

Instructions for Use
Microwave

Notice d'utilisation
Four à micro-ondes

SU45MCX1
SCU45MCS1



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit **SMEG**. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel!

Le Four Speed **SU45 MCX1** respecte la section 18 du règlement FCC.

Le vendeur responsable est:

SMEG USA INC,
150E 58TH STREET 7TH FLOOR NEW YORK - NY 10155
TEL. +1 212 265 5378
FAX +1 212 265 5945

1	INSTRUCTIONS POUR LIER À LA TERRE	46
2	CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	47
3	PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES..	50
4	PRÉCAUTIONS À ÊTRE OBSERVÉES AVANT ET DURANT L'ENTRETIEN POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DU MICRO ONDES	51
5	CONSIGNES DE SÉCURITÉ	53
6	LES AVANTAGES DES MICRO-ONDES	57
7	CONSIGNES D'ÉLIMINATION : POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE	59
8	DESIGNATION DES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS	60
9	AVANT INSTALLATION	60
10	PRÉSENTATION DES COMMANDES DE LA FAÇADE AVANT	61
11	UTILISATION DU FOUR	62
12	ACCESSOIRES DISPONIBLES	69
13	TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON CONSEILLÉS	70
14	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	82
15	INTERVENTIONS DE MAINTENANCE PEU FRÉQUENTES	84
16	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	87

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR : cette notice contient des conseils d'utilisation, une présentation des commandes et les consignes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR : la présente notice s'adresse au technicien qualifié chargé d'installer, de mettre en service et de tester l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR LIER À LA TERRE

FR

1 INSTRUCTIONS POUR LIER À LA TERRE

L'appareil doit être lié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à la fuite permise par le fil de terre. L'appareil vient équipé avec un fil de terre ainsi que la prise de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et liée à la terre.

Attention! UNE MAUVAISE LIAISON À LA TERRE PEUT PROVOQUER UN RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE.

S'il vous plaît, consulter les instructions d'installation pour plus d'informations.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

2 *CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES*

Lors de l'utilisation des appareils électriques les précautions bases de sécurité doivent être respectées, y compris ce qui suit :

Attention! Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition à l'énergie micro-ondes excessive :

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez les " précautions pour éviter une exposition aux micro-ondes " spécifiques indiqués sur ce manuel.
- L'appareil doit être lié à la terre. Connectez uniquement à une prise de terre. Voir "consignes de liaison à terre" présentées dans ce manuel.
- Installer ou placer l'appareil en conformité aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme les œufs entiers et des contenants scellés - par exemple, des bocaux en verre fermés peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu comme décrit dans le manuel. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour utilisation industriel ou de laboratoire.
- Comme dans tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire quand il est utilisé par les enfants.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

FR

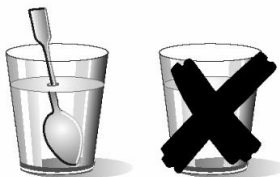
- Ne pas utiliser cet appareil s'il a le cordon ou la fiche endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé.
- **Cet appareil doit être réparé que par un technicien qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour une examinaSSions, réparation ou réglage.**
- Ne pas couvrir ou obstruer les ouvertures sur les appareils.
- Ne stockez pas cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit près de l'eau - par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, ou des endroits similaires.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir.
- Lors du nettoyage de surfaces de la porte et du four qui se réunit à la fermeture de la porte, utilisez uniquement du savon léger et non abrasif ou du détergent et une éponge ou un chiffon doux.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- Ne pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque du papier , du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson .

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Retirer les attaches de sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant du fusible ou du panneau de disjoncteurs.
- Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, ustensiles de cuisine, ou de la nourriture dans la cavité lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir. Bullage ou ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présents. Cela pourrait provoquer que des liquides très chauds débordent lorsque le récipient est perturbé ou un ustensile dans le liquide



- Pour éviter ce genre de situation pour le chauffage de liquides, mettez une cuillère à café ou une tige en verre à l'intérieur du récipient.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS!

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

FR

3 *PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES*

- a) Ne pas faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car le fonctionnement de la porte peut entraîner a une dangereuse exposition d'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas annuler ou de ne pas modifier les dispositifs de verrouillage de sécurité..
- b) Ne placez aucun objet entre le front de l'appareil et la porte. Ne pas laisser de souillures ou résidus du produit de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de dommages : (1) sur la porte (tordue), (2) aux charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) et aux joints et surfaces d'étanchéité.
- d) Le four doit pas être réglé ou réparé uniquement par un technicien qualifié.

■ **Pacemakers:**

La plupart des pacemakers sont protégés des interférences des appareils électroniques y compris les micro-ondes. Cependant, les patients porteurs de pacemakers peuvent consulter leur médecin en cas de doute.

PRÉCAUTIONS À ÊTRE OBSERVÉES AVANT ET DURANT L'ENTRETIEN POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DU MICRO ONDES

4 PRÉCAUTIONS À ÊTRE OBSERVÉES AVANT ET DURANT L'ENTRETIEN POUR ÉVITER UNE POSSIBLE EXPOSITION À UN EXCÈS D'ÉNERGIE DU MICRO ONDES

- a) Ne pas opérer ou permettre que le four soit utilisé avec la porte ouverte
- b) Faire les vérifications suivantes sur tous les fours à être utilisés avant d'activer le magnétron ou une autre source de micro-ondes, et faire les réparations nécessaires: opération de verrouillage, fermeture correcte de la porte, joints et surfaces d'étanchéité (l'arc électrique, revêtement, autres dommages), dommage ou relâchement de charnières et loquets, preuves de chute ou d'abus.
- c) Avant de brancher le micro ondes pour un service de test où inspection au compartiment générateur de micro-ondes, vérifier le magnétron, guide d'ondes ou ligne de transmission et la cavité pour un propre alignement, intégrité et connexion.
- d) Tout défaut ou dé-réglage de composants du verrouillage, moniteur, joint de la porte et les systèmes de la génération et de transmission de micro-ondes doivent être réparés, remplacés ou ajustés par les procédures décrites sur ce mode d'emploi avant que le four soit livré au propriétaire.

**PRÉCAUTIONS À ÊTRE
OBSERVÉES AVANT ET
DURANT L'ENTRETIEN POUR
ÉVITER UNE POSSIBLE
EXPOSITION À UN EXCÈS
D'ÉNERGIE DU MICRO ONDES**

- e) Une vérification des fuites des micro-ondes, pour vérifier la conformité avec les normes de performance fédérale, doit être effectuée sur chaque four à être livré au propriétaire.

5 **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**



- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées par le four.
- **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.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Attention!

- Ne mettez jamais ni bouchon ni couvercle ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, 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.
- Utilisez la fonction Broiler seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le Broiler, prêtez attention au temps.
- 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!**

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

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 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 pas, 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 de 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 Broileres supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**
- 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 ».

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

6 **LES AVANTAGES DES MICRO-ONDES**

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

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

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

6.1 Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

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

6.2 Comment les aliments chauffent-ils ?

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

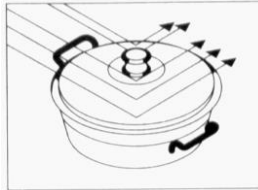
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

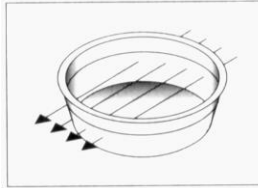
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

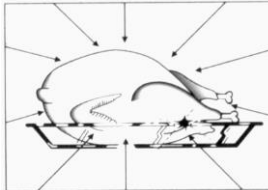
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



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



... et sont absorbées par les aliments.





7 **CONSIGNES D'ELIMINATION :POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE**

Nos produits ne sont emballés qu'en utilisant des matériaux non polluants, respectueux de l'environnement et recyclables. Nous vous invitons à coopérer en éliminant correctement l'emballage. Contactez le revendeur le plus proche ou les organismes compétents locaux pour leur demander les adresses des centres de collecte, de recyclage et d'élimination des déchets.

Ne jamais abandonner tout ou partie de l'emballage. Les éléments d'emballage, en particulier les sacs en plastique, peuvent présenter un risque de suffocation pour les enfants.

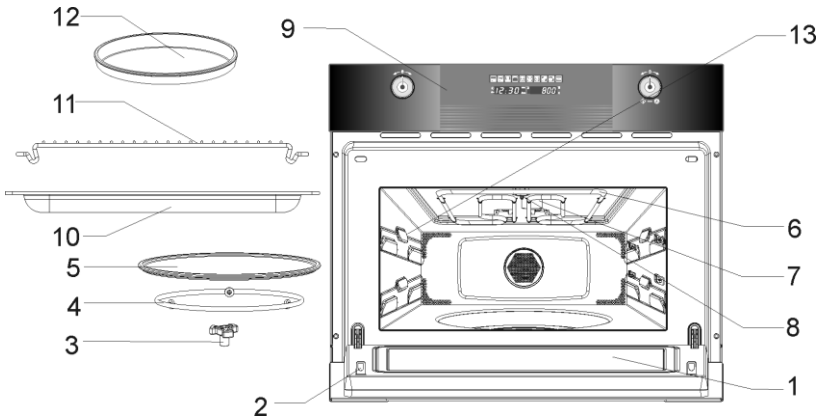
Votre ancien appareil doit impérativement être éliminé, lui aussi, dans les règles de l'art.

Important : confiez l'appareil à l'organisme le plus proche agréé pour la collecte des appareils mis au rebut. L'élimination dans les règles permet la récupération intelligente des matériaux précieux.

Avant de mettre votre appareil au rebut, il est important de retirer les portes et de laisser en place les étagères dans les conditions normales d'utilisation pour s'assurer que les enfants ne resteront pas coincés à l'intérieur du four en jouant. Par ailleurs, couper le câble d'alimentation et le supprimer ainsi que la prise.



