

# Micro-ondes Gril

QUIGG® MD 12104



**MEDION®**

Medion France  
75 Rue de la Foucaudière  
72100 LE MANS  
France

Service Hotline: 02 43 16 60 30 (appel non surtaxé)

Service PREMIUM hors garantie: 08 92 35 05 40  
(0.34 EUR/min)

E-Mail: Pour nous contacter, merci de vous rendre sur  
notre site internet à la rubrique « Service » puis « Support »

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

## Mode d'emploi

# Sommaire

<b>Consigne de sécurité</b> .....	<b>5</b>
Domaine d'application/utilisation conforme .....	5
Installation et branchement électrique .....	6
<b>Contenu de l'emballage</b> .....	<b>7</b>
<b>Mise en marche et utilisation</b> .....	<b>8</b>
Remarques importantes .....	8
Problèmes .....	10
<b>Présentation de l'appareil</b> .....	<b>11</b>
Éléments de commande .....	12
Écran.....	13
<b>À propos des micro-ondes</b> .....	<b>14</b>
L'action des micro-ondes sur les aliments.....	14
Le four à micro-ondes.....	14
<b>Cuire et cuisiner au micro-ondes</b> .....	<b>15</b>
Consignes générales .....	15
Matériaux adaptés aux micro-ondes .....	16
Matériaux adaptés .....	16
Matériaux adaptés sous condition .....	16
Matériaux non adaptés .....	17
Sommaire des matériaux adaptés.....	18
Taille et forme des récipients adaptés aux micro-ondes .....	18
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>19</b>
Installer l'appareil.....	19
Chauffage à vide de l'appareil .....	20
Mise en place des accessoires .....	20
<b>Utilisation</b> .....	<b>21</b>
Réglage de l'heure .....	21
Sécurité enfants.....	21
Cuire et cuisiner avec l'énergie micro-ondes.....	22
Fin de la cuisson .....	22
Interruption du programme.....	23
Démarrage rapide .....	23
Décongeler en fonction du poids .....	24
Mode Gril.....	24
Mode combiné.....	25

Combiné 1.....	25
Combiné 2.....	25
Cuisson automatique .....	26
Régler un programme automatique.....	27
Programme 1 : Boissons (micro-ondes).....	27
Programme 2 : Riz (micro-ondes).....	28
Programme 3 : Pâtes (micro-ondes) .....	28
Programme 4 : Pommes de terre (micro-ondes).....	28
Programme 5 : Plats préparés (micro-ondes).....	29
Programme 6 : Poisson (micro-ondes) .....	29
Programme 7 : Poulet (micro-ondes + gril) .....	29
Programme 8 : Viande (micro-ondes + gril).....	30
Programme 9 : Brochettes.....	30
Démarrage différé .....	31
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>32</b>
<b>Mise hors service.....</b>	<b>33</b>
<b>Dépannage rapide .....</b>	<b>34</b>
<b>Recyclage.....</b>	<b>35</b>
<b>Caractéristiques techniques .....</b>	<b>35</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.

Conservez ce mode d'emploi pour l'utilisation ultérieure. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez-y également ce mode d'emploi.

## Domaine d'application/utilisation conforme

- Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique. Il doit servir uniquement à chauffer des aliments adaptés dans des récipients et de la vaisselle résistant aux micro-ondes.
- 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 immergés dans de la graisse. De même, l'appareil ne peut pas être utilisé pour sécher des objets. Attention au risque d'incendie !
- Ces appareils ne sont pas destinés à être utilisés par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou ont reçu de cette personne les instructions pour utiliser les appareils. Veillez absolument à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.



### **AVERTISSEMENT !**

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

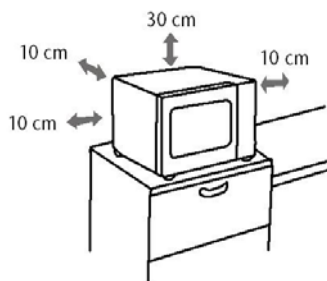
- Branchez le micro-ondes uniquement à une prise de courant 230-240V~50Hz réglementaire avec une prise terre, dotée d'une protection de 16 ampères minimum. N'utilisez pas de rallonge.
- Vérifiez que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il ne se trouve pas sous l'appareil, sur une surface chaude 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.



### ATTENTION !

Respectez les distances minimales et ne couvrez 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 10 cm à l'arrière et de 10 cm des deux côtés. 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.

