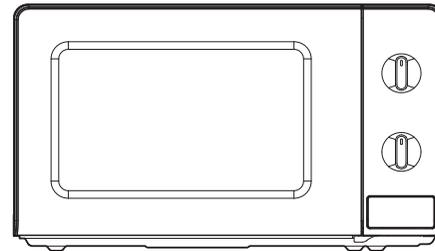


WINIA

FOUR A MICRO-ONDES

MODE D'EMPLOI ET CONSEILS DE CUISSON

Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser ce four.



WKOR-6LM07
WKOR-6LM07B
WKOR-6LM07S

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LES RISQUES D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) Ne faites pas fonctionner ce four la porte ouverte. Une trop forte exposition aux micro-ondes présente des risques pour votre sécurité. Il est important de respecter le verrouillage de sécurité.
- (b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas les salissures ou les résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et qu'aucun des éléments suivants ne soit endommagé : (1) porte (tordue), (2) charnières et loquets (cassés ou disjoints), (3) joints des portes et surfaces d'étanchéité.

- (d) Le four doit être mis au point ou réparé uniquement par une personne qualifiée.
- (e) Ne chauffez pas les liquides et les aliments dans des récipients hermétiques, ceux-ci étant 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.

TABLE DES MATIERES

• PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE MICROONDAS	1
• CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2
• INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	5
• INSTALLATION.....	5
• CARACTÉRISTIQUES.....	6
• IMPORTANT	6
• CARACTERISTIQUES	7
• FONCTIONNEMENT	8
• ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.....	9
• QUESTIONS ET RÉPONSES	10
• AVANT D'APPELER LE SERVICE DE DÉPANNAGE	11
• ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	11
• MISE AU REBUT DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES.....	11
• INSTRUCTIONS RELATIVES À LA CUISSON	12
• UTILISEZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES EN TOUTE SÉCURITÉ.....	13
• FORMATION D'UN ARC.....	13
• PRINCIPES DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES.....	14
• COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT-ELLES LES ALIMENTS.....	14
• TABLEAUX DE CONVERSION	14
• TECHNIQUES DE CUISSON	15
• GUIDE DE DÉCONGÉLATION.....	16
• TABLEAU DE CUISSON ET DE RÉCHAUFFAGE.....	17
• TABLEAU POUR LES LÉGUMES	19
• RECETTES	20

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 plateau 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. 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.
 20. Utilisez seulement les ustensiles compatibles avec l'utilisation du micro-ondes.
 21. Lorsque vous faites chauffer des liquides 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
 22. Cet appareil peut-être utilisé dans :
 - Les cuisines du personnel;
 - maisons de ferme;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et restaurant.
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Dans l'éventualité d'un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de décharge électrique, grâce à un disjoncteur différentiel qui coupe l'alimentation électrique. Cet appareil est équipé d'un câble de mise à la terre et d'une prise de terre. La prise doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

MISE EN GARDE :

Un usage incorrect de la prise de terre peut avoir pour résultat une éventuelle décharge électrique. Veuillez consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises, ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement un prolongateur trifilaire à 3 broches de mise à la terre, et un réceptacle à 3 encoches correspondant à la prise de l'appareil. La charge prévue inscrite sur la rallonge doit être égale ou supérieure à la charge prévue de l'appareil.

INSTALLATION

1. Ventilation

N'obstruez pas les orifices de ventilation. S'ils sont bloqués pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et finalement causer une défaillance. Pour une bonne ventilation, laissez un espace d'au moins 100 mm de chaque côté du four et à l'arrière et d'un minimum de 200 mm sur le dessus.

2. Emplacement stable et plat

Ce four doit être posé sur une surface stable et plane. Ce four est conçu pour être sur un plan de travail et non être encastré. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard, à moins que des tests aient prouvé que c'est possible.

3. Laissez de l'espace à l'arrière et sur les côtés.

La distance d'isolement de toutes les grilles d'aération doit être respectée. Si toutes les aérations sont couvertes pendant le fonctionnement du four, il pourrait surchauffer et éventuellement casser.

4. Garder à distance des postes de TV et de radio

Si le four se situe trop près d'une télévision, d'une antenne radio, d'une ligne de transmission, etc., cela pourrait avoir pour résultat une mauvaise réception de la télévision et des interférences avec la radio. Placez le four aussi loin que possible de ces objets.

5. Garder à distance des appareils de chauffage et des robinets

Garder le four à distance des sources d'air chaud, de vapeur et d'éclaboussures lorsque vous lui choisissez un emplacement, sinon son insularité pourrait en être négativement affectée et l'appareil pourrait tomber en panne.

6. Alimentation électrique

- Vérifier l'origine de votre alimentation électrique. Ce four requiert un courant d'environ 6 ampères, 230 V 50 Hz.
- Le câble d'alimentation électrique mesure environ 0.8 mètres de long.
- La tension doit être la même que celle qui est spécifiée sur le four. Une tension plus élevée peut avoir pour résultat un incendie ou un accident qui endommagerait le four. Nous ne saurons être tenus pour responsables de tout dommage résultant de l'utilisation de ce four avec des fusibles ayant une tension autre que celle spécifié en ampères.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

7. Examiner le four après l'avoir déballe, au cas où des dommages tels seraient visibles :

Porte mal alignée, porte cassée, bosse dans la cavité du four. Si une de ces choses est visible, NE L'INSTALLEZ PAS, et appelez immédiatement le fabricant.

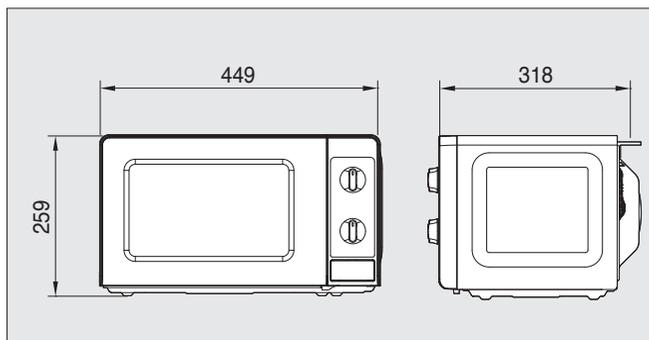
8. Ne pas utiliser le four s'il est plus froid que la température de la pièce.

(Ceci peut se produire en cas de livraison par temps froid.) Laissez le four se réchauffer à température ambiante avant de le faire fonctionner.

CARACTÉRISTIQUES

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE		230 V CA, 50 Hz COURANT MONOPHASÉ AVEC LA MISE EN TERRE	
MICRO-ONDES	PUISSANCE D'ENTRÉE	1150 W	1250 W
	EXTRANT ÉNERGÉTIQUE	700 W	800 W
	FRÉQUENCE	2,450MHz	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L H P)		449 x 259 x 318 mm	
DIMENSIONS DE LA CAVITÉ (L H P)		307 x 210 x 304 mm	
VOLUME DE LA CAVITÉ		20 L	
POIDS NET		ENVIRON 9.7 Kg	ENVIRON 9.8 Kg
MINUTERIE		35min. DUAL SPEED	
SÉLECTION DE LA PUISSANCE		7 Niveaux	

* Les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.



