

SINGER



MODE D'EMPLOI

FOURS A MICRO-ONDE SMW-20DN SMW-20DGN

Four à micro-onde

Ce mode d'emploi est destiné aux modèles de fours à micro-onde suivants :

NORMES DE FABRICATION	SMW 20DN	SMW 20DGN
ECHELLE DE PUISSANCE	5 MICRO ONDES	5 MICRO ONDES & 3 GRILLS
COURANT ELECTRIQUE	220-240 V/50 Hz	220-240 V/50 Hz
SECURITE	8A	8A
CAPACITE	20 litres	20 litres
DIMENSIONS EXTERIEURES	450x370x295 mm	450x370x295 mm
DIMENSIONS INTERIEURES	285x310x202 mm	285x310x202 mm
CONSOMMATION	1100W (MW)	1100W (MW), 1000 W (GRILL)
ADAPTATION	700 W (MW)	700W (MW), 1000W (GRILL)

PRECAUTIONS AFIN D'EVITER LES RISQUES D'EXPOSITION EXCESSIVE AUX FOURS A MICRO-ONDE

1. Ne laissez pas le four en marche avec la porte ouverte.
2. Veillez à ce que la porte du four ferme bien et à ce qu'elle ne soit pas endommagée, ainsi que le verrouillage et les raccordements. Cela dans le but d'exclure toute possibilité de fuite d'irradiation du micro-onde.
3. Il est interdit de retirer la protection du micro-onde. Celle-ci protège des risques d'exposition.

INSTALLATION

1. Assurez-vous que tous les éléments de l'emballage ont été retirés de l'intérieur du four.
2. Ne placez pas le four dans un endroit surchauffé, de la vapeur ou à proximité de matières inflammables.
3. Laissez un espace minimum libre de 20 centimètres en haut, 10 centimètres en bas, 10 centimètres sur l'arrière et 5 centimètres sur les cotés.
4. Vérifier que le manche de rotation soit bien fixé sur sa base et que le disque de verre soit correctement posé sur celui-ci.

PRISE DE TERRE

L'appareil doit être obligatoirement relié à une prise de terre. Un mauvais raccordement à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE DURANT L'UTILISATION

Nous vous prions de respecter les mesures de sécurité suivantes :

1. Ne pas faire fonctionner le four vide.
2. Ne pas utiliser le four si vous constatez un endommagement de la prise ou du câble.
3. Si l'alimentation dans le four s'enflamme, ne pas ouvrir la porte. Actionner d'abord le bouton STOP et débrancher ensuite l'appareil.
4. Ne pas faire réchauffer d'aliments dans des récipients fermés ou dans des bouteilles. Ils risquent d'exploser.

5. Faites des trous dans les aliments (fruits et légumes) à épluchures comme les pommes de terre, les pommes, les marrons, les tomates...
6. Pour la même raison il ne faut pas faire chauffer des œufs dans le four.
7. Lorsque vous réchauffez du lait, remuez-le par intervalles afin d'éviter qu'il ne déborde.
8. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques, ne serait-ce que s'ils contiennent une décoration métallique.
9. Des petites quantités d'aluminium peuvent être utilisées afin de recouvrir un côté trop cuit de l'aliment.
10. Ne pas faire chauffer de l'huile ou de la matière grasse. La surchauffe ne peut être contrôlée.
11. Utiliser des gants pour manier les ustensiles qui risquent d'avoir surchauffés.

INTERFERENCES RADIOPHONIQUES

Le four à micro-onde peut provoquer des interférences avec la radio ou la télévision. Dans ce cas essayez de le changer de place ou de le relier à une autre prise.

