



ISTRUZIONI USO E INSTALLAZIONE
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION
INSTRUCCIONES USO E INSTALACION
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS FOR THE USE AND INSTALLATION
GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTALLATIE-INSTRUCTIES

FORNO DA INCASSO
FOUR A ENCASTRER
HORNO INTEGRABLE
FORNO A ENCAIXAR
BUILT-IN OVEN
INBOUWOVEN/ -MAGNETRON "GEMINI"

"GEMINI" FDMW 310

IL GEMINI

Il Gemini è un mini-forno doppio, costituito da due vani, ma con le stesse dimensioni d'ingombro di un forno classico o multifunzioni.

ATTENZIONE:

Questo apparecchio non è predisposto per l'utilizzo contemporaneo dei due forni. Nel caso di accensione contemporanea, un sistema di sicurezza disinserisce automaticamente il forno a microonde.

* IL FORNO FDMW 310 E' UN FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONI,
PIU' UN FORNO A MICRO-ONDE.

- forno superiore :

a micro-onde, 17 litri di volume utile, potenza restituita in micro-onde 850 W, camera in acciaio inox con parete inferiore e parete superiore in vetroceramica, che ne facilita la manutenzione, illuminazione interna, contaminuti elettrico da 30 minuti.

- forno inferiore :

multifunzioni cioè con la funzione a convezione naturale, ventilazione forzata, e grill.

E' fornito di un contaminuti fine cottura che agisce su tutte le funzioni del forno inferiore, illuminazione interna, una porta in vetro doppio (isolazione), ed una DOPPIA VENTILAZIONE per il suo incasso sia in colonna che sotto il piano.

IL MICRO-ONDE

MANUTENZIONE

Prima di procedere ad un'operazione di pulizia, disinserire il forno dall'alimentazione elettrica. E' molto importante che il forno venga pulito dopo ogni utilizzo; asciugare l'umidità con un panno morbido. La camera del forno può venire pulita con una spugna, non abrasiva per non rovinare le pareti del forno, e acqua calda con l'aggiunta di un detergente; quindi sciacquare con un panno morbido.

Non cercate mai di smontare la porta del forno.

SICUREZZA

il vostro forno a micro-onde è stato collaudato con grande cura

Comunque, affinché esso vi dia la massima sicurezza e le migliori prestazioni, è importante rispettare certe precauzioni:

- non tentate di farlo funzionare con la porta del forno aperta
- non manipolate mai gli interruttori di sicurezza della porta
- evitate che alcuni resti di alimenti si accumulino nella zona chiusura della porta
- non mettete in funzione l'apparecchio se è danneggiato, in particolare se il danno riguarda la zona della porta (guarnizione, cerniere, superfici vicine alla porta) o la parte frontale del forno.

Se il forno non viene usato per un lungo periodo, è consigliabile staccare la presa di corrente elettrica.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Prima di far intervenire l'Assistenza Tecnica, vi consigliamo di controllare che:

- la porta del forno sia chiusa ermeticamente. Infatti piccoli residui di alimenti, restando incollati sulla porta o sulle pareti, possono impedire una chiusura perfetta e quindi la messa in moto
- il contaminuti non sia sulla posizione 0
- la presa di corrente sia ben inserita nella sua sede e che questa venga correttamente alimentata, controllare, collegando un altro apparecchio (lampada, asciugacapelli, ecc.)
- se gli alimenti si riscaldano o cuociono più lentamente del previsto, verificate che la quantità di alimenti non sia superiore a quella introdotta normalmente o alle norme indicate
- se non riuscite a identificare la causa del cattivo funzionamento, fermate il forno e staccate la presa di corrente: chiamate quindi l'Assistenza Tecnica, precisando i riferimenti dell'apparecchio.

IMPORTANTE

L'apparecchio deve essere riparato solo da personale altamente qualificato.

I Tecnici del Servizio Assistenza Tecnica sono gli unici autorizzati a riparare il prodotto.

LE FOUR GEMINI

Le four Gemini est un mini four double, constitué de deux enceintes, qui possède EXACTEMENT les mêmes dimensions qu'un four classique ou multifonctions.

ATTENTION :

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation simultanée des deux enceintes. Dans le cas d'un fonctionnement simultané, un système de sécurité déconnecte automatiquement le four à micro-ondes.

* LE FOUR FDMW 310 EST UN FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION, PLUS UN FOUR A MICRO-ONDES.

- four supérieur :

Micro-ondes de 17 litres de volume utile, puissance restituée en micro-ondes 850 W, enceinte en inox avec sole (bas) et voûte (haut) en verre céramique d'où une facilité d'entretien, éclairage interne, minuteur électrique de 30 minutes.

- four inférieur :

Multifonctions c'est-à-dire avec la fonction Convection Naturelle, Chaleur brassée, et Gril.

Il est équipé d'un minuteur fin de cuisson qui agit sur toutes les fonctions du four inférieur, éclairage interne, porte double verre (isolation), et une DOUBLE VENTILATION pour encastrement aussi bien en colonne que sous plan.

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, CANDY pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article 3 du décret n°78-464 du 24.03.1978.

 Appareil conforme à la directive 89/336/CEE.

