

Four à micro-ondes
Ref : WP700iP17
Notice d'utilisation

WAVE

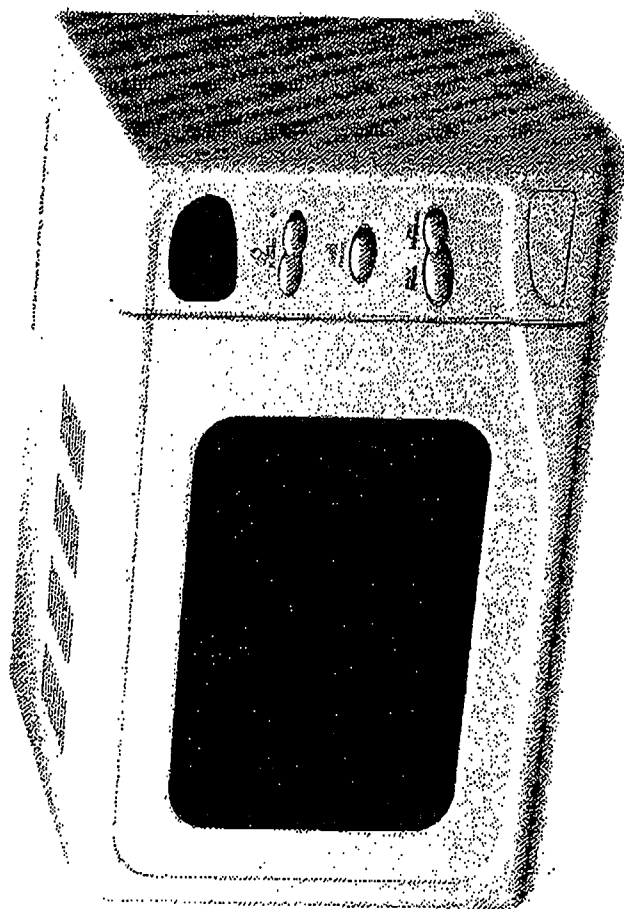


TABLE DE DECONGELATION **

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	
Viande hachée	8-11 minutes/livre	
Rôti 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	Couvrir les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Séparer les pièces et les retourner après la mi-temps de décongélation.
Mouton	10-12 minutes/livre	
Steaks, côtes et	4-9 minutes/livre	
Saucisses	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. Elever 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)	9-11 minutes/livre	Séparer à mi-temps.
Dinde		
Pièces de Volaille	6-8 minutes/livre	Placer le poulet emballé dans le four, le tourner à mi-temps.
Poulet	9-11 minutes/livre	
Dinde	9-10 minutes/livre	
Poulet		

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

2

MISES EN GARDE / CONSEILS DE SECURITE

3-7

DESCRIPTION

8

PANNEAU DE CONTROLE

8

AFFICHAGE

8

UTILISATION

9-11

TABLE DE DECONGELATION

12-13

■ Réglage rapide (touche express)

Pour un réglage rapide de cuissons courtes à pleine puissance, appuyer directement une ou plusieurs fois sur la touche <Marche/Express>.

Une première pression lance immédiatement la cuisson à pleine puissance pour 30 secondes, 2ème pression pour 60 secondes, puis 90 secondes, 2 minutes et 3 minutes.

Cette fonction convient particulièrement à la réchauffe de plats ou boissons individuels.

■ Changement du temps de cuisson ou du niveau de puissance pendant la cuisson

A tout moment pendant la cuisson, il vous est possible d'appuyer sur les touches de sélection de temps pour accroître ou réduire le temps de cuisson.

Il n'est donc pas nécessaire d'attendre.

■ Verrouillage

Appuyer pendant plus de trois secondes sans relâcher sur la touche <Verrouillage> et le panneau de contrôle se bloque, empêchant ainsi des personnes non informées de cette fonction d'utiliser cet appareil.

Appuyer à nouveau sur cette touche pendant plus de trois secondes pour débloquer l'appareil. Cette fonction est particulièrement adaptée pour empêcher les enfants d'utiliser cet appareil.

ATTENTION RAYONNEMENT DE MICRO ONDES

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

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.

- 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 salissure, 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

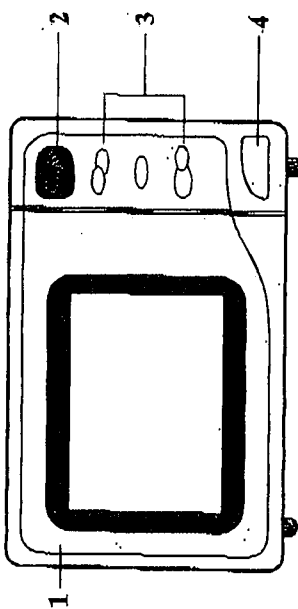
- 4- Ce four ne doit pas être réglé ou réparé par une autre personne qu'un personnel qualifié du service après-vente.

5- MISE EN GARDE :

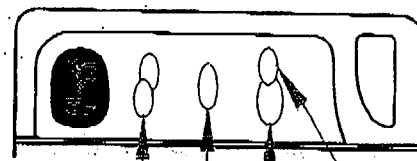
Si la porte ou le joint de la porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne formée.

