

Four à micro-ondes
Ref : WP800EL23
Notice d'utilisation

KERWAVE

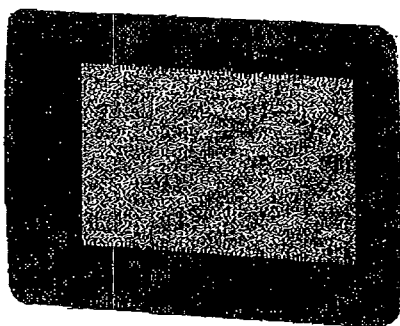


TABLE DES MATIERES

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	2
MISES EN GARDE / CONSEILS DE SECURITE	3-7
DESCRIPTION	8
PANNEAU DE CONTROLE	8
AFFICHAGE	8
UTILISATION	9-11

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence	WP800EL23
Puissance restituée MICRO-ONDES	800W
Consommation	1200W
Litrage	23 l
Dimensions extérieures	508(L) x 305(H) x 407(P) mm
Alimentation	230V ~ 50Hz
Fréquence micro-ondes	2450MHz
Minuterie	30 minutes
Diamètre du plateau en verre	314mm

Appareil de groupe 2 Classe B

Cet appareil est un appareil de Groupe 2 car il produit intentionnellement de l'énergie à fréquence radioélectrique pour le traitement de la matière et il est destiné à être utilisé dans un local domestique ou un établissement raccordé directement au réseau de distribution d'électricité à basse tension alimentant des bâtiments à usage domestique (Classe B)

Mise en garde:

Cet appareil est un four à micro-ondes, qui doit être installé et manipulé avec soin, compte tenu de son fonctionnement par électricité, de l'émission d'ondes invisibles, et de la radiation de chaleur.

Nous insistons sur la nécessité ABSOLUE de lire et suivre les conseils de sécurité suivants avant l'installation ou la première utilisation.

Conseils d'utilisation:

Ce modèle est un appareil électronique sophistiqué. Nous vous recommandons de lire soigneusement la notice d'utilisation avant toute utilisation.

CONSERVER CETTE NOTICE

MISE EN GARDE

ATTENTION RAYONNEMENT DE MICRO-ONDES

**NE PAS S'EXPOSER AU RAYONNEMENT DU GENERATEUR
DE MICRO-ONDES OU AUTRES PARTIES
CONDUISANT L'ENERGIE**

DEBALLAGE DU FOUR

Après avoir déballé, votre appareil, examinez-le avec soin pour savoir s'il n'a pas subi de dommages visibles durant le transport; si l'appareil a subi des dommages visibles comme la déformation de la porte, ne pas l'utiliser mais appeler un technicien du service après vente.

Déballer complètement l'appareil, en enlevant toutes les protections situées à l'intérieur du four.

PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER UNE EXPOSITION DANGEREUSE AUX MICRO-ONDES :

- 1- Ne pas chercher à faire fonctionner le four lorsque sa porte est ouverte. Il est essentiel de ne pas annuler ou apporter des modifications aux dispositifs de verrouillage.
- 2- Ne mettre aucun objet entre la façade du four et la porte, éviter la formation de dépôt de saleté, d'aliments ou de produits de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité de la fermeture.
- 3- Ne pas faire fonctionner le four s'il est endommagé
Il est particulièrement recommandé de fermer correctement la porte du four pour qu'aucune déformation n'apparaisse aux pièces suivantes :
 - Porte
 - Gonds et loquets de fermeture
 - Joint et surfaces d'étanchéité
- 4- Ce four ne doit pas être réglé ou réparé par une autre personne qu'un personnel qualifié du service après-vente.
- 5- **MISE EN GARDE :**
Si la porte ou le joint de la porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne formée.
MISE EN GARDE :
Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

INSTALLATION DE L'APPAREIL :