Dimensions de l'appareil hors tout (cm)	
Largeur	59.5
Hauteur	59
Profondeur	57
Dimensions intérieures du four (cm)	
Largeur	44
Hauteur	22
Profondeur	40.5
Volume utile du four (dm ³)	39
Dimensions intérieures du micro-ondes (cm)	
Largeur	33
Hauteur	17.5
Profondeur	30
Volume du micro-ondes (dm ³)	17
FOUR ELECTRIQUE	
Fonctions et puissances (W)	
Convection naturelle	2060
Chaleur brassée	2090
Grill	1640
Consommation en Convection Naturelle (kWh)	
* de montée à 200°C	0.40
* de maintien pendant 1 heure à 200°C	0.70
* Total	1.10
Micro-ondes	
Puissance absorbée Micro-ondes (W)	1300
Puissance totale absorbée (W)	2090
Tension d'alimentation	230 V-

INSTALLATION

INSTRUCTIONS GENERALES

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi pour lequel il a été prévu, à savoir la cuisson des aliments.

Tout autre usage (par exemple chauffage ambiant) doit être exclu car dangereux.

Le fabricant ne peut être considéré comme responsable en cas de dommages provenant d'une utilisation incorrecte.

L'emploi de tout appareil électrique doit respecter certaines règles fondamentales, comme :

- ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour retirer la prise de courant,
- ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains humides,
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus,
- ne pas permettre l'utilisation de l'appareil aux enfants, aux handicapés, ou des personnes inaptes,
- l'utilisation d'adaptateurs, de rallonges ou de prises multiples est généralement déconseillé

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, le déconnecter mais ne pas essayer de le démonter.

En cas de détérioration du câble d'alimentation, faire procéder à son remplacement rapidement en suivant les indications suivantes :

Cette opération devra être effectuée par un atelier de réparation reconnu par le fabricant.

- enlever le couvercle de protection, et remplacer le câble d'alimentation par un du même type (type H05VV-F). Le fil de terre (jaune-vert), doit obligatoirement être plus long d'environ 10 mm, par rapport aux autres fils.

Pour toute réparation éventuelle, s'adresser à un centre d'assistance technique autorisé et exiger l'utilisation de pièces certifiées par le constructeur.

Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Brancher la prise de courant équipée d'un troisième contact pour la terre.

En cas d'incompatibilité entre la prise murale et la prise de l'appareil, faire remplacer la prise murale par une autre du type approprié et ce par du personnel qualifié. Ce dernier devra en particulier s'assurer que la section des fils de la prise soit adapté à la puissance absorbée par l'appareil.

On peut également effectuer un raccordement au réseau au moyen d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de terre ne doit pas être interrompu par le dispositif.

La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil installé.

Important : En cours d'installation, placer le fil d'alimentation de façon qu'en aucun point, sa température ne dépasse de 50°C la température ambiante.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les normes.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement connecté à une mise à la terre.

S'assurer que le calibre électrique de l'installation et des prises de courant sont adaptés à la puissance maximum de l'appareil, comme indiquée sur la plaque signalétique.

En cas de doute, faire appel à une personne hautement qualifiée.

INSTALLATION

ENCASTREMENT

Ce four peut être enchassé sous un plan de travail, placé dans une niche en maçonnerie ou tout simplement placé en hauteur dans une colonne.
Le meuble dans lequel le four doit être encastré doit être réalisé en matériaux résistants à une température de 100° C.

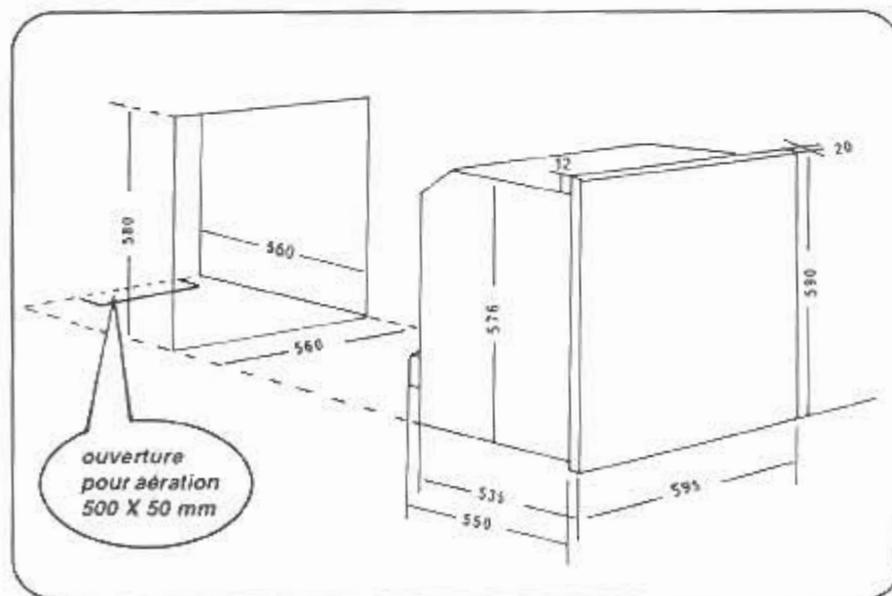
Avant sa fixation :

Il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, effectuer une ouverture de 500 mm X 50 mm (voir dessin) dans la partie inférieure de la niche.

