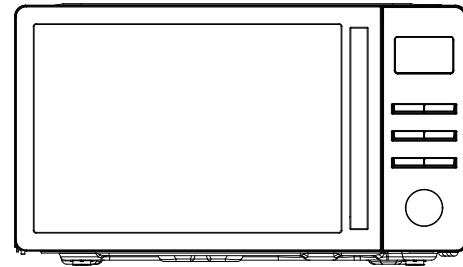


WINIA

FOUR MICRO-ONDE

MANUEL D'INSTRUCTIONS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



WKOG-W25RSS

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:** 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 microondes.

- (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 microondes.
- (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.

TABLE DES MATIÈRES

• PRÉCAUTIONS CONTRE LES RISQUES DE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES.....	1
• CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2
• INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	5
• INSTALLATION.....	6
• INSTRUCTIONS SUR LE PRODUIT.....	7
• FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE	8
• COMMANDES	8
AVANT LA CUISSON	8
BOUTON TEMPS/POIDS	8
PAUSE/ANNULER	8
RAPPEL AUTOMATIQUE.....	8
CUISSON INSTANTANÉE.....	8
RÉGLAGE DE L'HORLOGE	9
CUISSON AU MICRO-ONDES.....	10
EXPRESS	11
DÉCONGÉLATION	12
CUISSON AUTOMATIQUE	13
DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (DIFFÉRÉ).....	14
CUISSON MULTI-SÉQUENCES	15
FONCTION VERROUILLAGE ENFANT	15
• CONSEILS EN MATIÈRE DE PLATS.....	16
• ASTUCES POUR LA CUISSON	16
• ENTRETIEN.....	17

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Pour éviter incendies, brûlures, électrocution, etc., des précautions sont nécessaires : Vous trouverez ci-dessous les règles à suivre et les mesures de sécurité à prendre pour assurer une utilisation optimale 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 microondes excessive.

7. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils retés qui risquent de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.
8. Ne cuisez du pop-corn, sauf 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 (oeufs, 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. De plus, le plateau de cuisson peut être trop chaud pour être manipulé et même se casser.
11. Si vous constatez que de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes, éteignez le four ou débranchez-le de la prise murale.
12. Si vous réchauffez les aliments dans les 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 oeufs avec coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après l'arrêt du micro-ondes.
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. L'ébullition des liquides peut survenir à retardement si vous les réchauffez au four à micro-ondes. Afin de réduire le risque de blessures :
 - a) Ne pas surchauffer le liquide.
 - b) Mélanger le liquide avant et pendant le réchauffement.
 - c) Ne pas utiliser des contenants aux parois droites et au col étroit.
 - d) Après avoir réchauffé, laisser le contenant dans le four à micro-ondes pendant quelques instants avant de le retirer.
 - e) Insérer une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant avec un maximum de précautions.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes(y compris les enfants) ayant des capacités de mobilité, réaction ou mentales réduites, ou sans expérience, seules sans surveillance ou tant qu'elles n'ont pas été formées par une personne responsable de leur sécurité.
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 uniquement les ustensiles adaptés à l'usage au microondes.

22. Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
23. Ne jamais utiliser de récipient métallique lors de la cuisson par micro-ondes.
24. L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
25. Ce four à micro-ondes est uniquement destiné à une utilisation domestique, il n'est pas destiné à être utilisé :
 - dans l'espace cuisine réservé au personnel des entreprises, magasins ou autres environnements de travail ;
 - Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dh' hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres lieux résidentiels.

AVERTISSEMENT : Si l'appareil n'est pas maintenu dans un 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.
GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS : Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud, il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four .

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en fournissant un câble de sortie au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon avec un câble et une fiche de mise à la terre. La prise doit être insérée dans une prise murale correctement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut entraîner un risque de choc électrique.

Consultez un électricien ou un dépanneur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises, ou bien en cas de doute quant au branchement correct à la terre. S'il était nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils avec 3 broches à la terre et une prise à 3 orifices qui acceptera la prise sur l'appareil. La valeur nominale marquée de la rallonge devra être égale ou supérieure à la valeur nominale de l'appareil.

