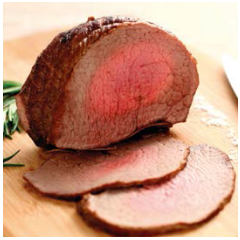
CHEF PLUS

MCP 349

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

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по експлуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

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 Bandeau de commandes

UTILISATION GÉNÉRALE
10 Mode Veille
10 Protection contre une mise en marche du four à vide / sécurité enfants
10 Interruption ou arrêt de la cuisson
10 Ajouter / Remuer /Retourner les aliments
11 Clock (horloge)

FONCTIONS CUISSON
12 Jet Start (Démarrage rapide)
13 Microwave (Micro-ondes)
14 Gril
15 Combi Grill (Micro-ondes + Gril)
16 Chaleur pulsée
17 Combi Air (Micro-ondes + Chaleur pulsée)
18 Crisp

FONCTIONS SPÉCIALES
19 Menu Jet Reheat (Menu Réchauffage rapide)
20 Menu Jet Defrost (Menu Décongélation rapide)
21 Steam Menu (menu vapeur)
23 Menu Chef

OPTIONS
26 Auto clean (Nettoyage automatique)
26 Stop Turntable (Arrêter le plateau tournant)

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE
27 Informations pour le recyclage
28 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.

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.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.
N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

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

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

-APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four 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 à une TV, radio ou antenne. 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.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

AVERTISSEMENT: L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

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

Le four Micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez

l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.
AVERTISSEMENT: N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.
AVERTISSEMENT: Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte.

Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

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

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés lors de la cuisson par micro-ondes.
Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant en retirant des récipients de l'appareil.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants :
- Cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- Dans les fermes;
- Par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires;
- Les chambres d'hôte.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

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

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

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

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

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

Ne stockez rien dans la cavité.

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

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

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

- LIQUIDES

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

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

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

- ATTENTION

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

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !
Veuillez toujours vous référer à un livre de recettes pour four micro-ondes. Plus particulièrement lorsque vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

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.

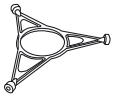
lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez- vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

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 ce n'est pas le cas, vous devez utiliser 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.

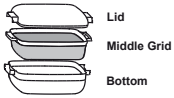
- Installez le support du plateau tournant dans le four.

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



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

GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique haute lors de la cuisson avec la fonction Grill (Gril) ou Combi grill (Combi Gril).

Utilisez la grille métallique basse lors de la cuisson avec la fonction chaleur pulsée ou Combi air.

PLAT CRISP

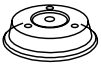
Disposez les aliments directement sur le plat crisp. Le plat crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme support avec le plat crisp.

Ne placez aucun ustensile sur le plat crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.

POIGNÉE CRISP (accessoire vendu séparément)

Utilisez la poignée crisp pour sortir le plat crisp du four.

COUVERCLE DE LA PLAQUE (accessoire vendu séparément)



Le couvercle sert à couvrir les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes et permet de réduire les éclaboussures, préserver la teneur en eau des aliments et réduire le temps de cuisson nécessaire.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

MAINTENANCE 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, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant 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.

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

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.

Ce produit vient avec une fonction **AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)**, qui permet de nettoyer facilement la cavité du four. Pour plus de détails, référez-vous à la section **AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)** page 26.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux. Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

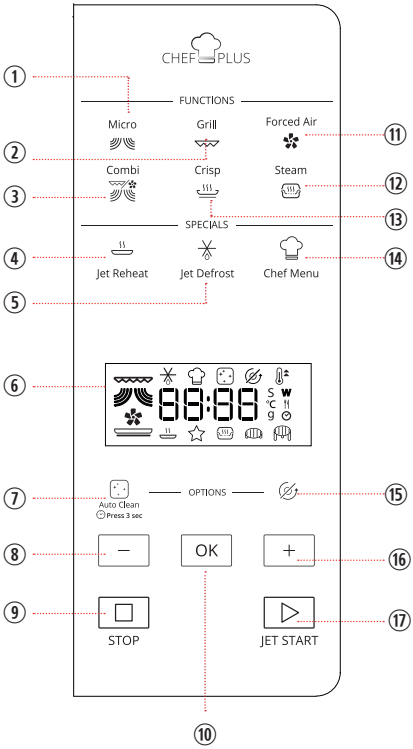
NETTOYAGE SOIGNÉ :

