

eXtra SPACE CRISP

Gebrauchsanweisug	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 експлуатации
Інструкція з експлуатації	تعليمات وكيفية الاستعمال
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

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
Protection contre allumage / sécurité enfants-----	11
Interruption ou arrêt de la cuisson-----	11
Ajouter / remuer / retourner les aliments-----	11
Clock (Horloge)-----	12

FONCTIONS CUISSON

Jet Start (Démarrage rapide)-----	13
Microwave (Micro-ondes)-----	14
Grill (Gril)-----	17
Combi Microwave + Grill (Combi Micro-ondes+ Grill)-----	18
Manual Defrost (Décongélation Manuelle)-----	19
Defrost Menu (Menu décongélation)-----	20
Bread Defrost (Décongélation Du Pain) (Menu Décongélation du pain)-----	21
Manual Crisp (Crisp manuel)-----	22
Rice and Pasta (Riz et pâtes)-----	23
Steam (Vapeur)-----	24
Menu Auto Cook (Recettes automatiques)-----	26
Silent Mode (Mode silencieux)-----	31
Auto Clean (Nettoyage automatique)-----	32

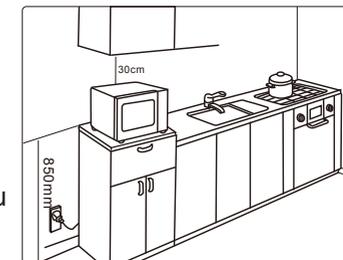
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

informations pour le recyclage-----	33
Spécifications techniques-----	34

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 corresponde 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.

SÉCURITÉ

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 venait à s'enflammer 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, deviennent chaudes 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'entrez 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 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:

- * 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 ET MAINTENANCE

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.
- * 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).
- * Pour de meilleures performances de cuisson, il vous est conseillé de mettre les accessoires au milieu de la cavité intérieure complètement plane.



GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique avec les fonctions Grill (Gril) et Combi (Microwave+Grill) (Micro-ondes + Gril).

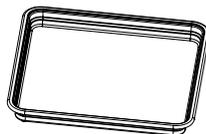
STEAMER (VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWF 427)

Pour cuire des aliments à la vapeur, utilisez la fonction dédiée (VAPEUR). Placez les aliments sur la grille intermédiaire lorsque vous cuisez des aliments tels que du poisson ou des légumes. N'utilisez pas la grille intermédiaire lorsque vous cuisinez des aliments tels que des pâtes ou du riz. Placez toujours le cuit-vapeur sur la cavité intérieure complètement plane.



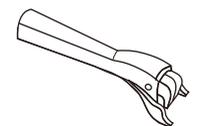
PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat crisp. Le plat crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Ne placez aucun ustensile sur le plat crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.



POIGNÉE CRISP

Utilisez la poignée Crisp pour sortir le plat Crisp chaud du four micro-ondes.



GRILLE CRISP

Utilisez toujours la grille Crisp pour supporter le plat Crisp.

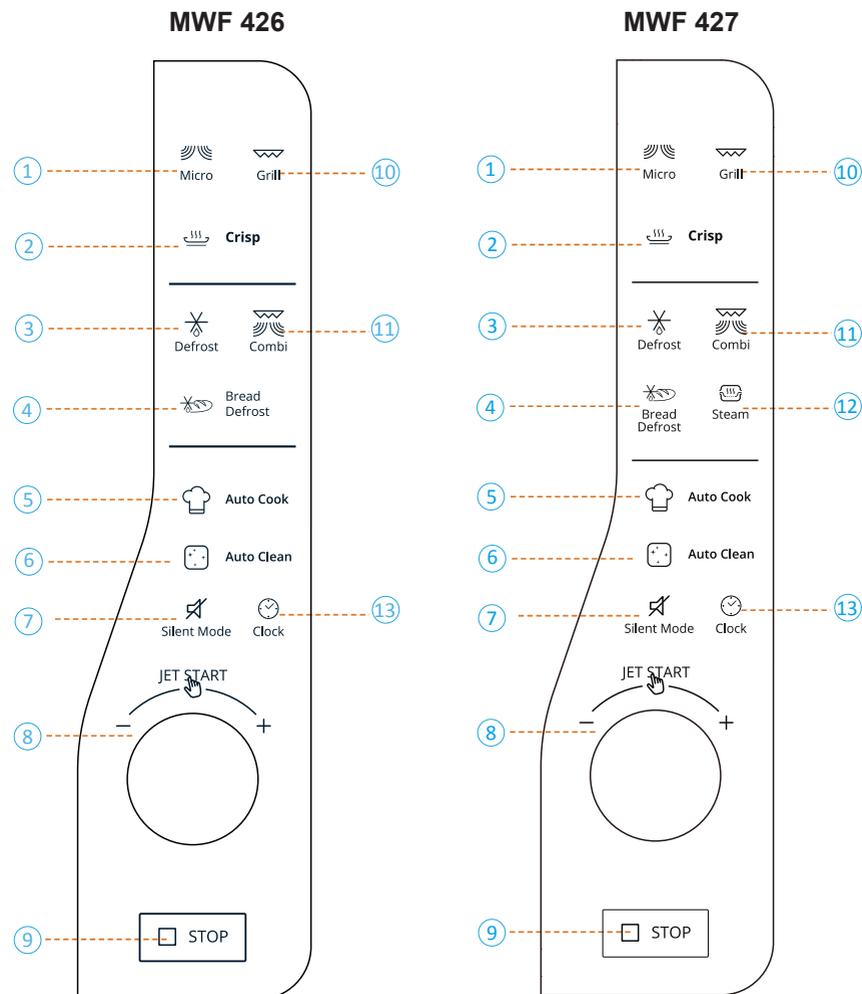


MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- * 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, nettoyants 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 pas vaporiser de produit 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 32.
- * 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.