8 DESIGNATION DES DIFFERENTS ELEMENTS



- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. – Vitre de la porte | 8. – Lampe |
| 2. – Fermeture | 9. – Tableau de commande |
| 3. – Support de plateau tournant | 10. – Plateau de verre |
| 4. – Anneau | 11. – Grille (NE PAS UTILISER AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES) |
| 5. – Plateau tournant | 12. – Plat à brunir |
| 6. – Grill | 13. – Supports latéraux |
| 7. – Cache en mica | |

9 AVANT INSTALLATION



Ne jamais laisser sans surveillance des déchets d'emballage à la maison. Séparer les matériaux d'emballage à jeter selon le type et les envoyer au centre d'incinération le plus proche.

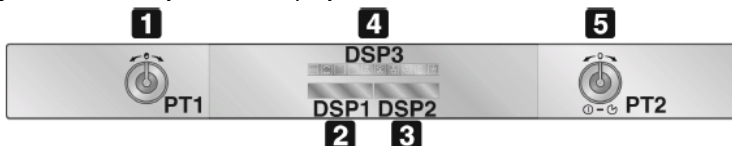


L'intérieur de l'appareil devra être nettoyé pour éliminer tous les résidus résultant de la fabrication. Pour tous renseignements complémentaires sur le nettoyage, voir paragraphe "10. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



10 PRESENTATION DES COMMANDES DE LA FAÇADE AVANT

Tous les dispositifs de commande et de contrôle de l'appareil sont regroupés sur la façade avant. Le tableau ci-dessous donne la signification des symboles employés.



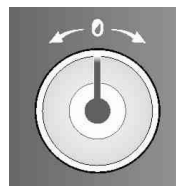
1

PT1

BOUTON DE REGLAGE DES PARAMETRES DE FONCTIONNEMENT

Ce bouton permet de régler l'heure, de sélectionner la température et la durée de cuisson et de programmer les heures de début et de fin de cuisson. Désormais, il sera désigné sous le nom de PT1, par commodité.

Pour savoir comment s'en servir correctement, voir les sections suivantes.



2

DSP1

AFFICHAGE DE L'HEURE / DE LA DUREE

Cet afficheur indique l'heure ou la durée de cuisson.

On y voit également le témoin de coupure (voir paragraphe "7.6.3 Fonction de sécurité enfants").

Désormais, il sera désigné sous le nom de DSP1, par commodité.

3

DSP2

AFFICHAGE DE TEMPERATURE / PUISSANCE / POIDS

Cet affichage indique les Paramètres définis pour la fonction à exécuter ou les Paramètres réglés par l'utilisateur.

Désormais, il sera désigné sous le nom de DSP2, par commodité.

4

DSP3

AFFICHAGE DES FONCTIONS

Cet affichage présente toutes les fonctions de cuisson (éclairées) disponibles à la sélection. Pour des indications sur la manière de sélectionner une fonction de cuisson, voir § "7.2 Paramètres de fonctionnement".

Désormais, il sera désigné sous le nom de DSP3, par commodité.



5

BOUTON DE MISE EN MARCHÉ DES FONCTIONS

PT2

Ce bouton permet d'accéder aux trois paramètres de fonctionnement du four, mais également à sélectionner une fonction de cuisson (voir § "7.2 Paramètres de fonctionnement").

Désormais, il sera désigné sous le nom de PT2, par commodité.

Le tableau ci-dessous est une brève présentation des fonctions disponibles.



MICRO-ONDES



ELEMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE + CHALEUR TOURNANTE



MICRO-ONDES + GRILL



GRILL + ELEMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE + CHALEUR TOURNANTE



MICRO-ONDES + ELEMENT CHAUFFANT CIRCULAIRE + CHALEUR TOURNANTE



DECONGELATION SELON LA DUREE



GRILL



DECONGELATION SELON LE POIDS



GRILL + CHALEUR TOURNANTE



FONCTION PIZZA

11 UTILISATION DU FOUR

11.1 Précautions d'emploi et gén



A la première utilisation du four et du grill, ils devront être préchauffés à température maximale suffisamment de temps pour brûler les éventuels résidus d'huile déposés au cours de la fabrication ; ils risquent de contaminer les aliments par des odeurs désagréables.



Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires sont fabriqués en matériaux conformes à la Directive 89/109/CEE du 21/12/88 et aux réglementations nationales correspondantes.



Pour prévenir la formation d'une condensation excessive sur les éléments intérieurs en verre, les denrées alimentaires ne devront pas être laissées trop longtemps à l'intérieur du four après la cuisson.



11.2 Paramètres de fonctionnement

Cet appareil est programmé pour offrir 3 réglages de marche, modifiables en appuyant sur PT2.

Réglage sur "Veille" : activé dès que le temps actuellement défini a été validé, DSP1 étant enclenché et indiquant l'heure du moment.


Réglage sur **"ON" (Marche)** : en partant du réglage sur Veille, appuyer une fois sur PT2. Tous les affichages et boutons s'allument.

Réglage sur **"OFF" (Arrêt)** : en partant du réglage sur "ON" (Marche), appuyer une fois sur PT2.


Seul le symbole  sur DSP1 reste allumé.

Le système de chauffage ne s'enclenche pas immédiatement dans ces modes de fonctionnement pour améliorer la sécurité de l'utilisateur.

11.3 Première utilisation

A la première utilisation, ou après une panne de courant, l'affichage de gauche du four, DSP1, présentera un symbole  clignotant. Pour lancer une opération de cuisson, il faut impérativement que l'heure soit réglée.

11.3.1 Pour régler l'heure

Pour régler l'heure, tourner PT1 à droite / à gauche pour augmenter/diminuer les heures. Appuyer une fois dessus pour passer au réglage des minutes. Tourner le bouton à droite et à gauche pour augmenter/diminuer les minutes, puis appuyer sur le bouton pour valider l'heure. Le symbole  apparaîtra à l'affichage, en s'arrêtant de clignoter.


11.3.2 Pour régler l'heure

Il faudra peut-être changer d'heure, par exemple lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver. Pour ce faire, en partant du réglage sur "Veille" (voir paragraphe "7.2 Paramètres de fonctionnement"), maintenir la touche PT1 enfoncée quelques secondes jusqu'à ce que les chiffres de DSP1 clignotent. Recommencer alors les opérations exposées au paragraphe "7.3.1 Pour régler l'heure".

11.4 Pour sélectionner la fonction voulue

Uniquement lorsque le four est en Marche, une fonction de cuisson peut être sélectionnée simplement en tournant PT2 à droite ou à gauche. La fonction sélectionnée passera à l'orange dans DSP3. Le temps de cuisson prédéfini apparaîtra dans DSP1 et les paramètres prédéfinis (température, puissance des micro-ondes, poids) s'afficheront en alternance dans DSP2.


11.4.1 Fonction Micro-ondes

Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson préréglée.



Consignes destinées à l'utilisateur


FR


Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin de puissance des micro-ondes  se met à clignoter.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier la puissance prédéfinie des micro-ondes.

Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe “11.4.11 Heure de début programmée (cuisson automatique)”).

11.4.2 Fonction Micro-ondes+ Grill


Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson pré réglée.


Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin de puissance des micro-ondes  se met à clignoter.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier la puissance prédéfinie des micro-ondes.


Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe “11.4.11 Heure de début programmée (cuisson automatique)”).

11.4.3 Fonction Micro-ondes + Elément chauffant circulaire + Chaleur tournante

Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson pré réglée.


Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin de puissance des micro-ondes  se met à clignoter.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier la puissance prédéfinie des micro-ondes.


Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin de température  se met à clignoter.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier la température prédéfinie.

Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe “11.4.11 Heure de début programmée (cuisson automatique)”).

Le témoin de température  clignotera jusqu'à ce que la température de la cavité ait atteint la valeur réglée.

11.4.4 Fonction Grill

Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner




PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson pré-réglée.

Appuyer sur PT1 pour valider


Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe "11.4.11 Heure de début programmée (cuisson automatique)").

11.4.5 Fonction Grill + Chaleur tournante


Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson pré-réglée.


Appuyer sur PT1 pour valider.

Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe "11.4.11 Heure de début programmée (cuisson automatique)").


Le témoin de température  clignotera jusqu'à ce que la température de la cavité ait atteint la valeur réglée.

11.4.6 Fonction Élément chauffant circulaire + Chaleur tournante


Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson pré-réglée.


Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin de température  se met à clignoter.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier la température prédéfinie. Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson différente (cf. paragraphe "11.4.11 Heure de début programmée (cuisson automatique)").

Le témoin de température  clignotera jusqu'à ce que la température de la cavité ait atteint la valeur réglée.

11.4.7 Fonction Grill + Élément chauffant circulaire + Chaleur tournante

Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de cuisson pré-réglée.

Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin de température  se met à clignoter.


Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier la température prédéfinie. Appuyer sur PT2 pour lancer immédiatement le processus de cuisson ou, autrement, appuyer sur PT1 pour régler une heure de début de cuisson




Consignes destinées à l'utilisateur

FR

différente (cf. paragraphe “11.4.11 Heure de début programmée (cuisson automatique)”).

Le témoin de température  clignotera jusqu'à ce que la température de la cavité ait atteint la valeur réglée.


11.4.8 Fonction Durée de décongélation

Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée de décongélation prédéfinie

Appuyer sur PT2 pour lancer la décongélation.

La puissance des micro-ondes variera automatiquement pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.

11.4.9 Fonction Décongélation selon le poids

Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter. Tourner PT1 vers la droite ou vers la gauche pour modifier le type de denrées alimentaires prédéfini sur DSP1.

Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin de poids  se met à clignoter.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier le poids pré-réglé des denrées alimentaires.



Appuyer sur PT2 pour lancer la décongélation.

Le temps de décongélation sera calculé sur la base du type de denrées alimentaires et de leur poids ; la puissance des micro-ondes variera automatiquement pour obtenir les meilleurs résultats à la décongélation.

