MARQUE: PROLINE

REFERENCE: SM 117

CODIC: 2501287

FR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez soigneusement ce guide d'instructions et conservez-le pour référence ultérieure.

- N'utilisez jamais le four à vide. Un bon conseil est de penser à toujours y placer un verre d'eau lorsque vous avez terminé de l'utiliser. L'eau absorbera ainsi les micro-ondes si le four venait à être allumé accidentellement.
- Ne mettez aucun vêtement à sécher dans le four. Il risque de noircir et de brûler si vous l'y laissez trop longtemps.
- N'enveloppez pas les aliments à cuire dans une serviette de papier, à moins que votre livre de cuisine ne le recommande expressément.
- N'utilisez pas votre four pour y sécher des torchons ou quoi que ce soit en papier. Ils peuvent brûler.
- N'utilisez pas de récipients en bois. Ils peuvent chauffer et noircir.
- N'utilisez pas de produits contenant du papier recyclé, le recyclage pouvant introduire des impuretés source d'étincelle et/ou d'incendie pendant la cuisson.
- Laissez le plateau tournant se refroidir avant de nettoyer l'intérieur du four.
- De petites quantités d'aliment requièrent un temps de cuisson et de chauffe plus court. Ne vous basez pas sur les temps recommandés, établis pour des quantités plus grandes, afin de ne pas surchauffer et brûler ces aliments.
- Percez la peau des fruits et des légumes avant de les mettres à cuire dans le four.
- Ne cuisez pas les oeufs dans leur coquille. La pression engendrée à l'intérieur des oeufs les fera éclater.
- N'utilisez pas votre four pour des fritures dans de grandes quantités d'huile.
- N'enlevez pas les couvercles des récipients pour ne pas vous placer en situation de danger, avec un risque de blessure.
- Enlevez l'emballage en plastique des aliments avant de les cuire ou les décongeler. Ignorez cette règle lorsque votre livre de cuisine recommande explicitement de laisser cet emballage.
- Si vous remarquez que de la fumée s'échappe de votre four, éteignez le four ou débranchez son cordon d'alimentation de la prise secteur. Laissez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes, le cas échéant.
- Lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans un récipient jetable en plastique, en papier ou tout autre matériau combustible, ouvrez fréquemment le four pour vérifier que le récupient ne brûle pas.

AVERTISSEMENT : Ne réchauffez aucun liquide ni aliment dans un récipient totalement hermétique pour éviter tout risque d'explosion.

AVERTISSEMENT : Ne laissez pas votre four sans surveillance lorsque des enfants l'utilisent, ou se trouvent à proximité. Dans tous les cas, prenez le temps de leur expliquer le danger d'un four à micro-ondes et de son utilisation.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais un four à micro-ondes dont la porte, ou le joint de la porte, est endommagé. Apportez-le immédiatement à un agent de service qualifié pour le réparer.

AVERTISSEMENT : N'essayez pas de modifier, ajuster ou dépanner la porte, le panneau de commande, le verrouillage de sécurité ou toute autre partie du four. Toute intervention ou réparation nécessitant le retrait du couvercle de protection contre les micro-ondes vous expose à un danger.

AVERTISSEMENT : N'approchez pas du four sans gant de protection, les surfaces accessibles pouvant devenir chaudes à l'utilisation.

Ustensiles de cuisine

Tous les ustensiles de cuisine ne conviennent pas pour une utilisation dans un four à micro-ondes. Le tableau suivant vous indique ce qu'il en est pour les principaux ustensiles de cuisine.