- 1- Placer le four sur une surface plate. Laisser au moins 30cm au dessus de l'appareil, et 10cm sur les côtés et à l'arrière, pour permettre une bonne ventilation. Assurez-vous qu'il n'y a rien qui obture les bouches de ventilation sur les côtés, le dessus et à l'arrière de l'appareil. Eviter de placer le four près de tout autre appareil générant une source de chaleur. Ne pas installer ce four à l'air libre ni dans des locaux très humides ou excessivement chauds. Ne pas encastrer ce four.
Il est également recommandé de ne pas placer ce four près d'un poste radio ou de télévision, le charops magnétique du four pouvant créer des interférences et parasites.
- 2- Enlever tout emballage à l'intérieur du four
- 3- Avant d'utiliser le four, nettoyer l'intérieur avec un chiffon humide.
- 4- Brancher l'appareil sur une prise domestique du secteur 230V ~ 50Hz 10/16A, équipée d'une terre.

VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Verifiez ensuite que le four fonctionne correctement

- 1- Placez dans le four l'anneau plastique avec ses roulettes, puis poser le plateau en verre sur l'axe central d'entraînement. Attention: ce plateau en verre est fragile.
- 2- Fermez la porte correctement.
- 3- Placez un verre d'eau dans l'appareil, sur le plateau en verre.
- 4- Tourner le bouton rotatif de minuterie jusqu'à 30 secondes. Appuyer sur la touche Marche.
- 5- En fin de cuisson, un signal sonore se fait entendre, et le four s'arrête.
- 6- Si le four fonctionne bien, l'eau doit être chaude.
- 7- Si le four ne fonctionne pas, n'essayez pas de réparer vous mêmes cet appareil, mais retournez-le au service après-vente du magasin où vous l'avez acheté.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

PRECAUTIONS DE SECURITE :

■ USTENSILES :

- Utiliser des récipients en verre ou céramique.
- Pour des temps de cuisson courts et sans la fonction grill, des récipients en plastique ou carton peuvent être utilisés, ainsi que plats surgelés sous films plastiques, sous réserve que ces films aient été percés avec une fourchette au préalable pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Avant l'utilisation, vérifier que les ustensiles sont bien appropriés à la cuisson dans un four à micro-ondes. **Tout ustensile métallique est à proscrire.** En effet, les objets métalliques provoquent des étincelles ou flash qui peuvent conduire à de sérieux dommages sur votre appareil. Également, ne pas mettre les aliments dans des boîtes ou sous film en aluminium.
- Ne pas utiliser de récipients en bois, ils pourraient se consumer.
- Ne pas utiliser de vaisselle en métal, fonte, ou en faïence ayant des parties même minimes en métal (y compris argent ou or), votre appareil tomberait en panne.
- De manière générale, ne jamais mettre de récipients fermés qui peuvent exploser par la chaleur faite d'enlever le couvercle, ou par absence d'ouverture.
- Il est conseillé à l'utilisateur de surveiller de temps en temps le four lorsque de la nourriture est chauffée ou cuite dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autres matériaux combustibles.
- Lorsque des aliments sont chauffés dans des récipients en matière plastique ou en papier, surveiller le four fréquemment à cause des risques d'inflammation.
- Ne pas ranger d'ustensiles de cuisine ou de papier dans ce four.

La liste ci-dessous constitue un guide indicatif pour vous aider à sélectionner les ustensiles et récipients adéquates pour une cuisson sans danger.

