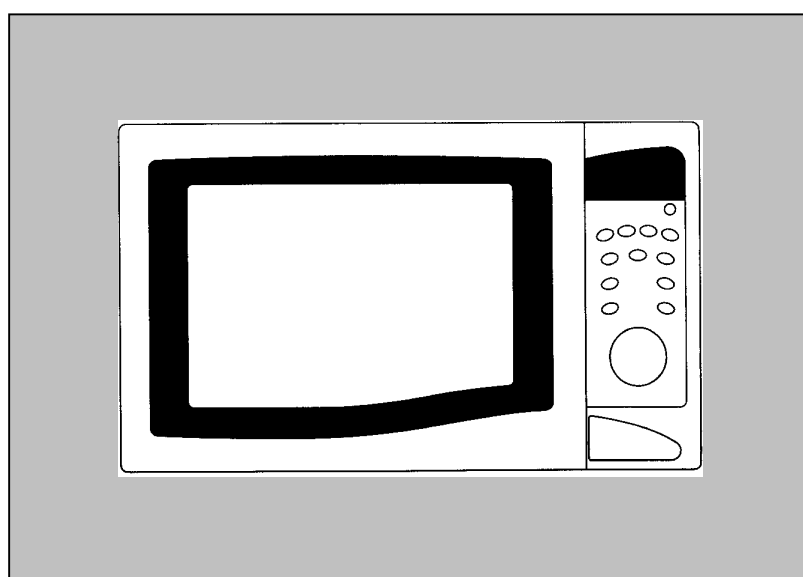


Instructions for Use  
**Microwave**

Bedienungsanweisung  
**Mikrowelle**

Instructions d'Utilisation  
**Micro-ondes**

Gebruiksaanwijzing  
**Magnetronoven**



 **smeg**

# FRANÇAIS

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d'abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d'emploi et la notice ci-jointe, ceux-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

**CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.**

## ATTENTION

Pour bénéficier de notre GARANTIE, il est indispensable de présenter le Certificat de Garantie avec la facture qui portera le cachet du vendeur et la date d'achat.

À défaut de ces documents, vous ne pourrez bénéficier de notre GARANTIE.

# Index

Instructions pour l'Installation .....	37
Indications Importantes.....	38
<b>Description du Four à Micro-ondes.....</b>	<b>39</b>
Quels sont les avantages du four à micro-ondes .....	39
Comment fonctionne le four à micro-ondes .....	39
Pourquoi les aliments chauffent-ils?.....	39
<b>Instruction de Fonctionnement.....</b>	<b>41</b>
Réglage de l'Horloge .....	41
Blocage de Sécurité .....	41
Fonction Micro-ondes.....	42
Fonction Gril.....	42
Fonction Micro-ondes + Gril.....	42
Décongélation suivant le Poids (Automatique) .....	43
Décongélation par Temps (Manuelle).....	44
Fonction Spéciale: BOISSON .....	44
Fonction Spéciale: PIZZA.....	44
Fonction Spéciale: POULET.....	45
Programmation du Four Micro-ondes .....	45
Pendant le Fonctionnement ... ..	46
Interruption de Fonctionnement .....	46
<b>Conseils pour une bonne Utilisation du Four .....</b>	<b>47</b>
Fonctionnement du Micro-ondes .....	47
Fonctionnement du Gril (seulement pour les modèles avec gril) .....	47
<b>Conseils sur L'utilisation de la Vasselle .....</b>	<b>48</b>
Métal .....	48
Verre .....	48
Porcelaine .....	48
Vaisselle en Grès émaillé.....	48
Plastique .....	49
Bois.....	49
Test de la Vaisselle.....	49
Couvercles.....	49
<b>Entretien du Four .....</b>	<b>50</b>
Nettoyage .....	50
Remplacement de la Lampe.....	50
<b>Service d'Assistance Technique (S.A.T.).....</b>	<b>51</b>
Résolution de Problèmes.....	51
Remplacement du Câble d'Alimentation .....	51

# Instructions pour l'Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces N'UTILISEZ PAS LE FOUR, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé de:

- Laisser un **espace libre de 20 cm au –dessus de la partie supérieure de l'appareil.**
- Si vous préférez installer le four à micro-ondes dans un meuble de cuisine, **respectez les instructions d'installation du cadre à encastrer vendu séparément**, en observant l'ouverture prévue sur la partie supérieure du meuble.