IMPORTANT

Les câbles du fil de sortie du réseau électrique de cet appareil sont colorés selon le code suivant.

Vert-et-jaune : Terre
Bleu : Neutre
Marron : Sous tension

Comme les couleurs des câbles du fil de sortie du réseau électrique de cet appareil pourraient ne pas correspondre aux marques colorées qui identifient les cosses de votre prise, procédez ainsi : le câble jaune-et-vert doit être connecté à la cosse de la prise sur laquelle la lettre « E », le symbole terre, ou les couleurs jaune-et-vert seront visibles. Le câble bleu doit être connecté à la cosse sur laquelle la lettre « N » sera inscrite, ou à la cosse noire. Le câble marron doit être connecté à la cosse sur laquelle la lettre « L » sera inscrite, ou à la cosse rouge.

MISE EN GARDE : Cet appareil doit être mis à la terre.

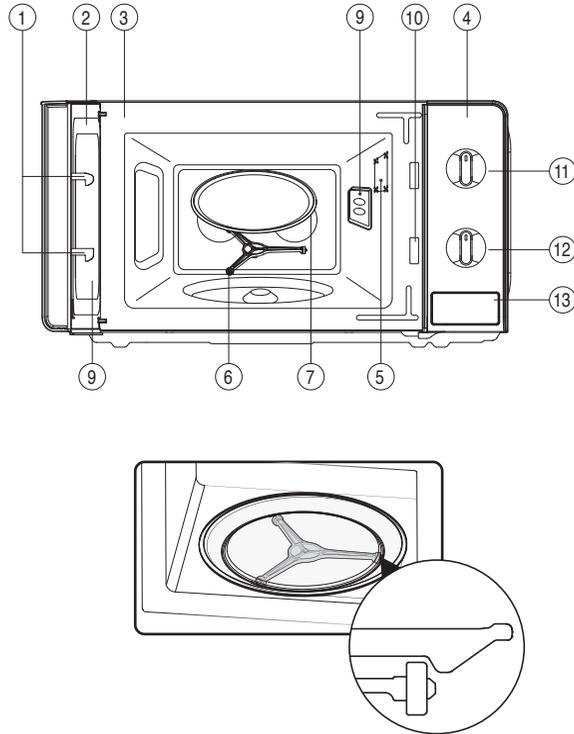
EcoLogic

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.

CARACTERISTIQUES



- ① **CROCHET DE PORTE** - Lorsque la porte est fermée, elle se verrouille automatiquement. Si la porte est ouverte pendant que le four est en marche, le magnétron va cesser immédiatement d'exploitation.
- ② **JOINT DE PORT** - Le Joint de porte maintient le micro-ondes dans la cavité du four à micro-ondes et empêche la fuite.
- ③ **CAVITE FOUR**
- ④ **PANNEAU DE CONTROLE**
- ⑤ **LAMPE FOUR** - Se met en marche automatiquement pendant le fonctionnement du four.
- ⑥ **GUIDE DE ROULEMENT** - Supporte le plateau de verre.
- ⑦ **PLATEAU DE VERRE** - Fait de verre résistant à la chaleur particulière. Le plateau de verre doit toujours être en bonne position avant de fonctionner. Ne pas cuire les aliments directement sur le plateau.
- ⑧ **PORTE VITREE** - Permet de voir les aliments. Les ondes ne peuvent pas passer à travers des perforations de la porte vitrée.
- ⑨ **PLAQUE MICA** - Protège le micro-ondes des éclaboussures de cuisson des aliments
- ⑩ **SYSTEME DE SECURITE**
- ⑪ **Bouton de réglage de la puissance** - Permet de sélectionner le niveau de puissance micro-onde
- ⑫ **Bouton de minuterie** – Permet de régler le temps de cuisson pour toutes les fonctions
- ⑬ **Bouton d'ouverture de la porte** - Pour ouvrir la porte, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte.

FONCTIONNEMENT

Cette section présente toutes les informations utiles concernant le fonctionnement du four.

1. Branchez la prise sur une sortie électrique.
2. Placez des aliments dans un récipient adéquat, ouvrez la porte du four et posez le récipient sur le plateau en verre. Le plateau en verre et l'anneau de guidage doivent toujours être en place pendant l'utilisation.
3. Fermez la porte. Vérifiez qu'elle est bien fermée. Lorsque la porte est ouverte, la lumière s'éteint. Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement en appuyant sur le bouton d'ouverture situé sur le panneau de commandes. Le four s'arrête alors automatiquement.
4. Réglez le bouton de réglage de la puissance sur le niveau de puissance souhaité.

SYMBOLE	NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE	
		700W	800W
	Légère réchauffer	120W	140W
	Réchauffer	180W	210W
	Décongélation	270W	310W
	Bas	390W	450W
	Moyen	500W	570W
	Moyen élevé	610W	700W
	Elevé	700W	800W

5. Réglez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton de la minuterie. La cuisson par micro-ondes commence.
 - Pour régler un temps de cuisson inférieur à 2 minutes, tournez d'abord le bouton sur une durée supérieure à 2 minutes, puis revenez à la durée souhaitée.
6. L'énergie micro-ondes s'arrête automatiquement lorsque le bouton de la minuterie atteint la position "OFF". Vous pouvez alors retirer les aliments du four.
 - Pour éviter tout fonctionnement avec la porte ouverte, votre four à micro-ondes est équipé de commutateurs de sécurité fonctionnant à la fermeture de la porte.
 - Si vous souhaitez vérifier les aliments lors de la cuisson, ouvrez simplement la porte. Le four arrête immédiatement la cuisson. Pour continuer la cuisson, il vous suffit de fermer la porte.
 - Pour arrêter la cuisson, tournez le bouton de la minuterie sur la position "OFF". Vous pouvez modifier le réglage de la cuisson à tout moment du cycle de cuisson en tournant le bouton de la minuterie.
 - Ne laissez pas la minuterie fonctionner après avoir retiré les aliments ou lorsque le four est vide.

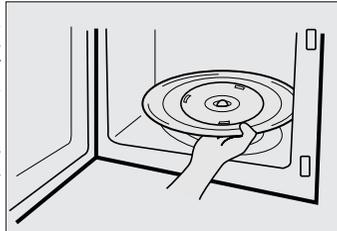
ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.

Si le four n'est pas constamment propre, sa surface peut se détériorer, et cela peut affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en une situation dangereuse.