Ustensiles	**Utilisation dans un four à micro-ondes**
Verre résistant à la chaleur, vitrocéramique	Oui
Céramique, porcelaine	Oui
Batterie de cuisine en métal	Non
Verre non résistant à la chaleur	Non
Plastique pour micro-ondes	Oui
Emballage en plastique	Oui
Papier (verre, assiette, serviette)	Oui
Paille, osier et bois	Non

Micro-ondes

1. La plupart des ustensiles en verre, vitrocéramique et verre résistant à la chaleur conviennent parfaitement. Évitez ceux en métal fin.
2. Le papier (serviette de table, serviette, assiette, verre) et le carton sont utilisables dans un four à micro-ondes. Attention : le papier recyclé, lui, n'est pas utilisable, le recyclage pouvant introduire des impuretés source d'étincelle et/ou d'incendie pendant la cuisson. (Consultez un livre de cuisine dans un four à micro-ondes pour les recommandations d'usage de ce matériau).
3. Le plastique (plat, verre, sac de congélation, emballage) est utilisable dans un four à micro-ondes. Conformez-vous cependant aux instructions et recommandation fournies dans les livres de cuisine.
4. N'utilisez aucun ustensile en métal ou recouvert de métal dans un four à micro-ondes.

Si votre livre de cuisine recommande l'utilisation d'aluminium, de brochettes ou tout autre ustensile métallique pour une recette, prévoyez au moins un espace libre de 2,5 cm entre la partie métallique et la paroi intérieure de four. Si vous observez des effets d'arc (des étincelles), arrêtez immédiatement le four.

Remarques :

- Soyez prudent lorsque vous manipulez des ustensiles ou le plateau tournant en verre : ils peuvent s'échauffer.
- N'introduisez aucun thermomètre dans le four à micro-ondes qui ne soit conçu ou recommandé pour cet usage.
- Vérifiez que le plateau tournant est bien en place avant d'allumer le four.

Autres instructions utiles

Pour obtenir les meilleurs résultats et des plats plus savoureux, lisez attentivement les recommandations suivantes.

Pour obtenir de meilleurs résultats :

1. Pour déterminer le temps idéal de cuisson d'un certain plat, commencez toujours depuis la durée minimale suggérée et vérifiez ensuite régulièrement le degré de cuisson. La technologie des micro-ondes étant très efficace, vous risquez très facilement de trop cuire vos aliments.
2. Des aliments en petite quantité ou contenant peu d'eau peuvent se dessécher si vous les cuisez pendant trop longtemps.

Décongélation des aliments congelés :

1. Vous pouvez sortir des aliments du congélateur et les placer directement dans votre four à micro-ondes (après avoir cependant enlevé les attaches et emballages métalliques).
2. Décongelez vos aliments selon les recommandations de ce manuel.
3. Si vous savez que certaines parties de vos aliments congelés vont se décongeler plus rapidement que d'autres, couvrez-les de papier d'aluminium. L'aluminium ralentit en effet la décongélation, et même l'arrête complètement dans certains cas.
4. Certains aliments doivent commencer à cuire avant leur décongélation complète. Par exemple, le poisson cuit tellement vite qu'il est parfois préférable de commencer la cuisson alors qu'il est encore quelque peu congelé.
5. Pensez à augmenter ou diminuer le temps de cuisson par rapport à ce qui est recommandé dans la recette si vous commencez alors que l'aliment se trouve à une température inférieure ou supérieure à celle considérée dans la recettte.

REMARQUE :

L'air qui passe par les ouvertures prévues peut devenir chaud pendant la cuisson.

Coloration des aliments :

Certains aliments sont cuits dans le four à micro-ondes avant d'avoir eu le temps de brunir. Vous pouvez leur ajouter un agent de coloration si nécessaire.
Par exemple, vous pouvez saupoudrer vos côtelettes, boulettes de viande ou morceaux de poulets avec du paprika ou tout autre agent apportant une coloration aux aliments (une sauce Worcestershire, etc.).
Les rôtis, volailles et jambons n'étant jamais cuits a vant 10-15 minutes, ils ont le temps de brunir suffisamment pour ne pas avoir à recourir à des agents de coloration supplémentaires.

Nettoyage et entretien

Vérifiez que le four est éteint avant le nettoyer :
Les parois intérieures du four doivent toujours être propres et sèches. Une bonne habitude est de les nettoyer après chaque utilisation.