Le four devra rester éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur (four électrique, grille-pain, etc.).

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

**ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.**

# Indications Importantes

**ATTENTION:** Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

**ATTENTION:** Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**ATTENTION:** Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

**ATTENTION:** Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s'ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au Micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs dans leur coquille ainsi que les oeufs cuits ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils peuvent exploser.

Ne placez aucun ustensile métallique à l'intérieur du four, à l'exception de ceux fournis avec l'appareil, dûment conçus à cet effet.

Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. DANGER D'INFLAMMATION.

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au Micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

# Description du Four à Micro-ondes

## Quels sont les avantages du four à micro-ondes

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

En résumé, les fours à micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

## Comment fonctionne le four à micro-ondes

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

## Pourquoi les aliments chauffent-ils?

La majorité des aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

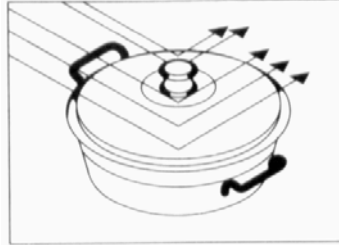
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

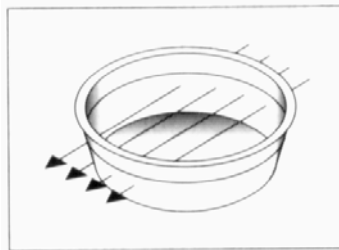
- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
- La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

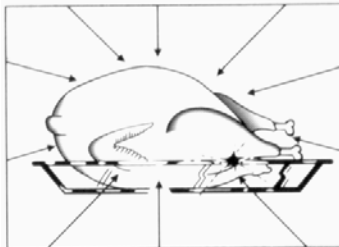
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal



Passent à travers le verre et la porcelaine...



Sont absorbées par les aliments

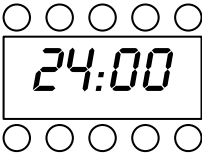


# Instruction de Fonctionnement

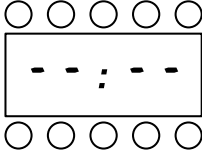
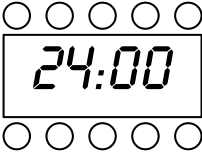
Consulter la figure de la notice ci-jointe et procéder de la manière suivante:

1. Brancher le four à une prise appropriée (cf. Instructions d'Installation).
2. Ouvrir la porte en appuyant sur le Bouton Ouverture de la Porte (15). Sur les modèles n'ayant pas ce bouton, il suffit de tirer sur la porte. La lumière du four devra s'allumer.
3. Placer le récipient avec les aliments sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionner la fonction et le temps de cuisson souhaités, conformément à la description faite dans les chapitres suivants.
5. Refermer la porte et appuyer sur la touche MARCHE (6).
6. Le four se met à fonctionner. Le Cadran (1) affiche le décompte du temps de fonctionnement.

