

# 4YOU

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

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

 **Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INDEX

---

## INSTALLATION

- 3 Installation

## SÉCURITÉ

- 4 Consignes de sécurité importantes
- 5 Diagnostic des pannes
- 6 Précautions

## ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

- 7 Accessoires
- 8 Entretien et nettoyage

## BANDEAU DE COMMANDES

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

## UTILISATION GÉNÉRALE

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

## FONCTIONS CUISSON

- 12 Jet Start
- 13 Microwave (Micro-ondes)
- 14 Defrost Menu (Menu Décongélation)
- 15 Reheat Menu (Menu Réchauffage)
- 16 Memo (Mémo)
- 16 Popcorn (uniquement disponible sur le modèle MWA260)
- 17 Grill (Gril) (uniquement disponible sur les modèles MWA268 & MWA269)
- 18 Combi Grill + Microwave (Gril + Micro-ondes)  
(uniquement disponible sur les modèles MWA268 & MWA269)
- 19 Steam Menu (Menu vapeur) (uniquement disponible sur le modèle MWA267)
- 20 Pasta & Rice (Pâtes & Riz) (uniquement disponible sur le modèle MWA267)
- 21 Steam & Boil Menu (Menu Vapeur et Ébullition)  
(uniquement disponible sur le modèle MWA269)

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- 23 Informations pour le recyclage
- 24 Spécifications techniques

# INSTALLATION

## - AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

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

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes. Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution.

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.

Ne faites pas fonctionner 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 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 la terre.

## - APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

Les réceptions 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, deviennent chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.

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

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

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.

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

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

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

## DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

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

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

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

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

Ne démontez aucun panneau.

# PRÉCAUTIONS

## - GÉNÉRALITÉS

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

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

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

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

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

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

Ne stockez rien dans la cavité.

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

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

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

## -LIQUIDES

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

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

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four.
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 cuisinez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

# ACCESSOIRES

## GÉNÉRALITÉS

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

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

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

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

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

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si le plateau tournant ne peut pas tourner librement, utilisez un récipient plus petit.

### Support du plateau tournant

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

- Installez le support du plateau tournant dans le four.



### Plateau tournant en verre

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

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.

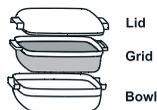


### CUIT-VAPEUR (uniquement disponible sur les modèles MWA267 & MWA269)

Pour cuire des aliments à la vapeur, utilisez la fonction dédiée à cet effet (STEAM). Placez les aliments sur la grille lorsque vous cuisez des aliments comme du poisson ou des légumes.

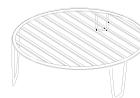
N'utilisez pas la grille lorsque vous cuisinez des aliments comme les pâtes, le riz ou les haricots.

Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



### GRILLE MÉTALLIQUE (uniquement disponible sur les modèles MWA268 & MWA269)

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



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit 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 avec le plateau tournant.

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

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

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

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

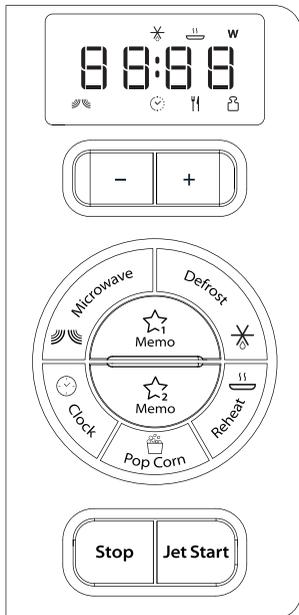
Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

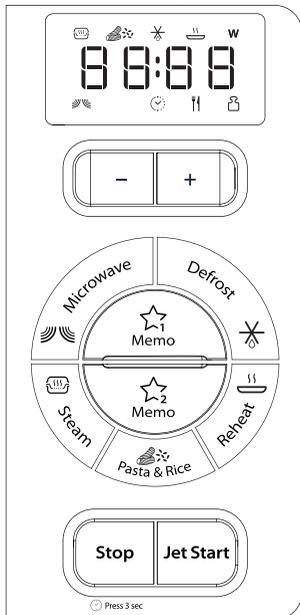
- Support du plateau tournant
- Grille métallique
- Plateau tournant en verre
- Cuit-vapeur

# DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES ET DE L’AFFICHAGE

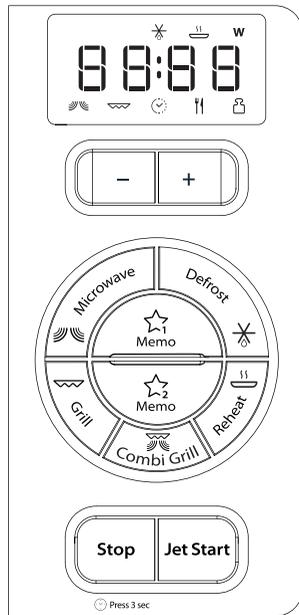
## MWA260



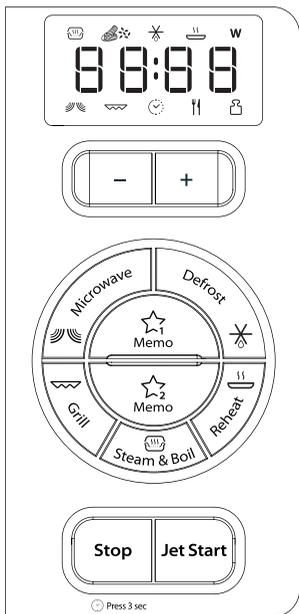
## MWA267



## MWA268



## MWA269



- 1 Fonction Steam Menu / Steam & Boil Menu (Menu Vapeur / Menu Vapeur et Ébullition) (\*)
- 2 Fonction Pasta & Rice (Pâte & Riz) (\*)
- 3 Fonction Defrost Menu (Menu Décongélation)
- 4 Fonction Reheat Menu (Menu Réchauffage)
- 5 Sélection de la puissance du four Micro-ondes
- 6 Fonction Microwave (Micro-ondes)
- 7 Fonction Grill (Gril) (\*)
- 8 Réglage de l'horloge / Sélection de la durée
- 9 Sélection du type d'aliment
- 10 Sélection du poids / des portions

\*Cet icône n'existe que sur certains modèles. Choisissez sur cette page le bandeau de commande qui correspond à votre four micro-ondes.



## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

---

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en "mode veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran affichait ".")

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, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:  
Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur le bouton Jet Start. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, vous pouvez:  
sortir le plat du four, fermer la porte et appuyer sur le bouton STOP.

Lorsque la cuisson est terminée:  
Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, 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:

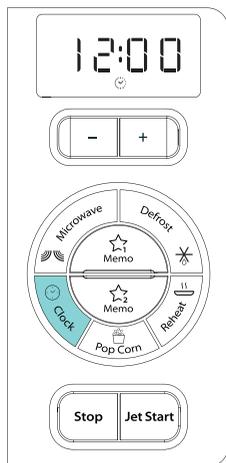
- 1 Ouvrir la porte.
- 2 Remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- 3 Fermer la porte et redémarrer le four en appuyant sur le bouton Jet Start.

Remarques: 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 cuisson (dans ce cas, les résultats escomptés ne seront pas atteints).



## CLOCK (HORLOGE)

### • Uniquement pour le modèle MWA260:

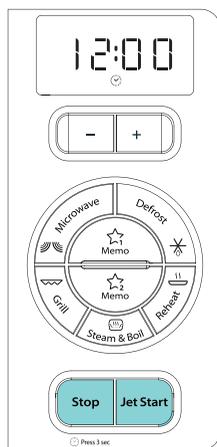


Lorsque le four est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), le four entre en mode de réglage de l'horloge.

Vous pouvez accéder au mode de réglage de l'horloge à tout moment en appuyant sur le bouton Clock (Horloge).

- 1 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les heures.
- 2 Appuyez sur le bouton Clock (Horloge). Les nombres à droite de l'affichage clignotent.
- 3 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les minutes.
- 4 Appuyez sur le bouton Clock (Horloge). L'horloge est réglée.

### • Uniquement pour les modèles MWA267, MWA268 et MWA269:



Lorsque le four est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), le four entre en mode de réglage de l'horloge.