Parois intérieures
Enlevez toutes les miettes et restes d'aliment collés entre la porte et le four avec un chiffon humide. Ce nettoyage est particulièrement important pour assurer une fermeture hermétique de la porte. Pour enlever les graisses, essuyez-les avec un chiffon trempé dans un produit savonneux, rincez et séchez. N'utilisez aucun produit ou éponge abrasive pour ne pas rayer la peinture recouvrant les parois du four.
NE VERSEZ JAMAIS D'EAU DANS LE FOUR.

Couronne d'entraînement
Retirez la couronne d'entraînement et nettoyez-la avec de l'eau savonneuse chaude au moins une fois par semaine pour ne pas que les graisses gênent la rotation des roues.

Porte
Veillez à ce que la porte et son joint soient toujours propre. Nettoyez-les uniquement à de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez complètement.
N'UTILISEZ AUCUN MATÉRIAU ABRASIF, PAR EXEMPLE UN PRODUIT EN POUDRE, UNE PAILLE EN FER OU UNE ÉPONGE EN PLASTIQUE.
Pour préserver les pièces métalliques, essuyez fréquemment avec un chiffon humide.

Extérieur
Nettoyez les surfaces extérieures avec de l'eau chaude et un produit savonneux doux, rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun matériau abrasif. Ne versez jamais d'eau sur les ouvertures prévues sur le four. Pour nettoyer le cordon d'alimentation, essuyez-le avec un chiffon humide.

PRÉCAUTIONS CONTRE LES EXPOSITIONS EXCESSIVES AUX MICRO-ONDES

Votre four est équipé de contacts de sécurité empêchant toute utilisation alors que la porte est ouverte. Que ces contacts soient actionnés et ni votre four s'allume s'il était arrêté, ni il ne continue de fonctionner s'il était déjà allumé. Ce mécanisme vous préserve ainsi de toute exposition prolongée aux micro-ondes, nocive à votre corps. Aussi, dans votre propre intérêt, n'altérez en aucune manière le mécanisme de fermeture de la porte.

Veillez à ce que la surface de contact de la porte sur le four soit toujours bien propre, sans salissure, résidu de toute sorte et élément étranger pouvant gêner la parfaite étanchéité de la fermeture.

N'utilisez jamais votre four dès lors qu'il présente des signes de détérioration. En particulier, soyez très pointilleux sur le bon état de la porte (bien droite), des charnières et des verrous (ni cassés ni détachés), du joint et des surfaces de contact entre le four et la porte.

Seul un agent de service qualifié est autorisé à régler ou réparer ce four.

AVERTISSEMENT

Certains liquides, par exemple les potages, les sauces et les boissons, peuvent atteindre le stade d'ébullition sans produire les bulles spécifiques à cet état. Devenus très chaud, ils peuvent alors déborder soudainement. Pour éviter ces situations plutôt désagérables, voici quelques recommandations.

1. N'utilisez pas de récipient à parois droites et col étroit.
2. Ne chauffez pas de trop.
3. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et remuez-le de nouveau à mi-cuisson.
4. La cuisson terminée, laissez dans le four quelques minutes. Remuez ou secouez le contenu (notamment pour les biberons et les aliments pour bébé), et vérifiez toujours la température avant emploi.

Installation

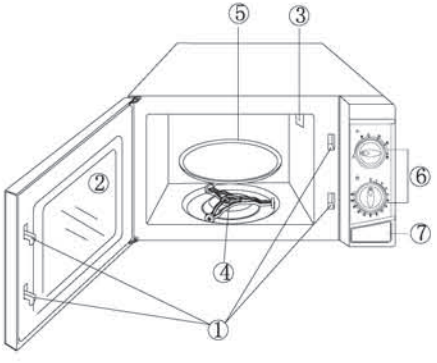
1. Retirez tous les éléments d'emballage et les accessoires.
2. Posez le four sur une surface plane, à au moins 85 cm du sol, et prévoyez un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four et 10 cm à l'arrière du four pour assurer une aération minimale. Reculez le four d'au moins 8 cm du bord de la surface d'appui pour éviter qu'il ne bascule.

