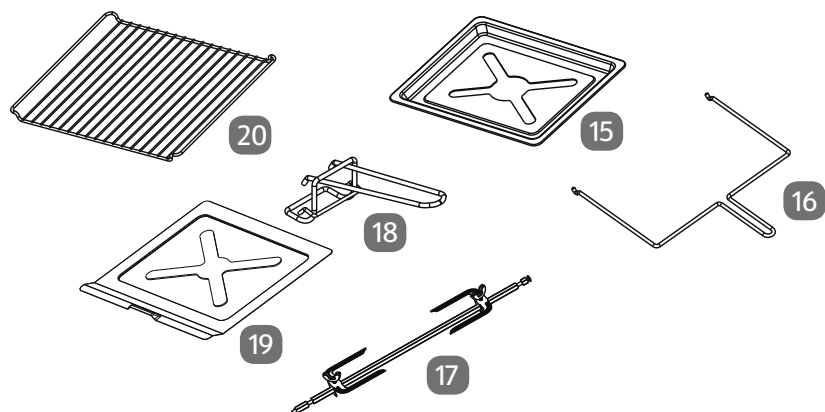
- Mini four avec plaque de cuisson double
  - Grille en acier inoxydable
  - Poignée de saisie, chromée
  - Tournebroche en acier inoxydable
  - Outil de préhension du tournebroche, chromé
  - Plaque de cuisson
  - Plaque anti-miettes
- Notice d'utilisation et documents relatifs à la garantie

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



- 1) Grande plaque de cuisson : 1 200 W max.
- 2) Petite plaque de cuisson : 700 W max.
- 3) Bouton de réglage de la puissance de la petite plaque de cuisson
- 4) Fentes d'aération
- 5) Bouton de réglage de la puissance de la grande plaque de cuisson
- 6) Bouton de réglage de la température du four
- 7) Bouton d'alimentation du four
- 8) Pied réglable
- 9) Voyant de fonctionnement du four
- 10) Poignée de porte
- 11) Porte du four avec vitre
- 12) Résistance
- 13) Rail de guidage
- 14) Logement du tournebroche

## 5.1. Accessoires



- 15) Plaque de cuisson
- 16) Outil de préhension du tournebroche
- 17) Tournebroche
- 18) Poignée de saisie
- 19) Plaque anti-miettes
- 20) Grille

## 6. Avant la première utilisation

- ▶ Retirez tous les emballages, autocollants et films de l'appareil.
- ▶ Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires (utilisés, le cas échéant) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. Séchez-les ensuite soigneusement.
- ▶ Essayez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.




### 6.1. Installation et raccordement

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





Lors de l'installation de l'appareil, respectez les consignes indiquées à la section « 3.2. Installation de l'appareil en toute sécurité » à la page 40.

## 6.2. Chauffage à vide

- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de le faire chauffer à vide à pleine puissance afin d'éliminer les résidus dus à la production.
- ▶ Fermez la porte du four.
- ▶ Réglez le bouton d'alimentation  sur chaleur de voûte et chaleur de sole  ainsi que le bouton de réglage de la température du four  sur 230 °C.

Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, il est possible qu'une légère odeur et de la fumée se dégagent. Cela est tout à fait normal. Ouvrez la fenêtre et veillez à bien aérer la pièce.

- ▶ Laissez le four chauffer pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun dégagement de fumée. Pour éteindre le four, réglez le bouton d'alimentation  et le bouton de réglage de la température du four  sur **OFF**.



### **ATTENTION !**

#### **Risque de blessure !**

Le corps et la porte du four chauffent fortement pendant le fonctionnement.

- Pendant le fonctionnement, touchez uniquement la poignée ou les boutons de réglage. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine afin de ne pas vous brûler !

---

## 7. Utilisation du mini four



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque de blessure par brûlure !**

La cavité du four et les pièces accessibles chauffent fortement pendant le fonctionnement, et de la vapeur chaude s'échappe du four à l'ouverture de la porte. Tout contact avec ces pièces ainsi que la chaleur s'échappant de l'appareil présentent un risque de brûlure.

- Ouvrez la porte du four avec prudence et éloignez votre visage du four.
- Utilisez des maniques afin d'éviter tout contact direct avec les pièces du four.
- Maintenez les enfants à l'écart.
- Afin d'éviter toute blessure, laissez l'appareil refroidir complètement avant d'insérer un accessoire ou de déplacer l'appareil.
- Utilisez l'outil de préhension fourni pour insérer le tournebroche dans le four et l'en extraire. Utilisez en outre des maniques ou des gants de cuisine afin de ne pas vous brûler.



### **AVERTISSEMENT !**

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

Les objets ou aliments inflammables présentent un risque d'incendie.

- N'utilisez pas de sacs de cuisson, de papier de cuisson, de film aluminium, d'objets métalliques ou inflammables ni de récipients en verre avec ce four. L'appareil pourrait être endommagé.
- Évitez de faire cuire des aliments trop volumineux. Veillez en effet à laisser un écart suffisant entre les aliments à cuire et les résistances ou les parois intérieures du four.

- Utilisez toujours le four uniquement avec la plaque anti-miettes insérée au fond de la cavité du four.



## AVERTISSEMENT !

### Risque d'incendie !

Les aliments brûlés présentent un risque d'incendie.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Surveillez le processus de cuisson afin d'éviter que les aliments ne brûlent.
- Le pain peut brûler et s'enflammer.
- Si vous faites griller des tranches de pain, surveillez le four afin d'éviter toute surchauffe.
- Si vous utilisez la plaque de cuisson du four pour collecter la graisse, n'utilisez en aucun cas la fonction chaleur de sole, mais uniquement la fonction chaleur de voûte.



Pour l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement la section « 3. Consignes de sécurité » à la page 37.

## 7.1. Utilisation des accessoires



En plaçant la plaque de cuisson sur les rails de guidage les plus hauts, la température y est plus élevée, ce qui permet d'accélérer la cuisson. Le cas échéant, veillez à surveiller la cuisson afin d'éviter que les aliments ne brûlent.

### 7.1.1. Plaque de cuisson

Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson pour la préparation d'aliments à forte teneur en eau ou en huile ainsi que pour la préparation de pâtisseries dans des moules/plats adaptés. Vous pouvez également utiliser la plaque de cuisson pour collecter la graisse lors d'une préparation avec la grille ou le tournebroche. Le cas échéant, versez de l'eau dans la plaque de cuisson jusqu'à couvrir entièrement le fond de la plaque.

- ▶ Préparez les aliments selon la recette et placez-les au centre de la plaque de cuisson.
- ▶ Insérez la plaque de cuisson sur les rails de guidage à droite et à gauche de la cavité du four et poussez-la entièrement dans le four.



---

### **7.1.2. Plaque anti-miettes**

La plaque anti-miettes permet de collecter les résidus alimentaires ou les miettes et de faciliter ainsi le nettoyage du four.

- ▶ Insérez entièrement la plaque anti-miettes sous les résistances inférieures de la cavité du four. Utilisez-la à chaque cuisson.

### **7.1.3. Grille**

Utilisez la grille pour préparer des aliments croustillants, passer des petits pains au four, faire griller des tranches de pain ou réchauffer des pizzas.

- ▶ Préparez les aliments selon la recette et placez-les au centre de la grille.
- ▶ Insérez la grille sur les rails de guidage à droite et à gauche de la cavité du four et poussez-la entièrement dans le four.

### **7.1.4. Tournebroche**


Le tournebroche est adapté à la préparation de rôtis/jambons ou de poulets entiers d'un poids maximum d'environ 3 kg. La pièce à cuire ne doit pas être trop volumineuse.

- ▶ Préparez les aliments selon la recette.
- ▶ Placez la pièce de viande en longueur au centre du tournebroche.
- ▶ Fixez-la au centre à l'aide des dents des fourches situées des deux côtés. Vissez ensuite solidement les fourches. Assurez-vous que la pièce de viande puisse tourner sans entrave dans le four.






#### **Insertion du tournebroche**

- ▶ Pour saisir le tournebroche, amenez l'outil de préhension sous ce dernier et faites coïncider les rainures du tournebroche dans les évidements de l'outil.
- ▶ Toujours à l'aide de l'outil de préhension, insérez le tournebroche dans les logements prévus à cet effet dans la cavité du four. Veillez à ce que le tournebroche s'enclenche dans le logement gauche et que l'autre extrémité vienne s'articuler dans le logement du côté opposé.
- ▶ Pour sortir le tournebroche du four, soulevez d'abord le tournebroche du côté droit puis sortez-le complètement en l'inclinant légèrement. Pour ce faire, utilisez l'outil de préhension du tournebroche.



## 7.2. Modes de fonctionnement


Les différents modes de fonctionnement peuvent être sélectionnés à l'aide du bouton d'alimentation .



Le mini four dispose de 6 modes de fonctionnement :

Symbole	Mode de fonctionnement
<b>OFF</b>	Éteint
	Cuisson à chaleur tournante avec chaleur de voûte et chaleur de sole
	Cuisson à chaleur tournante avec chaleur de voûte
	Cuisson avec chaleur de sole
	Cuisson au gril avec chaleur de voûte
	Cuisson au gril avec chaleur de voûte et chaleur de sole

## 7.3. Réglage du mini four

- ▶ Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité à l'aide du bouton d'alimentation .
- ▶ Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température du four .
- ▶ Vous pouvez régler une température comprise entre 65 et 230 °C.

Le voyant de fonctionnement  s'allume.

- ▶ Pour arrêter la cuisson, réglez le bouton de réglage de la température du four  sur **LOW** et le bouton d'alimentation  sur **OFF**.
- ▶ Après chaque utilisation, débranchez la fiche d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez ce dernier ainsi que les accessoires (voir Page 54).

Pour les temps et les températures de cuisson conseillés des plats à base de viande, reportez-vous au tableau suivant. Les valeurs indiquées ne sont toutefois fournies qu'à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction des quantités, du type d'aliments ou de vos préférences. Pour obtenir les meilleurs résultats lors de la préparation de

plats à base de viande, nous vous recommandons d'effectuer une première cuisson à 200 °C pendant 15 minutes, puis de poursuivre la cuisson en baissant la température à 180 °C, tel qu'indiqué ci-dessous.

- ▶ Veuillez noter que pour certains plats, le temps de cuisson peut ainsi être plus court par rapport à un four traditionnel.

Plat à base de viande	Précuisson à 200 °C	Poursuite de la cuisson à 180 °C
Bœuf	15 min	15-25 min (selon votre goût : saignant, rosé ou à point)
Agneau	15 min	10-25 min (selon votre goût : rosé ou à point)
Veau	15 min	30 min
Porc	15 min	35 min
Poulet	15 min	25-30 min

Pour la cuisson au grill, préchauffez le four pendant 5 minutes.

Plat à base de viande	Cuisson à 230 °C	Remarque
Steaks	5-10 min	Retourner à mi-cuisson
Côtelettes d'agneau	5-7 min	Retourner à mi-cuisson
Saucisses (fines)	11 min	Retourner plusieurs fois
Saucisses (épaisses)	18 min	Retourner plusieurs fois

- ▶ Pour la préparation de gâteaux et pâtisseries, respectez les temps de cuisson indiqués dans la recette. Préchauffez le four pendant 5 minutes. Veuillez noter qu'ici aussi, le temps de cuisson peut être plus court par rapport à un four traditionnel.

## 8. Utilisation des plaques de cuisson



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlure !



La plaque de cuisson double chauffe fortement pendant le fonctionnement et reste chaude même après avoir éteint l'appareil.

- Ne touchez pas la ou les plaques que vous venez d'utiliser.



La petite plaque de cuisson peut être utilisée en même temps que le four ou la grande plaque de cuisson.

La grande plaque de cuisson ne peut elle pas être utilisée en même temps que le four.

- ▶ Placez tout d'abord une casserole ou une poêle adaptée sur la plaque de cuisson.
- ▶ Utilisez uniquement des casseroles à fond plat afin de garantir une répartition optimale de la chaleur.
- ▶ Dans un souci d'économie d'énergie, n'utilisez pas de casseroles ou poêles dont le diamètre est inférieur à celui de la plaque de cuisson.
- ▶ Tournez le bouton de réglage de la puissance  dans le sens horaire pour allumer la grande plaque de cuisson. Les niveaux de puissance suivants sont disponibles : **OFF** (plaque de cuisson éteinte)/ **400W/800W/1200W**.
- ▶ Tournez le bouton de réglage de la puissance  dans le sens horaire pour allumer la petite plaque de cuisson. Les niveaux de puissance suivants sont disponibles : **OFF** (plaque de cuisson éteinte)/ **300W/400W/700W**.
- ▶ Pour éteindre la plaque de cuisson, réglez le bouton de réglage de la puissance sur **OFF**.
- ▶ Après chaque utilisation, débranchez la fiche d'alimentation.
- ▶ Si besoin, vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle d'une plaque de cuisson, par exemple pour terminer la cuisson du riz, maintenir au chaud ou faire fondre un aliment.

---

## 9. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, éliminez les éventuelles salissures de la cavité du four et des accessoires, car la graisse ou les miettes accumulées peuvent provoquer un incendie si elles sont fortement chauffées.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **Risque d'électrocution !**

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

- Avant tout nettoyage, débranchez toujours la fiche d'alimentation.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Si l'appareil devait malgré tout tomber dans un liquide, ne le touchez en aucun cas. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation.

Dompage possible de l'appareil en cas de court-circuit.

- N'utilisez pas de matériaux durs tels que de la paille de fer ! Des résidus de paille de fer ou d'éponge dure pourraient se détacher dans le four et provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de spray nettoyant pour four.
- Après le nettoyage, veillez à bien sécher la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si l'intérieur du four est encore humide.



### **ATTENTION !**

#### **Surfaces brûlantes !**

Les surfaces brûlantes présentent un risque de brûlure.

- Laissez l'appareil refroidir au moins 60 minutes avant de le nettoyer.



## **ATTENTION !**

### **Risque de blessure !**

L'éclatement de verre présente un risque de blessure.

- Ne pas verser d'eau sur la porte de l'appareil lorsque celle-ci est chaude, le verre pourrait sinon se briser.



## **AVIS !**

### **Damage possible de l'appareil !**

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

- N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs sur l'appareil et à l'intérieur de celui-ci.
- Ne nettoyez pas l'appareil ni les accessoires au lave-vaisselle.

## **9.1. Nettoyage du corps de l'appareil**

Pour nettoyer le corps de l'appareil, utilisez un chiffon doux et humide avec une solution savonneuse douce. Évitez les solvants et produits d'entretien chimiques qui pourraient endommager la surface et/ou les inscriptions de l'appareil.

## **9.2. Nettoyage de la cavité du four**

- ▶ Nettoyez la cavité du four avec une éponge ou un chiffon doux et humide et un peu de liquide vaisselle.
- ▶ Il est également possible d'essuyer les résistances avec précaution à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide. Veillez toutefois à ce que l'eau ne pénètre pas dans le corps de l'appareil.

