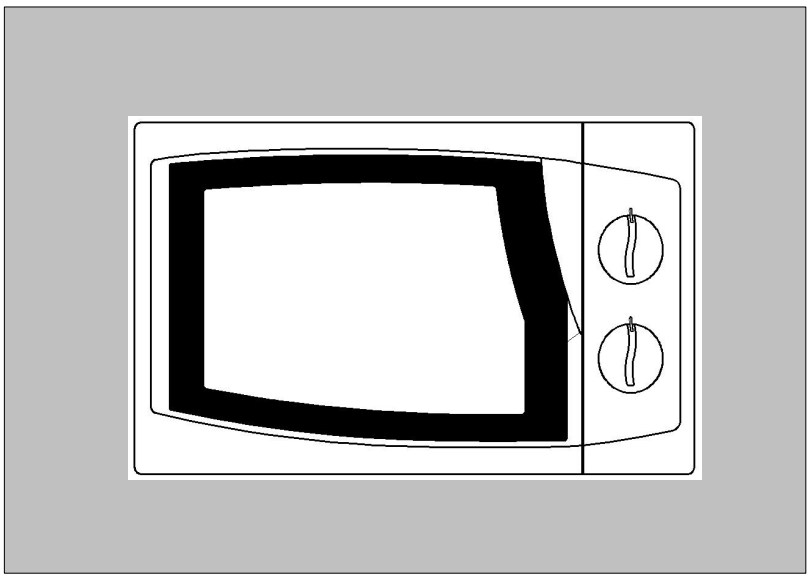
Mode d’Emploi

Micro-ondes



ROSIÈRES

FRANÇAIS

Chère Cliente,

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

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

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

ATTENTION

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

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

Les composants de cet appareil qui sont en contact avec les aliments sont conformes aux exigences de la directive ECC 89/109.

Index

Instructions pour l'Installation **17**

Indications Importantes **18**

Description du Four à Micro-ondes **19**
Quels sont les avantages du four à micro-ondes? 19
Comment fonctionne le four à micro-ondes? 19
Pourquoi les aliments chauffent-ils? 19

Instruction de Fonctionnement **21**
Fonction Micro-ondes 21
Temps de Fonctionnement 22
Pendant le Fonctionnement 22
Utilisation de l'assiette à griller. 23
Fonctionnement du Micro-ondes 24

Conseils sur L'utilisation de la Vaisselle **25**
Métal 25
Verre 25
Porcelaine 25
Vaisselle en Grès émaillé 25
Plastique 25
Bois 26
Test de la Vaisselle 26
Couvercles 26

Entretien du Four **27**
Nettoyage 27
Remplacement de la Lampe 27

Service d'Assistence Technique (S.A.T.) **28**
Résolution de Problèmes 28
Remplacement du Câble d'Alimentation 28
NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où se trouve-t-il? 28

Instructions pour l’Installation

Retirez le four de l'emballage.

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

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- porte et charnières;
- le devant du four;
- la partie intérieure et extérieure du four.

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

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

Il est indispensable de laisser un espace libre de **15cm au-dessus de la partie supérieure du four**.

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

Le four est équipé d’ un câble électrique et d’une prise de courant (monophase). Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

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

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

Indications Importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Description du Four à Micro-ondes

Quels sont les avantages du four à micro-ondes?

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

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

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

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

Comment fonctionne le four à micro-ondes?

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

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

Pourquoi les aliments chauffent-ils?

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

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

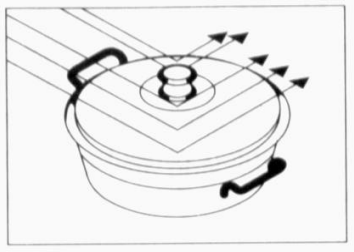
Comme la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;

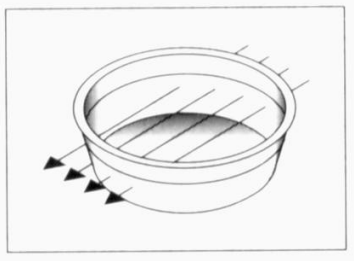
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
- La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

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

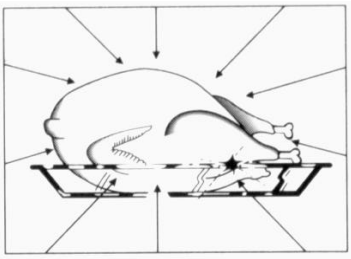
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal



Passent à travers le verre et la porcelaine...



Sont absorbées par les aliments



Instruction de Fonctionnement

Consultez la figure dans la notice ci-jointe et procédez de la manière suivante:

1. Branchez le four à une prise de courant appropriée (voir les instructions d'installation).
2. Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton d'Ouverture de la Porte (7). Pour les modèles sans bouton, il suffit d’ouvrir la porte. La lumière du four devra s'allumer.
3. Mettez le récipient avec les aliments sur le plateau ou sur la grille,
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson prétendus conformément aux instructions contenues dans les chapîtres suivants.
5. Fermez la porte. Pour les modèles ayant un Bouton de mise en Marche (6), appuyez sur ce bouton.
6. Le four commencera à fonctionner

Fonction Micro-ondes

Mettez le Sélecteur de Fonctions (3) dans la position correspondant au niveau de puissance désiré conformément au tabeau suivant.

Position	Niveau de Puissance
A	Maximum
B	Moyen
C	Minimum
D	Décongeler
E	Maintenir chaud

Obs. Pour connaître la valeur numérique des différents niveaux de puissance, consultez la notice.

Temps de Fonctionnement

La Sélection du temps de fonctionnement désiré est effectuée en tournant le Bouton du Temporisateur (5).