IMPORTANT

Les fils du câble secteur installé sur cet appareil adoptent le code de couleur suivant :

Vert et jaune : terre

Bleu : neutre

Marron : sous tension

Etant donné que la couleur des fils du câble secteur de cet appareil peut être différente du code couleur identifiant les terminaux de votre prise, procédez de la façon suivante:

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. Le fil bleu doit être branché au terminal qui porte la lettre « N » ou la couleur noire. Le fil marron doit être branché au terminal qui porte la lettre « L » ou la couleur rouge.

⚠ ATTENTION : Cet appareil doit être mis à la terre.

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 76 mm de chaque côté du four et à l'arrière et d'un minimum de 150 mm sur le dessus.

2. Emplacement plat et uniforme

Ce four devra être installé sur une surface plane et uniforme. Il est conçu pour être posé sur un plan de travail uniquement. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard sauf si ce cas a été testé.

3. Laissez de l'espace derrière et sur les côtés

Tous les orifices d'aération devront être libres.

Si tous les orifices sont couverts pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer et cela peut provoquer finalement un dysfonctionnement.

4. À tenir éloigné des postes de radio et de télévision

Une télévision, une antenne de radio, un bloc d'alimentation, etc., situés à proximité du four peuvent entraîner une mauvaise réception des images et des interférences radio. Installez le four aussi loin que possible de ces dispositifs.

5. À tenir éloigné des appareils de chauffage et des robinets

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.

6. Alimentation électrique

- Vérifiez la source d'alimentation locale. Ce four a besoin d'un courant d'environ 10 ampères, 230 V 50 Hz.
- Le cordon d'alimentation est d'une longueur d'environ 0,8 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.

7. Examinez le four après l'avoir déballé pour vérifier tous dommages tels que:

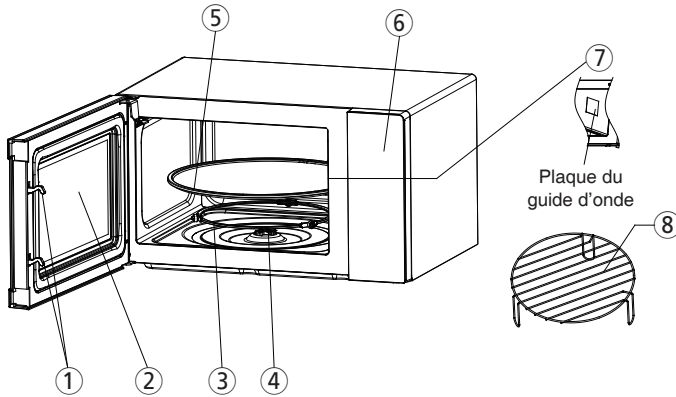
Une porte non alignée, une porte cassée, un trou dans la cavité. Si l'un de ces dommages est visible, N'INSTALLEZ PAS le four et informez-en immédiatement le vendeur.

8. Ne faites pas fonctionner le four s'il est plus froid que la température ambiante.

(Cela peut se produire pendant une livraison par temps froid.) Laissez le four atteindre la température ambiante avant de le faire fonctionner.



INSTRUCTIONS SUR LE PRODUIT



- ① **Verrouillage de la porte**
La porte du four à micro-ondes doit être bien fermée pour pouvoir fonctionner.
- ② **Hublot**
Permet de voir l'état de la cuisson.
- ③ **Entraîneur du plateau**
Le plateau tournant en verre repose sur ses roues ; il soutient le plateau tournant et l'aide à s'équilibrer lors de la rotation.
- ④ **Support du plateau**
Le plateau tournant en verre repose sur les roues, qui soutient le plateau et assure son équilibre lorsqu'il tourne.

- ⑤ **Plateau tournant**
Les aliments sont placés sur le plateau tournant, sa rotation en cours d'utilisation permet aux aliments de cuire uniformément.

⚠ ATTENTION

- Placez tout d'abord le support du plateau dans le four.
- Posez le plateau sur l'entraîneur et veillez à ce qu'ils s'imbriquent correctement.