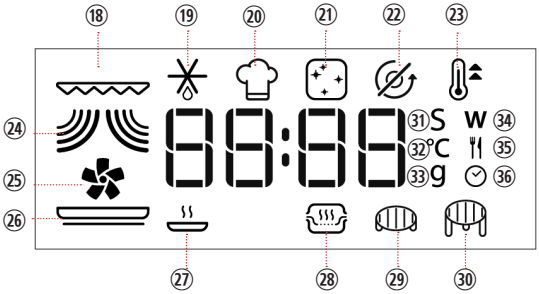
Le plat Crisp doit être nettoyé dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.
Laissez toujours refroidir le plat crisp avant de le nettoyer.
Le plat crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.
N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE:

- Support du plateau tournant
- Grille métallique
- Poignée crisp (accessoire vendu séparément)
- Plateau tournant en verre
- Accessoire à vapeur

BANDEAU DE COMMANDES





1. Bouton Microwave (Micro-ondes)
2. Bouton Grill (Gril)
3. Bouton Combi (Combi Grill / Combi Air)
4. Bouton de menu Jet Reheat (Réchauffage rapide)
5. Bouton de menu Jet Defrost (Décongélation rapide)
6. Écran
7. Bouton Auto Clean / Clock (Nettoyage automatique / Horloge)
8. Bouton Moins
9. Bouton Stop
10. Bouton OK
11. Bouton Chaleur pulsée
12. Bouton Steam (Vapeur)
13. Bouton Crisp
14. Bouton Chef Menu (Menu Chef)
15. Bouton Stop Turntable (Arrêter le plateau tournant)
16. Bouton Plus
17. Bouton Jet Start (Démarrage rapide)
18. Icône Gril
19. Icône du menu Décongélation rapide
20. Icône Menu Chef
21. Icône Nettoyage automatique
22. Icône Arrêter le plateau tournant
23. Icône Préchauffage
24. Icône micro-ondes
25. Icône Chaleur pulsée
26. Icône Crisp
27. Icône du menu Réchauffage rapide
28. Icône de la fonction Steam Menu (Menu Vapeur)
29. Icône de grille basse
30. Icône de grille haute
31. Icônes des secondes
32. Icône de température
33. Sélection poids / portions
34. Puissance du four Micro-ondes (watt)
35. Sélection du type d'aliment
36. Réglage de l'horloge / Sélection de la durée

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 affiche ":").

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".
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 (Démarrage rapide). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, vous pouvez:
Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur le bouton STOP.

Lorsque la cuisson est terminée:
L'écran indique le texte «End» (=»Fin»). Un bip sonore retentit une fois toutes les minutes et ce, pendant 10 minutes. Il s'agit d'un processus automatique pour refroidir le micro-ondes.
Selon le produit, le ventilateur de refroidissement ou la lampe à l'intérieur de la cavité peuvent continuer à fonctionner. Si besoin, appuyez simplement sur le bouton STOP ou ouvrez la porte pour faire cesser le signal sonore et arrêter le temps de refroidissement. Notez également que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement automatique n'entrave pas le fonctionnement du produit.

AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

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

1. Ouvrez la porte.
2. Ajouter / remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
3. Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).

Remarque:
- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter des aliments, le four s'arrête et se met en mode Veille.
- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four poursuit la cuisson (dans ce cas, les résultats escomptés ne seront pas atteints).

CLOCK (HORLOGE)

Pour régler l'horloge de votre four:

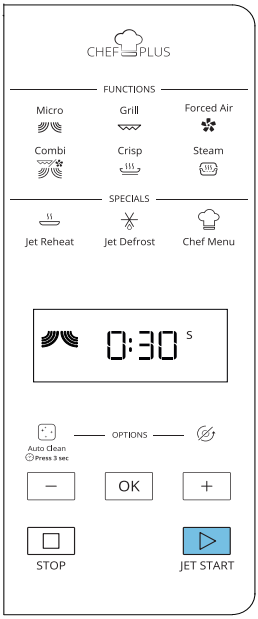
1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Auto Clean / Clock (Horloge) pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les heures.
3. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). Les minutes clignoteront.
4. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les minutes.
5. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). L'horloge est réglée.

Remarque:
Lorsque le four est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), le four entre automatiquement en mode "réglage de l'horloge". Dans ce cas, 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 l'appareil, l'écran affichera “12:00”.
- 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 micro-ondes à puissance maximale (800 Watt) 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.

