

## MODE D'EMPLOI

### »»» MICRO-ONDES

SM822RVS

### Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil

# SOMMAIRE

---

## ***Votre four à micro-ondes***

---

Introduction	4
Description de l'appareil	5
Panneau de commande	6

## ***Première utilisation***

---

Avant la première utilisation	7
Mise en place	7
Micro-ondes	7
Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes	8

## ***Commande***

---

Attention !	10
Utilisation du micro-ondes	10

## ***Conseils de cuisson***

---

Réchauffer et cuire	11
Décongélation	11
Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson	12
Techniques de base	12
Cuisson des légumes	13
Cuisson de poisson	13

## ***Entretien***

---

Nettoyage de l'appareil	14
Remplacement de la lumière du four	14

## ***Pannes***

---

Résolution des problèmes	15
Étincelles dans le four à micro-ondes	15

## ***Spécifications techniques***

---

Spécifications techniques	16
---------------------------	----

## ***Encastrement***

---

Encastrement	17
--------------	----

## ***Environnement***

---

Que faire de l'emballage et de l'appareil usagé	19
---	----

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

---

## *Introduction*

---

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce four à micro-ondes Etna. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Cette notice d'utilisation décrit le meilleur moyen d'utiliser ce micro-ondes. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.



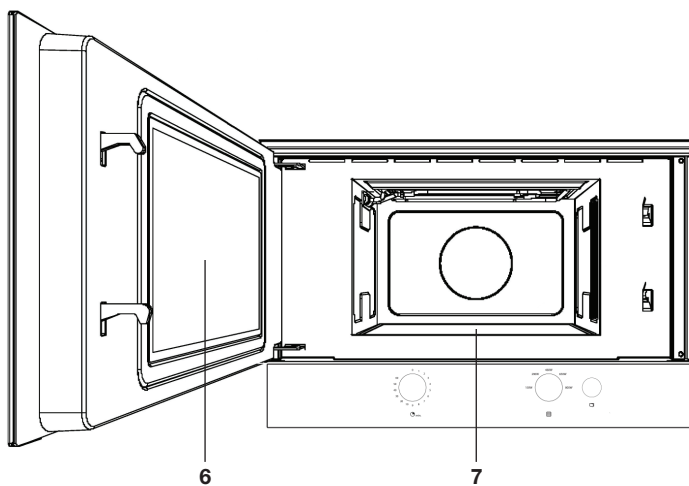
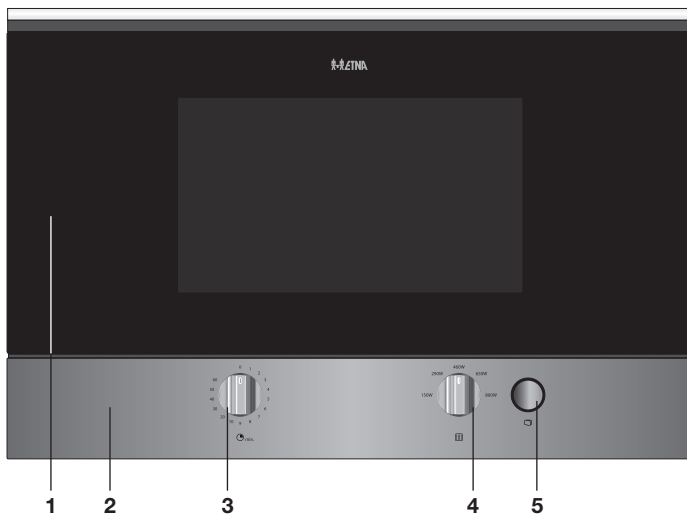
**Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !**

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.**

# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

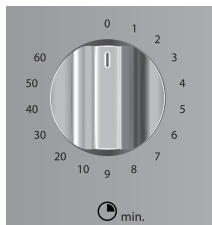
## Description de l'appareil

1. Porte
2. Panneau de commande
3. Bouton de durée
4. Bouton de puissance
5. Déverrouillage de la porte
6. Vitre de la porte
7. Base en céramique



