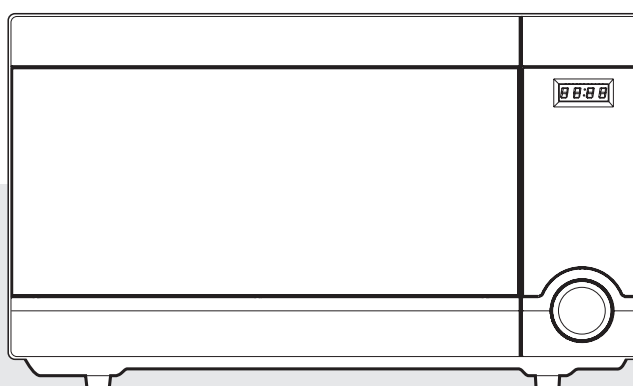


WINIA

FOUR À MICRO-ONDES

WKOG-1N4A

MODE D'EMPLOI



Veillez lire l'intégralité de ces instructions avant d'utiliser votre four.

PRÉCAUTIONS CONTRE LES RISQUES DE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

- (a) **N'utilisez jamais ce four en laissant la porte ouverte.** Le fonctionnement porte ouverte peut conduire à une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. N'essayez pas de forcer ni de déformer les crochets de sécurité.
- (b) **Ne placez aucun objet** entre la porte et la face avant du four et ne laissez pas la saleté ou les résidus de produit nettoyant s'accumuler au niveau des joints.
- (c) **ATTENTION:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, faites impérativement réparer le four par un technicien qualifié avant de vous en servir de nouveau : (1) porte (déformée), (2) charnières et loquets (cassés ou branlants), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) **ATTENTION:** Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié d'effectuer une réparation ou toute intervention nécessitant le retrait d'un élément de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- (e) **ATTENTION:** Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas être chauffés dans les récipients fermés. Ils sont susceptibles d'exploser.
- (f) **AVERTISSEMENT :** Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés 8 ans et plus, et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites à condition que ces dernières soit sous surveillance ou qu'elles aient reçu suffisamment d'instructions pour une utilisation de l'appareil en sécurité et une bonne compréhension des risques. Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans. Ces derniers doivent être placés sous surveillance.
- (g) **ATTENTION :** Lorsque l'appareil est utilisé en mode combiné, les enfants ne devraient utiliser le four uniquement sous surveillance d'un adulte en raison de la température très élevée. (Si disponible)

TABLE DES MATIÈRES

• PRÉCAUTIONS CONTRE LES RISQUES DE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES	1
• INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE.....	3
• CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
• USTENSILES COMPATIBLES AVEC LE FOUR.....	7
• INSTRUCTIONS DE CUISSON.....	8
• SCHÉMA	9
• PANNEAU DE COMMANDE	10
• PROCÉDURE DE MISE EN SERVICE	11
• COMMANDES	12
RÉGLER L'HORLOGE	12
DURÉE DE DÉCONGÉLATION	12
DECONGELATION PAR POIDS	13
UISINER EN UNE ÉTAPE.....	14
CUISSON EN DEUX ÉTAPES	14
CUISSON GRILL	15
CUISSON COMBI.....	15
MODE MINUTEUR	16
+30SEC	17
CUISSON À TOUCHE MÉMOIRE.....	17
CUISSON À TOUCHE MÉMOIRE (SUITE).....	18
CUISSON AUTOMATIQUE	18
VERROUILLAGE SÉCURITÉ ENFANTS.....	19
PROGRAMMER LE MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	19
COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN SERVICE	19
• DIRECTIVES GÉNÉRALES	20
• ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	21
• MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES...21	
• AVANT DE NOUS APPELER.....	22
• QUESTIONS ET RÉPONSES	23
• SPÉCIFICATIONS	24
• TABLEAU DE DÉCONGÉLATION	25
• RECETTES	26

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

Mode de vérification de votre micro-ondes après l'avoir déballé.

Déballer le four, retirez tous les éléments d'emballage et examinez le four pour vérifier qu'il ne présente aucun défaut tel que des bosses, la porte abîmée, fêlée ou accrochée. Ne retirez pas le film qui recouvre l'intérieur de la porte. Avertissez immédiatement le distributeur de tout défaut. N'installez pas le four s'il est endommagé.

Emplacement de votre four à micro-ondes.

1. Placez le four sur une surface plane et stable.
2. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.
3. La surface du four est protégée par un film plastique qui doit être retiré avant sa première utilisation.
4. Laissez de l'espace derrière, sur les côtés et sur le dessus du four. Tous les orifices d'aération devront être libres. Si toutes les aérations sont bouchées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement s'abîmer.
5. Tenez-le éloigné des radios et des TV. La présence d'une télévision à proximité peut entraîner des interférences radio.
6. Placez-le à distance des appareils de chauffage et des robinets d'eau. Éloignez le four de toute source d'air chaud, de vapeur ou d'éclaboussures lorsque vous choisissez un emplacement, sinon cela pourrait nuire à l'isolation et produire des décharges électriques.
7. La hauteur minimale d'espace libre laissé au-dessus de la partie supérieure du four doit être d'au moins 170 mm.

Avant son utilisation (si votre four comporte un élément de grill)

Afin de protéger votre four pendant son transport et son stockage, l'élément du grill est recouvert d'une couche protectrice. Pour retirer cette couche de protection, l'élément du grill doit être chauffé pendant 5 minutes. Cette opération produit une odeur désagréable étant donné que la couche protectrice en question disparaît de l'élément.

Pour retirer la couche protectrice, réalisez l'opération suivante:

1. Placez un bol allant au four et résistant aux micro-ondes, contenant 200 cm³ d'eau ou plus, dans le four.
2. Appuyez sur la touche Convection.
3. Réglez la durée sur 5 minutes.
4. Appuyez sur la touche Start.
5. Une fois les 5 minutes passées, un signal sonore se fait entendre.

Note :

La couche protectrice a été retirée et le four est alors prêt. Rappelez-vous que votre four a maintenant atteint une température élevée.

6. Ouvrez la porte du four et retirez le bol d'eau (utilisez des gants pour cela).

VERROUILLAGE ENFANT

Pour éviter qu'un enfant fasse fonctionner le four, activez la touche de verrouillage enfant.

- 1 Appuyez sur la touche Stop/Clear pendant 3 secondes. Le verrouillage des témoins est indiqué et aucun bouton ne fonctionne.
- 2 Appuyez de nouveau sur la touche Stop/Clear pendant 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage enfant.

- **AVERTISSEMENT:** Ne laissez des enfants utiliser le four sans surveillance que lorsque vous leur aurez donné des instructions afin qu'ils puissent utiliser le four en toute sécurité et comprendre les dangers d'une utilisation inadaptée.

Branchement électrique

ATTENTION – CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

REPORTEZ-VOUS À LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE POUR CONNAÎTRE LA TENSION ET VÉRIFIEZ QUE LA TENSION DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION DISPONIBLE CHEZ VOUS.

Le câble secteur flexible doit être correctement branché, comme ci-dessous, à une prise trois broches d'une capacité égale ou supérieure à 13 A. Vous devez utiliser une prise trois broches portant la mention BS 1363 et associée à un fusible de 13 A indiquant BS 1362.

Nous vous recommandons d'utiliser des prises et des prises murales de bonne qualité qui peuvent être débranchées lorsque l'appareil n'est pas en marche.

IMPORTANT- Les fils du câble secteur reliés à cet appareil suivent le code couleurs suivant.

VERT ET JAUNE-TERRE

BLEU-NEUTRE

MARRON-PHASE

Étant donné que les couleurs des fils du câble secteur de cet appareil peuvent ne pas correspondre au code couleur identifiant les terminaux dans vos prises, procédez de la façon suivante:

Source d'alimentation

- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four nécessite un courant d'environ 15 ampères, 230V 50Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 1.04 mètres.
- La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur ce four.
- L'utilisation d'une tension supérieure peut entraîner un incendie ou tout autre accident causant des dommages au four. L'utilisation d'une tension faible entraîne une cuisson lente. Nous ne sommes pas responsables de l'utilisation de ce four avec une tension de fusible d'un ampérage différent de celui spécifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne également qualifiée afin d'éviter tout risque.

Le fil VERT ET JAUNE doit être branché au terminal dans la prise portant la lettre " E " ou le symbole de terre ou la couleur VERTE ET JAUNE, ou VERTE.

Le fil BLEU doit être branché au terminal qui porte la lettre " N " ou la couleur NOIRE ou BLEUE. Le fil MARRON doit être branché au terminal qui porte la lettre " L " ou la couleur ROUGE ou MARRON. Si les terminaux à l'intérieur de la prise ne portent aucune indication ou si vous n'êtes pas sûr des branchements à réaliser, demandez conseil à un électricien qualifié.

Si le branchement électrique n'est pas correctement réalisé, vous endommagerez le four à micro-ondes et vous pourrez vous blesser. Le fabricant et le distributeur n'en seraient pas tenu responsables si cela arrivait.

S'il est nécessaire de retirer une prise moulée du câble secteur, elle doit être découpée et remplacée par une pièce de rechange adaptée. S'il est nécessaire de retirer une prise moulée du câble secteur, elle doit être découpée et remplacée par une pièce de rechange adaptée.

La prise moulée ne peut pas être utilisée sur d'autres appareils électriques. Retirez donc le fusible puis jetez-le immédiatement en suivant les normes de sécurité pour éviter tout accident grave qui pourrait se produire s'il était introduit dans une prise murale.

Si le câble secteur doit être remplacé, il est primordial que cela soit fait par un électricien qualifié qui le remplacera uniquement par un cordon flexible fourni par le fabricant.

Valable uniquement si la prise moulée est mise en place.