## **9.3. Nettoyage des accessoires**

- ▶ Laissez l'appareil refroidir complètement.
- ▶ Retirez le tournebroche avec les fourches, la grille, la plaque de cuisson et la plaque anti-miettes.
- ▶ Ôtez les fourches du tournebroche en desserrant les vis puis en faisant glisser les fourches pour les extraire.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et après chaque utilisation, nettoyez tous les accessoires (utilisés, le cas échéant) à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle doux. S'ils sont fortement encrassés, laissez-les préalablement tremper pendant environ 10 minutes dans de l'eau chaude.
- ▶ Séchez-les ensuite soigneusement.
- ▶ Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.

---

## 9.4. Nettoyage des plaques de cuisson

- ▶ Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle doux.
- ▶ S'il reste des résidus d'aliments brûlés, nettoyez les plaques de cuisson avec une éponge à récurer. N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs, ni de laine d'acier.

## 10. Stockage/transport

- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et rangez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière, du gel et du rayonnement direct du soleil.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit rangé hors de portée des enfants.
- ▶ Afin d'éviter tout dommage lors du transport, nous vous recommandons d'utiliser l'emballage d'origine.

## 11. Recyclage



### EMBALLAGE

L'appareil est placé dans un emballage afin de le protéger contre tout dommage pendant le transport. Les emballages sont fabriqués à partir de matériaux qui peuvent être éliminés de manière écologique et remis à un service de recyclage approprié.



### APPAREIL

Il est interdit d'éliminer les appareils usagés portant le symbole ci-contre avec les déchets ménagers.

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


Les matériaux recyclables contenus dans l'appareil seront recyclés, ce qui permet de respecter l'environnement.

Déposez l'appareil usagé dans un point de collecte de déchets électriques et électroniques ou dans un centre de tri. Pour de plus amples renseignements, adressez-vous à l'entreprise d'élimination des déchets locale ou à la municipalité.

## 12. Caractéristiques techniques

Alimentation électrique :	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance totale :	3 300 W
Four :	1 400 W
Grande plaque de cuisson :	1 200 W
Petite plaque de cuisson :	700 W
Volume de la cavité du four :	env. 30 litres
Plage de températures :	80 °C à 230 °C
Dimensions (l x H x P) :	env. 53 x 32 x 43 cm

## 13. Information relative à la conformité

 Par la présente, MEDION AG déclare que cet appareil est conforme aux exigences essentielles et aux autres réglementations pertinentes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur l'écoconception 2009/125/CE
- Directive RoHS 2011/65/UE.

## 14. Informations relatives au service après-vente

Si votre appareil ne fonctionne pas de la manière dont vous le souhaitez, veuillez d'abord vous adresser à notre service après-vente. Vous disposez des moyens suivants pour entrer en contact avec nous :

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



France	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 43 16 60 30
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION France</b> <b>75 Rue de la Foucaudière</b> <b>72100 LE MANS</b> <b>France</b>	
Suisse	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 0848 - 33 33 32
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Suisse</b>	
Belgique	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 02 - 200 61 98
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	
Luxembourg	
Horaires d'ouverture	Hotline SAV
Lun - Ven : 9h00 à 19h00	☎ 34 - 20 808 664
Adresse du service après-vente	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

**France**

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/fr/service/accueil/](http://www.medion.com/fr/service/accueil/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

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

**Suisse**

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/ch/fr/service/start/](http://www.medion.com/ch/fr/service/start/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

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

**Belgique**

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/be/fr/service/accueil/](http://www.medion.com/be/fr/service/accueil/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

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

**Luxembourg**

La présente notice d'utilisation et bien d'autres sont disponibles au téléchargement sur le portail de service après-vente [www.medion.com/lu/fr/](http://www.medion.com/lu/fr/).

Vous pourrez également y trouver des pilotes et d'autres logiciels pour différents appareils.

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

---

## 15. Déclaration de confidentialité

Chère cliente, cher client,

Nous vous informons que nous, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, sommes responsables du traitement de vos données personnelles.

En matière de protection des données, nous sommes assistés par le délégué à la protection des données personnelles de notre entreprise, que vous pouvez contacter à l'adresse MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D - 45307 Essen ; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Nous traitons vos données dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations) et basons le traitement de vos données sur le contrat de vente que nous avons conclu.

Nous transmettons vos données aux prestataires de services de réparation que nous avons mandatés dans le cadre du déroulement de la garantie et des processus connexes (p. ex. des réparations). En règle générale, nous conservons vos données personnelles pendant une durée de trois ans afin de respecter vos droits de garantie légaux.

Vous avez le droit d'obtenir des informations sur les données personnelles vous concernant ainsi que de les faire rectifier, supprimer, limiter leur traitement, vous opposer à leur traitement et à leur transmission.

Toutefois, les droits d'information et de suppression sont soumis à des restrictions en vertu des §§ 34 et 35 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG) (art. 23 GDPR), et il existe également un droit de recours auprès d'une autorité de surveillance compétente en matière de protection des données (art. 77 GDPR en relation avec le § 19 des dispositions légales allemandes spéciales en matière de protection des données conformément à la loi fédérale allemande sur la protection des données (BDSG)). En cas de recours auprès de MEDION AG, adressez-vous au responsable de la protection des données et de la liberté d'information de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Postfach 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

Le traitement de vos données est nécessaire pour le déroulement de la garantie ; sans la mise à disposition des données nécessaires, le déroulement de la garantie n'est pas possible.

---

## 16. Mentions légales

Copyright © 2020

Date : 21.10.2020

Tous droits réservés.

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

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

L'entreprise suivante possède les droits d'auteur :

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Allemagne**

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



---

# Inhoudsopgave

<b>1.</b>	<b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing.....</b>	<b>64</b>
1.1.	Betekenis van de symbolen.....	64
<b>2.</b>	<b>Gebruiksdoel.....</b>	<b>66</b>
<b>3.</b>	<b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>	<b>67</b>
3.1.	Algemene aanwijzingen.....	68
3.2.	Het apparaat veilig opstellen.....	70
3.3.	Veilig gebruik.....	71
3.4.	Reiniging .....	73
<b>4.</b>	<b>Inhoud van de levering .....</b>	<b>74</b>
<b>5.</b>	<b>Overzicht van het apparaat .....</b>	<b>75</b>
5.1.	Accessoires .....	76
<b>6.</b>	<b>Vóór het eerste gebruik .....</b>	<b>76</b>
6.1.	Opstellen en aansluiten .....	76
6.2.	Leeg opwarmen.....	77
<b>7.</b>	<b>Mini-oven gebruiken.....</b>	<b>78</b>
7.1.	Gebruik van de accessoires .....	79
7.2.	Modi.....	81
7.3.	Mini-oven instellen.....	81
<b>8.</b>	<b>Kookplaten gebruiken .....</b>	<b>82</b>
<b>9.</b>	<b>Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>83</b>
9.1.	Behuizing reinigen.....	84
9.2.	Ovenruimte reinigen.....	84
9.3.	Accessoires reinigen.....	85
9.4.	Kookplaten reinigen.....	85
<b>10.</b>	<b>Opslag/transport.....</b>	<b>85</b>
<b>11.</b>	<b>Afvalverwerking .....</b>	<b>85</b>
<b>12.</b>	<b>Technische gegevens.....</b>	<b>86</b>
<b>13.</b>	<b>Conformiteitsinformatie .....</b>	<b>86</b>
<b>14.</b>	<b>Service-informatie.....</b>	<b>87</b>
<b>15.</b>	<b>Privacy statement.....</b>	<b>89</b>
<b>16.</b>	<b>Colofon .....</b>	<b>90</b>

---

# 1. Informatie over deze gebruiksaanwijzing



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

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

Houd de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Geef als u het apparaat verkoopt of doorgeeft, deze gebruiksaanwijzing mee omdat deze een essentieel onderdeel is van het product.

## 1.1. Betekenis van de symbolen

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



### **GEVAAR!**

Waarschuwing voor direct levensgevaar.



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor mogelijk levensgevaar en/of ernstig blijvend letsel.



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor gevaar door een elektrische schok.



### **WAARSCHUWING!**

Waarschuwing voor gevaar door hete oppervlakken.



### **VOORZICHTIG!**

Waarschuwing voor mogelijk minder ernstig of licht letsel.



### **LET OP!**

Neem de aanwijzingen in acht om materiële schade te voorkomen.



Meer informatie over het gebruik van het apparaat.



Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing in acht.

- Opsommingsteken/informatie over gebeurtenissen die zich tijdens de bediening kunnen voordoen
- ▶ Instructie voor een uit te voeren handeling
- Instructie voor een uit te voeren handeling om gevaren te voorkomen



### **Symbol voor randaarde (bij veiligheidsklasse I)**

Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I zijn elektrische apparaten die in hun geheel minimaal zijn voorzien van een basisisolatie en daarnaast een apparaatstekker met aardcontact of een vast netsnoer met aardleiding hebben. Elektrische apparaten van veiligheidsklasse I kunnen onderdelen hebben met een dubbele of versterkte isolatie of onderdelen die werken op een zeer lage veiligheidsspanning.



### **Gebruik binnenshuis**

Apparaten met dit symbool zijn uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



Oppervlak geschikt voor levensmiddelen



### **CE-markering**

Producten die zijn gemarkeerd met dit symbool, voldoen aan de eisen van de EU-richtlijnen (zie het hoofdstuk 'Conformiteitsinformatie').



Symbol voor wisselstroom



De 'Grüner Punkt' geeft op verkoopverpakkingen in Duitsland aan dat deze thuishoren in een gele zak, gele bak, glasbak of papierbak en als onderdeel van het duale systeem worden afgevoerd of gerecycled in overeenstemming met de Duitse verpackkingsverordnung.





Verpakking op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



Apparaat op een milieuvriendelijke manier afvoeren (zie het hoofdstuk 'Afvalverwerking')



## 2. Gebruiksdoel

Het apparaat heeft veel gebruiksmogelijkheden:

- koken, braden, frituren, gratineren, toasten, opwarmen, garen.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in particuliere huishoudens en niet

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

Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel en industrieel gebruik.

Houd er rekening mee dat bij gebruik van het apparaat voor een ander doel dan waarvoor het is bestemd, de aansprakelijkheid vervalt:

- **Bouw het apparaat zonder onze toestemming niet om en gebruik het niet met hulp- of aanbouwapparaten die niet door ons zijn goedgekeurd of geleverd.**

- 
- Gebruik uitsluitend door ons geleverde of goedgekeurde reserveonderdelen en accessoires.
  - Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing in acht en houd u in het bijzonder aan de veiligheidsvoorschriften. Elke andere vorm van gebruik geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en kan letsel of materiële schade veroorzaken.

### 3. Veiligheidsvoorschriften

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN – LEES DEZE AAN-  
DACHTIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR LATER GEBRUIK!



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Gevaar voor letsel bij kinderen en bij personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking (zoals mindervaliden en ouderen met een lichamelijke en geestelijke beperking) of met gebrek aan kennis en ervaring (zoals oudere kinderen).

- Bewaar het apparaat en de accessoires buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan kennis en/of ervaring, mits iemand toezicht op hen houdt of hen instructie heeft gegeven hoe ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en ze hebben begrepen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het netsnoer.

---

### 3.1. Algemene aanwijzingen



#### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor elektrische schokken/kortsluiting!**

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting door spanningvoerende onderdelen.

- Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en goed bereikbaar stopcontact in de buurt van het apparaat. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stopcontact vrij toegankelijk is, zodat het apparaat zo nodig snel kan worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
- Haal als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is, onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.
- Let erop dat het netsnoer niet in contact komt met hete voorwerpen of oppervlakken (bijvoorbeeld een kookplaat).
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het netsnoer zichtbaar is beschadigd of het apparaat is gevallen.
- Apparaten die zijn aangesloten op het elektriciteitsnet, kunnen bij onweer beschadigd raken. Trek daarom bij onweer altijd de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat en het netsnoer voor ingebruikname en telkens na gebruik op beschadigingen.
- Wikkel het netsnoer helemaal af.
- Zorg ervoor dat er geen knikken in het netsnoer komen en dat het nergens klem zit.
- Neem bij transportschade onmiddellijk contact op met het Service Center.
- Breng in geen geval op eigen initiatief veranderingen aan het apparaat aan en probeer niet om een onderdeel van het apparaat zelf te openen en/of te repareren.

- 
- Laat reparaties aan het apparaat of het netsnoer alleen door de fabrikant, de klantenservice of iemand met vergelijkbare kwalificaties uitvoeren. Wanneer reparaties niet op de juiste manier worden uitgevoerd, kan dat grote risico's voor de gebruiker tot gevolg hebben.
  - Open nooit de behuizing en steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen.
  - Haal voor reiniging en onderhoud en voor het aanbrengen of verwijderen van accessoires de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact.

Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen of onder stromend water worden gehouden en mag niet worden gebruikt in vochtige ruimtes, omdat dit een elektrische schok tot gevolg kan hebben.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact:
  - wanneer u het apparaat reinigt;
  - wanneer het apparaat vochtig of nat is geworden;
  - wanneer er niemand in de buurt is die het apparaat in het oog kan houden;
  - wanneer u het apparaat niet meer gebruikt.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in aanraking komt met water of andere vloeistoffen. Houd het apparaat, het netsnoer en de stekker uit de buurt van wastafels, gootstenen en dergelijke.
- Zet geen met vloeistof gevulde voorwerpen, zoals vazen of glazen, op of in de buurt van het apparaat.
- Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met natte handen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Houd u aan de reinigingsvoorschriften vanaf blz. 83.

---

## 3.2. Het apparaat veilig opstellen

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zet het apparaat niet op de rand van een tafel, omdat het dan kan kantelen en vallen.
- Stel het apparaat zodanig op dat de deurgreep bij het openen van de ovendeur niet op de ondergrond steunt. Hierdoor kan de ovendeur 90° worden geopend zodat de kruimelplaat van de bodem van de ovenruimte en de bakplaat probleemloos uit de onderste geleiderail kunnen worden verwijderd.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar! Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door brandwonden en brandgevaar bij contact van andere voorwerpen met hete oppervlakken.

- Dit apparaat mag alleen vrijstaand worden gebruikt en mag niet worden ingebouwd of in een kast worden gebruikt.
- Vermijd contact met andere voorwerpen tijdens het gebruik. Zorg voor voldoende afstand naar alle zijden van minstens 10 cm naar boven, en laat bijvoorbeeld bij hangkasten 30 cm open om gevaren te voorkomen.
- Plaats niets op het apparaat.
- Plaats het apparaat niet direct naast een gas- of elektrische kachel of een andere hete oven.
- Let hierbij op het volgende:
  - De ventilatieopeningen mogen niet zijn afgedekt (bijvoorbeeld door vitrages, tijdschriften, gordijnen en tafelkleden) zodat altijd voldoende ventilatie is gegarandeerd.
  - Stel het apparaat niet bloot aan directe warmtebronnen (zoals radiatoren).

**WAARSCHUWING!****Brandgevaar!**

Er bestaat gevaar voor kortsluiting door onjuiste opstelling.

- Gebruik het apparaat niet in ruimtes waar het vochtig of heel stoffig is.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme omstandigheden. Vermijd:
  - hoge luchtvochtigheid of vocht;
  - extreem hoge of lage temperaturen;
  - direct zonlicht;
  - open vuur.

