

Bedienungsanweisung
Mikrowelle

Instructions for Use
Microwave

Mode d'Emploi
Micro-ondes

Gebruiksaanwijzing
Magnetron

Istruzioni per l'uso
Forno a microonde



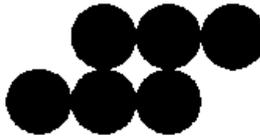
 **smeg**

Table des matières

Consignes de sécurité	41
Instructions de sécurité	44
Les avantages du four micro-ondes	45
Mode de fonctionnement du four micro-ondes	45
Comment les aliments chauffent	45
Description de l'appareil	46
Description des niveaux de puissance	46
Instructions d'utilisation	47
Fonction: Micro-ondes	47
Temps de fonctionnement	48
Pendant le fonctionnement	48
Interruption de la fonction	48
Fin de fonction	48
Décongélation	49
Indications générales pour la décongélation.....	50
Cuisiner avec micro-ondes	51
Cuisiner avec un micro-ondes.....	51
Indications importantes.....	51
Tableaux et suggestions – Cuire des légumes	52
Tableaux et suggestions – Cuire du poisson	52
Quel type de vaisselle peut être utilisé?	53
Fonction Micro-ondes	53
Testez la vaisselle	53
Récipients et papier d'aluminium.....	53
Couvercle	53
Tableau – Vaisselle	54
Nettoyage et Maintenance du micro-ondes	55
Que faire en cas de problème de fonctionnement?	56
Caractéristiques techniques	57
Spécifications	57

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **SMEG**.

Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.smeg.it

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement"

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que
- des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont
- réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à
- condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité."
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - dans des bâtiments de ferme ;
 - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
 - en chambre d'hôtes."
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante. • Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'enclouement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- Attention: Le four doit être obligatoirement relié à la terre.

NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

RÉPARATION

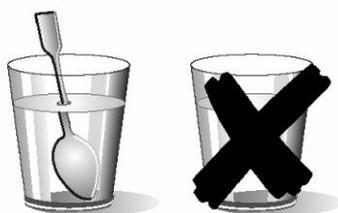
- **Avertissement:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié."
- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Instructions de sécurité

- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques.

RISQUE DE FEU !

- **Attention!**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit!**



- **Attention quand vous chauffez des liquides!**
- Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. **DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!**
- Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le manchon, le support du plateau et le plateau rotatif.

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé.

RISQUE DE DÉTÉRIORATION!

- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- "N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Les avantages du four micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

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

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau tournant.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

Comment les aliments chauffent

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

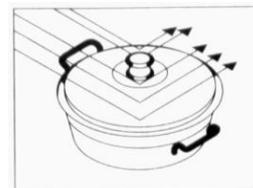
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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

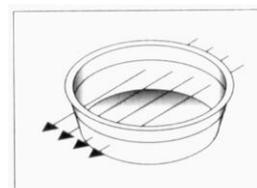
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

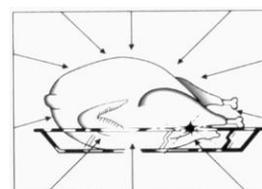
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



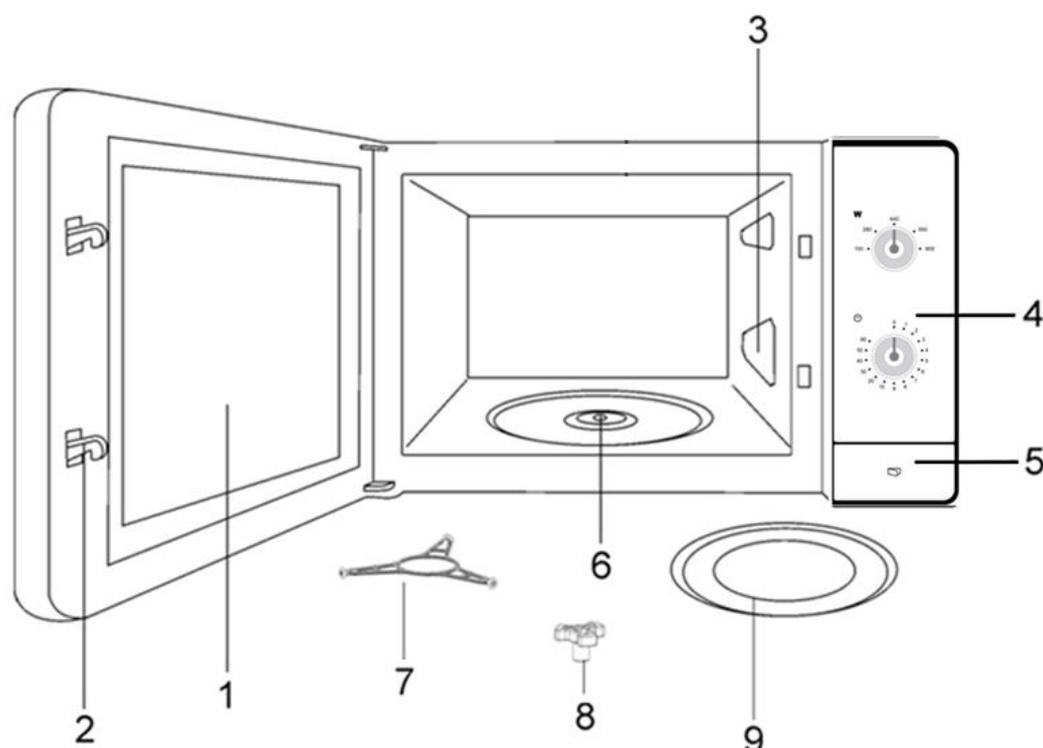
... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description de l'appareil



