SUPREMECHEF

Pour le modèle MWP 338 / MWPN 338 et MWP 339

Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual De Instruções
Instrucciones para el uso
Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEX

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
CLOCK (HORLOGE) ---14

FONCTIONS CUISSON

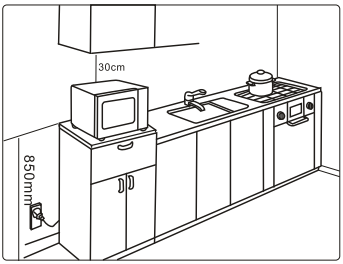
JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)---15
MICROWAVE (MICRO-ONDES) ---16
GRILL (GRIL) ---17
FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE) ---18
DUAL CRISP ---19
JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE) ---23
6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE RÉCHAUFFAGE RAPIDE) ---24
COMBI (MICRO-ONDES + GRIL)---25
COMBI (MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE)---26
KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) (BOUTON DÉDIÉ SUR LE MODÈLE MWP 338)---27
6TH SENSE DUAL STEAM (VAPEUR 6EME SENS) ---28
DUAL CRISP FRY (FAIRE FRIRE)---32
CHEF MENU (MENU CHEF)---34
6TH SENSE CHEF MENU (6EME SENS CHEF MENU)) ---39
AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)---44
SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL)---45

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE ---47
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ---48

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.

SÉCURITÉ

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 pièces).

! 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'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 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'ébouillantage.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer!

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

ACCESSOIRES

* De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
* Vérifiez que les ustensiles peuvent être utilisés dans un four micro-ondes et sont perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
* Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez- vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four micro-ondes.
* Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques. Si des accessoires métalliques entrent en contact avec les parois du four micro-ondes pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four micro-ondes.
* Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
* 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).

Accessoire alimentaire		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.
	Double cuit-vapeur (uniquement sur le modèle MWP 339)	Erase this sentence. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
	Grille haute	Utilisez la grille haute lors de la cuisson avec la fonction Gril Combi (Micro-ondes + Gril). Utilisez la grille basse lors de la cuisson avec la fonction chaleur pulsée ou Combi (micr-ondes + chaleur pulsée).
	Grille basse	
	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.

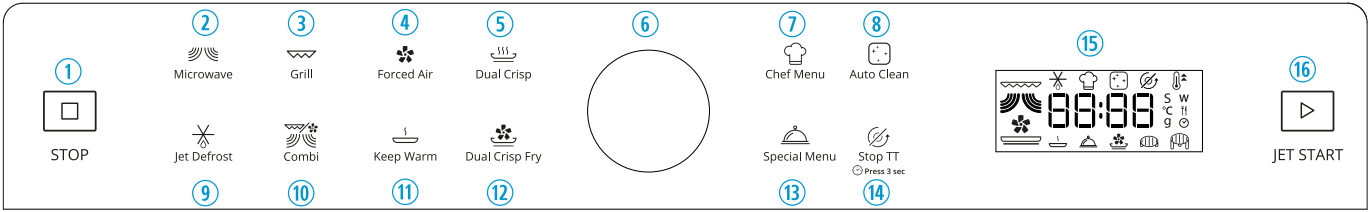
NETTOYAGE SOIGNÉ :

* 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

CONTROL PANEL (BANDEAU DE COMMANDES) (MWP 338 / MWPN 338)



1 **Bouton STOP**
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 Forced Air (Chaleur pulsée)**
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Chaleur pulsée (avec préchauffage).

5 **Bouton Dual Crisp**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction dual crisp.

6 **Knob (Touche) / Bouton de sélection et 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 choisir la fonction de Nettoyage automatique.

9 **Bouton Jet Defrost (Décongélation rapide)**
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction de Décongélation automatique.

10 **Combi (Micro-ondes + Gril) / Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée)**
Utilisez ce bouton pour sélectionnez la fonction Combi (Micro-ondes + Gril) ou la fonction Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée).

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

12 **Bouton Dual Crisp Fry (Fonction)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction faire frire.

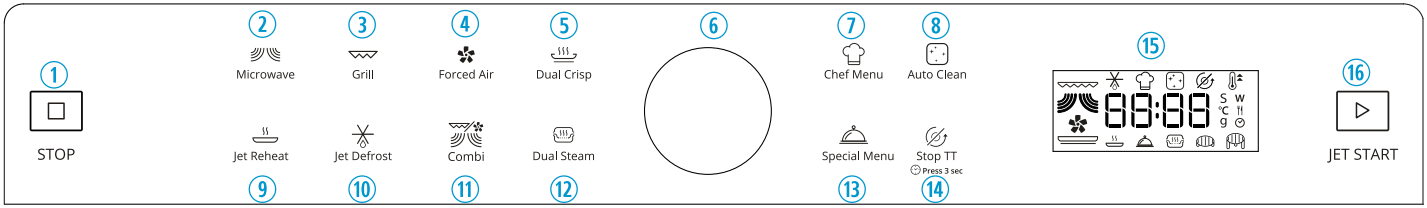
13 **Bouton Special Menu (Menu spécial)**
Utilisez ce bouton pour accéder à des fonctions spéciales pratiques.

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:
• Forced Air (Chaleur pulsée)
• Combi (Microwave + Forced Air) (Micro-ondes + Chaleur pulsée)
* 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 ce bouton pour sélectionner rapidement la fonction Micro-ondes avec la puissance maxi.

BANDEAU DE COMMANDES (MWP 339)



① **Bouton STOP**
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 Forced Air (Chaleur pulsée)**
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Chaleur pulsée (avec préchauffage).

⑤ **Bouton Dual Crisp**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Dual Crisp.

⑥ **Knob (Touche) / Bouton de sélection et 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 choisir la fonction de Nettoyage automatique.

⑨ **Bouton Jet Reheat (Réchauffage rapide)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Réchauffage capteur.

⑩ **Bouton Jet Defrost (Décongélation rapide)**
Utilisez ce bouton pour choisir la fonction de Décongélation automatique.

⑪ **Combi (Micro-ondes + Gril) / Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée)**
Utilisez ce bouton pour sélectionnez la fonction Combi (Micro-ondes + Gril) ou la fonction Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée).

⑫ **Bouton Dual Steam (Vapeur)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction.

⑬ **Bouton Special Menu (Menu spécial)**
Utilisez ce bouton pour accéder à des fonctions spéciales pratiques.

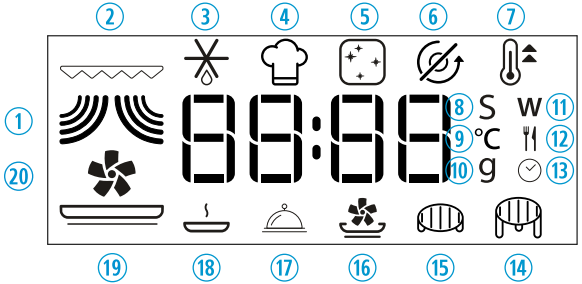
⑭ **Bouton Stop Turntable (Arrêter le plateau tournant)**
* Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients dans le four. Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes:
•Forced Air (Chaleur pulsée)
•Combi (Microwave + Forced Air) (Micro-ondes + Chaleur pulsée)
* 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.

