

# Sommaire

<b>Consigne de sécurité.....</b>	<b>5</b>
Domaine d'application/utilisation conforme .....	5
Installation et branchement électrique .....	6
<b>Mise en marche et utilisation .....</b>	<b>7</b>
Remarques importantes .....	7
Problèmes .....	9
<b>À propos des micro-ondes.....</b>	<b>10</b>
L'action des micro-ondes sur les aliments .....	10
Le four à micro-ondes .....	10
<b>Cuire et cuisiner au micro-ondes.....</b>	<b>11</b>
Consignes générales .....	11
Matériaux adaptés aux micro-ondes .....	12
Matériaux adaptés .....	12
Matériaux adaptés sous condition.....	12
Matériaux non adaptés .....	13
Sommaire des matériaux adaptés.....	14
Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes .....	14
<b>Contenu de l'emballage .....</b>	<b>14</b>
<b>Vue d'ensemble de l'appareil .....</b>	<b>15</b>
Descriptif.....	15
Éléments de commande .....	16
Écran.....	17
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>18</b>
Installer l'appareil.....	18
Chauffage à vide de l'appareil .....	19
Mise en place des accessoires .....	19
<b>Utilisation.....</b>	<b>20</b>
Réglage de l'heure .....	20
Sécurité enfants.....	20
Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes.....	21
Fin de la cuisson .....	22
Interruption du programme.....	22
Démarrage rapide .....	22
Décongélation automatique en fonction du poids.....	23
Décongeler en fonction du temps .....	23
Mode Gril.....	24

Air chaud.....	25
Mode Combiné .....	26
Cuisson automatique .....	27
Régler un programme automatique.....	28
Programme A-1 : Boissons .....	29
Programme A-2 : Pâtes.....	29
Programme A-3 : Pizza congelée.....	30
Programme A-4 : Légumes.....	30
Programme A-5 : Pommes de terre .....	31
Programme A-6 : Réchauffer .....	31
Programme A-7 : Pizza provenant d'un rayon produits frais.....	32
Programme A-8 : Poulet.....	32
Programme A-9 : Gratin de pommes de terre .....	33
Programme A-10 : Boulettes de viande (fricadelles).....	33
Minuterie .....	34
Utilisation de plusieurs programmes .....	34
<b>Recettes .....</b>	<b>35</b>
Muffins.....	35
Boulettes de viande (fricadelles) .....	36
Réchauffer des petits pains congelés prêts à consommer.....	36
Gratin de pommes de terre .....	37
Biscuit sans matière grasse .....	38
Biscuit .....	39
Gâteau .....	39
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>40</b>
<b>Mise hors service.....</b>	<b>41</b>
<b>Dépannage rapide .....</b>	<b>42</b>
<b>Recyclage.....</b>	<b>42</b>
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>43</b>

# Consigne de sécurité



Avant la première utilisation, lisez attentivement ce mode d'emploi et veillez surtout à vous conformer aux consignes de sécurité !

Toute action sur et avec le présent appareil doit être exécutée uniquement tel que décrit dans ce mode d'emploi. Toute action sur et avec le présent appareil doit être exécutée uniquement tel que décrit dans ce mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi pour l'utilisation ultérieure. Si vous donnez ou vendez l'appareil, pensez également à remettre ce mode d'emploi.

## Domaine d'application/utilisation conforme

- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique.
- Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Il n'est pas conçu pour sécher des aliments ou des vêtements, ni pour chauffer des coussins électriques, pantoufles, éponges, chiffons humides ou autres objets similaires : vous risqueriez de vous blesser ou de provoquer un incendie.
- En cas de réchauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou papier, surveiller très fréquemment le récipient utilisé car un risque de combustion subsiste. Le micro-ondes ne convient pas à la préparation d'aliments immersés dans de la graisse.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles reçoivent de cette personne les instructions pour utiliser l'appareil. Veillez absolument à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.



### Attention !

Un enfant est autorisé à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si des instructions adaptées lui ont été données afin de lui permettre d'utiliser le micro-ondes en toute sécurité et de comprendre les dangers résultant d'une mauvaise utilisation. Si vous utilisez l'appareil en mode Combiné ou en mode Gril, les enfants ne sont autorisés à utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison de la température atteinte.

## Installation et branchement électrique

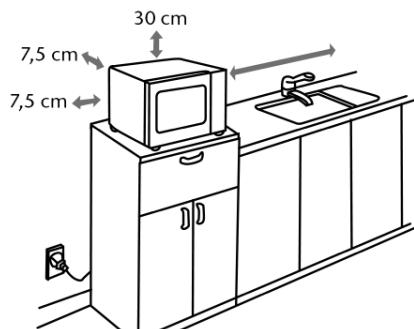
- Branchez le micro-ondes uniquement à une prise de courant 230V~50Hz réglementaire avec une prise terre, dotée d'une protection de 16 ampères minimum. N'utilisez pas de rallonge.
- Vérifiez que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il ne se trouve pas sous l'appareil, sur une surface chaude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



### AVERTISSEMENT !

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

- Ne posez aucun objet sur le micro-ondes car il devient chaud en cours d'utilisation. Pour garantir une aération suffisante, il convient de respecter une distance de 30 cm en haut, de 7,5 cm à l'arrière et de 7,5 cm sur un des côtés. Un côté doit rester accessible. Les orifices situés sur l'appareil ne doivent pas être recouverts ou bouchés.
- Protégez l'appareil des gouttes et projections d'eau. Si l'appareil devait malgré tout entrer en contact avec de l'eau, débranchez immédiatement la prise de courant.