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Vitre de la porte | 6. Orifice pour le support du plateau tournant |
| 2. Languette | 7. Support du plateau tournant |
| 3. Cache en mica | 8. Accouplement de moteur |
| 4. Panneau de commandes | 9. Plateau tournant |
| 5. Bouton d'ouverture | |

Description des niveaux de puissance

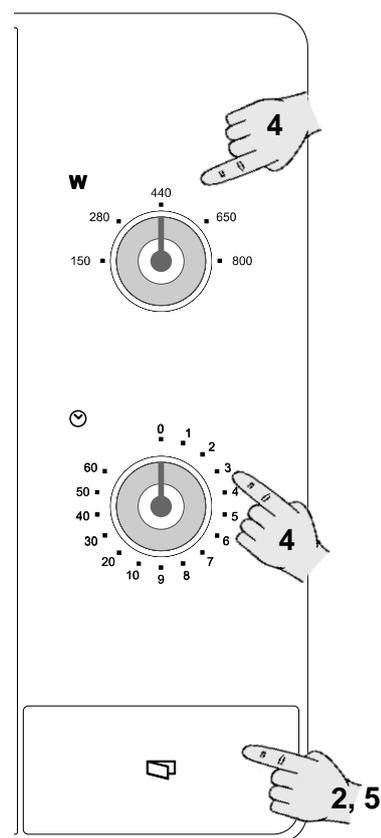
Puissance	Description	Aliments
150 W	Garder chaud	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
280 W	Décongeler	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
440 W	Minimum	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
650 W	Moyen	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
800 W	Maximum	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.

Instructions d'utilisation

Attention: n'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.

Observez la figure ci-contre et procédez comme suit:

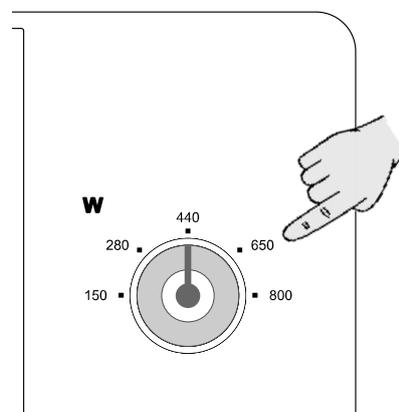
1. Branchez le four micro-ondes dans une prise de courant appropriée.
2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE**.
La lampe du micro-ondes s'allume.
3. Placez le récipient contenant les aliments sur le plateau.
4. Sélectionnez la puissance et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte.
6. Le four se met en marche.



Fonction: Micro-ondes

Mettez le Sélecteur de puissance sur la position correspondant au niveau de puissance souhaité conformément au tableau suivant (voir section Caractéristiques techniques).

Puissance	Niveau de puissance
150 W	Garder chaud
280 W	Décongeler
440 W	Minimum
650 W	Moyen
800 W	Maximum



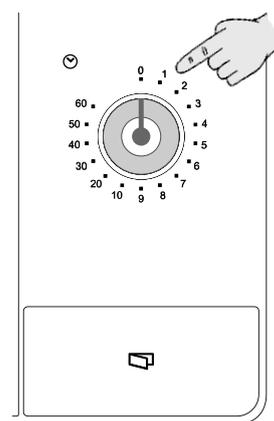
Temps de fonctionnement

La sélection du temps de fonctionnement souhaité se réalise en faisant tourner le bouton du Temporisateur.