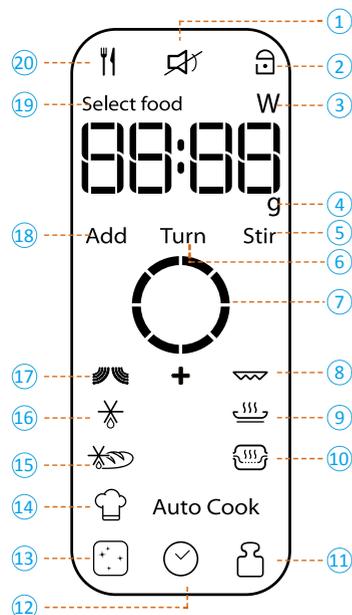
BANDEAU DE COMMANDES

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES



- | | |
|--|---|
| ① Bouton Microwave (Micro-ondes) | ⑧ Molette/Bouton Jet Start (Démarrage rapide) |
| ② Bouton Crisp | ⑨ Bouton STOP (ARRÊT) |
| ③ Bouton du menu Defrost (Décongélation) | ⑩ Bouton Grill (Gril) |
| ④ Bouton du menu Bread Defrost (Décongélation du pain) | ⑪ Bouton Combi (Microwave + Gril) (Micro-ondes + Gril) |
| ⑤ Bouton du menu Auto Cook (Cuisson automatique) | ⑫ Bouton Steam (Vapeur) (uniquement disponible sur le modèle MWF 427) |
| ⑥ Bouton Auto Clean (Nettoyage automatique) | ⑬ Bouton Clock (Horloge) |
| ⑦ Bouton Silent Mode (Mode silencieux) | |

DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE



- ① Icône de Mode Silencieux
- ② Icône de protection contre allumage / sécurité enfants
- ③ Puissance du four Micro-ondes (watt)
- ④ Poids (grammes)
- ⑤ Indicateur Stir (Remuer)
- ⑥ Indicateur Turn (Retourner)
- ⑦ Animation de durée
- ⑧ Icône Gril
- ⑨ Crisp
- ⑩ Vapeur*
- ⑪ Sélection du poids
- ⑫ Sélection de la durée
- ⑬ Nettoyage Automatique
- ⑭ Icône du menu Auto Cook (Cuisson automatique)
- ⑮ Décongélation du pain
- ⑯ Décongélation
- ⑰ Icône des micro-ondes
- ⑱ Indication Add (Ajout)
- ⑲ Select food (Sélection des aliments)
- ⑳ Sélecteur de mode Cuisson automatique

* Cette icône n'existe que sur certains modèles.

Choisissez sur la page précédente le bandeau de commandes qui correspond à votre four micro-ondes.

MODE VEILLE

- * 6 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.
- * Dès que le produit passe en mode Veille, l'écran affiche l'icône de protection contre allumage / sécurité enfants.
- * 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 6 minutes.
- * Pour quitter le mode Veille, ouvrez la porte.

PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

- * Cette fonction de sécurité automatique est activée 6 minutes après la dernière utilisation du four micro-ondes, lorsque le produit n'est pas utilisé et que la porte est fermée.
- * 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, vous pouvez :

Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).

Lorsque la cuisson est terminée:

L'écran affiche le mot "Fin". Un bip acoustique est émis une fois par minute toutes les 2 minutes, il s'agit d'un comportement normal destiné à refroidir le produit.

En fonction du produit, le ventilateur de refroidissement ou la lampe interne peuvent continuer à fonctionner.

Si souhaité, appuyez simplement sur le bouton STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte pour annuler le signal et arrêter le temps de refroidissement.

Veillez 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

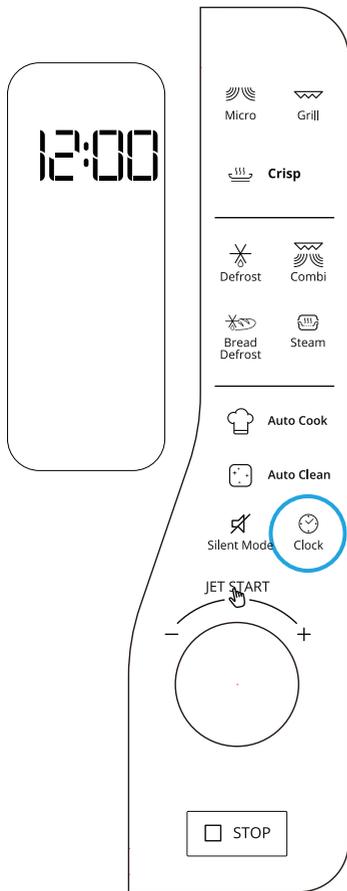
Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

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).

Remarques : si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter, 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).

CLOCK (HORLOGE)



Pour régler l'horloge de votre four:

- 1 Appuyez sur le bouton Clock (Horloge).
- 2 Tournez la molette pour régler les heures.
- 3 Appuyez à nouveau sur le bouton Clock (Horloge). Les minutes clignoteront.
- 4 Tournez la molette pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur le bouton Clock / Jet Start (Horloge / Démarrage rapide). L'horloge est réglée.

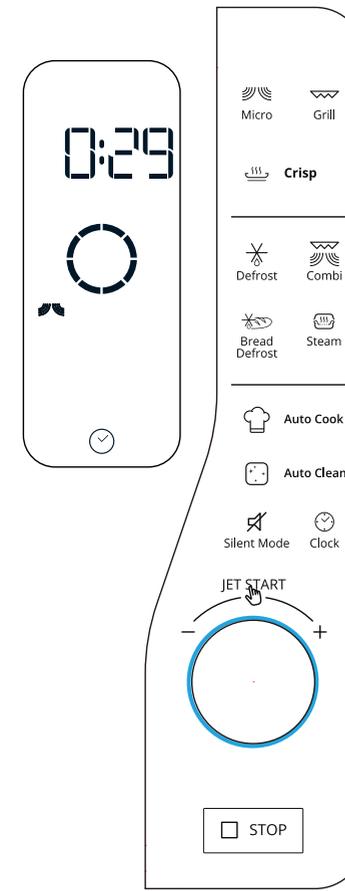
Remarque :

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.