### AVERTISSEMENT !

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

# Mise en marche et utilisation

## Remarques importantes

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



### **AVERTISSEMENT ! Ébullitions éruptives !**

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

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

**Vous risquez de vous ébouillanter !**

	Lorsque vous chauffez un liquide, placez impérativement dans le récipient un bâtonnet en verre ou en céramique. Cela vous permettra d'éviter une ébullition tardive du liquide.
--	---



### **AVERTISSEMENT !**

Les liquides ou tout autre aliment ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés : ceux-ci pourraient exploser ! Ne chauffez jamais les aliments dans des récipients fermés : ils pourraient facilement exploser. Retirez donc impérativement les dispositifs de fermeture des bouteilles et les couvercles des récipients (p. ex. : les biberons).

- Concernant les aliments comportant une peau ferme, comme par ex. les saucisses ou les tomates, percer leur peau à plusieurs endroits avant de les chauffer afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
- Les œufs avec leur coquille ou durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, ou alors uniquement avec des ustensiles spéciaux prévus à cet effet.



### **Attention !**

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

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

## Problèmes

- Protégez l'appareil et le câble électrique des risques d'endommagement.
- Vérifiez l'état du câble électrique et de l'appareil avant chaque utilisation.
- Si vous constatez des dommages, ne mettez en aucun cas l'appareil en marche. Dans ce cas de figure, débranchez tout de suite la prise de courant.
- Un appareil défectueux doit être immédiatement confié à un atelier de réparation qualifié pour réparation. En cas d'endommagement du câble secteur de cet appareil, le faire remplacer par le service après-vente Medion ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.



### **AVERTISSEMENT !**

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

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



### **AVERTISSEMENT !**

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

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

# À propos des micro-ondes

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

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

## L'action des micro-ondes sur les aliments

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

## Le four à micro-ondes

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

# Cuire et cuisiner au micro-ondes

## Consignes générales

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



### **AVERTISSEMENT !**

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

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

## Matériaux adaptés aux micro-ondes

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

### Matériaux adaptés

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



#### **Attention !**

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

### Matériaux adaptés sous condition

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

## Matériaux non adaptés

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



### Attention !

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

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



### Remarque :

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



### AVERTISSEMENT !

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

## Sommaire des matériaux adaptés

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

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

\*Mode Combiné : Micro-ondes + Gril ou Micro-ondes et Air chaud

## Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes

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

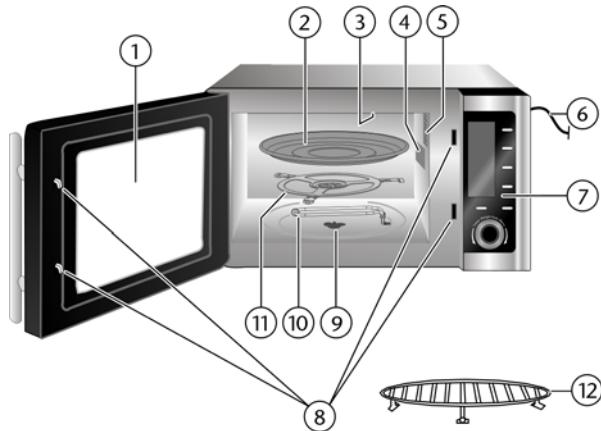
Les récipients ronds et ovales sont préférables aux récipients anguleux.  
Une surchauffe locale risque de se produire au niveau des coins.

## Contenu de l'emballage

- Micro-ondes MD 12801
- Plateau tournant
- Élément rotatif en étoile
- Grille
- Mode d'emploi et documents de garantie

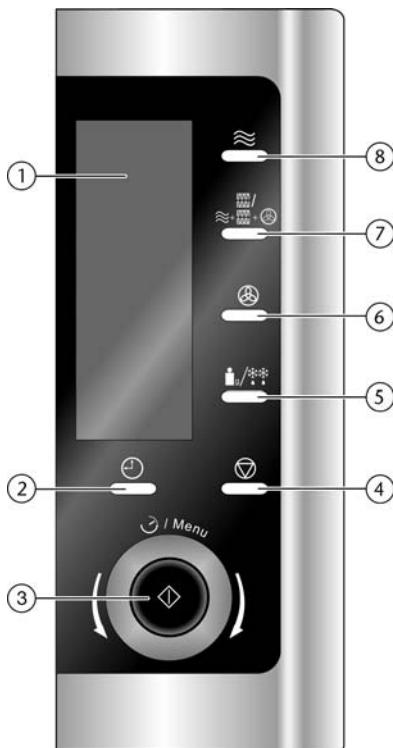
# Vue d'ensemble de l'appareil

## Descriptif



- 1** Vitre
- 2** Plateau tournant
- 3** Gril supérieur
- 4** Couvercle du magnétron  
**NE PAS RETIRER !**
- 5** Lumière
- 6** Câble électrique
- 7** Panneau de commande
- 8** Verrouillage de la porte
- 9** Axe moteur du plateau tournant
- 10** Gril inférieur
- 11** Élément rotatif en étoile
- 12** Grille

