

SUPREMECHEF

For model MCP 336 and MCP 337

Gebrauchsanweisug	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual de utilizare
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال ا تامي لعت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

Downloaded from www.vandenberghe.be

INSTALLATION

INSTALLATION	3
--------------	---

SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
DIAGNOSTIC DES PANNES	5
PRÉCAUTIONS	6

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

ACCESSOIRES	7
MAINTENANCE ET NETTOYAGE	8

BANDEAU DE COMMANDES

BANDEAU DE COMMANDES	9
DESCRIPTION DE L’AFFICHAGE	11

UTILISATION GÉNÉRALE

MODE VEILLE	12
PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS	12
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON	12
AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS	12
STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE PLATEAU TOURNANT)	13

FONCTIONS CUISSON

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)	14
CLOCK (HORLOGE)	15
MICROWAVE (MICRO-ONDES)	16
GRILL (GRIL)	17
COMBI (MICROWAVE + GRILL)(MICRO-ONDES + GRIL)	18
DUAL CRISP (DOUBLE CRISP)	19
JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)	20
BREAD DEFROST (DÉCONGÉLATION DU PAIN)	21
KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)	22
SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE)	23
CHEF MENU (MENU CHEF)	26
CHEF MENU (MENU CHEF)	27
CHEF MENU (MENU CHEF)	28
AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)	29
DOUGH RISING (LEVÉE DE PÂTE)	30
SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL)	31

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	32
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	33

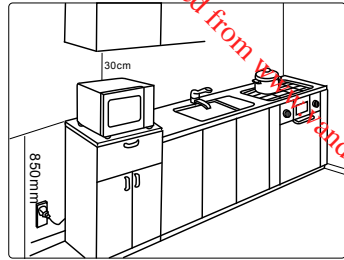
INSTALLATION

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

Ne mettez PAS le côté gauche (vu de face) du four à micro-ondes contre le mur !



- * 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.
- * Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
- * Placez le four micro-ondes sur une surface plane et stable capable de supporter le four micro-ondes et son contenu. Manipulez le four avec précaution.
- * Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four micro-ondes est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée.
- * Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four micro-ondes ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four micro-ondes et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.
- * N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.
- * Ne pas utiliser de rallonge: Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT:

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

! Remarque :

Avant la première utilisation du four micro-ondes, retirez le film de protection qui recouvre le panneau de commandes ainsi que le serre-câble autour du cordon d'alimentation.

APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four micro-ondes ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

- * Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées si le four micro-ondes fonctionne à proximité d'une TV, d'une radio ou d'une antenne.
- * La mise à la terre de cet appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
- * Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- * Si un élément à l'intérieur / extérieur du four micro-ondes venait à s'enflammer ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four micro-ondes fermée et éteignez le four micro-ondes. Débranchez ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.
- * Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

AVERTISSEMENT:

- * Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT:

- * Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien compétent 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.

AVERTISSEMENT:

- * Les liquides et les autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser.

AVERTISSEMENT:

- * Lorsque l'appareil est utilisé en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

AVERTISSEMENT:

- * L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devient chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four à micro-ondes.
- * Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation. Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.
- * Le four Micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons. Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- * Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation.
- * Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- * N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

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.

Remarque :

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

- * Ne laissez pas le four micro-ondes sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !
- * Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four micro-ondes. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- * N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
- * N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.
- * Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières du four. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Remarque :

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

- * 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 micro-ondes est bien ventilé.
- * Attendez 10 minutes et essayez à nouveau de faire fonctionner le four micro-ondes.
- * Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

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

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

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

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

AVERTISSEMENT:

- * Ne démontez aucun panneau.
- * 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.

PRÉCAUTIONS

GÉNÉRALITÉS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :

- * Coins cuisine destinés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
- * Fermes ;
- * Clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements résidentiels ;
- * Environnements de type Bed and Breakfast.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (par exemple chauffage de salles).

! Remarque :

- * L'appareil ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.
- * Les ouvertures de ventilation du four micro-ondes ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four micro-ondes et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.
- * Si vous vous exercez à programmer le four micro-ondes, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four micro-ondes ne sera pas endommagé.
- * N'entrez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- * N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.
- * Ne stockez rien dans la cavité.
- * Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four micro-ondes.
- * N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
- * Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients, les parties du four micro-ondes ou le plat après la cuisson.

LIQUIDES

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

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

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







ATTENTION

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

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer!

ACCESSOIRES

- * De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- * Vérifiez que les ustensiles 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.
- * Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- * 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 ou activez la fonction Stop du plateau tournant (voir la section Grands récipients).

Accessoires		Conseil
	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 sur le modèle MWP 337)	Pour cuire des aliments à la vapeur, utilisez la fonction dédiée à cet effet (Cuisson à l'eau/Vapeur). Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
	Grille métallique	Utilisez la grille métallique lors de la cuisson avec la fonction Gril ou Combi (Micro-ondes + Gril).
	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	Utilisez la poignée crisp pour sortir le plat crisp du four.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- * Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- * N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.
- * À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, 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 micro-ondes.
- * 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.