**LET OP!****Mogelijke materiële schade.**

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

- Plaats het apparaat eventueel op een hittebestendige ondergrond.

**3.3. Veilig gebruik****WAARSCHUWING!****Brandgevaar! Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door brandwonden en brandgevaar bij contact van andere voorwerpen met hete oppervlakken.

De behuizing en de deur van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet.

- Het dampuitlaatrooster aan de achterkant van het apparaat wordt door de functie ervan heet en aanraking ervan kan brandwonden tot gevolg hebben. Raak dit rooster tijdens het gebruik niet aan.

- 
- Raak tijdens gebruik alleen het handvat en de bedieningselementen van het apparaat aan.
  - Als u de deur van het apparaat opent, bestaat er gevaar voor brandwonden door naar buiten komende damp. Houd uw hoofd nooit recht boven het apparaat en zorg ervoor dat uw handen niet in aanraking komen met deze damp.
  - Tijdens het gebruik mogen zich geen licht brandbare materialen in de directe omgeving van het apparaat bevinden (zoals vitrages, theedoeken, pannenlappen en papier). Droog nooit textiel of voorwerpen op, boven of in het apparaat. Er kan brand ontstaan.
  - Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
  - Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet zijn afgedekt tijdens gebruik. De gerechten worden anders niet gelijkmatig gaar en het apparaat kan beschadigd en oververhit raken.
  - Zorg tijdens het gebruik voor een goede ventilatie van de ruimte.
  - Grijp om letsel te vermijden nooit in de binnenruimte van het apparaat voordat het apparaat volledig is afgekoeld.
  - Gebruik in de binnenruimte behalve het grillrooster, de kruimelplaat, de bakplaat en het grillspit geen metalen voorwerpen, ook geen aluminiumfolie. Dit kan oververhitting veroorzaken.
  - Vermijd contact van de levensmiddelen met de binnenwanden.
  - Het apparaat mag niet met een externe timer of een aparte afstandsbediening (zoals een radiografisch stopcontact) worden gebruikt.
  - Verwijder na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Alleen als u de stekker uit het stopcontact trekt, is het apparaat volledig zonder stroom.
  - Gebruik het apparaat niet als kast. Bewaar nooit papier, karton, plastic of andere voorwerpen in het apparaat.
  - Gebruik alleen de meegeleverde accessoires.
-

- Gebruik de oven in principe alleen als de kruimelplaat op de bodem van de ovenruimte is geplaatst.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

Er kan brand ontstaan door verbrande levensmiddelen.

- Laat het apparaat nooit ingeschakeld als er niemand bij is.
- Let goed op bij garen/bakken om aanbranden te voorkomen.
- Brood kan verbranden.
- Let goed op bij het toasten van sneetjes brood om oververhitting te voorkomen.
- Bij het gebruik van de bakplaat als vetopvangschaal mag u in geen geval de functie voor onderwarmte gebruiken. Gebruik in dit geval alleen de functie voor bovenwarmte.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor de gezondheid!**

Bij te heet bakken, garen of grillen kunnen er schadelijke stoffen ontstaan.

- Verwijder verbrande etensresten.
- Laat de gerechten bij het bakken of grillen niet te donker worden.

## **3.4. Reiniging**

- Neem de overige aanwijzingen in acht en reinig oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen zoals beschreven in hoofdstuk "9. Reiniging en onderhoud" op blz. 83.
- Laat het apparaat om letsel te voorkomen ca. 60 minuten afkoelen voordat u het verplaatst of reinigt.



---

## 4. Inhoud van de levering



### **GEVAAR!**

#### **Verstikkingsgevaar!**

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

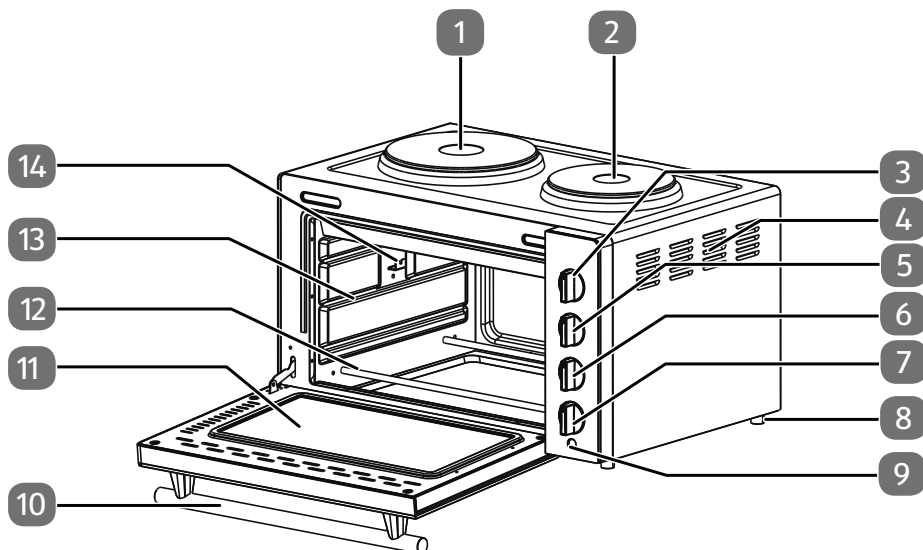
- Houd verpakkingsfolie buiten het bereik van kinderen.

Controleer de levering op volledigheid en informeer ons binnen 14 dagen na aankoop als de levering niet compleet is.

Het door u gekochte pakket moet het volgende bevatten:

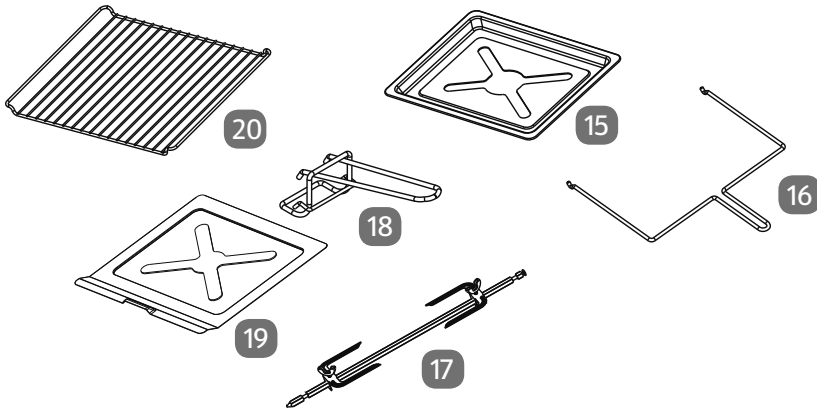
- Mini-oven met dubbele kookplaat
  - Roestvrijstalen grillrooster
  - Grijptang, verchroomd
  - Roestvrijstalen draaispit
  - Uitneemhulp draaispit, verchroomd
  - Bakplaat
  - Kruimelplaat
- Gebruiksaanwijzing en garantiedocumenten

## 5. Overzicht van het apparaat



- 1) Kookplaat groot: max. 1200 W
- 2) Kookplaat klein: max. 700 W
- 3) Vermogensregelaar kookplaat klein
- 4) Ventilatieopeningen
- 5) Vermogensregelaar kookplaat groot
- 6) Temperatuurregelaar oven
- 7) Modusschakelaar oven
- 8) Stelvoetje
- 9) Controlelampje oven
- 10) Deurgreep
- 11) Ovendeur met kijkvenster
- 12) Verwarmingselement
- 13) Geleiderail
- 14) Uitsparing voor draaispit

## 5.1. Accessoires



- 15) Bakplaat
- 16) Uitneemhulp draaispit
- 17) Draaispit
- 18) Grijptang
- 19) Kruimelplaat
- 20) Grillrooster

## 6. Vóór het eerste gebruik

- ▶ Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle stickers en folie van het apparaat.
- ▶ Plaats het apparaat op een hittebestendige, droge en vlakke ondergrond.
- ▶ Reinig alle gebruikte accessoires met warm water en een mild afwasmiddel vóór ingebruikname en na elk verder gebruik. Droog de onderdelen goed af.
- ▶ Neem de behuizing af met een vochtige doek.




### 6.1. Opstellen en aansluiten

- ▶ Sluit de mini-oven alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard en elektrisch beveiligd stopcontact. De lokale netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.





Neem bij het opstellen van het apparaat de instructies in acht die worden beschreven in “3.2. Het apparaat veilig opstellen” op blz. 70.

## 6.2. Leeg opwarmen

- ▶ Vóór gebruik moet de oven één keer sterk worden opgewarmd om vetresten te verwijderen die bij het productieproces zijn achtergebleven.
- ▶ Sluit de ovendeur.
- ▶ Zet de draaischakelaar  op boven- en onderwarmte  en stel de gaartemperatuur met de temperatuurregelaar  op 230 °C in.

Wanneer het apparaat voor het eerst wordt opgewarmd, kan er rook- en geurvorming optreden. Dit is normaal. Zet het raam open en zorg voor goede ventilatie.

- ▶ Laat de oven gedurende ca. 15 minuten opwarmen tot er geen rook meer ont-snapt. Draai de modusschakelaar  en de temperatuurregelaar  op **OFF** om de oven uit te schakelen.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor letsel!**

De behuizing en de deur van de oven worden tijdens het gebruik erg heet.

- Raak alleen de greep van de ovendeur en de schakelaars aan. Gebruik pannenlappen/ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

---

## 7. Mini-oven gebruiken



### **WAARSCHUWING!**

#### **Gevaar voor letsel door brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden de ovenruimte en onderdelen die kunnen worden aangeraakt erg heet. Bovendien ontsnapt er hete damp bij het openen van de ovendeur. U kunt brandwonden oplopen door aanraking of opstijgende hitte.

- Open de ovendeur voorzichtig en houd uw gezicht niet te dicht bij de opening van de oven.
- Gebruik ovenwanten, vermijd direct contact.
- Houd kinderen uit de buurt.
- Laat het apparaat voordat u het installeert of verplaatst volledig afkoelen om letsel te voorkomen.
- Gebruik de meegeleverde houders om het draaispit in de mini-oven te plaatsen of eruit te verwijderen. Gebruik bovendien pannenlappen/ovenwanten om brandwonden te voorkomen.



### **WAARSCHUWING!**

#### **Brandgevaar!**

Er kan brand ontstaan door ontvlambare voorwerpen of levensmiddelen.

- Gebruik geen braadzakken, bakpapier, aluminiumfolie, metalen of brandbare voorwerpen en glazen potten in de oven. Het apparaat kan beschadigd raken.
- Bereid geen te grote gerechten. Zorg voor voldoende afstand tussen de gerechten en de verwarmings-elementen of wanden.
- Gebruik de oven in principe alleen als de kruimelplaat op de bodem van de ovenruimte is geplaatst.



## WAARSCHUWING!

### Brandgevaar!

Er kan brand ontstaan door verbrande levensmiddelen.

- Laat het apparaat nooit ingeschakeld als er niemand bij is.
- Let goed op bij garen/bakken om aanbranden te voorkomen.
- Brood kan verbranden.
- Let goed op bij het toasten van sneetjes brood om oververhitting te voorkomen.
- Bij het gebruik van de bakplaat als vetopvangschaal mag u in geen geval de functie voor onderwarmte gebruiken. Gebruik in dit geval alleen de functie voor bovenwarmte.



Neem bij het gebruik beslist de instructies in acht die worden beschreven in "3. Veiligheidsvoorschriften" op blz. 67.

## 7.1. Gebruik van de accessoires



Hoe hoger de gekozen geleiderail, hoe hoger de temperatuur, dus daar worden gerechten sneller gaar. Controleer de gerechten daarom tussendoor om aanbranden te voorkomen.

### 7.1.1. Bakplaat

Gebruik de bakplaat voor het bereiden van water- of oliehoudende gerechten of voor het bakken van bakkerijproducten in een geschikte bakvorm/vuurvaste schaal. Gebruik de bakplaat ook als vetopvangschaal bij de bereiding met het grillrooster of het draaispit. Bij het gebruik als vetopvangschaal vult u de bakplaat met water totdat de bodem ervan is bedekt.

- ▶ Bereid de gerechten voor volgens het recept en plaats deze in het midden van de bakplaat.
- ▶ Plaats de bakplaat in de geleiderails rechts en links in de ovenruimte en schuif de bakplaat er volledig in.

---

### **7.1.2. Kruidelplaat**

Etensoverblijfselen of kruimels worden op de kruidelplaat opgevangen. Hierdoor gaat het schoonmaken vlotter.

- ▶ Schuif de kruidelplaat onder de onderste verwarmingselementen volledig in de ovenruimte. Gebruik de kruidelplaat bij elk bereiding.

### **7.1.3. Grillrooster**

Gebruik het grillrooster voor het bereiden van knapperige gerechten, het afbakken van broodjes, het toosten of het opwarmen van pizza.

- ▶ Bereid de gerechten voor volgens het recept en plaats deze in het midden van het grillrooster.
- ▶ Plaats het grillrooster op de geleiderails rechts en links in de ovenruimte en schuif het grillrooster er volledig in.

### **7.1.4. Grillspit**


De grillspit is geschikt voor braadstukken/ham of een volledige kip met een maximumgewicht van ca. 3 kg. Het gerecht mag niet te groot zijn.

- ▶ Bereid het gerecht voor volgens het recept.
- ▶ Schuif het vlees in de lengterichting in het midden op het draaispit.
- ▶ Bevestig de ingrediënten in het midden met de tanden van de klemmen aan weerszijden. Draai de klemmen aan. Zorg ervoor dat het braadstuk of de kip vrij in de oven kan draaien.






#### **Grillspit plaatsen**

- ▶ Grijp met de uitsparingen aan de draaispithouder van onderen in de groeven van het draaispit.
- ▶ Breng met behulp van de draaispithouder het draaispit in de desbetreffende uitsparingen aan. Zorg ervoor dat het draaispit in de uitsparing links vastklikt en de andere zijde van het draaispit aan de andere kant wordt vastgehaakt.
- ▶ Als u het draaispit wilt verwijderen, tilt u het eerst rechts op en neemt u het iets schuin uit de aandrijving. Gebruik hiervoor de uitneemhulp voor het draaispit.



## 7.2. Modi


De modus wordt met de modusschakelaar  geselecteerd.



De mini-oven beschikt over 6 modi:

Symbol	Modus
<b>OFF</b>	Uitgeschakeld
	Garen met circulatielucht met boven- en onderwarmte
	Garen met circulatielucht met bovenwarmte
	Garen met onderwarmte
	Grillen met bovenwarmte
	Grillen met boven- en onderwarmte

## 7.3. Mini-oven instellen

- ▶ Kies met de modusschakelaar  de gewenste modus.
- ▶ Stel de gaartemperatuur in met de temperatuurregelaar .
- ▶ U kunt een temperatuur van ca. 65–230 °C instellen.

Het controlelampje  brandt.

- ▶ Om het garen te beëindigen zet u de temperatuurregelaar  op **LOW** en de modusschakelaar  op **OFF**.
- ▶ Trek de stekker na elk gebruik uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en reinig het apparaat en de accessoires (zie blz. 83).