Accédez au mode de réglage de l'horloge à tout moment en restant appuyé sur le bouton Stop pendant au moins 3 secondes.

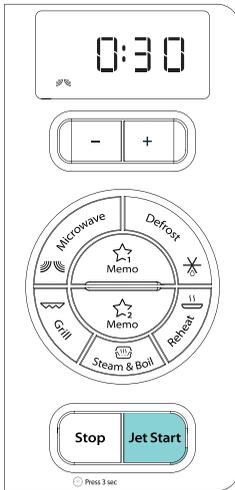
- 1 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les heures.
- 2 Appuyez sur le bouton Jet Start. Les nombres à droite de l'affichage clignotent.
- 3 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les minutes.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start. L'horloge est réglée.

### Conseils et suggestions:

- Si l'horloge n'a pas été réglée après avoir branché l'appareil, l'écran affichera "12:00".
- Si vous appuyez sur le bouton Stop alors que vous êtes en train 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



Réchauffage de boissons, eau, potage, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

- 1 Appuyez sur le bouton Jet Start.

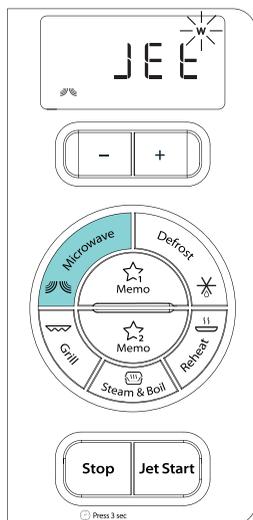
En appuyant sur le bouton Jet Start, la fonction Microwave (Micro-ondes) démarre à la puissance maximale pendant 30 secondes.

Lorsque la cuisson a démarré:

- Pour ajuster la puissance: appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) pour ajuster la valeur.
- pour augmenter/diminuer la durée: appuyez sur le bouton Plus/Moins ou sur le bouton Jet Start 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 plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes) pour régler la puissance (voir le tableau ci-dessous pour des conseils d'utilisation).
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

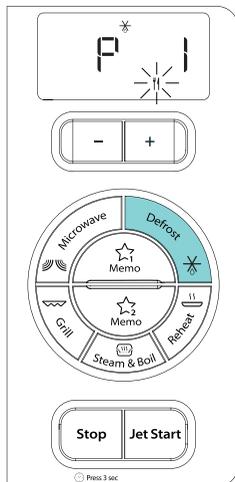
Lorsque la cuisson a démarré:

- pour ajuster la puissance: appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) pour ajuster la valeur.
- pour augmenter/diminuer la durée: appuyez sur le bouton Plus/Moins ou sur le bouton Jet Start pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
JET	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.
600 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation.
90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée. garder au chaud.



## DEFROST MENU (MENU DÉCONGÉLATION)



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

Accessoire suggéré:  Cloche micro-ondes (vendue séparément)

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Defrost (Décongélation) pour choisir le type d'aliment.
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start. la fonction démarre.

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 10.

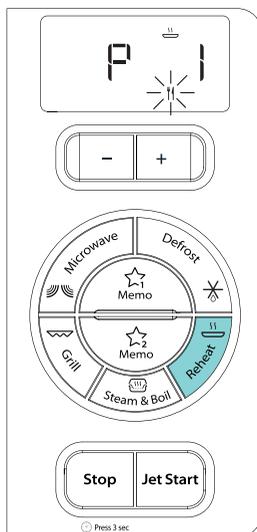
TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
<b>P1</b>	Viande	100 g- 1 500 g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la décongélation, laissez reposer la viande pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
<b>P2</b>	Volaille	100 g- 1 500 g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la décongélation, laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
<b>P3</b>	Poisson	100 g- 1 500 g	Poissons entiers, darnes ou filets. Après la décongélation, laissez reposer au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
<b>P4</b>	Légumes	100 g- 1 500 g	Grands, moyens et légumes en julienne. Après la décongélation, laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
<b>P5</b>	Pain	100 g- 600 g	Petits pains surgelés, baguettes et croissants. Laissez reposer 5 minutes avant de déguster.