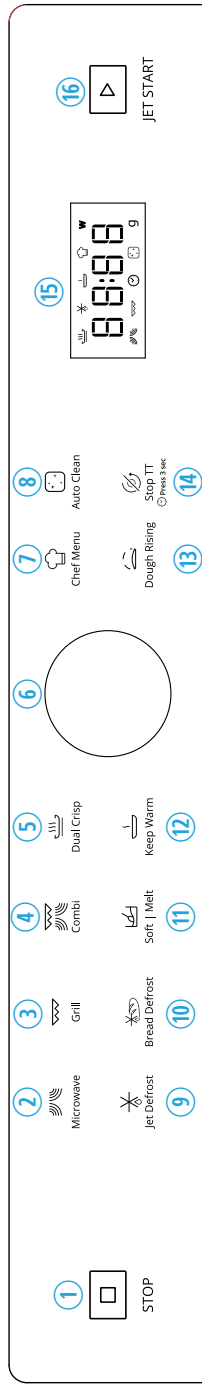
NETTOYAGE SOIGNÉ :

- * 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
- Plateau tournant en verre
- Accessoires vapeur

BANDEAU DE COMMANDES (MWP 336)



1 Bouton STOP (ARRÊT)

Appuyez pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four à micro-ondes.

2 Bouton Microwave (Micro-ondes)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction micro-ondes.

3 Bouton Grill (Gril)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Gril.

4 Bouton Combi (Microwave + Grill) (Micro-ondes + Gril)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Combi (Micro-ondes + Gril).

5 Bouton Dual Crisp (Double crisp)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Double crisp.

6 Touche / Bouton de confirmation

Utilisez ce bouton pour confirmer la sélection / Utilisez ce bouton pour ajuster la valeur.

7 Bouton Chef Menu (Menu Chef)

Utilisez ce bouton pour accéder aux recettes automatiques.

8 Bouton Auto Clean (Nettoyage automatique)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction de Nettoyage Automatique.

9 Bouton Jet Defrost (Décongélation rapide)

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction de Décongélation automatique.

10 Bouton Bread Defrost (Décongélation pain)

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Décongélation du pain.

11 Bouton Soft / Melt (Ramollir/Faire fondre)

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Soft / Melt (Ramollir/Faire fondre).

12 Bouton Keep Warm (Maintien au chaud)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Keep Warm (Maintien au chaud).

13 Bouton Dough Rising (Levée de pâte)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Dough Rising (Levée de pâte).

14 Bouton Stop Turntable (Arrêter le plateau tournant)

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients dans le four.

Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes:

- Combi (Microwave + Grill) (micro-ondes+ gril)

- Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 seconde pour accéder au mode de réglage de l'horloge.

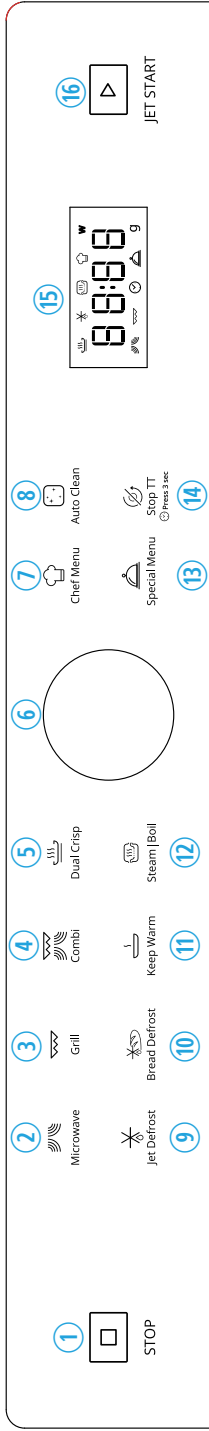
15 Affichage

L'écran affiche les informations sur le fonctionnement.

16 Bouton Jet Start (Démarrage Rapide)

Utilisez pour sélectionner rapidement la fonction Micro-ondes avec la puissance maxi.

BANDEAU DE COMMANDES (MWP 337)



- 1 Bouton STOP (ARRÊT)**
Appuyez pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four à micro-ondes.
- 2 Bouton Microwave (Micro-ondes)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction micro-ondes.
- 3 Bouton Grill (Gril)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Gril.
- 4 Bouton Combi (Microwave + Gril) (Micro-ondes + Gril)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Combi (Micro-ondes + Gril).
- 5 Bouton Double Crisp**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Double crisp.
- 6 Touche / Bouton de confirmation**
Utilisez ce bouton pour confirmer la sélection / Utilisez ce bouton pour ajuster la valeur.
- 7 Bouton Menu Chef**
Utilisez ce bouton pour accéder aux recettes automatiques.
- 8 Bouton Auto Clean (Nettoyage automatique)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction de Nettoyage Automatique.
- 9 Bouton Jet Defrost (Décongélation rapide)**
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction de Décongélation automatique.