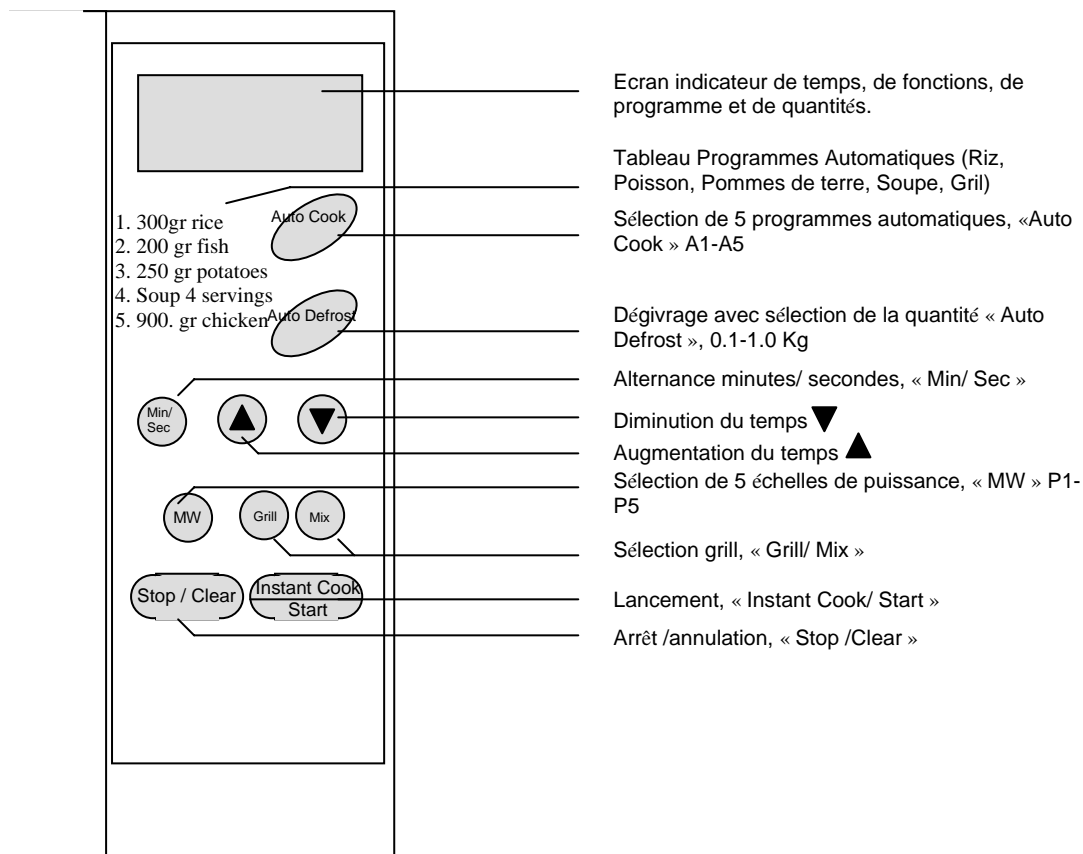
PRINCIPES DE CUISINE AU MICRO- ONDE

1. Placer les aliments plus épais au bord du plat afin qu'ils soient plus proches du point de diffusion des micro- ondes.
2. Couvrir les aliments durant la cuisson afin d'éviter les éclaboussures.
3. Lorsque vous faites chauffer d'importantes quantités de poulet veillez à les retourner au moins une fois pour assurer leur cuisson homogène.
4. Redisposer les aliments en milieu de cuisson, du centre vers les côtés, et d'un bord à l'autre.

LES USTENSILES ADEQUATS

1. Les plats creux sont inadéquats.
2. Utiliser de préférence des plats transparents qui laissent passer la chaleur.
3. Les plats métalliques empêchent la chaleur de pénétrer et ne conviennent donc pas.
4. Les assiettes rondes sont préférables aux assiettes carrées. Les aliments ont tendance à mieux chauffer sur les côtés.
5. Les plats inoxydables conviennent pour tout type de cuisson, micro-onde, grill, combinaison des deux.