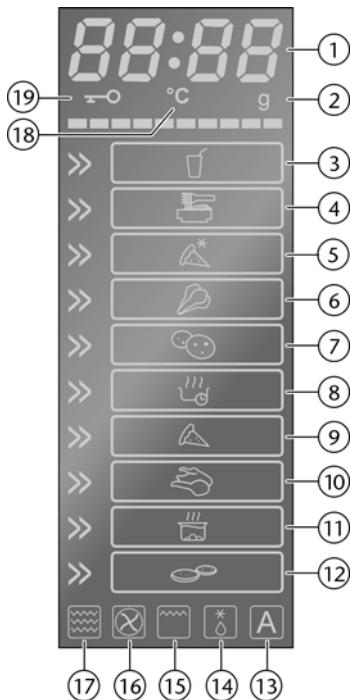
## Éléments de commande



- 1** L'écran: Affichage du temps de cuisson, de la puissance, du mode de fonctionnement et de l'heure
- 2** Saisie de l'heure ou de la minuterie
- 3** Tourner : programmes automatiques, saisie du temps de cuisson ; Appuyer : confirmation de la saisie, démarrage du programme.
- 4** Annulation des données entrées ou réinitialisation de l'appareil
- 5** Saisie du poids / Décongélation
- 6** Réglage du mode Air chaud
- 7** Réglage du mode Double gril / Combiné
- 8** Réglage le mode micro-ondes

# Écran

- 1 Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids
- 2 Affichage du poids en grammes
- 3 Programme automatique A-1 : boissons
- 4 Programme automatique A-2 : pâtes
- 5 Programme automatique A-3 : pizza congelée
- 6 Programme automatique A-4 : légumes
- 7 Programme automatique A-5 : pommes de terre
- 8 Programme automatique A-6 : réchauffage
- 9 Programme automatique A-7 : pizza fraîche
- 10 Programme automatique A-8 : poulet
- 11 Programme automatique A-9 : gratin de pommes de terre
- 12 Programme automatique A-10 : boulettes de viande (fricadelles)
- 13 Programme automatique actif
- 14 Décongeler
- 15 Mode gril/double gril
- 16 Mode Air chaud
- 17 Mode Micro-ondes
- 18 Affichage de la température en degrés Celsius
- 19 Sécurité enfants



# Avant la première utilisation

## Installer l'appareil

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



### Attention !

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



### AVERTISSEMENT !

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

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



### Attention !

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

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

## Chauffage à vide de l'appareil

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

- ▶ Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du four. Fermez à nouveau la porte.
- ▶ Appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que 230°C s'affiche sur l'écran.
- ▶ Confirmez la saisie en appuyant sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton  dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez une nouvelle fois sur la touche  pour lancer le processus de chauffe.



### Remarque :

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

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

## Mise en place des accessoires

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

- ▶ Placez le support du plateau tournant au centre de l'axe d'entraînement.
- ▶ Placez le plateau tournant au centre du support.

# Utilisation

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

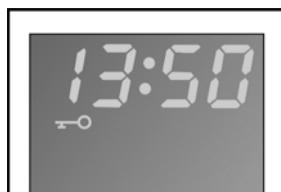
## Réglage de l'heure

Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois ou lorsque l'alimentation électrique a été interrompue, « 00.00 » s'affiche et l'heure doit être réglée.

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche ⏺.
- ▶ Tournez le bouton de réglage ⏻ jusqu'à ce que l'heure appropriée soit affichée.
- ▶ Appuyez sur la touche ⏺.
- ▶ Tournez le bouton de réglage ⏻ jusqu'à ce que le nombre de minutes approprié soit affiché.
- ▶ Appuyez sur la touche ⏺ pour confirmer les réglages

## Sécurité enfants

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



## Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes

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

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



Touche  appuyez	Affichage	Puissance (watts)
1 x	P100	900 W
2 x	P90	810 W
3 x	P80	720 W
4 x	P70	630 W
5 x	P60	540 W
6 x	P50	450 W
7 x	P40	360 W
8 x	P30	270 W
9 x	P20	180 W
10 x	P10	90 W
11 x	P00	0 W

- ▶ Confirmez la sélection en appuyant sur la touche .
- ▶ Tournez le bouton  pour régler le temps de cuisson souhaité suivant les intervalles suivants. La durée de cuisson la plus longue est de 95 minutes.

