

# WHIRLPOOL

## FOUR A MICRO-ONDE MWP253B

### MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur [www.communaute.darty.com](http://www.communaute.darty.com)



# COOK 25

MWP 253 - MWP 254

Gebrauchsanweisung  
Instruction for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Manual de utilização  
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  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات وكيفية الاستعمال  
Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.eu](http://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 DE CUISSON

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).....	13
MICROWAVE (MICRO-ONDES).....	14
DEFROST (DÉCONGÉLATION).....	15
GRILL (GRIL) .....	16
COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBI MICRO-ONDES+ GRIL) .....	17
MENU AUTO COOK (CUISSON AUTOMATIQUE).....	18
SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE) .....	21
STEAM (VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWP 254).....	22
DOUGH RISING (LEVAGE DE PÂTE).....	24
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).....	25
AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE).....	26
YOGURT (uniquement disponible sur le modèle MWP 253).....	27

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE .....	27
Spécifications techniques .....	28

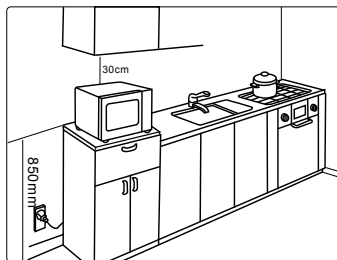
# INSTALLATION

## 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.

Le four ne doit pas être placé contre un mur.



- \* 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 est correctement fermée 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 devait 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, 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'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:

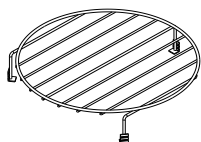
- \* Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
- \* Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes.
- \* Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four micro-ondes avec précaution.

## 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

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

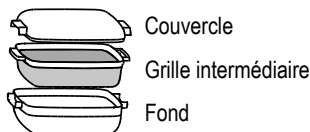


### GRILLE MÉTALLIQUE

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

### STEAMER (CUIT-VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWP 254)

Pour cuire des aliments à la vapeur, en utilisant la fonction dédiée (STEAM (VAPEUR)). Placez les aliments sur la grille intermédiaire lorsque vous cuisez des aliments comme du poisson ou des légumes. N'utilisez pas la grille intermédiaire lorsque vous cuisinez des aliments comme les pâtes, le riz ou les haricots. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



Couvercle

Grille intermédiaire

Fond

### 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.



### 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.





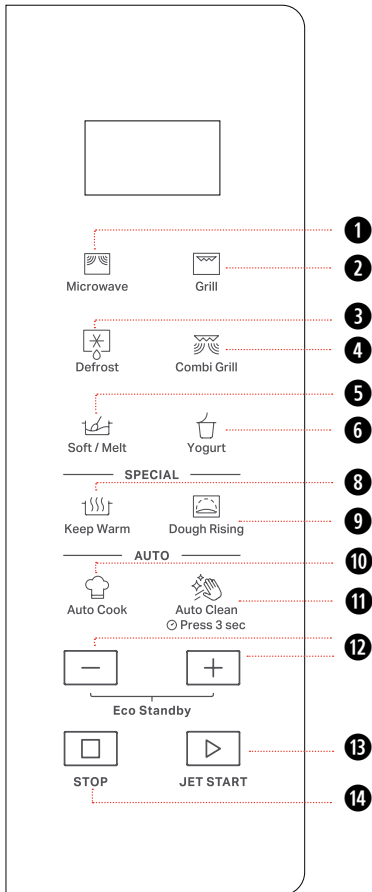
## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

---

- \* 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 nettoyeur pour vitres. Vaporisez le nettoyeur 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 AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE) page 26.
- \* Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures:
- \* 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.