### 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 une fonction manuelle et une puissance inférieure (par exemple 160 W).
- 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.
- 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 si nécessaire sa cuisson.
- 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.
- Pour plus de détails concernant les aliments à remuer ou à retourner, consultez le chapitre "Remuer/retourner les aliments" (page 10).



## REHEAT MENU (MENU RÉCHAUFFAGE)



Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Utilisez cette fonction pour réchauffer: repas sur assiette, sauce, pizza fraîche, lasagne surgelée, boisson et pizza surgelée.

Accessoire suggéré:  Cloche micro-ondes (vendue séparément)

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Reheat (Réchauffage) pour choisir le type d'aliment.
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start. la fonction démarre.

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 10.

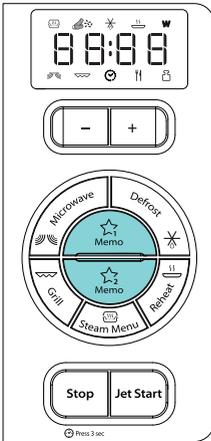
TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
<b>P1</b>	Repas sur assiette	200 - 500 g	Couvrez l'assiette.
<b>P2</b>	Sauce	250 - 1 000 g	Utilisez de la vaisselle spéciale micro-ondes. Couvrez l'assiette. Après la cuisson, laissez reposer 3 minutes pour obtenir de meilleurs résultats.
<b>P3</b>	Pizza fraîche	200 - 600 g	Retirez l'emballage, placez les morceaux sur un plat spécial micro-ondes.
<b>P4</b>	Lasagne surgelée	250 - 500 g	Sortez les lasagnes du congélateur, retirez l'emballage, placez les lasagnes au centre du four.
<b>P5</b>	Boisson	150 ml - 600 ml	Placez une cuillère métallique dans la tasse pour éviter que le liquide ne déborde.
<b>P6</b>	Pizza surgelée	200 - 600 g	Il est préférable d'utiliser de la vaisselle spéciale micro-ondes spéciale micro-ondes.

### Conseils et suggestions:

- Placez les aliments les plus épais et les plus denses au centre du plat et les aliments les moins épais et moins denses au bord du plat.
- Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
- 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 si nécessaire sa cuisson.
- Patientez 1 - 2 minutes avant de servir les aliments réchauffés pour optimiser les résultats, spécialement lorsqu'il s'agit de plat surgelé.
- Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.
- Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.
- Pour plus de détails concernant les aliments à remuer ou à retourner, consultez le chapitre "Remuer/retourner les aliments" (page 10).



## MEMO (MÉMO)



La fonction Memo (Mémo) vous permet d'enregistrer et d'utiliser facilement et rapidement votre recette préférée.

Le principe de la fonction Memo (Mémo) est d'enregistrer une fonction dont les réglages sont actuellement affichés.

### COMMENT ENREGISTRER UN MÉMO:

- 1 Programmez une fonction de cuisson favorite sans la lancer.
- 2 Restez appuyé pendant quelques secondes sur le bouton Mémo choisi.
- 3 Un "bip" retentit et la fonction est enregistrée.

Remarque: il est possible de remplacer un Mémo existant par un nouveau Mémo en renouvelant l'opération.

### COMMENT UTILISER UN MÉMO:

- 1 Appuyez sur le bouton Memo (Mémo).

Remarque: lorsque l'appareil vient d'être branché, ou après une panne d'électricité, votre fonction Memo (Mémo) est réinitialisée à sa valeur par défaut: puissance maximale du micro-ondes pendant 2 minutes.

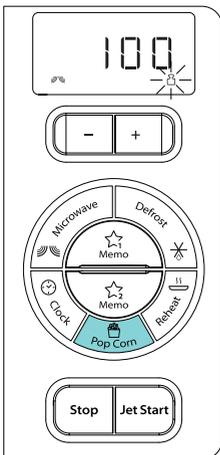


### Conseils et suggestions:

- Si certains paramètres ne sont pas réglés lors de l'enregistrement du Mémo (type d'aliment, poids, etc.), leurs valeurs par défaut seront enregistrées.
- Pour plus de détails concernant les aliments à remuer ou à retourner, consultez le chapitre "Remuer/retourner les aliments" (page 10).