   Une sortie d'évacuation a été prévue sur le côté de l'appareil. Ne l'obstruez pas pour ne pas endommager votre four.

3. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur fournissant la tension requise. Utilisez une ligne électrique supportant au moins 10 ampères et réservée à votre four uniquement.

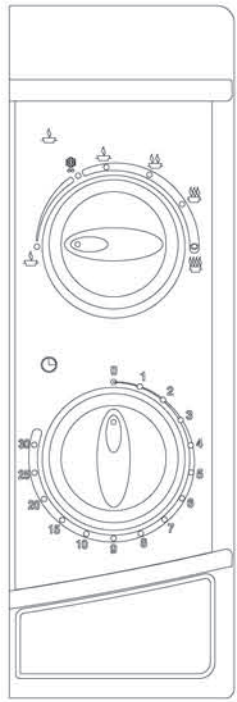
REMARQUE : Ce four n'a pas été conçu pour un usage commercial mais un usage domestique uniquement.

Éléments du four



1. Verrouillage de sécurité de la porte
2. Fenêtre de la porte du four
3. Couvercle du guide des ondes
4. Couronne d'entraînement
5. Plateau de verre
6. Panneau de commande
7. Bouton d'ouverture de la porte

Panneau de commande

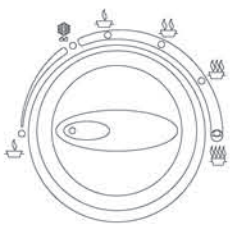


Temporisateur (0-30 minutes)
Sélecteur de température

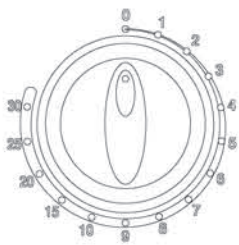
Réglages de température

	Puissance	Température	Symbole
1	100%	Haute	
2	85%	Moyennement haute	
3	66%	Moyenne	
4	48%	Moyennement basse	
5	40%	Décongélation	
6	17%	Basse	

Utilisation
Pour démarrer un programme de cuisson : placez l'aliment dans le four et fermez la porte.



Power Select Control
= Sélecteur de température



Timer Selector Control
= Temporisateur

La cuisson commence immédiatement après que vous avez réglé le temporisateur. Pour choisir une durée inférieure à 2 minutes, tournez le temporisateur au-delà de 2 minutes puis revenez en arrière jusqu'à la durée désirée.

ATTENTION : RAMENEZ TOUJOURS LE TEMPORISATEUR SUR LA POSITION ZÉRO lorsque vous retirez l'aliment avant la fin de la durée choisie ou n'utilisez plus le four. Pour arrêter le four alors qu'un programme de cuisson est en cours, actionnez la poignée d'ouverture de la porte.

Questions et réponses

Q. La lumière de four ne s'allume pas. Quel est le problème ?
R. * L'ampoule a brûlé.
* La porte n'est pas fermée.

Q. Pourquoi de la vapeur sort-elle de la sortie d'évacuation et/ou pourquoi de l'eau s'égoutte-t-elle depuis le bas de la porte ?
R. Toute cuisson d'aliment produit de la vapeur. Pour l'évacuer, nous avons prévu une ouverture dans le four. Il peut arriver qu'une partie de cette vapeur se condense sur la porte, expliquant alors les gouttes d'eau sur le bas de la porte. Ces deux phénomêmes sont tout à fait normaux et ne doivent pas vous inquiéter.

Q. L'énergie des micro-ondes traverse-t-elle la fenêtre de la porte ?
R. Non. L'écran en métal renvoie l'énergie à l'intérieur du four. Les trous et ports laissent passer uniquement la lumière, non l'énergie des micro-ondes.

Q. Faire marcher le four alors qu'il est vide l'endommage-t-il ?
R. Oui, aussi mettez toujours quelque chose à l'intérieur.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois ?
R. Lorsque vous cuisez au four ou pochez des oeufs, le jaune peut éclater sous l'effet de la vapeur se formant à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour empêcher cet effet, percez simplement le jaune avec un cure-dent avant de le cuire.
Si vous cuisez les oeufs dans leur coquille, percez la coquille avant de commencer la cuisson.