- ⑥ **Panneau de commande**
Voir les détails ci-dessous (le panneau de commande peut subir quelques modifications sans préavis)

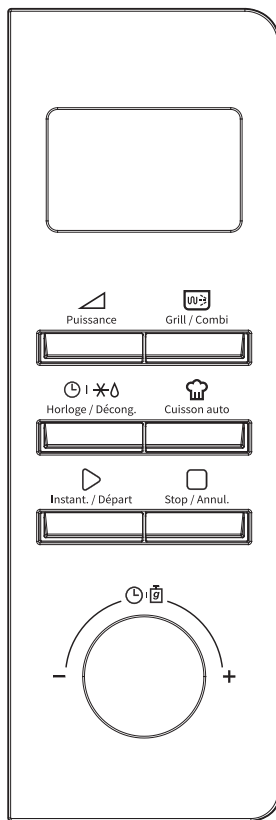
- ⑦ **Plaque du guide d'onde**
Il se trouve à l'intérieur du four à micro-ondes, du côté du panneau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne retirez jamais le couvercle du guide d'ondes

- ⑧ **Grille de cuisson**
Sert à placer les aliments à rôtir.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



COMMANDES

AVANT LA CUISSON

L'écran LCD clignote 3 fois lorsque le four est branché sur l'alimentation. Ensuite, il clignote "1 :00", vous invitant à entrer le menu de cuisson et l'heure.

BOUTON TEMPS/POIDS

Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, le poids pendant le fonctionnement en tournant le bouton.

CUISSON INSTANTANÉE

En mode veille, appuyez sur le bouton **Instant./Départ**, le four démarrera la cuisson express à puissance élevée pendant une minute. Vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton **Temps/Poids**.

PAUSE/ANNULER

Avant de démarrer la cuisson : appuyez une fois pour annuler les programmes définis et retourner à l'étape initiale.
En cours de cuisson : appuyez une fois pour interrompre la cuisson, appuyez deux fois pour annuler les programmes de cuisson.

COMMANDES (suite)

RAPPEL AUTOMATIQUE

Lorsque votre procédure de cuisson est terminée, l'écran LCD affichera **FIN** et trois bips retentiront pour vous inviter à retirer les aliments. Si vous n'appuyez pas une fois sur le bouton **Stop/Annul.** ou si vous n'ouvrez pas la porte, le bip se fait entendre à 3 minutes d'intervalle.

Clock settings

En mode veille, appuyez et maintenez enfoncé le bouton **Horloge/Décong.** pendant 3 secondes, tournez le bouton **Temps/Poids** et sélectionner l'heure ; puis appuyez sur le bouton **Horloge/Décong.** et tournez le bouton **Temps/Poids** et sélectionner les minutes ; Enfin, appuyez sur la touche **Horloge/Décong** pour confirmer.

COMMANDES (suite)

CUISSON AU MICRO-ONDES

Cette fonction permet de cuire et de chauffer les aliments. Appuyez sur le bouton Puissance, l'écran LCD affichera 100P—80P—60P — 40P— 20P.

Puissance maximum	Puissance 100 % micro-ondes. Applicable pour une cuisson rapide et complète
Moyenne Puissance maximum	80% de puissance micro-ondes. Applicable pour la cuisson express moyenne
Puissance moyenne	60% de puissance micro-ondes. Applicable pour la cuisson à la vapeur
Moyenne Faible puissance	40% de puissance micro-ondes. Applicable pour la décongélation des aliments
Faible puissance	20% de puissance micro-ondes. Applicable pour garder au chaud

⚠ ATTENTION

- La durée maximum est de 60 minutes.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide.
- A la puissance maximale du micro-ondes, le four baissera automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson pour allonger la durée de vie.
- Si vous retournez les aliments pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton **Instant./Départ** et la procédure de cuisson pré-réglée se poursuivra.
- Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant l'heure prédéfinie, appuyez sur la touche Pause/Annuler une fois pour effacer les réglages prédéfinis pour la prochaine cuisson.
- Si vous avez l'intention de retirer les aliments avant l'heure pré-réglée, vous devez appuyer une fois sur le bouton **Stop/Annul.** pour effacer la

procédure pré-réglée afin d'éviter une opération involontaire lors de la prochaine utilisation.