De aanbevolen gaartijden/gaartemperaturen van vleesgerechten vindt u in de volgende tabel. De aangegeven tijden zijn richtwaarden. U kunt dit aanpassen afhankelijk van de hoeveelheid, het gerecht of uw eigen voorkeur. Bij de bereiding van vleesgerechten worden de beste resultaten bereikt als u het vlees eerst op 200 °C gedurende 15 minuten gaart en dan bij een verlaagde temperatuur van 180 °C verder gaart, zoals hieronder aangegeven.

- ▶ Houd er rekening mee dat sommige gerechten eventueel sneller gaar zijn dan bij de bereiding in een traditionele oven.



Vleesgerecht	Voorgaren bij 200 °C	Verdere gaartijd bij verlaagde temperatuur van 180 °C
Rundvlees	15 min.	15-25 min. (naar smaak: rare, medium of well done)
Lamsvlees	15 min.	10-25 min. (naar smaak: medium of well done)
Kalfsvlees	15 min.	30 min.
Varkensvlees	15 min.	35 min.
Kip	15 min.	25-30 min.

Verwarm bij het grillen de oven gedurende 5 minuten voor.

Vleesgerecht	Garen bij 230 °C	Opmerking
Steaks	5-10 min.	Na de helft van de gaartijd omdraaien
Lamskotelet	5-7 min.	Na de helft van de gaartijd omdraaien
Worstjes (dun)	11 min.	Meerdere keren omdraaien
Worstjes (dik)	18 min.	Meerdere keren omdraaien

- ▶ Houd u bij het bakken van taart en gebak aan de opgegeven baktijden in het recept. Verwarm de oven ca. 5 minuten voor. Houd er ook hier rekening mee dat de baktijd in vergelijking met de bereiding in een traditionele oven soms korter is.

## 8. Kookplaten gebruiken



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor brandwonden!

De kookplaat wordt tijdens het gebruik erg heet en blijft ook na het uitschakelen heet.

- Raak de gebruikte kookplaat niet aan.



De kleine kookplaat kan samen met de ovenfunctie of met de grote kookplaat worden gebruikt.

De grote kookplaat kan niet samen met de ovenfunctie worden gebruikt.

- ▶ Plaats een geschikte pot of een pan op de kookplaat.
- ▶ Gebruik alleen pannen met effen bodem vooreen optimale warmteverdeling.
- ▶ Gebruik om energie te sparen geen pannen met een kleinere diameter dan de diameter van de kookplaat.
- ▶ Draai de vermogensregelaar  rechtsom om de grote kookplaat in te schakelen. U kunt het vermogen op de volgende standen instellen: **OFF** (kookplaat UIT)/ **400W/800W/1200W**.
- ▶ Draai de vermogensregelaar  rechtsom om de kleine kookplaat in te schakelen. U kunt het vermogen op de volgende standen instellen: **OFF** (kookplaat UIT)/ **300W/400W/700W**.
- ▶ Zet de vermogensschakelaar op **OFF** om de kookplaat uit te schakelen.
- ▶ Trek de stekker na elk gebruik uit het stopcontact.
- ▶ Gebruik indien nodig de restwarmte van een kookplaat om bijvoorbeeld rijst volledig te garen of om iets warm te houden of te smelten.

## 9. Reiniging en onderhoud

Verwijder na elk gebruik eventuele achtergebleven restanten uit de ovenruimte en van de accessoires omdat verzameld vet of kruimels bij het verhitten brand kunnen veroorzaken.



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor een elektrische schok!

Er bestaat gevaar voor een elektrische schok door stroomvoerende onderdelen.

- Trek vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Als het apparaat toch in een vloeistof is gevallen, mag u het onder geen enkele voorwaarde aanraken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact.

Mogelijke beschadiging van het apparaat door kortsluiting.

- Gebruik geen harde materialen zoals schrapers. Resten van een schraper of harde spons kunnen in het apparaat achterblijven en een elektrische schok veroorzaken.
- Gebruik geen ovenspray.

- 
- Veeg de ovenruimte na de reiniging grondig droog. Gebruik het apparaat niet zolang de binnenruimte nog vochtig is.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Hete oppervlakken!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden door hete oppervlakken.

- Laat het apparaat vóór het reinigen minimaal 60 minuten afkoelen.



### **VOORZICHTIG!**

#### **Gevaar voor letsel!**

Er bestaat gevaar voor letsel door brekend glas.

- Besproei de hete oven deur niet met water, omdat het glas dan kan breken.



### **LET OP!**

#### **Mogelijke beschadiging van het apparaat!**

Bij onjuist gebruik kan het apparaat beschadigd raken.

- Gebruik op en in de behuizing van het apparaat geen ruwe of schurende reinigingsmiddelen.
- Reinig het apparaat of de accessoires niet in de vaatwasser.

## **9.1. Behuizing reinigen**

Gebruik voor de reiniging een vochtige, zachte doek met een oplossing van milde zeep. Gebruik geen chemische oplos- en reinigingsmiddelen, omdat deze het oppervlak en/of de opschriften van het apparaat kunnen beschadigen.

## **9.2. Ovenruimte reinigen**

- ▶ Reinig de ovenruimte met een zachte, vochtige doek of spons en een beetje afwasmiddel.
- ▶ De verwarmingsstaven kunnen eventueel met een zachte, licht bevochtigde doek voorzichtig worden afgenomen. Let goed op dat er geen water in de behuizing dringt.

### 9.3. Accessoires reinigen

- ▶ Laat het apparaat helemaal afkoelen.
- ▶ Verwijder het draaispit met klemmen, het grillrooster, de bakplaat en de kruimelplaat.
- ▶ Verwijder de klemmen van het draaispit door de schroeven los te draaien en de klemmen van het draaispit te schuiven.
- ▶ Reinig alle gebruikte accessoires met warm water en een mild afwasmiddel vóór ingebruikname en na elk verder gebruik. Laat de accessoires bij sterke vervuiling met vet eerst ca. 10 minuten in warm water weken.
- ▶ Droog de onderdelen goed af.
- ▶ Neem de behuizing af met een vochtige doek.

### 9.4. Kookplaten reinigen

- ▶ Reinig de kookplaten met een vochtige doek met mild afwasmiddel.
- ▶ Als er gerechten zijn overgekookt of aangebrand, reinig de kookplaten dan met een geschikt sponsje. Gebruik hierbij geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of staalwol.

## 10. Opslag/transport

- ▶ Trek als u het apparaat niet gebruikt de netstekker uit het stopcontact en berg het apparaat op. Doe dit op een droge, stof- en vorstvrije plaats waar het niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht.
- ▶ Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Om beschadigingen bij transport te voorkomen, adviseren wij u om de originele verpakking te gebruiken.

## 11. Afvalverwerking



### VERPAKKING

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



### APPARAAT

Gebruikte apparaten met het hiernaast afgebeelde symbool mogen niet bij het gewone huishoudelijke afval worden gedeponeerd.

Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur op een passende manier worden afgevoerd.

Hierbij worden voor hergebruik geschikte stoffen in het apparaat gerecycled, zodat belasting van het milieu wordt voorkomen.

Lever het apparaat in bij een inzamelpunt voor elektrisch afval of bij een afvalsorteercentrum. Neem voor meer informatie contact op met de lokale afvalverwerkingsdienst of met uw gemeente.

---

## 12. Technische gegevens

Voeding:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Totaal vermogen:	3300 W
Oven	1400 W
Kookplaat groot	1200 W
Kookplaat klein	700 W
Inhoud ovenruimte:	ca. 30 liter
Bereikbare temperaturen:	80 °C tot 230 °C
Buitenafmetingen (b x h x d):	ca. 53 x 32 x 43 cm

## 13. Conformiteitsinformatie



Hierbij verklaart MEDION AG dat dit apparaat in overeenstemming is met de fundamentele eisen en de overige toepasselijke voorschriften:

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

## 14. Service-informatie

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

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

Nederland	
Openingstijden Hotline	Klantenservice
Ma - vr: 07.00 - 23.00 uur Za - zo: 10.00 - 18:00 uur	☎ 0900 - 2352534
Buiten deze tijden kunt u op het genoemde nummer te allen tijde gebruik maken van onze voicemaildienst met terugbeloptie.	
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

België	
Openingstijden	Service Hotline
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 02 - 200 61 98
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

Luxemburg	
Openingstijden	Klantenservice
Ma - vr: 09:00 - 19:00	☎ 34 - 20 808 664
Serviceadres	
<b>MEDION B.V.</b> <b>John F.Kennedylaan 16a</b> <b>5981 XC Panningen</b> <b>Nederland</b>	

## Nederland



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal [www.medion.com/nl/service/start/](http://www.medion.com/nl/service/start/).

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

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

## België



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal [www.medion.com/be/nl/service/start/](http://www.medion.com/be/nl/service/start/).

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

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

## Luxemburg



Deze en vele andere gebruiksaanwijzingen staan ter beschikking om te downloaden via het serviceportaal [www.medion.com/lu/fr/](http://www.medion.com/lu/fr/).

Daar vindt u ook drivers en andere software voor verschillende apparaten.

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

---

## 15. Privacy statement

Beste klant!

Wij delen u mee dat wij, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, als verwerkingsverantwoordelijke uw persoonsgegevens verwerken.

In aangelegenheden die te maken hebben met het recht op gegevensbescherming, worden wij bijgestaan door de functionaris voor gegevensbescherming van onze onderneming, die bereikbaar is onder MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen; datenschutz@medion.com. Wij verwerken uw gegevens ten behoeve van de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) en baseren ons bij de verwerking van uw gegevens op de met ons gesloten koopovereenkomst.

Wij zullen uw gegevens voor de garantieafwikkeling en daarmee samenhangende processen (bijv. reparaties) doorgeven aan de dienstverleners die de reparaties in opdracht van ons uitvoeren. Wij slaan uw persoonsgegevens gewoonlijk op voor de duur van drie jaar om ervoor te zorgen dat uw wettelijke garantieaanspraken kunnen worden vervuld.

U hebt tegenover ons het recht op informatie over de betreffende persoonsgegevens en op rectificatie, wissing, beperking van de verwerking, bezwaar tegen de verwerking en op gegevensoverdraagbaarheid.

Ten aanzien van het recht op informatie en wissing gelden evenwel beperkingen volgens § 34 en § 35 van de Duitse wet bescherming persoonsgegevens (BDSG) (art. 23 AVG). Bovendien hebt u het recht om een klacht in te dienen bij een toezichthoudende autoriteit (art. 77 AVG juncto § 19 BDSG). Voor MEDION AG is dat de functionaris voor gegevensbescherming en informatievrijheid van de deelstaat Noordrijn-Westfalen (Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Nordrhein Westfalen), Postbus 200444, 40212 Düsseldorf. [www.ldi.nrw.de](http://www.ldi.nrw.de).

De verwerking van uw gegevens is noodzakelijk voor de garantieafwikkeling; zonder dat de vereiste gegevens beschikbaar worden gesteld, is het niet mogelijk om de garantie af te wikkelen.



---

## 16. Colofon

Copyright © 2020

Stand: 21.10.2020

Alle rechten voorbehouden.

Deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd.

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

Het copyright berust bij de firma:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Duitsland**

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

# Índice

<b>1.</b>	<b>Información acerca de este manual de instrucciones.....</b>	<b>92</b>
1.1.	Explicación de los símbolos.....	92
<b>2.</b>	<b>Uso conforme a lo previsto .....</b>	<b>94</b>
<b>3.</b>	<b>Indicaciones de seguridad .....</b>	<b>95</b>
3.1.	Notas generales .....	96
3.2.	Colocación segura del aparato.....	98
3.3.	Funcionamiento seguro.....	99
3.4.	Limpieza .....	101
<b>4.</b>	<b>Volumen de suministro .....</b>	<b>102</b>
<b>5.</b>	<b>Vista general del aparato .....</b>	<b>103</b>
5.1.	Accesorios.....	104
<b>6.</b>	<b>Antes del primer uso .....</b>	<b>104</b>
6.1.	Instalación y conexión.....	104
6.2.	Calentamiento en vacío .....	105
<b>7.</b>	<b>Uso del minihorno .....</b>	<b>106</b>
7.1.	Uso del accesorio .....	107
7.2.	Modos de funcionamiento .....	109
7.3.	Ajuste del minihorno .....	109
<b>8.</b>	<b>Uso de placas de cocción.....</b>	<b>111</b>
<b>9.</b>	<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>112</b>
9.1.	Limpieza de la carcasa.....	113
9.2.	Limpieza del espacio de cocción.....	113
9.3.	Limpieza de los accesorios .....	113
9.4.	Limpieza de las placas de cocción .....	114
<b>10.</b>	<b>Almacenamiento/transporte .....</b>	<b>114</b>
<b>11.</b>	<b>Eliminación.....</b>	<b>114</b>
<b>12.</b>	<b>Datos técnicos.....</b>	<b>115</b>
<b>13.</b>	<b>Información de conformidad.....</b>	<b>115</b>
<b>14.</b>	<b>Informaciones de asistencia técnica .....</b>	<b>115</b>
<b>15.</b>	<b>Declaración de privacidad .....</b>	<b>116</b>
<b>16.</b>	<b>Aviso legal .....</b>	<b>117</b>

---

# 1. Información acerca de este manual de instrucciones



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

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

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

## 1.1. Explicación de los símbolos

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



### **¡PELIGRO!**

Advertencia de peligro de muerte inminente.



### **¡ADVERTENCIA!**

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



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro por descarga eléctrica.



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro por superficies calientes.



### **¡ATENCIÓN!**

Advertencia de posibles lesiones de grado medio o leve.



### **¡AVISO!**

Respete las indicaciones para evitar daños materiales.



Información más detallada para el uso del aparato.



Respete las indicaciones del manual de instrucciones.

- Signo de numeración/información sobre eventos durante el manejo.
- ▶ Instrucción operativa que debe ejecutarse.
- Instrucción operativa que debe ejecutarse para evitar peligros.



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

Los aparatos eléctricos con la clase de protección I son aparatos eléctricos con al menos un aislamiento básico y un enchufe con contacto de puesta a tierra o un cable de conexión fijo con conductor de puesta a tierra. Los aparatos eléctricos con la clase de protección I pueden contener piezas con aislamiento doble o reforzado o piezas que funcionan a muy baja tensión de seguridad.



### **Uso en interiores**

Los aparatos con este símbolo solo son aptos para su uso en interiores.



Superficie para uso alimentario



### **Marcado CE**

Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos de las directivas de la UE (véase el capítulo «Información de conformidad»).



Símbolo de corriente alterna



El distintivo «Der Grüne Punkt» (punto verde) identifica en Alemania aquellos embalajes comerciales que se tiran al contenedor amarillo, al de vidrio o al de papel y cartón y que posteriormente se eliminan o reciclan de conformidad con la normativa sobre embalajes a través del denominado «sistema dual alemán».



Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»)



Elimine el aparato de forma respetuosa con el medioambiente (véase el capítulo «Eliminación»)



## 2. Uso conforme a lo previsto

Su aparato le ofrece diversas posibilidades de uso:

- cocer, asar, freír, hornear, gratinar, tostar, calentar, hervir.

Este aparato está diseñado para uso doméstico y no debe utilizarse

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

Este aparato no ha sido diseñado para uso industrial ni comercial.