MATERIAU DU RECIPIENT	MICRO-ONDES
Verre résistant à la chaleur	OUI
Verre non résistant à la chaleur	NON
Céramiques résistant à la chaleur	OUI
Plastique et film plastique célophane	OUI
Métal	NON
Aluminium et papier aluminium	NON
Bois	NON
Matériaux recyclés	NON

■ CUISSON :

- Prendre soin de bien centrer le plat au milieu du plateau en verre pour éviter que le plat ne vienne cogner contre les parois ou la porte.
- Percer avec une fourchette la pelure des pommes de terre, pommes et tout autre fruit ou légume recouvert d'une pelure, avant de les cuire.
- **Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes car ils risquent d'exploser même après la fin de la cuisson.**
- Ne pas faire de friture dans votre four.
- Ne pas chauffer dans le four, des liquides corrosifs ou produits chimiques.
- Ne pas laisser trop longtemps de petites portions de nourriture nécessitant peu de temps de cuisson, elles seront soit trop cuites, soit brûlées.
- Ne pas utiliser ce four quand celui-ci est sale, ou en présence d'eau condensée sur les parois. Essuyer et laisser sécher avant utilisation.
- Ne pas faire fonctionner le four si le plateau tournant ne marche pas ou sans ce plateau en verre.

■ MISE EN GARDE :

- Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne bien les dangers d'un usage incorrect.

■ MISE EN GARDE :

- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.

■ RISQUES D'INCENDIE :

- Ne pas faire cuire un aliment dans une serviette, même si cela vous est recommandé dans une recette de cuisson.
- Ne pas utiliser de papier journal ou de serviettes en papier pour la cuisson.
- Ne pas faire sécher de vêtements dans un four à micro-ondes. En effet, si vous séchez un vêtement dans le four, vous risquez de le brûler ou de le carboniser si vous le laissez trop longtemps.
- Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

■ ATTENTION AUX BRULURES :

- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- La porte du four, la fenêtre et le plateau en verre peuvent également être très chauds.
- Ne pas placer d'objets sur le dessus de l'appareil.

■ NETTOYAGE :

- Assurez-vous toujours que votre four est bien arrêté avant de le nettoyer en enlevant la prise de courant.
- Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
- 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 la cavité interne du four toujours propre et sèche, en la nettoyant régulièrement avec un chiffon doux. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs car vous risquez de rayer ou d'endommager la peinture.
- Les éclaboussures sur la face intérieure de la porte, ainsi que sur les joints de porte et les parties avoisinantes doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec soin. Il est préférable d'entretenir les parties métalliques de la porte avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de brosse, d'éponge à récurer ou de chiffon abrasif.
- En cas de détérioration des joints de porte ou des parties avoisinantes, le four ne devra pas fonctionner jusqu'à sa remise en état par un technicien qualifié du Service Après-Vente.

■ EN CAS DE PANNE:

En cas de problème, s'assurer que:

- 1- La prise de courant est correctement enfoncée et alimentée par le courant du secteur (fusible en état), ce qui est vérifiable par le branchement d'un autre appareil en état de marche.
- 2- La porte de votre four est correctement fermée.
- 3- Le four n'est pas trop chaud. (En effet, cet appareil est équipé d'une sécurité thermique qui suspend son fonctionnement tant que la température interne est trop élevée pour une cuisson sans danger). Dans ce cas, attendre le refroidissement.
- 4- Que rien ne bloque la rotation du plateau tournant

■ REPARATIONS :

- Si votre four ne fonctionne pas correctement, contacter un spécialiste pour toute intervention. En aucun cas, le dos ou toute autre pièce du four à micro-ondes ne devra être démonté, sauf par un technicien qualifié du service après-vente, formé par le fabricant, pour effectuer l'entretien ou les réparations.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après Vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.

