

# extra SPACE

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



Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Manual de Instruções  
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**  
HOME APPLIANCES

# INDEX

---

## INSTALLATION

- 3 Installation

## SÉCURITÉ

- 4 Importantes instructions de sécurité
- 5 Diagnostic des pannes
- 6 Précautions

## ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

- 7 Accessoires
- 8 Maintenance et nettoyage

## BANDEAU DE COMMANDES

- 9 Description du bandeau de commandes
- 10 Description de l'affichage

## UTILISATION GÉNÉRALE

- 11 Mode Veille
- 11 Protection contre une mise en marche du four à vide / sécurité enfants
- 11 Interruption ou arrêt de la cuisson
- 11 Remuer / retourner les aliments
- 12 Clock (horloge)

## FONCTIONS CUISSON

- 13 Jet Start (Démarrage rapide)
- 14 Microwave (Micro-ondes)
- 17 Grill (Gril)
- 18 Combi Microwave + Grill (Combi Micro-ondes + Gril)
- 19 Manual Defrost (Décongélation manuelle) (Menu Décongélation)
- 20 Automatic Defrost (Décongélation automatique) (Menu Décongélation)
- 21 Menu Auto Cook (Cuisson automatique)
- 24 Silent Mode (Mode silencieux)
- 25 Auto Clean (Nettoyage automatique)

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- 26 Informations pour le recyclage
- 27 Spécifications techniques

# INSTALLATION

## -AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Le four ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four n'est pas conçu pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850mm de hauteur en partant du sol.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

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

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

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

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Ne pas utiliser de rallonge:

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

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

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 ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

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

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Si un élément à l'intérieur / extérieur du four venait à s'enflammer, ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.

Le four Micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'avoir reçu et compris les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et les dangers inhérents à son utilisation. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.

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

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

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Ne laissez pas le four sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie!

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

---

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

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

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

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

**AVERTISSEMENT:** Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

# PRÉCAUTIONS

## - GÉNÉRALITÉS

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

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

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

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

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

Ne stockez rien dans la cavité.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

## -LIQUIDES

**par exemple 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:

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

## - ATTENTION

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

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

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer!

## ACCESSOIRES

### GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

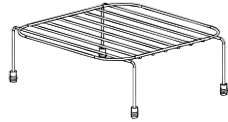
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

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

GRILLE MÉTALLIQUE (uniquement disponible sur le modèle MWF421)

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



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

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 doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

Ce four est conçu pour fonctionner sans le plateau tournant.

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 25.

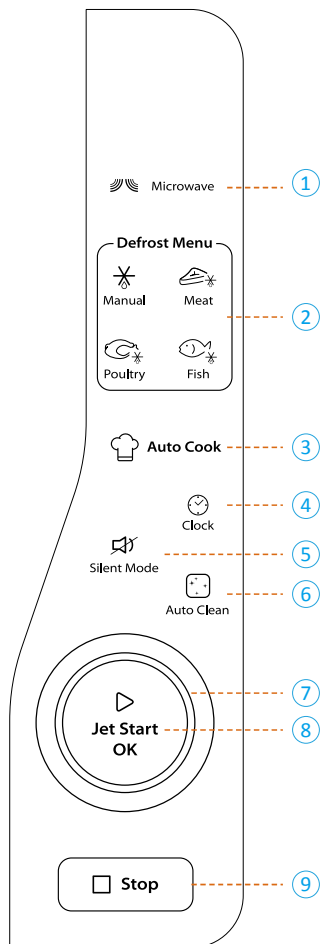
Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.

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.

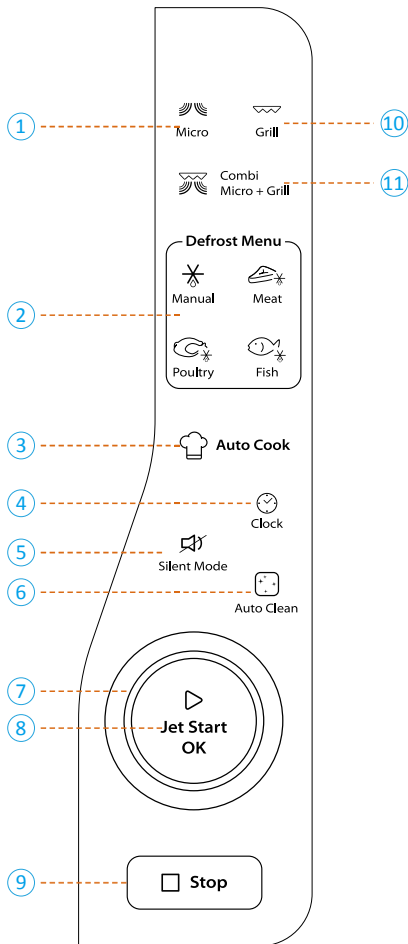


# DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES

## MWF420



## MWF421



① Bouton Microwave (Micro-ondes)