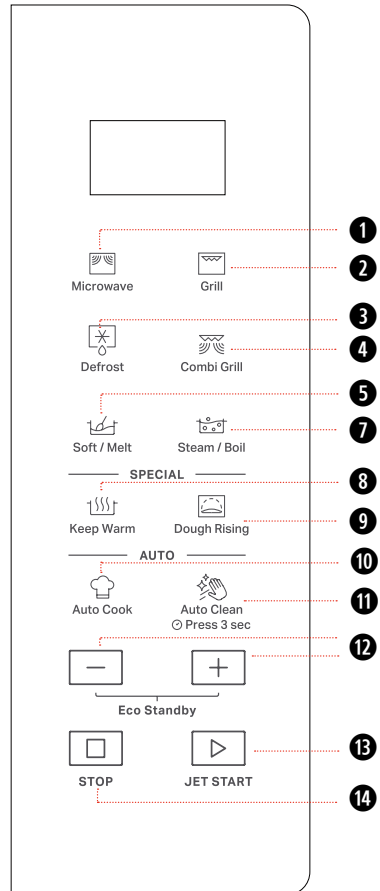
# DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

## MWP 253



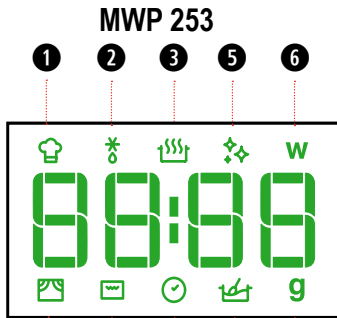
- ❶ Microwave - Permet de régler le niveau de puissance.
- ❷ Gril - Appuyez sur ce bouton pour accéder au mode de cuisson au gril.
- ❸ Defrost (Décongélation) - Pour sélectionner le programme de décongélation.
- ❹ Combi-gril - Appuyez sur ce bouton pour accéder à l'un des deux réglages de cuisson combinée.
- ❺ Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre).
- ❻ Yogurt - Pour régler la fonction Yaourt.
- ❼ Keep Warm (Maintien au chaud) - Pour sélectionner la fonction Keep Warm Maintien au chaud.

## MWP 254

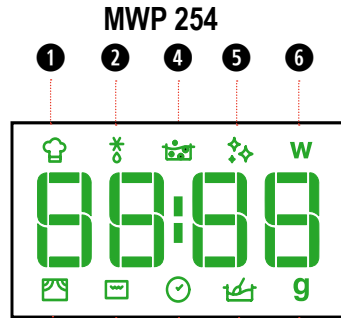


- ❹ Dough Rising (Levage de pâte) - Permet de sélectionner la fonction (Levage de pâte).
- ❺ Auto Cook (Cuisson automatique) - Utilisez ce bouton pour accéder aux recettes automatiques.
- ❻ Auto Clean (Nettoyage Automatique) - Permet de nettoyer le four  
Appuyez pendant 3 sec - Utilisez pour régler l'horloge.
- ❼ +/- - Permet de saisir le code du menu aliment, l'heure de l'horloge, le temps de cuisson, le poids de cuisson.
- ❸ JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) - Permet de lancer la cuisson. Permet de sélectionner le programme quick start (démarrage rapide).
- ❷ STOP (ARRÊT) - Permet d'arrêter ou d'annuler une cuisson.

## DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



- ① Icône Cuisson automatique
- ② Icône Décongélation
- ③ Icône Yaourt
- ④ Icône Vapeur/Faire bouillir
- ⑤ Icône Nettoyage automatique
- ⑥ Icône Puissance du four Micro-ondes (watt)
- ⑦ Icône des micro-ondes
- ⑧ Icône Gril
- ⑨ Icône Horloge/Insérer durée
- ⑩ Icône Ramollir/Faire fondre
- ⑪ Icône Poids (grammes)



- ⑦ Icône des micro-ondes
- ⑧ Icône Gril
- ⑨ Icône Horloge/Insérer durée
- ⑩ Icône Ramollir/Faire fondre
- ⑪ Icône Poids (grammes)

## **MODE VEILLE**

---

Le four micro-ondes est en mode veille si l'heure est affichée (ou si l'horloge n'a pas été programmée, lorsque l'écran affiche " : ").

