

**MWD 319**

**MWD 320**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilizare

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**Інструкція з експлуатації**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

**Қолдану бойынша нұсқаулық**

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**  
HOME APPLIANCES

# INSTALLATION

## -AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

**Le four ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four 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 .

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution. Manipulez le four avec précaution.

Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four 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.

## -APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

Les réception radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

La mise à la terre de l'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 venait à s'enflammer, ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.

Ne laissez pas le four 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 :** 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.

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.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.

**AVERTISSEMENT :** Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

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.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Ne laissez pas le four 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. 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, des fruits 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 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. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

---

### DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- Le plateau tournant et son support sont en place.
- 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 est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- 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 (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. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

# PRÉCAUTIONS

## - GÉNÉRALITÉS

### **N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !**

Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

Les ouvertures de ventilation du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

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.

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 après la cuisson.

## -LIQUIDES

par exemple des boissons ou de l'eau. Dans un four à 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 :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

## - ATTENTION

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, 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.

Veuillez toujours vous référer à un livre de recettes pour four micro-ondes. Plus particulièrement lorsque vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

## ACCESSOIRES

### GÉNÉRALITÉS

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 utilisés sont résistants à la chaleur et 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. Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si le plateau tournant ne peut pas tourner librement, utilisez un récipient plus petit ou activez la fonction Stop du plateau tournant (voir la section Grands récipients).

#### Support du plateau tournant

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

- Installez le support du plateau tournant dans le four.



#### Plateau tournant en verre

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.



#### GRILLE MÉTALLIQUE (Disponible uniquement sur certains modèles)

- Placez les aliments sur la grille métallique lorsque vous utilisez les fonctions Gril.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

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. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordement, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyeur 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 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 le vaporisez pas directement sur le four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant en verre a été enlevé pour le nettoyage.

Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte. Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.

Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

### NETTOYAGE SOIGNÉ :

Nettoyez le plat crisp dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.

Laissez toujours refroidir le plat crisp avant de le nettoyer.

Le plat crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

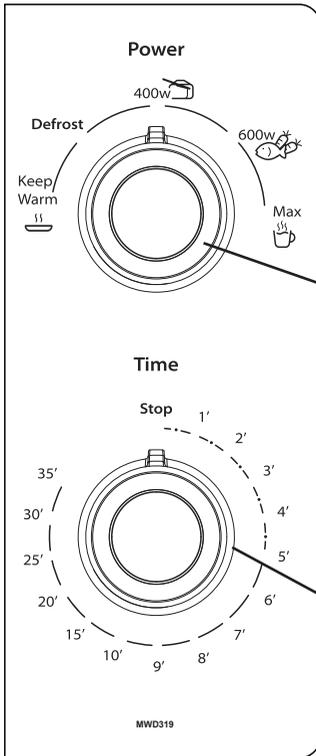
### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

- Support du plateau tournant
- Grille métallique
- Plateau tournant en verre

# FONCTIONNEMENT DU FOUR

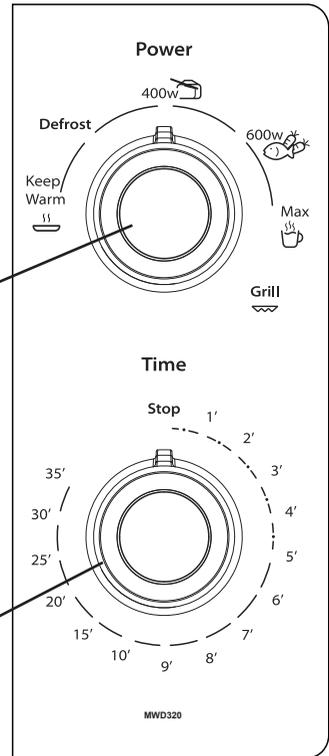
## MWD319

## MWD320



**1** SÉLECTIONNEZ LE NIVEAU DE PUISSANCE ET LA FONCTION en tournant le bouton multifonctions.

**2** TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson souhaité. Le four démarre automatiquement.



## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

### POUR INTERROMPRE LA CUISSON

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement.



### SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON

Sortez les aliments, mettez le bouton de réglage sur zéro et fermez la porte.

### POUR POURSUIVRE LA CUISSON

Fermez la porte. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

---

## CHOIX DE LA PUISSANCE DES MICRO-ONDES

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
M <sub>AX</sub> (700 W)	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , 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.
600 W	<b>CUISSON DE poisson</b> , légumes, viandes, etc.
400 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts. Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
<b>DÉCONGÉLATION</b>	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, des fromages.
<b>CONSERVEZ AU CHAUD</b>	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace.

## INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

**LE TEMPS DE CUISSON** est d'autant plus long que la quantité est grande. Une règle pratique dit qu'à double quantité d'aliments, pratiquement double durée de cuisson.

**LE TEMPS DE CUISSON** est d'autant plus long que la température de départ est basse. Les aliments à température ambiante cuisent plus rapidement que ceux qui sortent du réfrigérateur.

**SI VOUS CUISEZ PLUSIEURS MORCEAUX** du même type d'aliment, comme par exemple, des pommes de terre en robe des champs, il est conseillé de les placer en rond pour obtenir une cuisson uniforme.

**CERTAINS ALIMENTS SONT RECOUVERTS D'UNE PEAU OU D'UNE MEMBRANE**, p. ex., les pommes de terre, les pommes et les jaunes d'œufs. Ces aliments doivent être piqués à l'aide d'une fourchette ou d'un cure-dent afin d'abaisser la pression et éviter qu'ils n'éclatent.

**LES PETITS MORCEAUX CUISENT PLUS RAPIDEMENT** que les gros et les morceaux ayant une forme régulière plus uniformément que ceux ayant une forme irrégulière.

**REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS:** ces deux techniques utilisées aussi bien pour la cuisson normale que pour la cuisson aux micro-ondes servent à faire arriver rapidement la chaleur au centre des mets et empêcher une surcuisson des bords des aliments.

**LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS AYANT UNE FORME OU UNE ÉPAISSEUR IRRÉGULIÈRE**, placez la zone la plus mince des aliments vers le centre du plat, où elle sera réchauffée en dernier.

**LES ALIMENTS CONTENANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE GRAISSE OU DE SUCRE** seront cuits plus rapidement que ceux qui contiennent beaucoup d'eau. Les graisses et le sucre atteindront ainsi des températures plus élevées que l'eau.

**FAIRE TOUJOURS REPOSER LES ALIMENTS** pendant un certain temps après leur cuisson. Quelques minutes de repos améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
<b>POULET</b> (entier)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>RETOURNEZ LE POULET</b> à la moitié de la cuisson. Vérifiez la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
<b>POULET</b> (filets ou morceaux)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	<b>VÉRIFIEZ</b> la couleur du jus de viande à la fin de la cuisson.
<b>BACON</b>	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>PLACER SUR DU PAPIER ALIMENTAIRE, SUR UNE ASSIETTE</b> , en 2 ou 3 couches et recouvrir aussi de papier alimentaire.
<b>LÉGUMES</b> (frais)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>COUVRIR DURANT LA CUISSON</b> et ajouter 2 cuillers de sel.
<b>LÉGUMES,</b> (surgelés)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COUVRIR DURANT LA CUISSON
<b>POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS</b>	<b>1 MORCEAU</b> <b>4 MORCEAUX</b>	600 W	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	<b>PERCER AVEC UNE FOURCHETTE.</b> (1 morceau = 250 g). Tournez à la moitié de la cuisson.
<b>PAIN</b> de viande	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
<b>POISSON</b> (entier)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	<b>PERFORER LA PEAU</b> et couvrir durant la cuisson.
<b>POISSON</b> (darnes ou filets)	400 G	5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>PLACER AVEC LES MORCEAUX PLUS MINCES</b> vers le centre du plat. Couvrir durant la cuisson.	

## INSTRUCTIONS POUR LE RÉCHAUFFAGE

**COMME POUR LA CUISINE TRADITIONNELLE**, les aliments réchauffés dans un four micro-ondes doivent toujours être chauffés jusqu'à ce qu'ils soient très très chauds.