② Bouton du menu Defrost (Décongélation)

③ Bouton du menu Auto Cook (Cuisson automatique)

④ Bouton Clock (Horloge)

⑤ Bouton Silent Mode (Mode silencieux)

⑥ Bouton Auto Clean (Nettoyage automatique)

⑦ Bouton

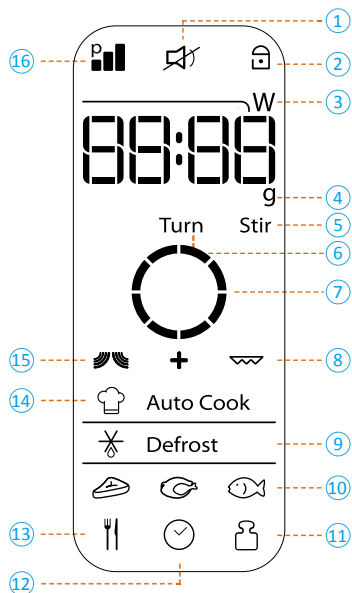
⑧ Bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide)

⑨ Bouton Stop

⑩ Bouton Grill (Gril) (uniquement disponible sur le modèle MWF 421)

⑪ Bouton Combi Microwave + Grill (Combi Micro-ondes + Grill) (uniquement disponible sur le modèle MWF 421)

## 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 Grill (Grill)\*
- ⑨ Icône Defrost (Décongélation)
- ⑩ Icônes Automatic Defrost (Décongélation automatique (Viande - Volaille - Poisson))
- ⑪ Sélection du poids
- ⑫ Réglage de l'horloge / Sélection de la durée
- ⑬ Sélecteur de mode Auto Cook (Cuisson automatique)
- ⑭ Icône du menu Auto Cook (Cuisson automatique)
- ⑮ Icône des micro-ondes
- ⑯ Puissance des micro-ondes

\* 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 à micro-ondes sur une prise de courant, si il n'y a aucune commandes, il passera 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 à micro-ondes passera 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 UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

---

Cette fonction de sécurité automatique activée après 6 minutes depuis la dernière utilisation du four à 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:

La cuisson peut être interrompue en ouvrant la porte pour vérifier, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

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

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, vous pouvez:

Sortir le plat du four, refermer la porte et appuyer sur le bouton STOP.

Lorsque la cuisson est terminée:

L'écran affiche le mot "End" (Fin). Un avertissement sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver l'avertissement sonore, appuyez sur le bouton Stop ou ouvrez la porte.



## REMUER/RETOURNER LES ALIMENTS

---

Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire 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.

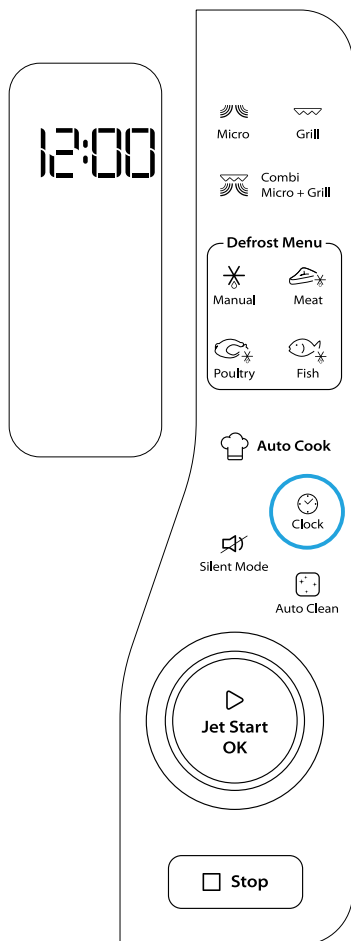
Vous devrez alors:

- 1 Ouvrir la porte.
- 2 Remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- 3 Fermer la porte et redémarrer la cuisson en appuyant sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).

Remarque: si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four va poursuivre la cuisson (dans ce cas, le résultat escompté ne sera pas atteint).



## CLOCK (HORLOGE)



Pour régler l'horloge de votre four:

- 1 Appuyez sur le bouton Clock (Horloge).
- 2 Tournez le bouton pour régler les heures.
- 3 Appuyez à nouveau sur le bouton Clock (Horloge). Les minutes clignoteront.
- 4 Tournez le bouton pour régler les minutes.
- 5 Appuyez sur le bouton Clock (Horloge). 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.