Ustensiles de cuisine	MW	Grill	Mix
Inoxydable	oui	oui	oui
Verre non inoxydable	non	non	non
Récipient en plastique	oui	non	non
Papier sulfurisé	oui	non	non
Disque métallique	non	oui	non
Grille métallique	non	oui	non
Disque en aluminium	non	oui	non
Morceau d'aluminium	oui	oui	oui



FONCTIONS

Avant de démarrer toute utilisation l'indicateur sur l'écran doit être à « 0 ». Si nécessaire actionner le bouton « STOP/CLEAR ».

Bouton « STOP/CLEAR », « Arrêt/ annulation »

Durant la programmation	Avec l'actionnement la programmation est annulée
Pendant la cuisson	1er actionnement, interruption de la cuisson 2 ^{ème} actionnement, programmation annulée

Bouton «INSTANT COOK/START » « Démarrage »

1. Avec l'actionnement de ce bouton se déclenche instantanément l'échelle de puissance supérieure pour une durée de 1 min.. La durée peut ensuite être augmentée à volonté.
2. Après avoir sélectionné une programmation actionner le bouton « Instant Cook » pour la lancer.

Attention :

- Les fonctions « Démarrage », « Cuisson Automatique » et « Dégivrage Automatique » se mettent en route dès lors qu'il ne s'est pas écoulé une minute après a) la fermeture de la porte b) l'actionnement du bouton « STOP /CLEAR » c) l'achèvement de la cuisson précédente.
- A chaque mise en route un « bip » se déclenche.

Réglage des programmations

Les choix sont les suivants : micro-onde sur 5 échelles de puissance, grill et 2 combinaisons grill avec micro-onde.

	Micro-onde. Echelles de puissance					Grill et combinaisons		
Fonctions	Haute	Haute/Moyenne	Moyenne	Moyenne/Faible	Faible	Grill	MW/Grill	MW/Grill
Indicateur d'écran	P1	P2	P3	P4	P5	G	C1	C2
% de puissance	100%	70%	50%	30%	15%	100%	20%80%	50%50%
Applications	Réchauffement Cuisson	Viande, soupes, légumes, riz, poisson, œufs	Viande, soupes, légumes , riz, poisson, œufs	Dégivrage	Maintient la chaleur	Grillades Entrecôtes Poulet	Grillades Entrecôtes Poulet	Grillades Entrecôtes Poulet

Exemples de cuisson

Filets de poisson. *Cuisson 10 minutes*

1. Actionner le bouton « MW » 3 fois, sélectionner l'échelle moyenne P3.
2. Maintenir le bouton d' « augmentation » ou de « réduction » de temps jusqu'à ce que l'écran affiche 10.00
3. Actionner le bouton de lancement « instant cook/start »
Lorsque l'indication « 00.00 » apparaît sur l'écran, un son continu « bip » vous indique que la cuisson est terminée.

Notes

Pendant la durée de la cuisson vous pouvez vérifier l'échelle de puissance en actionnant le bouton des micro-ondes « MW ».

Si vous ouvrez la porte durant la cuisson la programmation s'interrompt. Quand vous refermez la porte, actionnez le bouton « Lancement, Instant cook/start », et le four se remet en marche.

Le temps de réglage ne doit pas excéder les 99 minutes.

Cuisson en différents programmes continus

Cuisson d'un morceau de viande, au début sur l'échelle de puissance maximale pour 3 minutes, et ensuite avec la combinaison grill-micro-ondes C1, pour 5 minutes et 30 secondes.

1. Actionner le bouton « MW » une fois, indicateur P1, puissance maximale.
2. Maintenir le bouton appuyé « augmentation du temps » jusqu'à ce que soit affichée l'indication 3.00.
3. Actionner le bouton « combinaison grill/micro-onde », « MIX » pour la sélection du C1.
4. Maintenir le bouton appuyé « augmentation du temps » jusqu'à ce que soit affichée l'indication 5.00.
5. Actionner le bouton « minutes/secondes » pour passer au mode « secondes »
6. Maintenir le bouton « augmentation du temps » appuyé jusqu'à ce que soit affichée l'indication 5.30.
7. Actionner le bouton « Lancement », « Instant/ Start » afin que le programme se mette en marche.