FIXATION DANS LA NICHE D'ENCASTREMENT :

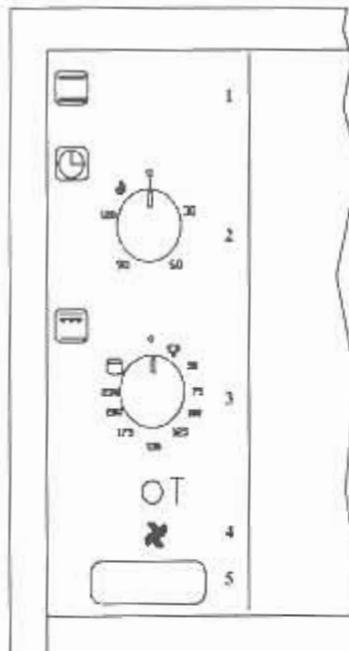
Un sachet avec quatre vis de fixation est livré avec l'appareil

Pour fixer le four dans la niche, il faut ouvrir la porte du four, enceinte inférieure, deux trous sont situés de chaque côté des montants latéraux pour recevoir les deux vis de fixation



IL FORNO

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD DU FOUR MULTIFONCTION



1 - Indication qui vous permet de visualiser du premier coup d'oeil l'enceinte de four utilisée.

Dans ce cas précis, il s'agit de la partie inférieure se rapportant au four multifonction.

2 - Minuteur coupe-circuit de 0 à 120 minutes.

Deux possibilités :

* utilisation du four avec un temps de cuisson :

Le rôle principal de la minuterie coupe-circuit est de stopper toutes les fonctions du four multifonction lorsque le temps de cuisson est écoulé.

Pour cela il vous suffit d'afficher un temps de cuisson sur la minuterie (entre 1 et 120 minutes), quand celui-ci est écoulé, toutes les fonctions du four sont stoppées automatiquement.

* utilisation du four sans programmation.

C'est ce que l'on appelle encore la position manuelle représentée sur la minuterie par .

Cela implique un arrêt manuel du tour par vos soins, en ramenant la manette de commande du four sur la position arrêt, quand vous jugerez votre cuisson terminée.

Nota: pour indiquer un temps de cuisson sur la minuterie, tourner la manette au maximum et la ramener sur le temps désiré.

3 - Manette de commande du four qui comprend :

- un éclairage de four : illumine l'enceinte du four, dès que la manette est tournée,

- des graduations :

* 50° à 230°C: cuisson en convection naturelle, choix des températures de cuisson

*  : cuisson avec la résistance de griloir

4 - Voyant de régulation :

Indique la mise en route et le fonctionnement du thermostat. Il s'allume et s'éteint régulièrement pendant la durée de cuisson.

5- Interrupteur "Chaleur brassée":

Mise en route de la turbine qui brasse l'air dans l'enceinte du four et de ce fait permet d'obtenir la fonction "Chaleur brassée".

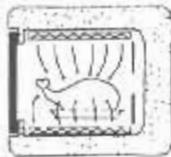
La turbine se met en fonctionnement lorsque l'interrupteur de chaleur brassée est appuyé, et que la manette de commande du four est située entre les températures 50° et 230°C.

Une turbine de ventilation pour le refroidissement des organes du four tourne à faible vitesse, dès la mise en route d'une opération dans le four. Elle s'arrêtera à la remise à zéro de la manette de commande du four.

LE FOUR

LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON

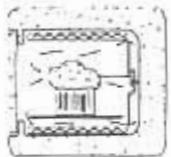
La Convection Naturelle Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte.



Elle comprend des températures entre 50° et 230°C.

Elle est idéale pour des cuissons qui demandent des températures élevées, pour saisir les viandes, gigots, rosbef, gibier, cuissons à la française, des mijotages longs et les cuissons en moule épais (terre, porcelaine, etc...) tels que clafoutis, quiche.

La Chaleur brassée



Utilisation simultanée de la résistance de sole, de voûte et de la turbine qui permet de brasser l'air dans l'enceinte du four.

Cette fonction permet d'obtenir une répartition uniforme de la chaleur puis une meilleure pénétration de la chaleur dans le mets à cuire. A ceci, vient s'ajouter les cuissons simultanées identiques ou différentes sans altération d'odeur et surtout en obtenant un gain de temps et d'énergie.

Ne pas utiliser des températures élevées, elles sont réservées à la convection naturelle.

Elle est idéale pour les cuissons de viandes blanches, les petites volailles et les pâtisseries.

Le Grilloir



Utilisation de la résistance de voûte uniquement. A utiliser avec la porte fermée.

Nous préférons le grilloir traditionnel pour des cuissons telles que côte de porc ou de veau, poisson plat, tous les mets de petites épaisseurs, les gratins.

Pour obtenir de meilleurs résultats avec la fonction grilloir, laisser préchauffer le grilloir 5 minutes avant d'enfourner le mets, le grilloir doit être rouge.