- Si vous souhaitez emporter de la nourriture avant l'heure définie. Appuyez sur la touche "**Stop/Annul.**" pour éliminer le programme pré-réglé et éviter d'affecter l'opération suivante.
- Afin d'éviter des travaux à feu vif à long terme affectant la durée de vie du four à micro-ondes, la puissance de feu sera réduite automatiquement après un feu vif sur une certaine période.

Exemple : Pour cuire à P80 pendant 10 minutes.

- Après avoir allumé le four, les deux points clignotent



- Sélectionnez la puissance micro-ondes souhaitée en appuyant successivement sur le bouton **Puissance**



- Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton **Temps/Poids**



- Appuyez sur le bouton **Instant./Départ** pour démarrer et l'écran LCD comptera à rebours pour afficher le temps de fonctionnement.

COMMANDES (suite)

GRIL

Cette fonction sert à griller des aliments. Appuyez sur le bouton Gril/Combi, l'écran LCD affichera successivement G – C.1 – C.2 – G –

G : Gril uniquement

C.1	Cuisson grillades et micro-ondes. (30 % du temps de sortie micro-ondes et 70 % du temps Gril.)
C.2	Cuisson grillades et micro-ondes. (55 % du temps de sortie micro-ondes et 45 % du temps Gril.)

Lorsque la fonction souhaitée est sélectionnée, tournez l'encodeur, sélectionnez le temps de travail souhaité, appuyez sur la touche " **Instant./Départ** ", c'est-à-dire travaillez avec le programme horaire sélectionné.

Exemple : Cuisson à C.1 pendant 10 minutes.

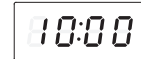
1. Après avoir allumé le four, les deux points clignotent



2. Appuyez sur le bouton **Grill/Combi** pour sélectionner le menu de gril souhaité



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton **Temps/Poids**



4. Appuyez sur **Instant./Départ** pour démarrer la cuisson

COMMANDES (suite)

DÉCONGÉLATION

Cette fonction permet de décongeler les aliments. Appuyez sur le bouton **Horloge/Décong.** et l'écran LCD affichera DEF.

dEF	Pour décongeler de la viande, le poids varie de 0,1 à 2,0 kg.
-----	---

ATTENTION

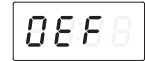
- 1) L'épaisseur des aliments pouvant être pénétrés par les micro-ondes ne doit pas dépasser 4 cm. S'il s'agit de décongeler un morceau d'aliment relativement gros, il faut l'inverser de temps en temps et retirer la partie décongelée pour obtenir un meilleur effet de décongélation. Sinon, cela peut provoquer la chaleur de la partie de surface, tandis que la partie la plus épaisse du centre n'a pas encore été décongelée.
- 2) La décongélation dure généralement plus longtemps que la cuisson.
- 3) Si les aliments peuvent être coupés au couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- 4) En référence à la méthode de décongélation suivante, l'effet de la décongélation des aliments peut être meilleur.

Exemple : Pour décongeler 0,4 kg de volaille

1. Après avoir allumé le four, les deux points clignent



2. Appuyez une fois sur le bouton **Horloge/Décong.** pour régler le type d'aliment.



3. Tourner le bouton **Temps/Poids** pour régler le poids de décongélation



4. Lancer la cuisson en appuyant sur **Instant/Départ**

5. Pendant la décongélation, des bips sonores retentiront deux fois pour vous inviter à retourner les aliments. Ouvrez la porte et retournez les aliments. Fermez ensuite la porte. Appuyez à nouveau sur le bouton **Instant/Départ** pour continuer la décongélation

COMMANDES (suite)

CUISSON AUTOMATIQUE

Le four propose un mode de cuisson par défaut pour une utilisation facile. Lorsque l'écran LCD clignote, appuyez sur le bouton **Cuisson auto** et l'écran LCD affichera A.1, A.2 A.8. Choisissez le menu approprié en fonction du type et du poids des aliments et respectez scrupuleusement les instructions du tableau ci-dessous, au risque de ne pas obtenir l'effet souhaité.