Le tableau suivant présente les programmes de la fonction Décongélation selon le poids, indiquant les plages de poids, et les temps de décongélation et de repos (pour garantir une température uniforme des aliments).

PROGRAMME	ALIMENTS	POIDS (oz)	TEMPS (MIN)	TEMPS DE REPOS (MIN)
PR 01	Viande	3,5 – 70,5	2 – 43	20 – 30
PR 02	Volaille	3,5 – 88	2 – 58	20 – 30
PR 03	Poissons	3,5 – 88	2 – 40	20 – 30
PR 04	Fruits	3,5 – 18	2 – 13	10 – 20
PR 05	Pain	3,5 – 28	2 – 19	10 – 20

11.4.10 Fonction Pizza


Après avoir sélectionné cette fonction appuyer sur PT1 pour régler les paramètres et l'indicateur de la durée  commence à clignoter- Le témoin de poids  se met à clignoter.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier le poids pré-réglé de la pizza.

Appuyer sur PT2 pour lancer la cuisson.



11.4.11 **Heure de début programmée (cuisson automatique)**

Lorsqu'on appuie sur PT1 pour définir une heure de début programmée, le témoin correspondant  se met à clignoter, DSP1 affiche l'heure et DSP2 affiche "Auto".

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier l'heure de début programmée.

Appuyer sur PT2 pour valider l'heure de début programmée.

Le four se met au repos, attendant l'heure de démarrage définie. DSP3 affiche la fonction sélectionnée, DSP1 et DSP2 indiquant tous les paramètres définis de la fonction en alternance continue.

Si l'on veut démarrer la fonction avant l'heure sélectionnée, il suffit d'appuyer sur PT2.

Si l'on veut annuler la programmation, appuyer sur PT2 pendant 3 secondes.

11.5 7.5 **Lorsque le four est en service...**

11.5.1 **Pour interrompre un cycle de cuisson**

On peut arrêter la cuisson à tout moment par une seule pression sur la touche Marche/Arrêt ou en ouvrant la porte du four. Dans ces deux cas :

- **l'émission de micro-ondes s'arrête immédiatement.**
- Le grill est désactivé, mais il est **encore très chaud. Risque de brûlure !**
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique la durée de fonctionnement restante.


Si vous le souhaitez, vous pouvez alors :

- retourner ou secouer les denrées alimentaires pour assurer une cuisson homogène,
- modifier les paramètres de l'opération,
- annuler l'opération en appuyant sur PT2 pendant 3 secondes.

Pour redémarrer le four, fermer la porte et appuyer sur PT2.

11.5.2 7.5.2 **Pour modifier les paramètres**

Les paramètres de cuisson (temps, poids, puissance, etc.) ne peuvent être modifiés que lorsque la cuisson a été interrompue. Procéder comme suit :

- Tourner PT2 à droite ou à gauche pour changer de fonction.
- Appuyer sur PT1 pour passer en mode modification des paramètres. Le symbole  se mettra à clignoter. Tourner PT1 à droite ou à gauche pour modifier la durée de cuisson restante.
- Appuyer sur PT1 pour valider ; le témoin du paramètre suivant se met à clignoter. Procéder comme indiqué au paragraphe sur la fonction en cours pour modifier les autres paramètres.
- Appuyer sur PT2 pour poursuivre la cuisson.

11.5.3 **Pour annuler un cycle de cuisson**

Si l'on veut annuler la cuisson, appuyer sur PT2 pendant 3 secondes.

On entendra un bip sonore et le four reviendra au réglage Arrêt ("OFF").




11.5.4 Fin d'un cycle de cuisson

A la fin de cette opération, on entendra trois bips ; l'affichage présentera le mot "End" (Fin).

Les bips se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte ou appuie sur PT2. Le four revient au réglage sur Arrêt ("OFF").

11.6 Menu secondaire

Cet appareil présente également un "menu secondaire" caché qui permet à l'utilisateur :

1. d'activer ou de désactiver la fonction Démonstration (Show Room) (qui invalide tous les éléments chauffants pour que seul le tableau de commande fonctionne),
2. d'activer ou de désactiver la fonction qui limite la puissance absorbée maximale à 2000 W,
3. d'activer ou de désactiver la fonction "Sécurité enfant" (

11.6.1 Fonction Démonstration

Le four étant sur Arrêt ("OFF") (voir paragraphe "7.2 Paramètres de fonctionnement"), maintenir PT1 enfoncée jusqu'à ce que le message "OFF SHO" (Arrêt Démo) apparaisse sur DSP1. Cela signifie que la fonction SHOW ROOM ou Démonstration (qui invalide tous les éléments chauffants pour que seul le tableau de commande fonctionne) n'est pas en service.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour activer (ON SHO) ou désactiver (OFF SHO) cette fonction. Pour utiliser le four normalement, régler sur OFF SHO.

Après avoir réglé le paramètre voulu, appuyer sur PT2 pour ramener le four à l'état de veille initial.

11.6.2 Fonction Sélection de puissance

Cette fonction permet de faire fonctionner le four en cas de limitations de puissance du secteur (par ex. 3 kW pour le marché italien). Les résultats de la cuisson ne seront pas affectés, mais la durée de cuisson sera accrue sur certaines fonctions qui ont enclenché plus d'un élément chauffant.

Le four étant sur Arrêt ("OFF") (voir paragraphe "7.2 Paramètres de fonctionnement"), maintenir PT1 enfoncée jusqu'à ce que le message "OFF SHO" (Arrêt Démo) apparaisse sur DSP1. Rappuyer alors une fois sur PT1 et le message "OFF 2000" apparaîtra sur DPS1.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour activer (ON 2000) ou désactiver (OFF 2000) cette fonction, qui limite la puissance absorbée maximale du four, quelle que soit la fonction, à 2000 W.


Après avoir réglé le paramètre voulu, appuyer sur PT2 pour ramener le four à l'état de veille initial.

11.6.3 Fonction Sécurité enfants


Le four étant sur Arrêt ("OFF") (voir paragraphe "7.2 Paramètres de fonctionnement"), maintenir PT1 enfoncée jusqu'à ce que le message "OFF SHO" (Arrêt Démo) apparaisse sur DSP1. Appuyer alors sur PT1



jusqu'à ce que le message "OFF BLOC" (Arrêt verrouillage) apparaisse sur DSP1.

Tourner PT1 à droite ou à gauche pour activer (ON BLOC) ou désactiver (OFF BLOC) cette fonction, qui verrouille l'ensemble des fonctions et boutons au bout de 3 minutes de fonctionnement sans aucune commande provenant de l'utilisateur (lorsque ce système est activé, le symbole  apparaît sur DPS2).

Après avoir réglé le paramètre voulu, appuyer sur PT2 pour ramener le four à l'état de veille initial.

Pour quitter temporairement l'état de verrouillage (sécurité enfants) et modifier un programme de cuisson ou sélectionner une fonction différente, maintenir PT1 enfoncée jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de DSP2. Les modifications requises peuvent alors être effectuées, et 2 minutes après que le dernier réglage ait été effectué, le verrouillage sera réenclenché.

Pour désactiver de façon permanente le verrouillage, accéder au menu secondaire et mettre la fonction sur Arrêt comme indiqué dans ce paragraphe.

11.7 Système de refroidissement par ventilateur

L'appareil est équipé d'un système de refroidissement qui entre en service dès qu'une fonction de cuisson démarre.

En fonctionnant, les ventilateurs génèrent un afflux d'air normal qui s'échappe au-dessus de la porte et peut se poursuivre brièvement, même après mise à l'arrêt du four.

11.8 Lumière interne

La lumière du four s'allume :

à l'ouverture de la porte du four en veille (paragraphe "7.2 Paramètres de fonctionnement"), ou

lorsqu'on tourne le bouton de fonction pour sélectionner n'importe quelle fonction.

Si on laisse la porte du four ouverte, la lumière du four s'éteindra automatiquement au bout de 10 minutes.

12 ACCESSOIRES DISPONIBLES

Grille: utile pour tenir des plats contenant les denrées alimentaires à cuire. **NE PAS UTILISER AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES.**



Plateau de verre: utile pour cuire des gâteaux, une pizza et de la confiserie et pour recueillir la graisse provenant des aliments posés sur la grille située au-dessus. Le plateau





Consignes destinées à l'utilisateur

FR

de verre ne peut être utilisé que posé au-dessus de la grille ou directement sur le dessous creux.

Plat à brunir: utile pour cuire aux micro-ondes des aliments à chauffer par le fond. Il peut aussi servir à frire du lard, des œufs, des saucisses, etc.



13 TABLEAUX DES TEMPS DE CUISSON CONSEILLES

13.1 Cuisson aux micro-ondes



Avertissement ! Lire le chapitre "Consignes de sécurité" avant de cuire au four à micro-ondes.

Suivre ces conseils en cuisant aux micro-ondes :

- Avant de chauffer ou de refroidir les aliments à pelure ou à peau (par ex. les pommes, les tomates, les pommes de terre, les saucisses), les percer à la fourchette pour qu'elles n'éclatent pas. Découper les aliments avant de les préparer.
- Avant d'utiliser un récipient ou un plat, s'assurer qu'il est micro-ondable (voir paragraphe sur les types de plats allant au four).
- Lorsqu'on cuit des aliments contenant très peu d'humidité (par ex. pour décongeler du pain, faire du pop-corn, etc.), l'évaporation est très rapide. Le four fonctionne alors comme s'il était vide et les aliments risquent de brûler. Dans ce cas, le four et le récipient risquent de se détériorer. Vous devez donc régler tout juste le temps de cuisson nécessaire et devez impérativement surveiller la cuisson de près.
- Il est impossible de chauffer de grosses quantités d'huile (à frire) au four à micro-ondes.
- Retirer les aliments pré-cuits des récipients où ils se trouvent, ces récipients n'étant pas toujours résistants à la chaleur. Suivre les consignes du fabricant des aliments.
- Si l'on a plusieurs récipients, comme par exemple des coupes, les disposer de façon uniforme sur le plateau tournant.
- Ne pas fermer les sacs plastique avec du métal. Préférer le plastique. Percer les sacs à plusieurs reprises avec une fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper facilement.
- En chauffant ou en cuisant les aliments, vérifier qu'ils atteignent au moins une température de 70°C.
- Au cours de la cuisson, il peut se former de la vapeur sur la vitre du four, qui risque de goutter. Cette situation est normale et sera plus visible si la température de la pièce est basse. Cela n'aura aucune répercussion sur le fonctionnement du four en sécurité. Une fois la cuisson terminée, essuyer l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, prendre des récipients à large ouverture pour faciliter l'évaporation.