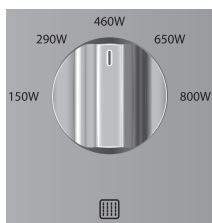
# VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

## Panneau de commande



### Bouton de durée

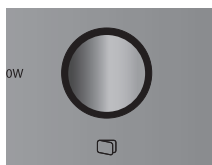
- La plus longue durée de cuisson programmable est 60 minutes.
- Pour programmer une durée inférieure à 2 minutes, tournez le bouton au delà du 2 et ensuite en sens inverse pour sélectionner la durée souhaitée.
- Un signal sonore est émis lorsque la durée réglée est écoulée.



### Bouton de puissance

Consultez le tableau ci-dessous pour déterminer quelles puissances choisir et pour quels plats elles conviennent.

Puissance	Application
800 Watt	Cuisine rapide
650 Watt	Cuisine normale
460 Watt	Cuisine lente
290 Watt	Décongélation rapide.
150 Watt	Décongélation lente/ Maintien au chaud



### Déverrouillage de la porte

Appuyez sur le bouton pour ouvrir la porte.

# PREMIÈRE UTILISATION

---

## ***Avant la première utilisation***

---

- Ouvrez la porte, retirez l'emballage et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé, mais prenez contact avec votre fournisseur.
- Retirez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.

## ***Mise en place***

---

- Placez le four à micro-ondes sur une surface solide et plate.
- Veillez à une bonne aération autour du four à micro-ondes. Laissez un espace libre de 20 cm au-dessus du four. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et 5 cm sur les côtés du four.
- Ne recouvrez pas les ouvertures de ventilation.
- Vous trouverez plus d'informations sur l'encastrement du four à micro-ondes dans le chapitre « Encastrement ».

## ***Micro-ondes***

---

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans en modifier la forme ou la couleur.

### **Principe de cuisson**

- Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
- Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
- Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
  - ▷ Quantité et densité
  - ▷ Teneur en eau
  - ▷ Température initiale (réfrigérés ou non)

# PREMIÈRE UTILISATION



## Attention !

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et cette notice pour garantir :

- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre.
- Une température uniforme des aliments.

## Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

Les ustensiles utilisés en mode micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés.

- ✓ Recommandé
- ✓ X Prudence
- X Dangereux

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.



## PREMIÈRE UTILISATION

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Emballages de restauration rapide <ul style="list-style-type: none"> <li>Gobelets en polystyrène</li> <li>Sacs en papier ou journaux</li> <li>Papier recyclé ou ornements métalliques</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✗</p> <p>✗</p>	<p>Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.</p> <p>Peut prendre feu.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Verrerie <ul style="list-style-type: none"> <li>Plats allant au four</li> <li>Verrerie fine</li> <li>Bocaux en verre</li> </ul>	✓	<p>Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques.</p> <p>Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement.</p> <p>Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.</p>
Métal	✗	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiettes, gobelets, essuie-tout</li> <li>Papier recyclé</li> </ul>	<p>✓</p> <p>✗</p>	<p>Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité.</p> <p>Risque d'arcs électriques.</p>
Plastique	✓	<p>Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine.</p> <p>Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.</p>

## **Attention !**

---



### **Avertissement !**

Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Le liquide peut se mettre à bouillir une fois sorti du four à micro-ondes, risquant ainsi de vous brûler. Pour supprimer l'effet d'ébullition à retardement, placez une cuillère en plastique ou en verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.



### **Avertissement !**

Soyez prudent avec les aliments pour bébé :

- Secouez les biberons et remuez le contenu des petits pots pour bébés après le réchauffage.
- Vérifiez soigneusement la température des aliments avant la consommation pour éviter les brûlures.



### **Avertissement !**

Les couverts et la vaisselle peuvent être brûlants après utilisation au four à micro-ondes.

