

说明书：MWF201(法语)

技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格: A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm, 70克/平方米。
3. 纸张页数:16张。
4. 印刷颜色:单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

	(d)					说明书 (法语)	惠而浦(中国)股份有限公司				
	(c)						图 样 标 记	重 量	比 例		
	(b)								1:1		
销 售 地	(a)	更改logo为Extraspace	张丽贞	20190808			共	1	张	第	1
欧 洲	标 记	处 数	更 改 理 由	签 字	日 期	双胶纸					
个 / 台	设 计			标 准 化							
1	校 核			审 批							
原使用机型 MWF201(法语)	会 签			日 期							
						部件编号	432E15A005224A				

eXtra SPACE

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual de Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по эксплуатации
Інструкція з експлуатації	تعليمات وكيفية الاستعمال
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

INSTALLATION

INSTALLATION	3
--------------------	---

SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
DIAGNOSTIC DES PANNES	5
PRÉCAUTIONS.....	6

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

ACCESSOIRES.....	7
MAINTENANCE ET NETTOYAGE	8

BANDEAU DE COMMANDES

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES.....	9
DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE.....	10

UTILISATION GÉNÉRALE

MODE VEILLE.....	11
MODE VEILLE ÉCO.....	11
PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS.....	11
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON.....	11
AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS	12
HORLOGE.....	13

FONCTIONS CUISSON

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).....	14
MICROWAVE (MICRO-ONDES).....	15
MANUAL DEFROST (DÉCONGÉLATION MANUELLE).....	17
DEFROST MENU (MENU DÉCONGÉLATION).....	18
SOFT AND MELT (RAMOLLIR ET FAIRE FONDRE)	20
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)	22
YOGURT (YAOURT)	23
DOUGH RISING (LEVAGE DE PÂTE).....	24
MENU AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)	25
AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE).....	29

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

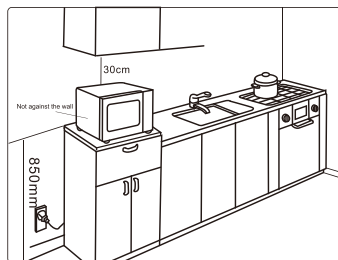
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	30
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	31

INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Placez le four micro-ondes à distance d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four micro-ondes afin de garantir une ventilation suffisante.

Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm de hauteur en partant du sol.



- * Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
- * Placez le four micro-ondes sur une surface plane et stable capable de supporter le four micro-ondes et son contenu. Manipulez le four avec précaution.
- * Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four micro-ondes est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée.
- * Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four micro-ondes ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four micro-ondes et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.
- * N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.
- * Ne pas utiliser de rallonge : Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT:

- * Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique.
- * Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.

ⓘ Remarque :

Avant la première utilisation du four micro-ondes, retirez le film de protection qui recouvre le panneau de commandes ainsi que le serre-câble autour du cordon d'alimentation.

APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

- * Le four micro-ondes ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
- * Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées si le four micro-ondes fonctionne à proximité d'une TV, d'une radio ou d'une antenne.
- * La mise à la terre de cet appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
- * Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

- * Si un élément à l'intérieur / extérieur du four micro-ondes était enflammé ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four micro-ondes fermée et éteignez le four micro-ondes. Débranchez ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.
- * Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

AVERTISSEMENT:

- * Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT:

- * Il est dangereux pour une personne non compétente d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

AVERTISSEMENT:

- * Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser.

AVERTISSEMENT:

- * Lorsque l'appareil est utilisé en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

AVERTISSEMENT:

- * L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four micro-ondes.
- * Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.
- * Le four Micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation.
- * Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

Remarque :

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

- * Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !
- * Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four micro-ondes. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- * N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
- * N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- * Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières du four micro-ondes. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Remarque :

Si le four micro-ondes ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier si :

- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Le four micro-ondes est bien ventilé.
- * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de faire fonctionner le four micro-ondes.
- * Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four micro-ondes (voir l'étiquette Service).

Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

AVERTISSEMENT:

- * **Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés.**
- * **Ne démontez aucun panneau.**

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- * Coins cuisine destinés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
- * Fermes ;
- * Clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements résidentiels ;
- * Environnements de type Bed and Breakfast.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple salles de chauffage).

Remarque :

- * L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.
- * Les ouvertures de ventilation du four micro-ondes ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four micro-ondes et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- * Si vous vous exercez à programmer le four micro-ondes, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four micro-ondes ne sera pas endommagé.
- * N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- * N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.
- * Ne stockez rien dans la cavité.
- * Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four micro-ondes.
- * N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
- * Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four micro-ondes après la cuisson.

LIQUIDES

par exemple les boissons ou l'eau. Dans un four micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

- * Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
- * Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes.
- * Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four micro-ondes avec précaution.