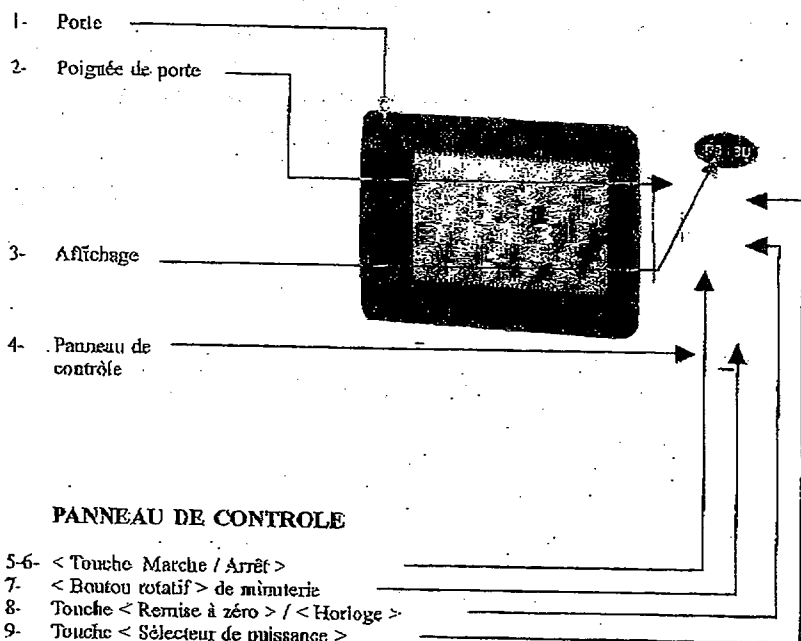
**CE FOUR NE DOIT PAS ETRE REGLE OU REPARE
PAR TOUTE AUTRE PERSONNE
QU'UN PERSONNEL QUALIFIE DU SERVICE APRES-VENTE.**

NE JAMAIS OUVRIR LE CAPOT

**NE PAS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL
SANS RIEN A L'INTERIEUR DE LA CAVITE**

**CE FOUR A MICRO ONDES N'EST DESTINE QU'A L'USAGE DOMESTIQUE
IL NE DEVRA PAS ETRE UTILISE DANS UN BUT PROFESSIONNEL,
COMMERCIAL OU INDUSTRIEL.**

DESCRIPTION



PANNEAU DE CONTROLE

AFFICHAGE

- 10- Indicateur du temps de cuisson, en minutes & secondes, jusqu'à 30 minutes, et Horloge 24 heures.
- 11- Icônes indicateurs de niveau de puissance. De gauche à droite, la puissance est croissante. L'icône de droite indique le niveau maximum.



UTILISATION

■ BRANCHEMENT SUR LE SECTEUR :

Brancher la prise de l'appareil sur une prise murale du secteur 230V ~ 50HZ de (0-16A).
Le four à micro-ondes émet alors un long signal sonore indiquant la mise en fonctionnement, et l'affichage s'allume.

■ HORLOGE :

Avant la première utilisation, et après chaque disconnection d'électricité, nous vous recommandons de régler l'horloge, ce qui vous permet de prendre connaissance de l'heure.

- Appuyer pendant plus de 3 secondes sur la touche < Remise à zéro > / < Horloge >.
L'appareil est remis à zéro, et émet un long signal sonore.
- Les deux points de l'affichage clignotent, indiquant que vous êtes sur l'horloge.
- Tourner le < Bouton rotatif > pour régler les heures
- Après sélection, appuyer à nouveau 1 fois sur la touche < Horloge > pour passer au réglage des minutes.
- Les minutes sont également sélectionnées en tournant le < Bouton rotatif >
- Appuyer une dernière fois sur la touche < Horloge > pour garder l'heure en mémoire.

Le clignotement des deux points de l'affichage vous permet de savoir que vous êtes en mode horloge et non pas en réglage ou décompte du temps de cuisson.

10 secondes environ après la fin d'un cycle de cuisson, l'affichage revient automatiquement en mode Horloge.

■ SELECTION DU TEMPS DE CUISSON :

Utiliser le < Bouton rotatif > pour sélectionner le temps de cuisson.

Une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre augmente le temps sélectionné, tandis qu'une rotation dans le sens inverse réduit le temps de cuisson.

De "00:00 à 05:00" minutes, la sélection se fait par tranches de 10 secondes. Au delà, la sélection se fait par tranches de 1 minute.

La minuterie va jusqu'à 30 minutes.

■ SELECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE :

Le niveau de puissance standard est le niveau maximum. Pour une opération rapide, nous vous conseillons de ne pas régler le niveau de puissance mais uniquement de sélectionner le temps de cuisson par rotation du < Bouton rotatif >, puis de lancer la cuisson par simple pression sur la touche Marche.

Pour des cuissons lentes, vous pouvez cependant ajuster le niveau de puissance en appuyant successivement sur la < Touche de puissance >. Chaque pression réduit la vitesse de cuisson, jusqu'au niveau le plus faible (indiqué par l'icône de gauche sur l'affichage). Vous rétablissez des niveaux de puissance élevés en continuant à appuyer sur ce bouton.

En fin de cuisson, l'appareil se remet automatiquement sur le niveau maximum.

Pour plus de détails voir pages 12/13/14.

■ MISE EN MARCHÉ :

Appuyer sur la touche < Marche > pour lancer la cuisson.

La lampe interne s'allume, le plateau en verre se met à tourner et la cuisson commence. L'affichage décompte alors le temps par secondes, jusqu'à écoulement complet du temps ou jusqu'à suspension ou arrêt de la cuisson par l'utilisateur.

■ SUSPENSION :

Vous pouvez ouvrir la porte du four pendant la cuisson, ce qui suspend le processus de cuisson et le décompte. Ceci vous permet par exemple de vérifier l'état des aliments dans le four. La fermeture de la porte fait reprendre la cuisson là où elle avait été suspendue, pour la durée de temps restant sur l'affichage. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche < Marche / Arrêt > ou de reprogrammer le temps.

Si les aliments sont assez cuits ou si le plat est retiré définitivement de la cavité, il convient d'appuyer sur la touche < Arrêt > ou < Remise à zéro > avant de refermer la porte, car il ne faut jamais faire fonctionner le four à vide.

■ ARRÊT :

En appuyant sur cette touche, vous pouvez arrêter la cuisson. Le décompte est aussi arrêté, mais le temps restant demeure sur l'affichage. En appuyant de nouveau sur cette touche, la cuisson est reprise pour le temps de cuisson restant.

■ REMISE A ZERO :

Si après avoir appuyé sur < Arrêt >, votre appareil n'est pas utilisé pendant plus de 5 minutes, la sélection de puissance est remise au niveau maximum et le temps remis à zéro.

Vous pouvez aussi appuyer sur la touche de < Remise à zéro > pour arrêter définitivement la cuisson.

■ CHANGEMENT DU TEMPS OU DU NIVEAU DE PUISSANCE PENDANT LA CUISSON

Vous pouvez changer le niveau de puissance ou le temps de cuisson à tout moment pendant la cuisson.

Vous pouvez changer le temps de cuisson pendant la cuisson, en tournant le < Bouton rotatif > dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson, ou dans le sens inverse pour le réduire.

En ramenant la minuterie à zéro, vous arrêtez définitivement la cuisson.

Le niveau de puissance peut être modifié en appuyant sur la touche de < Niveau de puissance >. L'affichage indique le nouveau niveau choisi, mais il convient de noter que le four terminera d'abord le cycle de cuisson en cours avant de passer sur un mode différent.

10 secondes environ après la remise à zéro ou la fin de cuisson, l'affichage reprend le mode HORLOGE (Indiqué par le clignotement des deux points).

5 puissances de chauffe et décongélation

1. Niveaux de puissance

Cet appareil permet le réglage de 5 niveaux de puissance de chauffe. Appuyer successivement sur la touche de sélection de puissance, jusqu'à l'affichage du niveau souhaité, comme indiqué par l'un des 5 icônes suivants.