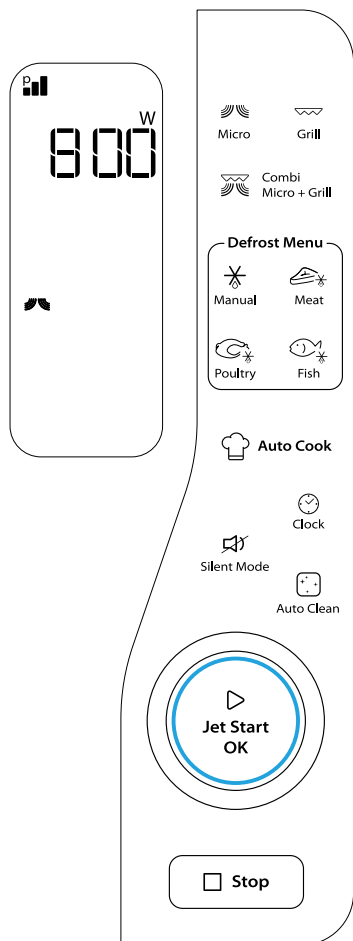


Conseils et suggestions:

- Si l'horloge n'a pas été réglée après avoir branché le four, l'écran affichera “.”.
- Si vous appuyez sur le bouton Stop alors que vous êtes entrain de régler l'horloge, ou si ce réglage prend trop de temps, le four va quitter 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 Microwave (micro-ondes) à puissance maximale pendant 30 secondes, appuyez simplement sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Elle est recommandée pour le réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

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

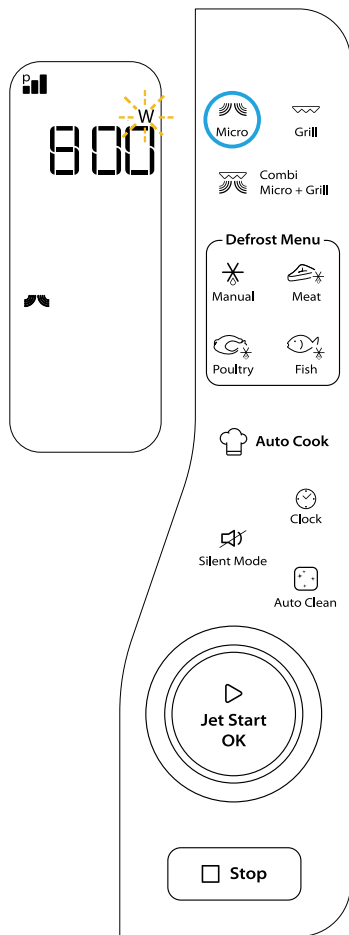
**En appuyant sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide), la fonction Microwave (Micro-ondes) démarre à la puissance maximale (800W) pendant 30 secondes.**

### Conseils et suggestions:

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

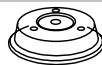


## MICROWAVE (MICRO-ONDES)



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

Accessoire  
suggéré :



Cloche micro-ondes  
(vendue séparément)

- 1 Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). La puissance maximale (800W) sera affichée sur l'écran et les icônes de Watt clignoteront.
- 2 Tournez le bouton pour régler la puissance, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide). Vous pouvez également régler la puissance en appuyant plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes) puis en appuyant sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).
- 3 La durée de cuisson par défaut (30 secondes) est affichée sur l'écran. Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

\* L'illustration ci-dessus se réfère uniquement au modèle MWF421.

Vous pouvez trouver la position du bouton Micro-ondes sur votre modèle dans le chapitre "Description du bandeau de commandes", page 9.