**VEILLE ECO** : Cette fonction sert à activer l'économie d'énergie. En mode Veille, vous pouvez appuyer simultanément sur les boutons "+" et "-" pour entrer en mode ECO STANDBY (VEILLE ECO). Après la fin de la cuisson, l'affichage indique l'heure ou " : " pendant 10 secondes, puis passe en mode ECO STANDBY (VEILLE ECO). Appuyez de nouveau sur les deux boutons pour quitter le mode.

## **PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS**

---

**Cette fonction de sécurité automatique** est activée une minute après le retour du four en "mode Veille".

Lorsque la fonction de sécurité est active, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affichera "door (porte)".

*door*

## **INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON**

---

### **Pour interrompre la cuisson:**

Ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, mélanger ou retourner les aliments. La fonction s'arrête en cas d'appui sur le bouton Stop (Arrêt) pendant la cuisson.

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:**

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 "End" (Fin). Un bip audio se manifeste une fois par minute pendant 2 minutes.

Veuillez noter que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement programmé n'aura pas d'impact négatif sur la fonction 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 le 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 En mode veille, appuyez sur le bouton Auto Clean pendant 3 secondes. L'écran affiche l'horloge actuelle.
- 2 Appuyez sur +/- pour régler l'heure.
- 3 Appuyez sur le bouton Clock/JET START (Horloge/DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 4 Appuyez sur +/- pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur Clock/JET START (Horloge/DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer le réglage.

Chaque fois que le processus de cuisson est terminé, l'écran affiche "End" (Fin) ainsi qu'un message jusqu'à ce que la porte soit ouverte pour repasser en veille (retour automatique en veille si aucune opération pendant 10 minutes ).

### Conseils et suggestions:

- Au branchement, l'écran affiche "12:00" ("12" clignotant) et repasse en veille 1 minute après (avant de retourner en veille, l'horloge peut être réglée directement).



## JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



**CETTE FONCTION VOUS PERMET** de démarrer rapidement le four micro-ondes. Appuyez une fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), le four commence à fonctionner à pleine puissance automatiquement. Pendant la cuisson, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour ajouter du temps. La plus longue durée de cuisson est de 90 minutes.

- 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 pleine puissance (900 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 la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

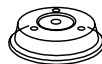


## MICROWAVE (MICRO-ONDES)



**POUR CUIRE AVEC LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES** individuellement, appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro-ondes pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson, puis appuyez sur le bouton +/- pour définir un temps de cuisson souhaité. La plus longue durée de cuisson est de 90 minutes.

Accessoire  
suggéré:



Cloche micro-ondes  
(vendu séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Le niveau de puissance par défaut (750 W) sera affiché sur l'écran et les icônes de Watt clignotent.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Micro-ondes ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la puissance de cuisson adaptée, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE).
- 3 Appuyez sur + / - pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

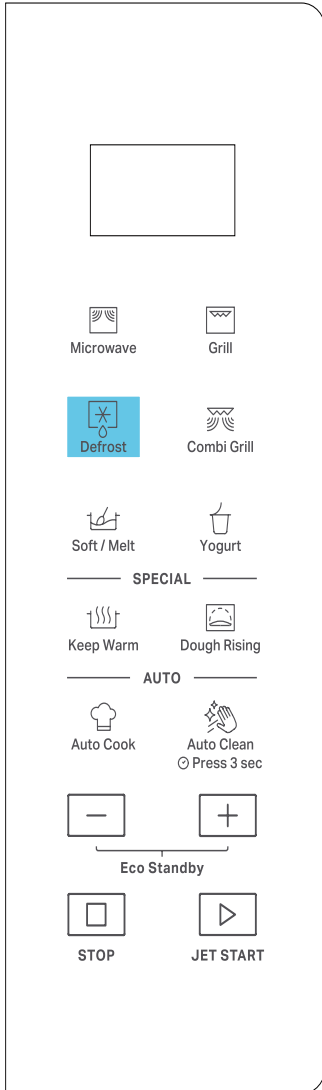
### ! Remarque :

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

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée. garder au chaud.
160 W	Décongélation.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
750 W	Cuisson de poisson, de viande, de légumes, etc.
900 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.