Conseils et suggestions:

- Si l'horloge n'a pas été réglée après avoir branché le four, l'écran affichera “.”.
- 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 “.”.

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



Cette fonction permet de démarrer le four micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes, appuyez simplement sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Elle est recommandée pour le réchauffage rapide d'aliments à haute teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

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

Remarque :

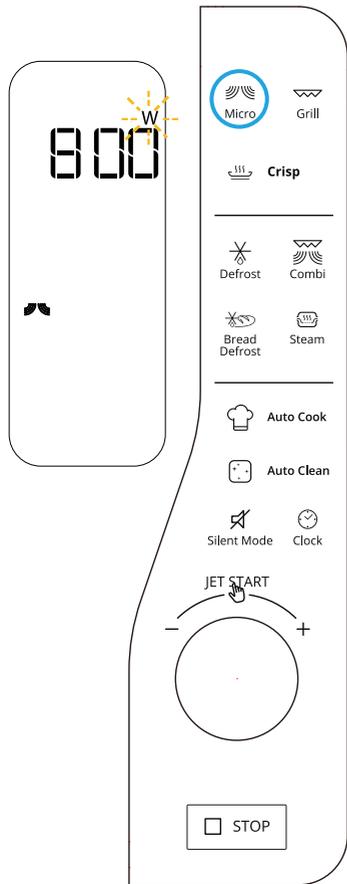
En appuyant sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide), la fonction Microwave (Micro-ondes) démarre à la puissance maximale (800 W) pendant 30 secondes.

Conseils et suggestions:

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



MICROWAVE (MICRO-ONDES)



La fonction Micro-ondes permet de cuire ou de réchauffer rapidement les aliments et les boissons.

Accessoire suggéré:  Cloche micro-ondes (vendu séparément)

- ① Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). La puissance maximale (800 W) sera affichée sur l'écran et les icônes de Watt clignoteront.
- ② Tournez la molette pour régler la puissance, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).
- ③ La durée de cuisson par défaut (30 secondes) est affichée sur l'écran. Tournez la molette pour régler la durée de cuisson.
- ④ Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour commencer le cycle de cuisson.

* L'illustration ci-dessus se réfère uniquement au modèle MWF 427. Vous pouvez trouver la position du bouton Microwave (Micro-ondes) sur votre modèle dans le chapitre "Description du bandeau de commandes", page 9.

Conseils et suggestions:

- Vous pouvez facilement démarrer la fonction Micro-ondes à la puissance maximale en appuyant simplement sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Chaque appui supplémentaire sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) augmente la durée de la fonction de 30 secondes. Pour plus de détails, référez-vous à la fonction Démarrage rapide, page 13.
- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour ajuster la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez tourner la molette ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Micro-ondes - Sélection de la puissance

PUISSANCE DU FOUR MICRO-ONDES	Utilisation conseillée:
90 W	Ramollissement de crème glacée, de beurre, de fromage et maintien au chaud.
160 W	Décongélation.
350 W	Cuisson lente de ragoûts et ramollissement de beurre.
500 W	Cuisson attentive de plats avec de la sauce 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, potage, 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.

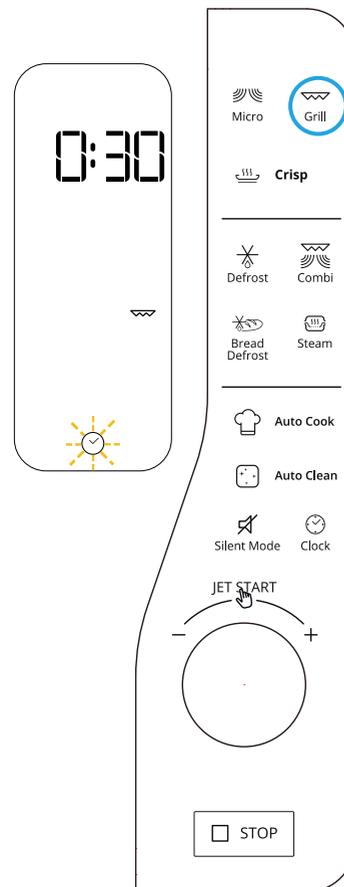
Micro-ondes - Guide de cuisson

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée	Temps de repos	Instructions
 Filets de poulet	400 g	650 W	7 minutes ½ - 8 minutes	3 minutes	Posez les filets de poulet en couches minces sur le plat adapté aux micro-ondes.
 Bacon	4 tranches	800 W	3 minutes - 3 minutes ½	-	Posez les tranches de bacon séparément sur une plaque à bacon ou un plat adapté aux micro-ondes.
 Légumes (frais)	400 g	650 W	6 minutes - 7 minutes	1 minute	Ajouter deux cuillères à soupe d'eau douce avant la cuisson. Remuez après la moitié du temps de cuisson.
 Légumes (surgelés)	400 g	650 W	10 minutes - 12 minutes	1 minute	Ajouter deux cuillères à soupe d'eau douce avant la cuisson. Remuez à la moitié de la cuisson.
 Veste de pomme de terre	4	800 W	20 minutes - 22 minutes	5 minutes	1 kg de pommes de terre de taille moyenne avec la peau (choisissez des pommes de terre avec des tailles similaires), percez-les avec une fourchette.
 Pain de viande	900 g	650 W	16 minutes - 17 minutes	5 minutes	Préparez votre recette préférée et mettez le mélange dans un plat adapté aux micro-ondes.
 Poisson (entier)	600 g	650 W	6 minutes - 7 minutes	3 minutes	Percez la peau du poisson avec une fourchette afin de permettre à la vapeur de sortir lors de la cuisson.
 Filets de poisson	400 g	650 W	7 minutes - 8 minutes	3 minutes	Posez les filets de poisson en couches minces sur le plat adapté aux micro-ondes.