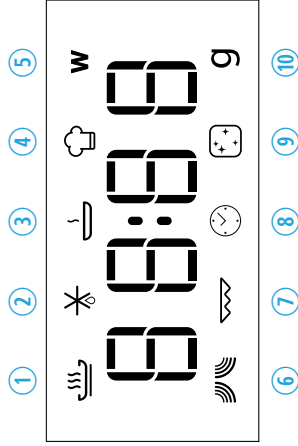
- 10 Bouton Bread Defrost (Décongélation pain)**
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Décongélation du pain.
- 11 Bouton Soft / Melt (Ramollir/Faire fondre)**
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Soft / Melt (Ramollir/Faire fondre).
- 12 Bouton Keep Warm (Maintien au chaud)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Keep Warm (Maintien au chaud).
- 13 Bouton Dough Rising (Levée de pâte)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Dough Rising (Levée de pâte).
- 14 Bouton Stop Turntable (Arrêter le plateau tournant)**
Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients dans le four.
Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes:
 - Combi (Microwave + Gril) (micro-ondes+ gril)
 - Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 seconde pour accéder au mode de réglage de l'horloge.
- 15 Affichage**
L'écran affiche les informations sur le fonctionnement.
- 16 Bouton Jet Start (Démarrage Rapide)**
Utilisez pour sélectionner rapidement la fonction Micro-ondes avec la puissance maxi.

Downloaded from www.vandenborre.be



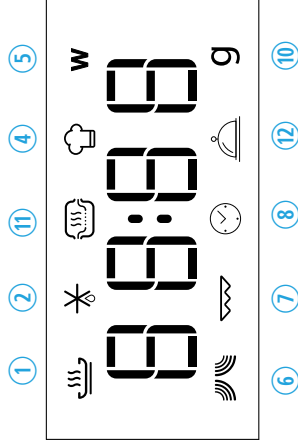
DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE

MWP 336



- ① Fonction Double crisp
- ② Fonction Décongél.rapide
- ③ Fonction Maintien au chaud
- ④ Fonction Menu chef

MWP 337



- ⑤ Sélection de la puissance du four Micro-ondes
- ⑥ Fonction Microwave (Micro-ondes)
- ⑦ Fonction Gril
- ⑧ Durée du cycle de cuisson
- ⑨ Fonction Auto Clean (Nettoyage automatique)
- ⑩ Sélection du poids / des portions
- ⑪ Fonction Vapeur / Cuisson à l'eau
- ⑫ Fonction Menu spécial



MODE VEILLE

- * Lorsque vous appuyez sur le bouton Stop, ou si aucune manipulation du produit n'intervient pendant 2 minutes, le four micro-ondes se met en mode Veille. Tournez le bouton ou appuyez sur un bouton pour quitter.



PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

- * Cette fonction de sécurité est activée une minute après le retour du four micro-ondes en "mode Veille".
- * Lorsque la fonction de sécurité est active, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affiche :

d o o r



INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson:

- Ouvrez la porte pour vérifier, ajouter, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 5 minutes.

Pour poursuivre la cuisson:

- Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur le bouton Jet Start ou Confirmation. 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:

- Un bip est émis une fois par minute toutes les 10 minutes lorsque la cuisson est terminée, il s'agit d'un comportement normal destiné à refroidir le produit.
- Selon le produit, certains des éléments, ou tous, peut continuer de fonctionner pendant ce cycle de refroidissement : ventilateur, lampe interne, rotation du plateau tournant. Si souhaité, appuyez simplement sur le bouton STOP ou ouvrez la porte pour annuler le signal et arrêter le temps de refroidissement.
- Veuillez noter que la réduction ou l'arrêt de ce cycle de refroidissement programmé n'aura pas d'impact négatif sur le fonctionnement du produit.



AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

- Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.
- Vous devrez alors:
 - * Ouvrir la porte.
 - * **Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).**
 - * Fermer la porte et redémarrer la cuisson en appuyant sur le bouton Confirmation/ Jet Start (Démarrage Rapide).

! Remarques :

- * Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter des aliments, le four se mettre en 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).



STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE PLATEAU TOURNANT)

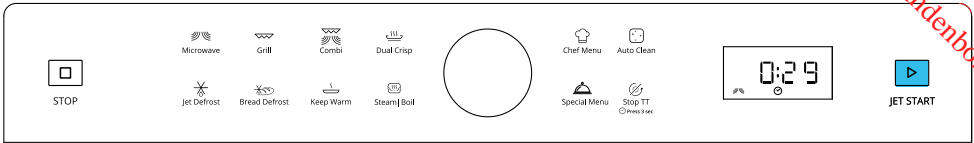
- Pour obtenir les meilleurs résultats possible, le plateau tournant en verre doit pouvoir tourner pendant la cuisson.
 - Cependant, si vous avez besoin d'utiliser un très grand récipient qui empêche la rotation du plateau dans le four, il est possible de stopper sa rotation en utilisant la fonction Stop du plateau tournant.
- Combi (Microwave+ Grill) (micro-ondes+ grill)



JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Downloaded from www.vandenborre.be

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



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

- * Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la fonction Micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire du bouton Jet Start (Démarrage rapide) va augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.
- * Une fois la fonction lancée, vous pouvez également tourner le bouton pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

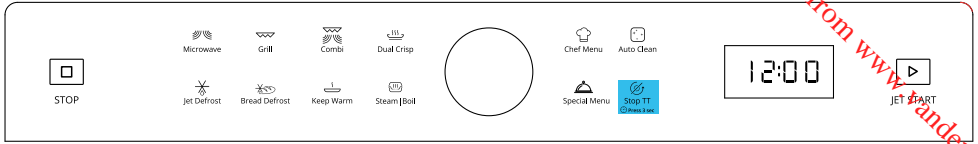
Conseils et suggestions:

- Lorsque le four est en mode Veille, il est possible d'utiliser la fonction Jet Start en tournant le bouton. Réglez la durée Jet Start, puis appuyez sur le bouton Confirmation pour lancer la fonction.