**LES MEILLEURS RÉSULTATS SONT OBTENUS** lorsque les aliments sont placés avec la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat et la partie la plus mince vers le centre.

**PLACEZ DE FINES TRANCHES DE VIANDE** l'une sur l'autre ou entrelacées. Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.

**LORSQUE VOUS RÉCHAUFFEZ DES RAGOÛTS OU DES SAUCES**, il est conseillé de les remuer afin de répartir uniformément la chaleur.



**LE FAIT DE COUVRIR LES ALIMENTS** permet de maintenir de l'humidité à l'intérieur des aliments, éviter les éclaboussures et réduire le temps de réchauffage.

**SI VOUS RÉCHAUFFEZ DES PORTIONS D'ALIMENTS** congelés, suivez les indications du fabricant reportées sur l'emballage.

**IL EST CONSEILLÉ DE RÉCHAUFFER LES ALIMENTS** qui ne peuvent être remués, comme le gratin, à 400-600 W.

**QUELQUES MINUTES DE REPOS** permettront à la chaleur de se répartir uniformément dans toute la nourriture.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
<b>REPAS DANS UN PLATEAU</b>	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>COUVRIR L'ASSIETTE</b>
<b>RIZ</b>	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	<b>COUVRIR LE PLAT</b>
<b>BOULETTES</b>	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	<b>CHAUFFER SANS COUVERCLE</b>
<b>LIQUIDES</b>	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	<b>PLACER UNE CUILLER EN MÉTAL</b> dans une tasse pour éviter de faire trop cuire.
<b>SOUPE (potages)</b>	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	<b>RÉCHAUFFER SANS COUVERCLE</b> dans une assiette à soupe ou un bol.
<b>SOUPES À BASE DE LAIT OU SAUCES</b>	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	<b>NE REMPLIR LE RÉCIPENT</b> qu'aux 3/4. Remuer une fois pendant le réchauffage.
<b>HOT DOGS</b>	1 MORCEAU 2 MORCEAUX	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
<b>LASAGNES</b>	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

## INSTRUCTIONS POUR LA DÉCONGÉLATION

**LES ALIMENTS CONGELÉS, CONTENUS DANS DES SACHETS EN PLASTIQUE**, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

**LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION** dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

**SÉPAREZ LES MORCEAUX** dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

**ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES DES ALIMENTS** dans des petits morceaux de feuille d'aluminium, quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulets).

**RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX** vers le milieu du processus de décongélation.



**LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE** se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.

**LORSQUE VOUS DÉCONGÉLEZ**, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

**QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION** améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE	TEMPS DE REPOS	CONSEILS
<b>RÔTI</b>	800 - 1000 G	<b>DÉCONGÉLATION</b>	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	<b>RETOURNER</b> à la moitié du processus de décongélation.
<b>VIANDE HACHÉE</b>	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	<b>RETOURNER</b> à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
<b>CÔTELETTES, BIFTECKS</b>	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>RETOURNER</b> à la moitié du processus de décongélation.
<b>POULET (entier)</b>	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	<b>RETOURNER</b> à la moitié du processus de décongélation.
<b>FILETS OU MORCEAUX de poulet</b>	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>RETOURNER / SÉPARER</b> à la moitié du processus de décongélation. Envelopper les ailes et les cuisses dans de l'aluminium pour les empêcher de brûler.
<b>POISSON (entier)</b>	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	<b>RETOURNER</b> à la moitié du processus de décongélation et envelopper la queue dans de l'aluminium pour l'empêcher de brûler.
<b>POISSON (darnes ou filets)</b>	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	<b>RETOURNER</b> à la moitié du processus de décongélation. Séparer les morceaux congelés.
<b>PAIN (MICHE)</b>	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	<b>RETOURNER</b> à la moitié du processus de décongélation.
<b>PETITS PAINS LONGS OU RONDS</b>	4 MORCEAUX (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>PLACER</b> en rond.
<b>FRUITS ET BAIES</b>	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	<b>SÉPARER</b> pendant la décongélation.