Placer la grille du four à la bonne hauteur et laisser le récolte-sauce soit sur la sole du four, soit le faire glisser directement sous la grille.
Dernier gradin, le plus près possible du grilloir : Steak mince bleu ou saignant,
Gradin du centre : Viande épaisse beue ou saignante, viande blanche, poisson plat ou en tranche. Viande épaisse cuite à point, légumes.

LE FOUR

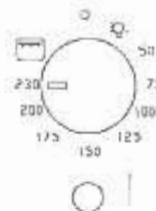
Attention : la porte du four est chaude pendant la cuisson. Eloigner les jeunes enfants.

UTILISATION DU FOUR :

Choisir le mode de cuisson nécessaire pour le mets à cuire, puis sélectionner un temps de cuisson sur le minuteur.

* Pour la Convection Naturelle

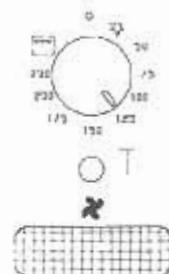
Tourner la manette de commande du four sur une température comprise entre 50° et 230°C.



* Pour la Chaleur brassée

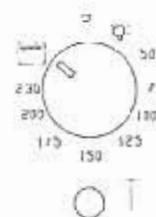
Tourner la manette de commande du four sur une température comprise entre 50° et 200°C.

Appuyer sur l'interrupteur Chaleur Brassée.



* Pour le Grilloir

Tourner la manette de commande du four sur la position Grilloir.



Le voyant de régulation  s'allume et s'éteint régulièrement. Il indique la mise en route du thermostat.

QUELQUES CONSEILS et RECOMMANDATIONS :

* Attention : Toutes les parties accessibles du four peuvent être chaudes lorsque le gril est en fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

* Ne pas tapisser les parois du four et surtout la sole avec du papier d'aluminium. Il en résulterait une concentration de la chaleur, qui provoquerait la détérioration de l'émail et pourrait même endommager le meuble d'encastrement.

* Pour le fonctionnement de votre four en position Chaleur Brassée, ne pas utiliser des températures supérieures à 200°C, elles sont réservées pour la Convection Naturelle.

LE FOUR

CONSEILS DE CUISSON

Le four doit être préchauffé pour la plupart des cuissons. Lorsque le préchauffage est terminé soit à l'extinction du voyant de régulation, enfourner et ramener la manette de commande du four sur la température nécessaire à votre cuisson.

Les rôtis de viande blanche (porc, veau, etc. ...) l'agneau, les poissons, peuvent être placés dans le four froid ; la cuisson est alors plus longue, mais elle se fait mieux au centre de la pièce à cuire, la chaleur ayant plus de temps pour se propager vers le milieu.

Diminuer légèrement les températures pour des mets de volume important, les augmenter pour des mets de dimensions moins importantes.

LES GRATINS : Les aliments cuits auxquels on ajoute une sauce ou du fromage râpé ne nécessitent pas une cuisson prolongée.

LES GRILLADES :

Les viandes rouges coupées en fines tranches et les poissons plats ou en tranche doivent être grillés très rapidement et le plus près possible du grilloir.

Pour les viandes blanches, les poissons ordinaires et les légumes, il faut écarter la pièce à cuire du grilloir la cuisson sera alors plus longue mais plus savoureuse.

Pour les viandes

La sortir du réfrigérateur quelques heures avant de la griller. Nous vous conseillons de la poser sur des épaisseurs de papier absorbant, elle sera mieux saisie, plus savoureuse et ne risquera pas de rester froide à l'intérieur. Poivrer et épicer la viande avant de la faire griller, mais ne la saler qu'une fois cuite, sinon elle serait mal saisie et moins juteuse.

Badigeonner toutes les pièces à cuire avec un peu d'huile. Saupoudrer ensuite de poivre et de quelques herbes.

Né jamais piquer les aliments en cours de cuisson, ni lorsque vous les retourner. Leur jus s'écoulerait et la grillade serait sèche.

Pour les pâtisseries

Eviter d'utiliser des moules brillants, ils réfléchissent la chaleur et peuvent nuire à la cuisson des gâteaux. Si vos gâteaux dorent trop vite, recouvrez-les avec du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium.

Attention : Utiliser la feuille d'aluminium dans le bon sens : la face brillante doit être face au mets à cuire. Dans le cas contraire, la chaleur se reflète sur la face brillante et ne pénétrera pas à l'intérieur du plat. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant les 20 à 25 premières minutes de cuisson, les soufflés, broches, retomberaient aussitôt.

Pour contrôler la cuisson de vos pâtisseries, piquer le centre avec la lame d'un couteau ou avec une aiguille à tricoter. Si elle ressort bien sèche, votre gâteau est cuit.

Si la lame ressort humide ou quelques particules de gâteau collées dessus, continuer la cuisson mais en baissant légèrement le thermostat pour que la pâtisserie finisse de cuire sans brûler.

UN BON PRECHAUFFAGE EST TOUJOURS A L'ORIGINE DE LA REUSSITE D'UNE CUISSON DE VIANDE ROUGE.

IL EST PREFERABLE DE NE SALER LES VIANDES QU'EN FIN DE CUISSON, CAR LE SEL FAVORISE LES PROJECTIONS DE GRAISSE.