## **Utilisation du micro-ondes**

---

1. Raccordez le four à micro-ondes au réseau électrique.
  - ▷ Assurez-vous que le bouton de durée soit placé sur « 0 ».
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir la porte.
3. Enfourez le plat et fermez la porte.
4. Tournez le bouton de puissance pour programmer la puissance désirée.
5. Tournez le bouton de durée pour régler la durée désirée.
  - ▷ Pour programmer une durée inférieure à 2 minutes, tournez le bouton au delà du 2 et ensuite en sens inverse pour sélectionner la durée souhaitée.
6. Le four à micro-ondes se met immédiatement en marche après le réglage de la durée.
  - ▷ Il est possible d'ouvrir la porte dans l'intervalle ; le four à micro-ondes s'arrête. Le ventilateur de refroidissement continue toutefois de tourner, cela est normal. Après la fermeture de la porte, le four à micro-ondes se remettra en marche..
7. Lorsque la durée réglée est écoulée, on entend un signal sonore et le four à micro-ondes s'éteint.
  - ▷ Si vous avez déjà sorti les aliments du four à micro-ondes, replacez le bouton de durée sur le « 0 ».

### Réchauffer et cuire

- L'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Plus la quantité placée dans le four est importante, plus la durée de cuisson sera longue.
- Les produits plats sont plus vite chauds que les produits étroits et hauts.
- Le fait de recouvrir les plats d'un film à micro-ondes ou d'un couvercle approprié évite les projections d'aliments, diminue la durée de cuisson et permet de conserver l'humidité des aliments. À la fin de la cuisson, retirez prudemment le film ou le couvercle. Attention ! La vapeur qui s'échappe du plat peut être très chaude !
- Humectez éventuellement les plats qui risquent de dessécher rapidement. Plongez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide avant de les mettre dans le four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez les produits une ou deux fois.
- Pour réchauffer des plats déjà préparés, sélectionnez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- La cuisson au micro-ondes ne nécessite pas beaucoup d'eau, ni de sel ni d'épices. Il est préférable d'ajouter du sel à la fin de la cuisson. Vous éviterez ainsi que le plat ne se dessèche.
- Une fois que le four à micro-ondes est arrêté, la cuisson se poursuit encore pendant quelques instants. Tenez-en compte en ne réchauffant pas le plat trop longtemps.



#### **Attention !**

Lorsque vous chauffez des petites quantités de produits sous forme de poudre (séchage d'herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le four à micro-ondes. Il y a sinon risque d'auto-inflammation en raison de la faible quantité présente.

### Décongélation

- Décongelez toujours les grosses pièces compactes à l'aide du programme de décongélation (voir tableau avec puissances et applications). Comme le produit se décongèle de façon progressive et régulière, vous ne risquez pas que la partie extérieure soit desséchée et le centre encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est recommandé de diviser le produit en morceaux au bout d'un certain temps.
- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits de forme irrégulière, couvrez ou enveloppez de papier aluminium les parties fines pendant la seconde moitié de la durée de décongélation.

## CONSEILS DE CUISSON



Vous trouverez dans le tableau suivant un guide de la durée de décongélation de différentes sortes d'aliments.

Aliments	Marge de poids	Durée de décongélation
Viande	0,1 - 1,0 kg	1h30 - 26h00
Volaille	0,2 - 1,0 kg	2h30 - 22h00
Poissons et fruits de mer	0,1 - 0,9 kg	1h30 - 14h00

### Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson

- La température des ingrédients a une influence sur la durée de préparation. Un repas froid nécessite une durée de cuisson plus longue qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Les produits légers cuisent plus vite que les produits lourds et massifs (comme les ragoûts et les rôtis). Faites attention lorsque vous préparez des produits légers et poreux. Les bords ont tendance à sécher et devenir durs rapidement.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparés les uns des autres et que vous les disposez en rond dans le four à micro-ondes.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Le papier aluminium bloque les micro-ondes. En couvrant les parties plus fines des produits (comme les cuisses et les ailes de poulet), vous éviterez qu'elles ne cuisent trop rapidement.
- Le papier sulfurisé empêche les projections d'aliments et retient mieux la chaleur.