Une fois un fusible remplacé dans la prise, le cache du fusible doit être remis en place. Si le cache du fusible est perdu, il faut se procurer un nouveau cache. La couleur du cache adapté du fusible de rechange coïncide avec celle située à la base de la prise ou avec la couleur qui est inscrite à la base ou à un autre endroit de la prise. Indiquez toujours cette couleur lorsque vous commandez un cache de fusible de rechange. Seuls des fusibles de rechange de 13 A, agréés par l'ASTA pour BS 1362 doivent être insérés

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES INSTRUCTIONS AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER

AVERTISSEMENT : Comme pour tout appareil électroménager, des précautions sont nécessaires afin d'éviter incendies, brûlures, électrocutions et autres risques. Les règles ci-dessous permettent d'assurer le bon fonctionnement de ce four :

1. N'utilisez pas le four à des fins autres que la préparation des aliments, telles que la stérilisation et le séchage des vêtements, de papier ou de tout autre matériau non alimentaire.
2. N'utilisez pas le four à vide. Cela risque de l'endommager.
3. Ne rangez pas de papiers, livres, ustensiles de cuisine, etc., dans la cavité du four.
4. N'utilisez pas le four sans avoir installé le eau en verre. Assurez-vous qu'il repose correctement sur la base tournante.
5. Retirez les couvercles ou bouchons avant de cuire des aliments conditionnés en bocal ou en bouteille.
6. Ne laissez pas de matériau étranger entre la surface et la porte du four. Cela risque de provoquer une fuite d'énergie micro-ondes excessive.
7. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.
8. Ne cuisez du pop-corn que si vous disposez d'un ustensile spécialement conçu pour les fours à micro-ondes. Le four à micro-ondes est moins efficace que les méthodes traditionnelles : de nombreux grains ne seront pas soufflés. N'utilisez pas d'huile, sauf si le fabricant l'autorise.
9. Ne réchauffez aucun aliment entouré d'une membrane (œufs, pommes de terre, foie de volaille, etc.) sans les avoir préalablement percés plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
10. Ne faites pas cuire de pop-corn au-delà de la durée indiquée par le fabricant. (Le pop-corn cuit généralement en moins de 3 minutes). Prolonger la cuisson ne produit pas de pop-corn supplémentaire et risque de provoquer carbonisations et incendies.
11. Si la fumée s'échappe en quantité du micro-ondes, débranchez l'appareil du secteur et laissez la porte fermée jusqu'à extinction des flammes.
12. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez régulièrement le four, en raison du risque d'inflammation de ces matériaux.
13. Mélangez ou remuez des biberons et des petits pots pour bébés, et vérifiez-en la température pour éviter les brûlures.

14. Contrôlez toujours la température des boissons ou aliments chauffés dans un four à micro-ondes avant de les servir, en particulier pour les enfants et les personnes âgées. Cette recommandation est très importante car les produits chauffés dans un four à micro-ondes continuent de chauffer, même après l'arrêt du four.
15. Les œufs avec coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le micro-ondes car ils risquent d'exploser.
16. Vérifiez que le capot du guide d'ondes est toujours propre. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez des graisses dans le four, celles-ci peuvent surchauffer, produire de la fumée et même prendre feu lors de l'utilisation suivante.
17. Ne chauffez jamais d'huile ou de graisse de friture, car vous ne pouvez pas en contrôler la température et risquez donc de provoquer une surchauffe et un incendie.
18. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir à cause de la tension de surface du liquide. Le bouillonnement n'est pas toujours visible lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER LE DÉBORDEMENT PAR BOUILLONNEMENT DE CERTAINS LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE EST INTRODUIT DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessure aux personnes:
 - a) Ne surchauffez pas le liquide.
 - b) Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four puis à mi-réchauffage.
 - c) Évitez d'utiliser des récipients à parois droites dont l'extrémité est resserrée.
 - d) Après le chauffage, laissez le récipient quelques instants dans le four à micro-ondes avant de le retirer.
 - e) Si vous placez une cuiller ou un autre ustensile dans le récipient, soyez extrêmement prudent.
19. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés 8 ans et plus, et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites à condition que ces dernières soit sous surveillance ou qu'elles aient reçu suffisamment d'instructions pour une utilisation de l'appareil en sécurité et une bonne compréhension des risques.
20. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.
21. Utilisez seulement les ustensiles compatibles avec l'utilisation du micro-ondes.
22. Lors de l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il faut prendre soin d'éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
23. Ne pas utiliser les nettoyeurs à vapeur dans le four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Comme pour tout appareil électroménager, des précautions sont nécessaires afin d'éviter incendies, brûlures, électrocutions et autres risques. Les règles ci-dessous permettent d'assurer le bon fonctionnement de ce four :

1. N'utilisez pas le four à des fins autres que la préparation des aliments, telles que la stérilisation et le séchage des vêtements, de papier ou de tout autre matériau non alimentaire. Cela risque de l'incendie.
2. N'utilisez pas le four à vide. Cela risque de l'endommager.
3. Ne rangez pas de papiers, livres, ustensiles de cuisine, etc., dans la cavité du four.
4. N'utilisez pas le four sans avoir installé le plateau en verre. Assurez-vous qu'il repose correctement sur la base tournante.
5. Veuillez faire attention lorsque vous retirez le plateau tournant après avoir cuit de la viande: de la graisse a pu rester accumulée sur le plateau.
6. A la différence des micro-ondes monofonction, les parois et la porte de cet appareil peut chauffer. Il est toujours conseillé d'utiliser des gants de cuisine lors de l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties autres que le panneau de contrôle après une cuisson au gril ou combinée.
7. N'utilisez pas de récipient en plastique ou polystyrène lorsque de la cuisson combinée (micro-ondes + gril).
8. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.
9. Veuillez vous abstenir d'utiliser des ustensiles métalliques lorsque un arc se produit. Voir la section "accessoires" p.8 pour une utilisation correcte des récipients.
10. Ne laissez pas le four sans surveillance durant les cuissons de longue durée. Un excès de cuisson ou un incendie peuvent se produire.
11. Ne réchauffez aucun aliment entouré d'une membrane (oeufs, pommes de terre, foie de volaille, etc.) sans les avoir préalablement percés plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
12. Ne cuisez du pop-corn que si vous disposez d'un ustensile spécialement conçu pour les fours à micro-ondes. Le four à micro-ondes est moins efficace que les méthodes traditionnelles : de nombreux grains ne seront pas soufflés. N'utilisez pas d'huile, sauf si le fabricant l'autorise.
13. Ne faites pas fonctionner cette machine avec la porte ouverte.
14. N'essayez pas de démonter ou d'ouvrir le capot de l'appareil.
15. Gardez un oeil de temps en temps sur le four lorsque la nourriture est cuite ou réchauffée dans des récipients faits de matières combustibles telles que plastique, papier...
16. Si la fumée s'échappe en quantité du microondes, débranchez l'appareil du secteur et laissez la porte fermée jusqu'à extinction des flammes.
17. Le réchauffement des boissons par microondes peut causer un débordement lors de l'ébullition qui peut survenir après l'arrêt de la machine. Veuillez donc manipuler le récipient avec précaution.
18. Retirez les couvercles ou bouchons avant de cuire des aliments conditionnés en bocal ou en bouteille.
19. Ne laissez pas de matériau étranger entre la surface et la porte du four. Cela risque de provoquer une fuite d'énergie micro-ondes excessive.
20. Ne faites pas cuire de pop-corn au-delà de la durée indiquée par le fabricant. (Le popcorn cuit généralement en moins de 3 minutes). Prolonger la cuisson ne produit pas de pop-corn supplémentaire et risque de provoquer carbonisations et incendies.
21. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez régulièrement le four, en raison du risque d'inflammation de ces matériaux.
22. Contrôlez toujours la température des boissons ou aliments chauffés dans un four à micro-ondes avant de les servir, en particulier pour les enfants et les personnes âgées. Cette recommandation est très importante car les produits chauffés dans un four à micro-ondes continuent de chauffer, même après l'arrêt du four.
23. Les oeufs avec coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le micro-ondes car ils risquent d'exploser.
24. Vérifiez que le capot du guide d'ondes est toujours propre. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez des graisses dans le four, celles-ci peuvent surchauffer, produire de la fumée et même prendre feu lors de l'utilisation suivante.
25. Ne chauffez jamais d'huile ou de graisse de friture, car vous ne pouvez pas en contrôler la température et risquez donc de provoquer une surchauffe et un incendie.
26. Lors de l'utilisation, la machine devient chaude. Veuillez faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
27. N'utiliser pas de nettoyant vapeur à l'intérieur du four.

POUR ÉVITER LES EXPLOSIONS ET ÉBULLITIONS SOUDAINES

AVERTISSEMENT

Lorsque vous faites chauffer des liquides, par exemple, de la soupe, des sauces ou des boissons au four à micro-ondes, une surchauffe du liquide au-delà du point d'ébullition peut se produire sans apparition de bulles. Il peut en résulter une ébullition soudaine du liquide brûlant.

Pour éviter cela, respectez quelques précautions.

- N'utilisez pas de récipients droits à goulot étroit.
- Ne chauffez pas trop le produit.
- Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four, puis à nouveau à la moitié de la durée sélectionnée.
- Après le réchauffage, laissez le liquide dans le four un moment, remuez-le avec précaution, puis vérifiez sa température avant de le consommer pour éviter les brûlures (particulièrement lorsque vous faites réchauffer un biberon ou un petit pot pour bébé).

1. Œufs

Ne faites jamais cuire d'œufs avec leur coquille. La vapeur s'accumulerait à l'intérieur de l'œuf durant la cuisson, jusqu'à explosion de la coquille.

Pour faire cuire ou réchauffer des œufs entiers (dont le blanc et le jaune n'ont pas été mélangés), percez toujours le jaune pour qu'il n'éclate pas. Découpez en tranches les œufs durs cuits avec leur coquille avant de les réchauffer au four à micro-ondes.

2. Perçage

Percez systématiquement les aliments qui présentent une membrane ou une peau : pommes de terre, tomates, pommes, saucisses, etc. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur de la peau, jusqu'à éclatement.

3. Couverts

Retirez toujours le couvercle des pots et récipients alimentaires avant de faire cuire leur contenu au four à micro-ondes. Si vous ne le faites pas, la vapeur et la pression risquent de s'accumuler à l'intérieur et de provoquer une explosion, même après la fin de la cuisson.

USTENSILES COMPATIBLES AVEC LE FOUR

Matériau	Cuisson avec gril et convection	Cuisson aux micro-ondes	Cuisson combinée
Verre (normal)	Non	Oui (1)	Non
Verre (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Vitrocéramique et céramique (résistant à la chaleur)	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Porcelaine (résistant à la chaleur)	Oui	Oui	Oui
Plastique (normal)	Non	Oui (2)	Non
Plastique (résistant à la chaleur)	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Récipients en papier d'aluminium/papier d'aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Boîtes de cuisson métalliques	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal (ustensiles de cuisine, etc.)	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non

- Sans partie ni attache métallique.
- Certains plastiques sont uniquement résistants jusqu'à une température limite. Vérifiez ce point.
- Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour recouvrir des parties délicates (à protéger d'une trop forte cuisson).
- Les boîtes métalliques peuvent être utilisées avec la méthode de cuisson combinée, toutefois, si elles sont profondes, l'efficacité des micro-ondes sera considérablement réduite car le métal leur fait écran.