## POPCORN (uniquement disponible sur le modèle MWA260)



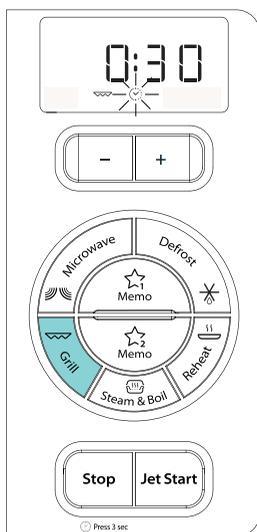
Cette fonction vous permet de cuire du Popcorn dans des sacs allant au micro-ondes (le poids net du sac doit être compris entre 90 g et 100 g). Le four va automatiquement sélectionner la durée et la puissance requises, une fois le poids du popcorn sélectionné.

- 1 Appuyez sur le bouton Popcorn.
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids du popcorn.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

Remarque: il n'est possible de cuire qu'un seul sac à la fois.



## GRILL (GRIL) (uniquement disponible sur les modèles MWA268 & MWA269)



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 sandwichs chauds, les pommes de terre, les saucisses, les légumes.

Accessoire  
dédié:



Grille haute

- 1 Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

### Conseils et suggestions:

- Pour les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique haute.
- 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. Le bois et le papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.



## COMBI GRILL + MICROWAVE (GRIL + MICRO-ONDES) (uniquement disponible sur les modèles MWA 268 et MWA269)

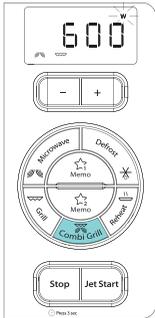
Cette fonction combine la chaleur des Micro-ondes et du Gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

Accessoire

dédié:



Grille haute

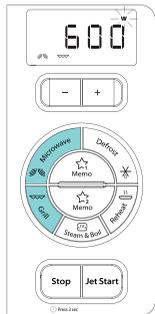


### Pour le modèle MWA268:

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Combi Grill (Gril + Micro-ondes) pour régler la puissance (voir le tableau ci-dessous).
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

Lorsque la cuisson a démarré:

- pour ajuster la puissance: appuyez sur le bouton Combi Grill (Gril + Micro-ondes) pour ajuster la valeur.
- pour augmenter/diminuer la durée: appuyez sur le bouton Plus/Moins ou sur le bouton Jet Start pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



### Pour le modèle MWA269:

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes) pour régler la puissance (voir le tableau ci-dessous).
- 2 Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
- 3 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

Remarque: vous pouvez aussi commencer par appuyer sur le bouton Grill (Gril) puis sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Dans ce cas, la puissance sera réglée sur la valeur par défaut du Combi Grill (Gril + Micro-ondes) (600 W).

Lorsque la cuisson a démarré:

- pour ajuster la puissance: appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) puis sur le bouton Plus/Moins pour ajuster la valeur.
- pour augmenter/diminuer la durée: appuyez sur le bouton Plus/Moins ou sur le bouton Jet Start pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.
- si vous appuyez sur le bouton Grill (Gril), l'appareil entre en mode Microwave (Micro-ondes) simple. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Grill (Gril), il se remet en fonction Combi Grill (Gril + Micro-ondes).

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
600 W	Légumes & Gratins
500 W	Volaille et lasagne
350 W	Poisson
160 W	Viande
90 W	Fruit gratiné

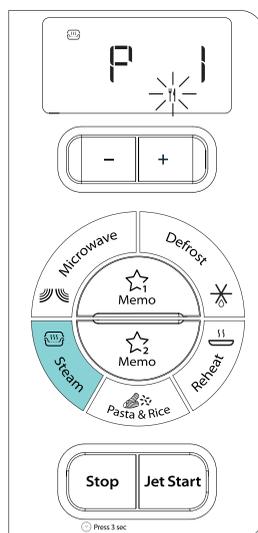


### Conseils et suggestions:

- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient adaptés aux micro-ondes et résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.