LE FOUR

Les températures ainsi que les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif afin de faciliter la prise en main de l'appareil.

L'expérience personnelle permet ensuite d'adapter ces réglages aux goûts et aux habitudes de chacun.

FOUR "CONVECTION NATURELLE"

QTE	Nature des mets	Température four en °C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
1 kg	Truite	200	1°	15/25
	Merlan	190	1°	50
VIANDES				
1-1/2 kg	Roast-beef	190	1°	90
1 kg	Rôti de veau	150/160	1°	120/150
2 kg	Blanquette de veau	170/190	1°	60/90
1-1/2 kg	Rôti d'agneau	150/160	1°	60/75
1-1/2 kg	Gigot de mouton	150/160	1°	50/60
1-1/2 kg	Cuisse de chevreuil	190	1°	120
VOLAILLE				
2 Kg	Pigeons	150/160	1°	45
4 kg	Oie	160	1°	240/270
2-1/2 kg	Canard	175	1°	90/150
1-1/2 kg	Poulet	170	1°	60/80
DIVERS				
	Pâtes au four	200	1°	40
	Soufflés	180/200	1°	20
	Beignets	200	1°	20
	Pizza	200	1°	20
PÂTISSERIE				
	Galettes	175	1°	40/50
	Tarte aux fruits (pâte brisée)	180/190	1°	20/30
	Biscuit (pâte levée)	160	1°	40/45
	Meringue	100	1°	90
	Pâte feuilletée	200	1°	20

FOUR "CHALEUR BRASSEE"

QTE	Nature des mets	Temperature four en °C	Niveau du gradin à partir du bas	Temps de cuisson en minutes
POISSONS				
1 kg	Sole	200	1°	25
VIANDES				
1 kg	Rôti de porc	200	2°	100
1 kg	Filet de porc	200	1°	60
1 kg	Gigot d'agneau	200	1°	95
1 kg	Palette d'agneau	175	1°	70
1 kg	Rôti de veau	180	1°	90
2 kg	Jarret de veau	180	1°	100
1 kg	Mouton	180	1°	85
VOLAILLE				
1 kg	Blanc de dinde	180	2°	70
1 kg	Pintade	180	2°	65
1 kg	Poulet	175	2°	75
1/2-2 kg	Canard	180	1°	90
DIVERS				
	Lasagne	200	2°	40
	Soufflés	175	1°	35
	Pizza	200	1° et 2°	45
PATISSERIE				
	Fougace	175	2°	45
	Tarte aux pommes	200	2°	35
	Savarin	170	2°	40
	Biscuits	180	2°	25
	Meringue	110	1° et 2°	35
	Tarte	200	2°	20

LE FOUR

EQUIPEMENT DU FOUR



La grille porte plats.

Elle sert de support aux moules, aux plats, et à recevoir les viandes pour les cuissons au grilloir puisqu'elle est équipée de rails pour y glisser le plat récolte-sauce.

Remarque : si vous utilisez le plat récolte-sauce avec la grille, veillez au bon positionnement de la grille, en effet, cette dernière est équipée de butoirs pour bloquer le plat récolte-sauce.



Le plat récolte-sauce.

Il est destiné à recevoir le jus des grillades de viande, de poisson, ou autre. Il peut être soit placé directement sur la sole de four, soit glissé sous la grille.

Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir ; il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse, et un encrassement rapide du four.

LES ACCESSOIRES DU FOUR NON UTILISÉS LORS D'UNE CUISSON,
DOIVENT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RETIRÉS DU FOUR

LE FOUR

ENTRETIEN

LES PARTIES VITREES

LE VERRE INTERIEUR DE LA PORTE DE FOUR : Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de la porte de four, à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite le nettoyer avec une éponge et un produit détergent.

LE VERRE EXTERIEUR DE LA PORTE DE FOUR : Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse, ou un produit à vitres, lorsque l'appareil est froid et essuyer avec un chiffon propre et sec.

LES MANETTES DU TABLEAU DE BORD

Si vous devez les retirer pour procéder à un nettoyage approfondi du tableau de bord, un repère rouge vous permettra de différencier les manettes du micro-ondes, aux manettes du four identifiées par un repère blanc.

Les nettoyer tout simplement à l'eau savonneuse.

LES ACCESSOIRES DU FOUR

La grille porte-plat : nettoyer l'accessoire avec un tampon à récurer imbibé de produit lessiviel, le passer sous l'eau, rincer et le sécher.

Le plat récolte-sauce : enlever le jus des grillades, les graisses. Laver et rincer avec de l'eau chaude, avec un tampon à récurer imbibé de produit lessiviel.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce dans l'enceinte du four, si celui-ci n'est pas correctement nettoyé.

LE FOUR

Avant de procéder au nettoyage de votre four, attendre que votre four soit refroidi.

Dans le cas de projections importantes, nettoyer avec une éponge imbibée d'eau chaude et un détergent liquide ammoniacé ou un produit acheté dans le commerce pour l'entretien des fours. Ne jamais utiliser d'éponges métalliques, de produits abrasifs quels qu'ils soient, ou d'instruments durs qui abîmeraient définitivement l'émail.