De 0 à 1 minute	En paliers de 5 secondes
De 1 à 5 minutes	En paliers de 10 secondes
De 5 à 10 minutes	En paliers de 30 secondes
De 10 à 30 minutes	en paliers de 1 minute
À partir de 30 minutes	en paliers de 5 minutes

- ▶ Appuyez sur la touche . La cuisson démarre.

## **Fin de la cuisson**

À la fin de chaque cycle de cuisson, des signaux sonores retentissent et l'heure réapparaît sur l'écran. La cuisson est maintenant terminée.



### **AVERTISSEMENT !**

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

## **Interruption du programme**

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

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

## **Démarrage rapide**

Si vous appuyez sur la touche  $\diamond$  sans avoir sélectionné de puissance, le programme de cuisson démarre en mode Micro-ondes à puissance maximale (900 Watts).

- ▶ Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez rapidement et plusieurs fois sur la touche  $\diamond$  :
  - 1 pression : 0.30 minute ;
  - 2 pressions : 1.00 minute ;
  - 3 pressions : 1.30 minutes ;
  - 4 pressions : 2.00 minutes ;
  - etc. jusqu'à 95 minutes maximum.
- ▶ Le programme de cuisson démarre automatiquement peu de temps après le dernier actionnement de la touche.

## Décongélation automatique en fonction du poids

Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont réglés automatiquement dès que vous avez programmé le poids des aliments à décongeler. Le poids des aliments congelés s'échelonne de 100 g à 2 000 g.

- ▶ Appuyez sur la touche   La mention **dEF1** apparaît sur l'écran, voir l'illustration ci-contre.
- ▶ Tournez le bouton de réglage afin de définir le poids souhaité, exprimé en grammes.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.



### Remarque :

Lorsque la moitié du temps est écoulée, un signal sonore retentit et le programme s'interrompt. Retournez si possible l'aliment afin d'optimiser la décongélation. Appuyer à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

## Décongeler en fonction du temps

- ▶ Appuyez deux fois sur la touche   La mention **dEF2** apparaît sur l'écran, voir l'illustration ci-contre.
- ▶ Tournez le bouton de réglage afin de définir le temps souhaité.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer la décongélation.



### Remarque :

Lorsque la moitié du temps est écoulée, un signal sonore retentit et le programme s'interrompt. Retournez si possible l'aliment afin d'optimiser la décongélation. Appuyer à nouveau sur la touche  pour poursuivre le programme.

## Mode Gril

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

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

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



### **AVERTISSEMENT !**

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

- ▶ Appuyez une, deux ou trois fois sur la touche  afin de sélectionner le Mode Gril souhaité, conformément aux illustrations :



1x : gril supérieur



2x : double gril



3x : gril inférieur

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

## Air chaud

En mode Air chaud, de l'air chaud circule dans la cavité du four. Ce mode est particulièrement recommandé pour la préparation de gratins ou d'aliments croustillants.

Pour cuire à l'air chaud, procédez comme suit :

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

<b>Touche appuyez</b>	<b>Affichage</b>	<b>Température</b>
1 x	95°C	95°C
2 x	110°C	110°C
3 x	125°C	125°C
4 x	140°C	140°C
5 x	155°C	155°C
6 x	170°C	170°C
7 x	185°C	185°C
8 x	200°C	200°C
9 x	215°C	215°C
10 x	230°C	230°C

- ▶ Confirmez la sélection en appuyant sur la touche .
- ▶ Pour préchauffer l'appareil, appuyez une nouvelle fois sur la touche . La température réglée une fois atteinte, un signal sonore retentit. Si vous ne souhaitez pas préchauffer l'appareil, passez directement à l'étape suivante.
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour définir le temps de cuisson souhaité. La durée de cuisson la plus longue est de 95 minutes.

## Mode Combiné

L'appareil permet de regrouper différentes variantes du mode Combiné ; plusieurs modes de cuisson sont alors exécutés simultanément (par ex. Micro-ondes et Gril ou Micro-ondes, Gril et Air chaud).

Pour chacun des programmes, la durée maximale de cuisson est de 95 minutes.

- ▶ Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche  et sélectionnez la variante souhaitée. Les variantes de programmation suivantes sont disponibles :

Appuyer sur la touche 	Affichage	Mode			
		Micro-ondes	Gril supérieur	Gril inférieur	Air chaud
1 x	G-1	■			
2 x	G-2	■	■		
3 x	G-3			■	
4 x	C-1	■	■		
5 x	C-2	■	■		
6 x	C-3	■	■	■	
7 x	C-4	■	■	■	
8 x	C-5	■	■		■

- ▶ Confirmez votre choix à l'aide de la touche .
- ▶ Tournez le bouton de réglage afin de définir la température désirée (programme C-5 uniquement).
- ▶ Confirmez la température à l'aide de la touche  (programme C-5 uniquement).
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour définir la durée souhaitée.
- ▶ Appuyez sur la touche . Le programme commence.