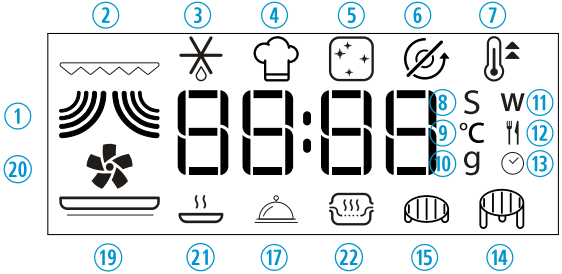
⑯ **Bouton Jet Start (Démarrage rapide)**
Utilisez ce bouton pour sélectionner rapidement la fonction Micro-ondes avec la puissance maxi.

DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE

MWP338 / MWPN 338



MWP 339



1. Fonction Microwave (Micro-ondes)
2. Fonction Gril
3. Fonction Décongél.rapide
4. Fonction Menu chef
5. Nettoyage automatique
6. Stop du plateau tournant
7. Fonction préchauffage
8. Icônes des secondes
9. Icône Celsius
10. Icône Grammes
11. Icône de puissance (watt)
12. Icône de sélection de catégorie d'aliments
13. Durée du cycle de cuisson
14. Icône de grille haute
15. Icône de grille basse
16. Fonction Crisp Fry (faire frire)
17. Fonction Menu spécial
18. Fonction Maintien au chaud
19. Fonction Dual Crisp
20. Fonction Chaleur pulsée
21. Réchauffage rapide
22. Fonction Dual Steam (Vapeur)

MODE VEILLE

* Si l'utilisateur n'interagit pas avec le produit pendant 15 minutes, le four micro-ondes passe en mode veille. Appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter.

PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

* Cette fonction de sécurité automatique 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 :



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 sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

• Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur le bouton Stop (Arrêt).

Lorsque la cuisson est terminée:

• 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, peuvent continuer de fonctionner pendant ce cycle de refroidissement : ventilateur, lampe interne, rotation du plateau tournant. Si vous le souhaitez, appuyez simplement sur le bouton STOP (ARRÊT) 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 le four en appuyant sur la touche Jet Start (Démarrage rapide).

Remarques :

• Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter, de remuer ou de retourner les aliments, le four micro-ondes poursuit la cuisson (dans ce cas, le résultat final ne sera peut-être pas optimal).

• Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter des aliments, le four se mettra en Veille.

STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE PLATEAU TOURNANT)

• Pour obtenir les meilleurs résultats possible, le plateau tournant en verre doit pouvoir tourner pendant la cuisson.

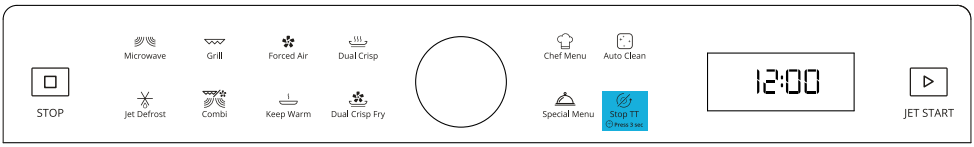
• Cependant, si vous avez besoin d'utiliser un très grand récipient qui empêche la rotation du plateau dans le four, il est possible de stopper sa rotation en utilisant la fonction Stop du plateau tournant.

• Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :

• **Forced Air (Chaleur pulsée)**

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

CLOCK (HORLOGE)



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".

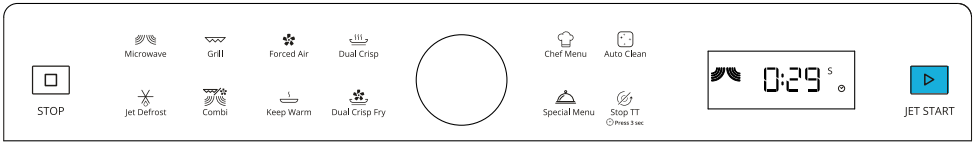
1. Tournez le bouton pour régler les heures.
2. Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) / OK. Le chiffre des minutes clignote.
3. Tournez le bouton pour régler les minutes.
4. Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) / OK. L'horloge est réglée.

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 “12:00”.

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

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.

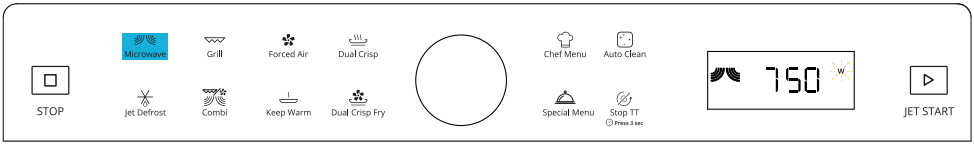
* Une fois la fonction lancée, vous pouvez également tourner le bouton pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

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.

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.

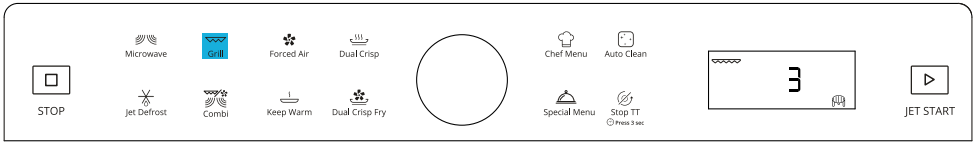
Conseils et suggestions:

• Pour utiliser la fonction micro-ondes à puissance maximale, votre four micro-ondes 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 15.
• 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 gril fonctionne avec la résistance en métale située sur le haut de la cavité du micro-ondes. Elle permet de faire brunir les aliments ou d'obtenir un effet grillé ou gratiné comme les tartines de fromage, les sandwichs chauds, les pommes de terre, les saucisses, les légumes.

Accessoire dédié  Grille haute



1. Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
2. 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 (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

	NIVEAU DE PUISSANCE
1	Faible
2	Intermédiaire
3	Élevé

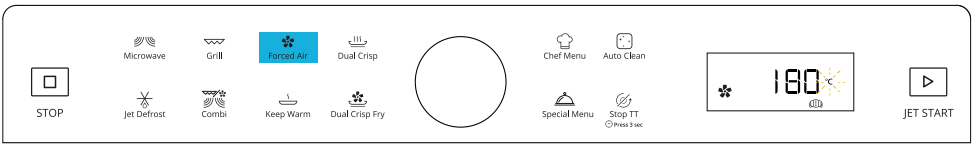
Conseils et suggestions:

• Pour les aliments tels que les fromages, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille 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.
• Il est possible d'ajuster la durée même lorsque la cuisson a déjà commencé.
• 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.

FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)

Cette fonction vous permet de cuire comme dans un vrai four. L'utilisation d'une résistance circulaire et d'une turbine permet de bénéficier d'un cycle de cuisson comme dans un four traditionnel. Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, de la volaille et de la viande rôtie.
Il est possible d'utiliser la fonction Chaleur pulsée avec la phase de préchauffage. La phase de préchauffage utilise à la fois le ventilateur et le gril pour préchauffer rapidement le four avant le début de la cuisson. Cela permet d'obtenir un résultat optimal.

Accessoire dédié:  Grille basse



1. Appuyez sur le bouton Forced Air (Chaleur pulsée) et entrez dans l'étape de préchauffage.
2. Tournez le bouton pour régler la température de préchauffage, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. Lorsque la température a été atteinte, un bip retentit et vous indique d'ajouter les aliments pour le cycle de cuisson suivant.
3. Après avoir ajouté les aliments, faites tourner le bouton pour régler l'heure.
4. Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson. .

! Remarque :

Lorsque la cuisson a démarré:

* Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson : Tournez le bouton, ou appuyez 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 du bas, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants au four lorsque vous utilisez 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 basse.

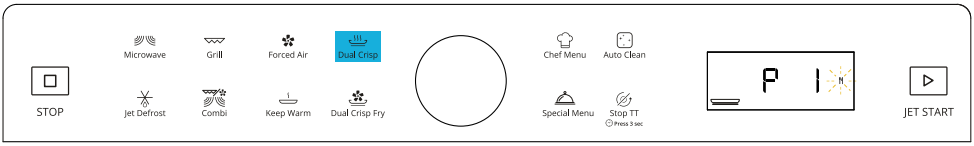
DUAL CRISP (UNIQUEMENT SUR LE MODÈLE MWP 338 / MWPN 338)

Cette fonction exclusive Whirpool vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. La fonction Dual Crisp associe les ondes, le gril et le plat crisp. Elle 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:

* 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



Pour la fonction Dual Crisp :

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

Pour la décongélation du pain :

1. Appuyez sur le bouton Dual Crisp .
2. Tournez le bouton pour sélectionner P2 pour la fonction Décongélation du pain et 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.

Remarque :

Veuillez utiliser le plat crisp dédié. Les les autres plats croustilleurs du 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.

DUAL CRISP (SUR LE MODÈLE MWP 339)

Cette fonction exclusive Whirpool vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. La fonction Dual Crisp associe, les ondes, le gril et la plat crisp. Elle 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 Dual Crisp :
* Le plat Crisp
* la poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.
* la grille haute (Lors de la cuisson avec la fonction Friture double crisp

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 :



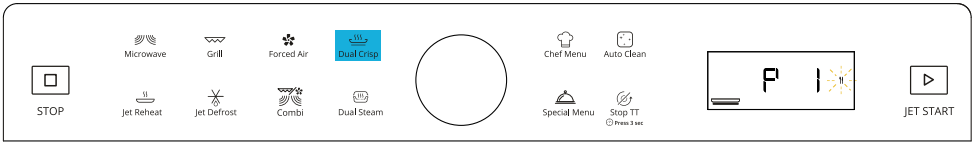
Plat Crisp



Poignée crisp



Grille haut (Uniquement disponible sur les recettes Crisp Fry)



Pour la fonction Dual Crisp :

1. Appuyez sur le bouton Dual Crisp , puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
2. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

Pour la fonction décongélation du pain :

1. Appuyez sur le bouton Dual Crisp .
2. Tournez le bouton pour sélectionner P2 pour la fonction Décongélation du pain et 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.

Pour la fonction Crisp Fry (faire frire) :

1. Appuyez sur le bouton Dual Crisp .
2. Tournez le bouton pour sélectionner les recettes Friture (P3-P9) et 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.

! Remarque :

Veuillez utiliser le plat crisp dédié. Les autres du 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 ou de la grille haute.
- 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.

Guides P1-P9 :

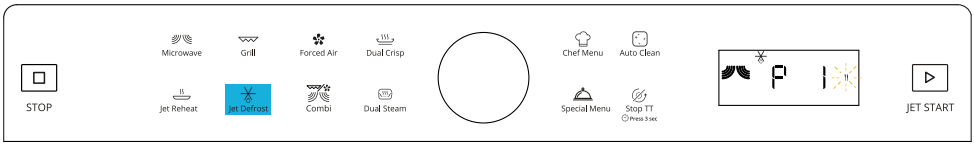
FAMILLE D'ALIMENTS		MODES DE CUISSON	POIDS OU TEMPS	CONSEILS
P1	 Dual Crisp (manuel)	Dual Crisp	Réglez la durée	Réchauffez et cuisez les aliments souhaités comme la pizza, les quiches et autres plats à base de pâte.
P2	 Décongélation du pain Dual Crisp	Dual Crisp	50 - 500g	Décongelez et réchauffez les rouleaux, baguettes et croissants surgelés. Le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, le temps et la puissance requise.
P3	 Frites	Dual Crisp Fry	300 - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Saupoudrez de sel avant la cuisson. Retournez-les aliments quand le four vous y invite.
P4	 Poulet nuggets	Dual Crisp Fry	200 - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Retournez-les aliments quand le four vous y invite.
P5	 Poisson pané	Dual Crisp Fry	250 - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P6	 Ailes de poulet	Dual Crisp Fry	200 - 600g	Assaisonnez les ailes de poulet. Graissez le légèrement plat Crisp. Retournez-les aliments quand le four vous y invite.
P7	 Pomme de terre en morceaux	Dual Crisp Fry	300 - 800g	Épluchez et coupez les pommes de terre. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp et graissez légèrement le dessus. Mélangez lorsque le four vous y invite.

DUAL CRISP

FAMILLE D'ALIMENTS		MODES DE CUISSON	POIDS OU TEMPS	CONSEILS
P8	 Falafel	Dual Crisp Fry	4 portions	Mélangez les pois chiches avec du persil, du sel, du poivre, du cumin et des graines de coriandre, laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes, mélangez la farine avec de l'eau douce pour créer un composé similaire à de la pâte, formez les hamburgers et plongez-les d'abord dans la farine, puis dans la chapelure, placez sur le plat Crisp préalablement aspergé d'huile d'olive extra vierge (2 cuillères à soupe).
P9	 Cabillaud pané relevé	Dual Crisp Fry	4 portions	Dans un bol, mélangez la chapelure, le paprika, la poudre d'ail, le curcuma, le sel et le poivre avec l'albumine, couvrez les filets de cabillaud avec la chapelure assaisonnée et pressez avec les mains, arrangez les filets sur la plaque Crisp.

JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

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



1. Appuyez sur le bouton Jet Defrost.
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.

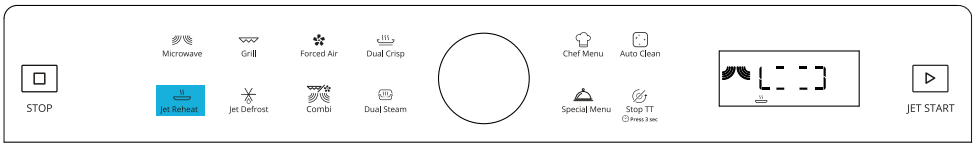
FAMILLE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEILS
P1	Viande	100 - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P2	Poulet	100 - 2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 à 10 min.
P3	Poisson	100 - 1500g	Poisson entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer pendant 5 min.
P4	Légumes	100 - 1500g	Jardinière de légumes, chou fleur et carottes. Après la cuisson, laissez reposer 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 ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
• Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
• Retournez/Remuez les gros morceaux vers la moitié du processus de décongélation.

6TH SENSEJET REHEAT (RÉCHAUFFAGE RAPIDE) (Uniquement disponible sur le modèle MWP 339)

Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Le micro-ondes va automatiquement calculer la puissance nécessaire ainsi que la durée de façon à obtenir le meilleur résultat possible, le plus rapidement possible.
Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.
Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



1. Appuyez sur le bouton 6th Sense Jet Reheat.
2. Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

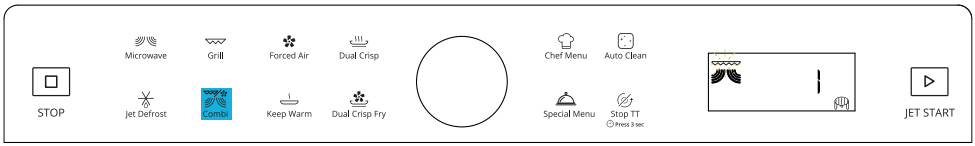
Conseils et suggestions:

- Le poids net doit se situer entre 250-600g lorsque vous utilisez cette fonction.
- Veillez à ce que le four micro-ondes soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.
- Placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.
- Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
- Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.
- 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.

COMBI (MICRO-ONDES + GRIL)

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

Accessoire dédié :  Grille haute



1. Appuyez sur le bouton Combi.
2. L'afficheur indique : « 1 », appuyez sur le bouton Confirmation pour entrer dans le mode de réglage Combi gril.
3. Tournez le bouton pour régler la valeur de puissance (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
5. 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.

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

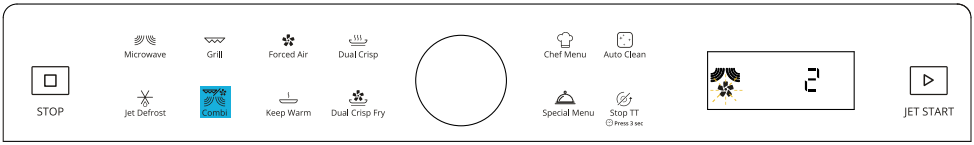
Conseils et suggestions:

- 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.

COMBI (MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE)

Cette fonction combine les ondes et la chaleur pulsée, ce qui vous permet de réaliser des plats cuits au four en un tour de main.
La fonction Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée) vous permet de réaliser des plats comme des rôtis, de la volaille, des pommes de terre en robe de chambre, des plats préparés congelés, du poisson, des cakes et des pâtisseries.

Accessoire dédié :  Grille basse



1. Appuyez sur le bouton Combi.
2. Faites tourner le bouton pour voir le chiffre « 2 » et appuyez sur le bouton Confirmation pour entrer dans le mode de réglage Combi Chaleur pulsée.
3. Tournez le bouton pour régler la température, et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
5. Tournez le bouton pour régler le temps.
6. 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.

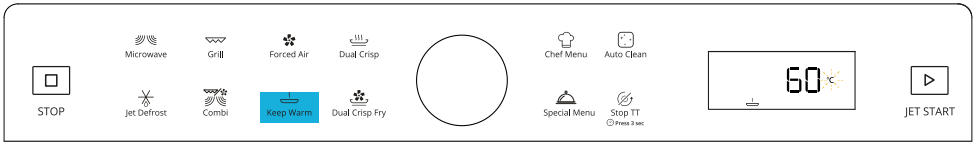
NIVEAUX DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
350 W	Volaille, pommes de terre en robe de chambre, lasagnes, poisson et viande rôtie
160 W	Gâteaux aux fruits
90 W	Gâteaux et viennoiseries

Conseils et suggestions:

- Placez les aliments sur la grille du bas, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants au four lorsque vous utilisez cette fonction

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) (Bouton dédié sur le modèle MWP 338 / MWPN 338))

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



1. Appuyez sur le bouton de Maintien au chaud (Pour le modèle MWP 339, appuyez sur le bouton Menu spécial pour sélectionner la fonction de Maintien au chaud, veuillez vous reporter au chapitre « Menu spécial) » pour les détails).
2. Tournez le bouton pour régler la plage de température entre 60℃ et 80 ℃, et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer (veuillez consulter le tableau ci-dessous pour les recettes recommandées).
3. Le cycle de cuisson démarre avec un compte à rebours de 30min, appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

! Remarque :

Lorsque le processus de maintien au chaud a démarré :

* Ouvrez la porte pour interrompre le cycle de maintien au chaud, et fermez la porte pour continuer le cycle avec le temps restant.
* Appuyez sur le bouton Stop pour arrêter le cycle complet de maintien au chaud.

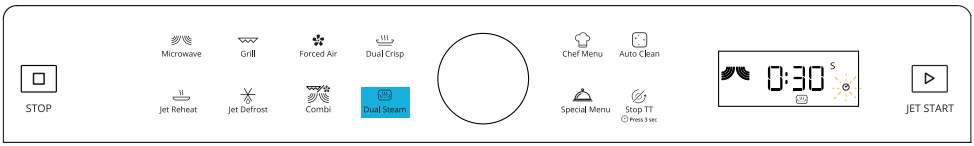
FAMILLE D'ALIMENTS	POIDS	TEMP	DURÉE	RÉCIPIENT
Pizza	300 - 800g	80℃	30min	Plat Crisp
Viande rôtie.	800 - 1500g	80℃	30min	Plat allant au four
Pain	100 - 500g	60℃	30min	Plat Crisp
Muffin	336g(28g*12)	60℃	30min	Plat Crisp
Assiettes	220-620g	70℃	30min	Plat allant au four
Plats en céramique	250-850g	70℃	30min	Plat allant au four

6TH SENSE DUAL STEAM (vapeur deux niveaux) (Uniquement disponible sur le modèle MWP 339)

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 comprend 2 étapes.

* La première porte rapidement l'eau à la température d'ébullition, le temps de cuisson étant calculé par le capteur.
* La deuxième règle automatiquement la température juste en-dessous du point d'ébullition (frémissement). À ce stade, le temps de cuisson réglé auparavant par l'utilisateur et le compte à rebours sont affichés.

Accessoires dédiés :		Cuit vapeur deux niveaux



1. Appuyez sur le bouton 6th Sense Dual Steam.
2. Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

Conseils et suggestions:

- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- L'accessoire cuit-vapeur dédié doit toujours être utilisé avec cette fonction.
- Le cuit vapeur deux niveaux passe au lave vaisselle. Il ne doit être utilisé dans le micro-ondes qu'avec la fonction vapeur dans le cas contraire 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.