### Techniques de base

#### **Mélanger**

En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur étant donné que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.

#### **Retourner**

Retournez régulièrement les produits gros et épais. Ils cuiront de façon plus régulière et rapide.

#### **Piquer**

Les produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (œufs, crustacés et fruits) éclatent dans le four à micro-ondes. En les piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.

## CONSEILS DE CUISSON

### **Contrôler**

Les produits cuisent rapidement. C'est pourquoi il faut les contrôler régulièrement. Sortez les produits du four à micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.

### **Poursuivre la cuisson**

Après avoir sorti les produits du four à micro-ondes, laissez-les reposer, couverts, pendant 3 à 10 minutes. Les produits poursuivent leur cuisson. Ne couvrez pas les produits qui ont une croûte sèche (comme un cake).

### **Congeler**

Lors de la congélation, tenez déjà compte de la décongélation au four à micro-ondes en évitant d'utiliser de l'aluminium ou des barquettes en aluminium et en préparant des portions plus plates.

### ***Cuisson des légumes***

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans de l'eau froide pendant quelques instants afin qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez-les de façon à couvrir le fond d'une couche pas trop épaisse.
- Faites cuire les légumes de préférence non égouttés.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou du film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels présents naturellement dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez néanmoins ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit une fois que le four à micro-ondes est arrêté.
- Vérifiez à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette si les légumes sont cuits.

### ***Cuisson de poisson***

Le poisson doit cuire de façon régulière. Utilisez une puissance peu élevée (environ 30 %) en cas de poissons fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, il est tout à fait possible d'augmenter légèrement la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit une fois que le four à micro-ondes est arrêté. Le poisson est cuit lorsque sa chair n'est plus transparente.

### Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil régulièrement pour éviter l'accumulation des graisses et des résidus alimentaires, à savoir sur les surfaces intérieures et extérieures, la porte et les joints de la porte.

- Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude. Essuyez les surfaces avec un chiffon humide propre et séchez-les.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Ôtez le liquide qui a débordé et les résidus alimentaires à l'aide d'un chiffon humide. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent les micro-ondes et prolongent la durée de cuisson.
- Les odeurs disparaîtront si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans le compartiment de cuisson. Enclenchez le four pendant deux minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.



#### **Important !**

- Prenez bien soin de ne PAS verser d'eau dans les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ni de solvants chimiques.
- N'utilisez PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre. Ceux-ci risquent de rayer la surface et faire éclater le verre.
- N'utilisez PAS de jet à haute pression ou de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint du four à micro-ondes est très sale, la porte ne se fermera pas correctement. Cela pourrait endommager l'avant des meubles adjacents. Maintenez le joint propre.

### Remplacement de la lumière du four



**La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.**



#### **Attention!**

La lumière du four doit être remplacée par un technicien agréé. N'essayez pas de remplacer la lumière du four vous-même.

## Diagnostic des pannes

Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four à micro-ondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher la cause de la panne avant d'appeler le service après-vente.

### **Vérifiez les points suivants :**

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine approprié ?
- Les ouvertures de ventilation sont-elles bloquées ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant la préparation ?

### **Essayez aussi ce qui suit :**

Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans le four à micro-ondes, fermez soigneusement la porte et réglez une durée d'1 minute.

- Est-ce que l'éclairage s'allume ?
- Est-ce que le ventilateur s'enclenche ?
- Est-ce que l'eau se trouvant dans la tasse s'est réchauffée ?

Enfin, si UNE des questions précédentes a pour réponse « NON », vérifiez si le fusible dans le placard à compteurs est défectueux. Si ce n'est pas le cas, contactez le service après-vente.