## Cuisson automatique

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

Le tableau vous présente un aperçu des programmes automatiques, l'affichage correspondant sur l'écran et les modes de fonctionnement activés.

Affichage	Programme	Betriebsarten		
		Micro-ondes	Gril supérieur / inférieur	Air chaud
A-1	Boissons	■		
A-2	Pâtes	■		
A-3	Pizza congelée	■	■	
A-4	Légumes	■		
A-5	Pommes de terre	■		
A-6	Réchauffer	■		
A-7	Pizza fraîche	■	■	
A-8	Poulet	■	■	■
A-9	Gratin de pommes de terre	■		■
A-10	Hamburger avec viande	■		■

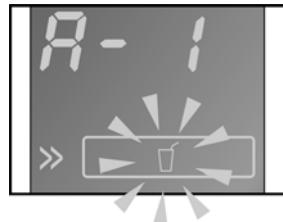
## Régler un programme automatique

- ▶ Tournez lentement le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre. Un numéro de programme s'affiche (par ex. « A-1 » pour Programme automatique)

1) accompagné du symbole du programme de cuisson correspondant.

Selectionnez alors un programme automatique de 1 à 10.

- ▶ Appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection.
- ▶ Indiquez à présent le poids souhaité ou le nombre de portions en tournant le bouton de réglage. Le poids/la quantité est affiché sur l'écran. Les quantités sont définies conformément au tableau suivant :



<b>Programme</b>	<b>Intervalle de poids</b>						
A-1 Boissons (portion de 200 ml)	1	2	3				
A-2 Pâtes	100 g	200 g	300 g				
A-3 Pizza congelée	150 g	300 g	450 g				
A-4 Légumes	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g		
A-5 Pommes de terres (portion de 200 g)	1	2	3				
A-6 Réchauffer	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g	800 g
A-7 Pizza fraîche	150 g	300 g	450 g				
A-8 Poulet	800 g	1000 g	1200 g	1400 g			
A-9 Gratin de pommes de terre	1200 g						
A-10 Hamburger avec viande	3	4	5				

- ▶ Appuyez sur la touche ◇ pour lancer la cuisson.

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



### **Attention !**

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

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



### **Remarque :**

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

## **Programme A-1 : Boissons**

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez la boisson que vous voulez chauffer sur le plateau tournant de la cavité du four. Si vous placez plusieurs récipients dans le micro-ondes, veillez à ce qu'ils ne se touchent pas.
- ▶ Sélectionnez le réglage 1, 2 ou 3 selon la quantité de boisson.
- ▶ Lancez le programme Pâtes.

Si la ou les boissons ne sont pas suffisamment chaudes, lancez un nouveau cycle de chauffe en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 21).

## **Programme A-2 : Pâtes**

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes.

Pour la cuisson des pâtes, utilisez un récipient haut, étant donné qu'il risque de déborder. Utilisez autant d'eau que pour une cuisson traditionnelle.

- ▶ Placez le récipient contenant les pâtes au centre du plateau tournant, dans la cavité du four.

- ▶ Sélectionnez le réglage 100g, 200g ou 300g selon la quantité de pâtes.
- ▶ Lancez le programme Pâtes.

Si les pâtes ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de 21).

## Programme A-3 : Pizza congelée

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes et Gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



### Attention !

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

- ▶ Placez la pizza sur le plateau tournant fourni.
- ▶ Sélectionnez le réglage 150g, 300g ou 450g selon le poids de la pizza.
- ▶ Lancez le programme Pizza fraîche.

Si la pizza n'est pas suffisamment chaude après le cycle de décongélation et de chauffe, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 21).

## Programme A-4 : Légumes

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez les légumes dans le récipient avec un peu d'eau.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 100g ou 500g selon la quantité de légumes.
- ▶ Lancez le programme Pizza fraîche.

Si les légumes ne sont pas suffisamment cuits après cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 21).

## **Programme A-5 : Pommes de terre**

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes. Pour le cycle de cuisson, il est recommandé d'utiliser des pommes-de-terre non épluchées. Piquez plusieurs fois la peau des pommes de terre.

- ▶ Placez les pommes de terre non pelées dans le récipient. Utilisez si possible des pommes de terre de taille similaire. Si possible, les pommes de terre ne devraient pas se toucher.
- ▶ Placez le récipient au centre du plateau tournant.
- ▶ Sachant qu'une pomme de terre de 200g correspond au réglage 1, sélectionnez le réglage 1, 2 ou 3 selon le nombre de pommes de terre.
- ▶ Lancez le programme Pommes de terre.

Si les pommes de terre ne sont pas suffisamment cuites après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 21).

## **Programme A-6 : Réchauffer**

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes. Pour chauffer, utilisez un récipient adapté aux micro-ondes.

- ▶ Placez l'assiette contenant les aliments au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez un réglage compris entre 200g et 800g inclus, selon la quantité d'aliments.
- ▶ Lancez le programme Réchauffer.

Si le plat n'est pas suffisamment chaud après cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de la page 21).