Préparer les aliments conformément aux consignes, en se souvenant bien des temps de cuisson et niveaux de puissance indiqués dans les tableaux. N'oubliez pas que ces chiffres ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier selon l'état initial, la température, la teneur en humidité et le type d'aliment à cuire. Il est conseillé de régler les temps de cuisson et niveaux de puissance au cas par cas. En fonction des caractéristiques précises des aliments, vous pouvez avoir besoin d'augmenter ou de réduire les temps de cuisson ou les niveaux de puissance.

Cuisson aux micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson doit être long. Ne pas oublier que :

- s'il y a le double de quantité, il faut régler le double de durée,
- s'il y a la moitié de la quantité, il faut régler la moitié de la durée.

2. Plus la température est basse, plus le temps de cuisson est long.

3. Les aliments renfermant beaucoup de liquide chauffent plus vite.

4. La cuisson sera uniforme si les aliments sont répartis de façon homogène sur le plateau tournant. Si l'on met des aliments denses à l'extérieur du plateau et des aliments moins denses au centre du plateau, on pourra chauffer simultanément différents types d'aliments.

5. On peut ouvrir la porte du four à tout moment. En faisant cela, le four s'arrêtera automatiquement. Le four à micro-ondes ne redémarrera qu'en fermant la porte et en appuyant sur la touche Départ.

6. Les aliments couverts nécessitent un temps de cuisson moindre et conservent mieux leurs caractéristiques. Les couvercles utilisés doivent impérativement laisser passer les micro-ondes et être percés de petits trous pour laisser s'échapper la vapeur.

13.1.1 Pour cuire des légumes

ALIMENTS	QUANTITÉ (oz)	LIQUIDE AJOUTÉ	PUISSANCE(W)	TEMPS (MIN.)	TEMPS DE REPOS (MIN.)	CONSIGNES
CHOUX-FLEURS	18	100 ML	800	9-11	2-3	COUPER EN TRANCHES. COUVRIR.
BROCOLI	11	50 ML	800	6-8	2-3	
CHAMPIGNONS	9	25 ML	800	6-8	2-3	
PETITS POIS, CAROTTES	11	100 ML	800	7-9	2-3	COUPER EN DÉS OU EN TRANCHES. COUVRIR.
CAROTTES SURGELÉES	9	25 ML	800	8-10	2-3	
POMMES DE TERRE	9	25 ML	800	5-7	2-3	PELER ET COUPER EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE. COUVRIR.
POIVRON	9	25 ML	800	5-7	2-3	COUPER EN DÉS OU EN TRANCHES. COUVRIR.
POIREAU	9	50 ML	800	5-7	2-3	
CHOUX BRUXELLES SURGELES	11	50 ML	800	6-8	2-3	COUVRIR.



13.1.2 Pour cuire du poisson

ALIMENTS	QUANTITÉ (oz)	PUISSANCE (W)	TEMPS (MIN.)	TEMPS DE REPOS (MIN.)	CONSIGNES
FILETS DE POISSON	18	600	10-12	3	COUVRIR POUR CUIRE. RETOURNER AU BOUT DE LA MOITIÉ DU TEMPS DE CUISSON.
POISSON ENTIER	28	800 400	2-3 7-9	2-3	COUVRIR POUR CUIRE. RETOURNER AU BOUT DE LA MOITIÉ DU TEMPS DE CUISSON. VOUS SOUHAITEREZ PEUT-ÊTRE COUVRIR LES BORDS MINCES DU POISSON.

13.1.3 Utilisation du plat à brunir

Normalement, lorsqu'on cuit des aliments tels que des pizzas ou des tartes au grill ou au four à micro-ondes, la pâte ou la croûte se ramollit. Ce phénomène peut être évité en utilisant un plat à brunir. Une forte température étant atteinte rapidement sur le fond du plat à brunir, la croûte devient croquante et brune.

Le plat à brunir peut aussi servir pour le lard, les œufs, les saucisses, etc.

REMARQUES TRES IMPORTANTES :

- Toujours mettre des gants de cuisine, le plat à brunir étant très chaud.
- Ne jamais poser le plat à brunir dans un four sans plaque de verre.
- Ne pas poser sur le plat à brunir de récipients non résistants à la chaleur (comme des bols en plastique, par exemple).

Comment cuire avec le plat à brunir :

1. Préchauffer le plat à brunir en sélectionnant la fonction Micro-ondes et Grill pendant 3 à 5 minutes à une puissance des micro-ondes de 600 W.
2. Appliquer de l'huile au pinceau sur le plat à brunir pour bien brunir les aliments.
3. Déposer les aliments frais ou congelés directement sur le plat à brunir.
4. Poser le plat à brunir sur le plateau tournant en verre situé à l'intérieur du four à micro-ondes.
5. Sélectionner la fonction Micro-ondes et Grill et le temps de cuisson, comme indiqué ci-après.

ALIMENTS	POIDS (oz)	TEMPS DE CUISSON (MIN)	TEMPS DE REPOS (MIN)	RECOMMANDATION
PIZZAS	6-7	4 - 5	---	SI LA PIZZA EST FINE. SI LA PIZZA EST ÉPAISSE, AUGMENTER LE TEMPS D'1 À 2 MINUTES.
	10-11	5 - 6	---	
	13-15	7 - 8	---	
QUICHES ET TARTES	6-7	3 - 4	2 - 3	
	10-11	5 - 6	2 - 3	
STEAKS HACHÉS	5-8	8 - 10	5 - 8	
FRITES À CUIRE AU FOUR	14	6 - 8	---	RETOURNER 2 FOIS.

REMARQUES TRES IMPORTANTES :

Le plat à brunir étant revêtu de Teflon, si vous l'utilisez mal, il pourra être endommagé.

Ne jamais découper les aliments à même le plat. Retirer les aliments du plat avant de les découper.



Nettoyage :

La meilleure méthode pour nettoyer le plat à brunir consiste à le laver à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis à rincer à l'eau claire. Ne pas employer de brosse à récurer ni une éponge à gratter ; sinon, le revêtement se détériorera.

13.1.4 Décongélation aux micro-ondes



Généralités sur la décongélation

1. En décongelant, n'employer que des plats micro-ondables (porcelaine, verre, plastique adapté).
2. La fonction de décongélation selon le poids et les tableaux renvoient à la décongélation d'aliments crus.
3. Le temps de décongélation est fonction de la quantité et de l'épaisseur des aliments. En congelant les aliments, ne pas oublier l'opération de décongélation. Répartir les aliments de façon homogène dans le récipient.
4. Répartir les aliments le mieux possible à l'intérieur du four. Les parties les plus épaisses des bâtonnets de poisson ou de poulet devront être orientées vers l'extérieur du plat. On peut protéger les parties les plus délicates des aliments avec des morceaux de feuille d'aluminium. Important : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec l'intérieur de la cavité du four car cela risque de provoquer des arcs électriques.
5. Les parties épaisses des aliments devront être retournées plusieurs fois.
6. Répartir des aliments congelés de la manière la plus homogène possible ; les parties étroites et minces décongèlent plus rapidement que les parties épaisses et larges.
7. Les aliments riches en graisses tels que le beurre, le fromage à la crème et la crème ne devront pas être décongelés entièrement. En les laissant à température ambiante, ils seront prêts à être servis au bout de quelques minutes. Pour ce qui est de la crème surgelée, si vous trouvez des petits morceaux de glace à l'intérieur, il faudra les mélanger avant de servir.
8. Poser la volaille sur une assiette renversée pour que le jus de viande s'écoule plus facilement.
9. Envelopper le pain dans une serviette de table pour qu'il ne sèche pas trop.
10. Retourner les aliments à chaque fois que le four émet un bip sonore et que DSP1 affiche le mot : **TURN** (retourner).
11. Retirer les aliments congelés de leur conditionnement sans oublier d'en retirer les plaques d'identification métalliques souples. Pour les récipients destinés à conserver au congélateur les aliments congelés ou surgelés et pouvant servir également au réchauffage et à la cuisson, il suffira de retirer le couvercle. Dans tous les autres cas, vous devrez mettre les aliments en récipients micro-ondables.



Consignes destinées à l'utilisateur

FR

12. Le liquide résultant de la décongélation, provenant principalement de la volaille, devra être éliminé. En aucun cas, ces liquides ne devront pouvoir entrer en contact avec d'autres aliments.

13. Ne pas oublier qu'en utilisant la fonction Décongélation, il faut prévoir un temps de repos en attendant que les aliments soient entièrement décongelés.

Le tableau ci-dessous présente différents temps de décongélation et de repos (pour assurer une répartition homogène de la température des aliments) pour différents types et poids d'aliments, ainsi que des recommandations.