ATTENTION

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé ou des liquides dans des biberons ou des petits pots, remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

ACCESSOIRES

- * De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- * Vérifiez que les ustensiles peuvent être utilisés dans un four micro-ondes et sont perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
- * Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four micro-ondes.
- * Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
- * Si des accessoires métalliques entrent en contact avec les parois du four micro-ondes pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four micro-ondes.
- * Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes. (Cette exigence n'est pas applicable si le fabricant spécifie la taille et la forme des récipients métalliques adaptés à la cuisson au micro-ondes)
- * Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- * Pour de meilleures performances de cuisson, il vous est conseillé de mettre les accessoires au milieu de la cavité intérieure complètement plane.

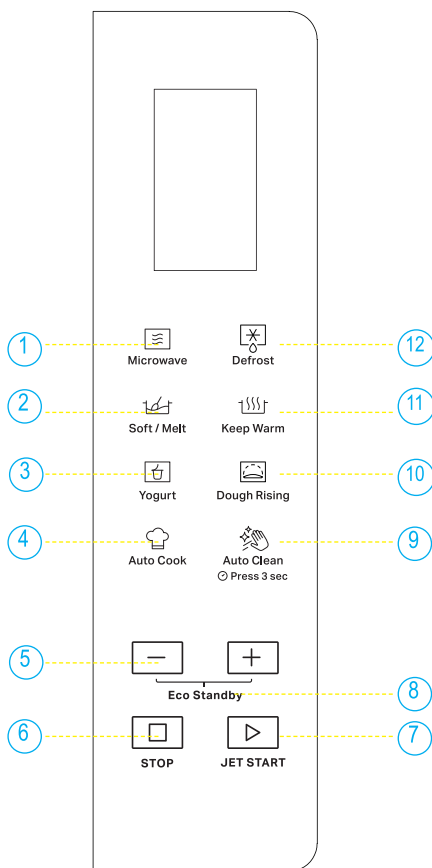
MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- * Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- * N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.
- * Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
- * N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
- * Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.
- * L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- * Ne vaporisez pas directement sur le four micro-ondes.
- * Ce four micro-ondes est conçu pour effectuer des cycles de cuisson avec un récipient approprié directement dans une cavité complètement plane.
- * Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.
- * Ce produit vient avec une fonction AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) , qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section NETTOYAGE AUTOMATIQUE page 29.

BANDEAU DE COMMANDES

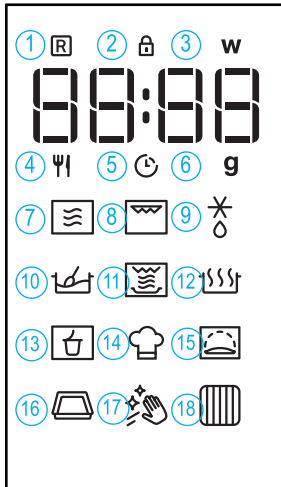
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

MWF201



- ① Bouton Microwave (Micro-ondes)
- ② Bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre)
- ③ Bouton Yogurt (Yaourt)
- ④ Bouton Auto Cook (Cuisson automatique)
- ⑤ Bouton -/+
- ⑥ Bouton Stop (Arrêt)
- ⑦ Bouton Jet Start (Démarrage rapide)
- ⑧ Fonction Eco Standby (Veille éco)
(Appuyez simultanément sur le bouton -/+)
- ⑨ Bouton Auto Clean (Nettoyage automatique).
Réglage de l'horloge : appuyez pendant 3 secondes.
- ⑩ Bouton Dough Rising (Levage de pâte)
- ⑪ Bouton Keep warm (Maintien au chaud)
- ⑫ Bouton Defrost (Dégélation)

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



- ① Icône de glissière*
- ② Icône de protection contre allumage / sécurité enfants
- ③ Puissance du four Micro-ondes (Watt)
- ④ Sélection de la classe d'aliment
- ⑤ Sélection du temps
- ⑥ Poids (grammes)
- ⑦ Icône de cuisson aux ondes
- ⑧ Icône Gril*
- ⑨ Icône Décongélation
- ⑩ Icône Ramollir/Faire fondre
- ⑪ Icône crisp*
- ⑫ Icône Maintien au chaud
- ⑬ Icône Yaourt
- ⑭ Icône Cuisson automatique
- ⑮ Icône Levage de pâte
- ⑯ Icône de plat Crisp sur glissière*
- ⑰ Icône Nettoyage automatique
- ⑱ Icône grille métallique*

* Cette icône n'existe que sur certains modèles. Veuillez choisir sur la page précédente le bandeau de commandes qui correspond à votre four micro-ondes.



MODE VEILLE

- * 1 minutes après avoir branché le four micro-ondes sur une prise de courant, si aucune fonction n'est exécutée, il passe automatiquement en mode Veille.
- * En utilisation quotidienne, le four micro-ondes passe automatiquement en mode Veille lorsque la porte est fermée et que le produit n'a pas été utilisé pendant 5 minutes.
- * Pour quitter le mode Veille, ouvrez la porte.