## Contenu de l'emballage

Une fois le déballage terminé, vérifiez que les éléments suivants vous ont bien été livrés:

- Micro-ondes
- Croix de guidage
- Plateau tournant
- Grille
- Mode d'emploi et documents de garantie



### **ATTENTION !**

Ne laissez pas les plastiques d'emballage à la portée des enfants. Conservez-les hors de portée des enfants!

# Mise en marche et utilisation

## Remarques importantes

- Ne faites jamais fonctionner le 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.
- 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 !**

Lorsque vous chauffez des liquides dans un four à micro-ondes, il peut se produire ce qu'on appelle un retard d'ébullition : le liquide a déjà atteint la température de cuisson sans que les bulles de vapeur caractéristiques ne se soient formées.

Si le récipient est secoué, p. ex. lorsque vous le sortez du four, le liquide peut alors bouillir subitement. Il faut donc être prudent lorsque vous manipulez des récipients remplis de liquides. Il y a un danger de brûlure ! Lorsque vous chauffez un liquide, placez toujours une tige de verre ou de céramique dans le récipient. Vous empêcherez ainsi le retard d'ébullition du liquide.

- 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 (les biberons par exemple).
- 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, vérifiez 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.



## 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 qualifié ; un câble électrique endommagé doit être remplacé sans tarder ; ou alors, adressez-vous au service après-vente de Medion afin d'éviter tout risque.



### **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'étouffer 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.

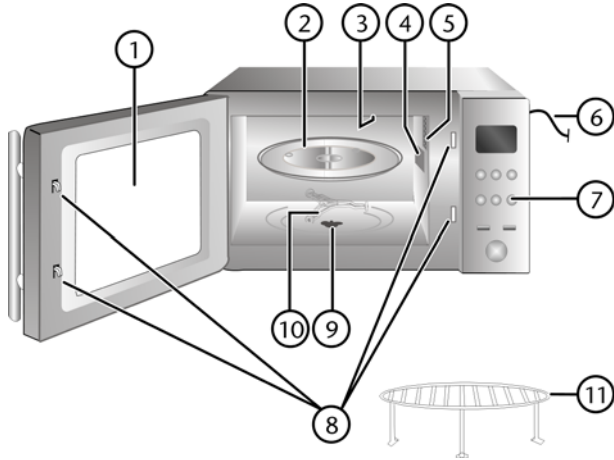


### **AVERTISSEMENT !**

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.

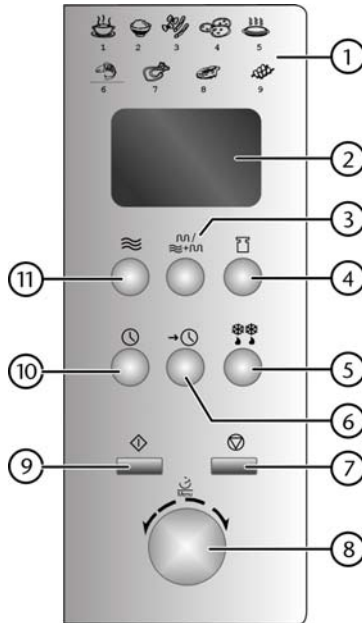
- Veillez également à ce que le micro-ondes ne se situe pas trop près d'une source de chaleur ou à un endroit auquel il risquerait d'entrer en contact avec de l'eau.

# Présentation de l'appareil



- 1 Vitre
- 2 Plateau tournant
- 3 Gril à quartz
- 4 Couverture 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 Croix de guidage
- 11 Grille

## Éléments de commande



- 1 Symboles des programmes automatiques
- 2 L'écran: Affichage du temps de cuisson, de la puissance, du mode de fonctionnement et de l'heure
- 3 Micro-ondes + Gril / Double grill  
Configurer l'utilisation combinée
- 4 Introduire le poids
- 5 Sélectionner le programme de décongélation
- 6 Régler le démarrage différé
- 7 Annulation des données entrées ou réinitialisation de l'appareil
- 8 Bouton tournant : programmes automatiques, introduire le temps de cuisson ;
- 9 Confirmer les données entrées, démarrer le programme
- 10 Saisie de l'heure ou de la minuterie
- 11 Réglage le mode micro-ondes

## Écran



- 1 Programme automatique activé
- 2 Démarrage différé activé
- 3 Programme de cuisson activé
- 4 Mode Gril
- 5 Symbole horloge
- 6 Sécurité enfants
- 7 Symbole de la minuterie
- 8 Affichage du poids en grammes
- 9 Micro-ondes à faible puissance (60-10%)
- 10 Combiné 2
- 11 Micro-ondes à puissance élevée (80-100%)
- 12 Combiné 1
- 13 Mode Micro-ondes
- 14 Décongeler
- 15 Affichage de l'heure/de la durée du programme de cuisson ou du poids



Veillez noter que plusieurs symboles peuvent être affichés simultanément à l'écran.