ALIMENTS	POIDS (oz)	TEMPS DE DÉCONGÉLATION (MIN)	TEMPS DE REPOS (MIN)	RECOMMANDATION
MORCEAUX DE VIANDE, VEAU, BOEUF, PORC	3-4	2-3	5-10	RETOURNER UNE FOIS
	6-7	4-5	5-10	RETOURNER UNE FOIS
	17-18	10-12	10-15	RETOURNER DEUX FOIS
	34-36	21-23	20-30	RETOURNER DEUX FOIS
	51-53	32-34	20-30	RETOURNER DEUX FOIS
GOULASH	70-71	43-45	25-35	RETOURNER TROIS FOIS
	17-18	8-10	10-15	RETOURNER DEUX FOIS
VIANDE COUPEE EN TRANCHES	34-36	17-19	20-30	RETOURNER TROIS FOIS
	3-4	2-4	10-15	RETOURNER DEUX FOIS
SAUCISSES	17-18	10-14	20-30	RETOURNER TROIS FOIS
	6-7	4-6	10-15	RETOURNER UNE FOIS
	17-18	9-12	15-20	RETOURNER DEUX FOIS
	8-9	5-6	5-10	RETOURNER UNE FOIS
VOLAILLE (EN MORCEAUX)	34-36	20-24	20-30	RETOURNER DEUX FOIS
	88-89	38-42	25-35	RETOURNER TROIS FOIS
POULET	6-7	4-5	5-10	RETOURNER UNE FOIS
POULARDE	8-9	5-6	5-10	RETOURNER UNE FOIS
FILETS DE POISSON	3-4	2-3	5-10	RETOURNER UNE FOIS
TRUIE	17-18	8-11	15-20	RETOURNER DEUX FOIS
CREVETTES	6-7	4-5	5-10	RETOURNER UNE FOIS
	10-11	8-9	5-10	RETOURNER UNE FOIS
FRUITS	17-18	11-14	10-20	RETOURNER DEUX FOIS
	7-8	4-5	5-10	RETOURNER UNE FOIS
PAIN	17-18	10-12	10-15	RETOURNER UNE FOIS
	27-29	15-17	10-20	RETOURNER DEUX FOIS
	8-9	8-10	10-15	
BEURRE	8-9	6-8	10-15	
FROMAGE A LA CREME	8-9	7-8	10-15	
CREMES	8-9	7-8	10-15	

13.2 Pour cuire au grill

Pour obtenir de bons résultats au grill, employer la grille fournie avec le four.

Mettre la grille en place de telle manière qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité du four ; si elle le fait, il y a risque d'arcs électriques qui pourront endommager le four.

**IMPORTANT :**

1. Lors de la première utilisation du grill, les huiles utilisées au moment de la fabrication du four dégageront de la fumée et une certaine odeur.
2. La vitre du four passe à très haute température lorsque le grill fonctionne. Tenir les enfants à distance.
3. Lorsque la grille fonctionne, les parois de la cavité et le fer de la grille passent à très haute température. Il faudra mettre des gants de cuisine.
4. Si l'on utilise le grill sur une durée prolongée, il est normal d'avoir des éléments qui s'arrêtent momentanément à cause du thermostat de sécurité.
5. Important ! Lorsqu'on veut passer au grill ou cuire des aliments en récipients, il faut impérativement vérifier que le récipient en question soit bien micro-onidable. Voir le paragraphe sur les types de plats à four.
6. En utilisant le grill, il est possible que des projections de graisse se retrouvent sur les éléments et brûlent. C'est tout à fait normal ; cela ne signifie pas qu'il y ait un défaut ou une panne.
7. Une fois la cuisson terminée, nettoyer l'intérieur et les accessoires pour que les restes de cuisson ne s'incrustent pas.

13.2.1 Grill

ALIMENTS	QUANTITÉ (oz)	TEMPS (MIN.)	CONSIGNE
POSSON			
Bar	29	18-24	Beurrer légèrement. Passé la moitié du temps de cuisson, retourner et assaisonner.
Sardines/grondins	6-8 PIÈCES	15-20	
VIANDES			
Saucisses	6-8 PIÈCES	22-26	Donner un coup de fourchette à la moitié du temps de cuisson et retourner.
Steaks hachés congelés	3 PIÈCES	18-20	
Travers de porc (env. 3 cm d'épaisseur)	14	25-30	Passé la moitié du temps de cuisson, arroser et retourner.
AUTRES			
Pain grillé	4 PIÈCES	1½-3	Surveiller le pain.
Sandwichs grillés	2 PIÈCES	5-10	Surveiller le pain.

Préchauffer le grill 2 minutes. Sauf indication contraire, prendre la grille. Disposer un plateau sous la grille pour que l'eau et la graisse puissent goutter. Les temps ne sont donnés qu'à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité d'aliments, ainsi que selon la cuisson recherchée. Poissons et viandes dégageront beaucoup de saveur si on les enduit d'huile végétale, d'épices et de fines herbes et si on les laisse mariner quelques heures avant de les passer au grill. Ne saler qu'après le passage au grill.

En perçant les saucisses de quelques coups de fourchette avant de les passer au grill, vous leur éviterez d'éclater.

Une fois la moitié du temps de cuisson au grill écoulée, regarder comme se passe la cuisson et, si nécessaire, retourner les aliments.

Le grill convient particulièrement pour cuire de fines tranches de viande et de poisson. Ne retourner qu'une seule fois les tranches fines de viande ;



Consignes destinées à l'utilisateur

FR

en revanche, il faudra retourner plusieurs fois les portions épaisses. Préchauffer le grill 2 minutes.

13.2.2 Grill + chaleur tournante

Le ventilateur du mode chaleur tournante atténue la forte chaleur provenant du grill ; il offre ainsi une excellente méthode pour griller toute une gamme d'aliments (côtelettes, biftecks, saucisses, etc.) sans avoir à les retourner en cours de cuisson. Cela donne de bons résultats, diminuant le dessèchement des aliments et conférant un brunissage et une répartition de chaleur homogènes..

13.2.3 Micro-ondes+ Grill

La fonction Micro-ondes + Grill est l'idéal pour obtenir une cuisson rapide tout en brunissant les aliments. Par ailleurs, on peut aussi passer au grill et gratiner.

Les micro-ondes et le grill fonctionnent simultanément. Les micro-ondes assurent la cuisson, le grill dore.

ALIMENTS	QUANTITÉ (oz)	PLAT	PUISSANC E (W)	TEMPS (MIN.)	TEMPS DE REPOS (MIN.)
GRATIN DE PÂTES	17-18	Plat à bords bas	400	12-17	3-5
GRATIN DE POMMES DE TERRE	28	Plat à bords bas	600	20-22	3-5
LASAGNES	ENV. 28	Plat à bords bas	600	15-20	3-5
FROMAGE FONDU PASSÉ AU GRILL	ENV. 17-18	Plat à bords bas	400	18-20	3-5
2 CUISSSES DE POULET FRAÎCHES (GRILLÉES)	7 CHACUNE	Plat à bords bas	400	10-15	3-5
POULET	ENV. 35-36	Plat large à bords bas	400	35-40	3-5
GRATINÉE À L'OIGNON	2 X 7 OZ TASSES	Soupières	400	2-4	3-5

Avant de passer un plat au four à micro-ondes, vérifier qu'il est micro-ondable. N'employer que des plats ou récipients micro-ondables.

Le plat à utiliser avec la double fonction doit être à la fois micro-ondable et adapté au grill. Voir le paragraphe sur les types de plats à four.

N'oubliez pas que ces chiffres sont purement indicatifs et peuvent varier selon l'état initial, la température, la teneur en humidité et le type d'aliment à cuire.

Si la durée de cuisson n'est pas suffisante pour bien dorer les aliments, le repasser au grill pendant 5 ou 10 minutes supplémentaires.

Respecter les temps de repos et ne pas oublier de retourner les morceaux de viande.

Sauf indication contraire, utiliser le plateau tournant pour la cuisson.

Les valeurs indiquées dans les tableaux s'appliquent lorsque la cavité du four est froide (il n'est pas nécessaire de préchauffer le four).



13.3 Cuisson avec l'élément chauffant circulaire

13.3.1 Élément chauffant circulaire + Chaleur tournante



L'alliance de la chaleur tournante et de l'élément chauffant circulaire qui l'entoure génère une répartition uniforme de la chaleur sans points froids. Ceci entraîne de nombreux avantages : pas de transfert de goût en cuisant différents aliments en même temps, la préparation consomme moins d'énergie et la cuisson est 10% plus rapide que dans un four normal. Cette fonction permet de cuire tous les aliments.

IMPORTANT :

1. Lors de la première utilisation de l'élément chauffant circulaire, les huiles utilisées au moment de la fabrication du four dégageront de la fumée et une certaine odeur.
2. La vitre du four passe à très haute température lorsque le four est en service. Tenir les enfants à distance.
3. Lorsque le four fonctionne, les parois de la cavité et le plat à four passent à très haute température. Il faudra mettre des gants de cuisine.
4. Important ! Lorsqu'on veut cuire des aliments en récipients, il faut impérativement vérifier que le récipient en question soit bien micro-ondable. Voir le paragraphe sur les types de plats à four.
5. Une fois la cuisson terminée, nettoyer l'intérieur et les accessoires pour que les restes de cuisson ne s'incrustent pas.

Viandes rôties

ALIMENTS	QUANTITÉ (OZ)	PUISSANCE (W)	TEMP. (°F)	TEMPS (MIN.)	TEMPS DE REPOS (MIN.)	CONSIGNE
RAGOÛT DE BŒUF	35-36	200	320/340	80/90	10	NE PAS COUVRIR LE RÉCIENT.
CARRÉ DE PORC	17/21	200	356/375	35/40	10	NE PAS COUVRIR LE RÉCIENT.
POULET ENTIER	35/43	400	390	35/45	10	COUVRIR LE RÉCIENT. POITRINE TOURNÉE VERS LE HAUT. NE PAS RETOURNER.
MORCEAU X DE POULET	28	400	390	30/40	10	NE PAS COUVRIR LE RÉCIENT. DISPOSER LES MORCEAUX PEAU VERS LE HAUT. NE PAS RETOURNER.
CANARD	52/60	200	390	80/90	10	COUVRIR LE RÉCIENT. NE PAS RETOURNER.