Fonction micro-ondes uniquement

Les ustensiles et les récipients alimentaires utilisables dans un four à micro-ondes doivent être constitués d'un matériau perméable à celles-ci. En général, vous pouvez utiliser des ustensiles et récipients en (papier), plastique, verre ou céramique. Évitez les récipients en métal qui réfléchissent les micro-ondes et ralentissent la cuisson. Outre la matière, la forme du récipient influe sur la cuisson. Les plats ovales et ronds garantissent une cuisson homogène. Dans les plats carrés ou rectangulaires, les parties situées dans les angles risquent d'être trop cuites car ces points absorbent davantage d'énergie. Ce sont les plats peu profonds qui offrent les résultats les plus homogènes.

Les ustensiles en porcelaine ou en céramique conviennent parfaitement au four à micro-ondes. La plupart des verres sont également adaptés. Évitez le cristal au plomb qui risque de se fendre. Vous pouvez utiliser des ustensiles en plastique ou en papier, à condition qu'ils supportent la température des aliments chauffés. Pour la cuisson, choisissez des plastiques supportant une température de 120° C, par exemple, du polypropylène ou du polyamide. Certains plastiques, notamment les mélamines, sont chauffés par les micro-ondes et endommagés. Pour savoir si un récipient peut être utilisé dans votre four à micro-ondes, il existe un test simple : placez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four. L'eau est nécessaire pour que le four ne fonctionne pas à vide ou avec un récipient vide uniquement. Mettez le four en route à pleine puissance durant une minute. Un récipient adapté doit être tiède après cette opération.

N'utilisez pas de récipient métallique, par exemple casserole ou poêle à frire, dans le four à micro-ondes. N'utilisez pas non plus d'assiettes ou de vaisselle décorées car si ces décorations contiennent du métal (par exemple de l'or), elles seront endommagées. Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium, mais uniquement pour protéger des zones qui risquent de trop cuire (ailes de poulet, extrémités des pattes, queue de poisson, etc.). Veillez à ce que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four pour ne pas endommager l'appareil.



Attention:

- Un certain nombre d'accessoires sont vendus dans le commerce. Avant de les acheter, vérifiez toujours qu'ils sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que ces aliments, le récipient ou le couvercle n'entrent pas en contact avec les parois du four en raison du risque de décoloration.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Guide d'ustensiles

N'utilisez que des ustensiles qui sont compatibles avec une utilisation au four à micro-ondes. Pour cuisiner des aliments dans le four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer dans les aliments, sans se réfléchir ou être absorbées par le plat utilisé. Il faut donc soigneusement choisir l'ustensile. Si l'ustensile porte un cachet indiquant qu'il peut aller au micro-ondes, vous pouvez l'utiliser sans inquiétude. Le tableau suivant énumère plusieurs ustensiles et indique s'ils peuvent être utilisés dans un micro-ondes et comment.

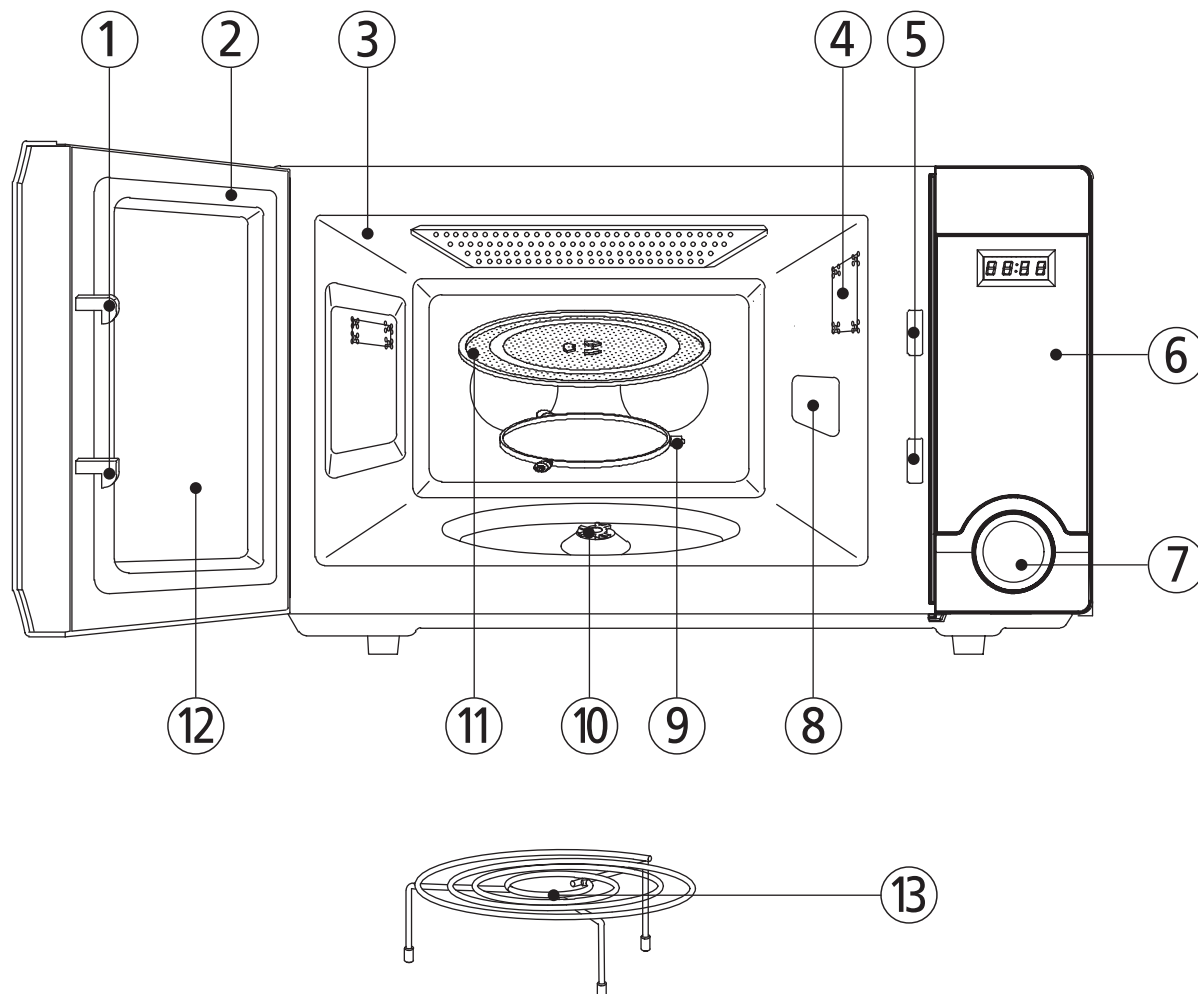
Ustensile	Sûr	Remarque
feuille d'aluminium	▲	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher que certaines zones ne soient trop cuites. Un arc peut se produire si le papier d'aluminium est trop près des parois du four ou si une trop grande quantité est utilisée.
plateau a pate	●	Ne le préchauffez pas plus de 8 minutes.
porcelaine et terre cuite	●	La porcelaine, les poteries et la terre cuite vernissée vont généralement au micro-ondes, sauf si elles ne soient décorées avec une peinture métallique.
polyester jetable vaisselle en carton	●	Certains aliments congelés sont emballés dans ces récipients.
conditionnement de fast-food • gobelets en polystyrène • sacs en papier ou papier journal • papier recycle ou décoration métallique	● × ×	Peut être utilisé pour réchauffer des aliments. Une surchauffe peut faire fondre le polystyrène. Peuvent prendre feu. Peut provoquer un arc.
verrerie • plats allant au four • verrerie fine • pots en verre	● ● ●	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont décorés avec un bord en métal. Peut être utilisée pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre délicat peut casser ou se craqueler s'il est chauffé soudainement. Vous devez retirer le couvercle. Réchauffage uniquement.
métal • plats • attaches des sacs de congélation	× ×	Peut provoquer un arc ou prendre feu.
papier • assiettes, tasses, serviettes et papier absorbant • papier recycle	● ×	Pour de courtes durées de cuisson et de réchauffage. Egalement pour absorber l'excès d'humidité. Peut provoquer un arc.
plastique • containers • film plastique • sacs de congélation	● ● ▲	En particulier s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à haute température. N'utilisez pas de plastique Mélamine. Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne peut pas toucher les aliments. Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe lorsque vous ôtez le film. Uniquement s'ils peuvent bouillir et sont compatibles avec une utilisation au four. Ne doit pas être hermétique. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
papier sulfurise.	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les projections