Guide d'utilisation du cuit vapeur (dual steam):

! Remarque :

* Avec ce cuit-vapeur deux niveaux (dual steam), on peut cuisiner deux aliments en même temps. Pour de meilleurs performances, veuillez choisir des aliments dont le temps de cuisson est similaire.
* Toutes les recettes ci-dessous sont cuisinées avec le cuit-vapeur deux niveaux. Couvrez toujours avec le couvercle.

GRILLE SUPÉRIEURE	RECIPIENT DU MILIEU	GRILLE INFÉRIEURE	FOND	TEMPS DE CUISSON ET ÉTAPES	DESCRIPTION
Seiche (170g)	Eau (100 ml)	Petits pois et tomates cerises (350g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 2min	Seiche à la vapeur avec petits pois, tomates fraîches et basilic.
Bar (250g)	Eau (100 ml)	Pommes de terre et courgettes en tranches (200g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 10min	Servi avec du citronette (mélange de jus de citron, d'huile d'olive, de sel et de poivre).
Blanc de poulet (120g)	Eau (100 ml)	Haricots verts (220g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 4min	Salade de poulet style César (ajouter des croutons)
Courgettes (400g) et poivrons	Eau (100 ml)	NA	Épeautre (100g) et eau (200ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 2min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 18min	Salade d'épeautre assaisonnée de sauce pesto.
NA	Jardinière de légumes surgelés (200g) et eau (30ml)	NA	Quinoa (100g) et eau (200ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 2min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 15min	Quinoa en sauce ratatouille avec huile et graines de fenouil.

GRILLE SUPÉRIEURE	RECIPIENT DU MILIEU	GRILLE INFÉRIEURE	FOND	TEMPS DE CUISSON ET ETAPES	DESCRIPTION
Cuisses de poulet (250g)	Eau (100 ml)	NA	Riz Basmati (200g) avec citronnelle, gingembre et eau (400 ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 30min	Une fois prêt, mélangez et saupoudrez de yaourt et d'épices de tajine.
Dés de carottes et agneau (200g)	Eau (100 ml)	NA	Sarrasin (100g) et eau (200ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 2min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 15min	Une fois prêt, assaisonnez de sauce tomate et saupoudrez de poudre de cumin.
Poivrons farcis à la viande (500g)	Eau (100 ml)	NA	Riz long grain (200g) et eau (300ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 30min	Servez avec de l'huile.
Filets de saumon (200g)	Eau (100 ml)	Choux de Bruxelles (300g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes puissance 350W pendant 6min	Servir avec de l'huile et de l'aneth frais.
Crevettes (décortiquées) (250 g)	Eau (100 ml)	NA	Blé burgul (100g) et eau (200ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 2min30s; Étape 2 : Micro-ondes puissance 350W pendant 15min	Servir avec de l'huile et de la coriandre fraiche.
Boules de viande (250g)	Eau (100 ml)	NA	Riz blanc (200g) et eau (300ml)	Étape 1 : Micro-ondes puissance 900W pendant 4min; Étape 2 : Micro-ondes puissance 350W pendant 30min	Servir avec de la sauce tomate ou celle de votre choix.
Boulettes de poisson (200g)	Eau (100 ml)	Pommes de terre râpées (300g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes puissance 900W pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes puissance 350W pendant 8min	Une fois prêt, écrasez les pommes de terre avec une fourchette. Ajoutez du lait et du fromage râpé.

GRILLE SUPÉRIEURE	RECIPIENT DU MILIEU	GRILLE INFÉRIEURE	FOND	TEMPS DE CUISSON ET ETAPES	DESCRIPTION
Brochettes de poisson (350g)	Eau (100 ml)	Champignons (350g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 8min	Servez avec de l'huile, du sel et du poivre.
Saint-Jacques (170g)	Eau (100 ml)	Asperges (300g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 1min15s.	Servez avec un assaisonnement d'huile et de vinaigre.
Carottes tranchées (250g)	Eau (100 ml)	NA	Cubes de millet (100g) et de tofu (100g) et eau (200ml)	Étape 1 : Micro-ondes 900W pendant 2min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 15min	Servez avec de l'huile et de la sauce de soja.

DUAL CRISP FRY (FAIRE FRIRE) (Bouton dédié sur le modèle MWP 338 / MWPN 338)

Cette fonction permet d'obtenir des résultats parfaitement croustillants sur le dessus et le dessous, et conserve le côté tendre à l'intérieur des aliments. Lorsque vous utilisez le micro-ondes, le gril et la cuisson FC, cependant, placez toujours le plat Crisp sur la grille du haut.
Les accessoires suivants sont à utiliser avec cette fonction :

* Le plat Crisp
* la poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.
* La grille haute

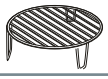
Accessoires dédiés :



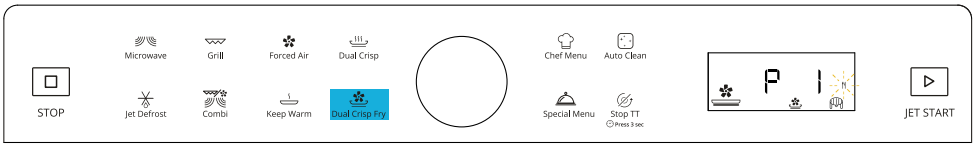
Plat Crisp



Poignée crisp



Grille haute



Placez le plat Crisp vide sur la grille haute, dans le four.

1. Appuyez sur le bouton Dual Crisp Fry.
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 le cycle de cuisson.

Conseils et suggestions:

- Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé sur la grille haute dans le four.
- La grille haute 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 dédié 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.

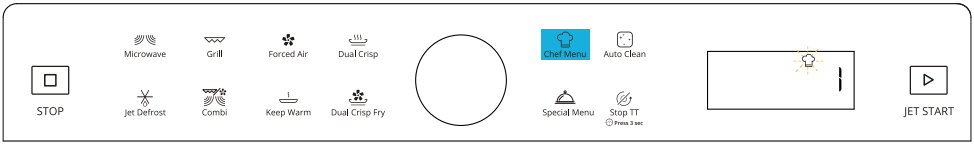
DUAL CRISP FRY

Guide des catégories d'aliments :

PROGRAMMES / FAMILLE D'ALIMENT		POIDS	CONSEIL
P1	 Frites	300-600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Saupoudrez de sel avant la cuisson. Retournez-les aliments quand le four micro-ondes vous y invite.
P2	 Nuggets de poulet	200-600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Retournez-les aliments quand le four micro-ondes vous y invite.
P3	 Poisson pané	250-600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P4	 Ailes de poulet	200-600g	Assaisonnez les ailes de poulet. Graissez le légèrement plat Crisp. Retournez-les aliments quand le four micro-ondes vous y invite.
P5	 Pommes de terre, en morceaux	300-800g	Épluchez et coupez les pommes de terre. Assaisonnez et graissez légèrement le plat Crisp et graissez légèrement le dessus. Mélangez lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P6	 Falafel	4 portions	Mélangez les pois chiches avec du persil, du sel, du poivre, du cumin et des graines de coriandre, laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes, mélangez la farine avec de l'eau douce pour créer un composé similaire à de la pâte, formez les hamburgers et plongez-les d'abord dans la farine, puis dans la chapelure, placez sur le plat Crisp préalablement aspergé d'huile d'olive extra vierge (2 cuillères à soupe).
P7	 Cabillaud pané relevé	4 portions	Dans un bol, mélangez la chapelure, le paprika, la poudre d'ail, le curcuma, le sel et le poivre avec l'albumine, couvrez les filets de cabillaud avec la chapelure assaisonnée et pressez avec les mains, arrangez les filets sur la plaque Crisp.