Conseils pour rôtir la viande

Retourner les morceaux de viande une fois arrivé à la moitié du temps de cuisson. Lorsque la viande rôtie est prête, la laisser reposer 10 minutes au four, ce dernier étant à l'arrêt et fermé. Ceci assurera une bonne répartition des jus de viande.

Ajouter 2 ou 3 cuillères à soupe de sauce au jus de viande ou de fond de sauce dans le cas d'une viande maigre et 8 à 10 cuillères à soupe dans le cas d'un ragoût, selon la quantité de viande en question.



Consignes destinées à l'utilisateur

FR

La température et la durée de rôtissage nécessaires dépendent du type et de la quantité de viande à cuire.

Si le poids de la viande à rôtir ne figure pas au tableau, choisir les paramètres correspondant au poids immédiatement au-dessous et rallonger les temps de cuisson.

Conseils sur le plat à four

Vérifier que le plat à four rentre dans le four.

Poser les récipients en verre à très haute température sur un torchon de cuisine sec. Si l'on pose ces récipients sur une surface froide ou mouillée, le verre risque de se fissurer et de casser. Prendre des gants de cuisine pour retirer le plat du four.

Cuisson de gâteaux/cakes au four

TYPE	RÉCIPIENTS	NIVEAU	TEMPERAT. (°F)	TEMPS (MIN)
GATEAU DE NOIX	MOULE A CHARNIERE	1	338/356	30/35
TARTE AUX FRUITS	MOULE A CHARNIERE	2	302/320	35/45
GATEAU AUX FRUITS	MOULE A CAKES A TROU CENTRAL	1	338/374	30/45
TARTES APPETISSANTES	MOULE A CHARNIERE	2	320/356	50/70
GATEAU SIMPLE (DE SAVOIE)	MOULE A CHARNIERE	1	320/338	40/45
CAKES AUX AMANDES	MOULE A CAKES	2	230	35/45
FEUILLETE	MOULE A CAKES	2	338/356	35/45

Conseils sur les plats à gâteaux

Le modèle de plats à gâteaux le plus répandu est représenté par les moules en métal noir. Si vous envisagez d'utiliser le micro-ondes, prendre des plats de cuisson en verre, céramique ou plastique. Ils doivent pouvoir résister à des températures allant jusqu'à 250°C. Si l'on utilise ces modèles de moules, les gâteaux ne seront pas tellement dorés.

Conseils sur la cuisson des gâteaux au four

Des quantités et types de pâtisserie différents réclament des températures et des temps de cuisson différents. Commencer par essayer de faibles temps de cuisson ; si nécessaire, régler des températures supérieures la fois suivante. Plus la température est basse, plus la cuisson sera uniforme. Toujours disposer le moule à cake au centre du plateau tournant.

Suggestions de cuisson

Comment vérifier si le gâteau est bien cuit

Planter un cure-dents dans la partie supérieure du gâteau 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Dès lors que la pâte ne colle plus au cure-dents, le gâteau est prêt.

Si le gâteau est très noir à l'intérieur

La prochaine fois, diminuer la température et laisser cuire le gâteau plus longtemps.

Si le gâteau est très sec

Percer de petits trous dans le gâteau avec un cure-dents une fois la cuisson terminée. Ensuite, arroser le gâteau de jus de fruit ou d'une



boisson alcoolisée. La fois suivante, augmenter la température d'environ 10° et réduire le temps de cuisson.

Si le gâteau ne se démoule pas lorsqu'on le renverse

Laisser refroidir le gâteau pendant 5 à 10 minutes après la cuisson et il se démoulera plus facilement. S'il est toujours impossible de démouler le gâteau, passer un couteau avec soin tout autour des bords. La prochaine fois, bien graisser le moule à gâteau.

Conseils sur les économies d'énergie

Lorsqu'on prépare plus d'un gâteau, il est bon de les passer au four l'un après l'autre alors qu'il est encore chaud. Ceci vous permettra de réduire le temps de cuisson du deuxième gâteau et des suivants.

Il est préférable d'utiliser des plats à four de couleur sombre (peints ou émaillés en noir), ces plats à four absorbant mieux la chaleur.

Lorsqu'on pratique des temps de cuisson au four longs, on peut éteindre le four 10 minutes avant la fin et utiliser la chaleur résiduelle pour achever la cuisson.

13.3.2 Fonction Micro-ondes + Élément chauffant circulaire + Chaleur tournante

L'utilisation des micro-ondes associées à l'élément chauffant circulaire et à la chaleur tournante permet aux aliments d'être cuits plus vite et plus efficacement. L'idéal pour rôtir de gros morceaux de viande. Il n'y a pas de transfert des odeurs ni des qualités organoleptiques lorsqu'on utilise cette fonction.

13.3.3 Grill + Élément chauffant circulaire + Chaleur tournante

Le fait d'utiliser la chaleur tournante avec les deux éléments permet de cuire les aliments avec rapidité et efficacité. L'idéal pour les rôtis et les grandes articulations nécessitant une cuisson complète. Il n'y a pas de transfert des odeurs ni des qualités organoleptiques lorsqu'on utilise cette fonction. Cette fonction offre un résultat similaire à celui d'un tourne-broche : elle fait tourner la chaleur autour de l'aliment au lieu de faire tourner l'aliment lui-même, ce qui permet de cuire n'importe quelle taille ou n'importe quelle forme et pas uniquement des produits qu'on peut faire tenir sur un tourne-broche.

13.4 Fonction Pizza

Avertissement ! Lire le paragraphe "Utilisation du plat à brunir" avant de cuire avec la fonction Pizza.

Il n'est pas nécessaire de pré-chauffer le plat à brunir pour cuire des Pizzas.

Poser directement la pizza sur le plat à brunir.

Disposer le plat à brunir au centre du plateau tournant en verre situé à l'intérieur du four à micro-ondes.

Avertissement : les parois de la cavité et le plat à brunir passent à très haute température. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants, les



parois de la cavité ou le plat à brunir. Il est vivement recommandé de mettre des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

13.5 Quels sont les types de plats à four utilisables ?

13.5.1 Fonction micro-ondes

Pour la fonction micro-ondes, ne pas oublier que les micro-ondes sont renvoyées par les objets métalliques. Le verre, la porcelaine, l'argile, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Pour cette raison, il est impossible de passer au four à micro-ondes des poêles métalliques ni des plats ou récipients comportant des pièces ou des éléments décoratifs en métal. La vaisselle en verre et en argile présentant des éléments décoratifs métalliques ou dont le contenu comporte du métal (par ex. du cristal au plomb) ne passera pas au four à micro-ondes.

Les matériaux idéaux à utiliser dans les fours à micro-ondes sont : le verre, la porcelaine ou le verre ou plastique résistant à la chaleur. Le verre ou la porcelaine très minces et fragiles ne devront être utilisés que sur de courtes durées (par ex. pour chauffer).

Les aliments chauds transmettent la chaleur aux plats qui peuvent devenir très chauds. Pour cette raison, il faudra toujours se servir d'un gant de cuisine.

Pour tester les plats au four, passer au four l'article que l'on veut utiliser pendant 20 secondes à puissance maximale des micro-ondes. Une fois ce temps écoulé, si le plat est froid ou tout juste légèrement chaud, c'est qu'il est micro-ondable. Si, toutefois, il chauffe beaucoup ou provoque des arcs électriques, c'est qu'il n'est pas micro-ondable.

13.5.2 Fonctions Grill et Élément chauffant circulaire

Dans le cas de la fonction Grill, le plat à four doit impérativement résister à une température minimale de 300°C.

Les plats en plastique ne peuvent pas être passés au grill.

13.5.3 Fonctions mixtes

Dans le cas des fonctions mixtes (micro-ondes + éléments chauffants conventionnels), le plat à four doit impérativement pouvoir passer à la fois aux micro-ondes et au grill.

13.5.4 Barquettes et papier d'aluminium

Les aliments pré-cuits en barquettes aluminium ou enveloppés dans du papier d'aluminium peuvent être mis au four à micro-ondes si les points suivants sont bien respectés :

- Ne pas oublier les recommandations du fabricant inscrites sur l'emballage.
- Les barquettes d'aluminium ne doivent pas faire plus de 3 cm de hauteur ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimale : 3 cm**). Retirer impérativement un éventuel bouchon ou couvercle en aluminium.
- Poser la barquette en aluminium directement sur le plateau tournant. Si l'on utilise le grill, poser la barquette sur une assiette en porcelaine. Ne jamais poser la barquette directement sur le grill !



- Le temps de cuisson est plus long parce que les micro-ondes ne pénètrent à l'intérieur des aliments que par le haut. Dans le doute, il vaut mieux n'utiliser que des plats micro-ondables.
- Le papier d'aluminium peut être utilisé pour renvoyer les micro-ondes lors de la décongélation. On peut protéger les aliments délicats, comme par ex. la volaille ou la viande hachée, d'une chaleur excessive en couvrant les extrémités/bords correspondants.
- **Important** : le papier d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, ceci risque de déclencher des arcs électriques.

13.5.5 Couvertres

Nous vous conseillons d'utiliser des couvercles en verre ou en plastique ou un film adhésif pour les raisons suivantes :

1. ces fermetures empêcheront toute évaporation excessive (principalement pendant les très longs temps de cuisson),
2. les temps de cuisson sont plus courts,
3. l'aliment ne se dessèche pas,
4. l'arôme est préservé.

Le couvercle devra être percé de trous ou d'ouvertures pour que la pression ne s'accumule pas. Il est également impératif que les sacs en plastique soient ouverts. Les biberons ou petits pots pour bébés et récipients analogues ne doivent être réchauffés que bouchons/couvercles retirés ; sinon, ils risquent d'éclater.



Consignes destinées à l'utilisateur

FR

Le tableau ci-dessous donne un aperçu d'ensemble du type de plats à four adapté à tous les cas de figure.