## 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 surcuisson, 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 vaiselles composées de parties métalliques (poignées, appliques, socles) ou dotées de décorations 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 remarquer des étincelles, un éclair ou des flammes, arrêtez immédiatement le micro-ondes au moyen de la touche Stop/Interruption.



## Sommaire des matériaux adaptés

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

<b>Récipient de cuisson</b>	<b>Micro-ondes</b>	<b>Gril</b>	<b>Combiné*</b>
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre ne résistant pas à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Récipient plastique adapté aux micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier absorbant	Oui	Non	Non
Élément métallique	Non	Oui	Non
Grille, fournie	Non	Oui	Non
Feuille d'aluminium, barquettes d'aluminium	Non	Oui	Non

\*Combiné : Micro-ondes + Gril

## 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.

# 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 !



Remarque :

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 230-240 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 Gril sans y mettre aucun aliment ni aucun accessoire comme décrit ci-dessous :

- ▶ Ouvrez la porte et retirez le cas échéant les emballages ou les accessoires se trouvant dans la cavité du four. Fermez à nouveau la porte.
- ▶ Appuyez une fois sur la touche  /  + . Ceci vous permet de sélectionner le mode Gril. Le symbole  s'affiche à l'écran.
- ▶ Au moyen du bouton tournant, réglez un temps de cuisson de 10 minutes.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le chauffage à vide.



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 12 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 plateau au centre de la cavité du four, au niveau de l'axe d'entraînement de manière à ce que les échancrures du plateau tournant reposent sur l'axe d'entraînement.


# Utilisation

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



## Réglage de l'heure

Lorsque le micro-ondes est mis en marche pour la première fois ou si l'alimentation électrique a été interrompue, l'écran affiche comme heure « **1:00** » et l'heure doit être réglée.

- ▶ Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche « **12h** ». Appuyez à nouveau sur la touche  pour sélectionner le mode d'affichage 24 heures (« **24h** » s'affiche à l'écran).
- ▶ 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 :


<b>Touche  appuyez</b>	<b>Affichage</b>	<b>Puissance (watts)</b>
1 x	100 %	800 W
2 x	80 %	640 W
3 x	60 %	480 W
4 x	40 %	320 W
5 x	20 %	160 W
6 x	0 %	0 W

- ▶ Tournez le bouton pour régler l'heure souhaitée selon les paliers suivants. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

Jusqu'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 du temps de cuisson, un signal sonore retentit et l'heure s'affiche sur l'écran. La cuisson est terminée. Tant que vous n'avez pas ouvert la porte du four à l'aide de la touche , trois signaux sonores retentissent toutes les 2 minutes.






### **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  pour interrompre le programme. La durée restante demeure affichée.
- ▶ Après avoir refermé la porte, appuyez sur  rapide pour continuer la cuisson.
- ▶ Pour arrêter complètement et prématurément le programme, appuyez deux fois sur la touche .



## **Démarrage rapide**

Si vous appuyez sur la touche  sans avoir sélectionné de puissance, le programme de cuisson démarre en mode Micro-ondes à puissance maximale (800 Watts).

- ▶ Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez rapidement et plusieurs fois sur la touche  :
  - 1 pression : 00.30 minute ;
  - 2 pressions : 1.00 minute ;
  - 3 pressions : 1.30 minutes ;
  - 4 pressions : 2.00 minutes ;
  - etc. jusqu'à 60 minutes maximum.
- ▶ Le programme de cuisson commence automatiquement lorsque vous manœuvrez le bouton.


## Décongeler 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 1 800 g.

- ▶ Appuyez sur la touche . « 100g » s'affiche à l'écran.
- ▶ Tournez le bouton afin de régler le poids souhaité.
- ▶ Appuyez sur la touche  pour démarrer le programme.



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. Appuyez 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 60 minutes.



### AVERTISSEMENT !

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

- ▶ Appuyez une fois sur la touche . Le symbole  clignote.
- ▶ Réglez ensuite la durée souhaitée à l'aide du bouton tournant.
- ▶ Appuyez sur la touche  afin de lancer la procédure de gril.

## Mode combiné


En mode combiné, la cuisson au micro-ondes et au gril sont associées. Deux programmes combinés sont disponibles. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes pour les deux programmes.

En mode combiné, vous pouvez utiliser la grille fournie, si le plat s'y prête.

### Combiné 1

Dans cette configuration, la cuisson micro-ondes s'effectue durant 30 % du temps et la cuisson gril durant les 70 % restant.