Tenga en cuenta que cualquier uso indebido del aparato conlleva la pérdida de la garantía:

- No realice ninguna modificación en el aparato sin nuestra autorización, ni utilice ningún equipo suplementario que no haya sido suministrado o autorizado por nosotros.
- Utilice exclusivamente accesorios y recambios suministrados o autorizados por nosotros.

- Tenga en cuenta toda la información contenida en este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad. Cualquier otro uso se considerará contrario al uso previsto y puede provocar daños materiales o personales.

### 3. Indicaciones de seguridad

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



#### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Peligro de lesiones para niños y personas con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas (como personas parcialmente discapacitadas, personas mayores con limitaciones en sus capacidades físicas y mentales) o con falta de experiencia y conocimiento (como niños mayores).

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

---

### 3.1. Notas generales



#### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito!**

Existe riesgo de descarga eléctrica/cortocircuito debido a las piezas conductoras de electricidad.

- Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente debidamente instalada y accesible que se encuentre cercana al lugar de instalación. La tensión de alimentación local debe corresponderse con los datos técnicos del aparato.
- Es necesario poder acceder libremente a la toma de corriente por si se necesita desenchufar con rapidez el aparato en un momento dado.
- En caso de daños en la clavija de enchufe, en el cable de red o en el aparato, desenchufe la clavija inmediatamente de la toma de corriente.
- Tire siempre de la clavija de enchufe y no del cable de alimentación.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con objetos o superficies calientes (p. ej., placas de cocina).
- No ponga en marcha el aparato si este o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se ha caído el aparato.
- En caso de tormenta, los aparatos conectados a la red eléctrica pueden sufrir daños. Por esa razón, debe desconectar el aparato de la red eléctrica en caso de tormenta.
- Antes de utilizarlo por primera vez y después de cada uso, compruebe si hay daños en el aparato o en el cable de alimentación.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo.
- No doble ni aplaste el cable de alimentación.
- Si detecta daños de transporte, diríjase de inmediato al servicio técnico.

- 
- Nunca modifique el aparato por cuenta propia, ni intente abrir o reparar ningún componente del aparato.
  - Encargue las reparaciones del aparato o del cable de red solo al fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona con una cualificación similar. Las reparaciones inadecuadas pueden causar daños considerables para el usuario.
  - Nunca abra la carcasa ni introduzca objetos por las ranuras de ventilación.
  - Antes de cada tarea de limpieza y mantenimiento, así como antes de montar y desmontar el accesorio, desenchufe el aparato de la toma de corriente.

El aparato no se debe sumergir en agua ni otros líquidos, enjuagarse con agua ni utilizarse en espacios húmedos, dado que se podría producir una descarga eléctrica.

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente:
  - cuando limpie el aparato,
  - cuando el aparato se haya mojado o esté húmedo,
  - no lo esté vigilando,
  - cuando ya no necesite el aparato.
- Evite que entre en contacto con agua u otros líquidos. Mantenga el aparato, el cable de alimentación y la clavija de enchufe alejados de lavabos, fregaderos y lugares similares.
- No coloque objetos llenos de líquido, p. ej., jarrones o bebidas, sobre el aparato o cerca del mismo.
- Nunca toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Utilice el aparato únicamente en interiores.
- Tenga en cuenta las indicaciones para la limpieza a partir de la Página 112.



---

## 3.2. Colocación segura del aparato

- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana.
- No coloque el aparato justo en el borde de una mesa, ya que podría volcar y caerse.
- Coloque el aparato de forma que el asidero de la puerta al abrir la puerta del horno no quede situado sobre la superficie de apoyo. De este modo, la puerta del horno podrá abrirse 90° y así poder sacar sin problemas la bandeja de migas y la bandeja de horno del carril guía inferior.



### **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Peligro de incendio! ¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras y peligro de incendio en caso de contacto con otros objetos debido a superficies calientes.

- Este aparato solo debe accionarse como aparato instalado independientemente y no debe empotrarse ni instalarse dentro de un armario.
- Evite el contacto con otro objeto durante el funcionamiento. Deje una distancia suficiente hacia todos los lados de como mínimo 10 cm, hacia arriba, si se trata de armarios suspendidos, deje 30 cm para evitar peligros.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- No coloque el aparato junto a una cocina eléctrica o de gas, ni junto a un horno caliente.
- Procure que:
  - no se cubran las ranuras de ventilación (p. ej., con visillos, revistas, cortinas, manteles, etc.) para que siempre se garantice una ventilación suficiente,
  - no actúen fuentes de calor directas (p. ej., calefacciones) sobre el aparato.

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

Existe peligro de cortocircuito a causa de una instalación inadecuada.

- No utilice el aparato en ambientes húmedos ni espacios con mucho polvo.
- No exponga el aparato a condiciones extremas. Se debe evitar lo siguiente:
  - una alta humedad del aire o humedad en general;
  - temperaturas extremadamente altas o bajas;
  - la radiación solar directa;
  - llama abierta.

**¡AVISO!****Posibles daños materiales.**

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

- En caso necesario, coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.

### 3.3. Funcionamiento seguro

**¡ADVERTENCIA!****¡Peligro de incendio! ¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe peligro de sufrir lesiones por quemaduras y peligro de incendio en caso de contacto con otros objetos debido a superficies calientes.

Durante el uso, tanto la carcasa como la puerta del aparato están muy calientes.

- Como la rejilla de salida de vapor de la parte posterior del aparato se calienta, no se debe tocar la rejilla mientras el aparato está en marcha para evitar quemaduras.
- Durante su funcionamiento, toque el aparato solamente por las asas o los elementos de control.

- 
- Al abrir la puerta del aparato, existe peligro de quemaduras a causa de la salida de vapor. Evite sostener la cabeza directamente sobre el aparato y mantenga las manos alejadas del vapor.
  - Durante el funcionamiento no debe haber materiales fácilmente inflamables en el entorno inmediato del aparato (p. ej., visillos, paños de cocina, manoplas de cocina, papel, etc.). Nunca seque tejidos ni objetos en, sobre o dentro del aparato. Existe peligro de incendio.
  - No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
  - Procure que las ranuras de ventilación no queden cubiertas cuando el aparato esté funcionando. De lo contrario, los alimentos no se cocinarán de forma uniforme y el aparato podría sufrir daños y sobrecalentarse.
  - Procure una buena ventilación del espacio durante el funcionamiento.
  - Para evitar sufrir lesiones, nunca introduzca las manos en el interior del aparato antes de que este se haya enfriado completamente.
  - Aparte de la parrilla del grill, la bandeja de migas, la bandeja de horno y la asadera no utilice objetos metálicos ni papel de aluminio, ya que esto podría provocar un sobrecalentamiento.
  - Evite el contacto de los alimentos con las paredes interiores.
  - El aparato no debe encenderse o apagarse mediante un temporizador externo o un sistema de control a distancia (p. ej., un enchufe inalámbrico).
  - Tras el uso desconecte el aparato de la red eléctrica. El aparato solo está completamente apagado cuando se ha extraído la clavija de enchufe de la toma de corriente.
  - No utilice el aparato como armario. Nunca almacene papel, cartón, plástico ni otros objetos en el interior del aparato.
  - Utilice únicamente el accesorio suministrado.

- Haga funcionar el horno básicamente solo con la bandeja de migas introducida en la base del espacio de cocción.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio en caso de que se quemen alimentos.

- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Supervise el proceso de cocción/horneado para evitar que los alimentos se quemen.
- El pan puede arder.
- Supervise el proceso de tostado al tostar rebanadas de pan para evitar un sobrecalentamiento.
- Al utilizar la bandeja de horno como bandeja de recogida de grasa, en ningún caso utilice la función de calentamiento inferior. En este caso, cocine solo con el calentamiento superior del horno.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Peligro para la salud!**

Hornear, cocer o asar a temperaturas demasiado altas puede producir sustancias nocivas para la salud.

- Retire los restos de alimentos quemados.
- Evite que los alimentos se doren demasiado cuando los hornee o los ase.

## **3.4. Limpieza**

- Tenga en cuenta otras indicaciones y limpie las superficies que han estado en contacto con los alimentos según se describe en el capítulo «9. Limpieza y mantenimiento» en la página 112.
- Deje enfriar el aparato unos 60 minutos antes de moverlo o limpiarlo para evitar lesiones.

---

## 4. Volumen de suministro



**¡PELIGRO!**

**¡Peligro de asfixia!**

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

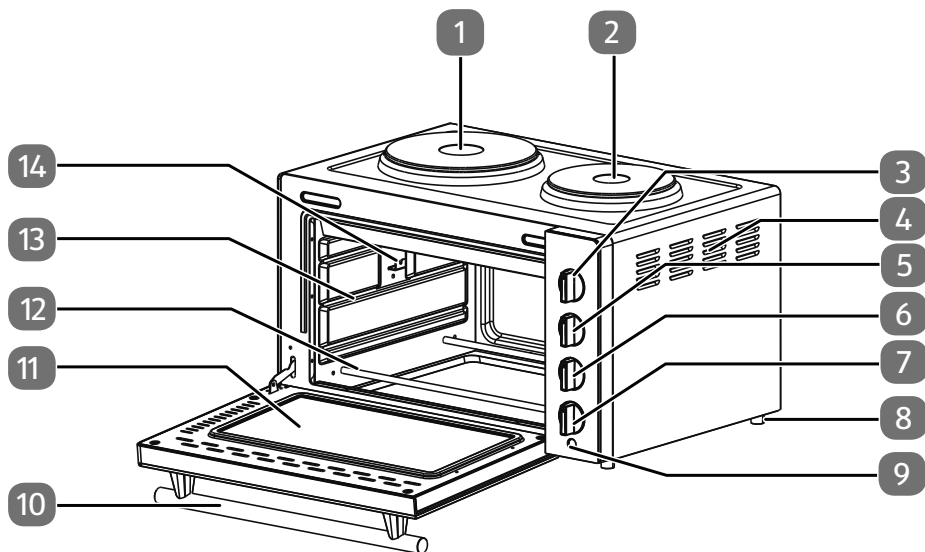
- Mantenga la lámina de plástico del embalaje alejada de los niños.

Compruebe que el suministro esté completo y, si no fuera este el caso, avísenos dentro de un plazo de 14 días después de su compra.

Con el paquete que ha adquirido recibirá lo siguiente:

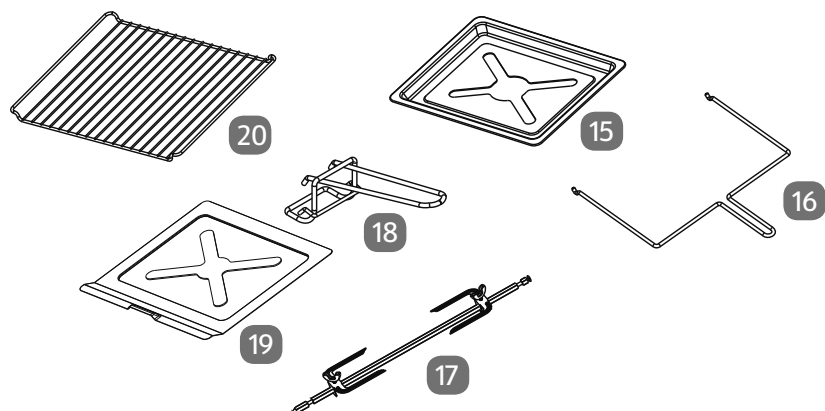
- minihorno con bandeja de cocción doble
  - parrilla del grill de acero inoxidable
  - pinzas, cromadas
  - asadera de acero inoxidable
  - útil para extraer la asadera, cromado
  - bandeja de horno
  - bandeja de migas
- manual de instrucciones y documentos de garantía

## 5. Vista general del aparato



- 1) Placa de cocción grande: máx. 1200 W
- 2) Placa de cocción pequeña: máx. 700 W
- 3) Regulador de potencia placa de cocción pequeña
- 4) Ranuras de ventilación
- 5) Regulador de potencia placa de cocción grande
- 6) Regulador de temperatura del horno
- 7) Interruptor de funcionamiento del horno
- 8) Pie de apoyo
- 9) Piloto de servicio del horno
- 10) Asidero de la puerta
- 11) Puerta del horno con ventana
- 12) Elemento calefactor
- 13) Carril guía
- 14) Alojamiento para la asadera

## 5.1. Accesorios



- 15) Bandeja de horno
- 16) Útil para extraer la asadera
- 17) Asadera
- 18) Pinzas
- 19) Bandeja de migas
- 20) Parrilla del grill

## 6. Antes del primer uso

- ▶ Retire todo el material de embalaje del aparato, incluidos los adhesivos y plásticos.
- ▶ Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, seca y lisa.
- ▶ Limpie todos los accesorios utilizados con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso y después cada vez que los utilice. Seque bien las piezas.
- ▶ Limpie la carcasa con un paño húmedo.




### 6.1. Instalación y conexión

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





Al instalar el aparato tenga en cuenta el capítulo «3.2. Colocación segura del aparato» en la página 98.

## 6.2. Calentamiento en vacío

- ▶ Antes de utilizarlo por primera vez, debe llevarse a cabo un calentamiento intenso único para eliminar restos de grasa debidos a la fabricación.
- ▶ Cierre la puerta del horno.
- ▶ Ajuste el interruptor giratorio de funcionamiento  en calentamiento superior e inferior  y ajuste la temperatura de cocción con el regulador de temperatura del horno  a 230 °C.

El primer calentamiento puede generar humo y desprender olor. Esto es normal. Abra la ventana y procure una buena ventilación.

- ▶ Deje que el horno se caliente unos 15 minutos más hasta que ya no salga humo. Gire el interruptor de funcionamiento  y el regulador de temperatura del horno  a la posición **OFF** para apagar el horno.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Durante el uso, tanto la carcasa como la puerta del horno están muy calientes.

- Toque solo el asidero de la puerta del horno y el interruptor. ¡Utilice paños de cocina o manoplas para protegerse frente a quemaduras!



---

## 7. Uso del minihorno



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de lesiones por quemaduras!**

Durante el funcionamiento, el espacio de cocción y las piezas que pueden tocarse llegan a estar muy calientes, además sale vapor caliente al abrir la puerta del horno. En caso de contacto o si el calor asciende existe peligro de sufrir quemaduras.

- Abra la puerta del horno con cuidado y procure no acercarse demasiado a la apertura del horno.
- Utilice manoplas de cocina y evite el contacto directo.
- Mantenga a los niños alejados.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de montarlo o moverlo para evitar lesiones.
- Utilice los soportes suministrados para posicionar la asadera en el minihorno o extraerla. Utilice además paños de cocina o manoplas para protegerse frente a quemaduras.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio debido a objetos o alimentos inflamables.

- No utilice bolsas para horno, papel de hornear, papel de aluminio, objetos metálicos o inflamables ni recipientes de cristal en el horno, ya que el aparato podría dañarse.
- No cocine trozos de alimentos demasiado grandes. Debe quedar una distancia suficiente entre el producto que quiere cocinarse y los elementos calefactores y/o las paredes.

- Haga funcionar el horno básicamente solo con la bandeja de migas introducida en la base del espacio de cocción.