Micro-ondes - Guide de réchauffage

Type d'aliments	Quantité	Niveau de puissance	Durée	Temps de repos	Instructions
 Mélange de riz	350 g	800 W	4 minutes ½ - 5 minutes	1 minute	Retirez les aliments congelés de l'emballage. Remuez après la moitié du temps.
 Boisson	2 tasses	800 W	3 minutes - 4 minutes	-	Placer une cuillère métallique dans la tasse pour éviter que le liquide ne déborde.
 Soupe	2 tasses	800 W	4 minutes ½ - 5 minutes ½	3 minutes	Couvrez le plat avec un film, tout en laissant des trous de ventilation d'air pour permettre à la vapeur de sortir pendant le réchauffage. Remuez après la cuisson.
 Sauce	2 tasses	500 W	7 minutes ½- 9 minutes	3 minutes	Couvrez le plat avec un film, tout en laissant des trous de ventilation d'air pour cuire. Remuez après la cuisson.

GRILL (GRIL)



Cette fonction utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet Grille ou gratiné.

La fonction Gril permet de faire dorer les aliments tels que les toasts au fromage, les sandwiches chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

Accessoires dédiés:  Grille métallique

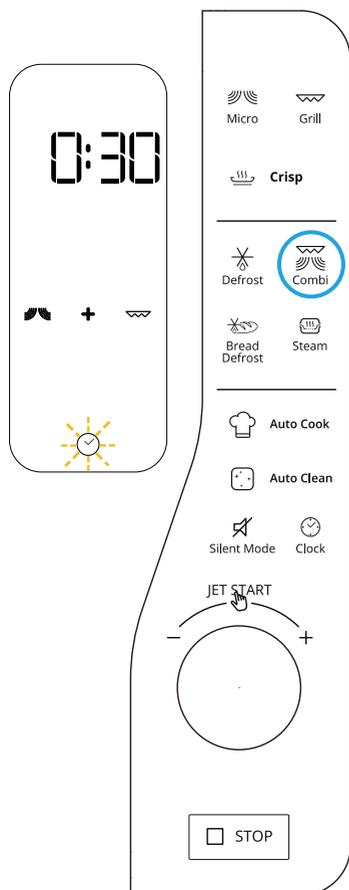
- ① Appuyez sur le bouton Gril (Gril).
- ② Tournez la molette pour régler le temps de cuisson.
- ③ Appuyez sur le bouton Jet Start (Dé-marrage rapide) pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions:

- Pour les aliments tels que les fromages, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez tourner la molette ou appuyer sur le bouton Jet Start (Dé-marrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBI MICRO-ONDES+ GRI)



Cette fonction combine la chaleur des Micro-ondes et du Gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

Accessoires dédiés:  Grille métallique

- 1 Appuyez sur le bouton Combi.
- 2 Tournez la molette pour régler le temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

! Remarque :

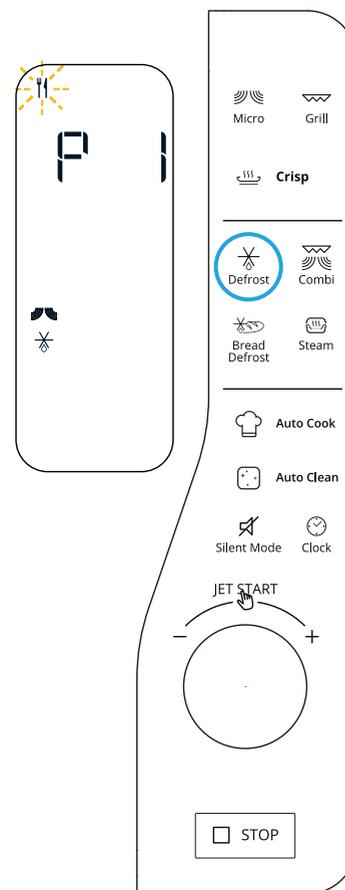
Une fois que le processus de cuisson a démarré, pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson : tournez la molette ou appuyez plusieurs fois sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).

i Conseils et suggestions:

- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Faites attention, ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez tourner la molette ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



MANUAL DEFROST (DÉCONGÉLATION MANUELLE)

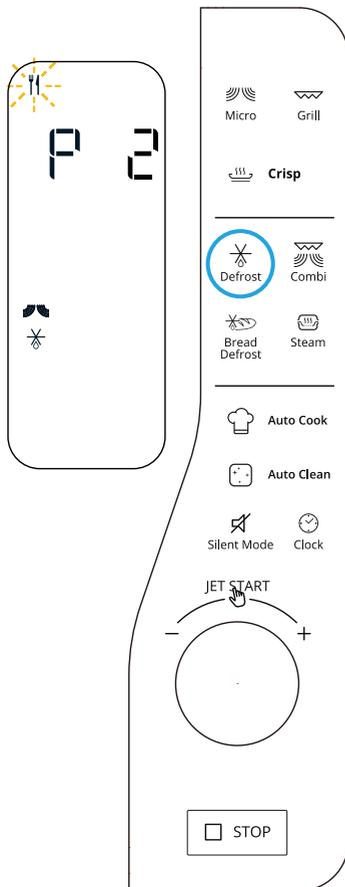


Cette fonction vous permet de décongeler des aliments.