● : Usage recommandé

▲ : Utilisation limitée

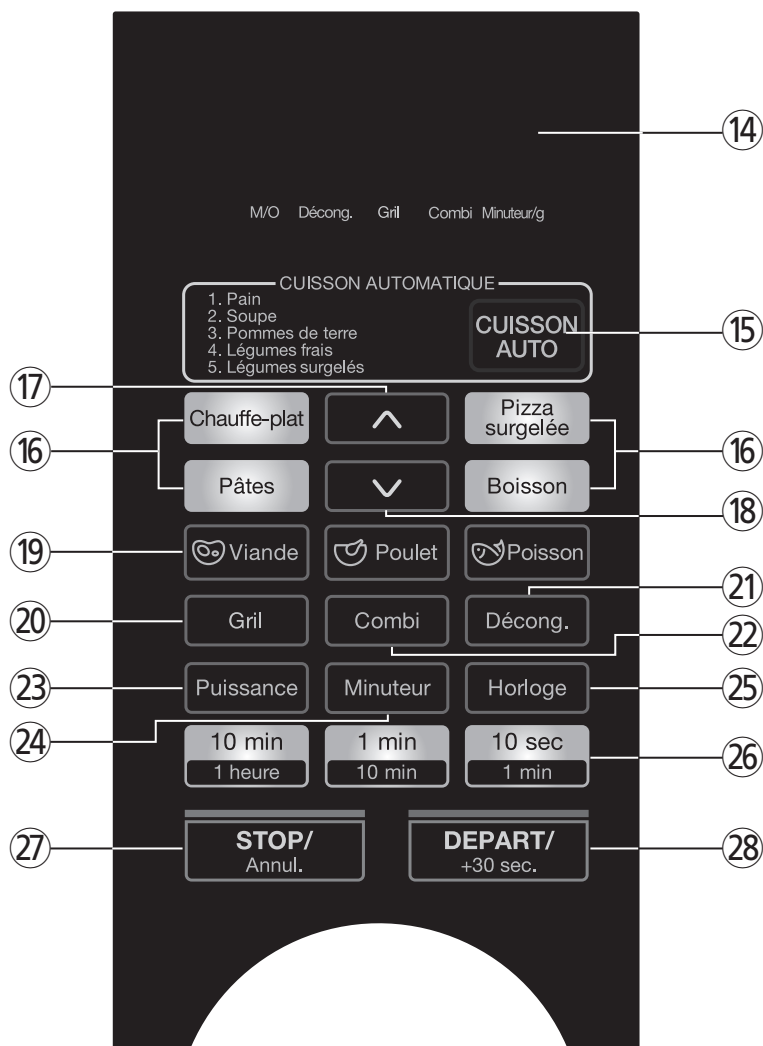
× : Déconseillée

SCHÉMA



- ① **Crochet de la porte** – Est automatiquement verrouillé lorsque la porte est fermée. Si la porte est ouverte en cours de fonctionnement, le magnétron est immédiatement mis hors tension.
- ② **Joint de porte** – Maintient l'énergie micro-ondes à l'intérieur de la cavité du four et empêche les fuites de micro-ondes.
- ③ **Cavité du four**
- ④ **Protection anti-projection** – Protège la prise du micro-ondes contre les éclaboussures de nourriture.
- ⑤ **Système de verrouillage** – Empêche le four de fonctionner lorsque la porte est ouverte. Le four ne fonctionnera que si la porte est entièrement fermée. Lorsque la porte est ouverte, le four s'arrête et ne redémarre qu'une fois la porte fermée.
- ⑥ **Panneau de contrôle**
- ⑦ **Bouton d'ouverture de la porte** - Pour ouvrir la porte, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte.
- ⑧ **Couvercle du guide d'ondes** - Il protège la sortie du four à micro-ondes des éclaboussures de la cuisson.
- ⑨ **Anneau de guidage** – Soutient le plateau de cuisson en verre.
- ⑩ **Coupleur** - Il est fixé sur l'axe au centre du plancher de la cavité du four. Il doit rester à l'intérieur du four pour tous les types de cuisson.
- ⑪ **Plateau de cuisson en verre** – Fabriqué en verre résistant à la chaleur. Le plateau se retire en toute facilité pour être nettoyé. Assurez-vous qu'il est correctement positionné (empreintes) avant de mettre le four en marche. Placez la nourriture dans un récipient adapté (plat) sur le plateau.
- ⑫ **Vitre de la porte** – Permet de voir les aliments dans le four. La vitre est conçue pour laisser passer la lumière, mais pas les micro-ondes.
- ⑬ **Support métallique**

PANNEAU DE COMMANDE



- ⑭ **Affichage** - Indique le temps de cuisson, le niveau de puissance, ainsi que les options activées.
- ⑮ **Cuisson automatique AUTO COOK** - Permet de programmer la cuisson ou de réchauffer des aliments.
- ⑯ Permet de cuire ou de réchauffer des aliments en particulier.
- ⑰ **Plus (+)** - Pour ajouter le temps de cuisson.
- ⑱ **Moins (-)** - Pour réduire le temps de cuisson.
- ⑲ **Auto Décong.** - Permet de décongeler les. (par poids)
- ⑳ **Gril** - pour la cuisson à gril
- ㉑ **Décong.** - Permet de décongeler les. (par temps)
- ㉒ **Combi** - Pour la cuisson par combiné (micro-ondes et gril)
- ㉓ **Puissance** - Permet de régler le niveau de puissance.aliments.
- ㉔ **Minuteur** - Pour utiliser comme un minuteur ou afficher le temps de cuisson
- ㉕ **Horloge** - Pour régler l'horloge.
- ㉖ **Touche de réglage du temps de cuisson** - Pour régler le temps de cuisson et l'heure.
- ㉗ **Stop/Annul.** - Permet d'arrêter le four ou d'annuler toutes les informations mémorisées.
- ㉘ **Départ/Cuisson rapide** - Permet d'allumer le four ou d'augmenter le temps de réchauffer par 30 secondes.

PROCÉDURE DE MISE EN SERVICE

Cette partie inclut des informations quant à la mise en service du four.

- a. Branchez le câble d'alimentation électrique dans une prise murale de 230 V CA 50 Hz.
- b. Après avoir placé les aliments dans un récipient adapté, ouvrez la porte du four et posez-le sur le plateau en verre. Le plateau en verre et le guidage à rouleaux doivent toujours se trouver dans la même position durant la cuisson.
- c. Fermez la porte correctement.

- 1 The oven light is on when the microwave oven is operating.
- 2 La porte du four peut être ouverte à tout moment pendant que le four est en service, en tirant sur la poignée. Le four se bloquera automatiquement.
- 3 Each time a pad is touched, a BEEP will sound to acknowledge the touch.
- 4 Le four se met automatiquement en mode cuisson à pleine puissance, à moins qu'il ne soit réglé sur un niveau de puissance plus bas.
- 5 Un « :0 » apparaîtra lorsque le four sera branché.
- 6 L'horloge se remettra à l'heure lorsque la cuisson sera terminée.
- 7 Lorsque vous touchez la touche ARRET/ANNULATION pendant que le four est en service, la cuisson s'arrête et toutes les informations sont retenues. Pour effacer toutes ces informations (hormis l'heure), pressez encore une fois la touche ARRET/ANNULATION.
Si la porte du four est ouverte pendant que le four est en service, toutes les informations seront mémorisées.

8 Si vous pressez la touche DEPART et que le four ne démarre pas, veuillez vérifier si quelque chose obstrue la zone entre la porte et le joint de la porte et assurez-vous qu'elle soit bien fermée. Le four ne démarrera pas si la porte n'est pas complètement fermée ou si le programme a été modifié.

9 **NOTA :** Lorsque vous utilisez l'appareil en mode GRILL ou COMBI :

- N'ouvrez pas la porte trop fréquemment : vous feriez baisser la température à l'intérieur du four et la cuisson risquerait alors de n'être pas achevée dans le temps programmé.
- Veillez à ne jamais toucher la vitre ni les éléments métalliques internes du four lors de l'entrée et de la sortie des aliments : la température au niveau de la porte et à l'intérieur du four est très élevée.
- Lorsque le plateau a été porté à haute température, veillez à le saisir avec des gants ou des manicles.

Assurez-vous que le four est installé correctement et bien branché dans la prise.

TABLEAU DE PUISSANCE RESTITUÉE

- Le niveau de puissance se règle en pressant la touche Power. Ce tableau présente l'affichage de l'écran, le niveau et le pourcentage de puissance.

Pressez la touche Puissance	Niveau de puissance (Affichage)	Puissance Approximative en Pourcentage
une fois	P-HI	100%
deux fois	P-90	90%
3 fois	P-80	80%
4 fois	P-70	70%
5 fois	P-60	60%
6 fois	P-50	50%
7 fois	P-40	40%
8 fois	P-30	30%
9 fois	P-20	20%
10 fois	P-10	10%
11 fois	P-00	0%

COMMANDES

RÉGLER L'HORLOGE

Lors du premier branchement du four, un « :0 » clignotant s'affichera, si l'alimentation électrique se coupe, ce « :0 » s'affichera de nouveau lorsque le courant reviendra.

Horloge

1. Pressez la touche HORLOGE. L'horloge a un système de mesure du temps réglé sur 12 heures.

2. Pressez de nouveau la touche HORLOGE. L'horloge a un système de mesure du temps réglé sur 24 heures.

3. Entrez l'heure exacte en pressant dans l'ordre les touches RÉGLER HEURE.

4. Pressez la touche HORLOGE.

Horloge

REMARQUE :

Ce four dispose de plusieurs systèmes d'horloge. Si vous voulez système d'horloge de 12 heures, ignorez cette étape.

L'écran ne doit plus clignoter, et les deux points doivent clignoter. Si vous avez choisi le système de mesure du temps sur 12 heures, l'horloge digitale vous permet de régler l'heure de 1:00 à 12:59.

Si vous avez choisi le système de mesure du temps sur 24 heures, l'horloge digitale vous permet de régler l'heure de 0:00 à 23:59.

REMARQUE : Si vous tentez d'entrer une heure inexacte, l'horloge ne sera pas réglée et elle restera telle qu'auparavant. Pressez la touche HORLOGE et ré-entrez l'heure.

DURÉE DE DÉCONGÉLATION

Lorsque le mode DÉCONGÉLATION est sélectionné, le cycle automatique divise la durée de décongélation en périodes alternant décongélation et temps mort, en coupant et reprenant le cycle.

Décong.

1. Pressez deux fois la touche DÉCONGÉLATION.
C'est le mode durée de décongélation.

Un « :0 » s'affiche à l'écran.

2. Veuillez presser les touches RÉGLER HEURE pour entrer le temps souhaité.

L'écran affichera le temps que vous avez entré.

3. Pressez la touche DEPART.

REMARQUE : Votre four peut être programmé de 59 minutes 90 secondes (59:90).

Lorsque vous touchez DEPART, l'écran affiche le décompte du temps de décongélation restant. Le four va bipper pendant le cycle de décongélation, pour signaler que la nourriture doit être retournée ou remise en place. Lorsque la décongélation sera terminée, vous entendrez 3 bips sonores.

DECONGELATION PAR POIDS

La décongélation automatique vous permet de décongeler la nourriture sans avoir à déterminer le temps nécessaire. Suivez les instructions suivantes pour une décongélation facile.

viande	1.Appuyez sur la touche "viande"	Le voyant Timer/g s'allume et l'écran affiche 500.
	2.Sélectionnez le poids de la nourriture à décongeler (référez-vous au tableau de décongélation ci-dessous)	L'écran montre ce que vous avez sélectionné.
	3.Appuyez sur la touche "départ"	La décongélation de la viande commence.

Poulet	1.Appuyez sur la touche "Poulet"	Le voyant Timer/g s'allume et l'écran affiche 800.
	2.Sélectionnez le poids de la nourriture à décongeler (référez-vous au tableau de décongélation ci-dessous)	L'écran montre ce que vous avez sélectionné.
	3.Appuyez sur la touche "départ"	La décongélation de Poulet commence.

Poisson	1.Appuyez sur la touche "poisson"	Le voyant Timer/g s'allume et l'écran affiche 300.
	2.Sélectionnez le poids de la nourriture à décongeler (référez-vous au tableau de décongélation ci-dessous)	L'écran montre ce que vous avez sélectionné.
	3.Appuyez sur la touche "départ"	La décongélation de poisson commence.