## Étincelles dans le four à micro-ondes



### **Attention !**

Si vous apercevez des étincelles dans le four à micro-ondes, éteignez-le immédiatement. Des étincelles peuvent se produire en raison de :

- métal ou de papier aluminium touchant la face intérieure du four à micro-ondes ;
- papier aluminium qui n'a pas été enveloppé correctement autour de l'aliment (des pointes dépassent et font office d'antenne) ;
- métal provenant d'un lien de fermeture ou d'un service avec une bordure métallique ;
- papier recyclé contenant des particules métalliques.

# SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

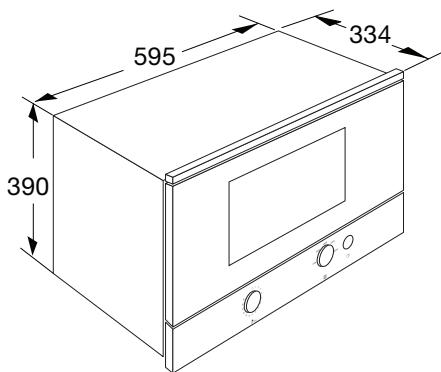
## Spécifications techniques

La plaquette signalétique indique la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Dimensions de l'appareil (l x p x h)	595 mm x 334 mm* x 390 mm
Sommaire	22 litres
Raccordement	220-240V~50Hz
Puissance du four à micro-ondes	850 W

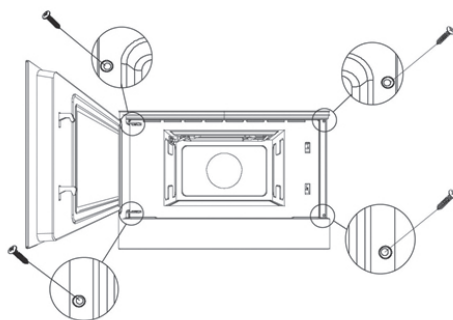
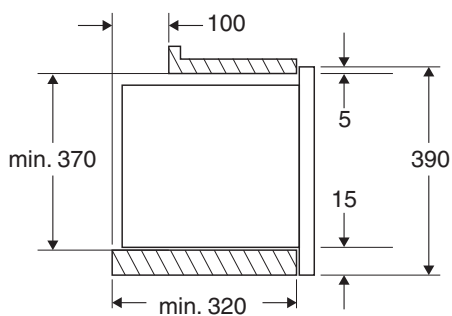
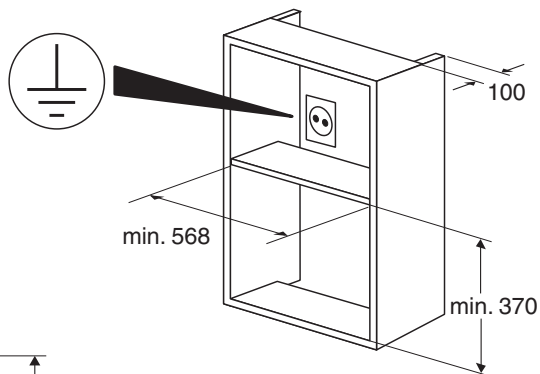
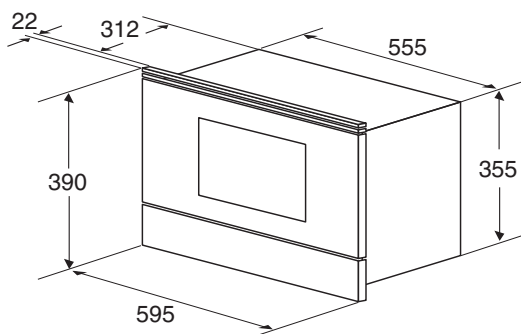
\* La profondeur n'inclut pas les boutons se trouvant sur l'affichage.