## **Programme A-7 : Pizza provenant d'un rayon produits frais**

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes et Gril. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



### **Attention !**

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

- ▶ Placez la pizza sur le plateau tournant fourni.
- ▶ Sélectionnez le réglage 150g, 300g ou 450g selon le poids de la pizza.
- ▶ Lancez le programme Pizza fraîche.

Si la pizza n'est pas suffisamment cuite après cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné

C-3 Micro-ondes + Double gril (comme décrit à partir de la page 26).

## **Programme A-8 : Poulet**

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes, Gril et Air chaud. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



### **Attention !**

Ce programme utilisant le mode Gril et Air chaud, ne couvrez pas les aliments.

- ▶ Placez la viande sur une assiette adaptée à l'air chaud. Assaisonnez le poulet si nécessaire. Placez le plat au centre du plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage 800g, 1000g, 1200g ou 1400g selon le poids du poulet.
- ▶ Lancez le programme Poulet.
- ▶ La viande doit être retournée pour permettre une cuisson uniforme. Les 2/3 du temps une fois écoulés, un signal sonore vous invite à procéder au retournement. Retournez la viande et appuyez sur la touche ◇ afin de poursuivre le programme.

Si le poulet n'est pas suffisamment cuit ou doré après cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Combiné C-5 Micro-ondes + Double gril (comme décrit à partir de la page 26).

## **Programme A-9 : Gratin de pommes de terre**

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes et Air chaud. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



### **Attention !**

Ce programme utilisant le mode Air chaud, ne couvrez pas les aliments.

- ▶ Placez le récipient contenant les aliments au centre du plateau tournant.
- ▶ Confirmez la quantité 1200g.
- ▶ Lancez le programme Gratin de pommes de terre.

Si le gratin n'est pas suffisamment cuit ou doré après cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit pages 24 et 21).

## **Programme A-10 : Boulettes de viande (fricadelles)**

Ce programme fonctionne en mode Micro-ondes, Gril et Air chaud. Utilisez un récipient résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



### **Attention !**

Ce programme utilisant le mode Gril et Air chaud, ne couvrez pas les aliments.

- ▶ Placez les boulettes de viande sur une assiette adaptée à l'air chaud.  
Placez le plat au centre du plateau tournant.
  - ▶ Sélectionnez le réglage 3, 4 ou 5 selon le poids de la préparation  
(sachant qu'un hamburger jusqu'à 125g correspond au réglage 1).
  - ▶ Lancez le programme Boulettes de viande.
- Si les boulettes de viande ne sont pas suffisamment cuites après cuisson, démarrez un nouveau cycle de cuisson en mode Gril ou Micro-ondes (comme décrit pages 24 et 21).

## **Minuterie**

L'appareil peut émettre un signal sonore au bout d'un laps de temps prédéfini. Cette fonction peut être utilisée par ex. en tant que sablier.

- ▶ Appuyez sur la touche ☰.
- ▶ Tournez le bouton de réglage jusqu'à l'obtention de la durée souhaitée.  
Vous pouvez définir une durée maximale de 95 minutes.
- ▶ Confirmez maintenant avec ◇.

La temps défini une fois écoulé, le signal sonore retentit.

## **Utilisation de plusieurs programmes**

L'appareil peut exécuter successivement plusieurs programmes de cuisson. Deux séquences maximum peuvent s'exécuter automatiquement. Définissez chaque programme de cuisson tel que décrit ; le dernier programme de cuisson une fois défini, vous pouvez alors appuyer sur la touche ◇.

### **Exemple :**

Vous voulez décongeler un aliment à l'aide du programme Décongélation, enchaîner avec le programme Gril suivi d'un deuxième programme Gril.

- ▶ Définissez le programme Décongélation tel que décrit page 23, mais sans appuyer au final sur la touche ◇.
- ▶ Définissez ensuite le programme Gril tel que décrit page 23.
- ▶ Appuyez à présent sur la touche ◇ pour lancer le programme.

# Recettes

## Muffins

### Ingrédients

	Nombre de gâteaux			
	De 10 à 20	De 20 à 30	De 30 à 40	De 40 à 50
Margarine de cuisine avec teneur en graisse de 80% ou beurre salé	170 g	225 g	340 g	450 g
Sucre cristallisé (cristaux de 0,3 mm maxi)	170 g	225 g	340 g	450 g
Œufs (de 55g à 60g coquille comprise)	3	4	6	8
Farine de froment sans agent levant	225 g	310 g	450 g	625 g
Levure chimique	7 g	10 g	15 g	20 g
Sel	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

### Préparation

- ▶ Versez la pâte à muffins dans des petits moules en papier vendus dans le commerce (env. 45 mm de diamètre, env. 28 mm de hauteur).
- ▶ Préchauffez le micro-ondes à 170°C. Pour effectuer le préchauffage, appuyez sur la touche ☰ jusqu'à ce que la température 170°C soit affichée sur l'écran. Confirmez ensuite en appuyant deux fois sur ☲. La température définie une fois atteinte, un signal sonore retentit.
- Si la quantité de muffins nécessite plusieurs cycles de cuisson, le préchauffage est nécessaire qu'une seule fois.
- ▶ Répartissez à présent les muffins uniformément sur le plateau tournant.
- ▶ Sélectionnez le réglage suivant pour la cuisson : Air chaud, 170°C, durée : 12 minutes.
- ▶ Pour effectuer le réglage, appuyez sur la touche ☰ jusqu'à ce que la température 170°C soit affichée. Confirmez la sélection en appuyant sur ☲. Vous définissez le temps de cuisson en tournant le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre ; lancez la cuisson en appuyant une nouvelle fois sur la touche ☲.