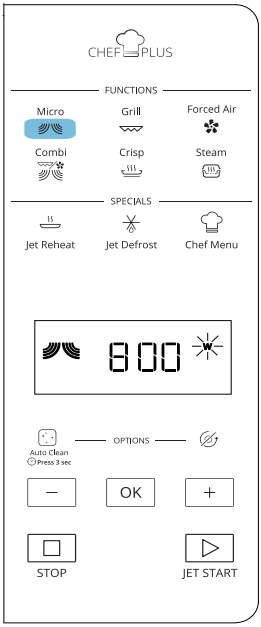
À chaque pression, vous augmentez la durée de cuisson de 30 secondes.

Si vous avez déjà choisi une fonction de cuisson (par exemple : Gril), appuyez sur Jet Start pour lancer la fonction choisie.

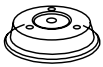
Conseils et suggestions:

- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour ajuster la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Jet Start (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

Accessoire suggéré :		Cloche micro-ondes (vendu séparément)

rapidement les aliments et les boissons.

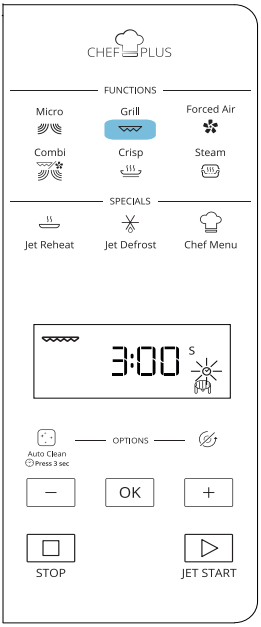
1. Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). La puissance maximale (800 W) sera affichée sur l'écran et les icônes de Watt clignoteront.
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la puissance.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

Lorsque la cuisson a démarré :

- Pour régler la puissance : appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes) puis appuyez sur le bouton Plus / Moins pour ajuster la valeur.
- Pour augmenter/diminuer la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
800 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
650 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
500W	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. Continuer à réchauffer.

GRILL (GRIL)



Cette fonction utilise un gril quartz pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné.
La fonction gril permet de faire brunir les aliments comme les tartines de fromage, les sandwichs chauds, les potatoes, les saucisses, les légumes.

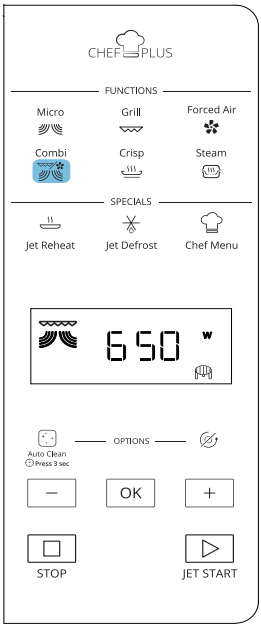
Accessoires dédiés : Grille haute

1. Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

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. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

COMBI GRILL (MICRO-ONDES + GRIL)



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

Accessoires dédiés : Grille haute

1. Appuyez sur le bouton Combi.
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour **choisir "1"** et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
3. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la puissance du micro-ondes (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
6. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

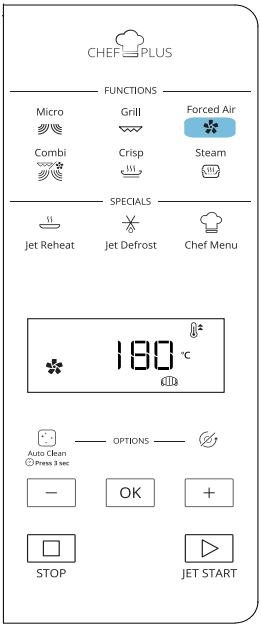
Lorsque la cuisson a démarré :
- Pour régler la puissance : appuyez sur le bouton Microwave (micro-ondes) puis appuyez sur le bouton Plus / Moins pour ajuster la valeur.
- Pour augmenter/diminuer la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
650 W	Vegetables (Légumes)
500W	Volaille
350 W	Poisson
160 W	Viande
90 W	Fruits gratinés

Conseils et suggestions:

- Ne laissez pas la porte du four ouverte trop longtemps lorsque le Gril est en marche, car cela entraîne une chute de la température.
- Si vous cuisinez un gratin de grande taille qui requiert l'arrêt de la rotation du plateau rotatif, tournez le plat en cours de cuisson. Ceci est nécessaire pour obtenir une couleur homogène sur toute la surface du plat.
- 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.
- Si vous cuisinez des aliments de grosse taille tels que de la volaille, veuillez utiliser des plats compatibles des micro-ondes et du four, et mettez directement le plat sur le plateau.

FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)



Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. L'utilisation d'un élément chauffant puissant et d'un ventilateur permet de bénéficier d'un cycle de cuisson comparable à celui d'un four traditionnel. Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, des volailles et des viandes rôties.

Accessoires dédiés : Grille basse

1. Appuyez sur le bouton Forced Air (Chaleur pulsée).
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la température.
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

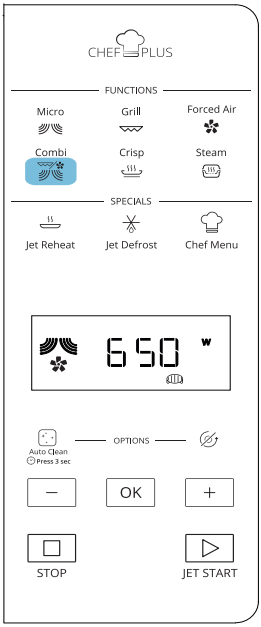
Un préchauffage a lieu avant le début de la cuisson.
- Tant que le four est en «phase de préchauffage», l'icône «PRECHAUFFAGE» reste allumée.
- Lorsque le four a atteint la température cible, l'icône de préchauffage s'éteint.

Lorsque la cuisson a démarré :
- Pour régler la température : appuyez sur le bouton Forced Air (Chaleur pulsée) puis sur le bouton Plus/Moins pour ajuster la valeur.
- Pour augmenter/diminuer la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Conseils et suggestions:

- Placez les aliments sur la grille métallique du bas, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants au four avant d'utiliser cette fonction.
- Utilisez le plat Crisp comme plaque à pâtisserie lorsque vous cuisez de petits éléments, comme des cookies ou des muffins. Placez le plat sur la grille métallique basse.

COMBI AIR (MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE)



Cette fonction combine la cuisson aux micro-ondes et à la chaleur pulsée, ce qui vous permet de réaliser des plats cuits au four en un tour de main.
La fonction Combi Air vous permet de réaliser des plats comme des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, poissons, cakes et pâtisseries.

Accessoires dédiés : Grille basse

1. Appuyez sur le bouton Combi.
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour **choisir "2"** et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
3. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la température et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la puissance du micro-ondes (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
5. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la durée.
6. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
350 W	Volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	Viandes rôties et cakes
90 W	Gâteaux et viennoiseries

Lorsque la cuisson a démarré :
- Pour augmenter/diminuer la durée, veuillez appuyer sur les boutons Plus/Moins, ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Conseils et suggestions:
- Placez les aliments sur la grille métallique du bas, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient à la fois adaptés aux micro-ondes et résistants au four avant de les utiliser avec cette fonction.
- Le tableau ci-dessous indique quelques recettes que vous pouvez préparer avec la fonction Combi Air:

TYPE D'ALIMENTS		PARAMÈTRES	POIDS	DURÉE	CONSEILS
	Poulet entier	200°C - 350W	1200g	60min	Placez le poulet sur la grille métallique basse. Il est conseillé de mettre un plat sous la grille pour recueillir ce qui peut couler des aliments.
	Sponge cake (génoise)	180°C - 90W	700g	55min	Placez un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes sur le plateau tournant.
	Gâteau au citron	160°C - 90W	800g	55min	Placez un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes sur le plateau tournant.

CRISP

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

Les accessoires suivants sont conçus pour être utilisés avec la fonction Crisp :
- Le plat Crisp
- La poignée Crisp (vendue séparément) pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.

Exemple d'utilisation: réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. C'est l'idéal également pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de pommes de terre, de frites, de hamburgers, etc. sans devoir ajouter d'huile (ou en ajoutant une quantité infime d'huile).

Accessoires dédiés : Plat Crisp Poignée crisp (vendu séparément)

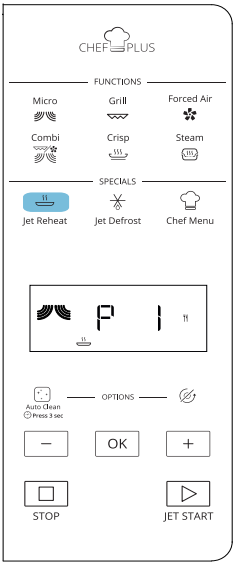
1. Appuyez sur le bouton Crisp.
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide).La fonction démarre.

Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

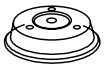
Conseils et suggestions:

- Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.
- Le four et le plat crisp deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.
- Ne posez pas le plat crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
- Utilisez des maniques ou la poignée Crisp lorsque vous sortez le plat Crisp chaud.
- Avant d'enfourner un plat qui ne requière pas une longue durée de cuisson (exemple: pizza, gâteau, ...), nous vous recommandons de préchauffer le plat Crisp à vide pendant 2 - 3 minutes.

MENU JET REHEAT (MENU RÉCHAUFFAGE RAPIDE)



Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats.
Utilisez cette fonction pour réchauffer : soupe, sauce, pizzas congelée, plat cuisiné, boissons.

Accessoire suggéré :  Cloche micro-ondes (vendu séparément)

1. Appuyez sur le bouton Menu Jet Reheat.
2. Appuyez sur boutons lesPlus/Moins pour régler la classe d'aliments (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
3. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
4. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). Le cycle de réchauffage démarre. La durée de la fonction est calculée automatiquement en fonction de l'aliment sélectionné et du poids.

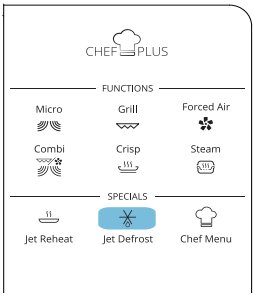
Remarque: après un certain temps, il peut vous être demandé sur l'écran, d'ajouter, de retourner ou de remuer l'aliment pour un meilleur réchauffage. Voir le chapitre "Ajouter / remuer / retourner les aliments", page 10.

TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
P 1	Soupe	250 - 1000g	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Remuez les aliments lorsque vous y êtes invité par le micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
P 2	Sauce	250 - 1000g	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Remuez les aliments lorsque vous y êtes invité par le micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
P 3	Pizza fraîche	200 - 600g	Sortez la pizza de son emballage, placez-la sur un plat adapté au micro-ondes. L'empilement de plusieurs pizzas n'est pas recommandé.
P 4	Assiette de diner	250 - 350g	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
P 5	Boisson	150ml - 600ml	Placez une cuillère métallique dans la tasse pour éviter une cuisson excessive.

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 de 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.

MENU JET DEFROST (MENU DÉCONGÉLATION RAPIDE)



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.

1. Appuyez sur le bouton Menu Jet Defrost.
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler le type d'aliments (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
3. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids.
4. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). Le cycle de décongélation démarre. La durée de la fonction est calculée automatiquement en fonction de l'aliment sélectionné et du poids.

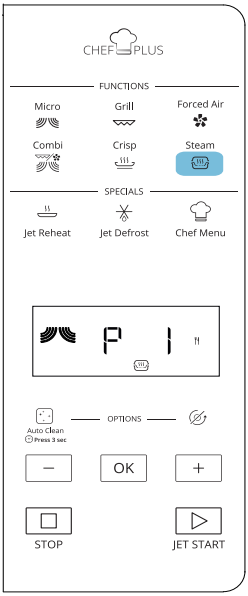
Pour obtenir le meilleur résultat possible, le four vous invitera à retourner/remuer les aliments lorsque cela est nécessaire Voir le chapitre "Ajouter / remuer / retourner les aliments", page 10.

TYPE D'ALIMENTS		POIDS	UTILISATION CONSEILLÉE
P1	Viande hachée.	100g - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P2	Volaille	100g - 2500g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats.
P3	Poisson	100g - 1500g	Poissons entiers, darnes ou filets. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P4	Vegetables (Légumes)	100g - 1500g	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 minutes pour de meilleurs résultats.
P5	Pain (standard)	50g - 550g	Petits pains surgelés, baguettes et croissants. Laissez reposer les légumes pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P6	Décongélation du pain* (avec le plat Crisp)	100g- 500g	Fonction exclusive Whirlpool pour décongeler du pain congelé. En combinant les technologies des fonctions Décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la texture du pain frais. Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés. Placez le plat Crisp vide sur le plateau tournant en verre, fermez la porte, puis sélectionnez le programme Bread Defrost (Décongélation du pain), réglez le poids du pain et appuyez sur le bouton OK. L'écran indique "PRE HEAT" (Préchauffage) et le four utilise les micro-ondes et le gril pour préchauffer le plat Crisp. Lorsque la température est atteinte, un message ("ADD") (AJOUTER) vous informe que vous pouvez ajouter votre pain. Placez votre pain sur le plat Crisp, fermez la porte et appuyez sur le bouton Jet Start. La fonction démarre, retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