MODE VEILLE ÉCO

- * Le mode éco réduit la consommation électrique en mode veille.
- * Appuyez simultanément sur les boutons +/- pour activer le mode de veille éco, l'écran affichera éco et minimisera l'usage de l'alimentation.
- * Appuyez à nouveau simultanément sur le bouton +/- pour sortir de ce mode.



PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

- * Cette fonction de sécurité automatique est activée 6 minutes après la dernière interaction avec le micro-onde, lorsque le produit n'est pas utilisé. (Veuillez remarquer que la fonction de sécurité automatique est activée 3 minutes après la fin du cycle de cuisson).
- * Lorsque la fonction de protection contre allumage / sécurité enfants est activée, l'icône correspondant est affichée sur l'écran et vous ne pourrez pas utiliser le panneau de commandes. Ouvrez et fermez la porte pour déverrouiller le panneau de commandes.



INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson:

Ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

Fermez la porte et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson:

Appuyez sur le bouton Stop (Arrêt), retirez les aliments, fermez la porte.

Lorsque la cuisson est terminée:

L'écran va affiché le texte „end“. Un bip acoustique va sonner toutes les minutes durant 2 minutes. C'est le comportement normal attendu pour refroidir le produit. Puis, s'il n'y a aucune interaction avec le four durant une minute, la protection de démarrage/verrou pour enfant sera activée.

Après le cycle de cuisson, avant d'ouvrir la porte, le ventilateur de refroidissement et la lampe interne continuent de fonctionner pendant 2 minutes. Si souhaité, appuyez simplement sur le bouton STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte pour annuler le signal et arrêter le temps de refroidissement.

Veuillez noter que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement programmé n'aura pas d'impact négatif sur le fonctionnement du produit.



AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

Vous devrez alors:

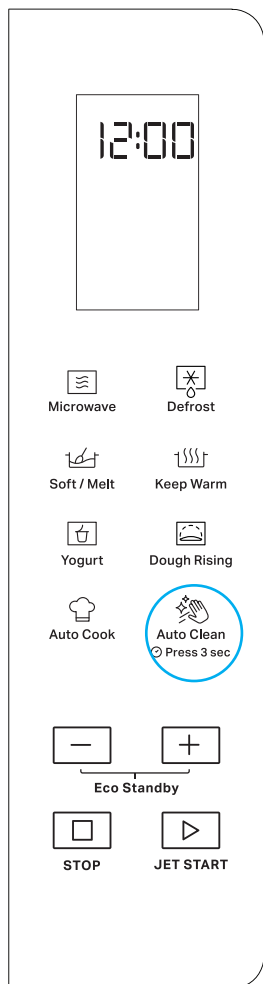
- * Ouvrir la porte.
- * Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- * Fermer la porte et redémarrer le four en appuyant sur la bouton Jet Start (Démarrage rapide).

Remarque :

- * Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four micro-ondes poursuit la cuisson (dans ce cas, le résultat final ne sera peut-être pas optimal).
- * Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter les aliments, le four se mettra en mode Veille.



HORLOGE



Pour régler l'horloge de votre four:

- 1 Maintenez le bouton Auto Clean (Nettoyage automatique) enfoncé pendant 3 secondes, et accédez au mode de réglage de l'horloge.
- 2 Appuyez sur les boutons -/+ pour régler l'heure, le réglage peut être de 00:00 à 23:59.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage Rapide) pour confirmer le choix. Les minutes clignoteront.
- 4 Appuyez sur le bouton -/+ pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). L'horloge est réglée.

! Remarque :

Lorsque le four est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), le four entre automatiquement en mode "réglage de l'horloge". Veuillez suivre la méthode décrite ci-dessus, à partir de l'étape No.2.

i Conseils et suggestions:

- Si l'horloge n'a pas été réglée après avoir branché le four, l'écran affichera "12:00".
- Si vous appuyez sur le bouton Stop (Arrêt) alors que vous êtes en train de régler l'horloge, ou si ce réglage prend trop de temps, le four micro-ondes quitte le mode de réglage. Votre réglage ne sera pas pris en compte et l'écran affichera "12:00".



JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



Cette fonction permet de démarrer rapidement le four micro-ondes. Elle est conseillée pour le réchauffage rapide des aliments liquides.

- 1 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).