- 1 Éteignez le four avant de le nettoyer.
- 2 Faites en sorte que la cavité du four soit toujours propre. Lorsque de la nourriture éclabousse ou qu'un liquide se répand sur les parois du four, essuyez avec un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un détergent doux si le four est très sale. L'usage d'un détergent décapant ou abrasif n'est pas recommandé.
- 3 La surface externe du four doit être nettoyée à l'eau et au savon, rincée et séchée avec un chiffon doux. Afin d'éviter d'endommager les éléments électriques à l'intérieur du four, l'eau ne doit jamais s'infiltrer entre les grilles de ventilation.
- 4 si le Panneau de Commandes est mouillé, essuyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergent décapant ou abrasif sur le Panneau de commandes.
- 5 Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur du four ou autour de la porte, essuyez avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes se trouve dans une atmosphère humide, et cela n'indique en aucun cas une défaillance de l'appareil.
- 6 il est nécessaire d'occasionnellement retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau en verre à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

- 7 Le guidage à rouleaux et le bas de la cavité du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter que le four ne fasse trop de bruit. Nettoyez simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau ou avec du produit pour les vitres, et essuyez. Le guidage à rouleaux doit être lavé à l'eau chaude savonneuse.

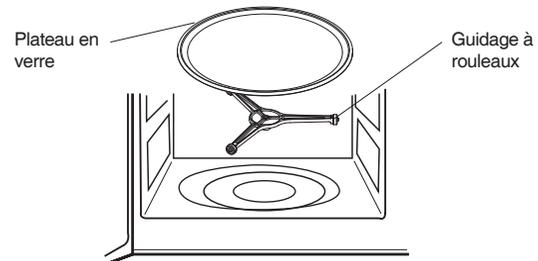


GUIDAGE À ROULEAUX

- 1 Le GUIDAGE À ROULEAUX et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment, afin que le four ne fasse pas trop de bruit.
- 2 Le GUIDAGE À ROULEAUX DOIT TOUJOURS être utilisé avec le plateau en verre pour cuisiner.

PLATEAU EN VERRE

- 1 N'ALLUMEZ PAS le four si le plateau de verre n'est pas centré.
- 2 N'UTILISEZ PAS d'autre plateau en verre avec ce four.
- 3 si le Plateau en verre est chaud, LAISSEZ LE REFROIDIR avant de le nettoyer ou de le mettre dans de l'eau froide.
- 4 NE POSEZ PAS d'aliments à même le Plateau de Verre. (sauf du pop-corn)



QUESTIONS ET RÉPONSES

***Q : J'ai accidentellement mis mon four à micro-ondes en marche alors qu'il était vide. Est-il endommagé ?**

*R : Faire fonctionner un four vide pendant une courte durée ne l'endommagera pas. Cependant, cela n'est pas recommandé.

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

*R : Non. Le plateau en verre et le guidage à rouleaux doivent toujours être dans le four pour cuisiner.

***Q : Puis-je ouvrir la porte lorsque le four est en service ?**

*R : La porte peut être ouverte à n'importe quel moment de la cuisson. L'énergie micro-ondes sera alors instantanément coupée et la minuterie s'arrêtera jusqu'à ce que la porte soit fermée.

***Q : Pourquoi mon four à micro-ondes est-il humide après la cuisson ?**

*R : Il est normal que les parois de votre four à micro-ondes soient humides. L'humidité est provoquée par la vapeur de la cuisson contre la surface fraîche du four.

***Q : L'énergie à micro-ondes peut-elle passer au travers de la porte ?**

*R : Non. L'écran de métal fait rebondir l'énergie vers la cavité du four. Les trous sont faits pour laisser la lumière passer au travers. Ils ne laissent pas filtrer l'énergie à micro-ondes.

***Q : Pourquoi les œufs peuvent-ils parfois éclater ?**

*R : Lorsque vous faites cuire ou pocher des œufs, le jaune peut éclater à cause de la vapeur accumulée dans la membrane du jaune. Pour éviter ceci, percez simplement le jaune d'œuf à l'aide d'un cure-dents avant de le faire cuire. Ne faites jamais cuire d'œufs sans avoir percé leur coquille.

***Q : Pourquoi faut-il un temps de repos après la cuisson ?**

*R : Le temps de repos est très important. Avec une cuisson aux micro-ondes, la chaleur s'emmagasine dans les aliments, et non dans le four. Beaucoup d'aliments accumulent suffisamment de chaleur interne pour permettre au processus de cuisson de se prolonger, même lorsque la nourriture est retirée du four. Pour les rôtis, les légumes en grosse quantité et les gâteaux, le temps de repos permet à l'intérieur des aliments de cuire complètement sans que le dessus ne cuise trop.

***Q : Que signifie « temps de repos » ?**

*R : Le « temps de repos », c'est le fait de sortir la nourriture du four et de la couvrir

pendant un temps afin qu'elle puisse finir de cuire. Ce qui permet d'utiliser le four pour d'autres aliments.

***Q : Pourquoi mon four ne cuit-il pas toujours rapidement, en comparaison avec les durées indiquées dans le manuel de cuisson aux micro-ondes ?**

*R : Veuillez de nouveau lire votre manuel de cuisson pour être sûr d'avoir bien suivi les instructions ; et pour voir ce qui peut causer des différences de durée de cuisson. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent overcooking... the most common problem in Les réglages de temps et de puissance suggérés dans le manuel de cuisson servent à éviter que les aliments ne cuisent trop... c'est un problème des plus courants quant il s'agit de s'habituer au four à micro-ondes. Les différences de taille, de forme, de poids et de dimensions font que les temps de cuisson sont plus ou moins longs. Votre jugement et les suggestions du manuel de cuisson vous permettront de vérifier si les aliments ont été cuits correctement, comme 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 mettre mon four à micro-ondes en marche sans plaque tournante, puis-je retourner la plaque tournante pour y poser un grand plat ?**

*R : Non. Si vous enlevez ou retournez la plaque tournante, cela aura pour résultat une cuisson médiocre. Les plats utilisés dans votre four doivent avoir une taille adaptée à la plaque tournante.

***Q : Est-ce normal que la plaque tournante tourne dans deux directions différentes ?**

*R : Oui. La plaque tournante tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, selon le sens de rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson démarre.

***Q : Puis-je faire cuire du pop-corn dans mon four à micro-ondes ? Comment obtenir le meilleur résultat possible ?**

*R : Oui. Faites cuire du pop-corn adapté au four à micro-ondes selon les instructions de l'emballage. N'utilisez pas d'emballages en papier normaux. Ayez recours au « test de l'écoute », arrêtez le four dès que le bruit « pop » ralentit et ne se produit plus que toutes les 1 ou 2 secondes. Ne faites pas cuire des grains non soufflés. Ne faites pas cuire de pop-corn dans un saladier en verre.

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE DÉPANNAGE

Veillez vous référer à la liste de contrôle suivante, vous n'aurez peut-être pas à appeler le service de dépannage.