* TABLEAU DE DECONGELATION SUIVANT LE POIDS

Appuyez sur la touche	Viande	Poulet	Poisson
1 fois	500g	800g	300g
2 fois	800g	1000g	500g
3 fois	1000g	1200g	800g
4 fois	1200g	1500g	1000g

Le temps de décongélation est automatiquement déterminé suivant le poids sélectionné. Lorsque vous appuyez sur la touche "départ", l'indicateur Timer/g disparaît, l'indicateur de décongélation clignote et le compte à rebours du temps de décongélation commence sur le tableau d'affichage. Lorsque la nourriture a besoin d'être tournée, le four émet un signal sonore durant la décongélation. Une fois le temps de la décongélation terminée, 3 bips retentiront.

UISINER EN UNE ÉTAPE

Puissance

X 6

1. Pressez la touche PUISSANCE.
(Veuillez sélectionner le niveau de puissance souhaité).

L'indicateur de micro-ondes s'allume.
L'écran affichera ce que vous avez entré.

REMARQUE : Si l'étape 1 est omis, le four cuire à pleine puissance.

2. Pressez les touches RÉGLER HEURE pour régler la durée de cuisson.

L'écran affichera ce que vous avez entré.

3. Pressez la touche DEPART.

REMARQUE : Votre four peut être programmé de 59 minutes à 90 secondes. (59 : 90)

Lorsque vous touchez DEPART. l'écran affiche le décompte du temps de cuisson restant. Lorsque le temps de cuisson est terminée, vous entendrez 3 bips.

REMARQUE : De faibles niveaux de puissance accroissent le temps de cuisson, ce qui est recommandé pour les aliments tels que le fromage, le lait, et les viandes qui doivent cuire lentement.

CUISSON EN DEUX ÉTAPES

Toute recette requiert que les aliments congelés soient complètement décongelés avant d'être cuisinés.
Ce four peut être programmé pour décongeler automatiquement les nourritures avant de les faire cuire.

Décong.

1. Appuyez sur la touche "Décongélation".

L'indicateur de décongélation s'allume et ": 0" s'affiche.

2. Appuyer sur la touche 'temps' pour choisir le temps de décongélation voulu.

L'écran affiche votre choix.

Puissance

X 6

3. Appuyez la touche "Puissance".
(Sélectionner le niveau de puissance)

L'indicateur de micro-ondes s'allume et l'indication "P-HI" s'affiche.

4. Appuyez sur la touche "temps" pour choisir la durée de cuisson.

L'écran affiche votre choix.

5. Appuyez sur la touche "Départ".

Lorsque vous appuyez sur la touche DEPART, l'indication de décongélation (Def) et l'indication de cuisson micro-ondes (M/W) s'affichent pour confirmer le niveau de puissance sélectionné. L'indicateur de décongélation clignote pour indiquer que le four est en mode de décongélation.

L'écran d'affichage monte le compte à rebours du temps de décongélation restant. Lorsque le four émet un bip, tournez, coupez ou répartissez la nourriture. A la fin du mode de décongélation, le four émettra un bip et commencera la cuisson micro-ondes.

L'indicateur de décongélation disparaît et l'indicateur de la cuisson micro-ondes commence à clignoter. L'écran d'affichage monte le compte à rebours du temps de cuisson M.W restant. Lorsque la cuisson M.V se termine, trois bips retentissent.

CUISSON GRILL

Cette fonction vous permet de dorer des aliments rapidement. L'élément chauffant est situé dans la partie supérieure du four. Il n'y a pas de préchauffage du four pour la cuisson grill. Placer les aliments dans le four lorsque vous définissez les commandes.

Grill

1. Appuyer sur le bouton Grill.

Le voyant Grill s'allume et ": 0" est affiché.

L'affichage indiquera ce que vous avez touché.

2. Tournez le bouton de réglage pour ajuster le temps de cuisson.

REMARQUE: L'heure peut être réglée jusqu'à 29 minutes 90 secondes.

3. Appuyez sur le bouton ON.

Lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage, le voyant Grill se met à clignoter pour montrer que le four chauffe. L'affichage décompte le temps pour montrer le temps de cuisson passé. Lorsque le temps de cuisson est terminé, vous entendrez 3 bips

CUISSON COMBI

Le four dispose d'un mode de combinaison qui cuit les aliments avec chauffage à micro-ondes et en même temps. Le mode de combinaison accélère le processus de cuisson.

Combi

1. Appuyez sur le bouton Combi.

Le voyant Grill s'allume et ": 0" est affiché.

L'affichage indiquera ce que vous avez touché.

3. Tourner le bouton de réglage pour ajuster le temps de cuisson.

REMARQUE: L'heure peut être réglée jusqu'à 59 minutes 90 secondes.

4. Appuyer sur le bouton ON.

Lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage, le voyant COMBI se met à clignoter pour montrer que le four chauffe. L'affichage décompte le temps pour montrer le temps de cuisson passé. Lorsque le temps de cuisson est terminé, vous entendrez 3 bips

Mode Minuteur

Le minuteur fonctionne comme un minuteur ordinaire. Il peut être réglé pour retarder la cuisson. La fonction Départ de cuisson différé n'est pas disponible avec le programme Décongélation. Le minuteur fonctionne sans énergie de micro-ondes.

Comment utiliser le minuteur

- | | | |
|----------|--|--|
| Minuteur | 1. Appuyez sur la touche "minuteur" | L'indicateur Minuteur/g s'allume et "0" s'affiche. |
| | 2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que vous atteigniez le temps désiré. | |
| | 3. Appuyez sur la touche Départ. | |
-

L'indicateur du minuteur /g commence à clignoter et le compte à rebours se met en marche montrant le temps restant . Lorsque cette fonction se termine, 3 "bips" retentiront.

Comment utiliser la fonction départ différé

- | | | |
|----------|--|--|
| Minuteur | 1. Appuyez sur la touche "minuteur" | L'indicateur Minuteur/g s'allume et "0" s'affiche. |
| | 2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que vous atteigniez le temps désiré. | L'écran affiche votre choix. |
| | 3. Programmez la puissance et la durée de cuisson voulues. | L'indicateur de micro-ondes s'allume et la puissance et la durée de cuisson choisies seront affichées. |
| | 4. Appuyez sur la touche Départ. | |
-

Lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage, le voyant Timer/g se met à clignoter pour montrer le temps restant du minuteur.

Lorsque le minuteur est terminé, vous entendrez des bips. Le voyant Timer/g disparaît et l'indicateur M/W se met à clignoter. L'écran affiche le temps restant durant le mode de micro-ondes. Lorsque le mode M/W est terminé, vous entendrez 3 bips.

COMMENT PARAMETRER LA FONCTION 'HOLDING TIME'

- | | | |
|----------|--|--|
| Minuteur | 1. Programmez la durée de cuisson voulue. | L'indicateur de micro-ondes s'allume et la puissance et la durée de cuisson choisies seront affichées. |
| | 2. Appuyez sur la touche Minuteur. | L'indicateur Minuteur/g s'allume et "0" s'affiche. |
| | 3. Press the amount of time you want the oven to hold. | L'écran affiche votre choix. |
| | 4. Appuyez sur la touche Départ. | |
-

Lorsque l'indicateur M/W commence à clignoter, l'écran affiche le temps restant pour le minuteur avec le mode micro-ondes. Lorsque la cuisson de micro-ondes se termine, four émet un bip.

L'indicateur M/W disparaît et celui de Timer/g commence à clignoter.

L'écran d'affichage monte le compte à rebours du temps de minuteur restant. Lorsque la cuisson minuteur se termine, trois bips retentissent.

Remarque: Le four peut être programmé pour une durée de 59 minutes 90 secondes.

+30SEC

Le mode Cussion rapide vous permet de réchauffer à 100% (pleine puissance) pendant 30 secondes, juste en pressant la touche Cussion rapide. En continuant de presser la touche Cussion rapide, vous pouvez également réchauffer des aliments jusqu'à 5 minutes par tranches de 30 secondes.

+30 sec.

1. Pressez la touche Cussion rapide.

Lorsque vous pressez la touche Cussion rapide, « :30 » s'affiche sur l'écran et le four commence à réchauffer.

CUISSON À TOUCHE MÉMOIRE

Le mode touche Mémoire pour cuisiner vous permet de cuire ou de réchauffer la plupart de vos aliments préférés, en pressant juste une touche. Pour augmenter la quantité, pressez la touche souhaitée jusqu'à ce que le nombre affiché soit le même que la quantité à cuisiner.

Pâtes

1. Pressez la touche PÂTES une fois pour 1 portion de pâtes ou deux fois pour 2 portions de pâtes.

Lorsque vous pressez la touche PÂTES une fois, « 1 » s'affiche. Après 1,5 seconde, l'écran affichera la durée de cuisson selon le poids, et le four démarrera.

* PÂTES *

- 1 portion : Pressez la touche PÂTES une fois.
- 2 portions : Pressez deux fois la touche PÂTES en 1,5 seconde.

NOTE : 1. Placer les pâtes dans une casserole profonde avec une quantité double d'eau.
2. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer.
3. Si possible, laisser reposer 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé.

Pizza Surgelée

1. Pressez la touche PIZZA SURGELÉE une fois pour une pizza de 200g ou deux fois pour une pizza de 400g.

Lorsque vous pressez la touche BOISSON une fois, « 200 » s'affiche. Après 1,5 seconde, l'écran affichera le temps de cuisson selon le volume, et le four démarrera.

* PIZZA SURGELÉE *

- 200 g : Pressez la touche PIZZA SURGELÉE une fois
- 400 g : Pressez deux fois la touche PIZZA SURGELÉE en 1,5 seconde.

REMARQUE:

1. Ne faire cuire qu'une pizza surgelée à la fois.
2. Ne faire cuire que des pizzas adaptées pour le four à micro-ondes.
3. Si le fromage de la pizza surgelée n'est pas suffisamment fondu, cuisez-la quelques secondes de plus.
4. La durée de cuisson des pizzas surgelées diffère selon la marque.

CUISSON À TOUCHE MÉMOIRE (suite)

Boisson

1. Pressez une fois la touche BOISSON pour une tasse.

Lorsque vous pressez la touche BOISSON une fois, « 1 » s'affiche. Après 1,5 seconde, l'écran affichera la durée de cuisson selon la quantité, et le four démarrera.

* BOISSON * (200 ml/tasse)

- 1 tasse : Pressez la touche BOISSON une fois.
- 2 tasses : Pressez deux fois la touche BOISSON en 1,5 seconde.
- 3 tasses : Pressez trois fois la touche BOISSON en 1,5 seconde.

Chauffe-plat

1. Appuyer une fois sur la touche "Chauffe-plat" pour 350 g d'aliment ou deux fois pour 450 g d'aliment.

Lorsque vous appuyez sur la touche "Chauffe-plat" une fois, "350" sera affiché. Après 1,5 secondes, l'affichage sera modifié pour afficher le temps de cuisson et le four commence la cuisson.