Conseils et suggestions:

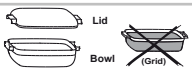
- Placez les aliments les plus épais et les plus denses au centre du plat et les aliments les moins épais et moins denses au bord du plat. Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
- **Pour les aliments non indiqués dans le tableau et si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, utilisez la fonction manuelle et une puissance inférieure (par exemple 160 W)**.
- 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 de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.
- Disposez les aliments sur un plat r***ÉSISTANT À LA CHALEUR ET ADAPTÉ AUX MICRO-ONDES.***

STEAM MENU (MENU VAPEUR)



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

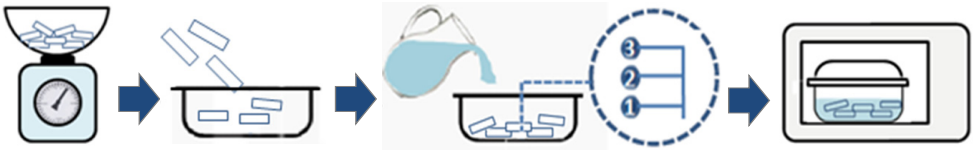
Pour cuire des pâtes (P1) ou du riz (P2) :

Accessoires dédiés: 

Cuit-vapeur sans la grille

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

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.



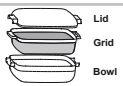
Suivez toujours la quantité par portion indiquée dans le tableau ci-dessus.	Utilisez de l'eau à température ambiante.

Paramétrez la fonction sur le bandeau de commandes:

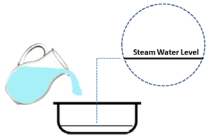
1. Appuyez sur le bouton Menu Vapeur.
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler le type d'aliments (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
3. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour ajuster le niveau (selon le tableau des portions ci-dessus).
4. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

TYPE D'ALIMENTS			CONSEIL
P1		Pâte	Préréglez la durée d'ébullition selon l'emballage avant la cuisson.
P2		Riz	Préréglez la durée d'ébullition selon l'emballage avant la cuisson.

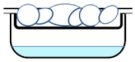
Pour cuire des légumes ou du poisson (P3-P6):

Accessoires dédiés: 

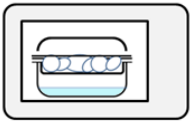
Cuit-vapeur



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:

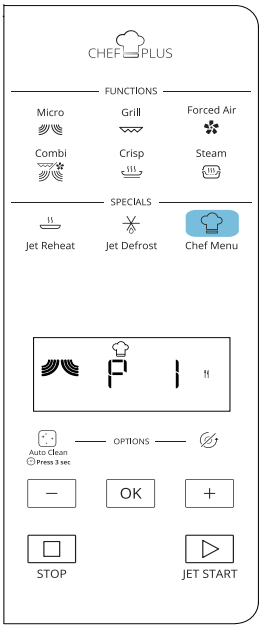
1. Appuyez sur le bouton Steam (Vapeur).
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler le type d'aliments (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
3. Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler le poids (min : 150 - max: 500g).
4. Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

TYPE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEIL
P3	Pommes de terre / légumes racines	150g - 500g	Les morceaux doivent être uniformes. Coupez les légumes en morceaux uniformes. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P4	Légumes mous	150g - 500g	
P5	Légumes congelés	150g - 500g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P6	Filets de poisson	150g - 500g	Disposez uniformément les filets sur la grille du cuit-vapeur. Superposez les morceaux fins. Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur. Réservez 1 à 2 minutes après la cuisson.
P7	Filets de poulet	150g - 500g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.
P8	Fruits	150g - 500g	Ajoutez 100 ml d'eau au fond du cuit-vapeur.

Conseils et suggestions:

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

MENU CHEF (CHEF MENU)



Une sélection de recettes automatiques avec des réglages de cuisson programmés pour des résultats optimaux.

1. Appuyez sur le bouton Menu Chef.
2. Appuyez sur les boutons Plus/Moins et maintenez pour sélectionner le type d'aliment (voir le tableau ci-dessous).
3. Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
4. Selon la classe d'aliments, l'affichage peut vous demander de régler le Poids. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler les valeurs demandées.
5. Appuyez sur le bouton OK/et Start (Démarrage rapide).La fonction démarre.