CLOCK (HORLOGE)

Downloaded from www.vandenborre.be



Lorsque le four est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), ou que vous maintenez enfoncé le bouton Stop TT pendant 3 secondes, le four entre en mode "réglage de l'horloge".

- 1 Tournez le bouton pour régler les heures.
- 2 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Les nombres à droite de l'affichage clignotent.
- 3 Tournez le bouton pour régler les minutes.
- 4 Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). L'horloge est réglée.

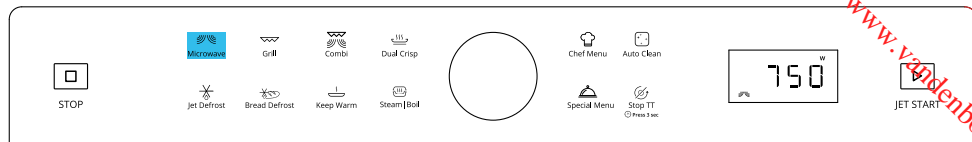
Conseils et suggestions:

- 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 " :. "



MICROWAVE (MICRO-ONDES)

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



- 1 Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes). 750W sera affiché sur l'écran et les icônes de Watt clignoteront.
- 2 Tournez le bouton pour régler la puissance, puis appuyez sur le bouton Confirmation.
- 3 La durée de cuisson par défaut (30 secondes) est affichée sur l'écran. Tournez la molette pour régler la durée de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
900 W	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
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.

i Conseils et suggestions:

- Pour utiliser la fonction micro-ondes à puissance maximale, votre four vient avec la fonction Jet Start (Démarrage rapide). Vous pouvez facilement démarrer la fonction Micro-ondes à la puissance maximale en appuyant simplement sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). Chaque appui supplémentaire sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) augmente la durée de la fonction de 30 secondes. Pour plus de détails, référez-vous à la fonction Jet Start (Démarrage rapide), page 14.
- Il est possible d'ajuster la puissance et la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé. Pour ajuster la puissance, appuyez plusieurs fois sur le bouton Microwave (Micro-ondes). Pour ajuster la durée, veuillez tourner la molette ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.



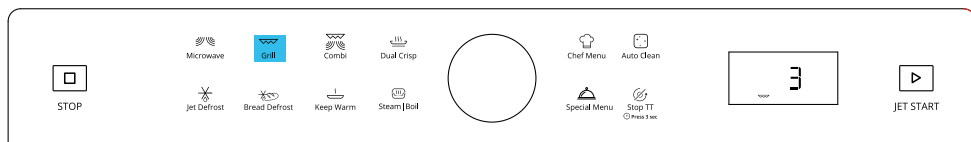
GRILL (GRIL)

Cette fonction utilise un tube de métal 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 pommes de terre, les saucisses, les légumes.

Accessoire dédié :



Grille métallique



- 1 Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
- 2 Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson et appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start pour lancer le cycle de cuisson.

	NIVEAU DE PUISSANCE
1	Faible
2	Intermédiaire
3	Élevé

i Conseils et suggestions:

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



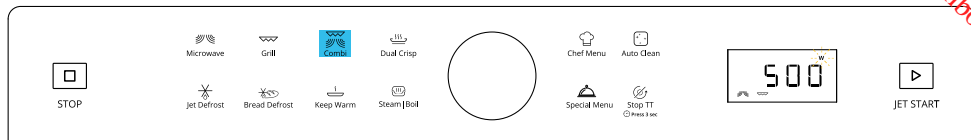
COMBI (MICROWAVE + GRILL)(MICRO-ONDES + GRIL)

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

Accessoire
dédié :



Grille métallique



- 1 Appuyez sur le bouton Combi.
- 2 Tournez le bouton pour régler la valeur de puissance (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

! Remarque :

Lorsque la cuisson a démarré:

Pour augmenter ou diminuer la durée, veuillez tourner le bouton ou appuyer sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

PUISSANCE NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
650 W	Légumes
500 W	Lasagne
350 W	Volaille et poisson
160 W	Viande
90 W	Fruit gratiné

i 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 et aux micro-ondes 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.



DUAL CRISP (DOUBLE CRISP)

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. En utilisant les cuissons combinées de micro-ondes et 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 à utiliser avec la fonction Double crisp :

* Le plat Crisp

* la poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.

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

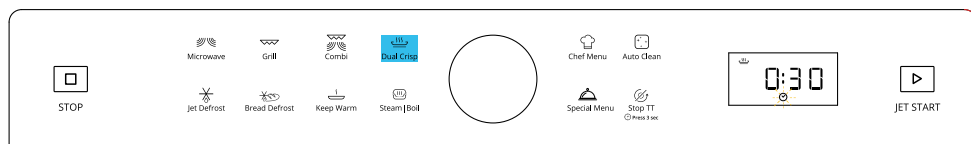
Accessoires dédiés :



Plat Crisp



Poignée crisp



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

! Remarque :

Veillez utiliser le plat crisp dédié. Les autres plats crisp du marché ne donneront pas de résultats comparables.

i Conseils et suggestions:

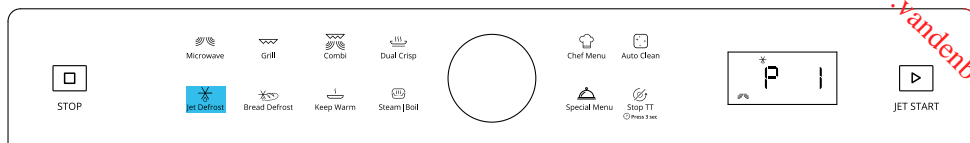
- Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.
- Le four et le plat crisp deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.
- Ne posez pas le plat crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.
- 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.








JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

Downloaded from www.vandenborre.be

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



- ① Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).
- ② Tournez le bouton pour choisir la catégorie d'aliments (voir le tableau ci-dessous).
- ③ Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer, et faites tourner le bouton pour régler la valeur du poids.
- ④ Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

CLASSES ALIMENTAIRES	POIDS	CONSEIL
P1  Viande	100 - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer la viande pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P2  Poulet	100 - 2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer la volaille pendant 5 à 10 min.
P3  Poisson	100 - 1500g	Poisson entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer le poisson pendant 5 min.
P4  Légumes	100 - 1500g	Jardinière de légumes, chou fleur et carottes. Après la cuisson, laissez reposer les légumes pendant 5 min.
P5  Pain	50 - 600g	Petits pains surgelés, baguettes et croissants. Après la cuisson, laissez reposer le pain pendant 3 min.

Conseils et suggestions:

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre. Si besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique dont l'utilisation est compatible avec le micro-ondes.
- Les aliments bouillis, les ragôts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Retournez/Remuez les gros morceaux vers la moitié du processus de décongélation.



BREAD DEFROST (DÉCONGÉLATION DU PAIN)

Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés. Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction de décongélation du pain :

* Le plat Crisp

* la poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.

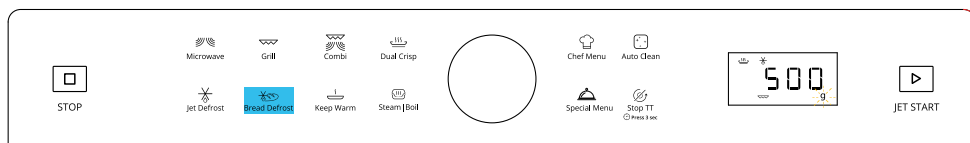
Accessoires
dédiés :



Plat Crisp



Poignée crisp



- 1 Appuyez sur le bouton Bread Defrost (Décongélation du pain).
- 2 Tournez la molette pour régler le poids.
- 3 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

! Remarque :

Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour préchauffer le plat Crisp. Ainsi le plat Crisp va rapidement atteindre sa température de fonctionnement. Une fois le préchauffage terminé, le four vous demandera d'enfourmer les aliments.

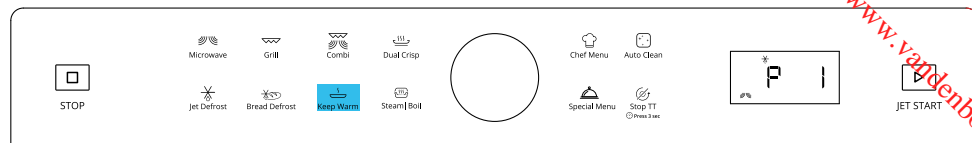
i Conseils et suggestions:

- 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.
- Utilisez des maniques ou la poignée Crisp lorsque vous sortez le plat Crisp chaud.
- Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats crisp du marché ne donneront pas de résultats comparables.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 12.



KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)

Cette fonction permet de garder au chaud les aliments frais cuits.



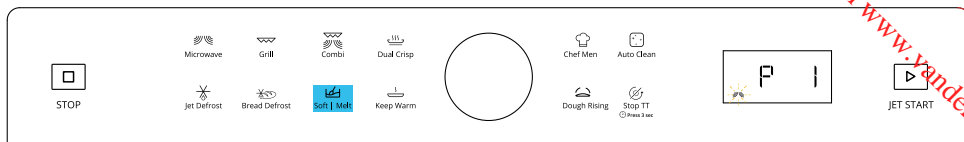
- ① Appuyez sur le bouton Keep Warm (Maintien au chaud).
- ② Tournez le bouton pour régler la famille d'aliments (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- ③ Tournez le bouton pour régler la valeur de poids et appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.
- ④ Le cycle de cuisson commence avec un décompte de 30 minutes.

FAMILLE D'ALIMENTS		POIDS	DURÉE	RÉCIPENT	CONSEIL
P1	Pizza	300g - 800g	30min	Plat Crisp	Pizza épaisse, pizza fine, quiche Lorraine, etc.
P2	Viande rôtie.	650g-1350g	30min	Plat allant aux micro-ondes	Pièce entière de rôti de bœuf, agneau, porc, pilet entier, etc.









SOFT/MELT (RAMOLLIR/FAIRE FONDRE) (Bouton dédié sur le modèle MWP 336)



Cette fonction permet de faire fondre et ramollir le beurre, la crème glacée, le jus de fruit congelé, etc.



- ① Appuyez sur le bouton Soft/Melt (Ramollir / Faire) fondre.
- ② Tournez le bouton pour régler la famille d'aliments (voir le tableau ci-dessous), appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- ③ Tournez la molette pour régler la valeur du poids.
- ④ Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

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



STEAM|BOIL (VAPEUR|CUISSON) À L'EAU (uniquement disponible sur le modèle MWP 337)

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.