### Conseils et suggestions:

- Pour utiliser la fonction Microwave (micro-ondes) à puissance maximale, votre four vient avec la fonction **Jet Start (Démarrage rapide)**. Vous pouvez facilement lancer la fonction Microwave (micro-ondes) à puissance maximale en appuyant simplement sur le **bouton Jet Start (Démarrage rapide)**. Chaque pression supplémentaire sur le **bouton Jet Start (Démarrage rapide)** va augmenter la durée de cuisson par 30 secondes. Pour plus de détails, référez-vous à la fonction **Jet Start (Démarrage rapide)**, page 13.
- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencée. Pour ajuster la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez tourner le bouton ou appuyer sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / 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 et réchauffage.
160 W	Ramollissement de beurre et de fromages.
350 W	Cuisson plus lente, ragoût et faire fondre du beurre et du chocolat.
500 W	Cuisson des sauces de viande, fromages et oeufs et pour finir la cuisson des plats en sauce.
600 W	Cuisson de plats et de repas sur assiette qui ne peuvent pas être remués.
700 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes.
800 W	Vous pouvez l'utiliser pour le réchauffage de boissons, eau, soupes, 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	Puissance	Durée		Temps de repos	Instructions
			MWF420	MWF421		
 Filets de poulet	400g	700W	6mins-6½mins	6½mins-7mins	3mins	Poser les filets de poulet en fines tranches sur le plat micro-ondes.
 Bacon	4 tranches	800W	3mins-3½mins		-	Poser les tranches de bacon séparément sur un plat allant au micro-ondes.
 Légumes (frais)	400g	700W	6mins-7mins	5½mins-6½mins	1min	Ajouter deux cuillères à soupe d'eau avant la cuisson. Remuer à la moitié de la cuisson.
 Légumes (surgelés)	400g	700W	7mins-8½mins	6½mins-8mins	1min	Ajouter deux cuillères à soupe d'eau avant la cuisson. Remuer à la moitié de la cuisson.
 Veste de pomme de terre	4	800W	21mins-23mins	20mins-22mins	5mins	1 kg de pommes de terre de taille moyenne avec la peau (choisissez des pommes de terre avec des tailles similaires), percer des trous avec une fourchette.
 Pain de viande	900g	700W	16mins-17mins	16mins-17mins	5mins	Préparer votre recette préférée et mettre le mélange dans un plat allant au micro-ondes en évitant les poches d'air.
 Poisson (entier)	600g	700W	6½mins-7½mins	5½mins-6½mins	3mins	Percer la peau du poisson avec une fourchette afin de permettre à la vapeur de sortir lors de la cuisson.
 Filets de poisson	400g	700W	6½mins-7½mins		3mins	Poser les filets de poisson en couches minces sur le plat allant au micro-ondes.

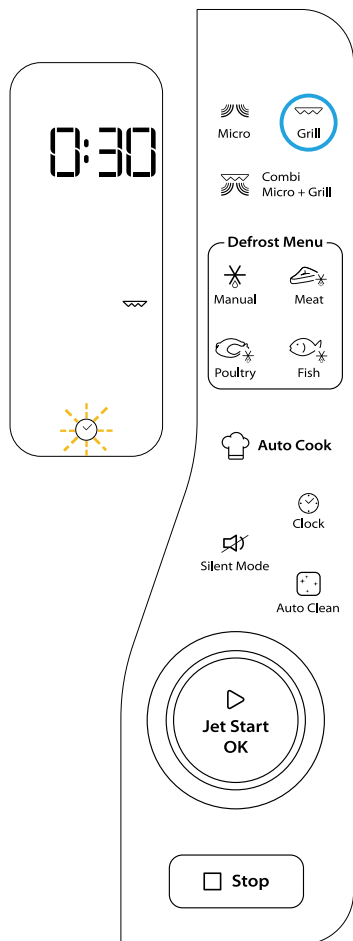
## Micro-ondes - Guide de réchauffage

Type d'aliments	Quantité	Puissance	Durée		Temps de repos	Instructions
			MWF420	MWF421		
 Repas sur assiette	400-450g	700-800W	4 $\frac{2}{3}$ mins-5mins	4 $\frac{1}{2}$ mins-5mins	1min	Pour de meilleurs résultats, placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.
 Mélange de riz	350g	800W	5mins-5 $\frac{1}{2}$ mins	4 $\frac{1}{2}$ mins-5mins	1min	Retirez le paquet d'aliments surgelés, remuez à demi-temps.
 Boisson	2 tasses	800W	3 $\frac{1}{4}$ mins-3 $\frac{3}{4}$ mins	3 $\frac{1}{6}$ mins-3 $\frac{1}{2}$ mins	-	Placer une cuillère métallique dans la tasse pour éviter que le liquide ne déborde.
 Soupe	2 tasses	800W	4 $\frac{1}{2}$ mins-5 $\frac{1}{2}$ mins	4mins-5mins	3mins	Couvrir avec un film alimentaire et laisser un espace de ventilation pour permettre à la vapeur de sortir pendant le réchauffage. Remuez après la cuisson.
 SAUCE	2 tasses	500W	7mins-8 $\frac{1}{2}$ mins	6 $\frac{1}{2}$ mins-8 $\frac{1}{2}$ mins	3mins	Couvrir avec un film alimentaire et laisser un espace de ventilation, réchauffer de la température ambiante. Remuez après la cuisson.
 Lasagne surgelée	500g	600W	15mins-16mins		1min	Utiliser un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.





## GRILL (GRIL)(uniquement disponible sur le modèle MWF 421)



Cette fonction utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné. La fonction Grill (Gril) permet de faire brunir les aliments comme les tartines de fromage, les sandwiches chauds, les pommes de terre, les saucisses, les légumes.