## Réglage de l'Horloge

Mode d'utilisation	Cadran (1)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Appuyer sur la touche HORLOGE (7) jusqu'à ce que l'affichage digital clignote.</li><li>2. Mettre à l'heure en tournant le bouton ROTATIF (14) dans n'importe quel sens.</li><li>3. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE (7) pour régler les minutes.</li><li>4. Introduire les minutes en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.</li><li>5. Appuyer sur la touche HORLOGE (7) pour terminer l'opération.</li></ol>	

## Blocage de Sécurité

Mode d'utilisation	Cadran (1)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant 3 secondes sur la touche STOP (13), un signal sonore retentit alors, le Cadran (1) affiche 4 traits et le four s'arrête de fonctionner. Remarque: on peut à tout moment avoir accès à l'horloge, en appuyant sur la touche MARCHE (6).</li></ol>	
<ol style="list-style-type: none"><li>2. Pour le débloquent, appuyer 3 secondes sur la touche MARCHE (6). On entend alors un signal sonore et le Cadran (1) affiche à nouveau l'heure.</li></ol>	



## Fonction Micro-ondes

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<p>1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES (4): le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume.</p> <p>2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans n'importe quel sens.</p>	
<p>3. Pour modifier la puissance du Micro-ondes, appuyer sur les touches - (5) et + (12). À défaut de sélection le four fonctionnera à la puissance maximum.</p> <p>4. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche</p>	

## Fonction Gril

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<p>1. Appuyer sur la touche GRIL (10). Le témoin de la fonction Gril s'allume.</p> <p>2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.</p> <p>3. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche.</p>	

## Fonction Micro-ondes + Gril

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<p>1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL (11): le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume.</p> <p>2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.</p>	
<p>3. Pour modifier la puissance du micro-ondes, appuyez sur les touches - (5) et + (12). À défaut de sélection, le four fonctionnera à la puissance maximum.</p> <p>4. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche.</p>	

## Décongélation suivant le Poids (Automatique)

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<p>1. Appuyer sur la touche Décongélation (9). Le témoin de la fonction Décongélation suivant le Poids s'allume.</p> <p>2. Introduire le type d'aliment, en appuyant sur les touches - (5) et + (12). À défaut de sélection par l'intermédiaire de ces touches, le type d'aliment 1 sera automatiquement sélectionné.</p>	
<p>3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 1,2 kg), en tournant indifféremment le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.</p> <p>4. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche.</p> <p>5. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte et appuyer sur la touche MARCHE (6).</p>	

Le tableau suivant décrit les différents programmes de Décongélation par Poids, les échelles respectives de poids, les échelles de temps de décongélation, les échelles de temps d'attente (pour permettre une distribution appropriée de la température) et les recommandations

Code	Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps d'Attente	Recommandations
1	Viande	0,1 - 1,5 kg	4 - 61 min	20 - 30 min	Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la viande lorsque retentit la sonnerie du four.
2	Volailles	0,1 - 1,5 kg	4 - 61 min	20 - 30 min	Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la volaille lorsque retentit la sonnerie du four.
3	Poisson	0,1 - 1,5 kg	4 - 63 min	20 - 30 min	Couvrir la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson lorsque retentit la sonnerie du four.
4	Fruit	0,1 - 0,5 kg	2 - 13 min	5 - 10 min	Mettre le fruit dans un récipient en verre et le couvrir pendant la décongélation et la durée d'attente.
5	Pain	100 - 800 g	2 - 19 min	5 - 10 min	Mettre le pain sur le plateau en verre recouvert d'un papier de cuisine.

### REMARQUES IMPORTANTES:

- Pour la fonction Décongélation suivant le Poids, le poids à introduire est le poids de l'aliment sans celui du récipient.
- Utiliser seulement la fonction Décongélation suivant le Poids pour les aliments crus.
- Cette fonction est d'autant plus efficace que les aliments sont conservés à une température de  $-18^{\circ}\text{C}$  et qu'ils sortent du congélateur pour aller directement au four.

- Si les aliments sont à une température supérieure (le congélateur ne possédant pas 3 étoiles ou les aliments étant restés plus de 20 minutes hors du congélateur) le temps calculé par le four sera trop long et il y aura un risque d'inflammation. Dans ce cas, il convient de sélectionner un poids inférieur au poids réel de l'aliment.
- Dans les cas présentés précédemment et pour les aliments déjà cuisinés et surgelés, utiliser la fonction Décongélation par Temps en commençant par des temps courts.
- En cas d'utilisation de papier d'aluminium pour la protection des parties les plus fines des aliments, se certifier que celui-ci ne touche pas les parois du four car ces dernières pourraient être endommagées.