* La touche "Chauffe-plat" *

- 350 g : Appuyer une fois la touche "Chauffe-plat".
- 450 g : Appuyer deux fois la touche "Chauffe-plat".

CUISSON AUTOMATIQUE

Cuisson Auto vous permet de cuisiner ou de faire réchauffer vos plats en appuyant la touche Cuisson Auto.

CUISSON AUTO

1. Appuyez sur le bouton Cuisson Auto.

Lorsque vous appuyez une fois la touche Cuisson Auto, l'afficheur montre "AC-1". Les indications sur l'affichage seront selon indiqué dans le tableau ci-dessous.

2. Appuyez sur le bouton Départ.

Lorsque vous appuyez sur la touche Départ, l'affichage change et indique le temps de cuisson restant et le four va démarrer.

CATEGORIE	NOURRITURE	POIDS	Appuyer la touche Cuisson Auto
AC-1	PAIN	4 tranches	Une fois
AC-2	SOUPE	350g	2 fois
AC-3	POMME DE TERRE	3 pommes de terres de 200g	3 fois
AC-4	LEGUME FRAIS	200g	4 fois
AC-5	LEGUME SURGELE	200g	5 fois

VERROUILLAGE SÉCURITÉ ENFANTS

Le verrou de sécurité empêche les enfants en bas âge de faire quoique ce soit avec le four. Pour régler cela, maintenez la touche ARRET/ANNULATION enfoncée pendant 3 secondes. Pour annuler, maintenez la touche ARRET/ANNULATION pendant 3 secondes.

PROGRAMMER LE MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1. Pressez la touche ARRET/ANNULATION.
Un « :0 » ou l'horloge apparaît sur l'écran.
 2. Maintenez la touche Horloge enfoncée pendant 3 secondes.
L'écran va s'éteindre et vous entendrez un bip sonore.
Pour mettre le four en service en mode économie d'énergie, pressez n'importe quelle touche.
Puis un « :0 » ou l'horloge s'affichera, et si vous pressez sur une des touches de fonction, le résultat sera le même qu'en mode normal. Mais en mode effacement, si rien ne se passe dans les 10 secondes, le contenu de l'écran disparaîtra.
 3. Pour annuler le mode économie d'énergie, veuillez simplement répéter la procédure de programmation. Lorsque l'écran affichera quelque chose.
Le mode économie d'énergie sera annulé et vous entendrez un bip sonore.
Le four est de nouveau prêt à être utilisé.
-

COMMENT ARRÊTER LE FOUR LORSQU'IL EST EN SERVICE

1. Pressez la touche ARRET/ANNULATION.
 - Vous pouvez redémarrer le four en pressant la touche DEPART.
 - Pressez de nouveau la touche ARRET/ANNULATION pour supprimer toutes les instructions.
 - Vous devez entrer de nouvelles instructions.
2. Ouvrez la porte.
 - Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en pressant la touche DEPART.

REMARQUE : Le four s'arrêtera si la porte est ouverte.

DIRECTIVES GÉNÉRALES

La cuisson au four à micro-ondes différant quelque peu de la cuisson traditionnelle, les directives générales suivantes vous aideront à exploiter pleinement les capacités de votre four à micro-ondes.

Cuisson insuffisante

Causes possibles :

- Le niveau de puissance sélectionné est trop faible.
- La durée de cuisson spécifiée est insuffisante ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.
- Le récipient utilisé est inapproprié.

Cuisson trop longue : aliments desséchés ou brûlés

Causes possibles :

- La puissance sélectionnée est trop élevée.
- La durée de cuisson spécifiée est trop longue ; les durées indiquées dans les recettes sont approximatives et dépendent notamment de la température initiale, du poids, de la densité des aliments, etc.

Informations importantes concernant la décongélation

- La forme de l'emballage influe sur la durée de décongélation : les aliments rectangulaires peu épais décongèlent plus rapidement que les gros blocs. Pour résoudre ce problème, séparez les éléments à mesure qu'ils dégèlent. Des tranches disposées séparément dégèlent plus facilement.
- Couvrez de papier d'aluminium les parties qui risquent de chauffer durant la décongélation.
- Il est préférable de ne pas décongeler entièrement les aliments au four à micro-ondes, mais de laisser le processus s'achever à l'air libre.

Volume

La durée de la cuisson dépend directement de la quantité d'aliments à préparer. En général, lorsque la quantité double, la durée nécessaire est presque doublée. Ainsi, si 4 minutes sont nécessaires pour cuire une pomme de terre, deux pommes de terre cuiront en environ 7 minutes.

Température initiale des aliments

Plus la température des aliments placés dans le four est basse, plus la durée de cuisson nécessaire est importante. Des aliments à température ambiante réchauffent plus rapidement que les aliments réfrigérés.

Composition des aliments

Les aliments comportant une proportion importante de matière grasse et de sucre réchauffent plus rapidement que les aliments contenant une grande quantité d'eau. La graisse et le sucre chauffent plus rapidement que l'eau durant le processus de cuisson. Les produits plus denses sont également plus longs à chauffer. Les aliments à forte densité, tels que la viande, sont plus longs à réchauffer que des aliments plus légers et poreux, tels que des gâteaux mousseux.

Taille et forme

Les aliments de petite taille cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Les aliments uniformes cuisent de manière plus homogène que les produits de forme irrégulière.

Les parties plus fines des aliments de forme irrégulière cuisent plus rapidement que les parties épaisses. Pour remédier à ce problème, placez les ailes et les cuisses de poulet, plus épaisses, au centre du plat.

Mélange des aliments

Dans la cuisine traditionnelle, comme dans la cuisine aux micro-ondes, le fait de remuer et de mélanger les aliments répartit la chaleur rapidement vers le centre du plat, ce qui évite de faire trop cuire les bords.

Couvrez les aliments pour :

- limiter les éclaboussures,
- réduire les temps de cuisson,
- conserver l'humidité des aliments.

Tous les types de couvercles perméables aux micro-ondes conviennent (cf. la section «Ustensiles compatibles avec le four» ci-avant).

Diminution de la pression dans les aliments

De nombreux produits alimentaires sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Il est indispensable de percer cette peau à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent pour évacuer la pression. Vous éviterez ainsi que l'accumulation de vapeur à l'intérieur de la peau ou de la membrane ne provoque un éclatement. C'est notamment le cas des pommes de terre, des foies de volaille, des saucisses, des jaunes d'œufs et de certains fruits.

Temps de repos

Laissez toujours reposer les aliments un moment après avoir utilisé le four. Le repos qui suit la décongélation, la cuisson ou le réchauffage améliore toujours le résultat car il favorise une répartition homogène de la température.

Dans un four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire même après l'arrêt de l'émission des micro-ondes. La cuisson n'est plus induite par les micro-ondes mais par la conduction de la chaleur résiduelle élevée, des bords vers le centre du produit.

Le temps de repos nécessaire dépend du volume et de la densité des aliments. Dans certains cas, le temps nécessaire pour sortir le plat du four et le déposer sur la table suffit. Toutefois, dans le cas d'aliments plus volumineux et plus denses, il est préférable d'attendre jusqu'à 10 minutes. Durant ce temps de repos, la température interne du plat peut augmenter de 8° C, achevant ainsi la cuisson.

Disposition des aliments

Plusieurs méthodes de disposition des aliments offrent un résultat plus homogène lors de la cuisson par micro-ondes.

Pour cuire plusieurs morceaux d'un même produit, par exemple, des pommes de terre en robe des champs, disposez-les en anneau dans le plat. Pour cuire des aliments de forme et d'épaisseur différente ou irrégulière, placez les parties les plus fines et les plus petites vers le centre, où elles seront chauffées en dernier.

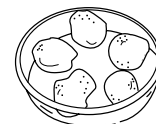
Les aliments non homogènes, tels que le poisson, seront disposés avec la queue au centre. Pour conserver un plat au réfrigérateur ou lorsque vous le préparez en vue de le réchauffer, disposez les aliments les plus denses en périphérie et les plus fins ou les moins denses au centre.

Empilez ou entrelacez les fines tranches de viande. Les tranches plus épaisses, par exemple, de pain de viande ou les saucisses doivent être placées à proximité les unes des autres. Réchauffez le jus ou la sauce dans un récipient à part.

Choisissez un récipient haut et étroit plutôt que petit et large. Lorsque vous réchauffez du jus, de la sauce ou de la soupe, ne remplissez pas le récipient à plus des 2/3.

Pour faire cuire ou réchauffer des poissons entiers, fendez la peau pour qu'elle ne se déchire pas.

Recouvrez la queue et la tête de petits morceaux de papier d'aluminium pour qu'elles ne brûlent pas et assurez-vous que le papier d'aluminium n'entre pas en contact avec les parois du four.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Même si votre four est équipé de dispositifs de sécurité, il est important de respecter les précautions suivantes :

1. N'essayez pas de forcer ni de déformer les crochets de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte et la face avant du four et ne laissez pas la saleté ou les résidus s'accumuler sur les joints. Nettoyez régulièrement les joints avec un détergent doux, rincez et essuyez. N'utilisez jamais de poudre ni d'éponge abrasive.
3. N'exercez aucun effort sur la porte ouverte. Par exemple, un enfant suspendu à la porte ou toute autre charge peut faire tomber le four, provoquer des blessures et endommager la porte.
Un four endommagé ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée. Il est particulièrement important que le four ferme correctement et que :
 - i) la porte ne soit pas déformée ;
 - ii) les charnières et les crochets ne soient ni cassés ni branlants ;
 - iii) les joints de porte et d'étanchéité soient effectivement étanches.
4. Toute réparation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié.
5. Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus d'aliments doivent être retirés.
6. Si le four n'est pas maintenu en bon état de propreté sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Le symbole présent sur le produit, sur ses accessoires et son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité en tant que déchet ménager. Veuillez mettre cet équipement au rebut au point de collecte des déchets recyclables électriques et électroniques le plus proche. Pour l'Union Européenne et pour les autres pays Européens dans lesquels les systèmes de collecte séparée sont en vigueur concernant les produits électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit a été correctement mis au rebut, vous participez à la prévention des risques potentiels concernant l'environnement et la santé, risques qui pourraient le cas échéant être causés par une mauvaise prise en charge de ce produit. Le recyclage des matériaux aide à préserver les ressources naturelles. Veuillez pas conséquent ne pas jeter vos vieux équipements électriques et électroniques avec vos déchets ménagers. Pour obtenir plus d'informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre mairie, votre déchetterie ou avec le magasin dans lequel vous avez acheté ce produit.