- 1 Appuyez sur le bouton Defrost (Décongélation).
- 2 Tournez la molette pour sélectionner P1, appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour confirmer.
- 3 Tournez la molette pour régler le temps 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 Tournez la molette pour définir la catégorie d'aliments (P2-P5), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).
- 3 La valeur du poids par défaut est affichée sur l'écran. Tournez la molette pour régler la valeur du poids.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

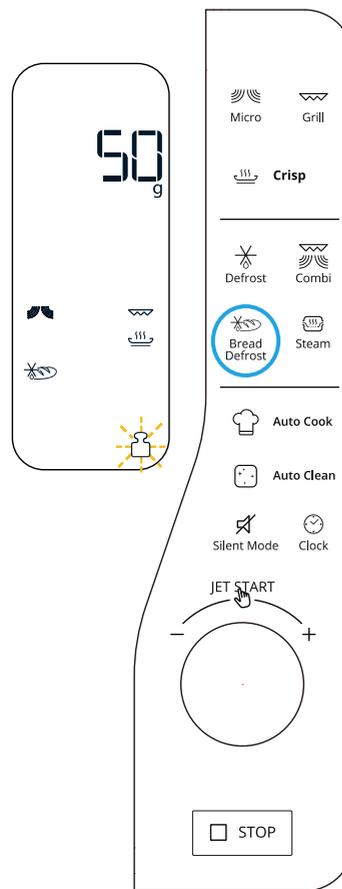
Type d'aliments	Poids	Conseil
P2 Viande	100-1500 g/50 g	Viande hachée, côtelettes, steak ou rôti. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer la viande pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P3 Volaille	100-1500 g/50 g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant 5 à 10 minutes.
P4 Poisson	100-1500 g/50 g	Poisson entier, steaks ou filets : après la cuisson, veuillez patienter au moins 5 minutes.
P5 Pain	50-500 g/50 g	Petits pains surgelés, baguettes et croissants. Laissez reposer les légumes pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats.

Conseils et suggestions:

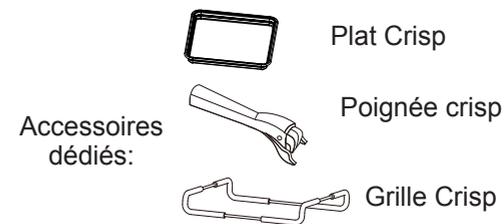
- Si besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique dont l'utilisation est compatible avec le micro-ondes.
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids inférieur à celui des aliments.
- Pour les aliments plus froids que la température de 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.



BREAD DEFROST (DÉCONGÉLATION DU PAIN) (MENU DÉCONGÉLATION DU PAIN)



Cette fonction vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies des fonctions Décongélation et Crisp (voir page 22), votre pain aura le goût et la texture du pain frais. Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés.



- 1 Appuyez sur le bouton Bread Defrost (Décongélation du pain).
- 2 Tournez la molette pour régler le poids.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

Remarque :

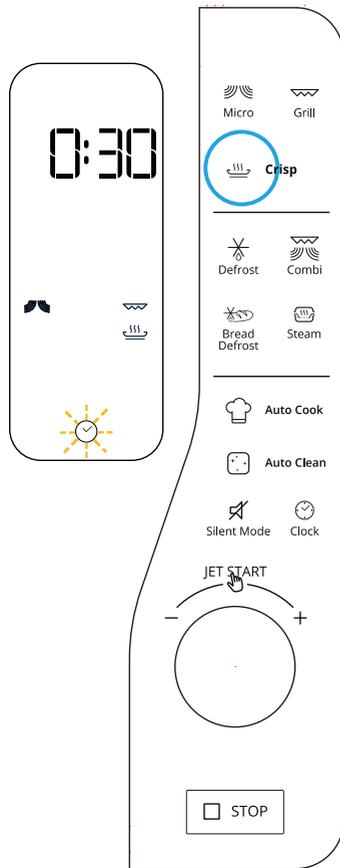
L'écran indique "PRÉCHAUFFAGE" et le four utilise les micro-ondes et le grill pour préchauffer le plat Crisp. Lorsque la température est atteinte, un message ("AJOUTER ALIMENTS") vous informe que vous pouvez ajouter votre pain.

Remarque :

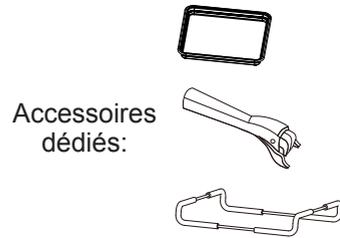
La procédure PRÉCHAUFFAGE peut commencer une fois le plat Crisp et la grille Crisp mis dans la cavité.



MANUAL CRISP (CRISP MANUEL)



Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. En utilisant les cuissons combinées de micro-ondes et grill, le plat Crisp permet d'atteindre rapidement la température voulue et permet de dorer et de rendre croustillant les aliments.



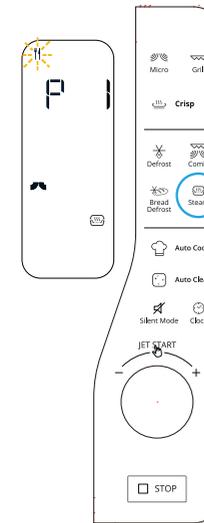
! Remarque :

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire des pizzas, des quiches et d'autres aliments à base de pâte. C'est l'idéal également pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de pommes de terre, de frites, de hamburgers, etc. sans devoir ajouter d'huile (ou en ajoutant une quantité infime d'huile).

- ① Appuyez sur le bouton Crisp.
- ② Tournez la molette pour régler le temps de cuisson.
- ③ Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.



RICE AND PASTA (RIZ ET PÂTES) (uniquement disponible sur le modèle MWF 427)



Pour le riz et les pâtes, l'accessoire cuit-vapeur fourni doit toujours être utilisé avec cette fonction.

Pour cuire du riz (P1) ou des pâtes (P2):

Accessoires dédiés:

- ① Appuyez sur le bouton Steam (Vapeur).
- ② Tournez la molette pour sélectionner le type d'aliments. P1-P2
- ③ Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Tournez la molette pour sélectionner le nombre de portions / poids.
- ④ Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Tournez la molette pour sélectionner la durée.
- ⑤ Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour activer la fonction.