CHANGEMENT DE L'AMPOULE ECLAIRAGE FOUR :

Avant toute opération, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

L'ampoule et son cache sont réalisés dans une matière résistante aux très hautes températures.

Pour la substitution de l'ampoule défectueuse, il vous suffit de démonter le cache en verre, de changer l'ampoule par un modèle identique et de revisser le cache verre qui sert de protection.

LE MICRO-ONDES

QU'EST-CE QUE LE MICRO-ONDES ?

Votre four à micro-ondes est un appareil de cuisson utilisant l'énergie haute fréquence. Cette énergie produite par un générateur se transforme en chaleur au contact des aliments. Seuls les aliments sont chauffés, l'enceinte reste froide.

UN TRAVAIL PROPRE :

Evidemment, avec cette méthode, rien n'attache et il n'est pas nécessaire de noyer les aliments sous les matières grasses qui cuites et recuites avec les méthodes traditionnelles, sont si difficiles à assimiler par l'organisme et condamnées par les diététiciens.

Afin d'utiliser correctement votre four, il est important de connaître certaines caractéristiques :

- l'énergie haute fréquence est absorbée et transformée en chaleur par tout liquide ou aliment hydraté (eau, graisse, etc...)
- elle traverse, sans engendrer de chaleur tout objet en verre, plastique, papier, etc....
- elle est réfléchiée et renvoyée par tout ou partie d'objet en métal.

Il ne faut donc jamais utiliser de récipient en métal pour le réchauffage ou la cuisson des aliments.

TRES IMPORTANT :

En fonctionnement, la porte de votre four doit toujours être parfaitement fermée. Aucun objet ou produit de quelque nature qu'il soit, ne doit être entreposé entre la façade du four et la porte. Veillez particulièrement au parfait état de la porte : surveiller notamment les charnières, la planéité, l'étanchéité, et la propreté du joint.

Le four ne doit jamais fonctionner à vide.

Pour la cuisson de petites quantités d'aliments contenant peu d'eau (féculent, etc. .) disposer un verre d'eau à l'intérieur du four.

SIGNELEZ IMMEDIATEMENT TOUTE ANOMALIE A VOTRE REVENDEUR.

ESSAI DES USTENSILES :

Tout d'abord, il faut éliminer les ustensiles tels que :

- les récipients métalliques ou de vaisselle avec incrustation d'or ou d'argent pour chauffer les aliments,
- les bois et plateaux en bois qui seront séchés par le four et pourront se fendre ou se craquer,
- des ustensiles télés ou en mauvais état.

Enlever les agrafes métalliques se trouvant sur les emballages papier.

Transvaser obligatoirement les conserves contenues dans les boîtes métalliques avant de les faire chauffer.

ALUMINIUM :

l'utilisation des feuilles d'aluminium ménager est à éviter, car elles peuvent altérer le processus de cuisson et provoquer des arcs dangereux dans l'appareil. Toutefois, des morceaux de petite surface peuvent être utilisés pour recouvrir certaines parties des aliments comme les extrémités des pattes ou des ailes de poulet par exemple. Dans ce cas, la feuille d'aluminium ne doit pas se trouver à moins de 3 cm des parois internes du four.

LE MICRO-ONDES

Pour vous assurer qu'un ustensile est apte à supporter la cuisson, placez-le sans aliments dans l'enceinte du four, et mettez en marche l'appareil en réglant la minuterie sur 30 secondes. Si l'ustensile est chaud au bout de ce temps, c'est qu'il ne convient pas aux micro-ondes. Un ustensile approprié doit rester froid.

N'employer jamais d'ustensiles en métal ; vos aliments ne chaufferaient pas et vous risqueriez de détériorer le générateur d'énergie.

Vous pouvez utiliser la faïence, la porcelaine, le verre, la terre cuite, la plupart des matières plastiques, le carton et le papier.

Certains plats dit "à feu" contiennent un certain pourcentage de métal, aussi, ne conviennent-ils pas parfaitement.

Certaines recettes exigent que les aliments soient couverts pour éviter le dessèchement des aliments et conserver leur saveur. Utiliser un couvercle en terre ou en verre, mais dans la plupart des cas, une simple feuille de papier sulfurisé suffit.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES A RESPECTER AVEC LE MICRO-ONDES

Après chaque utilisation, l'enceinte Micro-ondes doit être correctement nettoyée avec une éponge légèrement humide afin de retirer le film gras qui s'est déposé avec la vapeur.

Ne pas entreposer des produits dont la matière est inflammable dans l'enceinte du four.

Attention : tous les récipients solidement fermés comme les petits pots pour bébé ou autres doivent être impérativement ouverts. Les sachets de plastique contenant des aliments doivent être percés avant la cuisson. Nous vous donnons tous ces conseils pour éviter une explosion dans l'enceinte du micro-ondes.

Il faut impérativement agiter ou secouer le contenu des biberons ou pot d'aliments pour enfants et d'en vérifier la température afin d'éviter les brûlures.