# DEFROST (DÉCONGÉLATION)



UTILISEZ CETTE FONCTION pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson ou des légumes.

- 1 Appuyez sur le bouton Defrost (Décongélation).
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Defrost (Décongélation) ou sur le bouton +/- pour sélectionner la catégorie d'aliments dans le tableau ci-dessous, et appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Appuyez à plusieurs reprises sur le bouton Defrost (Décongélation) ou sur le bouton +/- afin de régler le poids Et appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
P1  Viande	100g - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P2  Légumes	100g - 1000g	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 minutes pour de meilleurs résultats.
P3  Poisson	100g - 2000g	Poissons entiers, darnes ou filets. Laissez reposer les légumes pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
P4  Volaille	100g - 2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.

## Conseils et suggestions:

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre.
- 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.



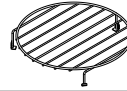


## GRILL (GRIL)



**CETTE FONCTION** utilise un grill puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet grill ou gratiné. La fonction Grill (Gril) permet de faire dorer les aliments tels que les toasts au fromage, les sandwichs chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

Accessoires dédiés:



Grille métallique

- 1 Appuyez sur le bouton Grill (Gril), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 2 Appuyez sur le +/- pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE 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 le grill.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

### Remarque :

Si vous souhaitez modifier la fonction de cuisson, appuyez deux fois sur le bouton Stop (Arrêt) pour arrêter la fonction en cours, puis suivez les instructions pour la nouvelle fonction.

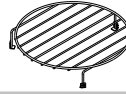


# COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBI MICRO-ONDES+ GRIL)



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 Grill (Combi Gril), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Combi Grill (Combi gril) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type de cuisson, appuyez sur JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton + / - pour définir le temps de cuisson, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour lancer la cuisson.

Type d'aliment	UTILISATION CONSEILLÉE
C0_1	Fruits de mer, petits gâteaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
C0_2	Viande, poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, il est conseillé de laisser reposer les aliments pendant 5 à 10 minutes.

## ! Remarque :

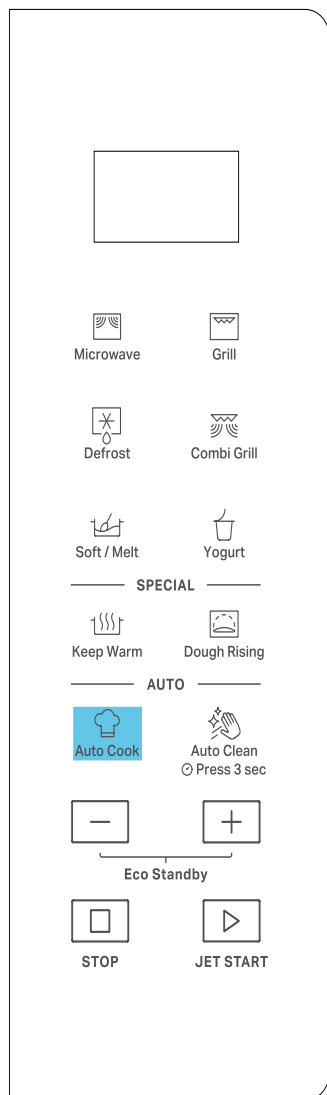
Une fois le processus de cuisson lancé, appuyez sur le bouton +/- ou appuyez plusieurs fois sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

### 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 le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
- Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur le bouton +/- . Ou appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



## 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), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la recette souhaitée (voir le tableau suivant).
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer la recette et appuyez sur le bouton +/- 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 vous demandera d'ajouter, de retourner ou de remuer les aliments. Voir le chapitre « Ajouter/remuer / retourner les aliments », page 11.