AVANT DE NOUS APPELER

Dans de nombreux cas, vous pouvez résoudre seul les problèmes de fonctionnement éventuels. Si votre four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, recherchez votre problème sur le graphique ci-après et essayez de le résoudre en appliquant la solution proposée.

Si votre four ne fonctionne toujours pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

Remarque:

Il est normal d'observer une émission de vapeur autour de la porte durant la cuisson. La porte n'est pas totalement hermétique, cependant sa conception garantit la parfaite sécurité de l'appareil.

Attention:

1. N'utilisez pas le four à vide pour ne pas l'endommager.
2. Veillez à ne pas obstruer le dispositif d'évacuation situé à l'arrière du four.

Si le four à micro-ondes/gril ne fonctionne pas normalement, contactez le service après-vente le plus proche.

PROBLÈME

Le four ne démarre pas	X	X	X	X									
Arcs ou étincelles					X	X							
Cuisson non homogène					X		X	X	X				
Aliments trop cuits										X			
Cuisson insuffisante					X				X	X	X		
Décongélation insuffisante					X		X	X		X			X

SOLUTION

- Avez-vous appuyé sur le bouton «Start» ?
- Le cordon d'alimentation est-il branché ?
- La porte est-elle fermée ?
- Réglez la durée de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés.
- Ne faites pas fonctionner le four à vide.
- Utilisez le plateau fourni.
- Remuez ou mélangez les aliments
- Décongelez entièrement les aliments.
- Actionnez le bouton de réglage ou de fonction approprié.
- Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.
- Vérifiez que les orifices de ventilation ne sont pas obstrués.

QUESTIONS ET RÉPONSES

*** Q : J'ai, accidentellement, fait fonctionner mon four à micro-ondes sans aliment.**

Est-il endommagé?

R: Faire fonctionner le four à vide pendant une courte durée n'endommagera pas le four. Cependant, cela n'est pas recommandé.

*** Q : Le four peut-il être utilisé sans le plateau en verre ou le guide à roulettes?**

R: Non. Le plateau en verre et le guide à roulettes doivent toujours être utilisés dans le four avant la cuisson.

*** Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four fonctionne ?**

R: La porte peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L'énergie à micro-ondes s'arrêtera alors immédiatement et le temps restant s'interrompra jusqu'à ce que la porte soit refermée.

*** Q : Pourquoi ai-je des moisissures dans mon four à micro-ondes après la cuisson?**

R: L'humidité sur les côtés de votre four à micro-ondes est normale. Cela est dû à la vapeur de la cuisson frappant la surface froide du four.

*** Q : L'énergie à micro-ondes passe-t-elle au travers de l'écran de visualisation dans la porte ?**

A: Non. L'écran métallique fait rebondir l'énergie dans la cavité du four. Les orifices sont faits pour permettre à la lumière de pénétrer. Ils ne laissent pas passer l'énergie à micro-ondes.

*** Q : Pourquoi les oeufs éclatent parfois?**

A : Lorsque vous faites cuire ou pocher des oeufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur à l'intérieur de la membrane du jaune. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avec un cure-dent avant la cuisson. Ne cuisinez jamais les oeufs sans percer leur coquille.

*** Q : Pourquoi ce temps de repos recommandé après la cuisson doit être effectué?**

R : Le temps de repos est très important. Avec la cuisson aux micro-ondes, la chaleur se trouve dans les aliments, non dans le four. De nombreux aliments amoncellent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se poursuivre, même après que les aliments aient été retirés du four. Le temps de repos pour les morceaux de viande, les gros légumes et les gâteaux permet de laisser l'intérieur cuire complètement, sans trop cuire l'extérieur.

*** Q : Que signifie "temps de repos"?**

R : "Temps de repos" signifie que les aliments devront être retirés du four et couverts pendant un petit moment pour leur permettre de terminer leur cuisson. Cela libère le four pour d'autres cuissons.

*** Q : Pourquoi mon four ne cuit pas toujours aussi rapidement que le dit le guide de cuisson aux micro-ondes?**

R : Vérifiez à nouveau votre guide de cuisson, pour être sûr que vous avez exactement suivi les instructions et pour voir ce qui pourrait causer des variations dans le temps de cuisson. Les réglages de la chaleur et les temps de cuisson du guide de cuisson sont des suggestions, pour vous aider à éviter à ce que les aliments soient trop cuits... problème le plus fréquent lorsqu'on s'habitue à un four à micro-ondes. Les variations de la taille, de la forme, du poids et des dimensions pourraient nécessiter un temps de cuisson plus long. Utilisez votre propre jugement ainsi que les suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont été correctement cuisinés juste comme vous le feriez avec une cuisinière traditionnelle.

*** Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé s'il fonctionne à vide?**

R : Oui. Ne le faites jamais fonctionner à vide.

*** Q : Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans la table tournante ou avec la table tournante à l'envers pour soutenir un grand plat?**

R : Non. Si vous retirez ou retournez la table tournante, vous obtiendrez de mauvais résultats de cuisson. Les plats utilisés dans votre four doivent pouvoir tenir sur la table tournante.

*** Q : Est-ce normal que la table tournante tourne dans les deux sens?**

R : Oui. La table tournante tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en fonction de la rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson commence.

*** Q : Puis-je faire des pop-corns dans mon four à micro-ondes? Comment puis-je obtenir les meilleurs résultats?**

R : Oui. Pour faire éclater des pop-corns emballés dans un emballage spécial micro-ondes, suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de sacs en papier normaux. Utilisez le "test du bruit" en arrêtant le four dès que les pop-corns éclatent avec un "pop" toutes les 1 ou 2 secondes. Ne faites pas à nouveau éclater des pop-corns non éclatés. Ne faites pas éclater des pop-corns dans un récipient en verre.

SPÉCIFICATIONS

ALIMENTATION	230V~, 50Hz
CONSOMMATION MICRO-ONDES	1400 W
PUISSANCE RESTITUÉE MICRO-ONDES	1000 W (IEC 705)
FRÉQUENCE MICRO-ONDES	2,450 MHz
CONSOMMATION GRIL	1050 W
CONSOMMATION COMBINÉE	2500 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L X H X P)	515(20.3) x 304(12.0) x 375(14.8)mm (inch)
DIMENSIONS INTÉRIEURES (L X H X P)	356(14.0) x 234(9.4) x 359(14.1)mm (inch)
POIDS NET APPROXIMATIF	Environ. 14.1Kg (31.1 lbs.)
MINUTEUR	59 minutes 90 seconds
NIVEAUX DE PUISSANCE	10 Niveaux

* Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.



La 2^e vie des déchets électriques

WINIA est adhérent d'EcoLogic-France et assume ainsi ses obligations vis-à-vis de la réglementation sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE).

Les consommateurs qui souhaitent faire recycler leur ancien appareil sont invités à consulter le site internet d'EcoLogic-France (www.ecologic-france.com) pour accéder à la page d'identification des points de collecte les plus proches de chez eux.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION

Pièce et poids	Durée de la décongélation	Temps de Repos	Techniques spéciales
BŒUF Bœuf haché 1 livre/450 g	7-10 min.	15-20 min.	Séparez et retirez les parties décongelées avec une fourchette.
Viande à Ragoût 1 1/2 livre/675 g	11-13 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Rôti de longe 2 lbs./900g	15-18 min.	45-60 min.	Tournez la nourriture après la moitié du temps. Une protection est nécessaire.
Portions 4(4onces/110 g)	7-8 min.	15-20 min.	Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
PORC Rôti de longe 2 lbs./900g	16-18 min.	45-60 min.	Tournez la nourriture après la moitié du temps. Une protection est nécessaire.
Travers de porc 1 livre/450 g	7-9 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Côtelettes 4(5 onces/125 g)	10-12 min.	25-30 min.	Séparez et retournez-les encore une fois.
Porc haché 1 livre/450 g	6-9 min.	15-20 min.	Séparez et retirez les parties décongelées avec une fourchette.
VOLAILE Poulet entier 2 1/2 livres/1125 g	20-24 min.	45-90 min.	Séparez la partie inférieure. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation. Recouvrez-les si nécessaire.
Escalopes de poulet 1 livre/450 g	9-10 min.	15-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Poulet frit (découpé) 2 livres/900 g	15-18 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Cuisses de poulet 1 1/2 livres/675 g	11-14 min.	15-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
POISSONS ET CRUSTACÉS Poisson entier 1 livre/450 g	6-7 min.	15-20 min.	Retournez à la moitié du temps de décongélation. Recouvrez-les si nécessaire.
Filets de poisson 1 1/2 livre/675 g	10-12 min.	15-20 min.	Séparez et retournez-les encore une fois.
Crevettes 1/2 livre/225 g	3-4 min.	10-15 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.

* Ces durées sont approximatives car la température varie d'un congélateur à un autre.

RECETTES

SOUPE À LA TOMATE ET À L'ORANGE

25 g de beurre
1 oignon moyen, émincé
1 grosse carotte et 1 grosse pomme de terre, coupées en morceaux
800 g tomates concassées en boîte
le jus et le zeste d'1 petite orange
900 ml bouillon de légume chaud
sel et poivre à volonté

1. Faire fondre le beurre dans un grand saladier à P-HI pendant 30 seconds.
2. Ajoutez l'oignon, la carotte et la pomme de terre et cuisez à P-HI pendant 4 minutes
3. Ajoutez les tomates, le jus d'orange, le zeste d'orange et le bouillon. Mélangez bien. Salez et poivrez à volonté. Couvrez le saladier et cuisez à P-HI pendant 15 minutes. Remuez 2-3 fois pendant la cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Mélangez et servez immédiatement.

SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE

1 gros oignon émincé
1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile de maïs
50 g farine
1,2 litres de bouillon de viande ou de légume chaud
sel et poivre à volonté
2 cuillères à soupe (30 ml) de persil haché
4 grosses tranches de pain français
50 g de fromage râpé

1. Mettez l'oignon et l'huile dans un saladier, mélangez bien et cuisez à P-HI pendant 1 minutes.
2. Remuez dans la farine pour faire une pâte et ajoutez petit à petit le bouillon. Assaisonnez et ajoutez le persil.
3. Couvrez le saladier et cuisez à P-70 pendant 17 minutes.
4. Versez la soupe dans les bols de service, mettez-y du pain et parsemez généreusement de fromage.
5. Cuisez à P-70 pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

LÉGUMES SAUTÉS

1 cuillère à soupe(15 ml) d'huile de tournesol
2 cuillère à soupe(30 ml) de sauce soja
1 cuillère à soupe(15 ml) de xérès
2,5cm de gingembre pelé et finement râpé
2 carottes moyennes, coupées en fines lamelles
100 g de champignons de Paris émincés
50 g germes de soja
100 g de mange-tout
1 poivron rouge, égrainé et finement émincé
4 oignons de printemps émincés
100 g de châtaignes d'eau en boîte, émincées
1/4 de chou chinois, finement émincé

1. Mettez l'huile, la sauce soja, le xérès, le gingembre, l'ail et les carottes dans un grand saladier, mélangez bien
2. Couvrez et faites cuire à P-HI pendant 4-5 minutes, en mélangeant une fois.
3. Ajoutez les champignons de Paris, les germes de soja, les mange-tout, le poivron rouge, les oignons de printemps, les châtaignes d'eau et le chou chinois. Mélangez bien.
4. Cuisez à P-HI pendant 5-6 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez 2-3 fois pendant la cuisson.