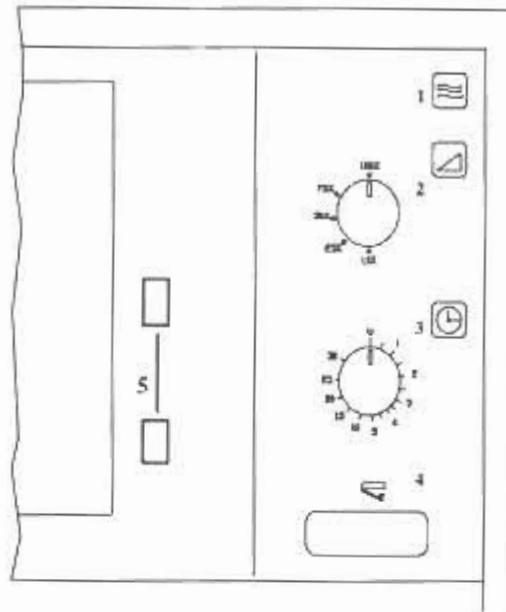
De même, il faut toujours piquer avant de les faire cuire, les saucisses, boudins, pommes de terre, foies de volaille, cervelles et surtout les jaunes d'œufs. Ces derniers sont de plus très délicats à réussir au Micro-ondes car leur temps de cuisson se mesure en secondes.

De toute façon ne faites jamais cuire un œuf dans sa coquille ou des escargots dans leur coquille. Celle-ci constitue en effet, un élément étanche qui pourrait exploser dans le four et même après.

Les plats, légumes, poissons cuisinés se traitent sans décongélation préalable. Si les aliments ont été congelés dans des barquettes en aluminium, pensez à les transvaser dans des récipients "transparents" aux micro-ondes. Pensez à remuer afin d'obtenir une répartition homogène et plus rapide de la chaleur et, surtout d'éviter une surcuisson sur les bords.

LE MICRO-ONDES

PRESENTATION DU TABLEAU DE BORD



1 - Indication qui vous permet de visualiser du premier coup d'oeil l'enceinte de four utilisée.

Dans ce cas précis, il s'agit de la partie supérieure se rapportant au fonctionnement du Micro-ondes.

2 - Sélecteur de puissance : 5 possibilités de chauffe. Cependant, la puissance peut être progressive en tournant la manette de la puissance minimum à la puissance maximum.

3 - Minuteur coupe-circuit de 0 à 30 minutes

La minuterie du four à micro-ondes vous permet de sélectionner un temps de fonctionnement compris entre 1 et 30 minutes.

La manette de minuterie permet également de choisir très précisément un temps de cuisson réduit.

Par exemple, pour définir avec précision des temps inférieurs à 1 minute, tournez la manette au-delà de l'indication 1 minute puis revenez en arrière jusqu'à l'indication souhaitée.

4 - Ouverture de la porte : Un appui suffit pour ouvrir la porte. Pour la refermer la pousser doucement jusqu'au déclic.

5 - Système de sécurité et points de fermeture.

LE MICRO-ONDES

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

Ouvrir la porte du four en appuyant sur la touche (4) ouverture de porte

Introduisez les aliments à l'intérieur du four dans un récipient le mieux approprié.

Choisissez le type de cuisson désiré en utilisant la manette du sélecteur (voir dessin du tableau de bord manette n°2)

Réglez la minuterie (3) sur le temps de cuisson nécessaire pour votre mets. Pour le réglage de la durée, tournez la manette de minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre ; la durée de cuisson peut être augmentée ou diminuée à tout moment et cela sans interruption de la cuisson en tournant la manette de minuterie dans le sens souhaité.

Après fermeture de la porte de four, la cuisson commence immédiatement. La porte peut être ouverte lors de la cuisson afin de contrôler les mets. Dans ce cas, l'appareil s'arrêtera automatiquement, la lumière restera allumée, la minuterie conservera le temps de cuisson programmé et la cuisson se poursuivra dès que la porte sera refermée. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, une indication sonore se produit et le four s'arrête automatiquement de fonctionner.

* INTENSITE DE LA CUISSON

Le tableau ci-après indique les niveaux de puissance avec les divers types de cuisson pour chacune des positions de la manette :

Position de la manette	15	25	50	75	100
Cuisson	Minimum	Décongé- lation lente	Cuisson minimum	Cuisson delicate	Maximum
% de cuisson	15	25	50	75	100

LE MICRO-ONDES

LA DECONGELATION

Elle s'effectue en un temps très court. Cela évite la contamination des aliments et permet l'utilisation presque immédiate des produits.

Pour les aliments crus, une décongélation devra toujours précéder la cuisson. Pour les aliments cuits, à la décongélation succèdera un chauffage rapide qui permettra de servir un plat quelques minutes après l'avoir sorti du congélateur. Pour décongeler les aliments, afficher une durée et une puissance sur le sélecteur.

Ces temps peuvent être fractionnés par des temps de repos.

En effet, pendant les coupures, la transmission de chaleur est favorable aux aliments, surtout les grosses pièces. En fin de décongélation, prévoir un temps de repos d'autant plus long que la masse d'aliments est importante.

- de 2 à 5 minutes pour les aliments minces,
- de 5 minutes pour 500 g environ,
- de 10 à 15 minutes pour 1 kilo,
- de 30 minutes pour 2 kilos.