### ! Remarque :

La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

RECETTE	MWP253	MWP254	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 Yogourt		1	Température ambiante	1000g	5H20 min	Utilisez de l'eau bouillante pour nettoyer le récipient. Mettez 1000ml de l'ait, en utilisant un ferment de yogourt résistant à la chaleur pour obtenir un meilleur résultat. Dans le même temps, vous pouvez remplacer 1g de ferment par 15g de yogourt. Puis ajoutez 50g de sucre. Recouvrez le récipient pendant la cuisson. Veuillez ne pas ouvrir la porte pendant le compte à rebours.
 Petits gâteaux	1	2	Température ambiante	300g	5-11 min	Mettez 125 g d'œufs et 170 g de sucre dans le récipient, puis remuez pendant 2-3 minutes, ajoutez 170 g de farine, 10 g de levure chimique, 100 g d'eau, 50 g de beurre, mélangez bien puis mettez la préparation dans les moules. Mettez les moules autour du plateau tournant pour garantir une chaleur uniforme.
 Légumes	2	3	Température ambiante	250-500g /50g	3-6 min	Coupez les légumes en morceaux, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau.
 Soupe	3	4	Température du réfrigérateur	300-1200g /300g	2-7 min	Couvrez le plat, laissez une ventilation d'air.
 Petits pois	4	5	Température ambiante	200-500g /50g	4-7 min	Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et couvrez le plat.
 filet de poisson	5	6	Température du réfrigérateur	200-500g /50g	6-11 min	Couvrez le plat et laissez une évacuation.
 Hamburger	6	7	Température ambiante	100-400g /100g	30-39 min	Mettez le hamburger (100 g/ chacun) sur la grille. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Pain de viande	7	8	Température ambiante	400-900 g /100 g	20 min	Mélangez 800 g de viande hachée, 2 œufs et 1,5 g de sel. Couvrez avec du film
 Lasagnes maison	8	9	Température ambiante	250-1000 g /50g	25 min	Préparez votre recette préférée de lasagnes

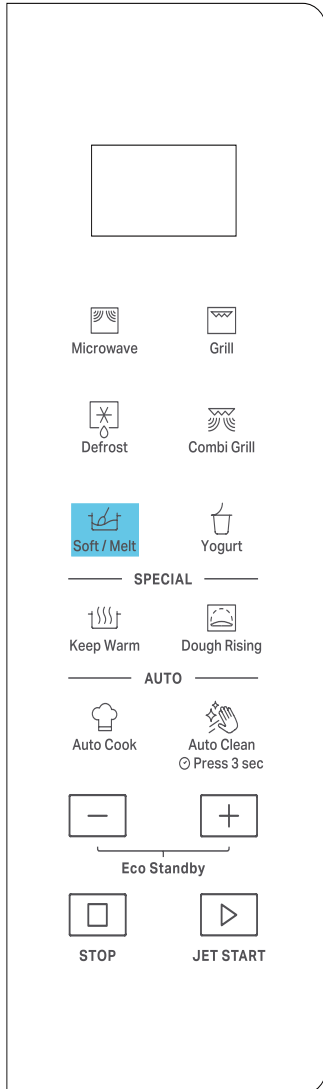
RECETTE	MWP253	MWP254	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 Gratin de pommes de terre	9	10	Température ambiante	750-1200 g /50g	39 min	Ingrédients : 750 g de pommes de terre épluchées, 100 g de fromage râpé, teneur en matières grasses de 25-30 % par rapport à l'extrait sec, 50 g d'œufs, blancs et jaunes mélangés, 200 g de lait plus crème (teneur en matières grasses de 15-20 %), 5 g de sel Préparation comme suit : Coupez les pommes de terre en tranches d'environ 4 mm d'épaisseur à l'aide d'un robot culinaire. Remplissez le récipient avec environ la moitié des pommes de terre en tranches et couvrez avec la moitié du fromage râpé. Ajoutez les pommes de terre restantes. Mélangez les œufs, la crème et le sel avec un mixeur électrique et versez le mélange sur les pommes de terre. Enfin, répartissez uniformément le fromage restant sur le gratin..
 Œufs brouillés	10		Température ambiante	1-4 œufs	2-4 min	Battez bien les œufs et l'eau ensemble, couvrez le gobelet gradué avec un film en plastique.



## SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE)

UNE SÉLECTION DE RECETTES AUTOMATIQUES avec des réglages programmés pour des résultats optimaux.

- 1 Appuyez sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Soft/Melt (Ramollir/Faire fondre) ou 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 lorsqu'une plage de poids est indiquée dans le tableau.
- 4 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

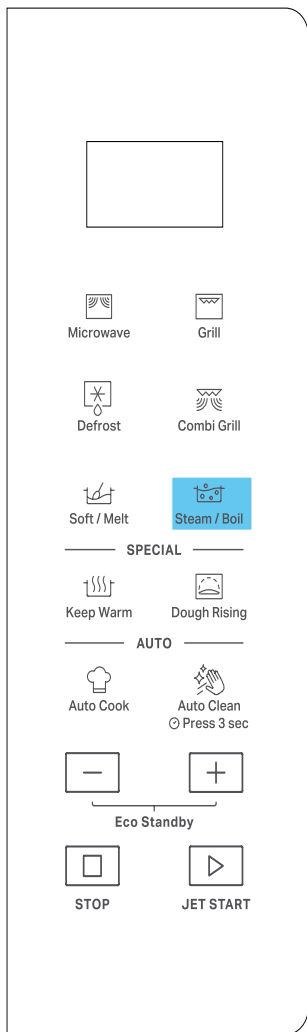


253	254	TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
P1	P1	Ramollir	Beurre	50g - 500g/50 g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P2	P2	Ramollir	Crème glacée	100g - 1000g/50 g	Sortez du congélateur, placez la crème glacée sur le plateau tournant.
P3		Ramollir	Fromage à la crème	50g - 500g/50 g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P4		Ramollir	Jus de fruit congelé	250g - 1000g/250g	Sortez du congélateur, retirez le couvercle du récipient.
P5		Faire fondre	Beurre	50g - 500g/50 g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P6	P3	Faire fondre	Chocolat	100 g - 500g/50 g	À température ambiante, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes.
P7	P4	Faire fondre	Fromage	50g - 500g/50 g	Sortez du réfrigérateur, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes.
P8		Faire fondre	Guimauves	50g - 500g/50 g	À température ambiante, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes, qui doit faire au moins le double du volume des guimauves car elles grossissent pendant la cuisson.

### ! Remarque :




La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

# STEAM (VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWP 254)



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.










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

Accessoires dédiés:  Couvercle  
 Récipient creux 

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam (Vapeur) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type d'aliments.
- 2 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer. Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner la durée.
- 3 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour activer la fonction.

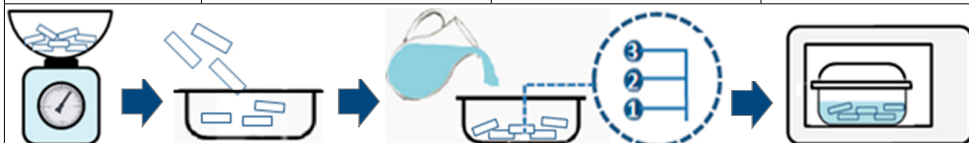
## ! Remarque :


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


Aliment	Portions	Quantité	Niveau
 Riz		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
 Pâte		100g	L1
		200g	L2
		300g	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

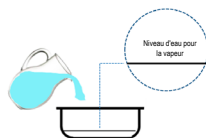
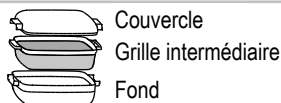


 Suivez toujours la quantité par portion indiquée dans le tableau ci-dessus.