Q. Pourquoi recommandez-vous de laisser l'aliment quelques minutes encore dans le fou alors que la cuisson est terminée ?
R. Ces quelques minutes sont très importantes.
La technologie des micro-ondes développe la chaleur uniquement à l'intérieur des aliments ; le four reste aussi froid qu'au début. Pour cette raison, sortir l'aliment du four ne suffit pas toujours pour arrêter le processus de cuisson, certains aliments accumulant assez de chaleur pour que ce processus continue. Les quelques minutes que nous recommandons d'attendre pour les morceaux de viande, les gros légumes et les gâteaux permettent à l'intérieur de terminer de cuire mais non l'extérieur, déjà cuit.

Q. Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours aussi vite que le guide de cuisson le suggère ?
R. Vérifiez que vous avez observé scrupuleusement les instructions de votre livre de cuisine et recherchez dans ces instructions une possible raison à ces variations de temps de cuisson. Sachez cependant que les temps de cuisson et les réglages rapportés dans les livres de cuisine ne sont que des suggestions, l'auteur de ces livres voulant esssentiellement prévenir le principal problème des fours à micro-ondes : la surcuisson. Toute variation de taille, forme, poids et dimension suffit à modifier le temps requis. Pour déterminer le temps de cuisson idéal, faites confiance à votre bon sens et aux suggestions de votre livre de cuisine, comme cela est la règle pour quiconque utilise un four traditionnel.

Q. Pourquoi des étincelles et crépitements se produisent-ils à l'intérieur du four ?
R. Plusieurs raisons peuvent expliquer ces étincelles et crépitements.
* Vous avez laissé une fourchette ou tout autre ustensile en métal dans le four.

* Vous utilisez des plats avec des pièces ou un revêtement métallique (argent ou or).
* Vous utilisez une grande quantité de feuille métallique.
* Vous utilisez des ligatures métalliques.

Avant d'amener votre four à réparer

En cas de problème, avant de vous précipiter sur votre téléphone ou d'amener votre four à réparer, consultez la liste ci-dessous. Tous les maux ne provenant pas toujours du four, quelques contrôles simples peuvent suffire à les résoudre.

Problème

Le four ne fonctionne pas.

Vérifiez les points suivants

Vous avez correctement branché le cordon d'alimentation dans la prise secteur.
Vous avez correctement fermé la porte du four.
Vous avez réglé le temporisateur sur une certaine durée.
Le fusible de la prise n'a pas sauté.
Le disjoncteur général n'a pas basculé.

Problème

Un effet d'arc ou des étincelles se produisent à l'intérieur du four.

Vérifiez les points suivants

Vous n'utilisez ni plat, ni plateau, ni aucun autre ustensile en métal ou revêtu de métal dans votre four à micro-ondes.
Pour les brochettes métalliques, recouvrez-les d'aliments et vérifiez qu'elles ne touchent pas les parois du four lorsqu'elles tournent. Si l'effet d'arc se produit encore, mettez les aliments à cuire sans les brochettes. Retirez tout ustensile métallique du four.

SPÉCIFICATIONS

Consommation électrique :	230-240V~50 Hz 1200 W (Micro-ondes)
Puissance mesurée en sortie	700 W
Fréquence de fonctionnement :	2450 MHz
Dlmensions extérieures :	262 mm(H) x 452 mm (L) x 322 mm (P)
Dimensions intérieures du four	220 mm(H) x 315 mm (L) x 279 mm (P)
Capacité du four :	17 litres
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant {Ø245mm}
Poids net :	Environ 10,5 kg

Toutes ces données sont sujettes à modification et doivent être vérifiées par rapport aux spécifications portées sur l'étiquette collée sur le four même. Aussi, toute plainte suggérant une erreur de données sera ignorée.

Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Utilisez les installations de recyclage prévues pour vous débarrasser de vos emballages

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues à un décalage entre la mise à jour du manuel et les constantes améliorations que nous apportons à nos produits.