* Le four ne fonctionne pas :

1. Vérifiez si le câble électrique est correctement branché.
2. Vérifiez si la porte est correctement fermée.
3. Vérifiez si le temps de cuisson est bien réglé.
4. Vérifiez si un fusible a sauté ou si un circuit principal a disjoncté dans la maison.

* Des étincelles dans la cavité ;

1. Vérifiez les ustensiles de cuisine. Il ne faut pas utiliser de récipient métallique ou de plat avec des décorations métalliques.
2. Vérifier si les brochettes ou si le papier aluminium ne touche pas les parois du four.
3. Vérifier que la cache guide d'onde soit propre (graisse ou saleté)

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Bien que votre four soit caractéristiquement sécurisé, il est important que vous respectiez ce qui suit :

1. Il est important de ne pas retirer ou détériorer les verrous de sécurité.
2. Ne placez aucun objet au niveau de la partie proche de la porte, et ne laissez pas les résidus de nourriture ou de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité. Nettoyez fréquemment la surface d'étanchéité avec un détergent doux, rincez et essuyez. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons à recurer.
3. Lorsqu'elle est ouverte, la porte ne doit être soumise à aucune pression, par exemple, si un enfant ou une autre charge s'accroche à la porte ouverte, et la porte serait endommagée, le four pourrait de plus tomber et blesser quelqu'un. Ne faites pas fonctionner un four endommagé avant qu'il n'ait été réparé par un technicien qualifié. Il est particulièrement important que la porte du four puisse se fermer correctement et qu'aucun des dommages suivant ne soit constaté :
Porte (pliée)

Gonds et crochets (cassés ou desserrés)
Joints de la porte et zones d'étanchéité.

4. Le four ne doit être réglé ou réparé par quiconque hormis un technicien suffisamment qualifié.
5. Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus de nourriture doivent en être retirés.
6. Si le four n'est pas constamment propre, la surface pourrait se détériorer, cela pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil, et potentiellement résulter en 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.

INSTRUCTIONS RELATIVES À LA CUISSON

GUIDE DES USTENSILES

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes. Pour cuire des aliments au four à micro-ondes, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer la nourriture sans être renvoyées ou absorbées par le plat utilisé. Il faut par conséquent choisir vos ustensiles avec grand soin. Si l'ustensile porte l'inscription « transparent aux micro-ondes », il n'y a pas de problème. Le tableau suivant répertorie les ustensiles et indique s'ils peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes et de quelle manière.

Ustensile	Transparent	Commentaires
Papier aluminium	▲	Peut être utilisé en petite quantité pour protéger certaines zones susceptibles de trop cuire. Une formation d'arc peut se produire si vous utilisez trop d'aluminium ou s'il est trop proche de la paroi du four.
Plat avec motifs	●	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
Porcelaine et faïence	●	Les plats en porcelaine, poterie, faïence vernie et porcelaine Anglaise tendre sont généralement adaptés au four à micro-ondes, à moins d'être ornés d'une décoration métallique.
Plats jetables en polyester	●	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ce type de plat.
Emballage de fast-food • Tasses en polystyrène	●	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments. Cuire trop longtemps peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journaux	×	Inflammable.
• Papier recyclé ou plats avec décorations métalliques	×	Formation d'arc possible.
Objet en verre • Vaisselle de table adaptée pour le four	●	Peuvent être utilisés, à moins d'être ornés d'une décoration métallique.
• Objets en verre fin	●	Peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments ou des boissons. Les verres fins peuvent casser ou se craquer s'ils sont chauffés trop rapidement.
• Pots en verre	●	Retirer le couvercle. Seulement pour réchauffer.

Ustensile	Transparent	Commentaires
Métal • Plats • Fermeurs de sacs congélation	×	Peuvent causer une formation d'arc ou un incendie.
Papier • Assiettes, tasses, serviettes et essuie-tout • Papier recyclé	● ×	Pour les cuissons courtes et le réchauffage. Et également pour absorber l'excès d'humidité. Formation d'arc possible.
Plastique • Récipients	●	En particulier si c'est du thermoplastique résistant à la chaleur. Certains autres plastiques sont susceptibles de se déformer ou de se décolorer à haute température. Ne pas utiliser de plastique mélaminé.
• Film étirable	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne doit pas toucher la nourriture. Faites attention lorsque vous retirez le film, il y aura de la vapeur.
• Sacs de congélation	▲	Uniquement si sachet cuisson ou film adapté au four à micro-ondes. ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, piquer avec une fourchette.
Papier ingraissable	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et éviter les éclaboussures.

● : Usage recommandé

▲ : Usage limité

× : Non recommandé

UTILISEZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES EN TOUTE SÉCURITÉ

Utilisation Générale

Ne tentez pas de retirer ou de détériorer les verrous de sûreté.

Ne placez aucun objet entre le châssis avant et la porte du four, et ne laissez pas de résidus s'accumuler sur les zones d'étanchéité. Nettoyez avec un détergent doux, rincez et essuyez. N'utilisez jamais de poudres ou de tampons à récurer.

La porte du four ne doit pas subir de pression ou de poids comme par exemple, celui d'un enfant s'accrochant à la porte.

Cela pourrait faire tomber le four, l'endommager et vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four si les joints de la porte sont endommagés ; ou si la porte est pliée ; ou si ses gonds sont desserrés ou cassés.

Ne mettez pas un four vide en marche. Cela l'endommagerait.

N'essayez pas de faire sécher des vêtements, des journaux ou des matériaux autres dans le four. Ils pourraient s'enflammer.

N'utilisez pas de produits à base de papier recyclé, car ils sont susceptibles d'être porteurs d'impuretés qui peuvent causer des étincelles ou un incendie.

Ne frappez pas sur le panneau de commandes avec des objets solides. Cela pourrait l'endommager.

La nourriture

N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour faire des conserves maison.

Il n'est pas fait pour cela.

Des aliments mal mis en conserve peuvent s'altérer et être impropres à la consommation.

Appliquez toujours la durée minimale d'une recette. Mieux vaut ne pas assez cuire que trop cuire des aliments.

Les aliments qui n'ont pas assez cuit peuvent repasser au four. S'ils sont trop cuits, vous n'y pourrez rien.

Faites en sorte de cuire de petites quantités de nourriture ou des aliments ayant un faible taux d'humidité. Ils peuvent vite se dessécher, brûler ou prendre feu.

Ne faites pas cuire d'œufs dans leur coquille. La pression pourrait s'y accumuler et les œufs exploser.

Les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses sont des exemples d'aliments à la membrane non poreuse.

Afin que les aliments n'éclatent pas, leurs membranes doivent être percées avant la cuisson.

N'essayez pas de faire de grande friture dans votre four à micro-ondes.

Laissez toujours le four se reposer pendant au moins 20 secondes après la fin de la cuisson, afin que la température s'égalise, mélangez pendant la cuisson si nécessaire, et mélangez TOUJOURS après la cuisson. Afin d'éviter un bouillonnement et d'éventuelles brûlures, placez une cuillère ou un bâton en verre dans les boissons et mélangez avant, pendant et après la cuisson.