 Utilisez de l'eau à température ambiante.

## Pour cuire des légumes, du poisson, du poulet ou des fruits (P3-P5) :

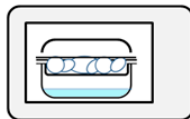
Accessoires  
dédiés:



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 plusieurs fois sur le bouton Steam (Vapeur) ou appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le type d'aliments.
- 2 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour confirmer.
- 3 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le nombre de portions / poids, appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE), la fonction démarre.

TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
P3	 Légumes mous	150 g - 500 g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P4	 Filets de poisson	150 g - 500 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.
P5	 Filets de poulet	150 g - 500 g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.

### ! Remarque :

La recette sera confirmée si vous n'actionnez pas le bouton de fonction pendant 3 secondes, appuyez à nouveau sur la touche de fonction pour changer le type de recette.

### i Conseils et suggestions:

- Utilisez de l'eau à température ambiante.
- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez d'endommager les accessoires.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
- Le type d'aliments pouvant différer, la durée de cuisson n'est paramétrée que de façon générale. Nous vous recommandons de vérifier le degré de cuisson de l'aliment et de prolonger comme nécessaire sa cuisson.





## Dough Rising (Levée de pâte)

CETTE FONCTION VOUS PERMET de faire lever la pâte à pain.

- 1 Appuyez sur le bouton Rising (Levée), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Mettez 200 ml d'eau dans un récipient.
- 3 Posez le récipient directement au milieu de la cavité.
- 4 Appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE). La fonction démarre.

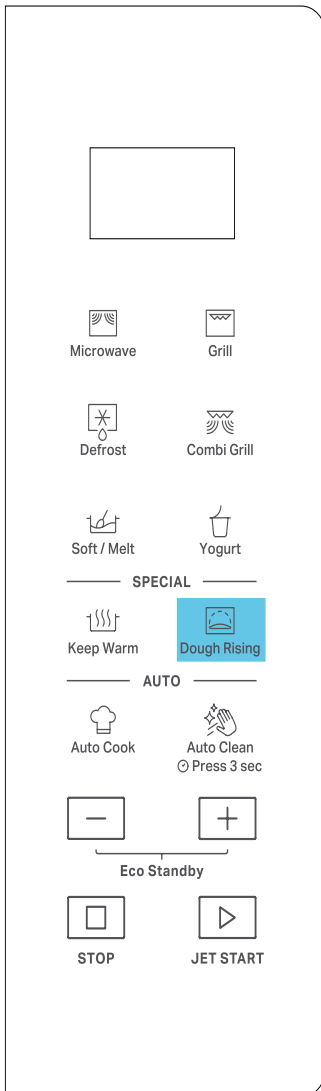
Une fois que l'horloge a décompté 60 minutes, l'écran affiche "Add" (Ajouter) (retour automatique en veille si aucune opération pendant 5 minutes).

- 1 Ouvrez la porte, retirez le récipient, mettez la pâte sur le plateau tournant.
- 2 Fermez la porte, appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) pour démarrer.