## STEAM MENU (MENU VAPEUR) (uniquement disponible sur le modèle MWA267)



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.

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

Accessoire dédié:



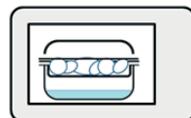
Cuit-vapeur



A: Versez de l'eau jusqu'au niveau "vapeur" indiqué sur le récipient.



B: Insérez la grille et placez l'aliment dans le récipient.



C: Recouvrez puis fournez.

D: Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam (Vapeur) pour choisir le type d'aliment.(voir le tableau ci-dessous).
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

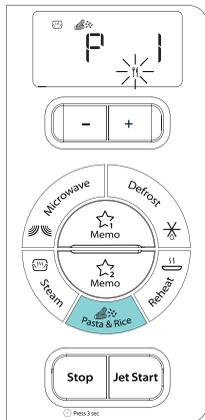
TYPE D'ALIMENTS	POIDS	CONSEIL
<b>P1</b> Pommes de terre / légumes racines	150 g - 500 g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes.
<b>P2</b> Légumes mous	150 g - 500 g	Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
<b>P3</b> Légumes congelés	150 g - 500 g	Laissez reposer 1 à 2 minutes.
<b>P4</b> Filets de poisson	150 g - 500 g	Disposez uniformément les filets sur la grille du cuit-vapeur. Superposez les morceaux fins. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

### Conseils et suggestions:

- L'eau à verser dans le cuit-vapeur doit être 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 de l'endommager.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



## PASTA & RICE (PÂTE & RIZ) (uniquement disponible sur le modèle MWA267)

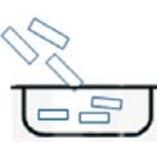
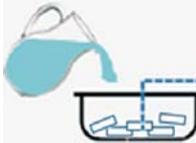
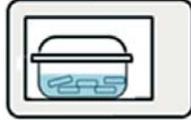


Cette fonction vous permet d'utiliser le cuit-vapeur (sans la grille) pour faire bouillir des pâtes courtes ou du riz long dans votre four à micro-ondes. Les niveaux indiqués sur le cuit-vapeur vous permettent d'ajouter la bonne quantité d'eau.

Accessoire dédié:  Lid  Bowl  (Grid) Cuit-vapeur sans la grille

Aliment	Portions	Quantité	Niveau
Riz		100 g	L1
		200 g	L2
		300 g	L3
		400 g	L4
Pâte		70 g	L1
		140 g	L2
		210 g	L3

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

A) Pesez les pâtes	B) Placez les pâtes dans le récipient du cuit-vapeur, salez	C) Versez de l'eau jusqu'au niveau indiqué	D) Recouvrez puis enfournez.
			
 Suivez toujours la quantité par portion indiquée dans le tableau ci-dessus.	 Utilisez de l'eau à température ambiante.		

E: Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton Pasta & Rice (Pâtes & Riz) pour choisir le type d'aliment (voir le tableau ci-dessous).
- Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour ajuster le niveau (selon le tableau des portions ci-dessus).
- Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

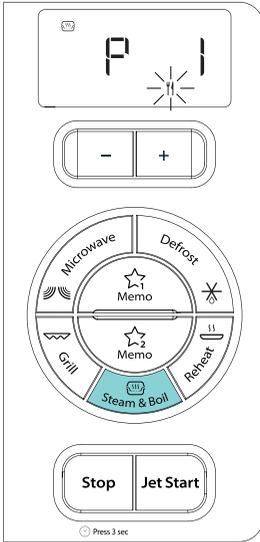
TYPE D'ALIMENTS	CONSEIL	
<b>P1</b>	Pâte	Utilisez des pâtes courtes. La durée recommandée de cuisson en ébullition est de 10 à 12 minutes.
<b>P2</b>	Riz	Utilisez du riz long.

 Conseils et suggestions:

- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.
- Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction, vous risqueriez de l'endommager.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
- Le type d'aliment 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 si nécessaire sa cuisson.



## STEAM & BOIL MENU (MENU VAPEUR ET ÉBULLITION) (uniquement disponible sur le modèle MWA269)



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 pâtes, le riz, les légumes ou le poisson. L'accessoire cuit-vapeur fourni doit toujours être utilisé avec cette fonction.