Affichage	Type	Méthode
A.1	Popcorn	Convient pour faire éclater un sac de maïs, disponible sur le marché, pesant 0,1 kg.
A.2	Réchauffer	Réchauffer les aliments pesant 0,2 à 1,0 kg.
A.3	Boisson	Chauffer 1 à 3 tasses de liquide. La température du liquide est d'environ 5-10°C. Utilisez une tasse à grande bouche et ne scellez pas
A.4	Pizza	Réchauffer 1 à 2 morceaux de pizza réfrigérée.
A.5	Pomme de terre	Cuire les lanières de pommes de terre, coupées en 5mm de largeur et hauteur, longueur. Le poids total est d'environ 0,45 ou 0,65 kg. Déposer les lanières sur un grand plat et recouvrir le plat d'un film fin pour éviter la perte d'eau.
A.6	Légume	Au total, il y a cinq choix (0.1, 0.2-----0.5Kg)
A.7	Viande	Au total, il y a six choix (0.1, 0.2-----0.5Kg)
A.8	Poisson	Au total, il y a six choix (0.1, 0.2-----0.5Kg)

⚠ ATTENTION

- La température des aliments avant la cuisson doit se situer entre 20 °C et 25 °C. Une température plus élevée ou plus basse des aliments avant la cuisson nécessiterait une augmentation ou une diminution du temps de cuisson.
- La température, le poids et la forme des aliments influencent nettement la cuisson. Si vous constatez un écart par rapport aux facteurs ci-dessus, ajustez le temps de cuisson pour obtenir un résultat optimal.

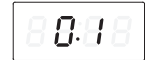
Exemple : 0,1 kg de légumes à la vapeur

- Après avoir allumé le four, les deux points clignotent



- Appuyez sur le bouton de **Cuisson Automatique** pour régler le menu de cuisson A.6

- Tournez le bouton **Temps/Poids** pour régler le poids



- Commencez la cuisson en appuyant sur le bouton **Instant/Départ** et le temps de fonctionnement apparaîtra sur l'écran LED.

COMMANDES (suite)

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (DIFFÉRÉ)

Si vous ne souhaitez pas démarrer le mode immédiatement, vous pouvez prédéfinir le mode et l'heure de la cuisson pour que la cuisson démarre automatiquement à l'heure prédéfinie. Suivez ces deux étapes :

- Réglez l'horloge ;
- Réglez le mode et le temps de cuisson.

Exemple : Il est 12:30, vous souhaitez que le four à micro-ondes démarre automatiquement la cuisson avec une puissance de 100P pendant 9 minutes et 30 secondes à 14:20.

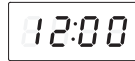
1. Après avoir allumé le four, les deux points clignotent.



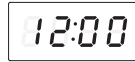
1.1 Appuyez sur la touche **Horloge/Décong.** pendant 3 secondes



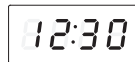
1.2 Tourner le bouton **Temps/Poids** pour régler le poids défini



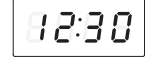
1.3 Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge/Décong.** pour confirmer l'heure.



1.4 Pour régler les minutes, tournez le bouton **Temps/Poids**



1.5 Appuyez à nouveau sur la touche **Horloge/Décong.** ou attendez 5 secondes, et les chiffres s'allument en continu.



2. Réglez le mode et le temps de cuisson.

2.1 Sélectionnez la puissance en appuyant sur la touche **Puissance**



2.2 Tournez le bouton **Temps/Poids** pour régler le temps de cuisson



2.3 Appuyez sur la touche **Horloge/Décong.** pendant 3 secondes pour saisir l'état prédéfini.

3. Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson démarre. Répétez les étapes 1.2, 1.3, et 1.4.