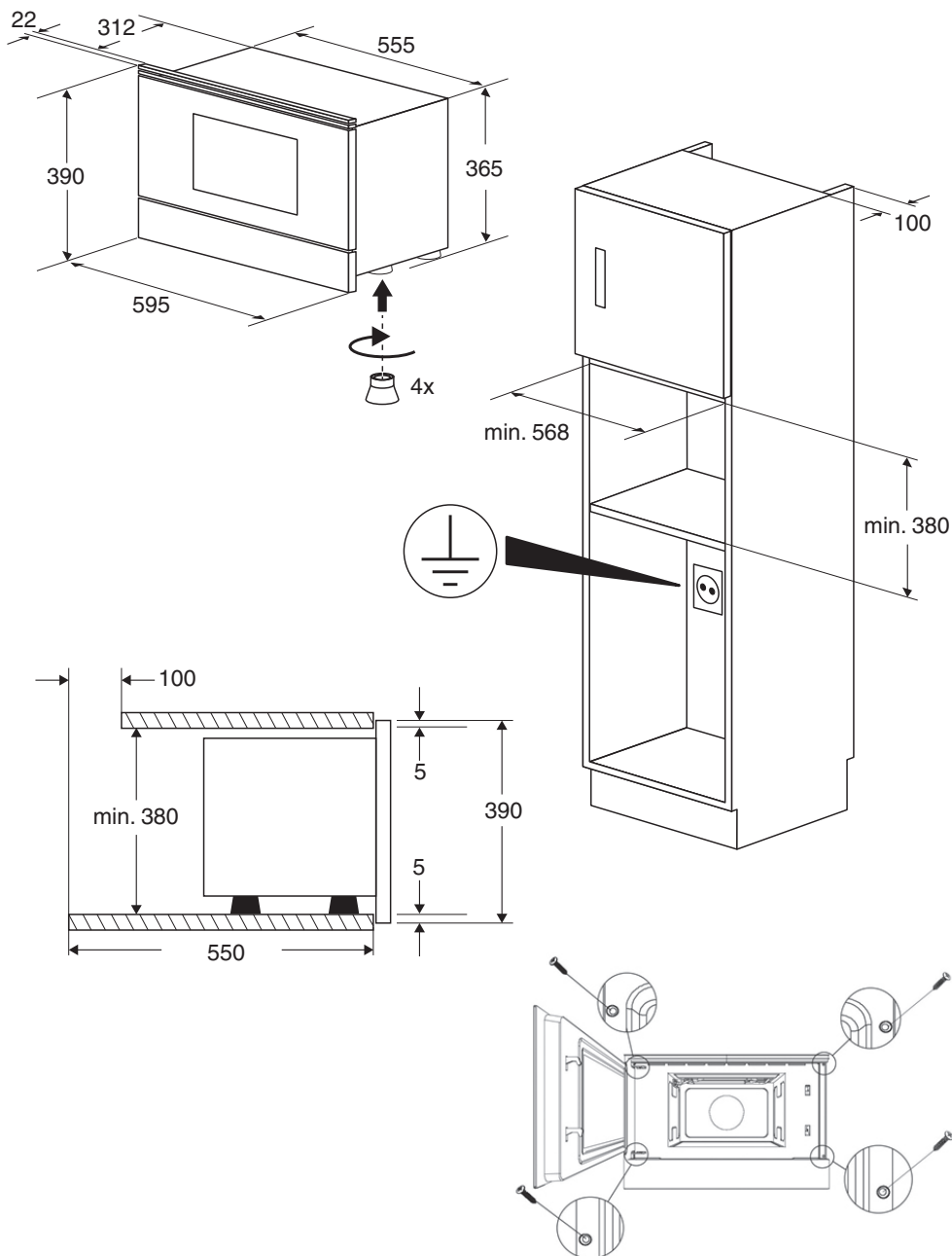


# ENCASTREMENT

## Encastrement



# ENCASTREMENT



## Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

### **Déclaration de conformité**



Nous déclarons que nos produits satisfont les directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi que les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.



612505

612505 / VER 3 / 08-03-2017

ETNA maakt **kwaliteit** betaalbaar