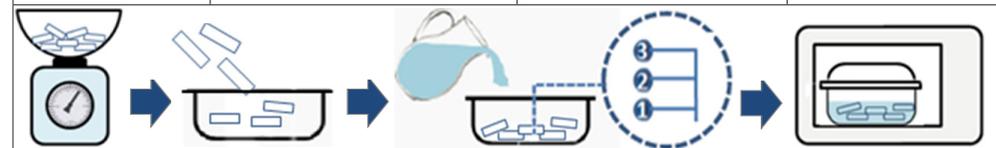
! Remarque :

Vous serez invité à régler la durée d'ébullition pour le riz et les pâtes selon les recommandations de l'emballage alimentaire.

Aliment	Portions	Quantité	Niveau
Riz	1 personne	100 g	L1
	2 personnes	200 g	L2
	3 personnes	300 g	L3
	4 personnes	400 g	L4
Pâte	1 personne	70 g	L1
	2 personnes	140 g	L2
	3 personnes	210 g	L3

Suivez le processus ci-dessous (par exemple pour des pâtes):

- A) Pesez les pâtes B) Placez les pâtes dans le récipient du cuit-vapeur, salez C) Versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué D) Recouvrez puis enfournez

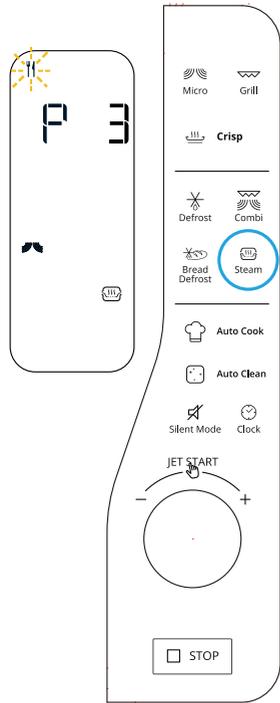


i Suivez toujours la quantité par portion indiquée dans le tableau ci-dessus.

i Utilisez de l'eau à température ambiante.

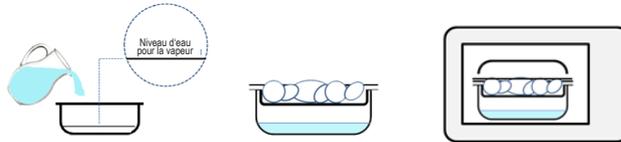


STEAM (VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWF 427)



Cette fonction vous permet d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson.

Accessoires dédiés: Couvercle, Grille intermédiaire, Fond



- A. Versez de l'eau jusqu'au niveau pour la vapeur indiqué sur le récipient.
- B. Insérez la grille et placez l'aliment.
- C. Recouvrez puis enfournez.
- D. Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:
- ① Appuyez sur le bouton Steam (Vapeur).
 - ② Tournez la molette pour sélectionner le type d'aliments.
 - ③ Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Tournez la molette pour sélectionner le nombre de portions / poids, appuyez sur Jet Start (Démarrage rapide), la fonction démarre.

! Remarque :

Uniquement P3 à P7 doivent suivre cette instruction.

! Remarque :

L'accessoire cuit-vapeur fourni doit toujours être utilisé avec cette fonction.

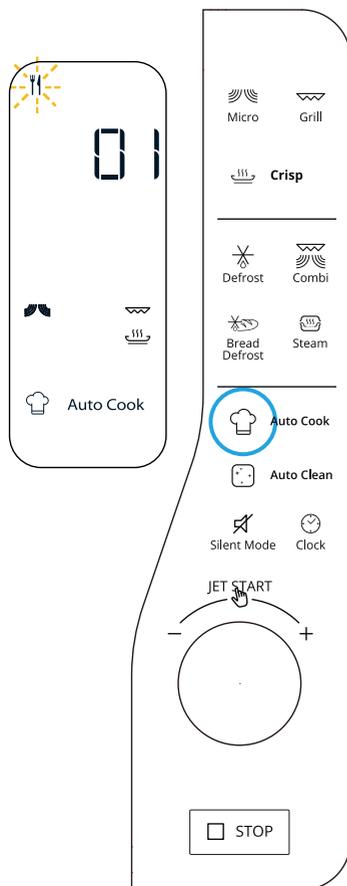


STEAM (VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWF 427)

Type d'aliments	Poids	Conseils
P1 Riz	1-4 portions/1 portion	Prérégalez la durée d'ébullition selon l'emballage avant la cuisson.
P2 Pâte	1-3 portions/1 portion	Prérégalez la durée d'ébullition selon l'emballage avant la cuisson.
P3 Légumes mous	150-500 g/50 g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P4 Légumes congelés	150-500 g/50 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P5 Filets de poisson	150-500 g/50 g	Disposez uniformément les filets sur la grille du cuit-vapeur. Superposez les morceaux fins. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur. Réservez 1 à 2 minutes après la cuisson.
P6 Filet de poulet	150-500 g/50 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P7 Fruits	150-500 g/50 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.



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 Tournez la molette pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau ci-dessous).
- ③ Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour confirmer la recette et tournez la molette pour sélectionner le poids lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 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 11.

! Remarque :

La procédure PRÉCHAUFFAGE peut commencer une fois le plat Crisp et la grille Crisp mis dans la cavité.

! Remarque :

L'écran indique "PRÉCHAUFFAGE" (dure 2 min 30 s) et le four préchauffe le plat Crisp. Lorsque la température est atteinte, un message ("Ajouter aliments") vous informe que vous pouvez ajouter vos aliments. La procédure de préchauffage n'est utilisée que dans certaines recettes.