! Remarque :

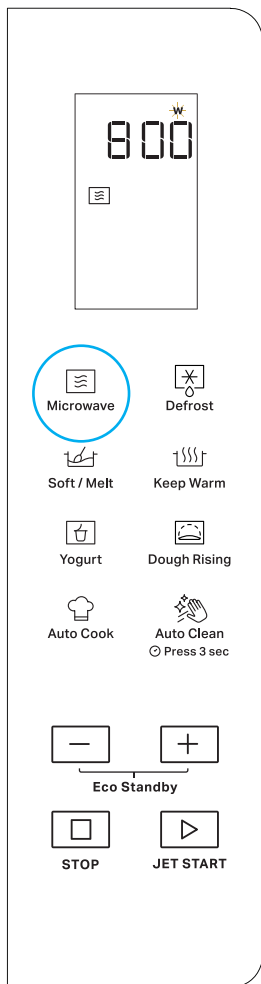
En appuyant sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide), la fonction Microwave (Micro-ondes) démarre à la puissance maximale (800 W) pendant 30 secondes.

i Conseils et suggestions:

- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour ajuster le niveau de puissance, appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) afin de régler la puissance. Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton -/+, ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



MICROWAVE (MICRO-ONDES)



La fonction Microwave (Micro-ondes) permet de cuire ou de réchauffer rapidement les aliments et les boissons. La durée maximale de cuisson ne dépassera pas les 90 minutes.

- 1 Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Le niveau de puissance par défaut (800W) sera affiché sur l'écran et les icônes de Watt clignotent.
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour régler le niveau de puissance, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Départ rapide) pour confirmer.
- 3 La durée de cuisson par défaut (30 secondes) est affichée sur l'écran. Appuyez sur le bouton +/- pour ajuster la durée de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start (Départ rapide) pour commencer le cycle de cuisson.

Sélection de la puissance du four Micro-ondes

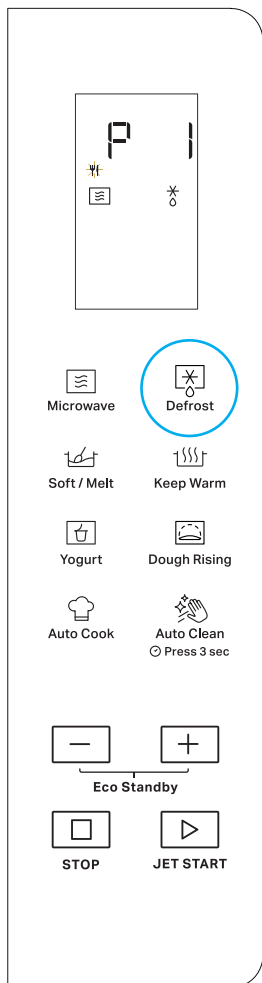
! Remarque :

Si vous devez ajuster la puissance, appuyez à nouveau sur le bouton Microwave (Micro-ondes), le niveau de puissance souhaité peut être sélectionné selon le tableau ci-dessous.

PUISSANCE DU FOUR MICRO-ONDES	Utilisation conseillée:
90 W	Ramollir de la crème glacée, du beurre, du fromage. Puissance idéale pour maintenir au chaud.
160 W	Décongélation.
350 W	Cuisson lente de ragoûts et ramollir du beurre.
500 W	Cuisson attentive de plats avec des sauces à haute teneur en protéines, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
650 W	Cuisson de poisson, de viande, de légumes et de repas sur assiette.
800 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.



MANUAL DEFROST (DÉCONGÉLATION MANUELLE)

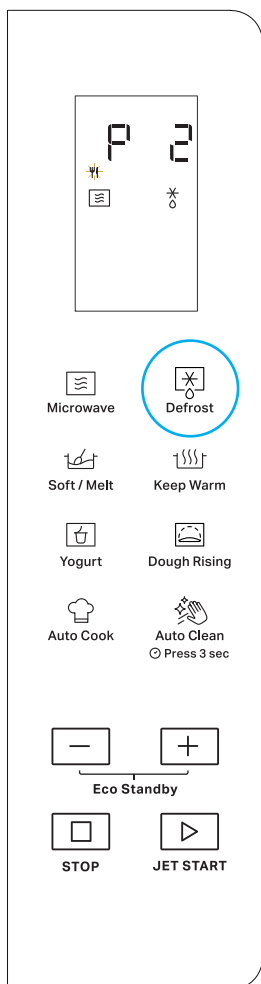


Cette fonction vous permet de décongeler rapidement des aliments selon vos besoins.

- 1 Appuyez sur le bouton Defrost (Décongélation).
- 2 "P1" s'affiche sur l'écran, appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour confirmer que vous souhaitez être en décongélation manuelle.
- 3 Appuyez sur le bouton -/+ pour régler la durée de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.



DEFROST MENU (MENU DÉCONGÉLATION)









Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement des aliments.