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites du pop-corn.

Ne faites pas cuire de pop-corn dans un sac de papier à moins qu'il ne soit adapté au four à micro-ondes.

Les grains de maïs pourraient trop cuire et enflammer un sac de papier brun.

Ne posez pas les sachets de pop-corn adaptés au four à micro-ondes à même le plateau. Placez le sachet sur un support de verre adapté au four à micro-ondes, ou sur une assiette en céramique, afin d'éviter qu'il ne cuise trop et que le plateau du four ne se fêle.

Ne dépassez pas le temps de cuisson du pop-corn suggéré par le fabricant.

Une cuisson plus longue ne donnera pas plus de pop-corn, mais cela pourrait le griller, le brûler ou l'enflammer. Rappelez-vous que le sachet de pop-corn et le plateau peuvent être trop chauds pour être manipulés.

Retirez-les avec précaution et utilisez des poignées.

FORMATION D'UN ARC

Si vous voyez un arc se former, pressez la touche "0" et résolvez le problème.

La formation d'un arc, c'est l'expression spécifique au micro-ondes pour décrire la présence d'étincelles dans le four.

La formation d'un arc est provoquée par :

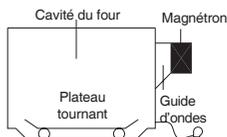
- Du métal ou du papier aluminium qui touche la paroi du four.
- Du papier aluminium non adapté aux contours des aliments (des bords retournés peuvent jouer le rôle d'antennes).
- Du métal, comme celui des fermoirs de sac de congélation, des broches présentes dans la volaille, ou des plats à dorures.
- Des serviettes en papier recyclé contenant de petits éléments métalliques.

PRINCIPES DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

L'énergie par micro-ondes a été utilisée dans ce pays (USA) pour cuisiner et réchauffer des aliments depuis les premières expériences avec le RADAR pendant la Seconde Guerre Mondiale. Les micro-ondes sont constamment présentes dans l'atmosphère, elles sont soit naturelles soit artificielles. Les sources artificielles incluent le radar, la radio, la télévision, les liaisons de télécommunication et les kits mains libres.

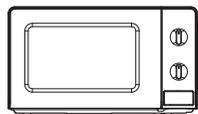
COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT-ELLES LES ALIMENTS

Le four à micro-ondes est un équipement de type ISM Groupe 2, l'énergie des radiofréquences est intentionnellement générée et vise à traiter le matériau. Ce four est un équipement de Classe B destiné à un usage domestique et à des établissements directement connectés à un réseau électrique à faible tension qui alimente des bâtiments utilisés à des fins domestiques.



Dans un four à micro-ondes, l'électricité est convertie en micro-ondes par le biais du **MAGNÉTRON**.

► REFLEXIÓN



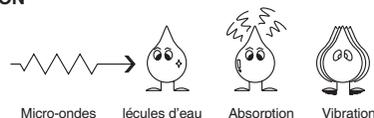
Les micro-ondes rebondissent sur les parois métalliques et sur l'écran métallique de la porte.

► TRANSMISIÓN



Elles passent ensuite au travers des récipients contenant des aliments pour être absorbés par les molécules d'eau présentes dans la nourriture, tous les aliments contenant plus ou moins d'eau.

► ABSORCIÓN



Les micro-ondes provoquent une vibration des molécules d'eau, ce qui provoque une **FRICTION**, c.à.d. de la **CHALEUR**. Cette chaleur cuit la nourriture. Les micro-ondes sont également attirées par les particules de graisse et de sucre, et les aliments à forte teneur en matières grasses et en sucre cuiront plus rapidement. Les micro-ondes peuvent seulement pénétrer à une profondeur de 4-5 cm, et tandis que la chaleur se répand dans la nourriture par conduction, comme pour un four traditionnel, la nourriture cuit de l'intérieur et de l'extérieur.

TABLEAUX DE CONVERSION

MESURES DE POIDS		MESURES DE VOLUME		MESURES À LA CUILLÈRE	
15 g	½ oz.	30 ml	1 fl.oz.	1.25 ml	¼ cc
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl.oz.	2.5 ml	½ cc
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl.oz. (¼ pt)	5 ml	1 cc
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl.oz. (½ pt)	15 ml	1 cs
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 g	8 oz.				
450 g	1 g.				

MESURES DES LIQUIDES		
1 Tasse	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 Tasse	= 16 fl.oz. (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 Quart	= 32 fl.oz. (UK 40 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 Gallon	= 128 fl.oz. (UK 160 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

TECHNIQUES DE CUISSON

TEMPS DE REPOS

Les aliments compacts comme la viande, les pommes de terre en robe des champs et les gâteaux ont besoin d'un temps de repos (à l'intérieur et à l'extérieur du four) après la cuisson, afin que la chaleur puisse finir de cuire entièrement l'intérieur des aliments. Envelopper les rôtis et les pommes de terre en robe de chambre dans du papier aluminium pendant le temps de repos. Les rôtis ont besoin d'un temps de repos d'environ 10-15 minutes, les pommes de terre en robe de chambre d'environ 5 minutes. Les autres aliments, comme les plateaux-repas, les légumes, le poisson, etc., ont besoin d'un temps de repos de 2 à 5 minutes. Après avoir décongelé les aliments, le temps de repos doit toujours être respecté. Si les aliments ne sont pas cuits après le temps de repos, remettez les au four et laissez les cuire plus longtemps.

TENEUR EN HUMIDITÉ

Beaucoup d'aliments frais comme les fruits et légumes ont une teneur en humidité différente selon la saison, en particulier pour les pommes de terre en robe chambre. C'est pourquoi les temps de cuisson doivent être ajustés. Les aliments secs comme le riz et les pâtes peuvent s'assécher dans leurs emballages, les temps de cuisson peuvent par conséquent varier.

DENSITÉ

Les aliments poreux cuisent plus rapidement que les aliments compacts.

FILM ÉTIRABLE

Le film étirable aide la nourriture à rester humide, et la chaleur enfermée aide à accélérer le temps de cuisson. Percez le film avant la cuisson pour permettre à l'excès de vapeur de sortir. Faites toujours attention lorsque vous retirez le film étirable d'un plat, car la vapeur emmagasinée est très chaude.

FORME DES ALIMENTS

Les aliments ayant des formes régulières cuisent plus rapidement. Dans un four à micro-ondes, les aliments cuisent plus rapidement dans un récipient rond que carré.

ESPACEMENT

Les aliments cuisent plus rapidement et de manière plus uniforme s'ils sont espacés. N'empilez JAMAIS d'aliments les uns sur les autres.

TEMPÉRATURE DE DÉPART

Plus la nourriture est froide, plus elle mettra de temps à cuire. Les aliments sortis du réfrigérateur mettent plus de temps à se réchauffer que les aliments à température ambiante.