Accessoires dédiés:



Grille métallique

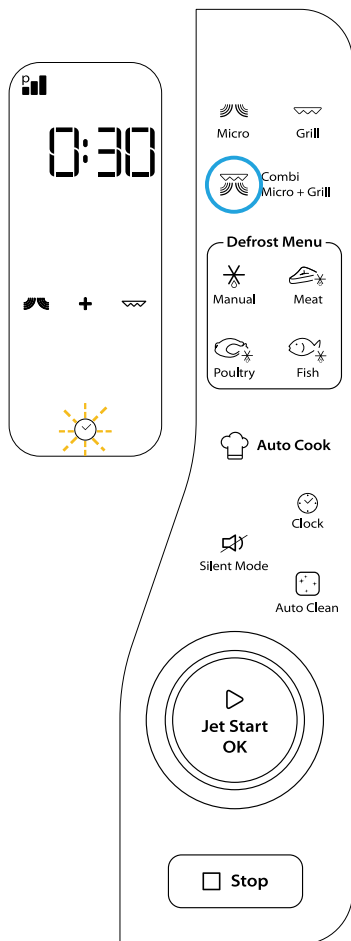
- 1 Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
- 2 Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

### 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.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencée. Pour ajuster la durée, veuillez tourner le bouton ou appuyer sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

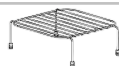


## COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBI GRIL + MICRO-ONDES)(uniquement disponible sur le modèle MWF 421)



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

Lorsque la cuisson a démarré :

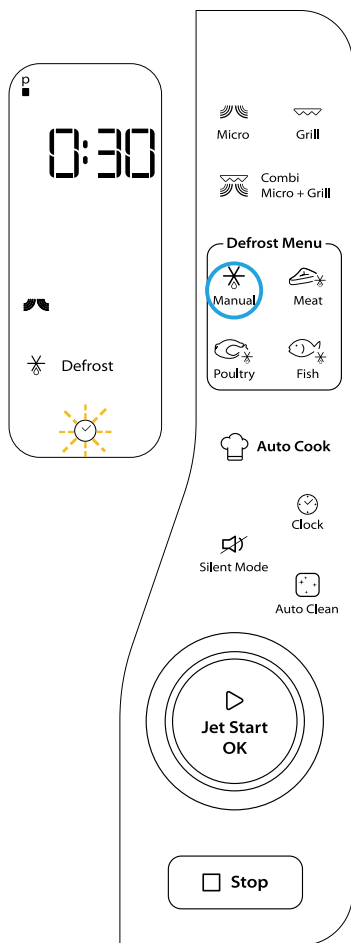
- pour augmenter ou réduire la durée de cuisson: tournez le bouton ou appuyez plusieurs fois sur le bouton OK / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).

### 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.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencée.  
Pour ajuster la durée, veuillez tourner le bouton ou appuyer sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



## MANUAL DEFROST (DÉCONGÉLATION MANUELLE) (MENU DÉCONGÉLATION)



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

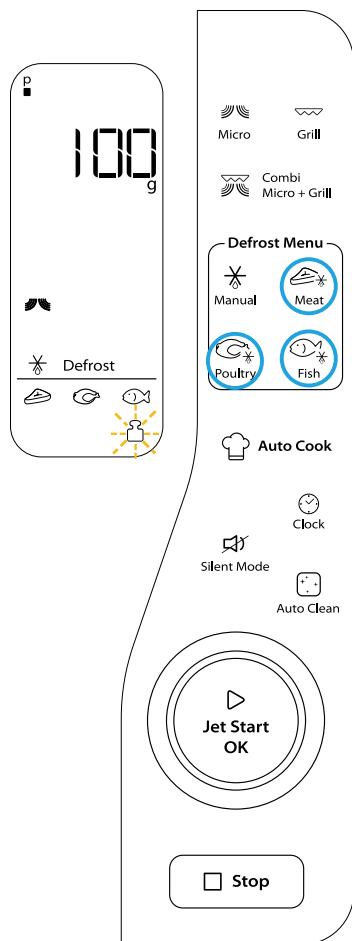
- 1 Appuyez sur le bouton Manual Defrost (Décongélation manuelle).
- 2 Tournez le bouton pour régler la durée de la fonction.
- 3 Appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide). La fonction démarre.

### Conseils et suggestions:

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre. Si besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique dont l'utilisation est compatible avec le micro-ondes.
- Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Retournez les gros morceaux à la moitié du processus de décongélation.
- Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser ce processus se terminer durant le temps de repos.
- Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencée.  
Pour ajuster la durée, veuillez tourner le bouton ou appuyer sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



## AUTOMATIC DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) (MENU DÉCONGÉLATION)



Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement des aliments. Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.