Pour des temps inférieurs à 2 minutes tournez le bouton du temporisateur en le mettant sur un temps supérieur et ensuite revenir au temps désiré.

Quand le bouton du temporisateur se trouve dans une position différente de zéro, la lumière du four doit s'allumer.

Lorsque la cuisson est terminée, une sonnerie se fera entendre et le four s'éteindra automatiquement.

Pendant le Fonctionnement

Durant la cuisson des aliments, vous pouvez ouvrir la porte du four à n'importe quel moment:

- LE FOUR S'ARRÊTE AUTOMATIQUEMENT EN CESSANT LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES;
- Le gril se débranchera automatiquement, mais se maintiendra encore très chaud;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez alors, si vous le désiré:

- Mélanger et retourner les aliments, afin d'améliorer l'uniformité de cuisson;
- Changer le niveau de puissance des micro-ondes en intervenant sur le Régulateur de puissance (4);
- Sélectionner une autre fonction,en mettant le Sélecteur de Fonctions (3) dans une autre position;
- Changer le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton du Temporisateur (5).

Refermez la porte et appuyez sur le Bouton de mise en Marche (6) pour les modèles munis de ce bouton. Le four recommencera à fonctionner.

ATTENTION: Lorsque l'utilisation du four est terminée, tournez le Bouton du Temporisateur (5) et mettez-le sur zéro. Si vous n'effectuez pas cette opération, le four recommencera à fonctionner, lorsque la porte sera refermée.

Remarques:

1. Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, tournez le bouton du Temporisateur (5) et mettez-le sur ZÉRO ou bien ouvrez la porte.
2. Lorsque le four est en marche, vous pouvez changer le temps de fonctionnement, le niveau de puissance ou la fonction, en utilisant les boutons respectifs du programmateur.

Utilisation de l'assiette à griller.

Normalement quand on cuisine des plats tels que des pizzas ou des gâteaux sur le grill ou au four à micro-ondes, la pâte reste humide. Cela peut être évité en utilisant une assiette à griller. Comme la partie inférieure de l'assiette à griller atteint des températures élevées, on obtient une croûte croustillante et dorée.

L'assiette à griller peut être utilisée aussi pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

NOTES TRÈS IMPORTANTES:

- **Utilisez toujours des gants spéciaux pour les fours car l'assiette à griller chauffe beaucoup.**
- **Ne mettez jamais l'assiette à griller dans le four sans l'assiette tournante en verre.**
- Ne mettez pas de récipients qui ne sont pas résistants à la chaleur sur l'assiette à griller (par exemple : des récipients en plastique).

Comment cuisiner avec l'assiette à griller:

1. Préchauffez l'assiette à griller en sélectionnant la fonction de Micro-ondes pendant 3 à 5 minutes avec une puissance du micro-ondes de 70%.
2. Badigeonnez d'huile l'assiette à griller pour que les aliments soient bien dorés.
3. Mettez les aliments sur l'assiette à griller. Vous pouvez y mettre des aliments surgelés (tels que les pizzas surgelées) sans les décongeler au préalable.
4. Mettez l'assiette à griller sur l'assiette tournante dans le four à micro-ondes.
5. Sélectionnez le fonction MICRO-ONDES et le temps de cuisson comme on l'a décrit antérieurement. Les Temps de Cuisson et de Repos recommandés sont décrits dans le tableau suivant:

Aliment	Poids	Temps de Cuisson	Temps de Repos	Recommandations
Pizza	200 g	5 min	---	Le temps de cuisson est applicable aux pizzas à pâte fine. Pour les pizzas précuites, augmenter le temps d'une minute.
	300 g	6 min	---	
	400 g	7 min	---	
Quiches et gâteaux	200 g	5 min	2 min	Le temps de repos permettra à la température de se stabiliser.
	300 g	6 min	2 min	
	400 g	8 min	2 min	
Hamburgers	---	5 min	---	Retourner une ou deux fois les hamburgers pour les dorer sur les deux côtés.
Frites au four	400 g	6 min	---	Remuer les frites pour éviter de les laisser brûler.

Comment nettoyer l'assiette à griller

La meilleure façon de nettoyer l'assiette à griller est de la laver à l'eau chaude avec du détergent et de la rincer à l'eau claire. Ne pas utiliser des éponges métalliques ou des produits abrasifs qui pourraient abîmer la couche supérieure.

NOTES TRÈS IMPORTANTES:

- Comme l'assiette à griller est recouverte d'une couche de Téflon, celle-ci peut s'abîmer si on l'utilise de façon incorrecte.
- On ne devra jamais couper les aliments dans l'assiette. Enlever les aliments avant de les couper.
- Retourner les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou en bois.

Conseils pour une bonne Utilization du Four

Fonctionnement du Micro-ondes

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

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

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

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

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

Conseils sur L’utilisation de la Vaisselle

Métal

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

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

EXCEPTIONS:

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

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

Verre

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

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

Porcelaine

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

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

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

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

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

Plastique

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

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

Bois

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

Test de la Vaisselle

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

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

Obs: Le four commence à fonctionner.

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

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

EXCEPTIONS:

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

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

Couvercles

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

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

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

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

Entretien du Four

Nettoyage

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

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

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

INTÉRIEUR

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

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

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

Remplacement de la Lampe

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

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

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

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

Service d’Assistence Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

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

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

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

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

Remplacement du Câble d’Alimentation

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

NUMÉRO DE SÉRIE DU PRODUIT. Où se trouve-t-il?

Avant d’appeler la Centrale de Services, n’oubliez pas de prendre note du nom du produit et du numéro de série (16 numéros qui commencent par le numéro 3) que vous pourrez trouver sur la plaque de caractéristiques située sur le côté gauche du panneau de contrôle.

Cela évitera des frais et des visites inutiles de nos techniciens.