Cette fonction comporte 2 étapes.

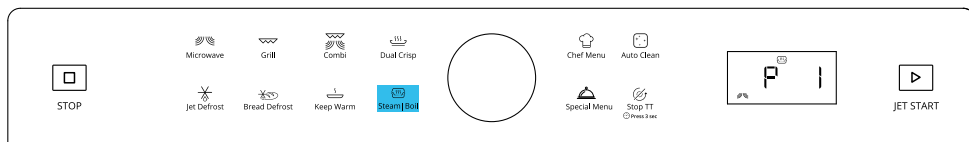
* La première porte rapidement l'eau à la température d'ébullition.

* La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous du point d'ébullition (remise-chauffage). Pour le riz et les pâtes, le client doit régler le temps de cuisson manuellement selon les indications du paquet.

Accessoires
dédiés :



Cuit-vapeur



- 1 Appuyez sur le bouton Steam/ Boil (Vapeur / Cuisson) à l'eau.
- 2 Tournez le bouton pour régler la famille d'aliments (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton pour régler le niveau de portion / poids, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. Lorsque vous choisissez le menu Riz ou Pâtes, faites tourner le bouton pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

i Conseils et suggestions:

- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- L'accessoire cuit-vapeur fourni doit toujours être utilisé avec cette fonction.
- Ne l'utilisez jamais avec une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
- La température de départ de l'eau est comprise entre 3 et 27°C, attendez toujours au moins 5 minutes avant de servir (uniquement pour la fonction de cuisson à l'eau).
- Le menu Quinoa est également adapté aux autres types de graines, comme le boulghour, le sarrasin, l'amarante.



STEAM/BOIL (VAPEUR/CUISSON) À L'EAU (uniquement disponible sur le modèle MWP 337)

Downloaded from www.vanderborre.be

Guide de la fonction Vapeur et Cuisson à l'eau :

FAMILLE D'ALIMENTS		QUANTITÉ	GRADUATION / DOSE	CONSEIL
P1	 Riz	100g riz + 200ml eau	1	Fond + couvercle cuit-vapeur
		200g riz + 400ml eau	2	
		300g riz + 600ml eau	3	
		400g riz + 800ml eau	4	
P2	 Pâte	70g pâtes + 450ml eau	1	Fond + couvercle cuit-vapeur
		140g pâtes + 850ml eau	2	
		210g pâtes + 1200ml eau	3	
P3	 Épeautre	100g épeautre + 180ml eau + 1ml sel	1	Fond + couvercle cuit-vapeur
		200g épeautre + 360ml eau + 2ml sel	2	
		300g épeautre + 540ml eau + 3ml sel	3	
		400g épeautre + 720ml eau + 4ml sel	4	
P4	 Quinoa	100g Quinoa + 200ml eau + 0.2ml sel +20g tomates séchées	1	Fond + couvercle cuit-vapeur
		200g Quinoa + 400ml eau + 0.4ml sel +40g tomates séchées	2	
		300g Quinoa + 600ml eau + 0.6ml sel +60g tomates séchées	3	
		400g Quinoa + 800ml eau + 0.8ml sel +80g tomates séchées	4	

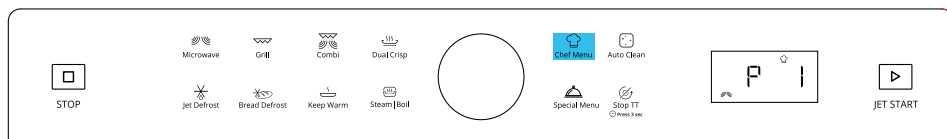
FAMILLE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	ACCESSOIRES	CONSEIL
P5 Pommes de terre vapeur	150 - 500g	Cuit-vapeur	Placez la grille du cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P6 Légumes surgelés vapeur	150 - 500g	Cuit-vapeur	Placez la grille du cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P7 Escalopes de poisson	150 - 500g	Cuit-vapeur	Assaisonnez et placez-les dans le cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P8 Filets de poulet	150 - 500g	Cuit-vapeur	Assaisonnez et placez-les dans le cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P9 Fruits	150 - 500g	Cuit-vapeur	Épluchées et coupées en morceaux, placez dans la grille du cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P10 Saint-Jacques	150 - 500g	Cuit-vapeur	placez dans la grille du cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.



CHEF MENU (MENU CHEF)

Le Menu Chef est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques. Les résultats sont à chaque fois parfaits.

Utilisez ce menu pour préparer les plats indiqués dans les tableaux suivants. Il suffit de sélectionner une recette et de suivre les instructions à l'écran : La fonction Menu Chef va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.



- ① Appuyez sur le bouton Chef Menu (Menu Chef).
- ② Tournez le bouton pour choisir la catégorie d'aliments (voir le tableau ci-dessous).
- ③ Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- ④ Tournez le bouton pour régler la valeur de poids et appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

i Conseils et suggestions:

- 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.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 12.
- Pour les recettes vapeur du menu chef, veuillez utiliser la vapeur simple (couvercle, grille inférieure et fond). Pour le riz, les pâtes, l'épeautre et le quinoa (veuillez utiliser le cuit-vapeur) uniquement avec le couvercle et le fond).