## **Boulettes de viande (fricadelles)**

- ▶ Formez des fricadelles avec env. 125g de viande hachée de bœuf par pièce (env. 75 mm de diamètre, env. 35 mm de hauteur).
- ▶ Répartissez les fricadelles uniformément et directement sur le plateau tournant.

### **Préparation**

- ▶ Pour obtenir le meilleur résultat possible, réglez le programme automatique A-10 (boulettes de viande).
- ▶ Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme A-10 soit réglé. Confirmez la sélection en appuyant sur ◇.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez-le sur 12.00 min.
- ▶ Pour lancer la cuisson, appuyez sur ◇ .

## **Réchauffer des petits pains congelés prêts à consommer**

Pour réchauffer des petits pains, choisissez la fonction Air chaud.

- ▶ Placez 3-4 petits pains directement sur le plateau tournant. Il est inutile de préchauffer.
- ▶ Sélectionnez le réglage suivant pour la cuisson : Air chaud, 170°C, durée : 12 minutes.
- ▶ Pour effectuer le réglage, appuyez sur la touche ☰ jusqu'à ce que la température 170°C soit affichée. Confirmez la sélection en appuyant sur ◇. Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ▶ Pour lancer la cuisson, appuyez sur ◇ .

Si vous voulez réchauffer d'autres petits pains dans la foulée, raccourcissez le temps d'env. 1-2 minutes, l'appareil étant déjà chaud.

## **Gratin de pommes de terre**

Un plat rond avec couvercle, d'une hauteur de 5 à 6 cm et d'un diamètre d'env. 22 cm.

- 750g de pommes de terre à chair ferme épluchées
- 300g de crème
- 100g de fromage râpé dont la teneur en graisse est de 25% à 30% de matière grasse sur sec.
- Assaisonnement

### **Préparation**

- ▶ Coupez les pommes de terre en rondelles d'env. 3 à 4 mm d'épaisseur.
- ▶ Disposez ensuite la moitié des pommes de terre dans le plat, à la façon des tuiles d'un toit.
- ▶ Parsemez environ la moitié du fromage, ajoutez la moitié de l'assaisonnement et env. 150 g de crème.
- ▶ Disposez par-dessus le reste des pommes de terre coupées, toujours à la façon des tuiles d'un toit et recouvrez avec le reste des ingrédients.
- ▶ Pour obtenir le meilleur résultat possible, réglez le programme automatique A-9 (gratin de pommes de terre).
- ▶ Tournez le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le programme A-9 soit réglé. Confirmez la sélection en appuyant sur ◇.
- ▶ Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez-le sur 30:00 min.
- ▶ Pour lancer la cuisson, appuyez sur ◇ .  
Il est inutile de préchauffer.

# Biscuit sans matière grasse

## Ingrédients

- 100g de farine de froment blanche sans agent levant
- 100g de farine de maïs
- 3g de levure chimique
- 150g de sucre en poudre (cristaux de 0,3 mm maxi)
- 3 oeufs (55 - 60g avec la coquille)
- 30ml d'eau chaude (env. 45°C)

## Préparation

Battez les blancs d'oeufs avec l'eau chaude, jusqu'à l'obtention d'une masse compacte. Ajoutez le sucre et les jaunes d'oeufs et battez le tout durant 2,5 minutes supplémentaires. Mélangez la farine de froment, la farine de maïs et la levure chimique et incorporez délicatement à la préparation oeufs-sucre.

Placez un papier imperméable à la graisse au fond d'un moule non graissé (env. 26 cm de diamètre, env. 6,5 cm de hauteur). Versez la pâte dans le moule et répartissez-la uniformément. Pour ce type de gâteau, veillez à ce que la hauteur de la pâte soit régulière.

Préchauffez le micro-ondes à 155°C, mode Air chaud. Placez d'abord sur le plateau tournant la grille avec les pieds orientés vers le haut. Placez-y ensuite le moule. Positionnez le gâteau le plus au centre possible du four et lancez la cuisson. Temps de cuisson : de 30 à 35 minutes environ.

# Biscuit

## Ingrédients

- 170g de farine de froment fine à faible teneur en gluten
- 170g de sucre en poudre blanc
- 10g de levure chimique
- 100g d'eau
- 50g de margarine avec une teneur en graisse d'env. 80%
- 2 – 3 oeufs (oeuf battu de 125 g)
- Pour la cuisson : papier cuisson d'un diamètre d'env. 200 mm.