## **¡ADVERTENCIA!**

### **¡Peligro de incendio!**

Existe peligro de incendio en caso de que se quemen alimentos.

- Nunca deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Supervise el proceso de cocción/horneado para evitar que los alimentos se quemen.
- El pan puede arder.
- Supervise el proceso de tostado al tostar rebanadas de pan para evitar un sobrecalentamiento.
- Al utilizar la bandeja de horno como bandeja de recogida de grasa, en ningún caso utilice la función de calentamiento inferior. En este caso, cocine solo con el calentamiento superior del horno.



Durante el uso observe imprescindiblemente el capítulo «3. Indicaciones de seguridad» en la página 95.

## **7.1. Uso del accesorio**



Cuanto más alto es el carril guía seleccionado, mayor es la temperatura, de modo que en este punto la cocción se acelera. Por ello, le recomendamos controlar los alimentos de vez en cuando para evitar que se quemen.

### **7.1.1. Bandeja de horno**

Utilice la bandeja de horno para preparar alimentos que contengan agua o aceite o para hornear productos de panadería en el molde/bandeja de horno adecuado. Utilice la bandeja de horno también como bandeja de recogida de grasa al preparar alimentos con la parrilla del grill o la asadera. Si se utiliza como bandeja de recogida de grasa, añada agua a la bandeja de horno hasta que toda la base de la misma quede cubierta.

- ▶ Prepare la comida siguiendo la receta y coloque los alimentos en el centro de la bandeja de horno.

- 
- ▶ Inserte la bandeja de horno en los carriles guía a derecha e izquierda en el espacio de cocción e introdúzcala completamente.

### **7.1.2. Bandeja de migas**

Los restos de comida o las migas se recogen en la bandeja de migas facilitándole así la limpieza.

- ▶ Inserte completamente la bandeja de migas debajo de los elementos calefactores inferiores en el espacio de cocción. Utilícela en todos los procesos de cocción.

### **7.1.3. Parrilla del grill**

Utilícela para preparar alimentos crujientes, para hornear panecillos, para tostar o para calentar pizza.

- ▶ Prepare la comida siguiendo la receta y coloque los alimentos en el centro de la parrilla del grill.
- ▶ Inserte la parrilla del grill en los carriles guía a derecha e izquierda en el espacio de cocción e introdúzcala completamente.

### **7.1.4. Asadera**


La asadera es adecuada para asados/jamón o pollos enteros con un peso máximo de aprox. 3 kg. El producto que quiere cocinarse no debe ser demasiado grande.

- ▶ Prepare la comida siguiendo la receta.
- ▶ Coloque la carne según su longitud centrada en la asadera.
- ▶ Fije los ingredientes en el centro con las horquillas de los fijadores de ambos lados. Atornille los fijadores. Asegúrese de que el asado o el pollo puede girar libremente en el horno.





#### **Colocación de la asadera**

- ▶ Mediante las curvaturas del soporte de la asadera agarre por debajo las ranuras de la asadera.
- ▶ Con ayuda del soporte de la asadera coloque la asadera en los respectivos alojamientos. Procure que la asadera encaje en el alojamiento izquierdo y que el otro lado de la asadera se enganche en el lado opuesto.
- ▶ Para sacarla eleve primero la asadera por la derecha y después extráigala ligeramente inclinada del accionamiento. Utilice para ello el útil para extraer la asadera.



## 7.2. Modos de funcionamiento


El modo de funcionamiento se selecciona con el interruptor de funcionamiento 



El minihorno dispone de 6 modos de funcionamiento:

Símbolo	Modo operativo
<b>OFF</b>	desconectado
	Cocción ventilada con la resistencia superior e inferior
	Cocción ventilada con la resistencia superior
	Cocción con la resistencia inferior
	Asado con la resistencia superior
	Asado con la resistencia superior e inferior

## 7.3. Ajuste del minihorno

- ▶ Con el interruptor de funcionamiento  seleccione el modo de funcionamiento deseado.
- ▶ Ajuste la temperatura de cocción con el regulador de temperatura del horno .
- ▶ Puede ajustar una temperatura de aprox. 65-230 °C.

El piloto de servicio  se enciende.

- ▶ Para finalizar el proceso de cocción, ajuste el regulador de temperatura del horno  en la posición **LOW** y el interruptor de funcionamiento  en la posición **OFF**.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe tras cada uso. Deje que se enfríe el aparato y limpie el aparato y los accesorios (véase Página 112).

Consulte los tiempos de cocción/temperaturas de cocción recomendados para platos de carne en la siguiente tabla. Los tiempos indicados solo son valores orientativos. Estos pueden variar según la cantidad, el alimento o sus propios deseos. Al preparar platos de carne los mejores resultados se logran si primero cocina la carne a 200 °C durante 15 minutos y después la sigue cocinando a una temperatura más baja de 180 °C como se indica abajo.

- Tenga en cuenta que es posible que el tiempo de cocción en algunos platos se reduzca en comparación con la preparación en un horno convencional.

Platos de carne	Precocción a 200 °C	A continuación, cocción a una temperatura inferior de 180 °
Carne de vacuno	15 min	15-25 min. (dependiendo de los gustos: poco hecha, al punto, muy hecha)
Cordero	15 min	10-25 min. (dependiendo de los gustos: al punto o muy hecho)
Carne de ternera	15 min	30 min
Carne de cerdo	15 min	35 min
Pollo	15 min	25-30 min

Al asar al grill, caliente el horno previamente durante 5 minutos.

Platos de carne	Cocción a 230 °C	Aviso
Filetes de carne	5-10 min	girar una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción
Chuleta de cordero	5-7 min	girar una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción
Salchicha (delgada)	11 min	girar varias veces
Salchicha (gruesa)	18 min	girar varias veces

- Al hornear pasteles y repostería observe los tiempos de horneado indicados en la receta. Caliente el horno previamente durante aprox. 5 minutos. Tenga en cuenta también en este caso que el tiempo de horneado puede reducirse en comparación con la preparación en un horno normal.

## 8. Uso de placas de cocción



### ¡ADVERTENCIA!

#### ¡Peligro de quemaduras!



La placa de cocción se calienta mucho durante el funcionamiento y sigue estando caliente incluso tras apagarla.

■ No toque la placa de cocción utilizada.



La placa de cocción pequeña puede hacerse funcionar simultáneamente con la función de horno o con la placa de cocción grande.

La placa de cocción grande no puede hacerse funcionar junto con la función de horno.

- ▶ Coloque primero una cazuela o una sartén adecuada sobre la placa de cocción.
- ▶ Utilice solo cazuelas con una base lisa para lograr una distribución del calor óptima.
- ▶ Para ahorrar energía no utilice utensilios de cocina con un diámetro más pequeño que el de la placa de cocción.
- ▶ Gire el regulador de potencia  en el sentido horario para encender la placa de cocción grande. Se pueden ajustar los siguientes niveles de potencia: **OFF** (placa de cocción apagada)/ **400W/800W/1200W**.
- ▶ Gire el regulador de potencia  en el sentido horario para encender la placa de cocción pequeña. Se pueden ajustar los siguientes niveles de potencia: **OFF** (placa de cocción apagada)/ **300W/400W/700W**.
- ▶ Gire el regulador de potencia a la posición **OFF** para apagar la placa de cocción.
- ▶ Extraiga la clavija de enchufe tras cada uso.
- ▶ En caso necesario, utilice el calor residual de una placa de cocción para, por ejemplo, acabar de cocer arroz, para mantener caliente o para fundir.

---

## 9. Limpieza y mantenimiento

Después de cada uso retire la posible suciedad del espacio de cocción y del accesorio, ya que la grasa acumulada o las migas podrían encenderse al calentar.



### **¡ADVERTENCIA!**

#### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

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

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la red eléctrica.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
- En caso de que el aparato se haya caído en algún líquido, no lo toque bajo ningún concepto. Primero desenchufe el aparato.

Posibles daños en el aparato a causa de un cortocircuito.

- ¡No utilice materiales duros como nanas, etc.! Los restos del nanas o estropajo podrían quedar adheridos en el aparato y provocar una descarga eléctrica.
- No utilice sprays para horno.
- Tras la limpieza seque bien el espacio de cocción. No utilice el aparato mientras el interior esté todavía mojado.



### **¡ATENCIÓN!**

#### **¡Superficies calientes!**

Existe peligro de sufrir quemaduras debido a las superficies calientes.

- Deje que el aparato se enfríe durante 60 minutos como mínimo antes de limpiarlo.



## **¡ATENCIÓN!**

### **¡Peligro de sufrir lesiones!**

Existe peligro de sufrir lesiones debido a la rotura de cristales.

- No pulverice con agua la puerta del aparato caliente, ya que podría romperse el cristal.



## **¡AVISO!**

### **¡Posibles daños en el aparato!**

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

- No utilice detergentes abrasivos o agresivos ni en el exterior ni en el interior de la carcasa del aparato.
- No lave el aparato ni los accesorios en el lavavajillas.

## **9.1. Limpieza de la carcasa**

Para la limpieza utilice un paño suave humedecido con una solución jabonosa suave. No utilice disolventes ni productos de limpieza químicos, puesto que podrían dañar la superficie o las inscripciones del aparato.

## **9.2. Limpieza del espacio de cocción**

- ▶ Limpie el espacio de cocción con un paño suave humedecido o un estropajo con un poco de detergente lavavajillas.
- ▶ En caso necesario, las resistencias pueden lavarse con cuidado con un paño suave ligeramente humedecido. No obstante, procure que no penetre agua en la carcasa.

## **9.3. Limpieza de los accesorios**

- ▶ Deje que el aparato se enfríe del todo.
- ▶ Saque la asadera con lo ganchos, la parrilla del grill, la bandeja de horno y la bandeja de migas.
- ▶ Retire los ganchos de la asadera soltando los tornillos y a continuación inserte los fijadores de la asadora.
- ▶ Limpie todos los accesorios utilizados con agua caliente y un detergente suave antes del primer uso y después cada vez que los utilice. En caso de suciedad de grasa intensa, déjelos en remojo en agua caliente unos 10 minutos.
- ▶ Seque bien las piezas.
- ▶ Limpie la carcasa con un paño húmedo.



---

## 9.4. Limpieza de las placas de cocción

- ▶ Limpie las placas de cocción con un paño humedecido con un detergente lavavajillas suave.
- ▶ En caso de que se hayan cocinado en exceso o quemado alimentos, limpie las placas de cocción con un estropajo para cazuelas adecuado. En este caso, no utilice productos de limpieza agresivos ni corrosivos ni tampoco estropajos tipo nanas.

## 10. Almacenamiento/transporte

- ▶ Si no va a utilizar el aparato, desenchúfelo de la corriente y guárdelo en un lugar seco, sin polvo y protegido de las heladas que no esté sometido a radiación solar directa.
- ▶ Procure guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- ▶ Para evitar daños en caso de transporte, le recomendamos utilizar el embalaje original.

## 11. Eliminación



### EMBALAJE

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



### APARATO

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

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


De este modo, es posible reutilizar o reciclar los materiales y componentes reutilizables del aparato y proteger el medioambiente.

Lleve el aparato usado a un punto de reciclaje o de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos. Para más información, diríjase a la empresa municipal de recogida de residuos o a las autoridades locales pertinentes.

## 12. Datos técnicos

Alimentación de tensión:	220-240 V ~ 50/60Hz
Potencia total:	3300 W
Horno	1400 W
Placa de cocción grande	1200 W
Placa de cocción pequeña	700 W
Volumen del espacio de cocción:	aprox. 30 litros
Temperaturas alcanzables:	80 °C a 230 °C
Dimensiones exteriores (An x Al x P):	aprox. 53 x 32 x 43 cm

## 13. Información de conformidad

 Por la presente, MEDION AG declara que este aparato cumple los requisitos básicos y el resto de disposiciones pertinentes:

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

## 14. Informaciones de asistencia técnica

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

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

Horario	Hotline de posventa
Lu-Vi: 08:30-17:30	☎ (+34) 91 904 28 00
Dirección de asistencia técnica	
<b>MEDION Service Center</b> <b>Visonic S.A.</b> <b>c/ Miguel Faraday, 6</b> <b>Parque Empresarial "La Carpetania", N-IV Km. 13</b> <b>28906 Getafe, Madrid</b> <b>España</b>	



---

Puede descargarse tanto este como muchos otros manuales de instrucciones a través del portal de servicio [www.medion.com/es/servicio/inicio/](http://www.medion.com/es/servicio/inicio/).

Allí también encontrará controladores y otro software sobre distintos aparatos.

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

## 15. Declaración de privacidad

Apreciado cliente:

Por el presente le comunicamos que nosotros, MEDION AG, Am Zehnthof 77, 45307 Essen, procesamos sus datos personales en calidad de responsables.

En el caso de las cuestiones legales relacionadas con la protección de datos, estamos a su disposición a través de nuestro responsable de la protección de datos empresarial al que puede localizar en MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D – 45307 Essen; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Por nuestra parte, procesamos sus datos para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) y, además, nos ayudan al procesar sus datos en el contrato de compra celebrado con nosotros.

Para fines de ejecución de la garantía y con ello procesos relacionados (p. ej. reparaciones) transferiremos sus datos al proveedor de servicios de reparación encargado por nosotros. Por lo general, almacenamos sus datos personales durante tres años para satisfacer sus derechos legales de prestación de garantía.

Frente a nosotros, tiene derecho a información sobre los datos personales que le afectan, así como a corrección, borrado, limitación del procesamiento, revocación contra el procesamiento, así como transferibilidad de los datos.

En el caso del derecho de información y borrado, se aplican sin embargo limitaciones según §§ 34 y 35 de la Ley Federal de Protección de Datos (BDSG) (art. 23 del RGPD). Además, existe un derecho de apelación ante una autoridad de supervisión de la protección de datos responsable (art. 77 del RGPD en combinación con § 19 BDSG). Para MEDION AG es el responsable federal de protección de datos y libertad de información de Renania del Norte-Westfalia, ap. correos 200444, 40212 Düsseldorf. [www.ldi.nrw.de](http://www.ldi.nrw.de).

El procesamiento de sus datos es necesario para la ejecución de la garantía; en caso de no facilitarse dichos datos, no será posible la ejecución de la garantía.

---

## 16. Aviso legal

Copyright © 2020

Versión: 21.10.2020

Reservados todos los derechos.

Este manual de instrucciones está protegido por derechos de autor.