Pour des temps inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à un temps supérieur, puis revenez en arrière jusqu'au temps souhaité.

Lorsque le bouton du Temporisateur se trouve dans une position autre que zéro, la lumière du four doit être allumée.

Lorsque le temps de fonctionnement se termine, le Temporisateur émet un signal sonore et déconnecte automatiquement le four.



Pendant le fonctionnement...

Vous pouvez modifier le temps de fonctionnement ou le niveau de puissance alors que le four est en marche, en utilisant la commande correspondante.

Vous pouvez ouvrir la porte du four quand bon vous semble lors de la cuisson des aliments. Si vous le faites:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT;
- Le Temporisateur s'arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors:

1. Remuer ou retourner les aliments afin d'obtenir un chauffage plus uniforme;
2. Sélectionner une autre fonction, en mettant le Sélecteur de puissance sur une autre position;
3. Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le bouton du Temporisateur.

Refermez la porte. Le four se remet en marche.

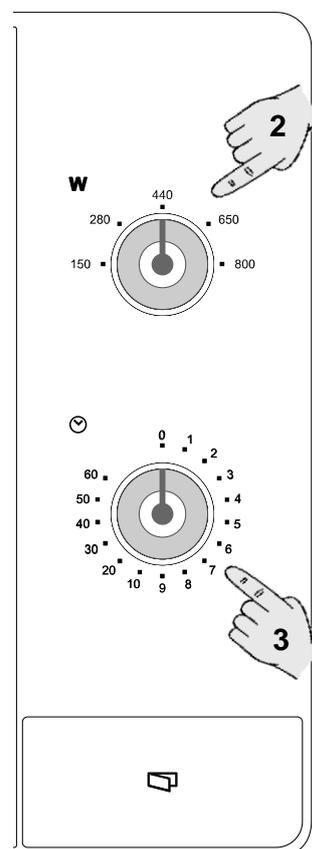
Interruption de la fonction

Pour interrompre le fonctionnement du micro-ondes, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à ZÉRO ou ouvrez la porte. Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à ZÉRO, puis fermez la porte.

ATTENTION: lorsque vous avez fini d'utiliser le four, tournez toujours le bouton du Temporisateur jusqu'à zéro, sinon le four commencera à fonctionner quand vous refermez la porte, risquant de s'endommager s'il est vide.

Fin de fonction

Une fois le temps défini terminé, un signal sonore est émis et le bouton du Temporisateur indique ZÉRO.



Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et temps de repos (pour garantir que l'aliment

présente une température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

Puissance	Niveau de puissance
280 W	Décongeler
150 W	Décongeler / Garder chaud

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	14 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	700 g	20 - 21 min	20 - 25 min	Retournez 2 x
	1 000 g	29 - 30 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
	1500 g	42 - 45 min	30 - 35 min	Retournez 3 x
Viande en sauce	500 g	12 - 14 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	1000 g	24 - 25 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
Viande hachée	100 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Saucisse	125 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	250 g	8 - 9 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	15 - 16 min	10 - 15 min	Retournez 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	17 - 18 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Poulet	1000 g	34 - 35 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1200 g	39 - 40 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1500 g	48 - 50 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Poisson	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Truite	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Crevettes	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	12 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Fruits	200 g	4 - 5 min	5 - 8 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 3 x
Pain	100 g	2 - 3 min	2 - 3 min	Retournez 1 x
	200 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	500 g	10 - 12 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	800 g	15 - 18 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Beurre	250 g	8 - 10 min	10 - 15 min	Retournez 1 x, couvrir
Fromage	250 g	6 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7 - 8 min	10 - 15 min	Retirer le couvercle