## Préparation

Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante. Battez les oeufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes et ajoutez la margarine fondu. Incorporez progressivement la farine, la levure chimique et l'eau. Placez le papier cuisson au fond d'un saladier en verre et versez-y la pâte. Mélangez le tout durant 10 minutes supplémentaires et placez le saladier au centre de l'assiette à grillade ; choisissez le programme Air chaud. Laissez cuire durant 26 minutes à 170°C.

# Gâteau

## Ingrédients

- 250g de farine de froment fine à faible teneur en gluten
- 250g de sucre en poudre blanc
- 15g de levure chimique
- 150g d'eau
- 75g de margarine avec une teneur en graisse d'env. 80%
- 3 – 4 oeufs (oeuf battu de 185 g)
- Pour la cuisson : papier cuisson d'un diamètre d'env. 200 mm.

## Préparation

Veillez à ce que les ingrédients soient à température ambiante. Battez les oeufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes et ajoutez la margarine fondu. Incorporez progressivement la farine, la levure chimique et l'eau. Placez le papier cuisson au fond d'un saladier en verre et versez-y la pâte. Mélangez le tout durant 10 minutes supplémentaires et placez le saladier au centre de l'assiette à grillade ; choisissez le programme Combiné C5. Laissez cuire durant 26 minutes à 170°C.

# Nettoyage et entretien

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

- Arrêtez le micro-ondes et débranchez la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- L'intérieur du four doit être maintenu propre. À l'aide d'un tissu humide, essuyer les éclaboussures ou les liquides qui se sont répandus dans le four et qui adhèrent aux parois. En cas d'encrassement tenace, un produit d'entretien doux peut être utilisé. Ne pas utiliser d'aérosol ou tout autre détergent fort car ils pourraient attaquer, érailler ou ternir la surface de la porte.
- Les surfaces externes doivent être nettoyées avec un tissu humide. Pour éviter tout risque d'endommagement des parties opérationnelles situées à l'intérieur du four, éviter que de l'eau ne pénètre par les orifices de ventilation.
- La porte, le hublot et en particulier le joint et le mécanisme de fermeture doivent être nettoyés avec précaution à l'aide d'un savon doux. Une attention toute particulière doit être portée à ces parties qui doivent être maintenues en bon état.
- Le panneau de commande ne doit pas être mouillé. Nettoyer avec un tissu doux et humide. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter que l'appareil ne soit mis accidentellement en marche.
- Si de la vapeur s'accumule sur les surfaces internes ou externes, l'essuyer avec un tissu doux.
- De la vapeur peut se former si le four à micro-ondes est utilisé lorsque le taux d'humidité ambiant est élevé ; ce phénomène est normal.
- Sortir occasionnellement le plateau tournant en métal afin de le nettoyer. Laver le plateau dans de l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou au lave-vaisselle.
- Essuyer soigneusement le plateau tournant avec un tissu doux.
- Le support du plateau tournant et le plancher du four doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter que ne se produisent des bruits anormaux. Si vous retirez le support du plateau tournant de l'ouverture du plancher afin de le nettoyer, veillez à le repositionner correctement.

- Essuyer simplement le plancher du four avec un produit d'entretien doux. Le support du plateau tournant peut être lavé dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Les restes d'odeur à l'intérieur du four peuvent être éliminés en chauffant 5 minutes dans le micro-ondes et dans un récipient profond résistant aux micro-ondes l'équivalent d'une tasse d'eau additionnée du jus et de l'écorce d'un citron. Essuyer soigneusement et sécher avec un tissu doux.
- Si l'éclairage du four doit être remplacé, adressez-vous à un atelier spécialisé qualifié ou bien au service après-vente de Medion.

## Mise hors service

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

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

# Dépannage rapide

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

## Recyclage



### Appareil

Une fois votre appareil arrivé en fin de vie, veillez à ce qu'il soit éliminé de manière écologique. Vous pouvez par exemple l'apporter à un point de collecte local pour appareils usagés. Renseignez-vous auprès de la municipalité de votre ville ou commune afin de connaître les lieux affectés à la prise en charge de ce type de déchets.

Coupez le câble avant le recyclage.



### Emballage

Votre micro-ondes se trouve dans un emballage afin de le protéger des dommages liés au transport. Les emballages sont des matériaux bruts qui sont réutilisables ou recyclables.

## **Caractéristiques techniques**

Tension nominale : 230 V ~ 50 Hz

## **Puissances nominales**

Micro-ondes :	1450 W
Gril :	1200 W
Double gril:	1700 W
Air chaud :	2300 W
Puissance de sortie (micro-ondes) :	900 W
Fréquence micro-ondes :	2450 MHz

#### **Dimensions (L x H x P) en cm**

Appareil:	50,8 x 31,5 x 45,5
Cavité du four :	34,0 x 21 x 35
Volume de la cavité du four :	25 litres
Poids net :	17,5 kg



**Sous réserve de modifications techniques !**