RECETTE		INGRÉ- DIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUISSON
MWF 426	MWF 427			
① Nuggets de poulet	① Nuggets de poulet	Congelé 200 g-650 g/50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. • Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	9-21 minutes
② Frites	② Frites	Congelé 150 g-550 g/50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Pas pour les frites surgelées avec la peau. Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. • Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	10-32 minutes

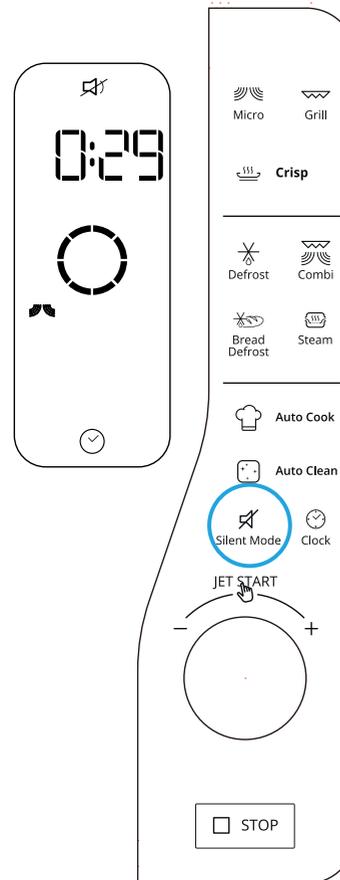
RECETTE		INGRÉ- DIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUIS- SON
MWF 426	MWF 427			
③ Frozen thin pizza (Pizza fine surgelée)	③ Frozen thin pizza (Pizza fine surgelée)	Congelé 1 fournée (330g)	<ul style="list-style-type: none"> • Retirez l'emballage, mettez la nourriture sur le plat Crisp. 	13-14 minutes
④ Quiche	④ Quiche	Température ambiante 1 fournée (1025 g)	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez 400g de pâte toute prête et étalez la pâte sur le plat Crisp. Piquez la pâte avec une fourchette. Mettez-la dans le four micro-ondes et faites-la pré-cuire. • Préparer la garniture: 4 œufs, 150 ml de crème fraîche, 100 g lardons, 130 g (3½ dl) de fromage râpé (gruyère ou similaire), poivre noir et muscade râpée selon pour assaisonner, mélangez. Lorsque le four micro-ondes vous y invite, ajoutez la garniture. Remettez dans le four micro-ondes et continuez la cuisson. 	20-21 minutes
⑤ Poissons panés / Bâtonnets de poisson	⑤ Poissons panés / Bâtonnets de poisson	Congelé 250 g-650 g/50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	11-22 minutes
⑥ Ailes de poulet	⑥ Ailes de poulet	Frais 200 g-750 g/50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Assaisonnez les ailes de poulet. Graissez le plat Crisp. Ajoutez les ailes après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-les lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	11-22 minutes
⑦ Gâteau croustillant	⑦ Gâteau croustillant	Frais 1 fournée (400g)	<ul style="list-style-type: none"> • Préparez votre gâteau favori et versez la pâte dans le plat Crisp. 	16 minutes
⑧ Noix	⑧ Noix	Température ambiante 100 g-350 g/50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	5-6 minutes
⑨ Filets de poulet avec du bacon	⑨ Filets de poulet avec du bacon	Frais 250 g-750 g/50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez les filets frais de poulet en lamelles. Utilisez des tranches de bacon pour enrouler le filet. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	7-13 minutes

RECETTE		INGRÉDIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUISSON
MWF 426	MWF 427			
 Crevettes	 Crevettes	Frais 150 g-500 g/50 g	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez de très grandes crevettes. Graissez légèrement le plat crisp. Placez les aliments sur le plat crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	7-13 minutes
 Viande bolognaise (4 portions)	 Viande bolognaise (4 portions)	300 g de viande de bœuf hachée 340 g de sauce tomate 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ½ cuillère à café de basilic séché 1 bouillon une pincée de sel	<ul style="list-style-type: none"> Dans une cocotte en Pyrex avec un couvercle, dissoudre le 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, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Lorsque vous êtes invité à le faire par l'interface, 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 (Démarrage rapide) pour continuer la cuisson. 	14 minutes
 Gâteau à la viande (4 portions)	 Gâteau à la viande (4 portions)	800 g 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 De l'ail, de l'origan, du sel et du poivre	<ul style="list-style-type: none"> Mixez le pain, l'oignon, l'ail et le persil ensemble. 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, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). 	17 minutes
 Saumon avec légumes (4 portions)	 Saumon avec légumes (4 portions)	800g de saumon coupé en tranches de 3 cm 150g de tomates cerises, coupées en deux 100 g de brocoli 100 g de chou-fleur 20 g de poireau 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge Le jus d'un citron Du sel et du poivre	<ul style="list-style-type: none"> Dans un plat compatible avec les micro-ondes, assaisonnez le saumon et les légumes avec du sel, du poivre, l'huile d'olive et le citron. Couvrez le plat, en laissant un peu d'espace pour permettre à la vapeur de s'échapper. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). À la fin de la cuisson, retirez le couvercle en faisant attention, pour permettre à la vapeur de s'échapper du plat. 	15 minutes