## Décongélation par Temps (Manuelle)

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyer deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION (9). Le témoin de la fonction Décongélation par Temps s'allume.</li> <li>2. Introduire le temps de décongélation (exemple 12 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.</li> <li>3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.</li> <li>4. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte et appuyer sur la touche MARCHÉ (6).</li> </ol>	

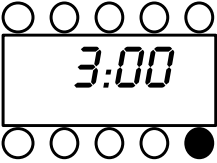
## Fonction Spéciale: BOISSON

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Placer la boisson (150 à 300 ml de café, de thé, de lait, d'eau, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau de cuisson.</li> <li>2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale BOISSON (3): le témoin de la fonction Spéciale BOISSON s'allume.</li> <li>3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.</li> </ol>	

## Fonction Spéciale: PIZZA

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saupoudrer le plateau de cuisson de farine et placer la pizza directement sur celui-ci.</li> <li>2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale PIZZA (2): le témoin de la fonction Spéciale PIZZA s'allume.</li> <li>3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.</li> <li>4. À la fin, il y a une période d'attente durant laquelle le four continue à fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale PIZZA apparaît en clignotant.</li> </ol>	

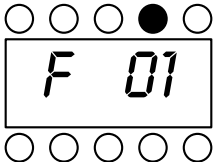
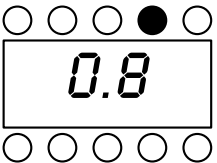
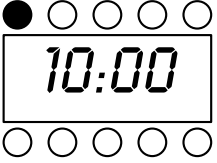
## Fonction Spéciale: POULET

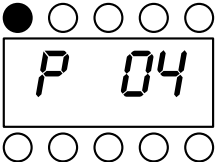
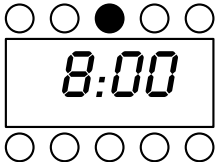
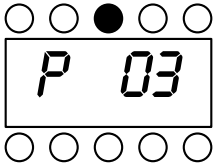
Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<p>1. Badigeonner le poulet (150 à 300 g) coupé en morceaux avec de l'huile d'olive et des épices (poivre, sel, etc.) et le mettre dans un récipient résistant à la chaleur, sur le plateau de cuisson.</p> <p>2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale POULET (8): le témoin de la fonction Spéciale POULET s'allume.</p> <p>3. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche.</p> <p>4. Le temps de préparation dont le total est de 30 minutes, est divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin des 3 premières périodes, le four s'arrête et la sonnerie retentit. Retourner alors les morceaux de poulet et appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHE (6).</p> <p>5. À la fin, il y a un moment d'attente pendant lequel le four continue de fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale POULET apparaît en clignotant.</p>	 <p>The diagram shows a control panel with a digital display showing '3:00'. Above the display are five indicator lights, all of which are lit. Below the display are five indicator lights, with the rightmost one being lit.</p>

## Programmation du Four Micro-ondes

Les Fonctions Normales (Micro-ondes, Gril, Micro-ondes + Gril, Décongélation suivant le Poids et Décongélation par Temps) peuvent être programmées successivement sans dépasser un maximum de 3 fonctions.

Par exemple, pour décongeler par poids 800g de viande, cuire au Micro-ondes pendant 10 minutes à la puissance 4 et finalement utiliser la fonction Micro-ondes + Gril pendant 8 minutes à la puissance 3, procéder de la façon suivante.