MODE DE FONCTIONNEMENT TYPE DE PLAT A FOUR	MICRO-ONDES		GRILL	MICRO-ONDES + GRILL
	DÉCONGÉLATION/RÉCHAUF-FAGE	CUISSON		
<u>Verre et porcelaine 1)</u> Utilisation familiale, lavables en lave-vaisselle, non résistants à la flamme	oui	oui	non	non
<u>Porcelaine vitrée</u> Verre et porcelaine résistants à la flamme	oui	oui	oui	oui
<u>Porcelaine, grès cérame 2)</u> Non vitrée ou vitrée, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
<u>Plats d'argile 2)</u> Vitrés Non vitrés	oui non	oui non	non non	non non
<u>Plats en plastique 2)</u> Résistants à une chaleur de 100°C Résistants à une chaleur de 250°C	oui oui	non oui	non non	non non
<u>Films plastiques 3)</u> Film plastique alimentaire Cellophane	non oui	non oui	non non	non non
<u>Papier, carton, parchemin 4)</u>	oui	non	non	non
<u>Métal</u> Papier d'aluminium Aluminium ménager 5) Accessoires (grill)	oui non non	non oui non	oui oui oui	non oui oui

1. sans aucun liseré doré ou argenté ; pas de cristal au plomb.
2. Ne pas oublier les consignes du fabricant !
3. Ne pas se servir de colliers métalliques pour fermer les sachets. Percer les sacs. N'utiliser les films que pour couvrir les aliments.
4. Ne pas utiliser d'assiettes en carton.
5. Ne prendre que des barquettes aluminium sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

14 NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant de procéder à des manipulations quelconques, débrancher l'appareil. Retirer la fiche mâle de la prise murale ou couper le circuit d'alimentation du four.



Avertissement ! Ne jamais nettoyer l'intérieur du four au jet de vapeur.



Avertissement ! Votre four à micro-ondes devra être nettoyé régulièrement en éliminant tous les résidus d'aliments. Si le four à micro-ondes n'est pas tenu propre, ses surfaces risquent de se détériorer, diminuant la durée de vie utile du four, ce qui entraînera une situation potentiellement dangereuse.



14.1 Nettoyage de l'inox



Pour conserver l'inox en bon état, il faut impérativement le nettoyer régulièrement, après chaque utilisation du four, après l'avoir laissé refroidir.

14.2 Nettoyage de routine quotidien

Pour nettoyer et assurer l'entretien des surfaces en inox, n'employer toujours que des produits spécifiques ne contenant ni abrasifs, ni acides à base de chlore.

Consignes d'utilisation : verser le produit sur un chiffon humide et le passer sur la surface, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon souple ou une peau de chamois.

14.3 Taches ou coulures d'aliments

Ne jamais employer de tampons à récurer ni de racloirs pointus qui risquent d'endommager le revêtement.

Appliquer des produits non abrasifs ordinaires à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique, si nécessaire. Rincer abondamment et sécher avec un chiffon souple ou une peau de chamois.

Ne pas laisser sécher les coulures d'aliments à forte teneur en sucre (par ex. de la confiture) à l'intérieur du four. Si elles sèchent trop longtemps, elles risquent d'endommager le revêtement d'émail appliqué à l'intérieur du four.

Ne pas employer de nettoyeurs abrasifs puissants ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre du four ; ils peuvent rayer la surface, ce qui peut faire voler le verre en éclats.



14.4 Pour nettoyer la cavité du four

Le nettoyage est la seule intervention d'entretien normalement obligatoire. Après chaque utilisation du four, nettoyer les parois intérieures avec un chiffon humide : c'est le moyen le plus simple d'éliminer les éclaboussures ou les taches d'aliments qui risquent d'être collées à l'intérieur.

Pour éliminer la crasse tenace, utiliser un nettoyeur non agressif. Ne pas employer de nettoyeurs pour fours en bombes ni d'autres produits nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

Toujours conserver la porte et le devant du four très propres pour s'assurer que la porte s'ouvre et se ferme correctement.

S'assurer que l'eau ne pénètre pas par les orifices de ventilation du four à micro-ondes.

Retirer régulièrement le plateau tournant et son support et nettoyer le fond de la cavité, en particulier après tout déversement de liquide.

Ne pas mettre en marche le four sans que le plateau tournant et le support correspondant soient en place.

Si la cavité du four est très encrassée, poser un verre d'eau sur le plateau tournant et mettre le four à micro-ondes en marche sur 2 ou 3 minutes à



puissance maximale. La vapeur ainsi dégagée ramollira la crasse que l'on pourra ensuite nettoyer facilement avec un chiffon souple.

Les odeurs désagréables (par ex. suite à la cuisson de poissons) peuvent être éliminées facilement. Verser quelques gouttes de jus de citron dans une tasse remplie d'eau. Mettre une cuillère de café dans la tasse pour éviter à l'eau de déborder. Chauffer l'eau pendant 2 à 3 minutes à puissance maximale des micro-ondes.

14.5 Pour nettoyer le panneau supérieur de l'intérieur du four

Si le panneau supérieur de l'intérieur du four est encrassé, on peut décrocher la grille pour faciliter le nettoyage.

Pour éviter tout risque de se brûler, attendre que la grille soit froide avant de la décrocher. Procéder comme suit :

1. Faire pivoter le support de la grille de 180°

(1). 2. Abaisser doucement la grille (2). **Ne pas forcer, cela risquant d'entraîner des dégâts.**

3. Après avoir nettoyé le panneau supérieur, remettre la grille (2) en place en exécutant l'opération précédente

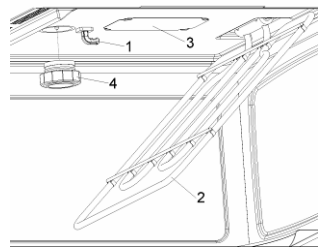
AVIS IMPORTANT : si le support du grill (1) tombe lorsque vous le faites pivoter, remplacez-le (1) dans l'orifice du plafond et faites-le pivoter de 90° jusqu'à sa position de support du grill (2).

Le cache en mica (3) situé dans le panneau supérieur doit toujours être tenu propre. Les éventuels restes d'aliments qui se déposent sur le cache en mica peuvent entraîner des détériorations ou provoquer des étincelles.

Ne pas employer de nettoyants abrasifs ni d'objets pointus ou tranchants.

Pour prévenir les risques, ne pas retirer le cache en mica.

Situé sur le panneau supérieur du four, l'écran protecteur de lampe en verre (4) se retire facilement pour procéder au nettoyage. Il suffit pour cela de le dévisser et de le nettoyer à l'eau et au liquide-vaisselle.



14.6 Pour nettoyer les accessoires

Nettoyer les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très encrassés, commencer par les mettre à tremper, puis prendre une brosse et une éponge. Les accessoires sont lavables en lave-vaisselle.

Vérifier que le plateau tournant et son support sont en permanence propres. Ne pas mettre en marche le four si le plateau tournant et le support correspondant ne sont pas en place.

15 INTERVENTIONS DE MAINTENANCE PEU FREQUENTES

Il arrivera parfois que le four nécessite des interventions d'entretien mineures ou le remplacement de pièces d'usure, telles que des joints



d'étanchéité, des ampoules, etc. Les opérations précises à effectuer pour chaque intervention de ce genre sont énoncées ci-après.

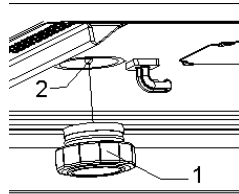
Avant d'effectuer une opération nécessitant d'accéder à des pièces sous tension, débrancher entièrement l'appareil.



15.1 Pour remplacer l'ampoule électrique

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

- Dévisser le verre protège-ampoule (1) et le retirer.
- Retirer l'ampoule halogène (2). Avertissement ! L'ampoule risque d'être très chaude.
- Mettre en place une ampoule halogène 12V / 10 W neuve. Avertissement ! Ne pas toucher la surface de l'ampoule directement avec les doigts ; cela risque d'endommager l'ampoule. Suivre les consignes du fabricant de la lampe.
- Visser le verre protège-ampoule à sa place (1).
- Rebrancher le four.



15.2 Que faire si le four ne fonctionne pas ?

AVERTISSEMENT ! Toute réparation doit impérativement n'être effectuée que par un technicien spécialisé. Toute réparation effectuée par une personne non autorisée par le fabricant présente un danger.

Inutile de contacter l'Assistance Technique pour résoudre les questions suivantes :

L'affichage ne se présente pas. Vérifier si :

- l'affichage de l'heure a été coupé (voir Réglages de base).

Il ne se passe rien lorsque j'appuie sur les touches. Vérifier si :

- Le bloc de sécurité est activé (voir Réglages de base).

Le four ne fonctionne pas. Vérifier si :

- la fiche mâle est bien enfoncée dans la prise femelle.
- le four est bien en marche.
- la porte est bien fermée. La porte doit se fermer en émettant un clic sonore.
- des corps sont présents entre la porte et l'avant de la cavité.

J'entends des bruits étranges lorsque le four est en marche. Vérifier si :

- il y a des arcs électriques à l'intérieur du four dus à la présence d'objets métalliques étrangers (voir paragraphe sur le type de plats à four).
- le plat à four est en contact avec les parois du four,
- il y a des articles de coutellerie ou des outils de cuisson à l'intérieur du four.

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement. Vérifier si :

- vous avez utilisé par inadvertance des plats métalliques,



Consignes destinées à l'utilisateur

FR

- vous avez sélectionné les bons temps de fonctionnement et le niveau de puissance juste,
- les aliments que vous avez mis au four représentent une quantité plus importante ou sont plus froids que ceux que vous mettiez d'habitude.

Les aliments sont trop chauds, desséchés ou brûlés. Vérifier si :

- vous avez sélectionné le bon temps de fonctionnement et le niveau de puissance juste.