   La durée de la fonction est calculée automatiquement en fonction de l'aliment sélectionné et du poids.

Conseils et suggestions:

- Pour de grandes quantités/grosses pièces d'aliments telles que rôtis et poisson au four, on recommande un temps de repos de 8 - 10 minutes.
- Pour les légumes, les hot dogs et le poisson cuit à la vapeur, on recommande un temps de repos de 2 - 3 minutes.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 10.

RECETTE	ÉTAT INITIAL	RECETTES DE FRITURES CROUSTILLANTES	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
① Pop-corn	Température ambiante		100g	3min.	Placez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.
② Mélange de riz	Congelé		300-650g	6-11min.	Retirez l'emballage alimentaire, mettre les aliments dans un plat compatible micro-ondes, remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
③ Mélange de pâtes	Congelé		250-550g	5-10min.	Retirez l'emballage alimentaire, mettre les aliments dans un plat compatible micro-ondes, remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
④ Jardinière de légumes	Congelé		150-600g	4-12min.	Placez les aliments sur un plat compatible micro-ondes, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau aux aliments. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
⑤ Lasagne surgelée	Congelé		300-600g	26-40min.	Retirez tout papier aluminium, mettez les aliments sur un plat compatible micro-ondes et four, sur la grille du bas.
⑥ Pizza surgelée	Congelé		250-750g	6-11min.	Retirez l'emballage, mettez la nourriture sur le plat Crisp.

RECETTE	ÉTAT INI-TIAL	RECETTES DE FRI-TURES CROUSTIL-LANTES	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
⑦ Quiche	Température ambiante		950g	18min.	Préparez 370g de pâte toute prête et étalez la pâte sur le plat Crisp. Piquez la pâte avec une fourchette. Mettre dans le four et faites cuire le fond de quiche. Préparer la garniture : 4 œufs, 150ml de crème fraîche, 100g lardons, 130g (3½dl) de fromage râpé (gruyère ou similaire), poivre noir et muscade râpée selon pour assaisonner, mélangez. Lorsque le four vous y invite, ajoutez la garniture. Remettez dans le four et continuez la cuisson.
⑧ Cordon Bleu / Es-calopes de poulet	Congelé		100-400g /100g	6-11min.	Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
⑨ Frites	Congelé	√	200-400g /50g	9-11min.	Pas pour les frites surgelées avec la peau. Ajoutez les aliments sur le plat Crisp sans huile. Mettez le plat Crisp sur la grille du haut. Remuez les aliments du centre vers le bord lorsque le four vous y invite.
⑩ Nuggets de poulet	Congelé	√	200-500g /50g	8-11min.	Ajoutez les aliments sur le plat Crisp sans huile. Mettez le plat Crisp sur la grille du haut. Retournez lorsque le four vous y invite.
⑪ Poisson pané	Congelé	√	250-500g /50g	8-11min.	Ajoutez les aliments sur le plat Crisp sans huile. Retournez-les quand le four vous y in-vite.
⑫ Pommes de terre, en morceaux	Température ambiante	√	300-550g /50g	12-20min	Épluchez et coupez les pommes de terre. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp + graissez légèrement le dessous. Mélangez lorsque le four vous y invite.
⑬ Ailes de poulet	Congelé	√	200-600g /50g	9-19min	Ajoutez les aliments sur le plat Crisp sans huile. Mettez le plat Crisp sur la grille du haut. Retournez-les quand le four vous y in-vite.
⑭ Génoise (légère)	Température ambiante		400g	23min.	Fouettez les deux œufs et 125g de sucre avec un batteur électrique pendant 2-3 minutes. Faites fondre 37g de margarine et ajoutez au mélange œuf-sucre. Mélangez 125g de farine avec 7,5g de levure en poudre et incorporez graduellement avec 75g d'eau. Placez un papier cuisson circulaire au fond d'un plat compatible micro-ondes et four, et versez dans la pâte. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.