RECETTE		INGRÉDIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUISSON
MWF 426	MWF 427			
 Soupe de crème de légumes (2 portions)	 Soupe de crème de légumes (2 portions)	200 g de pommes de terre coupées en cubes 100 g de brocoli 1 tomate mûre, coupées en cubes 200 ml d'eau Du sel, du poivre et du fromage parmesan râpé	<ul style="list-style-type: none"> Dans un plat de micro-ondes, mélangez tous les ingrédients ensemble, sauf le fromage. Couvrez le plat, en laissant un peu d'espace pour permettre à la vapeur de s'échapper. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). À la fin de la cuisson, mélangez tous les ingrédients dans un mélangeur et servez chaud avec du parmesan sur le dessus. 	15 minutes
 Légumes (2 portions)	 Légumes (2 portions)	350g de votre légume préféré, coupé en petits cubes 100 ml d'eau à température ambiante 1 cuillère à soupe d'huile d'olive 1 cuillère à café de sel	<ul style="list-style-type: none"> Dans un plat adapté aux fours micro-ondes, ajoutez tous les ingrédients et mélangez-bien. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage 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). 	9 minutes
 pomme de terre (4 portions)	 pomme de terre (4 portions)	1 kg de pommes de terre de taille moyenne 4 cuillères à soupe de beurre 100 g de fromage râpé de votre choix Du sel, du poivre et du fromage	<ul style="list-style-type: none"> 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, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage 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 se refroidir, puis coupez-les en deux et enlevez la peau des pommes de terre - 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 et mettez dans le micro-ondes pendant 5 minutes, pour le faire fondre. 	12 minutes
 Riz (2 portions)	/	1 tasse de riz blanc (180 g)	<ul style="list-style-type: none"> Dans un plat de micro-ondes avec des bords élevés (env. 10 cm), mélangez tous les ingrédients. Mettez le plat sans couvercle dans le micro-ondes. Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). 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 recouvert pendant 2 minutes avant de servir. 	18 minutes

RECETTE		INGRÉDIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUSSION
MWF 426	MWF 427			
18  Pop corn (2 portions)	17  Pop corn (2 portions)	Cette fonction convient pour la préparation d'un paquet de 100 g de pop-corn.	<ul style="list-style-type: none"> •Posez le paquet de pop-corn au centre de la cavité. •Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). 	3 minutes
19  Bruschetta (2 portions)	18  Bruschetta (2 portions)	2 tranches de pain d'environ 1,5 cm d'épaisseur 30 ml d'huile d'olive extra vierge 10 tomates cerises pelées et coupées en cubes 3 cuillères à soupe de basilic haché Du sel, du poivre et de l'ail Mozzarella en cubes	<ul style="list-style-type: none"> •Posez les tranches de pain sur la grille •Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette souhaitée, puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). •Lorsque vous êtes invité à le faire par le four, retirez la grille et tournez le pain en faisant attention - puis remettez la grille dans le micro-ondes et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). •Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite. •Entretemps, assaisonnez les tomates avec le sel, le poivre noir et l'huile d'olive. •À la fin de la cuisson, sortez le pain du micro-ondes, étalez l'ail sur le pain, ajoutez les tomates et le basilic dessus et servez immédiatement avec la mozzarella en cubes. 	8 minutes
20  Croque Monsieur	19  Croque Monsieur	80-160g/80g	<ul style="list-style-type: none"> •Tartinez les deux tranches de pain avec du beurre, ajoutez le jambon et le fromage and placez le croque-Monsieur sous le grill. •A l'invitation du micro onde retournez le croque-Monsieur. 	12 minutes
21  Sausisses	20  Sausisses	100-400g/100g	<ul style="list-style-type: none"> •Coupez la peau des saucisses avec un couteau, placez-les au centre de la grille, retournez les saucisses après en avoir reçu l'indication par le four micro-ondes. 	8-13 minutes
22  Toast	21  Toast	40-80g/40g	<ul style="list-style-type: none"> •Placez-les au centre de la grille, retournez les toasts lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	20-24 minutes
23  Entrecôte	22  Entrecôte	100-400g	<ul style="list-style-type: none"> •Assaisonnez l'entrecôte, retournez-la lorsque le four micro-ondes vous y invite. 	6-12 minutes

SILENT MODE (MODE SILENCIEUX)

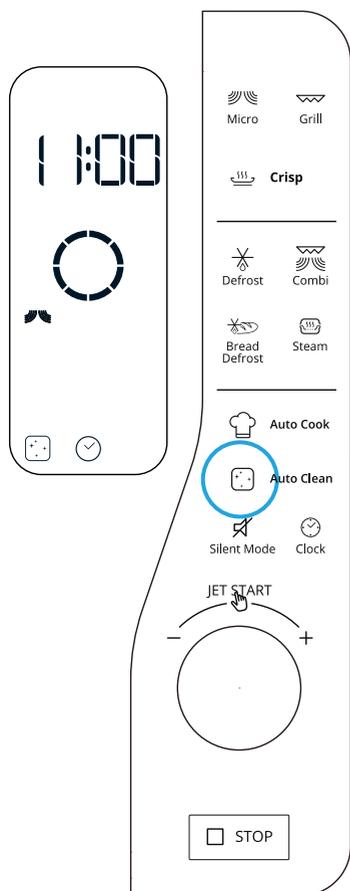


Cette fonction permet de désactiver tous les sons de l'appareil.

- 1 Appuyez sur le bouton Silent Mode (Mode silencieux) pour éteindre tous les sons. Pour remettre les sons, appuyez à nouveau sur le bouton Silent Mode (Mode silencieux).



AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)



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

Avant de démarrer le cycle:

- 1 Versez 250 ml 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 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.
- 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.

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/EU 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 pour des essais comparatifs de performances de chauffage 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 (12.3.2)	1000 g	800 W	14-15 minutes
Génoise (12.3.1)	475 g	800 W	7-8 minutes
Pain de viande (12.3.3)	900 g	800 W	13 - 14 minutes
Décongélation de la viande hachée (13.3)	500 g	160 W	9-10 minutes
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	Gril Combi	31-32 minutes

Test	Préchauffage	Fonction	Durée approximative
Toast (9.1)	-	Gril	6 minutes
Hamburger (9.2)	-	Gril	90 minutes

Spécifications techniques

Description des données	MWF 426 & MWF 427
Tension d'alimentation	220-230 V~50 Hz
Micro-ondes Puissance	1350W
Puissance d'entrée nominale	2250 W
Gril	950-1050 W
Dimensions externes (HXLXP)	320 x 490 x 426
Dimensions internes (HXLXP)	234 x 320 x 329