Utilisez ce réglage pour les flans, les omelettes, les pommes de terre au four et les volailles.

- ▶ Appuyez 2x sur la touche  $\Omega / \approx + \Omega$ . Le symbole  s'affiche à l'écran.
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour définir la durée souhaitée.
- ▶ Confirmez votre choix à l'aide du bouton  $\diamond$ . Le programme démarre.

### Combiné 2

Dans cette configuration, la cuisson micro-ondes s'effectue durant 55 % du temps et la cuisson gril durant les 45 % restant.

Utilisez ce réglage pour le poisson, les pommes de terre ou les plats gratinés.

- ▶ Appuyez sur la touche  $\Omega / \approx + \Omega$ . Le symbole  s'affiche à l'écran.
- ▶ Tournez le bouton de réglage pour définir la durée souhaitée.
- ▶ Confirmez votre choix à l'aide du bouton  $\diamond$ . Le programme démarre.





## 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.

Dans le tableau suivant, vous trouvez un récapitulatif des possibilités de réglage :

<b>Programmes</b>	<b>Intervalles de poids</b>				
1: Boissons (Portion = 200ml)	1	2	3		
2: Riz	150 g	300 g	450 g	600 g	
3: Pâtes	100 g	200 g	300 g		
4: Pommes de terre (Portion = 230g)	1	2	3		
5: Plat préparé	200 g	300 g	etc.	700 g	800 g
6: Poisson	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g
7: Poulet	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	
8: Viande	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g
9: Brochette	100 g	200 g	300 g	400 g	500 g

## Régler un programme automatique

- ▶ Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. L'écran affiche un numéro de programme (p. ex. « 1 » pour le programme auto 1). Sélectionnez un programme de 1 à 9.
- ▶ Appuyez sur le bouton  une ou plusieurs fois afin de déterminer le poids/la quantité désirée.
- ▶ 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 !**

Pour les programmes utilisant également la fonction gril, n'utilisez en aucun cas des couvercles ou de la vaisselle ne résistant pas à la chaleur : ceux-ci peuvent fondre ou prendre feu.

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 1 : Boissons (micro-ondes)

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes. En fonction du nombre de portions sélectionné, le programme fonctionne entre 1.30 et 3.50 minutes.

- ▶ Placez la boisson que vous voulez réchauffer sur le plateau tournant dans le four. Si vous placez plusieurs récipients dans le four, veillez à ce qu'il ne se touchent pas.
- ▶ Choisissez le réglage 1, 2 ou 3 selon la quantité de boissons. Une unité correspond à 200 ml.
- ▶ Démarrer le programme pour boissons.

Si la boisson (ou les boissons) n'est pas suffisamment chaude après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 15).

## **Programme 2 : Riz (micro-ondes)**

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 19 et 28 minutes.

- ▶ Pour la cuisson du riz, utilisez un récipient haut, étant donné qu'il risque de déborder. Pour 300 g de riz, utilisez par exemple 500 ml d'eau.
- ▶ Mettez le riz dans le récipient, versez le liquide nécessaire et laissez-y tout d'abord gonfler le riz pendant environ 3 minutes.
- ▶ Couvrez le récipient et démarrez le programme de cuisson pour le riz.

Si le riz n'est pas suffisamment cuit après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 15).

## **Programme 3 : Pâtes (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.
- ▶ Ajoutez-y ensuite les pâtes et démarrez le programme de cuisson pour les nouilles.
- ▶ Laissez ensuite reposer les pâtes pendant environ 3 minutes.

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 page 15).

## **Programme 4 : Pommes de terre (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 épluchées sur une assiette ou dans un récipient adapté au micro-ondes. Utilisez si possible des pommes de terre de taille similaire. Si possible, les pommes de terre ne devraient pas se toucher.
- ▶ Démarrez le programme de cuisson pour 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 15).

## Programme 5 : Plats préparés (micro-ondes)

- ▶ Placez l'assiette contenant les aliments que vous voulez chauffer ou réchauffer sur le plateau tournant de la cavité du four et démarrez 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 15).

## Programme 6 : Poisson (micro-ondes)

Ce programme ne fonctionne qu'en mode Micro-ondes. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre environ 3:00 et 8:20 minutes.

- ▶ Placez les morceaux de poisson sur une assiette résistante au micro-ondes, mettez un peu d'huile ou de beurre, assaisonnez selon votre goût et démarrez le programme de cuisson pour le poisson.


Si le poisson n'est pas suffisamment cuit après la cuisson, démarrez un autre cycle de cuisson en mode Micro-ondes (comme décrit à partir de page 15).