ACCESSORIES			
 Plat allant aux micro-ondes	 Plat allant aux micro-ondes et au four	 Poignée Crisp et plat Crisp	 Grille métallique



CHEF MENU (MENU CHEF)

ALIMENT RECETTES	QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
P1 Entrecôte	200g-800g	15-24min		Assaisonnez l'entrecôte, retournez-la lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P2 Cuisses de poulet	150g-600g	15-25min		Assaisonnez les cuisses de poulet. Graissez le plat Crisp. Ajoutez les cuisses après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-les lorsque le four vous y invite.
P3 Filets de poulet	200g-1000g	7-17min		Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et ajoutez les filets sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P4 Pommes de terre	200g-1000g	5,5-17,5min		Convient pour des pommes de terre d'environ 200-300g chacune. Lavez-les et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.
P5 Tomates	300g-800g	8-13 MIN		Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage
P6 Pommes de terre, en morceaux	300g-800g	12-24,5min		Épluchez et coupez les pommes de terre. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp + graissez légèrement le dessous. Remuez lorsque le four vous y invite.
P7 Pizza maison	850g	17min		Préparer une pâte à base de 150 ml d'eau, 15g de levure fraîche, 200-225g de farine, du sel et de l'huile. Faites lever. Étalez la pâte sur le plat crisp graissé et piquez avec une fourchette. Ajoutez de la garniture comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
P8 Quiche Lorraine	900g	19 MIN		Préparez une pâte brisée (250g de farine, 150g de beurre + 2½ cuillères à soupe d'eau) ou utilisez une pâte toute prête. (400-450g) Alignez le plat Crisp avec la pâte.. Mélanger 100 g de bacon, 130 g de fromage, 4 œufs et 150 ml de yaourt. Assaisonnez avec du poivre noir et de la noix de muscade.
P9 Pizza épaisse	300g-700g	7,5-11,5min		Retirez l'emballage.
P10 Pizza fine	250g-400g	7,5-9,5min		Retirez l'emballage.
P11 Scones, pains au lait	560g	14min		Mélangez bien 275 à 300 g de farine forte, 10 g de levure de boulanger, 4 g de sel, 50 g de margarine fondue, 200 ml de lait, façonnez en une seule pièce de diamètre 20 cm sur la plaque Crisp graissée.
P12 Gâteau	600g	9,5min		Mélangez bien 170 g de farine, 10 g de levure de boulanger, 170 g de sucre, 50 g de margarine fondue, 100 ml de lait, versez dans le plat Crisp graissé avec de la chapelure.



Microwave (Micro-ondes)
Plat résistant



au micro-ondes et
Plat allant au four



Poignée crisp et
Plat Crisp



Cuit-vapeur



Cuit-vapeur
(Fond et couvercle)



























Grille métallique



CHEF MENU (MENU CHEF)

Downloaded from www.mandenbore.be

ALIMENT RECETTES	QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
P13  Noix grillées	50g-200g	2-4 MIN	 	Ajoutez les noix après avoir préchauffé le Plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite.
P14  Nuggets de poulet	250g-600g	10-18 MIN	 	Graissez légèrement le plat Crisp, ouvrez la porte lorsque le four vous y invite.
P15  Frites	300g-600g	14-21,5min	 	Graissez légèrement le plat Crisp, saupoudrez de sel avant d'enfourner. Retournez-les quand le four vous y invite.
P16  Crevettes panées	200g-600g	7-16min	 	Utilisez de très grandes crevettes. Graissez légèrement le Plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P17  Bacon	50g-150g	3,5-7min	 	Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four vous y invite.
P18  Poissons panés / Bâtonnets de poisson	200g-600g	8,5-15m	 	Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé et retournez-les quand le four vous y invite.
P19  Ailes de poulet	400g-1000g	10-20 MIN	 	Assaisonnez les ailes de poulet. Graissez le plat Crisp. Retournez-les quand le four vous y invite.
P20  Yogourt	600g(150g*4)	6h	 	Mettez 62g de yogourt dans 4 tasses en céramique (15,5g chacune), ajoutez 125ml de lait dans chaque tasse (utilisez du lait longue conservation, à température ambiante, demi-écrémé), couvrez le bol avec un film pour micro-ondes et placez dans un cercle sur le plateau tournant.



Microwave (Micro-ondes)
Plat résistant



au micro-ondes et
Plat allant au four



Poignée crisp et
Plat Crisp



Cuit-vapeur



Cuit-vapeur
(Fond et couvercle)

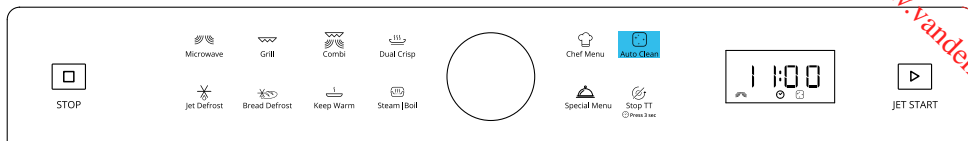


Grille métallique



AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)

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



AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE

- 1 Versez 235ml d'eau à température ambiante dans un récipient allant au micro-ondes (voir nos recommandations dans la section ci-dessous "Conseils et suggestions").
- 2 Placez le récipient directement sur le plateau tournant en verre.