LIQUIDES

Tous les liquides doivent être mélangés avant et pendant la cuisson. L'eau en particulier doit être remuée avant et pendant sa cuisson, pour éviter une ébullition trop importante. Ne réchauffez pas de liquides bouillis au préalable. **NE LES FAITES PAS TROP CUIRE.**

RETOURNER & MÉLANGER

Certains aliments doivent être mélangés pendant leur cuisson. La viande et la volaille doivent être retournées à la moitié du temps de cuisson.

GESTION DE L'ESPACE

Les portions individuelles comme celles du poulet ou les côtelettes doivent être placées dans un plat de manière à ce que les parties les plus épaisses soient tournées vers l'extérieur.

QUANTITÉ

Les petites quantités cuisent plus rapidement que les grosses quantités, et les petits plats seront réchauffés plus rapidement que les grandes portions.

PERCER

La peau ou la membrane de certains aliments provoquera une accumulation de la vapeur au cours de la cuisson. Ces aliments doivent être percés, ou il faudra en peler une partie avant la cuisson pour permettre à la vapeur de sortir. Les membranes des aliments comme les œufs, les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percés avant la cuisson. **N'ESSAYEZ PAS DE FAIRE CUIRE DES ŒUFS DANS LEURS COQUILLES.**

RECOUVRIR LES ALIMENTS

Recouvrez les aliments de film étirable spécial four à micro-ondes, ou d'un couvercle. Recouvrez les poissons, les légumes, les ragoûts et les soupes. Ne recouvrez pas les gâteaux, les sauces, les pommes de terre en robe de chambre ou les pâtisseries.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION

- ▶ Ne décongelez pas de viande emballée. Cela pourrait favoriser une cuisson de la viande. Retirez toujours l'emballage et le carton. N'utilisez que des récipients adaptés au four à micro-ondes.
- ▶ Faites décongeler les volailles entières avec la poitrine vers le bas. Faites décongeler les rôtis avec la graisse vers le bas.
- ▶ La forme de l'emballage altère la durée de décongélation. Les formes rectangulaires peu épaisses décongèlent plus rapidement que les gros blocs.
- ▶ Vérifier la nourriture au bout d'1/3 du temps de cuisson. Vous pouvez la retourner, la séparer en morceaux, la réarranger ou retirer les morceaux de nourriture décongelée.
- ▶ Pendant la décongélation, un message sur l'écran du four vous invitera à retourner la nourriture. A ce moment là, ouvrez la porte du four et vérifiez la nourriture. Pour une décongélation optimale, respectez les consignes répertoriées ci-dessous. Puis refermez la porte du four, pressez sur la touche DÉPART pour terminer la décongélation.
- ▶ Lorsqu'ils sont décongelés, les aliments sont censés être frais, mais entièrement ramollis. S'ils sont encore légèrement glacés, remettez-les très brièvement dans le four à micro-ondes, ou laissez les reposer quelques minutes. Après la décongélation, laissez les aliments reposer de 5 à 30 minutes s'il reste des zones glacées. La volaille et le poisson peuvent être mis sous l'eau jusqu'à ce qu'ils soient décongelés.
- ⇨ **Retourner** : Les rôtis, les côtes, les volailles entières, les escalopes de dinde, les hot-dogs, les saucisses, les steaks ou les côtelettes.
- ⇨ **Réarranger** : Casser ou séparez les steaks, les côtelettes, les hamburgers, la viande hachée, les morceaux de poulet ou de crustacés, les morceaux de viande à ragoût.
- ⇨ **Protection** : Utilisez de petits morceaux d'aluminium pour protéger les parties fines ou les bords des aliments ayant des formes irrégulières comme les cuisses de poulet. Pour éviter qu'un arc ne se forme, faites en sorte que le papier aluminium soit à plus de 2,5 cm des parois ou de la porte du four.
- ⇨ **Retirer la nourriture** : Pour éviter que la nourriture ne cuise, les parties décongelées doivent être retirées du four. Cela peut raccourcir la durée de décongélation pour des aliments pesant moins de 1350 g (3 livres).

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION (Durée de la Décongélation)

Pièce et poids	Durée de la décongélation	Temps de Repos	Techniques spéciales
BŒUF Bœuf haché 1 livre/450 g	9-11 min.	15-20 min.	Séparez et retirez les parties décongelées avec une fourchette.
Viande à Ragoût 1 1/2 livre/675 g	14-18 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Portions 4(4onces/110 g)	8-10 min.	15-20 min.	Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
PORC Travers de porc 1 livre/450 g	8-10 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Côtelettes 4(5 onces/125 g)	9-11 min.	25-30 min.	Séparez et retournez-les encore une fois.
Porc haché 1 livre/450 g	9-11 min.	15-20 min.	Séparez et retirez les parties décongelées avec une fourchette.
VOLAILLE Poulet entier 2 1/2 livres/1125 g	21-25 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	12-15 min.	15-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Poulet frit (découpé) 2 livres/900 g	19-22 min.	25-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
Cuisses de poulet 1 1/2 livres/675 g	14-18 min.	15-30 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.
POISSONS ET CRUSTACÉS Poisson entier 1 livre/450 g	7-9 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.	15-20 min.	Séparez et réarrangez-les encore une fois.

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

TABLEAU DE CUISSON ET DE RÉCHAUFFAGE

Tableau de Cuisson

Pièce	Puissance	Temps de Cuisson pour 1 livre/450 g	Instruction Particulière
VIANDE			
Rôti de bœuf			<ul style="list-style-type: none"> - Les viandes et les volailles fraîches doivent être retirées du réfrigérateur au moins 30 minutes avant la cuisson. - Laissez toujours la viande et la volaille reposer avec un couvercle après la cuisson.
- Saignant	Medium	8 à 10 min.	
- A point	Medium	9 à 11 min.	
- Bien cuit	Medium	11 à 13 min.	
Rôti de porc	HIGH	12 à 14 min.	
Bloc de bacon	HIGH	8 à 10 min.	
Bloc de bacon			
Poulet entier	HIGH	6 à 8 min.	
Morceaux de poulet	Medium	5 à 7 min.	
Escalope (avec os)	Medium	6 à 8 min.	
POISSON			
Filets de poisson	HIGH	4 à 6 min.	<ul style="list-style-type: none"> - Ajoutez un peu d'huile ou de beurre fondu sur le poisson, ou ajoutez 15 à 30ml (1 à 2cc) de jus de citron, de vin, de bouillon, de lait ou d'eau. - Laissez toujours le poisson reposer avec un couvercle après la cuisson
Maquereau entier, nettoyé et préparé	HIGH	4 à 6 min.	
Truite entière, nettoyée et préparée	HIGH	5 à 7 min.	
Pavés de saumon	HIGH	4 à 6 min.	
<p>REMARQUE : Les durées ci-dessus sont à titre d'indication. Prenez en compte les différences de goûts et les préférences personnelles. Les durées peuvent varier selon la forme, la découpe et la composition des aliments. Les viandes, volailles et poissons congelés doivent être parfaitement décongelés avant d'être cuits.</p>			