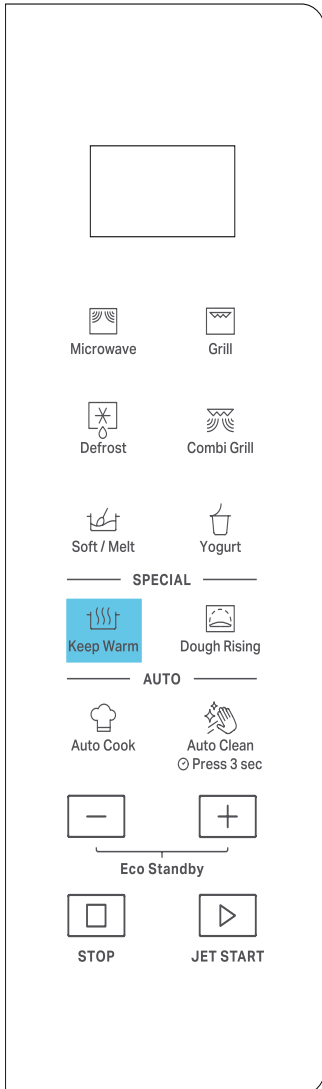
### ! Remarque :

N'ouvrez pas la porte pendant le compte à rebours.

Le volume du récipient doit faire au moins 3 fois celui de la pâte

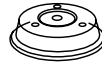


## KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD)



CETTE FONCTION VOUS PERMET DE MAINTENIR VOS PLATS AU CHAUD automatiquement.

Accessoire  
suggéré:



Cloche micro-ondes  
(vendu séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud). L'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le temps approprié, puis appuyez sur le bouton JET START (DÉMARRAGE RAPIDE) .

### Remarque :

Le cycle keep warm (maintien au chaud) dure 15 minutes, pour vous assurer de conserver un effet parfait, veuillez sélectionner une durée supérieure à 15 minutes.



## 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 300ml 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.

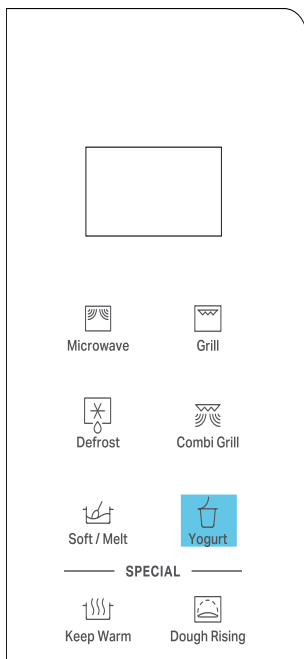
### Quand le cycle est terminé:

- 1 Appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).
- 2 Enlevez le récipient.
- 3 Utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer les surfaces intérieures.

### 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 ou de vinaigre à l'eau.
- Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement l'espace autour. 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.

# YOGURT (YAOURT) (uniquement disponible sur le modèle MWP 253)



CETTE FONCTION VOUS permet d'obtenir un yaourt sain et naturel.

- 1 Appuyez sur le bouton Yogurt (yaourt), l'affichage de l'écran est similaire au côté gauche.
- 2 Mettez 1000 g de lait et 1 g ferment à yogurt (résistant à la chaleur) ou 15 g de yogurt dans le récipient, puis ajoutez 50 g de sucre, mélangez bien. Puis enfournez au milieu de la cavité.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour démarrer.

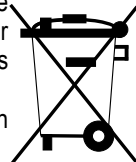
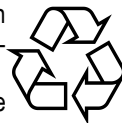
## Remarque :

Cette recette nécessite 5 h 20 min.

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

## 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 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 (12.3.1)	1000g	900W	16 minutes
Génoise (12.3.2)	475 g	900W	7-8 minutes
Pain de viande (12.3.3)	900 g	900W	15-16 min
Décongélation de la viande hachée (13.3)	500 g	160W	17 minutes
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	Gril Combi	26-30 min

Test	Préchauf- fage	Fonction	Durée approximative
Toast (9.2)	-	Gril	6-7 minutes
Hamburger (9.3)	-	Gril	60 minutes

### Spécifications techniques

Description des données	MWP 253/MWP 254
Tension d'alimentation	230-240V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1400 W
Gril	1000 W
Dimensions externes (H x L x P)	281 x 483 x 419
Dimensions internes (H x L x P)	220 x 344 x 340