POUR DÉMARRER LE CYCLE

- 1 Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage auto), la durée du cycle de nettoyage sera visible sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la fonction.

QUAND LE CYCLE EST TERMINÉ

- 1 Appuyez sur le bouton Stop.
- 2 Enlevez le récipient.
- 3 Utilisez un chiffon doux ou une serviette en papier humidifiée avec un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du four.

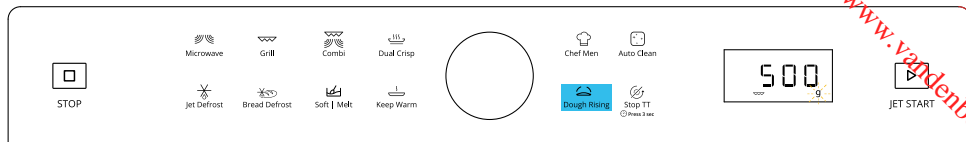
Conseils et suggestions:

- Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm. Pour les modèles qui ont un cuit-vapeur comme accessoire, utilisez simplement le fond du cuit-vapeur pour lancer cette fonction.
- 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.




DOUGH RISING (LEVÉE DE PÂTE) (Bouton dédié sur le modèle MWP 336)

Cette fonction permet de laisser la pâte lever automatiquement.



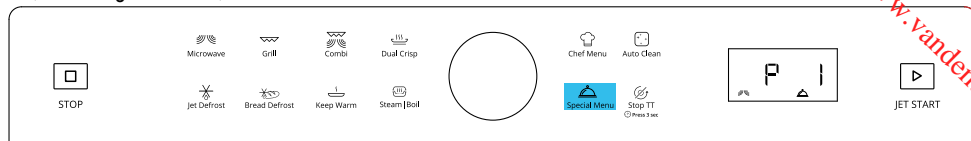
- ① Appuyez sur le bouton Dough Rising (Levée de pâte).
- ② Tournez la molette pour régler la valeur du poids.
- ③ Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

FAMILLE D'ALIMENTS		POIDS	DURÉE	RÉCIPIENT	CONSEIL
PI	 Levée de pâte	250 - 500g	1 heure	Plat allant au four	Pour la pâte à pizza, mesurez de l'eau à 37°C directement dans le récipient et dissolvez la levure dans l'eau, ajoutez 250 g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 2 cuillères à café de sel, pétrissez bien jusqu'à former une pâte. Ceci est faisable pour vos autres recettes de pâte préférées.












SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL) (Bouton dédié sur le modèle MWP 337)

Le menu spécial est un bouton pratique qui contient différentes fonctions prenant en charge le processus de cuisson. Ce qui vous permet de faire lever la pâte, de ramollir et de faire fondre le beurre, le chocolat, la crème glacée, le fromage crémeux, etc.



- ① Appuyez sur le bouton Special Menu (Menu spécial).
- ② Tournez le bouton pour régler la famille d'aliments, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- ③ Tournez la molette pour régler le poids.
- ④ Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

FAMILLE D'ALIMENTS	MÉTHODE	POIDS	CONSEILS
P1  Levée de pâte	Levée de pâte	250 - 500g	Pour la pâte à pizza, mesurez de l'eau à 37°C directement dans le récipient et dissolvez la levure dans l'eau, ajoutez 250 g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 2 cuillères à café de sel, pétrissez bien jusqu'à former une pâte. Ceci est faisable pour vos autres recettes de pâte préférées.
P2  Beurre	Ramollir	50g-500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P3  Crème glacée	Ramollir	100-1000g	Sortez du congélateur, placez la crème glacée sur le plateau tournant.
P4  Fromage à la crème	Ramollir	50g-500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P5  Jus de fruit congelé	Ramollir	250g-1000g (ici 1 ml équivaut à 1 g)	Sortez du congélateur, retirez le couvercle du récipient.
P6  Beurre	Faire fondre	50g-500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes. Au signal, remuez.
P7  Pépites de chocolat	Faire fondre	100g-500g	À température ambiante, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes. Au signal, remuez.
P8  Fromage	Faire fondre	50g-500g	Sortez du réfrigérateur, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes. Au signal, remuez.
P9  Guimauves	Faire fondre	100-500g	À température ambiante, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes. Le plat doit faire au moins le double du volume des guimauves car elles grossissent pendant la 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/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- * Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
- * La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
- * Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.
- * Avant de vous séparer de l'appareil, rendez- le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



Downloaded from www.fabtenborre.be

• 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 DURÉE	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1 (crème)	1000 g	13min	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (génoise)	475 g	7min30s	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (pain de viande)	900 g	16min	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (gratin de pommes de terre)	1100g	26min	MW350W +GRIL	Pyrex3.827
13.3 (Décongél.ra-pide)	500 g	5min13s	DÉCONGÉLATION RAPIDE	Placez sur le plateau tournant avec une assiette en plastique de 3mm d'épaisseur.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description des données	MWP 336	MWP 337
Tension d'alimentation	220-230V~50Hz	220-230V~50 Hz
Entrée puissance des micro-ondes	1650 W	1650 W
Puissance nominale	2000 W	2000 W
Gril	1250 W	1250 W
Dimensions externes (HXLXP)	373 X 490 X 495	373 X 490 X 495
Dimensions internes (HXLXP)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370