Tableau pour le réchauffage

- Afin d'éviter les brûlures, les aliments pour bébés doivent être soigneusement vérifiés avant d'être servis.
- Lorsque vous réchauffez des plats préparés, suivez toujours attentivement les instructions sur l'emballage.
- Si vous congelez des aliments frais, souvenez-vous de bien les décongeler avant de les cuire selon les instructions sur l'emballage. Coller une note sur les emballages est une bonne idée, les autres membres du foyer s'en souviendront aussi.
- Rappelez-vous qu'il faut retirer les fermoirs des sacs de congélation et la nourriture des récipients en aluminium avant de les réchauffer.
- Les aliments frais (réfrigérés) mettent plus de temps à se réchauffer que les aliments à température ambiante (comme les aliments tout juste ramenés à température ambiante ou les aliments sortant du placard).
- Tous les aliments doivent être réchauffés à pleine puissance.

Pièce	Temps de cuisson	Instructions Particulières
Nourriture pour bébés pot de 128 g	30 sec.	Videz le dans un petit bol. Mélangez bien une ou deux fois au cours de la cuisson. Avant de servir, vérifiez bien la température.
Lait infantile 100 ml / 4 onces liquides 225 ml / 8 onces liquides	20 à 30 sec. 40 à 50 sec.	Mélangez ou remuez bien et versez dans un biberon stérilisé. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Sandwichs 1 sandwich	20 à 30 sec.	Enveloppez-le dans une serviette en papier et posez-le sur un support en verre adapté au four à micro-ondes. *Remarque : N'utilisez pas de serviette en papier recyclé.
Lasagnes 1 portion : (10 1/2 onces/300 g)	4 à 6 min.	Posez les lasagnes sur un plat adapté au four à micro-ondes. Recouvrez d'un film plastique et percez une fente.
Ragoût 1 tasse : 4 tasses :	1 1/2 à 3 min. 5 à 7 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une cocotte pour four à micro-ondes. Mélangez à la moitié du temps de cuisson.
Purée de pommes de terre 1 tasse 4 tasses	2 à 3 min. 6 à 8 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une cocotte pour four à micro-ondes. Mélangez à la moitié du temps de cuisson.
Haricots blancs à la sauce tomate 1 tasse	2 à 3 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une cocotte pour four à micro-ondes. Mélangez à la moitié du temps de cuisson.
Raviolis ou pâtes avec de la sauce 1 tasse 4 tasses	3 à 4 min. 7 à 10 min.	Faites cuire avec un couvercle dans une cocotte pour four à micro-ondes. Mélangez à la moitié du temps de cuisson.

TABLEAU POUR LES LÉGUMES

Utilisez un bol en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cc) pour 250 g de légumes, à moins qu'une quantité différente ne soit recommandée – voir tableau. Faites les cuire avec un couvercle pendant la durée minimum – voir tableau.

Refaites cuire pour obtenir le résultat souhaité. Mélangez une fois pendant et après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Recouvrez et laissez reposer pendant 3 minutes.

Astuce : coupez des morceaux de légumes frais de taille égale. Plus ils seront émincés menu, plus ils cuiront rapidement.

Tous les légumes doivent être cuits à pleine puissance.

Guide de cuisson des légumes surgelés

Légumes	Poids	Durée	Instructions
Épinards	0,3 livre/125 g	2 à 3 min	Ajoutez 15 ml (1cs) d'eau froide.
Brocolis	1/2 livre/250 g	3 à 4 min	Ajoutez 30 ml (1cs) d'eau froide.
Petits pois	1/2 livre/250 g	3 à 4 min	Ajoutez 15ml (1cs) d'eau froide.
Haricots verts	1/2 livre/250g	4 à 5 min	Ajoutez 30 ml (1cs) d'eau froide.
Légumes assortis (carottes/petits pois/maïs)	1/2 livre/250g	3 à 5 min	Ajoutez 15 ml (1cs) d'eau froide.
Légumes assortis (à la Chinoise)	1/2 livre/250 g	4 à 6 min	Ajoutez 15 ml (1cs) d'eau froide.

Guide de cuisson des légumes frais

Légumes	Poids	Durée	Commentaires
Brocolis	1/2 livre/250g 1 livre/500g	3 à 4 min. 5 à 7 min.	Coupez des fleurettes de taille égale. Faites en sorte que les tiges pointent vers le centre.
Choux de Bruxelles	1/2 livre/250g	4 à 5 min.	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cc) d'eau.
Carottes	1/2 livre/250g	3 à 4 min.	Coupez des rondelles de carottes de taille égale.
Choux fleur	1/2 livre/250g 1 livre/500g	3 à 4 min. 5 à 7 min.	Coupez des fleurettes de taille égale. Coupez les grosses fleurettes en deux. Faites en sorte que les tiges pointent vers le centre.
Courgettes	1/2 livre/250g	3 à 4 min.	Coupez la courgette en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cc) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les rondelles soient tendres.
Aubergines	1/2 livre/250g	3 à 4 min.	Coupez l'aubergine en rondelles et arrosez d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	1/2 livre/250g	3 à 4 min.	Coupez le poireau en rondelles.
Champignons	0.3 livre/125g 1/2 livre/250g	2 à 3 min. 3 à 5 min.	Préparez des champignons entiers ou émincés. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	1/2 livre/250g	3 à 4 min.	Émincez les oignons ou en deux. N'ajoutez pas plus de 15 ml (1cc) d'eau.
Poivron	1/2 livre/250g	3 à 5 min.	Coupez le poivron en fines lamelles.
Pommes de terre	1/2 livre/250g 1 livre/500g	3 à 5 min. 8 à 10 min.	Pesez les pommes de terre pelées et coupez les en deux ou en quartiers de taille égale.
Navet	1/2 livre/250g	5 à 7 min.	Coupez le navet en petits cubes.