## INSTRUCTIONS POUR LE GRIL\*

**LA FONCTION GRIL EST IDÉALE** pour dorer les aliments après la cuisson aux micro-ondes.

**LA GRILLE MÉTALLIQUE** peut être utilisée pour rapprocher les aliments de l'élément gril pour un brunissage plus rapide.

**PLACEZ LES ALIMENTS** fins comme les toasts et les saucisses sur la grille métallique et utilisez seulement le gril pour la cuisson.

**POUR LES ALIMENTS** plus épais comme les gratins et le poulet ; utilisez d'abord la fonction micro-ondes puis la fonction gril pour dorer et colorer leur surface.

**VOUS POUVEZ PLACER** les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.



**VEILLEZ** à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four, et perméables aux micro-ondes, avant de les utiliser pour griller en combinaison avec les micro-ondes.

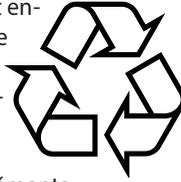
**N'UTILISEZ pas d'ustensiles en plastique** pour la fonction Gril Ils fondent Le bois et le papier doivent également être évités.

TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	RÉGLAGE	DURÉE	CONSEILS
<b>CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE</b>	3 MORCEAUX	GRIL	9 -11 MIN.	<b>PLACER</b> sur la grille métallique.
<b>POMMES DUCHESSE</b>	2 PORTIONS		12 - 14 MIN.	<b>PLACER</b> le plat sur la grille métallique.
<b>SAUCISSES</b> (100 G / MORCEAU)	2 - 3 MORCEAUX		20 - 22 MIN.	<b>PLACER</b> sur la grille métallique Tourner à la moitié de la cuisson.
<b>HOT DOGS (40 - 50 G / MORCEAU)</b>	4 MORCEAUX		18-20 MIN.	<b>PLACER</b> sur la grille métallique Tourner à la moitié de la cuisson.
<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE</b>	4 PORTIONS	700 W PUIS GRILL	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	<b>PLACER</b> le récipient sur le plateau tournant.
<b>LASAGNES (SURGELÉES)</b>	400 G	600 W PUIS GRIL	16 - 18 MIN. 9 - 11 MIN.	<b>PLACER</b> le récipient sur le plateau tournant.
<b>GRATIN DE POISSON (SURGELÉ)</b>	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 MIN.	<b>PLACER</b> le récipient sur le plateau tournant.

Remarque :\*Disponible uniquement sur certains modèles

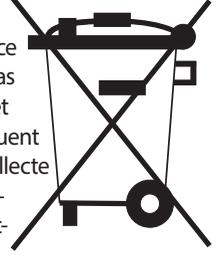
## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**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 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

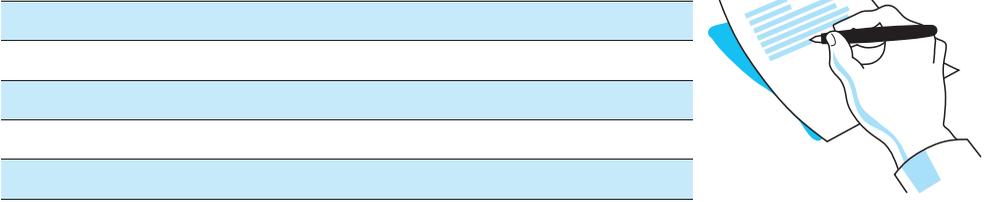
**LE SYMBOLE** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



**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.



A series of horizontal light blue lines for writing, arranged in three groups of three lines each, followed by a larger section of 20 single lines.

SELON LA NORME CEI 60705.

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 :

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROX.	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	750 G	10 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ MIN	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 MIN.	COMBI(700W+GRIL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 MIN.	DÉCONGÉLATION	PLACER SUR LE PLATEAU TOURNANT

Remarque : \*Disponible uniquement sur certains modèles

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### MWD319

TENSION D'ALIMENTATION	220-240 V/50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1100 W
PUISSANCE MO	700 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	285 x 456 x 349
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	196 x 292 x 295

### MWD320

TENSION D'ALIMENTATION	220-240 V/50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1100 W
PUISSANCE MO	700 W
GRIL	800 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	285 x 456 x 349
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	196 x 292 x 295