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 /Jet Start (Démarrage rapide) pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour choisir la recette et appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer
5. 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.

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 (le couvercle, la grille inférieure et le fond du cuit vapeur). Pour le riz, les pâtes, l'épeautre et le quinoa, (veuillez utiliser uniquement le couvercle et le fond du cuit vapeur.)

ACCESSORIES				
Plat allant au micro-ondes	Plat allant au micro-ondes et au four	Plat Crisp et poignée Crisp	CUIT-VAPEUR	CUIT-VAPEUR (Fond et couvercle)
Grille basse	Grille haute			

CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 338 / MWPN 338)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
1-LÉGUMES					
P1	 Pommes de terre gratinées	200g-1000g	5,5-21,5min		Coupez les pommes de terre en moitiés, dans le sens de leur longueur. Ajoutez du fromage sur la surface des pommes de terre lorsque le four vous y invite.
P2	 Pommes de terre	200g-1000g	5,5-17,5min		Convient pour les pommes de terre : 200-300g chacune. Lavez-les et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.
P3	 Tomates	300g-800g	11-15min		Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage
2-POULET					
P1	 Filets de poulet	200g-1000g	13,1-32,6min		Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et ajoutez les filets et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P2	 Cuisses de poulet	400g-1000g	15-28,6min		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	 Poulet pané à croûte fine	4 portions	14min		Préparez 4 blancs de poulet (100g chacun), 100g de chapelure, 20g de farine, 1 œuf, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre. Plongez le poulet dans la farine pour recouvrir les deux faces du blanc, trempez les blancs farinés dans l'œuf, puis recouvrez-les avec de la chapelure, posez les blancs sur le plat Crisp.
P4	 Œufs brouillés	1-4pcs	1-5min		Plat allant aux micro-ondes. Écaillez l'œuf, piquez le jaune d'œuf à l'aide d'un cure-dent.
3-VIANDE					
P1	 Bœuf	800g-1500g	24-40min		Assaisonnez le rôti et placez-le dans un four micro-ondes froid retournez le rôti lorsque le four micro-ondes vous y invite.

 Microwave (Micro-ondes) Plat résistant

 Plat allant au micro-ondes et au four

 Plat Crisp et poignée Crisp

 Cuit-vapeur

 Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

 Grille basse

 Grille haute

CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 338 / MWPN 338)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
3-VIANDE					
P2	 Agneau	1000g-1500g	31-39min		Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four micro-ondes froid. Retournez le rôti lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P3	 Entrecôte	150g-600g	15-24min		Assaisonnez l'entrecôte, retournez-la lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P4	 Bacon	50g-150g	3,5-7min		Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P5	 Boulettes de viande	200-400g	12-18min		Grille basse, utilisez des boulettes de viande fraiches du marché ou selon la recette de votre goût, 15g pour chacune, retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite.
4-POISSON/FRUITS DE MER					
P1	 Filets enrobés congelés	200g-600g	12-22min		Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P2	 Crevettes panées	200g-600g	9,5-21,1min		Utilisez de très grandes crevettes, panées. Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four micro-ondes vous y invite.
5-PIZZA / QUICHE					
P1	 Pizza faite maison	850g	17min		Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, sel et huile. Faites lever. Étalez la pâte sur le plat crisp graissé et piquez avec une fourchette. Garnissez de tomates, mozzarella et jambon, par exemple.
P2	 Quiche Lorraine	900g	19min		Préparez une pâte brisée (250g de farine,150g de beurre + 2½ cuillers 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.
P3	 Pizza épaisse	300g-700g	9-13,1min		Retirez l'emballage.

 Microwave (Micro-ondes) Plat résistant

 Plat allant au micro-ondes et au four

 Plat Crisp et poignée Crisp

 Cuit-vapeur

 Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

 Grille basse

 Grille haute

CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 338 / MWPN 338)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
5-PIZZA / QUICHE					
P4	Pizza fine	250g-400g	9-12min		Retirez l'emballage.
P5	Pizza fraiche	900g	16,5min		Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, sel et huile. Faites lever. Étalez la pâte sur le plat crisp graissé et piquez avec une fourchette. Garnissez de tomates, mozzarella et jambon, par exemple. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
6-PÂTE / LASAGNES					
P1	Lasagnes fraiches	1200g	27min		Faites fondre 50 g de beurre dans la poêle, mélangez dans 900 ml de lait, 50 g de farine, des noix et du sel, Utilisez la puissance moyenne pour cuire le mélange tout en remuant; Arrêtez lorsque la béchamel devient épaisse. Préparez 400 g de bœuf haché, 40 g d'oignons hachés, 100 g de carottes en dés, 40 g de céleri haché, 30 g de concentré de tomate, 40 g d'eau, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, 80 g de fromage Parmesan râpé, du sel et du poivre. Mettez une feuille de pâte à lasagnes au fond du récipient, couvrez avec 100 g de béchamel, puis 200 g de mélange de bœuf. Répétez trois fois. Couvrez avec 100 g de béchamel sur la couche supérieure de pâte à lasagnes et 100 g de mozzarella ou selon votre recette préférée.
P2	Lasagnes congelées	300g - 1000g	18-33min		Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.
7-DESSERTS / PÂTISSERIES					
P1	Tarte aux fruits faite maison	1200g	28min		Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et 1 œuf. (ou utilisez une pâte toute prête). Garnissez le plat crisp de pâte, piquez avec une fourchette puis disposez dessus 700 à 800 g de pommes coupées en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle.
P2	Scones, pains au lait	560g	14min		Mélangez bien 275 à 300 g de farine just farine, 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.