MISE EN GARDE :

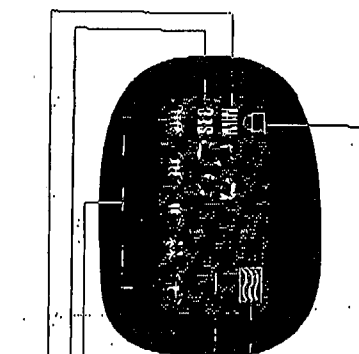
Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.



1. Porte
2. Affichage
3. Panneau de contrôle
4. Bouton d'ouverture de porte



1. Sélection du temps de cuisson
2. Sélection de la puissance de cuisson
3. Marche / Express
4. Arrêt / Verrouillage



1. Indication du temps de cuisson
2. Indicateur de minutes
3. Indicateur de secondes
4. Indicateur de la puissance de cuisson
5. Indicateur de cuisson micro-ondes
6. Verrouillage de l'appareil

USTENSILES:

- Utiliser des récipients en verre ou céramique.
- Pour des temps de cuisson courts, 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. Egalement, 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 faute d'élever 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.

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 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.
- 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 inférieure 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.
- Ne jamais verser d'eau dans le four ou tout autre liquide susceptible d'endommager en particulier le moteur d'entraînement du plateau en verre.
- Nettoyer avec un chiffon humidifié d'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher avec un chiffon doux. Ne pas mettre d'eau dans les bouches de ventilation situées sur l'appareil, sur les côtés ou à l'arrière.

■ 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.

**CE FOUR NE DOIT PAS ETRE REGLE OU REPARÉ
PAR TOUTE AUTRE PERSONNE
QU'UN PERSONNEL QUALIFIÉ 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.**

- 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 obstrue les bouches de ventilation sur les côtés, le dessus et à l'arrière de l'appareil. Éviter 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 encaster ce four.
- Il est également recommandé de ne pas placer ce four près d'un poste radio ou de télévision, le champs 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.

Vérifiez 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- Appuyez sur le bouton de minuterie jusqu'à 30 secondes. Appuyez 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-même cet appareil, mais retournez-le au service après-vente du magasin où vous l'avez acheté.

**AVANT TOUTE AUTRE UTILISATION,
LIRE IMPERATIVEMENT LES PRECAUTIONS DE SECURITE SUIVANTES.**

CONSERVER CETTE NOTICE.

■ Branchement sur le secteur

Brancher la prise de l'appareil sur une prise murale du secteur 230V ~ 50HZ de 10-16A. L'affichage du four à micro-ondes s'éclaircira et le nombre 00 apparaît indiquant la mise en fonctionnement.

■ Sélection du temps de cuisson

Appuyer sur les touches de sélection de temps de cuisson pour augmenter (+) ou réduire (-) le temps de cuisson.

A chaque pression sur la touche (+), la sélection de temps passe à 10, 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 secondes. L'affichage indique également <sec> pour secondes, en clignotant pour signifier que vous êtes en mode de réglage et non pas de cuisson.

Au delà de 90 secondes, le réglage s'effectue par minutes, de 2 à 30 minutes.

L'affichage indique <min> pour minutes, en clignotant pour signifier que vous êtes en mode de réglage et non pas de cuisson.

■ Sélection du niveau de puissance

Vous pouvez ne pas régler le niveau de puissance. Dans ce cas, la cuisson sera effectuée avec le niveau maximum de puissance après avoir appuyé sur la touche <Marche>.

Vous pouvez également appuyer sur la touche <Puissance> pour sélectionner une puissance de cuisson plus lente. L'affichage indique alors le symbole de cuisson correspondant.

■ Mise en marche

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

La cuisson est lancée et le décompte s'effectue de façon précise par secondes.

■ Suspension / Arrêt

Il est possible de suspendre la cuisson en ouvrant la porte de l'appareil. Refermer ensuite la porte et appuyer sur la touche <Marche> pour reprendre la cuisson au niveau où vous l'aviez suspendue.

Vous pouvez également appuyer une fois sur la touche <Arrêt> pour suspendre la cuisson. Appuyer sur la touche <Marche> pour reprendre la cuisson au niveau où vous l'aviez suspendue.

■ Remise à zéro

Appuyer 2 fois sur la touche <Arrêt> pour arrêter définitivement la cuisson et remettre la sélection de temps et de puissance à zéro.

Référence	WP700IP17
Puissance restituée MICRO-ONDES	700W
Consommation	1200W
Litrage	17 l
Dimensions externes	458(L) x 295(H) x 348(P) mm
Alimentation	230V ~ 50Hz
Fréquence micro-ondes	2450MHz
Minuterie	30 minutes
Diamètre du plateau en verre	270mm

Cet appareil est un four à micro-ondes, qui doit être installé et manipulé avec soins, 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.

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

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'une des 5 icônes suivantes.

 : **RECHAUFFE, 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 rôti 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 DECONGELATION **

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