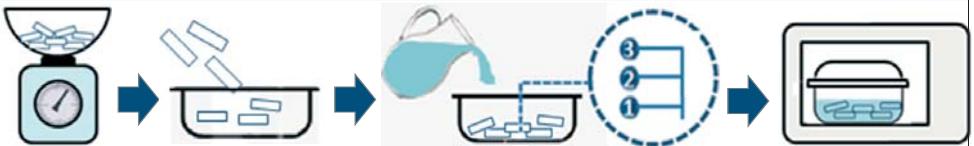
### Pour cuire du riz (P1) ou des pâtes (P2):

Accessoire dédié: Lid Bowl (Grid) Cuit-vapeur sans la grille

Aliment	Portions	Quantité	Niveau
Riz		100 g	L1
		200 g	L2
		300 g	L3
		400 g	L4
Pâte		70 g	L1
		140 g	L2
		210 g	L3

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

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



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

Utilisez de l'eau à température ambiante.

E: Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam & Boil (Vapeur et Ébullition) pour choisir le type d'aliment (voir le tableau ci-dessous).
- Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour ajuster le niveau (selon le tableau des portions ci-dessus).
- Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

TYPE D'ALIMENTS	CONSEIL
<b>P1</b> Pâte	Utilisez des pâtes courtes. La durée recommandée de cuisson en ébullition est de 10 à 12 minutes.
<b>P2</b> Riz	Utilisez du riz long.

## Pour cuire des légumes ou du poisson (P3-P6):

Accessoire  
dédié:



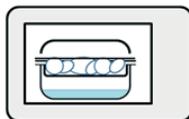
Cuit-vapeur



A: Versez de l'eau jusqu'au niveau "vapeur" indiqué sur le récipient.



B: Insérez la grille et placez l'aliment dans le récipient.



C: Recouvrez puis enfournez.

D: Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:

- 1 Appuyez plusieurs fois sur le bouton Steam Menu (Menu Vapeur) pour choisir le type d'aliment (voir le tableau ci-dessous).
- 2 Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids (min: 150 - max: 500 g).
- 3 Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
P3	Pommes de terre / légumes racines	150 g - 500 g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
P4	Légumes mous	150 g - 500 g	
P5	Légumes congelés	150 g - 500 g	Laissez reposer 1 à 2 minutes.
P6	Filets de poisson	150 g - 500 g	Disposez uniformément les filets sur la grille du cuit-vapeur. Superposez les morceaux fins. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

**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 de l'endommager.
- 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 si nécessaire sa cuisson.

## 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 CEI 60705, Édition 4, 2010

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

TEST	QUANTITÉ	DURÉE APPROXIMATIVE	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1 (Crème aux oeufs)	750 G	Pour les modèles MWA260 et MWA267, 10min. Pour les modèles MWA268 et MWA269, 10min30sec.	JET	Pyrex 3.220
12.3.2 (Génoise)	475 G	Pour les modèles MWA260 et MWA267, 7min30sec. Pour les modèles MWA268 et MWA269, 7min.	JET	Pyrex 3.827
12.3.3 (Pain de viande)	900 G	17 MIN.	JET	Pyrex 3.838
12.3.4 (Gratin de pommes de terre)	1 100 G	25 MIN.	Combi (600 W+Gril)	Pyrex 3.827
13.3 (Viande hachée)	500 G	Pour les modèles MWA260 et MWA267, 16min. Pour les modèles MWA268 et MWA269, 15min.	Defrost manuelle	Placez sur le plateau tournant avec une assiette en plastique et 3 mm d'épaisseur

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description des données	MWA260 & MWA267	MWA268 & MWA269
Tension d'alimentation	220-230 V~50 Hz	220-230 V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1100 W	1850 W
Puissance MO	750 W	750 W
Grill (Gril)	s/o	650-700 W
Dimensions externes (HXLXP)	287 x 474 x 382	287 x 474 x 402
Dimensions internes (HXLXP)	225 x 308 x 336	200 x 308 x 336



432E152200250