Dans le cas de grosses pièces (gigot, dinde, etc...) il est préférable de prévoir avant la congélation, la découpe en moitié, ou en morceaux.

COMMENT RECHAUFFER ?

Dans votre enceinte de cuisson, vous pouvez tout réchauffer en un clin d'oeil, sans surveillance. Vous n'aurez plus la mauvaise surprise de découvrir l'abominable goût de réchauffé qui gâtent les préparations. A condition de les couvrir, les pâtes, les pommes de terre, le riz, réputés "irréchauffables" sont aussi frais, aussi savoureux que lors de leur cuisson.

Utiliser pour réchauffer soit la boîte en plastique qui abritait les aliments dans le réfrigérateur, soit le plat de service, soit une simple assiette creuse.

Pour les viandes en sauce, les tripes, la choucroute, comptez environ 3 à 6 minutes suivant la quantité et remuez plusieurs fois en cours de réchauffage.

Les micro-ondes réchauffent également tous les liquides : café, lait, thé, 1 minute suffit.

Pour obtenir des assiettes chaudes, mouillez les et placez-les dans le micro-ondes : comptez 3 minutes pour 4 assiettes.

Pour réchauffer les petits pains, croissants, enveloppez-les individuellement dans des serviettes en papier de manière à ce que la vapeur soit absorbée et qu'ils demeurent croustillants.

Certains "amuse-gueule" (saucisson de cocktail, feuilletés ...) doivent être présentés chauds. Etalez-les dans un plat et passez-les 1 ou deux minutes aux micro-ondes.

LE MICRO-ONDES

ENTRETIEN

Avant d'effectuer une opération de nettoyage, débrancher le four de l'alimentation électrique.

Il est très important que l'enceinte micro-ondes soit nettoyée après chaque utilisation, ou d'essuyer l'humidité avec un chiffon doux.

Elle peut être nettoyée avec une éponge non abrasive pour ne pas abîmer la surface des parois du four et eau chaude ajoutée à un produit lessiviel.

Rincer et sécher avec un chiffon doux.

SECURITE

Votre four à micro-ondes a été testé avec soin. Cependant, afin que celui-ci vous procure les prestations et la sécurité maximum il est important que certaines précautions soient respectées.

- N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil avec la porte du four ouverte,
- Ne manipulez en aucun cas les interrupteurs de sécurité de la porte de four,
- Evitez que des restes d'aliments s'accumulent dans la zone de fermeture de la porte
- Ne mettez pas en fonctionnement l'appareil s'il est endommagé, en particulier si le dommage concerne la zone de la porte (joints, charnières, surfaces contigües de la porte ou la partie avant de four

Il est conseillé de débrancher la prise du réseau d'alimentation électrique, si le four n'est pas utilisé pendant une longue durée

SERVICE APRES-VENTE

Avant de faire intervenir le Service Après-vente agréé par votre revendeur ou par le constructeur, nous vous conseillons de contrôler que :

- la porte du four est hermétiquement fermée. En effet de petits débris d'aliments peuvent, en restant collés sur la porte ou sur les parois, empêcher une parfaite fermeture et donc la mise en fonctionnement,
- la minuterie n'est pas en position 0,
- la prise de courant est correctement insérée dans son socle, et que celui-ci est bien alimenté ; contrôler en y branchant un autre appareil (lampe portative, sèche-cheveux, etc ...)
- si les aliments se réchauffent ou cuisent plus lentement que prévu, vérifiez que la quantité d'aliments n'est pas supérieure à celle introduite habituellement, ou aux normes requises pour un fonctionnement optimum,
- si, vous n'arrivez pas à identifier la cause du mauvais fonctionnement, arrêter le four, débrancher la prise de courant et appeler le service après-vente de votre revendeur en lui précisant bien la référence de votre appareil.

IMPORTANT

Nous vous rappelons que seuls les techniciens agréés par votre revendeur ou par le constructeur sont habilités à intervenir sur ce type d'appareil. Toute intervention effectuée par un organisme non agréé risque de vous faire perdre le bénéfice de la garantie.

EL GEMINI

El Gemini es un mini-horno, constituido por dos celdas, pero con las mismas dimensiones que un horno clásico o multifunción.

ATENCIÓN:

Este aparato no está predispuesto para la utilización contemporánea de los dos hornos. En el caso de encendido contemporáneo, un sistema de seguridad desconecta automáticamente el horno microondas.

* EL FORNO FDMW 310 ES UN HORNO ELECTRICO MULTIFUNCION, MAS UN HORNO MICROONDAS

- Horno superior :

Microondas, 17 litros de volumen útil, potencia devuelta en microondas 850 W, cámara de acero inox con pared inferior y pared superior en vitrocerámica, que facilita su manutención, iluminación interna, cuentaminutos eléctrico de 30 minutos.

- Horno inferior :

Multifunción, es decir, con la función convección natural, ventilación forzada, y grill.

Está dotado de un cuentaminutos de fin de cocción que actúa sobre todas las funciones del horno inferior, iluminación interna, una puerta de doble cristal (aislamiento) y una DOBLE VENTILACION para su integración tanto en columna como bajo la encimera.