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<p>1. Appuyer sur la touche Décongélation (9): le témoin de la fonction Décongélation par Poids s'allume.</p> <p>2. Introduire le type d'aliment (viande = type 1), en appuyant sur les touches - (5) et + (12).</p>	 <p>The diagram shows a control panel with a digital display showing 'F 01'. Above the display are five indicator lights, with the second one from the left being lit. Below the display are five indicator lights, all of which are lit.</p>
<p>3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 0,8 kg), en tournant le bouton ROTATIF (14).</p> <p>4. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (7) afin d'accéder à la programmation de la fonction suivante.</p>	 <p>The diagram shows a control panel with a digital display showing '0.8'. Above the display are five indicator lights, with the second one from the left being lit. Below the display are five indicator lights, all of which are lit.</p>
<p>5. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES (4): le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume.</p> <p>6. Introduire le temps de fonctionnement (10 minutes) en tournant le bouton ROTATIF (14).</p>	 <p>The diagram shows a control panel with a digital display showing '10:00'. Above the display are five indicator lights, with the first one from the left being lit. Below the display are five indicator lights, all of which are lit.</p>

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
<p>7. Appuyer sur la touche – (5) pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 4.</p> <p>8. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (7) pour accéder à la programmation de la fonction suivante.</p>	
<p>9. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL (11): le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume.</p> <p>10. Introduire le temps de fonctionnement (8 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14).</p>	
<p>11. Appuyer 2 fois sur la touche – (5) pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 3.</p> <p>12. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.</p>	

## Pendant le Fonctionnement ...

On peut ouvrir le four à n'importe quel moment de la cuisson des aliments, dans ce cas:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTERROMPUE;
- Le gril se débranchera automatiquement, mais se maintiendra encore très chaud;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez alors, si vous le désirez:

- Mélanger et retourner les aliments, pour améliorer l'uniformité de la cuisson.
- Modifier le niveau de la puissance de micro-ondes en appuyant sur les touches – (5) ou + (12);
- Sélectionner une autre fonction, en appuyant sur les touches de Fonction (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton ROTATIF (14).

Refermer la porte et appuyer sur le Bouton MARCHÉ (6). Le four se remettra en route.

## Interruption de Fonctionnement

Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, il suffit d'appuyer sur la touche STOP (13) ou d'ouvrir la porte.

Si on ne souhaite pas continuer la cuisson des aliments, fermer la porte et appuyer une nouvelle fois sur la touche STOP (13). Le four émet un signal sonore et le Cadran (1) affiche l'heure.

- À la fin du temps de fonctionnement, le four s'arrête, émet 3 signaux sonores (3 bips) et le Cadran (1) affiche "End". Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que l'on appuie sur la touche STOP (13).

# Conseils pour une bonne Utilisation du Four

## Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

### Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

## Fonctionnement du Gril (seulement pour les modèles avec gril)

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

**Ne mettez pas la grille en contact avec les surfaces métalliques de la cavité car cela pourrait produire un arc électrique et endommager le four.**

### NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première fois, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que l'aire perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Ceci est dû aux températures élevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chauds. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limiteur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

# Conseils sur L'utilisation de la Vaisselle

## Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

### EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

## Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal contient un certain pourcentage de plomb, pouvant se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

## Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s'incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

## Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

## Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

## Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

## Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four;
2. Fermez la porte;
3. Mettez le Sélecteur de Niveau de Puissance dans la position maximum;
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

**Obs.:** Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

**EXCEPTIONS:**

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

## Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bouchons de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.



# Entretien du Four

## Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

### EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

### INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.
3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.
4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

### LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. **Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.**
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

## Remplacement de la Lampe

Pour certains modèles de Four, la lampe peut être remplacée par l'utilisateur qui dispose à cet effet d'un couvercle situé sur le côté gauche du four.

Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante:

1. Débranchez le four de la prise de courant;
2. Enlevez le couvercle du compartiment de la lampe
3. Remplacez l'ampoule par une neuve de 25 W;
4. Remettez le couvercle.

**ATTENTION:** sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique.

# Service d'Assistance Technique (S.A.T.)

## Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

**Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.**

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

## Remplacement du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou à les techniciens spécialisés parce que cette opération exigeant des outils spéciaux.