Microwave (Micro-ondes) Plat résistant

Plat allant au micro-ondes et au four

Plat Crisp et poignée Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille haute

CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 338 / MWPN 338)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
7-DESSERTS / PÂTISSERIES					
P3	 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 un plat Crisp graissé avec de la chapelure.
P4	 Noix grillées	50g-200g	2-4min		Placez les noix sur le plat Crisp préchauffé. Mélangez lorsque le four vous y invite.
P5	 Génoise (légère)	900g	45min		Mélangez bien 250g de farine, 15g de levure de boulanger, 250g de sucre, 75 g de margarine fondue, 150ml d'eau froide, 185g œufs sans coquille, versez dans un récipient avec une feuille de cuisson.
P6	 Muffins	350g	22min		Battez ensemble 170g margarine et 170g de sucre, jusqu'à obtenir un mélange doux et de couleur claire. Insérez et battez 3 œufs, un à la 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-les uniformément sur la plaque de cuisson. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P7	 Biscuits	250g	17,5min		Mélangez ensemble 250g de farine, 100g de sucre et 1,5g de sel. Enduisez des 125g de margarine. Battez 1 œuf et ajoutez au mélange. Mélangez tous les ingrédients, dosez 20g pour chacun, formez une boulette, puis utilisez une fourchette pour appuyer sur la boulette deux fois en forme de croix. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat allant au four et aux micro-ondes dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P8	 Meringues	100g	38,5min		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 allant au four et aux micro-ondes dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P9	 Yaourt	600g (150g*4)	6 h		Mettez 62g de yaourt dans 4 tasses en céramique (15,5g chacune), ajoutez 125ml de lait dans chaque tasse (utilisez du lait longue conservation, à température ambiante, graisse 3,5%), couvrez le bol avec un film pour micro-ondes et placez dans un cercle sur le plateau tournant.


Microwave (Micro-ondes) Plat résistant


Plat allant au micro-ondes et au four


Plat Crisp et poignée Crisp


Cuit-vapeur


Cuit-vapeur (Fond et couvercle)


Grille basse


Grille haute

6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 339)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
1-LÉGUMES					
P1	Pommes de terre	200g-1000g	5,5-17,5min		Convient pour les pommes de terre : 200-300g chacune. Lavez-les et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.
P2	Tomates	300g-800g	11-15min		Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage
P3	Carottes	150g-500g	capteur		Placez les aliments dans la grille vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond. Couvrez.
P4	Brocolis	150g-500g	capteur		Placez les aliments dans la grille vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond. Couvrez.
P5	Pommes de terre vapeur	150g-500g	capteur		Placez les aliments sur la grille vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond. Couvrez avec le couvercle.
P6	Légumes surgelés	150g-500g	capteur		Placez les aliments dans la grille vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond. Couvrez avec le couvercle.
2-POULET					
P1	Filets de poulet	200g-1000g	13,1-32,6min		Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et ajoutez les filets et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P2	Cuisses de poulet	400g-1000g	15-28,6min		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	150g-500g	capteur		Assaisonnez et placez-les filets de poulet dans le cuit-vapeur. Ajoutez100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
3-VIANDE					
P1	Bœuf	800g-1500g	24-40min		Assaisonnez le rôti et placez-le dans un four froid, retournez le rôti lorsque le four vous y invite.

Microwave (Micro-ondes) Plat résistant

Plat allant au micro-ondes et au four

Plat Crisp et poignée Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille haute

6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 339)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
3-VIANDE					
P2	 Agneau	1000g-1500g	31-39min		Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four micro-ondes froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite.
P3	 Entrecôte	150g-600g	15-24min		Assaisonnez l'entrecôte, retournez-la lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P4	 Bacon	50g-150g	3.5-7min		Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four vous y invite.
4-POISSON/FRUITS DE MER					
P1	 Filets de poisson	150g-500g	capteur		Assaisonnez et placez les filets de poisson dans le cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle
P2	 Filets enrobés congelés	200g-600g	12-22min		Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P3	 Crevettes	150g-500g	capteur		Placez les aliments dans le cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au Fond et posez un couvercle
P4	 Crevettes panées	200g-600g	9.5-21.1min		Utilisez de très grandes crevettes, panées. Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P5	 Escalopes de poisson	150g-500g	capteur		Assaisonnez et placez les escalopes de poisson dans le cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P6	 Saint-Jacques	150g-500g	capteur		Placez les sur la grille du cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
5-PIZZA / QUICHE					
P1	 Pizza faite maison	850g	17min		Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, sel et huile. Faites lever. Étalez la pâte sur le plat crisp graissé et piquez avec une fourchette. Garnissez de tomates, mozzarella et jambon, par exemple.


Microwave (Micro-ondes) Plat résistant


Plat allant au micro-ondes et au four


Plat Crisp et poignée Crisp


Cuit-vapeur


Cuit-vapeur (Fond et couvercle)


Grille basse


Grille haute

6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 339)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
5-PIZZA / QUICHE					
P2	Quiche Lorraine	900g	19min		Préparez une pâte brisée (250g de farine,150g de beurre + 2½ cuillers 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 oeufs et 150 ml de yaourt. Assaisonnez avec du poivre noir et de la noix de muscade.
P3	Pizza épaisse	300g-700g	9-13,1min		Retirez l'emballage.
P4	Pizza fine	250g-400g	9-12min		Retirez l'emballage.
P5	Pizza fraiche	900g	16,5min		Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, sel et huile. Faites lever. Étalez la pâte sur le plat crisp graissé et piquez avec une fourchette. Garnissez de tomates, mozzarella et jambon, par exemple. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
6-PÂTE / LASAGNES					
P1	Lasagne fraiche	1200g	27min		Faites fondre 50 g de beurre dans la poêle, mélangez dans 900 ml de lait, 50 g de farine, des noix et du sel, Utilisez la puissance moyenne pour cuire le mélange tout en remuant; Arrêtez lorsque la béchamel devient épaisse. Préparez 400 g de boeuf haché, 40 g d'oignons hachés, 100 g de carottes en dés, 40 g de céleri haché, 30 g de concentré de tomate, 40 g d'eau, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, 80 g de fromage Parmesan râpé, du sel et du poivre. Mettez une feuille de pâte à lasagnes au fond du récipient, couvrez avec 100 g de béchamel, puis 200 g de mélange de boeuf. Répétez trois fois. Couvrez avec 100 g de béchamel sur la couche supérieure de pâte à lasagnes et 100 g de mozzarella ou selon votre recette préférée.
P2	Lasagne congelées	300g-1000g	18-33min		Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.