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour la décongélation, n'utilisez que de la vaisselle apte pour micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. Les tableaux correspondants font référence à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez l'aliment en parties égales à la taille du récipient à utiliser.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du micro-ondes. Les parties les plus épaisses de poisson ou des cuisses de poulet doivent être placées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec du papier aluminium. **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures afin d'éviter la formation d'étincelles.
5. Les pièces les plus denses doivent être retournées plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible car les parties les plus fines se décongèlent plus vite que les parties plus épaisses.
7. Les aliments riches en graisse, comme le beurre, le fromage et la crème fraîche, ne doivent pas être totalement décongelés. S'ils sont laissés quelques minutes à température ambiante, ils seront prêts à servir. Dans le cas de la crème fraîche surgelée, si vous observez de petits morceaux de glace, battez-la avant de la consommer.
8. Placez les volailles sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s'écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans un linge pour qu'il ne se dessèche pas trop.
10. Retirez l'aliment congelé de l'emballage sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Dans le cas des récipients qui servent à garder les aliments dans le congélateur et qui peuvent également être utilisés pour chauffer et cuire, ne retirez que le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients aptes pour fours micro-ondes.
11. Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui des volailles, doit être jeté et ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
12. Notez qu'avec la fonction de décongélation, un temps de repos est nécessaire pour que l'aliment soit complètement décongelé, ce qui se produit normalement au bout de 15 à 20 minutes.

Cuisiner avec micro-ondes

Avant d'utiliser un récipient, vérifiez si celui-ci est apte pour micro-ondes (voir Quel type de vaisselle peut être utilisé?).

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

Lorsque vous chauffez des liquides, utilisez des récipients à grande ouverture pour que la vapeur puisse s'évaporer facilement.

Préparez les aliments en suivant les indications et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment. Il est conseillé d'adapter les temps et niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il convient d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, ou d'augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Cuisiner avec un micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes:

Indications importantes

- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la **peau** (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), **piquez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas.
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous **décongelez du pain** ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. **Il existe un danger d'explosion.**
- **Les boissons alcoolisées** ne doivent pas être chauffées à haute température. Réglez

- double de la quantité – double du temps
 - moitié de la quantité – moitié du temps
2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
 3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
 4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau tournant favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d'aliment simultanément.
 5. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil quand bon vous semble. L'appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
 6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

juste le temps nécessaire et surveillez la cuisson.

- Ne chauffez aucun type de matériau ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les **plats pré-cuisinés de leur emballage** car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau tournant.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des **petits pots pour bébés** avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.

Cuisiner avec micro-ondes

- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de **70°C**.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la **vapeur d'eau** sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette

situation est normale et peut y compris s'accroître si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleurs	500	1/8 l	800	9 - 11	2 - 3	Beurrez la partie supérieure. Coupez en rondelles.
Brocolis	300	1/8 l	800	6 - 8	2 - 3	
Champignons	250	-	800	6 - 8	2 - 3	
Petits pois et carottes	300	½ tasse	800	7 - 9	2 - 3	Coupez en cubes ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	2-3 cuillères à soupe	800	8 - 10	2 - 3	
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800	5 - 7	2 - 3	Épluchez, coupez en morceaux de même taille.
Poivrons	250	-	800	5 - 7	2 - 3	Coupez en morceaux ou en rondelles.
Poireaux	250	½ tasse	800	5 - 7	2 - 3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800	6 - 8	2 - 3	
Choux	250	½ tasse	800	8 - 10	2 - 3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	650	10 - 12	3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	800	3 - 5	2 - 3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée. Éventuellement, couvrez les extrémités du poisson.
		460	10 - 12		

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à température maximale. Si elle est froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, elle n'est pas apte.

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant**.

Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants:

- Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de

l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.

- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments seulement par le haut. En cas de doute, utilisez seulement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercle

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages suivantes:

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Tableau – Vaisselle

Mode de fonctionnement Type de vaisselle	Micro-ondes	
	Décongeler / chauffer	Cuire
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.	oui	oui
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques	oui	oui
Vaisselle en terre cuite 2) vitrifiée non vitrifiée	oui	oui
	non	non
Vaisselle en plastique 2) résistant à la chaleur jusqu'à 100°C résistant à la chaleur jusqu'à 250°C	oui	non
	oui	oui
Films plastiques 3) Film pour la conservation des aliments Cellophane	non	non
	oui	oui
Papier, carton 4)	oui	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5)	oui	non
	non	oui

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.

4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

Nettoyage et Maintenance du micro-ondes

AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des matériaux qui rayent ou des objets pointus.

Surface extérieure:

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau à l'intérieur de la carcasse.

Intérieur:

1. Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
3. Si un certain temps s'est écoulé depuis le dernier nettoyage et que l'intérieur du four micro-ondes est sale, placez un verre d'eau sur le plateau et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 4 minutes à puissance maximale. La vapeur libérée facilitera le nettoyage de la saleté incrustée, qui partira facilement à l'aide d'un linge doux.

Important: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut arriver jusqu'aux parties sous tension et provoquer un court-circuit.

Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.

Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.