J'entends des bruits une fois la cuisson terminée.

- Ce n'est pas un problème. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner un certain temps. Lorsque la température aura suffisamment baissé, le ventilateur s'arrêtera automatiquement.

Le four s'allume, mais la lumière intérieure ne s'allume pas.

- Si toutes les fonctions sont en bon état de marche, il est probable que l'ampoule soit usée. Vous pouvez continuer à utiliser le four.



16 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

S'il y a lieu, conformément au Code national de l'électricité (ou au Code canadien de l'électricité), cet appareil doit être installé sur **un circuit de dérivation séparé**.

Installateur – Indiquer au propriétaire l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Avant l'installation, mettre l'appareil hors service au panneau de service. Verrouiller le panneau d'entrée d'électricité pour éviter que le courant ne soit accidentellement rétabli.

S'assurer que l'appareil est installé et mis à la terre par un technicien qualifié. L'installation, les connexions électriques et la mise à la terre doivent être conformes à tous les codes applicables.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le conduit flexible est endommagé, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Alimentation Electrique

Avant d'installer le four avec un électricien qualifié, vérifiez que votre maison est pourvue du système électrique approprié et qu'en plus le four ne surchargera pas le circuit de branchement sur lequel il doit être installé.



Consignes destinées à l'Installateur

FR

Sont nécessaires un triphasé séparé, ou un four à simple phase à 4 fils, 240 Volt, 60 Hz.

Pour brancher le four, vous aurez besoin d'une boîte de raccordement approuvée qui est facilement à portée de main à travers le devant du meuble où le four sera placé. Le four a 90 cm de conduit.

Laissez 60 des 90 d'espace entre la ligne électrique pour que le four puisse être déplacé si un dépannage était nécessaire.

NE RACCOURCISSEZ PAS le conduit flexible.

Cablage Necessaire

Lorsque vous raccordez les fils, utilisez toute la longueur de conduit fourni (90 cm). Le conduit ne doit pas être coupé.

Avant de faire les raccordements, assurez-vous qu'il n'y a plus d'électricité et lisez et observez ce qui suit:

1. Sont nécessaires pour le four un circuit de raccord triphasé ou à quatre fils, simple phase, 240 Volt, 60 Hz.
2. Le four doit uniquement être raccordé avec des fils cuivre ou aluminium.
3. Aux Etats-Unis :

Les fils doivent être conformes au code électrique national, ANSI/NFPA No. 7 dernière édition. Vous pouvez obtenir une copie du code électrique national en écrivant à: National Fire Protection Association Batterymarch Park Quincy, MA 02269

Au Canada:

Les fils doivent être conformes au code électrique canadien C22.1-dernière édition. Vous pouvez obtenir une copie du code électrique canadien en écrivant à: Canadian Standards Association 178 Rexdale Boulevard Rexdale (Toronto), Ontario, Canada M9W 1R3

4. La taille des fils (CUIVRE OU ALUMINIUM) et des connexions doit être appropriée aux caractéristiques des appareils électroménagers par le code électrique national. Le câble armé flexible s'étendant du four doit être connecté directement au boîtier de raccordement.
5. Le boîtier de raccordement doit être situé pour qu'il y ait un maximum d'espace entre lui et four pour qu'il puisse être déplacé en cas de panne.
6. Un connecteur conduit U.L. listé doit être placé à chaque extrémité du câble de raccordement d'alimentation.



Connexions Electriques

Assurez-vous que votre installation est correctement installée et branchée par un technicien qualifié. Demandez à votre revendeur un technicien qualifié ou un service de réparation agréé.

Cet appareil est fabriqué avec un conducteur de terre vert connecté au châssis du four. Après vous être assuré qu'il n'y a plus de courant, branchez le conduit flexible depuis le four jusqu'au boîtier de raccordement en utilisant un connecteur de conduit U.L. listé. Les figures suivantes et les instructions fournies présentant la manière la plus commune de brancher un four. Vos codes locaux et règlements sont évidemment prioritaires sur ces instructions. Effectuez les connexions électriques conformément aux codes locaux et les règlements.

“AVERTISSEMENT” Risque d'électrocution, cadre à la masse à une position neutre d'un appareil par une liaison.

Mettre à la masse par un conducteur neutre est interdit pour les nouvelles installations de circuit électrique (1996 NEC); les mobile homes; et les véhicules de parc, ou dans les régions où les codes locaux interdisent de brancher à la masse à travers un conducteur neutre. Pour les installations où la mise à terre par un conducteur neutre est interdit:

- Déconnectez la masse du conducteur neutre aux extrémités libres du conduit ;
- Utilisez la borne de terre ou une broche de raccordement pour mettre à la terre l'unité; et
- Connectez la borne de neutre ou une broche de raccordement à un circuit de dérivation neutre de la manière habituelle.

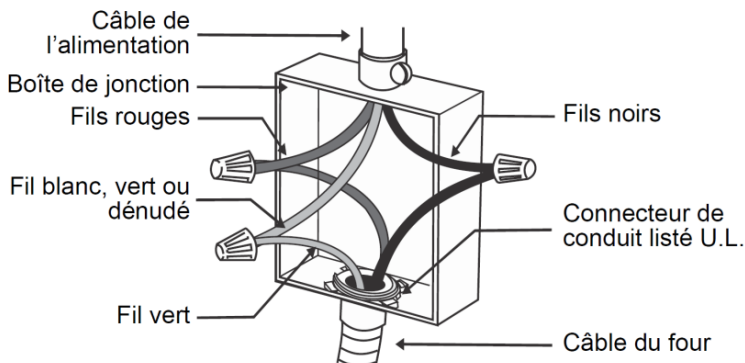
Connexion à 3 Fils (Pour US seulement)

Selon la Figure suivant, où les codes locaux permettent la connexion du conducteur de terre du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc):

- Si les codes locaux le permettent, connectez le conducteur de terre vert du four et le fil blanc du four au fil NEUTRE du circuit de branchement (fil gris ou coloré blanc).
- Connectez les broches de raccordement du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.



Neutre mis à la terre

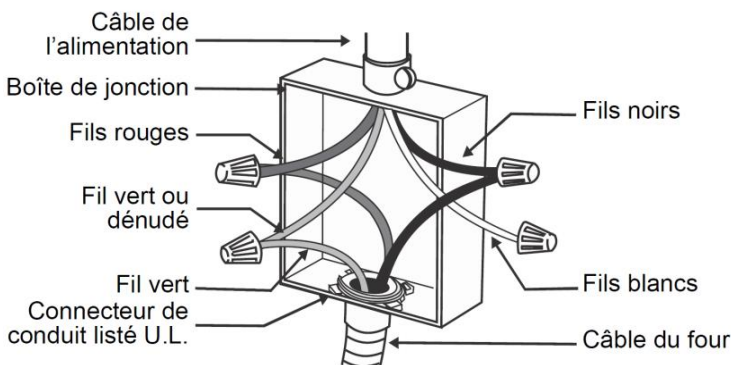


Connexion à 4 Fils (Pour des US ou CANADA)

Selon la Figure suivant :

- Déconnectez la masse du point neutre aux extrémités du conduit.
- Connectez le conducteur de terre vert du four au conducteur de terre dans le boîtier de raccordement (fil nu ou coloré vert).
- Connectez les broches de raccordement rouge et noir du four aux broches de raccordement correspondantes dans le boîtier de raccordement.

Neutre non mis à la terre



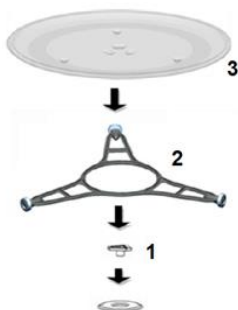
Après l'installation

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.



Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point «Nettoyage et entretien de votre four».

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.

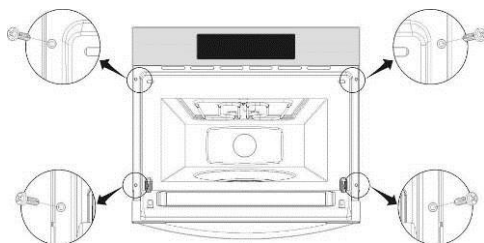
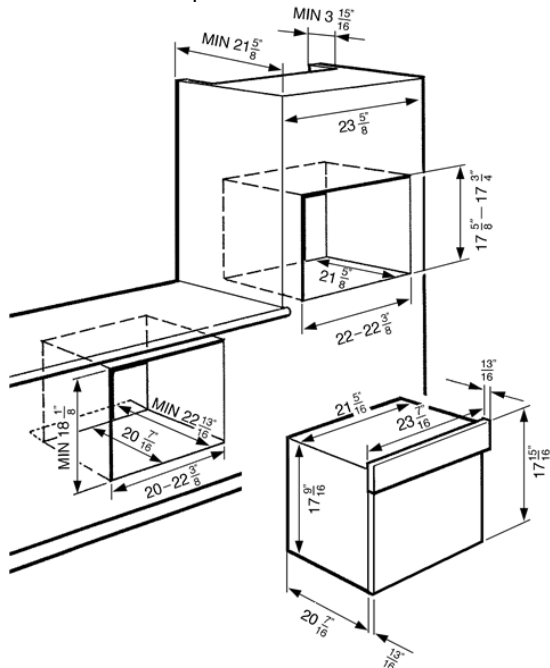




16.1 Pour mettre le four en place

L'appareil est étudié pour être encastré dans des armoires fabriquées dans un matériau résistant à la chaleur. S'en tenir aux dimensions indiquées sur les figures suivantes.

Lors de la pose dans de grands meubles, ne pas oublier que la partie supérieure/arrière de l'appareil doit impérativement présenter une ouverture de 100 mm de profondeur.



FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au

SMEG USA INC,
150E 58TH STREET 7TH FLOOR
NEW YORK - NY 10155
TEL. +1 212 265 5378
FAX +1 212 265 5945