- 1 Appuyez sur le bouton Defrost (Décongélation).
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour définir la catégorie d'aliment (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour confirmer.
- 3 La valeur du poids par défaut est affichée sur l'écran. Appuyez sur le bouton +/- pour ajuster la valeur du poids.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

Conseils et suggestions:

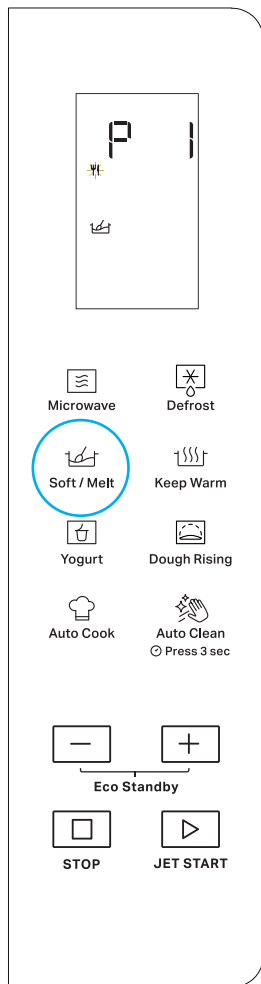
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids inférieur à celui des aliments.
- Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur à celui des aliments.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

Guide de recettes de décongélation :

Type d'aliments		Poids	Conseils
P1 	Décongélation manuelle	Réglez la durée	Choisissez la décongélation manuelle pour sélectionner votre propre temps de décongélation.
P2 	Viande	100-1500g /50g	Menu de décongélation pour la viande : viande hachée, côtelettes, steak, rôti... Sélectionnez P2 entrez le poids le temps de cuisson est automatique. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer la viande pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P3 	Volaille	100-1500g /50g	Menu de décongélation pour le poulet : poulet entier, filets, morceaux... Sélectionnez P3 entrez le poids le temps de cuisson est automatique. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer le poulet pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P4 	Poisson	100-1500g /50g	Menu de décongélation pour le poisson : poissons entiers, darnes ou filets... Sélectionnez P4 entrez le poids le temps de cuisson est automatique. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer le poisson pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P5 	Légumes	100-1200g /50g	Menu de décongélation pour les légumes : Grands, moyens, légumes en julienne... Sélectionnez P5 entrez le poids le temps de cuisson est automatique. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer la viande pendant au moins 3 minutes pour de meilleurs résultats.
P6 	Pain	50-500g /50g	Menu de décongélation pour le pain : petits pains surgelés, baguettes, croissants... Sélectionnez P6 entrez le poids le temps de cuisson est automatique. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer le pain pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats.










SOFT AND MELT (RAMOLLIR ET FAIRE FONDRE)



Cette fonction permet de faire fondre et ramollir le beurre, la crème glacée, le chocolat, le fromage, les guimauves, etc. rapidement.

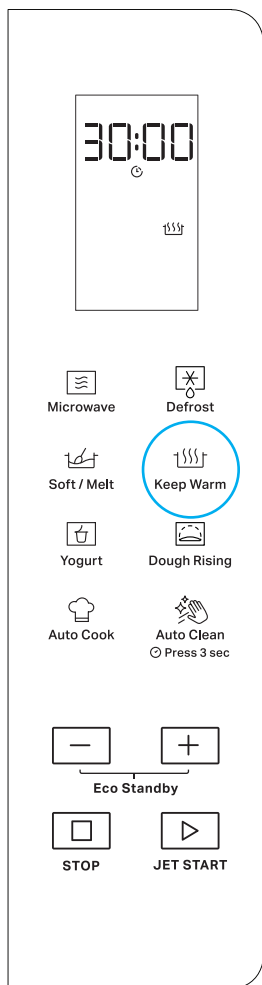
- 1 Appuyez sur le bouton Soft / Melt (Ramollir / Faire fondre).
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments, et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton +/- pour définir le poids des aliments, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage Rapide) pour démarrer le cycle.

Guide de recettes Ramollir / Faire fondre :

Type d'aliments		État initial	Poids	Conseils
P1 	Ramollir Beurre	Réfrigérateur	50g-500g/50g	Placez dans un plat allant aux micro-ondes.
P2 	Ramollir Crème glacée	Congelé	100-1000/50g	Placez le récipient de crème glacée au milieu de la cavité.
P3 	Ramollir Fromage à la crème	Réfrigérateur	50g-500g/50g	Placez dans un plat allant aux micro-ondes.
P4 	Faire fondre Beurre	Réfrigérateur	50g-500g/50g	Placez dans un plat allant aux micro-ondes.
P5 	Faire fondre Chocolat	Température ambiante	100-500/50g	Placez dans un plat allant aux micro-ondes.
P6 	Faire fondre Fromage	Réfrigérateur	50g-500g/50g	Placez dans un plat allant aux micro-ondes.
P7 	Faire fondre Guimauves	Température ambiante	100-250g/50g	Placez dans un plat allant aux micro-ondes. Le plat doit contenir au moins le double du volume des guimauves car elles grossissent pendant la cuisson.



KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)



Cette fonction permet de maintenir chauds les aliments cuits.