4. Appuyez sur la touche **Horloge/Décong.** pour confirmer le mode différé. Le programme a été activé. Le mode démarrera à 14:20.

5. Vous pouvez vérifier l'heure prédéfinie en appuyant sur la touche **Horloge/Décong.**

COMMANDES (suite)

CUISSON MULTI-SÉQUENCES

Pour obtenir une cuisson optimale, le mode et le temps de cuisson dépendent de la recette. Vous pouvez programmer votre mode personnalisé comme suit :

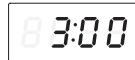
Exemple : Vous souhaitez cuire un aliment au micro-ondes à 100P pendant 3 minutes, puis le griller pendant 9 minutes. Ce réglage nécessite 2 séquences.

1. Micro-onde 100P pendant 3min

1.1 Appuyez sur le bouton **Puissance** pour sélectionner le niveau de puissance.

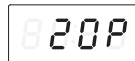


1.2 Tourner le bouton **Temps/Poids** pour régler le temps de cuisson.

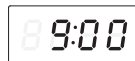


2. 20P pendant 9min

2.1 Appuyez sur le bouton **Puissance** pour sélectionner le menu souhaité



2.2 Tourner le bouton **Temps/Poids** pour régler le temps de cuisson.



3. Lancer la cuisson en appuyant sur **Instant./Départ**

⚠ ATTENTION

- Lorsque la cuisson à 100 micro-ondes est terminée, le four à micro-ondes commencera automatiquement l'opération suivante.
- Max 4 séquences peuvent être définies à la fois, répétez les étapes

FONCTION VERROUILLAGE ENFANT

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande lorsque vous nettoyez ou pour que les enfants ne puissent pas utiliser le four sans surveillance. Toutes les touches sont désactivées.

- Verrouillage : maintenez le bouton **Stop/Annul.** enfoncé pendant environ 3 secondes.
- Annuler le verrouillage : maintenez le bouton **Stop/Annul.** enfoncé pendant environ 3 secondes.

CONSEILS EN MATIÈRE DE PLATS

Il est fortement recommandé d'utiliser des plats qui conviennent au micro-ondes. En général, les plats à base de céramique, de verre ou de plastique résistant à la chaleur conviennent au micro-ondes. N'utilisez jamais de plats en métal au micro-ondes et avec une fonction combinée, car des étincelles peuvent se produire. Veuillez-vous référer au tableau ci-dessous.

Matériau du plat	Micro-ondes	Grill	Combi	Remarques
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais de céramique décorée d'une bordure métallique ou vernie
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Ne convient pas aux cuissons longues.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	N'utilisez pas de film plastique lors de la cuisson de la viande ou de côtes, car les températures élevées risquent de l'endommager
Grille de cuisson	Non	Oui	Oui	La grille de cuisson ne peut être utilisée qu'en mode Grill.
Récipient métallique	Non	Non	Non	Ne doit pas être utilisé au four à micro-ondes.
laque	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour les cuissons à haute température
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour les cuissons à haute température

ASTUCES POUR LA CUISSON

Les facteurs suivants peuvent affecter la cuisson :

Position des aliments

Placez les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat, la partie la plus fine vers le centre et étalez-les de façon uniforme. Évitez de les superposer.

Temps de cuisson

Démarrez la cuisson en réglant un faible temps de cuisson, évaluez la cuisson, puis prolongez la durée si nécessaire. Une cuisson excessive peut provoquer de la fumée et des brûlures.

Homogénéité de la cuisson

Les aliments tels que le poulet, les hamburgers ou les steaks doivent être retournés une fois en cours de cuisson. En fonction du type d'aliment, le cas échéant, mélangez en partant du bord vers l'intérieur du plat une ou deux fois en cours de cuisson.

Repos

Une fois que la cuisson est terminée, laissez les aliments dans le four pendant quelques instants pour permettre au cycle de cuisson de se terminer et laissez les refroidir progressivement.

Cuisson à point

La couleur et la texture des aliments permettent de déterminer si la cuisson est à point, soit :

- De la vapeur s'échappe de toutes les parties et non seulement du bord
- Les articulations des volailles se retirent facilement.
- La chair du porc ou de la volaille ne contient pas de sang.
- La chair du poisson est opaque et se détache facilement avec une fourchette.