Les légumes sautés sont parfaits pour être servis avec de la viande ou du poisson.

POULET AU MIEL

4 blancs de poulet désossés
2 cuillères à soupe(30 ml) de miel clair
1 cuillère à soupe(15 ml) de moutarde à l'ancienne
1/2 cuillère à café (2,5 ml) d'estragon séché
1 cuillère à soupe (15 ml) purée de tomates
1/4 pint(150 ml) de bouillon de poulet

1. Mettez les blancs de poulet dans un plat.
2. Mélangez tous les autres ingrédients et versez sur le poulet. Salez et poivrez à volonté.
3. Cuisez à P-HI pendant 11-13 minutes. Retournez le poulet et recouvrez de sauce deux fois pendant la cuisson.

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS AU BLEU ET À LA CIBOULETTE

2 grosses pommes de terre, (d'environ 9 250 g chacune)
50 g beurre
100 g de bleu émietté
1 cuillère à soupe (15 ml) de ciboulette fraîche hachée
50 g de champignons émincés
sel et poivre à volonté

1. Piquez chaque pomme de terre à plusieurs endroits. Cuisez à P-HI pendant 7-9 minutes. Coupez en deux et enlevez la chair des pommes de terre pour la mettre dans un bol, ajoutez le beurre, le fromage, la ciboulette, les champignons, le sel et le poivre, et mélangez bien.
2. Mettez le mélange dans la peau de la pomme de terre et placez dans un plat à flan.
3. Cuisez à P-50 pendant 10 minutes.

SAUCE BLANCHE

25 g beurre
25 g farine
300 ml de lait
sel et poivre à volonté

1. Placez le beurre dans un bol et cuisez à P-HI pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu.
2. Mélangez la farine et fouettez le lait.
Cuisez à P-HI pendant 3-4 minutes, en mélangeant toutes les 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit épais et lisse.
Salez et poivrez à volonté.

CONFITURE DE FRAISES

675 g de fraises équeutées
3 cuillères à soupe (45 ml) de jus de citron
675 g du sucre semoule

1. Mettez les fraises et le jus de citron dans un très grand saladier, chauffez à P-HI pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce que les fruits se soient ramollis.
Ajoutez le sucre, mélangez bien.
2. Cuisez à P-70 pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que la température de prise en masse* soit atteinte, remuez toutes les 4-5 minutes.
3. Versez dans des pots chauds et propres.
Recouvrez, fermez et étiquetez.

* Température de prise en masse :

Pour déterminer la température de prise en masse, placez 1 c. à café (5 ml) de confiture dans une soucoupe froide. Laissez reposer 1 minute. Touchez légèrement la surface de la confiture du bout du doigt. Si la surface se ride, la température de prise en masse a été atteinte.

GÂTEAU SIMPLE AU FOUR À MICRO-ONDES

100 g margarine
100 g sucre
1 oeuf
100 g farine passé
2-3 cuillères à soupe(30-45ml) de lait

1. Mettez du papier ingraissable sur la base d'un plat à gâteau de 20.4 cm.
2. Graissez le moule avec de la margarine et saupoudrez légèrement de sucre. Battez les oeufs et mélangez la farine passée avec le lait.
3. Versez dans le moule préparé.
Cuisez à P-HI pendant 4-5 minutes, jusqu'à ce que la lame d'un couteau en ressorte propre.
4. Laissez le gâteau reposer pendant 5 minutes avant de le démouler.

OMELETTE

15 g de beurre
4 oeufs
6 cuillères à soupe (90 ml) de lait
sel et poivre

1. Battez les oeufs et le lait. Assaisonnez.
2. Mettez le beurre dans un plat à flan de 26 cm.
Cuisez à P-HI pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Recouvrez le plat du beurre fondu.
3. Versez le mélange de l'omelette dans le plat.
Cuisez à P-HI pendant 2 minutes
Battez le mélange et cuisez à nouveau à P-HI pendant 1 minute.

OEUFS BROUILLÉS

15 g de beurre
2 oeufs
2 cuillères à soupe (30 ml) de lait
sel et poivre

1. Faites fondre le beurre dans un bol à P-HI pendant 1 minute.
2. Ajoutez les oeufs, le lait et le sel et le poivre et mélangez bien.
3. Cuisez à P-HI pendant 3 minutes, en mélangeant bien toutes les 30 secondes.

BOEUF HACHÉ (MINCE)

1 petit oignon coupé en dé
1 clou de girofle écrasé
1 cuillère à café (5 ml) d'huile
200 g de tomates concassées en boîte
1 cuillère à soupe (15 ml) purée de tomates
1 cuillère à café (5 ml) d'herbes de Provence
225 g de boeuf haché
sel et poivre

1. Mettez l'oignon, l'ail et l'huile dans une casserole, et cuisez à P-HI pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que ce soit ramolli.
2. Mettez tous les autres ingrédients dans la casserole. Mélangez bien.
3. Couvrez et cuisez à P-HI pendant 5 minutes puis à P-50 pendant 8-13 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

CONDITIONS LEGALES DE GARANTIE

Indépendamment de la garantie ainsi consentie, le VENDEUR reste tenu des défauts de conformité du bien au contrat et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du code civil.

Article L 217- 4 du code de la consommation :

Le VENDEUR est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L 217 - 5 du code de la consommation:

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L 217 - 12 : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

CODE CIVIL

Article 1641 : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. Dans le cas prévu par l'article 1642-1, l'action doit être introduite, à peine de forclusion, dans l'année qui suit la date à laquelle le vendeur peut être déchargé des vices apparents.

GARANTIE CONTRACTUELLE

GARANTIE REPARATIONS

Date d'effet et durée de la garantie réparations : dates figurant sur votre facture.

Objet de la garantie réparations :

1) PANNE D'ORIGINE INTERNE

Cette garantie réparations, RESERVEE AUX PARTICULIERS, couvre la réparation de votre appareil à la suite d'une **PANNE D'ORIGINE INTERNE** (électrique, électronique, mécanique) affectant son bon fonctionnement, selon les modalités ci-après et sous réserve des exclusions définies au chapitre VI du présent document.

- a) La garantie prend effet sous réserve que le produit a été fourni par WINIA Electronics France S.A.S.U.
Le numéro de série justifiant l'origine.
- b) **SONT COUVERTS** : le remplacement des pièces défectueuses, la main-d'oeuvre afférente, les frais de déplacement pour les appareils gros électroménager, sur une zone de 30 km autour de la station technique la plus proche. Au delà, les frais kilométriques sont facturés (au tarif en vigueur). Pour bénéficier de la garantie, les appareils portables doivent être déposés au service après-vente désigné par le magasin.
- c) Lorsque le coût de remise en état est supérieur à la valeur vénale de l'appareil au jour du sinistre ou que la réparation s'avère impossible, le client sera indemnisé dans la limite d'une valeur vénale déterminée en déduisant de la valeur d'achat initiale (prix payé remise déduite) 2% de vétusté par mois, à compter de la date d'enlèvement ou de la livraison.

2) VALIDITE GARANTIE WINIA Electronics

L'application des conditions générales de la Garantie est subordonnée à la présentation du présent document et du bon de commande s'y référant à chaque intervention ou de la facture originale de vente.

En aucun cas, il ne peut être raturé ou surchargé. Toute réparation devra, obligatoirement, être effectuée par les services techniques autorisés.

Le numéro de série et la plaque d'identification du marquage CE ne doivent être ni enlevés, ni modifiés.

Le présent contrat ne s'applique qu'aux appareils de la marque WINIA, vendus par WINIA Electronics France S.A.S.U. (le contrôle du N° de série justifiant l'origine du produit) et donnant lieu à intervention sur le territoire de France métropolitaine.

La garantie ne s'applique qu'à la condition que l'appareil vendu soit utilisé à **TITRE PRIVATIF (NON COLLECTIF OU PROFESSIONNEL)** et conformément à l'usage pour lequel il a été conçu.

Le contrat ne donne droit à aucune indemnité en espèces ou nature.

La garantie n'est pas cessible.

PROLONGATION DE GARANTIE :

En cas de panne, au-delà de 7 jours d'immobilisation pour réparation, la garantie est automatiquement prolongée de la durée d'immobilisation de votre appareil (sur présentation des pièces justificatives).

3) LA GARANTIE CONTRACTUELLE NE COUVRE PAS :

- Les appareils d'exposition,
- les coups, chocs, casse, chutes, éraflures, avaries occultes ou tout dommage d'ordre esthétique n'entravant pas le bon fonctionnement de l'appareil,
- les frais et dommages résultant d'utilisation d'énergie, d'emploi ou installation non conforme aux prescriptions du constructeur, ainsi que toutes les précautions indiquées dans le manuel utilisateur,
- les dommages esthétiques causés aux parties extérieures de l'appareil ne nuisant pas au bon fonctionnement du matériel tels que les rayures, les écaillures, les égratignures...,
- les dommages liés à des réparations réalisées par des tiers non agréés,
- les dommages liés à l'oxydation,
- la faute intentionnelle ou dolosive et la négligence manifeste de tous utilisateurs du matériel garanti,
- les dommages résultant d'une utilisation **PROFESSIONNELLE** ou **COLLECTIVE**, de l'utilisation des périphériques, d'accessoires ou de consommables inadaptés,
- les frais et dommages résultant d'une utilisation nuisible à la bonne conservation de l'appareil ou d'une faute intentionnelle ou d'une négligence ou consécutifs à un mauvais entretien, la corrosion,
- le contenu des appareils (denrées alimentaires, vaisselle, vêtements, batteries, divers « consommables »...), leurs accessoires (câbles, flexibles, ...) et leur environnement,
- les dommages survenus lors de l'installation ou du montage de l'appareil garanti ou engageant la responsabilité d'un tiers,
- les frais de nettoyage et d'entretien,