- 1 Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud).
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour régler la bonne durée (voir ci-dessous la durée recommandée).
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour commencer le cycle.

Type d'aliments	Poids	heure
Pizza	200-400g	30-60min
Riz	300-1200g	30-60min

! Remarque :

Le cycle maintien au chaud dure 15 minutes, pour vous assurer du meilleur résultat, veuillez sélectionner une durée supérieure à 30 minutes.



YOGURT (YAOURT)



Cette fonction vous permet d'obtenir un yaourt sain et naturel.

Préparation pour faire du yaourt :

- 1 Utilisez de l'eau bouillie pour nettoyer le récipient.
- 2 Mettez 1000 ml de lait et 15 g de yaourt dans le récipient, puis ajoutez 50 g de sucre, mélangez bien. Couvrez le récipient avec une pellicule plastique.

Commencer à faire du yaourt :

- 1 Appuyez sur le bouton Yogurt (Yaourt).
- 2 Mettez les aliments préparés au milieu de la cavité.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour démarrer.

! Remarque :

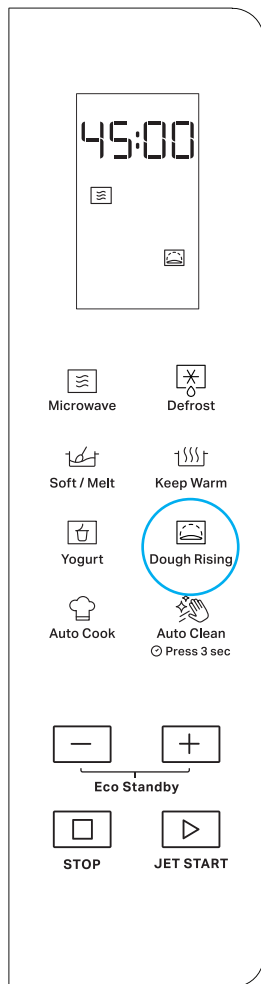
Veuillez ne pas ouvrir la porte pendant le compte à rebours.

Conseils et suggestions:

- Cette recette nécessite 5 h 15 min.
- Le fait d'ajouter 15 g de yaourt au lait pour fermenter le yaourt donne un meilleur résultat.
- Le fait de mettre le yaourt dans un réfrigérateur à 4°C pendant 12h après le cycle de cuisson donne un meilleur résultat.
- Vous pouvez ajouter des fruits, des légumes, des jus de fruits etc., au yaourt pour le mettre à votre goût.



DOUGH RISING (LEVAGE DE PÂTE)



Cette fonction permet de laisser la pâte lever automatiquement.

Préparer la pâte :

- 1 Versez de l'eau chaude (à 37°C) directement dans le saladier et dissolvez la levure dans l'eau.
- 2 Ajoutez la farine, l'huile et le sel dans l'eau. Pétrissez bien avec les crochets pétrisseurs jusqu'à obtenir une pâte (cela prend environ 5 minutes).

! Remarque :

Pour un meilleur résultat, utilisez les proportions d'ingrédients suivantes : 6 g de levure, 200 ml d'eau, 2 ml de sel, 2 cuillères à soupe d'huile et 300 g de farine.

Faire lever la pâte :

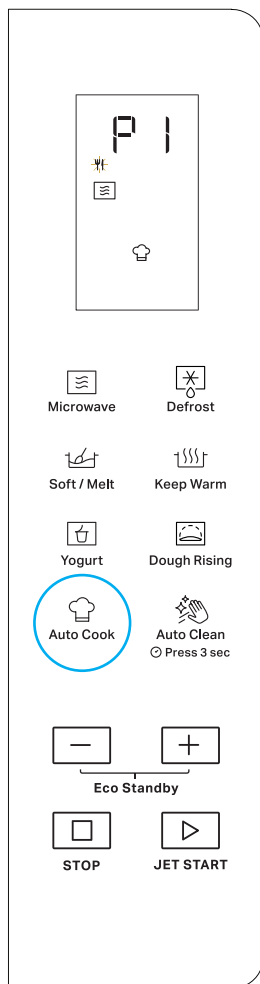
- 1 Appuyez sur le bouton Dough Rising (Levage de pâte).
- 2 Ajoutez 200 ml d'eau dans un récipient et placez le récipient au milieu de la cavité.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).
- 4 Lorsque le four vous y invite, retirez le récipient, mettez la pâte préparée dans la cavité.
- 5 Appuyez à nouveau sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide), le cycle de levée de la pâte commence.

i Conseils et suggestions:

- La plage de poids de la pâte doit être de 250 à 500 g.
- N'ouvrez pas la porte pendant le compte à rebours de levée de la pâte.
- Le cycle complet de levée de la pâte prend environ 45 minutes.
- Ne laissez pas le sel au contact direct de la levure lorsque vous préparez la pâte.
- Le volume du récipient doit faire au moins 3 fois celui de la pâte.
- Préparez la pâte pour la pizza, le pain, etc. comme vous le voulez.