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

El copyright pertenece a la empresa:

**MEDION AG**

**Am Zehnthof 77**

**45307 Essen**

**Alemania**

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



---

# Contenuto

<b>1.</b>	<b>Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso .....</b>	<b>120</b>
1.1.	Spiegazione dei simboli.....	120
<b>2.</b>	<b>Utilizzo conforme .....</b>	<b>122</b>
<b>3.</b>	<b>Indicazioni di sicurezza .....</b>	<b>123</b>
3.1.	Indicazioni generali .....	124
3.2.	Installazione sicura dell'apparecchio .....	126
3.3.	Utilizzo in sicurezza .....	127
3.4.	Pulizia .....	129
<b>4.</b>	<b>Contenuto della confezione.....</b>	<b>130</b>
<b>5.</b>	<b>Panoramica dell'apparecchio .....</b>	<b>131</b>
5.1.	Accessori.....	132
<b>6.</b>	<b>Prima del primo utilizzo .....</b>	<b>132</b>
6.1.	Installazione e collegamento.....	132
6.2.	Riscaldamento a vuoto .....	133
<b>7.</b>	<b>Utilizzo del fornello .....</b>	<b>134</b>
7.1.	Uso degli accessori .....	135
7.2.	Modalità di funzionamento.....	137
7.3.	Impostazione del fornello .....	137
<b>8.</b>	<b>Utilizzo delle piastre di cottura .....</b>	<b>139</b>
<b>9.</b>	<b>Pulizia e manutenzione.....</b>	<b>140</b>
9.1.	Pulizia dell'involucro .....	141
9.2.	Pulizia del vano di cottura.....	141
9.3.	Pulizia degli accessori.....	141
9.4.	Pulizia delle piastre di cottura .....	142
<b>10.</b>	<b>Conservazione/trasporto.....</b>	<b>142</b>
<b>11.</b>	<b>Smaltimento.....</b>	<b>142</b>
<b>12.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>143</b>
<b>13.</b>	<b>Informazioni sulla conformità .....</b>	<b>143</b>
<b>14.</b>	<b>Informazioni relative al servizio di assistenza .....</b>	<b>143</b>
<b>15.</b>	<b>Informativa sulla protezione dei dati personali.....</b>	<b>144</b>
<b>16.</b>	<b>Note legali .....</b>	<b>145</b>

---

# 1. Informazioni relative alle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente e interamente le indicazioni di sicurezza e le presenti istruzioni per l'uso. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dell'apparecchio, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

## 1.1. Spiegazione dei simboli

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



### **PERICOLO!**

Pericolo immediato di morte!



### **AVVERTENZA!**

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



### **AVVERTENZA!**

Pericolo di scosse elettriche!



### **AVVERTENZA!**

Pericolo causato da superfici molto calde!



### **ATTENZIONE!**

Possibili lesioni di media e/o lieve entità!



### **AVVISO!**

Seguire le indicazioni al fine di evitare danni materiali!



Ulteriori informazioni sull'utilizzo dell'apparecchio!



Osservare le indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!

- Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo
- ▶ Istruzioni operative da seguire
- Istruzioni operative da seguire per evitare pericoli



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

Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possiedono almeno un isolamento di base permanente e hanno un connettore con contatto di terra o un cavo fisso con conduttore di terra. Gli apparecchi elettrici della classe di protezione I possono avere componenti con isolamento doppio o rinforzato oppure componenti azionati con bassissima tensione di sicurezza.



### **Utilizzo in ambienti chiusi**

Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo possono essere utilizzati solo in ambienti chiusi.



Superficie idonea al contatto con alimenti



### **Marchio CE**

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità").



Simbolo della corrente alternata



In Germania, il Punto Verde designa gli imballaggi che possono essere raccolti nei sacchi gialli o nei cassonetti gialli, nelle campane per il vetro o nei cassonetti per la carta, quindi smaltiti o riciclati dal sistema tedesco per il riciclaggio degli imballaggi ai sensi delle leggi vigenti in materia.





Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



## 2. Utilizzo conforme

L'apparecchio può essere utilizzato in diversi modi:

- bollire, arrostire, friggere, cuocere al forno, gratinare, tostare, riscaldare.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico, ma non può essere usato

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

L'apparecchio non è destinato all'uso professionale o industriale.

L'utilizzo non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsi-

---

asi altro utilizzo è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

### 3. Indicazioni di sicurezza

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



#### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o intellettive (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con capacità fisiche o intellettive ridotte) o con carenza di esperienza e di conoscenze (ad esempio bambini grandi).

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

---

## 3.1. Indicazioni generali



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito!**

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

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- In caso di danni alla spina, al cavo di alimentazione o all'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.
- In caso di temporale, gli apparecchi collegati alla rete elettrica potrebbero subire danni. Pertanto, estrarre sempre la spina dalla presa elettrica in caso di temporale.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.

- 
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente alcun componente dell'apparecchio.
  - Fare riparare l'apparecchio o il cavo di alimentazione soltanto dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato. Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono comportare notevoli pericoli per l'utilizzatore.
  - Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
  - Prima di ogni pulizia e manutenzione, così come prima di montare o smontare gli accessori, scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Ciò può provocare scosse elettriche.

- Estrarre la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica
  - quando si pulisce l'apparecchio,
  - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
  - quando l'apparecchio è incustodito,
  - quando non si utilizza più l'apparecchio.
- Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina lontani da lavandini, lavabi o simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per es. vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Osservare le istruzioni per la pulizia riportate a partire da Pagina 140.

---

## 3.2. Installazione sicura dell'apparecchio

- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida e piana.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Posizionare l'apparecchio in modo che la maniglia non tocchi la superficie di appoggio quando si apre lo sportello del forno. Ciò consente di aprire lo sportello a 90° ed estrarre facilmente sia il vassoio raccoglibriciole dal fondo del vano di cottura, sia la teglia dalla guida inferiore.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di scottature e pericolo di incendio dovuto al contatto di altri oggetti con superfici molto calde.

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo come apparecchio indipendente e non deve essere incassato né installato all'interno di un armadio.
- Evitare il contatto con altri oggetti durante il funzionamento. Per evitare pericoli, mantenere una distanza libera di almeno 10 cm su tutti i lati e di almeno 30 cm verso l'alto, ad es. dai pensili.
- Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di un fornello a gas o elettrico o di un altro forno caldo.
- Assicurarsi che
  - le fessure di aerazione non vengano coperte (ad es. con tende, tendine, riviste, tovaglie o simili) in modo tale che venga sempre garantita un'aerazione sufficiente;
  - l'apparecchio non sia esposto a fonti di calore dirette (come ad esempio termosifoni).

**AVVERTENZA!****Pericolo d'incendio!**

Sussiste il pericolo di cortocircuito a causa di un'installazione non conforme.

- Non utilizzare l'apparecchio in locali umidi e in ambienti molto polverosi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
  - elevata umidità dell'aria o umidità in generale
  - temperature estremamente alte o basse
  - raggi diretti del sole
  - fiamme libere

**AVVISO!****Possibili danni materiali.**

Gli additivi chimici dei rivestimenti dei mobili possono intaccare il materiale dei piedini dell'apparecchio, che quindi possono lasciare residui sul mobile.

- Eventualmente posizionare l'apparecchio su una base resistente al calore.

**3.3. Utilizzo in sicurezza****AVVERTENZA!****Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di scottature e pericolo di incendio dovuto al contatto di altri oggetti con superfici molto calde.

L'involucro e lo sportello dell'apparecchio diventano molto caldi durante l'utilizzo.

- Poiché la griglia di fuoriuscita del vapore sulla parte posteriore dell'apparecchio diventa molto calda, non toccarla durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Durante il funzionamento toccare solo le maniglie e gli elementi di comando.

- 
- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio sussiste il pericolo di scottature dovuto al vapore che fuoriesce. Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
  - Durante il funzionamento, i materiali facilmente infiammabili (ad es. tendine, canovacci, presine, carta ecc.) non devono trovarsi nelle immediate vicinanze dell'apparecchio. Non collocare mai indumenti oppure oggetti sopra o all'interno dell'apparecchio per asciugarli. Pericolo d'incendio.
  - Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
  - Assicurarsi che le fessure di ventilazione non siano coperte quando l'apparecchio è in funzione. In caso contrario la cottura delle pietanze non sarà uniforme e l'apparecchio potrebbe subire danni e surriscaldarsi.
  - Arieggiare bene l'ambiente durante il funzionamento.
  - Per evitare lesioni, non toccare mai l'interno dell'apparecchio prima che si sia completamente raffreddato.
  - Nel vano interno non utilizzare né oggetti metallici (eccetto griglia, vassoio raccoglibriciole, teglia e spiedo girarrosto) né la pellicola di alluminio. Questi potrebbero causare un surriscaldamento.
  - Evitare che le pietanze vengano a contatto con le pareti interne dell'apparecchio.
  - Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato (ad es. una presa radio).
  - Dopo l'uso scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente. L'apparecchio è completamente privo di corrente soltanto quando la spina è staccata dalla presa di corrente.
  - Non utilizzare l'apparecchio come un mobiletto. Non collocare mai carta, cartone, plastica o altri oggetti al suo interno.
  - Utilizzare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.
  - Utilizzare il forno sempre ed esclusivamente con il vassoio raccoglibriciole inserito sul fondo del vano di cottura.

**AVVERTENZA!****Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio a causa di alimenti bruciati.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Sorvegliare il processo di cottura per evitare che le pietanze si brucino.
- Il pane può prendere fuoco.
- Sorvegliare il processo di tostatura delle fette di pane per evitare un surriscaldamento.
- Se si utilizza la teglia come vaschetta raccogligrassa, non usare mai la funzione di riscaldamento della parte inferiore del forno. In tal caso usare solo la funzione di riscaldamento della parte superiore del forno.

**ATTENZIONE!****Pericolo per la salute!**

Cuocere o grigliare a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute.

- Rimuovere eventuali residui di alimenti bruciati.
- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri quando si cuociono o grigliano.

**3.4. Pulizia**

- Seguire le istruzioni riportate di seguito e pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti come descritto nel capitolo "9. Pulizia e manutenzione" a pagina 140.
- Per evitare lesioni, lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 60 minuti prima di spostarlo o di pulirlo.



---

## 4. Contenuto della confezione



### **PERICOLO!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

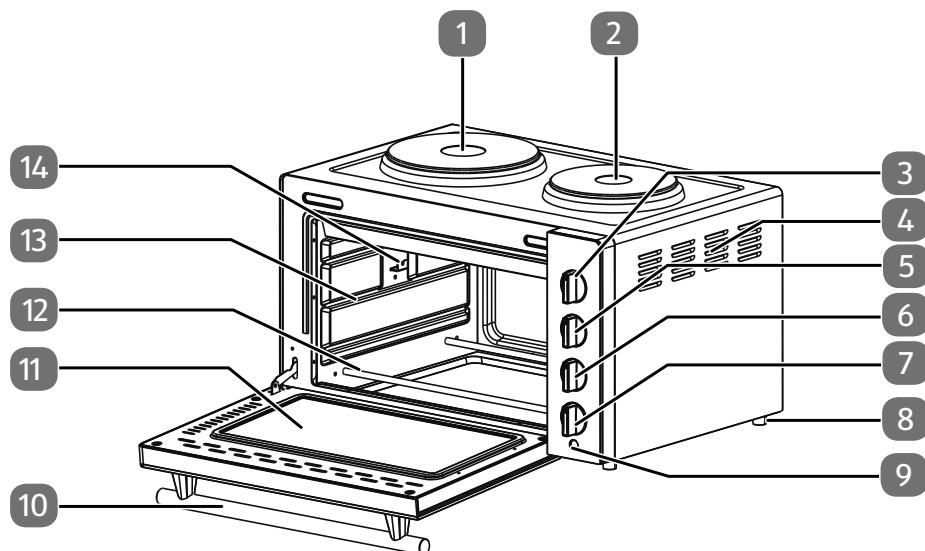
- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Verificare l'integrità della confezione e comunicare l'eventuale incompletezza della fornitura entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

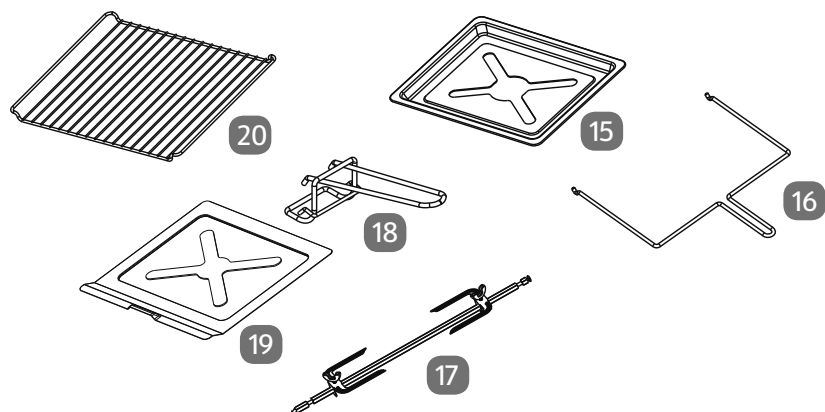
- Fornetto elettrico con doppia piastra di cottura
  - Griglia in acciaio inossidabile
  - Pinza, cromata
  - Spiedo girarrosto in acciaio inossidabile
  - Attrezzo per estrarre lo spiedo girarrosto, cromato
  - Teglia
  - Vassoio raccoglibriciole
- Istruzioni per l'uso e documenti di garanzia

## 5. Panoramica dell'apparecchio



- 1) Piastra di cottura grande: max 1.200 W
- 2) Piastra di cottura piccola: max 700 W
- 3) Selettore di potenza per piastra di cottura piccola
- 4) Fessure di aerazione
- 5) Selettore di potenza per piastra di cottura grande
- 6) Termostato del forno
- 7) Selettore modalità di funzionamento
- 8) Piedino di appoggio
- 9) Spia di funzionamento del forno
- 10) Maniglia dello sportello
- 11) Sportello del forno con finestrino
- 12) Elemento riscaldante
- 13) Guida
- 14) Supporto per spiedo girarrosto

## 5.1. Accessori



- 15) Teglia
- 16) Attrezzo per estrarre lo spiedo girarrosto
- 17) Spiedo girarrosto
- 18) Pinza
- 19) Vassoio raccoglibriciole
- 20) Griglia

## 6. Prima del primo utilizzo

- ▶ Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imbballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- ▶ Lavare tutti gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato prima del primo utilizzo e, in seguito, dopo ogni ulteriore utilizzo. Asciugare bene i componenti.
- ▶ Pulire l'involucro con un panno umido.



### 6.1. Installazione e collegamento

- ▶ Collegare il fornello solo a una presa di corrente correttamente installata, messa a terra e dotata di fusibili elettrici. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.





Al momento dell'installazione dell'apparecchio osservare quanto riportato nel capitolo "3.2. Installazione sicura dell'apparecchio" a pagina 126.

## 6.2. Riscaldamento a vuoto

- ▶ Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta è necessario riscaldarlo a vuoto a temperatura elevata per eliminare eventuali residui di grasso dovuti alla produzione.
- ▶ Chiudere lo sportello del forno.
- ▶ Portare il selettore della modalità di funzionamento  nella posizione di riscaldamento della parte superiore e della parte inferiore  e impostare la temperatura di cottura su  $230^{\circ}\text{C}$  ruotando il termostato del forno.

Il primo riscaldamento può provocare l'emissione di fumo o odori. Questo è del tutto normale. Aprire la finestra e arieggiare bene.

- ▶ Lasciare riscaldare il forno per circa 15 minuti, fino a quando non si avrà più alcuna fuoriuscita di fumo. Per spegnere il forno, ruotare il selettore della modalità di funzionamento  e il termostato  in posizione **OFF**.



### ATTENZIONE!

#### Pericolo di lesioni!

L'involucro e lo sportello del forno diventano molto caldi durante l'utilizzo.