RECETTE	ÉTAT INITIAL	RECETTES DE FRITURES CROUSTILLANTES	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
⑮ Pizza fraiche	Température ambiante		700g	21min.	Ajoutez 150g d'eau à 37°C directement dans le saladier et dissolvez 15g de levure dans l'eau. Ajoutez 2ml de sel et 2 cuillères à soupe d'huile, dosez 225g de farine et ajoutez à l'eau. Pétrissez bien jusqu'à obtenir une pâte (cela prend environ 5 minutes). Couvrez avec un torchon et laissez lever pendant 30 minutes à température ambiante. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Roulez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, disposez-la sur le plat Crisp légèrement graissé et piquez avec une fourchette. Étendez uniformément 10ml de sauce tomate sur la pâte, puis saupoudrez avec 60g jambon et 125g de fromage (et de l'origan) sur le dessus. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp au micro-ondes en utilisant la grille du bas.
⑯ Muffins	Température ambiante		350g	23min.	Battez ensemble 170g margarine et 170g de sucre dans un mixeur électrique, jusqu'à obtenir un mélange doux et de couleur claire. Battez 3 œufs, en une fois. Incorporez délicatement les 225g de farine tamisée mélangée à 7g de levure en poudre et 0,25g de sel. Dosez 28g du mélange dans des moules en papier et placez-en 11-13 uniformément sur le plat Crisp. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
⑰ Biscuits	Température ambiante		180g	14min.	Remuez le mélange à biscuits, 80g de beurre et 1 très gros œuf dans un grand saladier avec une cuillère en bois jusqu'à incorporation. Utilisez les mains pour mélanger complètement et former une pâte molle. Faites des cuillères à soupe de pâte de biscuit et roulez en boules (20g pour chaque). Placez sur le plat Crisp, en les espaçant de 5 cm d'intervalle. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
⑱ Meringues	Température ambiante		100g	60min.	Fouettez 2 blancs d'œuf et 80g de sucre. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez 10-12 biscuits sur le plat Crisp. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.

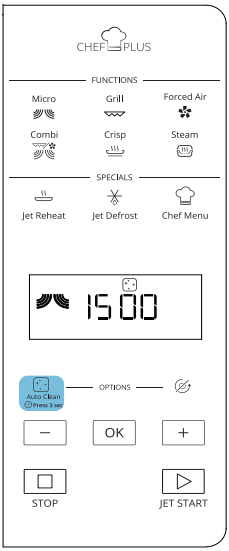
STOP TURNTABLE (FONCTION STOP DU PLATEAU TOURNANT)

Pour obtenir les meilleurs résultats possible avec ce micro-ondes en particulier, le plateau tournant en verre doit pouvoir tourner pendant la cuisson.
Cependant, si vous avez besoin d'utiliser un très grand récipient qui empêche la rotation du plateau dans le four, il est possible de stopper sa rotation en utilisant la fonction Stop du plateau tournant.
Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :

- Forced Air (Chaleur pulsée)
- Combi Grill (Microwave + Grill) (Combi Grill (Micro-ondes + Gril))
- Combi Air (Microwave + Forced Air) (Combi Air (Micro-ondes + Chaleur pulsée))

AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTO)

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



AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE:

1. Mettez 235ml l'eau dans un récipient (voir nos recommandations dans la section ci-dessous "Conseils et suggestions").
2. Placez le récipient directement au milieu duplateau tournant en verre.

POUR DÉMARRER LE CYCLE:

3. Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage auto), la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
4. Appuyez sur le bouton Jet Start pour activer la fonction.

QUAND LE CYCLE EST TERMINÉ, un signal sonore retentit toutes les 10 secondes pendant 10 minutes lorsque le cycle de nettoyage est terminé :

5. Appuyez sur le bouton Stop (Stop).
6. Enlevez le récipient.
7. Utilisez 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 afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron à l'eau.
- Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.
- Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et à la réglementation sur les déchets d'équipements électriques et électroniques de 2013 (comme modifiée). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences néfastes potentielles pour l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

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, 2010-04

La commission électrotechnique internationalea 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 œufs)	1000 g	12min	800W	Pyrex 3.227
12.3.2 (Génoise)	475 g	7min	800W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Pain de viande)	900 g	14-15min	800W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Gratin de pommes de terre)	1100 g	18-20min	Grill+650W MO	Pyrex 3.827
12.3.5 (Gâteau)	700 g	55min	FC180+90W MO	Pyrex 3.827
12.3.6 (Poulet entier)	1000 g	60min	FC200C+350W MO	grille basse
13.3 (Décongélation manuelle)	500 g	13,5-14,5min	160W	Plat en plastique de 3mm

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description des données	MCP349
Tension d'alimentation	230V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale	1900W
Dimensions externes (HXLXP)	301 x 520 x 494
Dimensions internes (HXLXP)	222 x 336 x 331

W 1 0 8 9 0 3 3 1/D

FR

Whirlpool est une marque de commerce déposée de Whirlpool, États-Unis