MENU AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE)






Une sélection de recettes automatiques avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique).
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage Rapide) pour confirmer la recette et appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le poids lorsque la recette le permet.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.




! Remarque :

Selon la recette choisie et après un certain temps, l'écran peut vous demander d'ajouter, de retourner ou de remuer les aliments. Voir le chapitre « Ajouter/remuer / retourner les aliments », page 12.





Guide de recettes Cuisson automatique :

Type d'aliments	Aliments frais ou surgelés	Poids	Ingrédients	Procédure
P1 Sauce bolognaise à base de viande 	Aliments frais	Pour 700g	300g de viande de bœuf hachée 340g de sauce tomate 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ½ cuillère à café de basilic séché 1 cube de bouillon 1 pincée de sel	Dans un récipient en Pyrex avec un couvercle, dissolvez le cube de bouillon dans l'huile d'olive pour former une pâte. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien. Couvrez le plat avec le couvercle. Appuyez une fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée(ici P1), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarriage rapide). Lorsque vous êtes invité à le faire, retirez le plat du four micro-ondes et remuez-bien, puis remettez le plat dans le four micro-ondes. Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarriage rapide) pour continuer la cuisson.
P2 Pain de viande 	Aliments frais	Pour 1200g	800g de bœuf haché 2 tranches de pain 4 cuillères à soupe de sauce tomate 1 œuf battu 50 g de mozzarella râpé 1 petit oignon 8 olives vertes hachées 4 cuillères à soupe de sauce Worcestershire 2 cuillères à soupe de persil haché Ail, origan, sel et poivre pour assaisonner	Mixez le pain, l'oignon, l'ail et le persil ensembles. Mélangez la viande avec l'œuf et les épices. Ajoutez le mélange dans un moule graissé, en remplissant bien les bords et les côtés. Étalez la sauce tomate et le fromage uniformément sur le dessus et couvrez avec un film. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée(ici P2). Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarriage rapide) pour continuer la cuisson.
P3 Sauce bolognaise à base de viande 	Aliments frais	Pour 1200g	800g de saumon coupé en tranches de 3 cm 150g de tomates cerises, coupées en deux 100g de brocoli 100 g de chou-fleur 20 g de poivreau 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge Le just d'1 citron Du sel et du poivre	Dans un plat compatible avec les micro-ondes, assaisonnez le saumon et les légumes avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du citron. Couvrez le plat, en laissant une aération pour permettre à la vapeur de s'échapper. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée(ici P3), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarriage rapide). A la fin de la cuisson, retirez le couvercle en faisant attention, pour permettre à la vapeur de s'échapper du plat.

Guide de recettes Cuisson automatique :

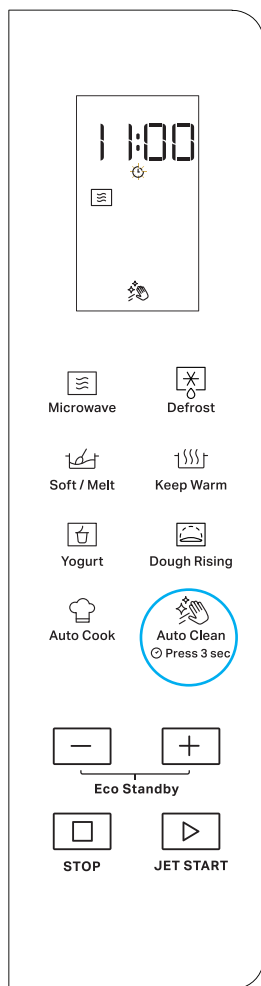
Type d'aliments	Aliments frais ou surgelés	Poids	Ingrédients	Procédure
P4 	Soupe de légumes	Pour 700g	200g de pommes de terre coupées en cubes 100g de brocoli 1 tomate mûre, coupées en cubes 200ml d'eau Du sel, du poivre et du fromage parmesan râpé	Dans un plat compatible avec les micro-ondes, mélangez tous les ingrédients ensemble, sauf le fromage. Couvrez le plat, en laissant une aération pour permettre à la vapeur de s'échapper. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée (ici P4), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarriage rapide). À la fin de la cuisson, mélangez tous les ingrédients (ou mixer les) et servez chaud avec du parmesan sur le dessus.
P5 	Légumes frais	Pour 450g	350g de votre légume préféré, coupé en petits cubes 100ml d'eau à température ambiante 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à café de sel de l'ail coupé en deux	Dans un plat adapté aux fours micro-ondes, ajoutez tous les ingrédients et mélangez bien. Et le fermer à l'aide d'un couvercle. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée (ici P5), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarriage rapide). À la fin du cycle de cuisson, retirez le plat en utilisant des gants résistants à la chaleur, en faisant attention à la vapeur. Retirez l'ail avant de servir (si désiré).
P6 	Pommes de terre fourrées	Pour 650g	2 pommes de terre de taille moyenne 4 cuillères à soupe de beurre 100g de fromage râpé de votre choix Du sel, du poivre	Lavez et séchez les pommes de terre, puis percez-les avec une fourchette. Mettez les pommes de terre dans un plat compatibles aux micro-ondes. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée (ici P6), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarriage rapide). Lorsque vous êtes invité à le faire par le four, retournez les pommes de terre - en faisant attention car les pommes de terre seront chaudes. À la fin de la cuisson, laissez les pommes de terre refroidir, puis coupez-les en deux et videz les - gardez la peau pour plus tard. Écrasez la pomme de terre pour former une purée, et mélangez avec le reste des ingrédients. Remplissez les peaux de pommes de terre avec le mélange, saupoudrez du fromage sur le dessus, mettez dans le four micro-ondes et choisissez 800W pendant 2 minutes, pour le faire fondre.