RECETTES

SOUPE DE TOMATES À L'ORANGE

1 oz (25 g) de beurre
1 oignon moyen, haché
1 grosse carotte et 1 grosse pomme de terre, haché
13/4lb (800g) tomates hachées en conserve
le jus et le zeste 1 petit d'une orange
1 1/2 pinte (900ml) de bouillon de légumes chaud
sel et poivre a

1. Faire fondre le dans un grand bol pendant 1 minute.
2. Ajouter l'oignon, la carotte et la pomme de terre et cuire à puissance maximale 6 minutes. remuer à micuisson.
3. Ajouter les tomates, le jus d'orange, le zeste d'orange. Mélanger soigneusement. Assaisonner avec sel et poivre à votre goût. Couvrir le bol et faites cuire à puissance maximale pendant 15 minutes. mélanger 2-3 fois pendant la cuisson, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Mélanger et servir immédiatement

SOUPE À L'OIGNONS FRANÇAISE

1 gros oignons tranché
1 c. à soupe (15 ml) huile de maïs
2 oz (50 g) de farine
2 pintes (1,2 litres) de bouillon à base de viande chaude ou bouillon de légumes sel et poivre
2 c. à soupe (30 ml) de persil haché
4 tranches épaisses de pain français
2 oz (50 g) de fromage râpé

1. Placer de l'oignon et l'huile un bol, bien mélanger et cuire à température élevée pendant 2 minutes.
2. Incorporer la farine pour faire une pâte et ajouter graduellement. Assaisonner et ajouter le persil.
3. Couvrir le bol et faites cuire à moyen pendant 16 minutes.
4. Verser la soupe dans des bols de service, plonger le pain et saupoudrer généreusement de fromage.
5. Cuire à moyen pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

LÉGUMES SAUTÉS

1 c. à soupe (15 ml) d'huile de tournesol
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja
1 c. à soupe (15 ml) de sherry
1 "(2,5 cm) de racine de gingembre, pelée et râpée finement
2 carottes moyennes, coupées en fines lanières
4 oz (100g) de champignons de Paris, haché
2 oz (50 g) pousses de soja
4 oz (100g) mange-tout
1 poivron rouge, épépiné et émincé
4 oignons, hachés
4 oz (100 g) en conserve, de châtaignes d'eau tranchées
1 / 4 chef de feuilles chinoises, émincé

1. Mettre l'huile, la sauce soja, le sherry, le gingembre, l'ail et les carottes dans un grand bol, bien mélanger
2. Couvrir et faire cuire à puissance maxi pendant 4-5 minutes, en remuant une fois.
3. Ajouter les champignons de Paris, pousses de soja, mange-tout, poivron rouge, oignons, châtaignes d'eau et feuilles chinoises. Mélanger soigneusement.
4. Faites cuire à intensité pendant 4-5 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuer 2-3 fois pendant la cuisson.

Les légumes sautés sont idéalement servis avec de la viande ou du poisson.

POULET MIELLEUX

4 poitrines de poulet désossées
2 c. à soupe (30 ml) de miel clair
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde à l'ancienne
1 / 2 c. (2,5 ml) d'estragon séché
1 c. à soupe (15 ml) de purée de tomates
1 / 4 litre (150 ml) de bouillon de poulet

1. Placer les poitrines de poulet dans une cocotte.
2. Mélanger tous les ingrédients restants et verser sur le poulet. Sel et poivre.
3. Faites cuire à puissance maxi pendant 11-12 minutes. Réorganiser et arroser le poulet avec la sauce deux fois pendant la cuisson.

CHEMISES AU FROMAGE BLEU ET CIBOULETTE

2 pommes de terre au four (environ 250g chacune)

50g de beurre

100g de fromage bleu, haché

1 cuillère à soupe (15ml) de ciboulettes fraîches, hachées

50g de champignons, coupés en tranches

Sel et poivre à votre gré

1. Percer chaque pomme de terre en plusieurs points. Cuire à température élevée (High) pendant 10-11 minutes. Couper à moitié la pulpe et la placer dans un bol, ajouter le beurre, le fromage, les ciboulettes, les champignons, le sel et le poivre. Mélanger à fond.
2. Remplir les peaux des pommes de terre avec le mélange et les placer dans un moule, sur la grille.
3. Cuire à température moyenne-élevée (Medium-High) pendant 10 minutes.

SAUCE BLANCHE

25g de beurre

25g de farine

300ml de lait

Sel et poivre à votre gré

1. Placer le beurre dans un bol et cuire à température élevée (High) pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il fonde.
2. Mélanger la farine et le lait et fouetter. Cuire à température élevée (High) pendant 3-4 minutes, mélanger toutes les 2 minutes jusqu'à obtenir un mélange épais et lisse. Épicer avec du sel et du poivre à votre gré.

CONFITURES DE FRAISES

675g de fraises, dont on a retiré la coque

3 cuillères (45ml) de jus de citron

675g de sucre raffiné

1. Placer les fraises et le jus de citron dans un bol très large, chauffer à haute température (High) pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les fruits se soient ramollis. Ajouter le sucre, bien mélanger.
2. Cuire à moyenne température (Medium) pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce qu'elles épaississent *, mélanger toutes les 4-5 minutes
3. Verser dans des pots propres et chauds. Couvrir, sceller et étiqueter.

** point de solidification: Pour déterminer le point de solidification, placer 1 cuillère à soupe (5ml) de confiture sur une souss-tasse refroidie. Laisser reposer pendant 1 minute. Déplacer la surface de la confiture doucement avec votre doigt, si le point de solidification de la surface a été atteint.*

GÂTEAU AUX MICRO-ONDES

100g de margarine
100g de sucre
1 œuf
100g de farine avec de la levure, tamisée
2-3 cuillères à soupe (30-45ml) de lait

1. Revêtir un moule de 20,4cm pour gâteaux avec du papier-cuisson.
2. Mélanger la margarine et le sucre ensemble jusqu'à obtenir une crème légère et mousseuse. Battre les œufs et unir la farine tamisée et le lait alternativement.
3. Verser dans le récipient préparé. Cuire à haute température (High) pendant 3-4 minutes. Le gâteau est cuit lorsqu'une sonde à gâteau est insérée et en ressorte propre.
4. Laisser reposer le gâteau pendant 5 minutes avant de le retirer du four.

OMELETTES

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

1. Fouetter ensemble les œufs et le lait. Épicer.
2. Placer le beurre dans un moule de 26cm. Cuire à haute température (High) pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il fonde. Revêtir le plat avec le beurre fondu.
3. Verser l'omelette dans le moule. Cuire à haute température (High). Battre le mélange et cuire de nouveau à haute température pendant 1 minute.

ŒUFS BROUILLÉS

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

1. Fondre le beurre dans un bol à haute température (High) pendant 1 minute.
2. Ajouter les œufs, le lait et l'assaisonnement et bien mélanger.
3. Cuire à haute température (High) pendant 2 minutes en remuant toutes les 30 secondes.

MÉLANGE SAVOUREUX

1 petit oignon, découpé
1 gousse d'ail, écrasé
1 cuillère à soupe (5ml) d'huile
200g de tomates hachées conservées en boîte
1 cuillère à soupe (15ml) de purée de tomates
1 cuillère à soupe (5ml) d'herbes mixtes
225g de bœuf haché
sel et poivre

1. Placer l'oignon, l'ail et l'huile dans la casserole, et cuire à haute température (High) pendant 2 minutes jusqu'à obtenir un mélange doux.
2. Placer les ingrédients dans la casserole. Bien mélanger.
3. Couvrir et cuire à température élevée pendant 4 minutes à moyenne température (Medium) pendant 8-12 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

WINIA

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'œuvre 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, 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,