- 1 Appuyez sur le bouton Auto Defrost (Décongélation Automatique) (Viande, Volaille ou Poisson) pour choisir le type d'aliment (voir le tableau ci-dessous).
- 2 Tournez le bouton pour régler le poids.
- 3 Appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide). La fonction démarre. La durée de la fonction est calculée automatiquement en fonction de l'aliment sélectionné et du poids.

Remarque: après un certain temps, il peut vous être demandé sur l'écran, de retourner ou de remuer l'aliment pour une meilleure décongélation. Voir le chapitre "Remuer/retourner les aliments", page 11.

TYPE D'ALIMENTS	POIDS	CONSEIL
Viande	100-2000g	Viande hachée, steak ou rôti. Après la cuisson, laissez reposer la viande pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
Volaille	100-2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poisson	100-2000g	Poisson entier, biftecks ou filets - Après la cuisson, laissez reposer la pendant au moins 5 minutes

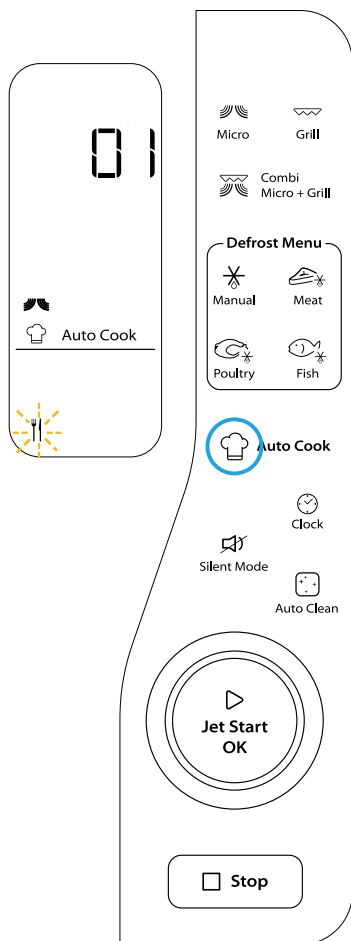


### Conseils et suggestions:

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre. Si besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique dont l'utilisation est compatible avec le micro-ondes.
- Pour les aliments non indiqués dans le tableau et si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, utilisez la fonction Manual Defrost (Décongélation manuelle) (voir page 19).
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
- Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.
- 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.




## 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 le bouton pour choisir le numéro de la recette (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide). La fonction démarre.

Remarque: selon la recette choisie, et après un certain temps, il peut vous être demandé sur l'écran, de retourner ou de remuer l'aliment. Voir le chapitre "Remuer/retourner les aliments", page 11.

RECETTE	INGRÉDIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUISSON
 Viande bolognaise (4 portions)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•300 g de viande de bœuf hachée</li> <li>•340 g de sauce tomate</li> <li>•4 cuillères à soupe d'huile d'olive</li> <li>•½ cuillère à café de basilic séché</li> <li>•1 bouillon</li> <li>•une pincée de sel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Dans une cocotte en verre avec un couvercle, dissolvez le bouillon dans l'huile d'olive pour former une pâte.</li> <li>•Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.</li> <li>•Couvrez le plat avec le couvercle</li> <li>•Appuyez une fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 1, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>•Lorsque le micro-ondes vous invite à le faire, retirez le plat du four micro-ondes et remuez-bien, puis remettez le plat dans le micro-ondes.</li> <li>•Appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide) pour continuer la cuisson.</li> </ul>	14mins