Guide de recettes Cuisson automatique :

Type d'aliments	Aliments frais ou surgelés	Poids	Ingrédients	Procédure
P7 	Riz	Pour 720g	<ul style="list-style-type: none"> 1 tasse de riz blanc élué (180 g) 3 tasses d'eau (540 ml) température ambiante 1 cuillère à café de sel 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 	<p>Dans un plat compatible avec le micro-ondes avec des bords élevés (env. 10 cm), mettez le riz et l'eau.</p> <p>Mettez le plat sans couvercle dans le micro-ondes.</p> <p>Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée (ici P7), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).</p> <p>À la fin de la cuisson, retirez le plat du four en utilisant des gants résistants à la chaleur. S'il reste de l'eau dans le plat, mélangez bien puis laissez reposer pendant 2 min avant de servir.</p>
P8 	Sachet de pop corn	Pour 100g	Cette fonction convient pour la préparation d'un paquet de 100 g de pop-corn.	<p>Posez le paquet de pop-corn au centre de la cavité.</p> <p>Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée (ici P8), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).</p>
P9 	Aliments frais (oeuf cru)	1 ou 4 oeufs	15 ml d'eau pour 1 œuf	Battez les œufs et ajoutez la bonne quantité d'eau, mélangez bien, couvrez le gobelet avec un film plastique.
P10 	Caramel fondu	Pour 300g (4 portions)	<ul style="list-style-type: none"> 50 g de beurre 100 g de chocolat noir 100 g de sucre 1 cuillère à soupe de cacao en poudre 80 ml de crème 1 cuillère à café d'extrait de vanille 	<p>Mélangez 50 g de beurre et 100 g de chocolat noir émincé dans un bol allant au micro-ondes.</p> <p>Sélectionnez le programme de cuisson et suivez les instructions.</p> <p>Au signal, ajoutez 100 g de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de cacao en poudre, 80 ml de crème et 1 cuillère à café d'extrait de vanille, puis mélangez bien.</p> <p>Remettez le récipient au micro-ondes et appuyez sur Démarrer pour poursuivre la cuisson.</p> <p>Retirez délicatement le plat du four micro-ondes et remuez bien, laissez reposer pendant 2 minutes.</p> <p>Servez avec de la glace ou avec votre dessert préféré.</p>



AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)



Le cycle de nettoyage automatique vous aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les résidus et les mauvaises odeurs.

Avant de démarrer le cycle:

- 1 Versez 250ml l'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous "Conseils et suggestions").
- 2 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.

Pour démarrer le cycle:

- 1 Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage auto), la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour activer la fonction.

Quand le cycle est terminé:

- 1 Appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).
- 2 Enlevez le récipient.
- 3 Utiliser un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du four.

Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm.
- Il est recommandé d'utiliser un récipient en plastique léger compatible avec les micro-ondes.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four micro-ondes.
- Pour un meilleur nettoyage et afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron à l'eau.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- * Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- * Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- * Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
- * La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
- * Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.
- * Avant de vous séparer de l'appareil, rendez- le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



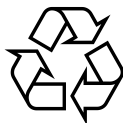
Conforme à la norme IEC 60705:2010-04 et IEC 60350-1:2011-12

La commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four micro-ondes :

Test	Quantité	Niveau de puissance	Durée approximative
Crème aux oeufs (12.3.1)	750g	800W	10-11 minutes
Génoise (12.3.2)	475 g	800W	7-8 minutes
Pain de viande (12.3.3)	900 g	800W	12-13 minutes
Décongélation de la viande hachée (13.3)	500 g	160W	12-14 minutes

Spécifications techniques

Description des données	MWF201
Tension d'alimentation	220-230V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1350W
Dimensions externes (HXLXP)	303 x 473 x 384
Dimensions internes (HXLXP)	217 x 291 x 321



432E15A005224