## Programme 7 : Poulet (micro-ondes + gril)



### Attention !

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

- ▶ Placez la viande sur une assiette adaptée au gril. Assaisonnez le poulet selon votre goût et démarrez le programme de cuisson 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, après la fin du programme, le poulet n'est pas (suffisamment) rôti, recommencez un programme de cuisson avec le gril ou le micro-ondes (comme indiqué p. et p. ).


## Programme 8 : Viande (micro-ondes + gril)

Ce programme fonctionne en plusieurs étapes de cuisson en mode Micro-ondes. et en mode Gril. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre 12 et 24 minutes.



### Attention !

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

- ▶ Placez la viande sur une assiette adaptée aux micro-ondes et au gril. Assaisonnez la viande selon votre goût et démarrez le programme de cuisson Rôti.
- ▶ La viande doit être retournée, sinon le côté orienté vers le haut pourrait se dessécher. Pour ce faire, le programme s'interrompt automatiquement environ aux deux-tiers du temps et un signal sonore retentit. Tournez le rôti et appuyez sur la touche  pour continuer le programme.

Si, après la fin du programme, la viande n'est pas (suffisamment) cuite, recommencez un programme de cuisson avec le gril ou le micro-ondes (comme indiqué p. 15).


## Programme 9 : Brochettes

Ce programme fonctionne en plusieurs étapes de cuisson en mode Micro-ondes. et en mode Gril. En fonction du poids sélectionné, le programme fonctionne entre 9 et 21 minutes.



### Attention !




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

- ▶ Placez les brochettes sur une assiette adaptée aux micro-ondes et au gril. Assaisonnez la viande selon votre goût et démarrez le programme de cuisson Brochettes.
- ▶ Il faut tourner les pics pour qu'ils puissent cuire uniformément. Pour ce faire, le programme s'interrompt automatiquement environ aux deux-tiers du temps et un signal sonore retentit. Tournez les pics et appuyez sur la touche  rapide pour continuer le programme.

Si, après la fin du programme, les brochettes ne sont pas (suffisamment) cuites, recommencez un programme de cuisson avec le gril ou le micro-ondes (comme indiqué p. 24 et p. 15).

## Démarrage différé

Grâce à cette fonction, vous pouvez faire démarrer l'appareil à un moment déterminé pour réchauffer un plat. Assurez-vous d'abord que l'heure est correctement réglée.

- ▶ Sélectionnez le mode de cuisson – micro-ondes, gril ou programme automatique – comme indiqué plus haut. Réglez également la puissance et la durée du temps de cuisson souhaité. Veillez à ce que la cuisson ne démarre pas à la fin de la programmation.
- ▶ Lorsque le mode de cuisson, la puissance et la durée sont réglés, appuyez sur la touche → 
- ▶ L'affichage de l'heure clignote. Sélectionnez à l'aide du bouton tournant l'heure à laquelle l'appareil doit démarrer. Confirmez en appuyant sur la touche → .
- ▶ L'affichage des minutes clignote. Sélectionnez les minutes souhaitées à l'aide du bouton tournant.
- ▶ Confirmez maintenant avec → .

La cuisson commencera à l'heure réglée. Une double signal sonore retentit juste avant le démarrage de l'appareil.



Remarque :

Le démarrage différé ne s'enclenchera pas à l'heure réglée si la porte de l'appareil est ouverte.



### **ATTENTION !**

N'utilisez pas de récipients en papier ou en plastique avec la fonction du démarrage différé. Risque élevé d'incendie.

# 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 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. Si vous retirez le plateau tournant de l'ouverture du plancher afin de le nettoyer, veillez à le repositionner correctement.

- Le support du plateau tournant et le plancher du four doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter que ne se produisent des bruits anormaux.
- 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

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
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 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 le déposer dans un point de collecte local pour appareils usagés. Renseignez-vous auprès de votre municipalité sur les possibilités locales de recyclage. Coupez le câble avant le recyclage.

## Emballage



Votre appareil se trouve dans un emballage de protection afin d'éviter qu'il ne soit endommagé au cours du transport. Les emballages sont des matériaux bruts qui sont réutilisables ou recyclables.

# Caractéristiques techniques

Tension nominale 230-240 V ~ 50 Hz

## Puissances nominales

Micro-ondes 1200 W  
Gril 1000 W  
Puissance nominale de sortie (micro-ondes) 800 W

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

Appareil 45,2 x 26,2 x 39,0  
Diamètre plateau tournant 24,5 cm

Volume de la cavité du four : 20 litres

Poids net 12,5 kg



**Sous réserve de modifications techniques !**