RECETTE	INGRÉDIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUISSON
<p>②</p>  <p>Gâteau de viande (4 portions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•800 g de bœuf haché</li> <li>•2 tranches de pain</li> <li>•4 cuillères à soupe de sauce tomate</li> <li>•1 œuf battu</li> <li>•50g de mozzarella râpé</li> <li>•1 petit oignon</li> <li>•8 olives vertes hachées</li> <li>•4 cuillères à soupe de sauce Worcestershire</li> <li>•2 cuillères à soupe de persil haché</li> <li>•De l'ail, de l'origan, du sel et du poivre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mixez le pain, l'oignon, l'ail et le persil ensemble. Mélangez la viande avec l'œuf et les épices.</li> <li>•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.</li> <li>•Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 2, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> </ul>	17mins
<p>③</p>  <p>Saumon aux légumes (4 portions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•800 g de saumon coupé en tranches de 3 cm</li> <li>•150 g de tomates cerises, coupées en deux</li> <li>•100g de brocoli</li> <li>•100 g de chou-fleur</li> <li>•20g de poireau</li> <li>•2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge</li> <li>•Le jus d'un citron</li> <li>•Du sel et du poivre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Dans un plat compatible micro-ondes, assaisonnez le saumon et les légumes avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du citron.</li> <li>•Couvrez le plat, en laissant un peu d'espace pour permettre à la vapeur de s'échapper.</li> <li>•Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 3, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>•À la fin de la cuisson, retirez le couvercle en faisant attention, pour permettre à la vapeur de s'échapper du plat.</li> </ul>	15mins
<p>④</p>  <p>Soupe de crème de légumes (2 portions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•200g de pommes de terre coupées en cubes</li> <li>•100g de brocoli</li> <li>•1 tomate mûre, coupées en cubes</li> <li>•200 ml d'eau</li> <li>•Du sel, du poivre et du fromage parmesan râpé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Dans un plat de micro-ondes, mélangez tous les ingrédients ensemble, sauf le fromage.</li> <li>•Couvrez le plat, en laissant un peu d'espace pour permettre à la vapeur de s'échapper.</li> <li>•Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 4, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>•À la fin de la cuisson, mélangez tous les ingrédients dans un mélangeur et servez chaud avec du parmesan sur le dessus.</li> </ul>	15mins
<p>⑤</p>  <p>Vegetables (Légumes) (2 portions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•350 g de votre légume préféré, coupé en petits cubes</li> <li>•100 ml d'eau à température ambiante</li> <li>•1 cuillères à soupe d'huile d'olive</li> <li>•1 cuillère à café de sel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Dans un plat de micro-ondes, ajoutez tous les ingrédients et mélangez-bien.</li> <li>•Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 5, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>•À la fin de la cuisson, retirez le plat en utilisant des gants résistants à la chaleur, en faisant attention à la vapeur.</li> <li>•Retirez l'ail avant de servir (si désiré).</li> </ul>	9mins

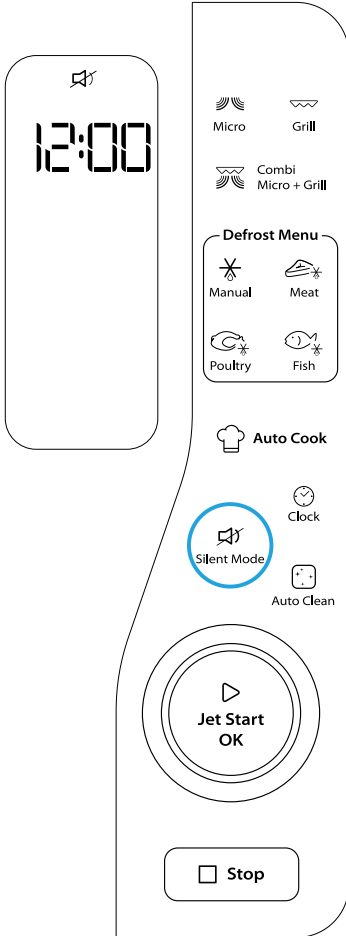
RECETTE	INGRÉDIENTS	PROCÉDURE	DURÉE DE CUISSON
<p>⑥</p>  <p>Pommes de terre en robe des champs (4 portions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg de pommes de terre de taille moyenne</li> <li>• 4 cuillères à soupe de beurre</li> <li>• 100 g de fromage râpé de votre choix</li> <li>• Du sel, du poivre et du fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavez et séchez les pommes de terre, puis percez-les avec une fourchette.</li> <li>• Mettez les pommes de terre dans un plat compatible au micro-ondes.</li> <li>• Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 6, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>• Lorsque le micro-ondes vous invite à le faire, retournez les pommes de terre - en faisant attention car les pommes de terre seront chaudes.</li> <li>• À la fin de la cuisson, laissez les pommes de terre se refroidir, puis coupez-les en deux et enlevez l'intérieur des pommes de terre - gardez l'intérieur pour plus tard.</li> <li>• Ecrasez l'intérieur des pommes de terre pour former une purée, et mélangez avec le reste des ingrédients.</li> <li>• Remplissez les pommes de terre avec le mélange, saupoudrez le fromage sur le dessus et mettez dans le micro-ondes pendant 5 minute, pour le faire fondre.</li> </ul>	12mins
<p>⑦</p>  <p>Riz (2 portions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 tasse de riz blanc porboiled (180g)</li> <li>• 3 tasses d'eau (540ml) à la température ambiante</li> <li>• 1 cuillère à café de sel</li> <li>• 1 cuillère à soupe d'huile d'olive</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• plat compatible au micro-ondes avec des bords élevés (env. 10 cm), mélangez tous les ingrédients.</li> <li>• Mettez le plat sans couvercle dans le micro-ondes.</li> <li>• Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 7, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>• À la fin de la cuisson, retirez le plat du four en utilisant des gants résistants à la chaleur.</li> <li>• S'il reste de l'eau dans le plat, mélangez bien puis laissez recouvert pendant 2 minutes avant de servir.</li> </ul>	18mins
<p>⑧</p>  <p>Pop Corn (2 portions)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction convient pour la préparation d'un paquet de 100 g de pop-corn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posez le paquet de pop-corn au centre de la cavité.</li> <li>• Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 8, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> </ul>	<p>2mins30s (MWF420)</p> <p>2mins15s (MWF421)</p>
<p>⑨</p>  <p>Bruschetta (2 portions) (uniquement disponible sur le modèle MWF421)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 tranches de pain italien d'environ 1,5 cm d'épaisseur</li> <li>• 30 ml d'huile d'olive extra vierge</li> <li>• 10 tomates cerises pelées et coupées en cubes</li> <li>• 3 cuillères à soupe de basilic haché</li> <li>• Du sel, du poivre et de l'ail</li> <li>• Mozzarella en cubes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posez les tranches de pain sur la grille</li> <li>• Appuyez plusieurs fois sur le bouton Auto Cook (Cuisson automatique) pour sélectionner la recette numéro 9, puis appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>• Lorsque le micro-ondes vous invite à le faire, retirez la grille et tournez le pain en avec prudence - puis remettez la grille dans le micro-ondes et appuyez sur le bouton Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide).</li> <li>• Entretemps, saisonnez les tomates avec le sel, le poivre noir et l'huile d'olive.</li> <li>• 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.</li> </ul>	8mins