ASTUCES POUR LA CUISSON (suite)

Plat à gratin

Lorsque vous utilisez un plat à gratin ou un récipient autochauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, tel qu'une assiette en porcelaine, en dessous pour éviter d'endommager le plateau tournant et le support.

Film plastique convenant au micro-ondes

Lorsque vous cuisez des aliments très gras, ne laissez pas le film plastique entrer en contact avec les aliments, car il risque de fondre.

Récipients en plastique convenant au micro-ondes

Quelques récipients en plastique convenant au micro-ondes peuvent s'avérer non compatibles pour la cuisson d'aliments très gras et très sucrés. Le temps de préchauffage précisé dans la notice du récipient ne doit pas être dépassé.

ENTRETIEN

ENTRETIEN PAR UN PROFESSIONNEL

Veuillez vérifier les points suivants avant d'appeler pour des services.

1. Placez une tasse d'eau (env. 150 ml) dans un verre mesureur en verre dans le four, puis fermez la porte correctement. La lampe du four doit s'éteindre si la porte est bien fermée. Laissez le four fonctionner pendant 1 min.
2. La lampe du four s'allume-t-elle ?
3. Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ?
(Placez la main au-dessus de la grille d'aération.)
4. Le plateau tourne-t-il ?
(Le plateau tournant tourne dans le sens horaire et anti-horaire. Ceci est tout à fait normal.)
5. L'eau à l'intérieur du four est-elle chaude ?

Si l'une des réponses à ces questions est négative, vérifiez la prise murale et le fusible correspondant dans votre tableau électrique.

Si la prise et le fusible fonctionnent correctement, CONTACTEZ UN RÉPARATEUR AGRÉÉ.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES À L'ENTRETIEN

Attention : RADIATIONS DU MICRO-ONDES

1. Le condensateur haute tension reste chargé après déconnexion ; créez un court-circuit entre la borne négative du condensateur haute tension et le châssis du four (avec un tournevis) pour le décharger avant de le toucher.

ENTRETIEN (suite)

2. Lors de l'entretien, les pièces listées ci-dessous peuvent être retirées et permettre au potentiel supérieur à 250 V d'être mis à la terre.
- Magnétron
 - Transformateur haute tension
 - Condensateur haute tension
 - Diode haute tension
 - Fusible haute tension
3. Les conditions suivantes peuvent entraîner une exposition excessive aux micro-ondes pendant l'entretien.
- Installation inappropriée du magnétron ;
 - Décalage entre les verrous de la porte, les charnières de la porte et la porte ;
 - Installation inappropriée du support de l'interrupteur ;
 - Dommage causé à la porte, aux joints de la porte ou à la cavité.

ÉVACUATION DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USÉS



Le symbole que porte le produit, ses accessoires ou leur emballage signifie que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Veuillez emmener cet équipement au point de collecte approprié pour le recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques. Dans l'Union européenne et dans d'autres pays européens, il existe des systèmes de récupération séparés pour les produits électroniques et électriques usagés. En assurant la bonne évacuation de ce produit, vous aiderez à prévenir tout risque pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux contribuera à la préservation des ressources naturelles. Veuillez ne pas jeter votre équipement électronique et électrique usagé avec vos déchets ménagers. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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.

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE

WINIA

GARANTIE CONTRACTUELLE

GARANTIE REPARATIONS

Date d'effet et durée de la garantie réparations : dates fi gurant 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 justifi ant 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.

CONDITIONS GENERALES DE GARANTIE **WINIA**

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 justifie 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,



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'identi-cation des points de collecte les plus proches de chez eux.

Fabricant

WINIA Electronics Co., Ltd.
559, Yonga-ro, Gwangsan-gu, Gwangju,
Korea (Corée du Sud)

Importateur

WINIA ELECTRONICS France SASU
294 Avenue du Bois de la pie
95700 Roissy-en-France, France

<http://winia.fr/>