-  : **RÉCHAUFFER, 20% de puissance environ**
Pour conserver les plats chauds et pour faire monter les préparations avec levure.
-  : **DECONGELATION, 40% de puissance environ**
Idéal pour décongeler des plats & produits surgelés.
-  : **MOYEN-DOUX, 60% de puissance environ**
S'utilise pour la cuisson lente des plats, potées, ragouts, civets et pour les viandes moins tendres.
-  : **MOYEN-FORT, 80% de puissance environ**
S'utilise principalement pour cuire le pain, les pâtisseries, pour rôtir et pour réchauffer rapidement des plats individuels et des plats surgelés, après décongélation.
-  : **FORT, 100% de puissance**
S'utilise pour la plupart des cuissons de base, pour cuire les viandes tendres, les volailles, pour le réchauffage rapide des plats.

2. Décongélation

La position idéale pour décongeler des plats et produits surgelés est la position II marquée par le 2ème icône de l'affichage en partant de la gauche. Les tables de décongélation suivantes vous permettent de mieux évaluer le temps de réglage pour décongeler vos plats favoris.

TABLE DE DÉCONGÉLATION ☺

Aliments	Temps moyen	Suggestions
VIANDE		
Bacon	2-3 minutes	Laisser les paquets fermés quand on décongèle. Passer aux micro-ondes jusqu'à ce que les pièces se séparent. Retourner à mi-temps de décongélation.
Francforts	3-5 minutes/livre	
Plats de côtes	7-8 minutes/livre	
Vaude hachée	8-11 minutes/livre	
Roti de Bœuf	6-8 minutes/livre	Déballer le rôti et le placer dans un plat à décongeler jusqu'à mi-temps et le retourner.
Porc	10-13 minutes/livre	
Mouton	10-12 minutes/livre	Couvrir les Parties chaudes, avec du papier d'aluminium. Séparer les pièces et les retourner après la mi-temps de décongélation.
Steaks, côtes et Saucisses	4-9 minutes/livre 4-6 minutes/livre	
VOLAILE		
1 Poulet entier (1,25 à 1,5 kg)	18-22 minutes	Placer la volaille entière emballée dans le four. Enlever l'emballage à mi-temps de décongélation. Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium. 4-6 minutes/livre
Canard (1,75 à 2,25 kg)		
Dinde	9-11 minutes/livre	Séparer à mi-temps.
Pièces de Volaille		
Poulet	6-8 minutes/livre	Placer le poulet emballé dans le four, le retourner à mi-temps.
Dinde	9-11 minutes/livre	
Poulet	9-10 minutes/livre	

TABLE DE DECONGELATION ☺

Aliments	Temps moyen	Suggestions
POISSONS ET CRUSTACES		
Filets (500g)	8-10 minutes	Laisser les filets emballés pour la décongélation. Les séparer ensuite dans l'eau froide.
Steaks (500g)	2-3 minutes	Ne pas les manipuler.
Poisson entier (230-280g)	4-6 minutes	Placer le poisson dans un plat à cuisson. Le retourner à mi-temps de décongélation.
Petites pièces	6-8 minutes	Rincer la poche intérieure à l'eau froide.
Queues de Homard (180-250g)	6-8 minutes	Séparer les pièces à mi-temps ex. Fruits de mer, crevettes, chair de crabe, huîtres etc.
Homard/Crabe entiers (750g)	16-18 minutes	Ne pas les manipuler.
PAIN ET GATEAUX		
Pain, petits pains, petits pains au lait (200-500g)	2-4 minutes	
Beignets, Quatre-quarts, moka, Choux à la crème, Gateaux à la crème (350-500g)	2-5 minutes (30 secondes/pièce)	
Tartes aux fruits, Tourtes aux noix etc. (roules 20cm)	8-10 minutes	
Tartes à la crème Flan (400g)	2-3 minutes	
Petits gâteaux	1/2 minute par pièce	
LEGUMES De préférence, on cuit les légumes directement à partir de leur état congelé. Leur ajouter une ou deux cuillerées à soupe d'eau et couvrir.		

Importé par WESDER SAS
 67 bis, rue de Seine
 94140 Alfortville
 France

© Copyright WESDER SA, France
 Droits de reproduction réservés