## SILENT MODE (MODE SILENCIEUX)

Cette fonction permet d'éteindre tous les sons des appareils.

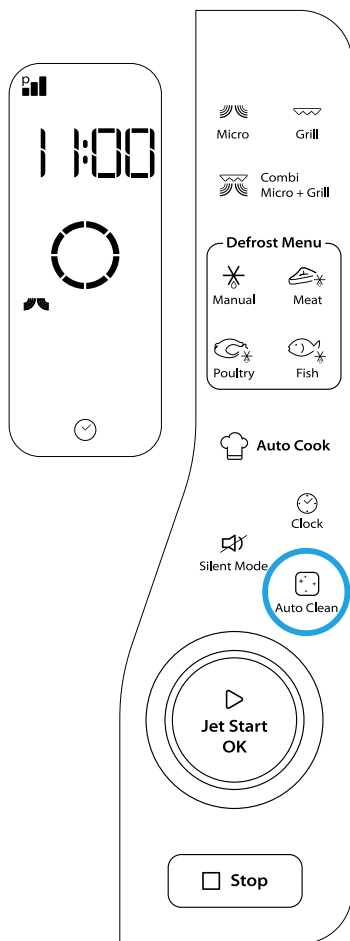
- 1 Appuyez sur le bouton Silent Mode (Mode silencieux) pour éteindre tous les sons. Pour remettre les sons, appuyez à nouveau sur le bouton Silent Mode (Mode silencieux).







## AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTO)



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

### AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE:

- 1 Versez 200 ml l'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous "Conseils et suggestions").
- 2 Posez le récipient directement au centre au fond 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 Ok / Jet Start (Ok / Démarrage rapide) pour activer la fonction.

### QUAND LE CYCLE EST TERMINÉ:

- 1 Appuyez sur le bouton Stop.
- 2 Attendez 3-5 minutes avant d'ouvrir la porte.
- 3 Enlevez le récipient.
- 4 Utiliser un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du four.

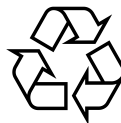
### Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, **il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20cm 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 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 ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.



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

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



Avant de vous séparer de l'appareil, rendez- le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

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

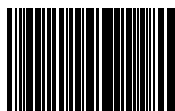
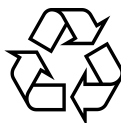
La commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four:

TEST	QUANTITÉ	PUISSANCE	DURÉE APPROXIMATIVE	
			MWF420	MWF421
Crème aux oeufs (12.3.1)	750 g	800W	10-14.5mins	11mins
Sponge cake (génoise) (12.3.1)	475 g	700W	6-9mins	
Pain de viande (12.3.3)	900 g	800W	14mins	15-16mins
Décongélation de la viande hachée (13.3)	500 g	160W	10-12mins	12-13mins
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	Combi Gril	33mins	

TEST	PRÉCHAUFFAGE	FONCTION	DURÉE APPROXIMATIVE
Toast (9.1)	-	Gril	6mins
Hamburger (9.2)	-	Gril	68-71mins

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description des données	MWF420	MWF421
Tension d'alimentation	220-230V~50 HZ	220-230V~50 HZ
Puissance d'entrée nominale	1350 W	1350 W
Gril	S/O	950-1050 W
Dimensions externes (HXLXP)	320 x 490 x 426	320 x 490 x 426
Dimensions internes (HXLXP)	214 x 320 x 329	214 x 320 x 329



432E14A002483