- Toccare soltanto la maniglia dello sportello del forno e gli elementi di comando. Utilizzare presine/guanti da cucina per proteggersi da eventuali scottature!

---

## 7. Utilizzo del fornello



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di lesioni causate da ustioni!**

Durante il funzionamento, il vano di cottura e tutti i componenti accessibili si scaldano notevolmente. Inoltre, quando si apre lo sportello del forno fuoriesce vapore molto caldo. Sussiste pertanto il pericolo di ustioni in caso di contatto con le superfici calde o con il calore che fuoriesce.

- Aprire lo sportello del forno con cautela e non avvicinarsi con il viso al forno aperto.
- Utilizzare guanti da cucina, evitare di toccare direttamente le superfici calde.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima del montaggio o dello spostamento per evitare lesioni.
- Utilizzare i supporti in dotazione per posizionare o rimuovere lo spiedo girarrosto dal fornello. Utilizzare inoltre presine/guanti da cucina per proteggersi dalle scottature.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo d'incendio!**

Sussiste il pericolo d'incendio a causa di oggetti o alimenti infiammabili.

- Non utilizzare il forno con sacchetti per la cottura in forno, carta da forno, pellicola di alluminio, oggetti metallici o infiammabili né contenitori in vetro. L'apparecchio potrebbe danneggiarsi.
- Non cuocere alimenti di pezzatura eccessiva. Tra la pietanza da cuocere e gli elementi riscaldanti o le pareti del forno deve essere presente una distanza sufficiente.

- Utilizzare il forno sempre ed esclusivamente con il vassoio raccoglibriciole inserito sul fondo del vano di cottura.



## **AVVERTENZA!**

### **Pericolo d'incendio!**

Pericolo d'incendio a causa di alimenti bruciati.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Sorvegliare il processo di cottura per evitare che le pietanze si brucino.
- Il pane può prendere fuoco.
- Sorvegliare il processo di tostatura delle fette di pane per evitare un surriscaldamento.
- Se si utilizza la teglia come vaschetta raccogligrasso, non usare mai la funzione di riscaldamento della parte inferiore del forno. In tal caso usare solo la funzione di riscaldamento della parte superiore del forno.



Durante l'uso osservare assolutamente quanto riportato nel capitolo "3. Indicazioni di sicurezza" a pagina 123.

## **7.1. Uso degli accessori**



Più è alta la guida in cui si inserisce la griglia o la teglia, maggiore sarà la temperatura, pertanto le pietanze saranno pronte più rapidamente. Controllare di tanto in tanto le pietanze per evitare che si brucino.

### **7.1.1. Teglia**

Utilizzare la teglia per la preparazione di pietanze contenenti acqua o olio oppure per la cottura al forno di alimenti o prodotti in stampi o stoviglie da forno idonei. Utilizzare la teglia anche come vaschetta raccogligrasso per la cottura con la griglia o lo spiedo girarrosto. Se la teglia viene utilizzata come vaschetta raccogligrasso è necessario coprirne completamente il fondo con acqua.

- ▶ Preparare la pietanza secondo la ricetta e collocarla al centro della teglia.
- ▶ Posizionare la teglia sulle guide a destra e a sinistra del vano di cottura e spingerla completamente nel forno.

---

### **7.1.2. Vassoio raccoglibriciole**

I residui di cibo e le briciole vengono raccolti nell'apposito vassoio, consentendo una facile pulizia.

- ▶ Inserire il vassoio raccoglibriciole sotto agli elementi riscaldanti inferiori e spingerlo completamente nel vano di cottura. Utilizzare il vassoio durante ogni ciclo di cottura.

### **7.1.3. Griglia**

Utilizzare la griglia per preparare pietanze croccanti, riscaldare panini, tostare il pane o riscaldare la pizza.

- ▶ Preparare la pietanza secondo la ricetta e collocarla al centro della griglia.
- ▶ Posizionare la griglia sulle guide a destra e a sinistra del vano di cottura e spingerla completamente nel forno.

### **7.1.4. Spiedo girarrosto**


Lo spiedo girarrosto è adatto per arrostiti o polli interi con un peso massimo di circa 3 kg. Le pietanze da cucinare non devono essere di dimensioni troppo grandi.






- ▶ Preparare le pietanze secondo la ricetta.
- ▶ Inserire la carne nel senso della lunghezza collocandola al centro dello spiedo.
- ▶ Fissare gli ingredienti al centro utilizzando i rebbi dei fermi su entrambi i lati. Avvitare bene i fermi. Assicurarsi che l'arrosto o il pollo possa ruotare liberamente nel forno.

#### **Inserimento dello spiedo girarrosto**



- ▶ Inserire le parti curve del supporto dal basso nelle scanalature dello spiedo girarrosto.
- ▶ Con l'aiuto del supporto, inserire lo spiedo girarrosto nei rispettivi supporti. Assicurarsi che lo spiedo girarrosto scatti in posizione nel supporto sul lato sinistro e sia agganciato anche sul lato destro.
- ▶ Per estrarlo, sollevare prima la parte destra dello spiedo girarrosto, quindi estrarlo dall'apparecchio inclinandolo leggermente. Utilizzare a tal fine l'apposito attrezzo.


## 7.2. Modalità di funzionamento



La modalità di funzionamento viene selezionata con l'apposito selettore . Il fornetto dispone di sei modalità di funzionamento:

Simbolo	Modalità di funzionamento
<b>OFF</b>	Forno spento
	Cottura con forno ventilato con riscaldamento della parte superiore e inferiore
	Cottura con forno ventilato con riscaldamento della parte superiore
	Cottura con riscaldamento della parte inferiore
	Cottura al girarrosto con riscaldamento della parte superiore
	Cottura al girarrosto con riscaldamento della parte superiore e inferiore

## 7.3. Impostazione del fornetto

- ▶ Selezionare la modalità di funzionamento con l'apposito selettore .
- ▶ Impostare la temperatura del forno con il termostato .
- ▶ Si può impostare una temperatura compresa tra ca. 65 e 230 °C.

La spia di funzionamento  si accende.

- ▶ Per terminare il ciclo di cottura, portare il termostato  in posizione **LOW** e il selettore della modalità di funzionamento  in posizione **OFF**.
- ▶ Staccare la spina dalla presa di corrente dopo ogni utilizzo. Lasciare raffreddare completamente il forno e pulire l'apparecchio e gli accessori (vedere Pagina 140).

I tempi e le temperature di cottura per pietanze a base di carne sono riportati nella tabella seguente. I tempi di cottura riportati sono valori indicativi. Essi possono essere modificati a seconda della quantità, dell'alimento o dei propri gusti. Per la preparazione di pietanze a base di carne, i risultati migliori si ottengono cuocendo la carne prima a 200 °C per 15 minuti, quindi proseguendo la cottura a 180 °C per la durata sotto indicata.

- ▶ Tenere presente che per alcune pietanze il tempo di cottura potrebbe risultare più breve rispetto alla preparazione in un forno tradizionale.



Tipologia di carne	Precottura a 200 °C	Ulteriore cottura a temperatura ridotta (180 °C)
Manzo	15 min.	15-25 min. (a seconda dei gusti: carne al sangue, media cottura o ben cotta)
Agnello	15 min.	10-25 min. (a seconda dei gusti: carne a media cottura o ben cotta)
Vitello	15 min.	30 min.
Maiale	15 min.	35 min.
Pollo	15 min.	25-30 min.

Per grigliare preriscaldare il forno per 5 minuti.

Tipologia di carne	Cottura a 230 °C	Nota
Bistecche	5-10 min.	Girare a metà cottura
Cotolette di agnello	5-7 min.	Girare a metà cottura
Salsicce (sottili)	11 min.	Girare più volte
Salsicce (grosse)	18 min.	Girare più volte

- Per la cottura di torte e biscotti attenersi ai tempi di cottura indicati nella ricetta. Preriscaldare il forno per circa 5 minuti. Tenere presente che anche in questo caso il tempo di cottura potrebbe risultare più breve rispetto alla preparazione in un forno tradizionale.

## 8. Utilizzo delle piastre di cottura



### AVVERTENZA!

#### Pericolo di ustioni!



La piastra di cottura si riscalda notevolmente durante il funzionamento e resta molto calda anche dopo averla spenta.

■ Non toccare la piastra di cottura utilizzata.



La piastra di cottura piccola può essere utilizzata insieme al forno o alla piastra di cottura grande.

La piastra di cottura grande non può essere utilizzata insieme al forno.

- ▶ Collocare sulla piastra di cottura solo pentole o padelle idonee.
- ▶ Utilizzare solo pentole con un fondo piano per garantire una distribuzione ottimale del calore.
- ▶ Per risparmiare energia, non utilizzare pentole o padelle con un diametro inferiore a quello della piastra di cottura.
- ▶ Ruotare il selettore di potenza  in senso orario per accendere la piastra di cottura grande. È possibile impostare i seguenti livelli di potenza: **OFF** (piastra spenta)/ **400 W/800 W/1200 W**.
- ▶ Ruotare il selettore di potenza  in senso orario per accendere la piastra di cottura piccola. È possibile impostare i seguenti livelli di potenza: **OFF** (piastra spenta)/ **300 W/400 W/700 W**.
- ▶ Ruotare il rispettivo selettore di potenza in posizione **OFF** per spegnere la piastra di cottura.
- ▶ Staccare la spina dalla presa di corrente dopo ogni utilizzo.
- ▶ Utilizzare il calore residuo di una piastra di cottura ad esempio per portare a termine la cottura di riso, per tenere calde le pietanze o per sciogliere alimenti.

---

## 9. Pulizia e manutenzione

Rimuovere eventuali residui di alimenti dal vano di cottura e dagli accessori dopo ogni utilizzo perché gli accumuli di grasso o briciole possono incendiarsi quando riscaldati.



### **AVVERTENZA!**

#### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina dalla presa.

Possibili danni all'apparecchio dovuti a cortocircuito.

- Non utilizzare materiali duri come pagliette per pentole ecc. I resti della paglietta o della spugna dura eventualmente rimasti nell'apparecchio possono provocare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti spray per il forno.
- Una volta pulito il vano di cottura, asciugarlo a fondo. Non utilizzare l'apparecchio se il vano di cottura è ancora umido.



### **ATTENZIONE!**

#### **Superfici molto calde!**

Pericolo di ustioni a causa di superfici molto calde.

- Fare raffreddare l'apparecchio per almeno 60 minuti prima di pulirlo.



## **ATTENZIONE!**

### **Pericolo di lesioni!**

Pericolo di lesioni a causa di vetro infranto.

- Non spruzzare acqua sullo sportello bollente dell'apparecchio perché il vetro potrebbe infrangersi.



## **AVVISO!**

### **Possibili danni all'apparecchio!**

Possibili danni all'apparecchio in caso di utilizzo improprio dello stesso.

- Non utilizzare spugne ruvide o detergenti abrasivi per pulire l'involucro e il vano interno dell'apparecchio.
- Non lavare l'apparecchio o gli accessori in lavastoviglie.

DE

FR

NL

ES

IT

## **9.1. Pulizia dell'involucro**

Per la pulizia utilizzare un panno morbido precedentemente inumidito e un detergente delicato. Evitare solventi e detergenti chimici perché possono danneggiare la superficie e/o le scritte sull'apparecchio.

## **9.2. Pulizia del vano di cottura**

- ▶ Pulire il vano di cottura con un panno o una spugna morbidi precedentemente inumiditi e del detersivo per stoviglie.
- ▶ Se necessario, è possibile pulire le resistenze con cautela usando un panno morbido leggermente inumidito. Fare tuttavia attenzione che non penetri acqua nell'involucro dell'apparecchio.

## **9.3. Pulizia degli accessori**

- ▶ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- ▶ Estrarre dal forno lo spiedo girarrosto con i fermi, la griglia, la teglia e il vassoio raccoglibriciole.
- ▶ Rimuovere i fermi dallo spiedo girarrosto allentando le viti e facendo scorrere i fermi sullo spiedo per estrarli.
- ▶ Lavare tutti gli accessori con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato prima del primo utilizzo e, in seguito, dopo ogni ulteriore utilizzo. In presenza di residui di grasso considerevoli, immergerli in acqua calda per circa 10 minuti.
- ▶ Asciugare bene i componenti.
- ▶ Pulire l'involucro con un panno umido.

---

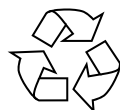
## 9.4. Pulizia delle piastre di cottura

- ▶ Pulire le piastre di cottura con un panno umido e un detersivo per stoviglie delicato.
- ▶ In presenza di liquidi di cottura o incrostazioni, pulirle con una spugna per pentole. Per pulire le piastre non utilizzare né detersivi corrosivi o abrasivi né pagliette in lana d'acciaio.

## 10. Conservazione/trasporto

- ▶ Quando non si utilizza l'apparecchio, staccare la spina e riporlo in un luogo asciutto, al riparo da polvere, gelo e raggi diretti del sole.
- ▶ Assicurarsi di conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Per evitare danni durante il trasporto, consigliamo di utilizzare l'imballaggio originale.

## 11. Smaltimento



### IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



### APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine del ciclo di vita dell'apparecchio occorre smaltirlo correttamente.


In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Conferire il vecchio apparecchio a un punto di raccolta per rifiuti elettronici o a un centro di riciclaggio. Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

## 12. Dati tecnici

Alimentazione di tensione:	220–240 V ~ 50/60 Hz
Potenza complessiva:	3300 W
Forno	1400 W
Piastra di cottura grande	1200 W
Piastra di cottura piccola	700 W
Volume del vano di cottura:	ca. 30 litri
Temperature raggiungibili:	da 80 °C a 230 °C
Dimensioni esterne (La x A x P):	ca. 53 x 32 x 43 cm

## 13. Informazioni sulla conformità

 MEDION AG dichiara che l'apparecchio è conforme ai requisiti basilari e alle altre disposizioni vigenti in materia:

- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE

## 14. Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina [www.medion.com/contact](http://www.medion.com/contact).
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Italia	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	☎ 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>Teleca Lab S.R.L.</b> <b>Medion c/o</b> <b>Via Daniele da Torricella, 42</b> <b>42122 Reggio Emilia RE</b> <b>Italia</b>	

Svizzera	
Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-19.00	☎ 0848 - 33 33 32
Indirizzo del servizio di assistenza	
<b>MEDION/LENOVO Service Center</b> <b>Ifangstrasse 6</b> <b>8952 Schlieren</b> <b>Svizzera</b>	

## Italia



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medion.com/it/](http://www.medion.com/it/).

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

## Svizzera



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza [www.medion.com/ch/de/service/start/](http://www.medion.com/ch/de/service/start/).

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

## 15. Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnhof 77, 45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnhof 77, D - 45307 Essen, Germania; [datenschutz@medion.com](mailto:datenschutz@medion.com). Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

---

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, [www.lidi.nrw.de](http://www.lidi.nrw.de).

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

## 16. Note legali

Copyright © 2020

Ultimo aggiornamento: 21.10.2020

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

**MEDION AG**  
**Am Zehnthof 77**  
**45307 Essen**  
**Germania**

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.





01/2021

MSN 5006 6511

Made in China