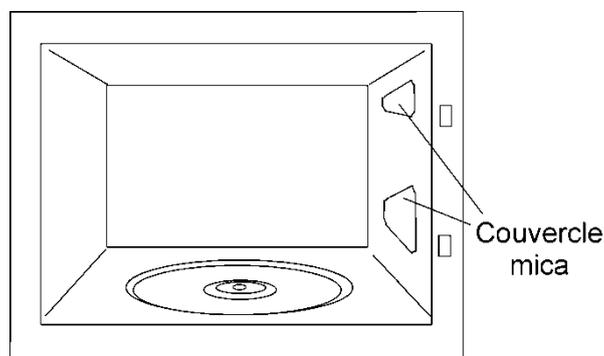
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil:

1. **Ces parties doivent être toujours propres, surtout les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal de l'appareil, pour qu'il n'y ait pas de fuites.**
2. Pour nettoyer, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un linge doux.

Cache en mica:

Maintenez le cache en mica toujours propre. Les restes d'aliments sur le cache peuvent, par combustion, le déformer ou provoquer des étincelles. Il faut donc le nettoyer régulièrement, mais sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Ne retirez pas le cache afin d'éviter tout risque d'accident.



Que faire en cas de problème de fonctionnement?

L'appareil ne fonctionne pas correctement:

- L'appareil est branché correctement dans la prise de courant?
- La porte est complètement fermée? La porte doit être fermée de façon audible.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le four?

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement:

- Vous avez utilisé par inadvertance de la vaisselle en métal?
- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?
- Vous avez placé à l'intérieur du micro-ondes une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude?

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé:

- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?

Lors du fonctionnement de l'appareil, vous entendez des bruits:

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures?
- Il y a des cafards ou autres insectes à l'intérieur du micro-ondes?

La lampe intérieure ne s'allume pas:

- Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe soit grillée. Vous pouvez continuer d'utiliser l'appareil.
- La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'assistance technique.

Le câble d'alimentation est endommagé

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, des agents agréés ou des techniciens qualifiés pour cette tâche, de façon à éviter des situations dangereuses. De plus, des outils spéciaux sont nécessaires.

Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d'assistance au client.

Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.

Spécifications

- Tension AC..... Voir plaque de caractéristiques
- Fusible. 12 A / 250 V
- Puissance requise..... 1200 W
- Puissance de sortie micro-ondes. 800 W
- Fréquence de micro-ondes..... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P). 595 × 390 × 325 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P). 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four..... 18 l
- Poids 18,6 kg

Indications sur la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux

normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Avant d'éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d'alimentation, coupez-le et jetez-le.

Instructions d'installation

À l'aide du bouton d'ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tout le matériau de protection. Ensuite, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un linge humide, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits abrasifs ni à odeur forte.

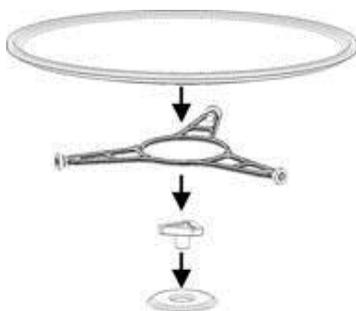
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- Porte et charnières;
- Panneau frontal du micro-ondes;
- Surfaces intérieures et extérieures de l'appareil.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d'assistance technique.

Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le support du plateau tournant au centre du micro-ondes, puis emboîtez le plateau tournant dans son support. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau tournant et son support soient correctement installés à l'intérieur. Le plateau tournant tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.



Attention: l'extérieur du micro-ondes peut être enveloppé d'un film de protection. Avant la première mise en marche, retirez soigneusement ce film, en commençant par la partie inférieure.

Afin de garantir une bonne ventilation de l'appareil, installez le micro-ondes dans un meuble de cuisine présentant une ouverture dans sa partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

Attention: l'emplacement du micro-ondes doit permettre l'accès à la prise de courant.

Lors de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec la partie arrière de l'appareil car de hautes températures peuvent endommager le câble.

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l'un au-dessus de l'autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

L'appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

L'appareil est équipé d'un câble et d'une prise d'alimentation pour courant monophasé.

ATTENTION: LE MICRO-ONDES NE DOIT ÊTRE BRANCHÉ QUE DANS DES PRISES DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.

En cas de problème, le fabricant et les vendeurs déclinent toute responsabilité s'il s'avère que les instructions d'installation n'ont pas été observées.

Einbau / Installation / Dimensions pour l'installation / Afmetingen voor installatie / Incasso