Les boutons ▲▼

Avec ces boutons vous avez la possibilité d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. En actionnant le bouton « minutes/ secondes » votre réglage passe des minutes aux secondes. En actionnant le bouton « lancement » votre four se met en marche.

S'il n'a pas été programmé votre four se met en marche à l'échelle de puissance maximum P1. Durant l'utilisation vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

Le bouton « cuisson automatique » « AUTO COOK ».

Il contient 5 programmes. En actionnant ce bouton apparaissent sur l'écran les mentions suivantes : A1,A2,A3,A4 et A5. Il n'y a pas de possibilité de sélection de poids ou de durée.

Le four se met en marche automatiquement au bout de 2 secondes.

Nous vous prions de suivre les indications suivantes lorsque vous sélectionnez la « cuisson automatique »

A1. Riz

Dans un récipient de 2 litres disposer 300 grammes de riz avec 2 verres d'eau. Au bout d'une demi-heure mettre au four en recouvrant d'un couvercle. Sélectionner le programme A1. Quand la cuisson est terminée mélanger le riz et égoutter.

A2. Poisson

Quantité recommandée : 200 grammes

Entailler le poisson. Le déposer dans une assiette plate, y ajouter un peu d'huile et d'eau...

Recouvrir l'assiette d'un film adéquat puis mettre au four. Sélectionner le programme A2.

A3. Pommes de terre

Quantité recommandée : 250 grammes

Dans une assiette plate de diamètre 22-28 centimètres disposer les pommes de terres coupées en tranches, y ajouter un peu d'huile et d'eau...

Recouvrir l'assiette d'un film adéquat puis mettre au four. Sélectionner le programme A3.

A4. Soupe

Quantité recommandée : 600 grammes de viande et de légumes à quantités égales, dans 3.5 verres d'eau. Votre récipient doit être rempli à moitié. Couvrir puis mettre au four. Sélectionner le programme A4.

A5. Gril

Quantité recommandée : 900 grammes de poulet (entier ou poitrines)

Assaisonner le poulet avec du sel, de l'huile... et laisser reposer pendant une heure avant de mettre au four ou sur le grill. Quand la moitié du temps de programmation s'est écoulé le four s'arrête. Ouvrir alors la porte, retourner le poulet et refermer la porte. La cuisson continue alors jusqu'à la fin.

Le bouton « Dégivrage Automatique » « AUTO DEFROST »

Il vous donne la possibilité de dégivrer une certaine quantité de viande en un temps donné. Il existe 5 échelles de poids en fonction des kilos. A chaque fois que vous actionnez ce bouton apparaissent sur l'écran: «0.1-0.3-0.5-0.7-1kg ».

Cette fonction est activée au bout de 2 secondes. L'écran affiche le total du temps de dégivrage, qui dépend de la quantité de viande sélectionnée. Un « bip » est déclenché au bout d'un certain temps et l'indication « Turn Over » apparaît sur l'écran, il faut alors retourner l'aliment surgelé et remettre en marche le four.

Exemple. Dégivrage de 700 grammes de poulet.

En actionnant le bouton « STOP/CLEAR » l'indication « 0 » apparaît sur l'écran.

Actionner le bouton « Auto Defrost » 4 fois afin de sélectionner la quantité de « 0.7 ».

L'appareil se met en marche au bout de 2 secondes. Au bout d'un certain temps vous allez entendre un « bip » et l'indication « Turn Over » va apparaître sur l'écran.

Retourner le poulet et le remettre au four. Actionner le bouton de lancement « Instant cook/ start » afin de poursuivre la programmation.

SINGER®

**260 magasins en France
600 amis sincères prêts à vous rendre service**

09/2004 **SINGER** France SAS RCS PARIS B 451 690 085
SINGER France se réserve le droit à tout moment de modifier les caractéristiques,
la présentation ou les accessoires de l'appareil décrits dans cette notice.

SINGER est une marque déposée de THE **SINGER** NV utilisée sous licence
par **SINGER** France SAS en France, Luxembourg et Monaco.