Microwave (Micro-ondes) Plat résistant

Plat allant au micro-ondes et au four

Plat Crisp et poignée Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille haute

6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 339)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
6-PÂTE / LASAGNES					
P3	 Pâte	1 - 3 portions	4-9min + temps de réglage		Placez 1 à 3 portions de pâtes dans le fond (le récipient) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 70g. Ajoutez de l'eau salée jusqu'au niveau approprié indiqué à l'intérieur du cuit-vapeur, sous le texte «Pâte + Eau» (1 = 1 portion, 2 = 2 portions, etc.). Couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille intermédiaire du cuit-vapeur. Lorsque l'écran l'affiche, choisissez le nombre de portions à cuire (L1 = 1 portion, L2 = 2 portions, etc.). Sélectionnez le temps de cuisson manuellement selon selon les indications du paquet. Pour plus de détails, veuillez vous reporter au chapitre.
7-RIZ / CÉRÉALES					
P1	 Riz	1 - 4 portions	2,5-7min + temps de réglage		Placez 1 à 4 portions de riz dans le fond (le récipient) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 100g. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau approprié indiqué à l'intérieur du cuit-vapeur, sous le texte «Riz + Eau» (1 = 1 portion, 2 = 2 portions, etc.). Couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille intermédiaire du cuit-vapeur. Lorsque l'écran l'affiche, choisissez le nombre de portions à cuire (L1 = 1 portion, L2 = 2 portions, etc.). Sélectionnez le temps de cuisson manuellement selon selon les indications du paquet. Pour plus de détails, veuillez vous reporter au chapitre .
P2	 Épeautre	100-400g	20,5-50,5min		Placez 1 à 4 portions de épeautre dans le fond (le récipient) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 100g. N'utilisez pas la grille du cuit-vapeur.
P3	 Quinoa	100-400g	22,5-42min		Placez 1 à 4 portions de quinoa dans le fond (le récipient) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ100g. Couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille du cuit-vapeur.
8-DESSERTS / PÂTISSERIES					
P1	 Tarte aux fruits faite maison	1200g	28min		Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et 1 œuf. (ou utilisez une pâte toute prête). Garnissez le plat crisp de pâte, piquez avec une fourchette puis disposez dessus 700 à 800 g de pommes coupées en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle.
P2	 Scones, pains au lait	560g	14min		Mélangez bien 275 à 300 g de farine just farine, 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.


Microwave (Micro-ondes) Plat résistant


Plat allant au micro-ondes et au four


Plat Crisp et poignée Crisp


Cuit-vapeur


Cuit-vapeur (Fond et couvercle)


Grille basse


Grille haute

6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWP 339)

PROGRAMME / RECETTES		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
8-DESSERTS / PÂTISSERIES					
P3	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 un plat Crisp graissé avec de la chapelure.
P4	Noix grillées	50g-200g	2-4min		Placez les noix sur le plat Crisp préchauffé. Mélangez lorsque le four vous y invite.
P5	Fruits	150g-500g	capteur		Épluchées et coupées en morceaux, placez dans la grille du cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P6	Génoise (légère)	900g	45min		Mélangez bien 250g de farine, 15g de levure de boulanger, 250g de sucre, 75 g de margarine fondue, 150ml d'eau froide, 185g œufs sans coquille, versez dans un récipient avec une feuille de cuisson.
P7	Muffins	350g	22min		Battez ensemble 170g margarine et 170g de sucre, jusqu'à obtenir un mélange doux et de couleur claire. Insérez et battez 3 œufs, un à la 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-les uniformément sur la plaque de cuisson. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P8	Biscuits	250g	17,5min		Mélangez ensemble 250g de farine, 100g de sucre et 1,5g de sel. Enduisez des 125g de margarine. Battez 1 œuf et ajoutez au mélange. Mélangez tous les ingrédients, dosez 20g pour chacun, formez une boulette, puis utilisez une fourchette pour appuyer sur la boulette deux fois en forme de croix. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat allant au four et aux micro-ondes dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P9	Meringues	100g	38,5min		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 allant au four et aux micro-ondes dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P10	Yaourt	600g (150g*4)	6 h		Mettez 62g de yaourt dans 4 tasses en céramique (15,5g chacune), ajoutez 125ml de lait dans chaque tasse (utilisez du lait longue conservation, à température ambiante, graisse 3,5%), couvrez le bol avec un film pour micro-ondes et placez dans un cercle sur le plateau tournant.

Microwave (Micro-ondes) Plat résistant

Plat allant au micro-ondes et au four

Plat Crisp et poignée Crisp

Cuit-vapeur

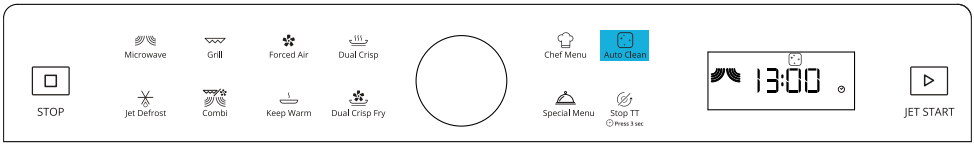
Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille haute

AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)

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



AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE:

1. Versez 250ml 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:

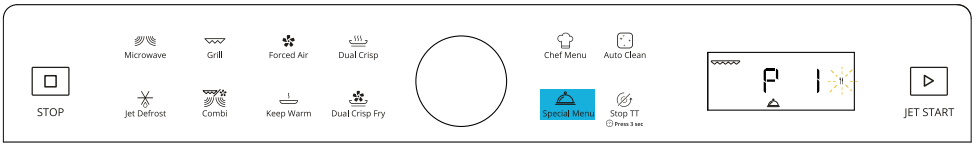
1. Appuyez sur le bouton Stop (Stop).
2. Enlevez le récipient.
3. Utiliser un chiffon doux ou une serviette en papier humidifié avec un détergent doux pour nettoyer l'intérieur du four.

Conseils et suggestions:

• Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 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.

SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL)

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 (voir le tableau ci-dessous) puis 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.

PROGRAMME / RECETTES		FONCTION	POIDS	CONSEILS
MWP 338 / MWPN 338	MWP 339			
P1 Levage de pâte	P1 Levage de pâte	Levage 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 Maintien au chaud	Maintien au chaud	veuillez consulter le tableau Maintient au chaud	Utilisez cette fonction en appuyant sur le bouton dédié sur le modèle MWP 338; en appuyant sur le bouton Menu spécial sur le modèle MWP 339. Veuillez consulter le chapitre « Maintien au chaud » pour plus de détails.
P2 Beurre	P3 Beurre	Ramollir	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P3 Crème glacée	P4 Crème glacée	Ramollir	100-1000g	Sortez du congélateur, placez la crème glacée sur le plateau tournant.
P4 Fromage à la crème	P5 Fromage à la crème	Ramollir	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes

PROGRAMME / RECETTES		FONCTIONS	POIDS	CONSEILS
MWP 338 / MWPN 338	MWP 339			
P5  rendre liquide	P6  rendre liquide	Ramollir	250g-1000g(ici 1 ml équivaut à 1 g)	Sortez du congélateur, retirez le couvercle du récipient.
P6  Beurre	P7  Beurre	Faire fondre	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes Au signal, remuez.
P7  Tablette de chocolat	P8  Tablette de chocolat	Faire fondre	100 -500g	Casser la tablette en morceau et placer le tout dans un récipient pouvant aller au four micro-ondes. Au signal, remuez.
P8  Fromage	P9  Fromage	Faire fondre	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes. Au signal, remuez.
P9  Guimauves	P10  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.

Conforme à la norme CEI 60705, Édition 4, 2010-04

• 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)	750 g	15-16min	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (génoise)	475 g	7min30s	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (pain de viande)	900 g	13-14min	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Gratin de pommes de terre)	1200 g	23-26min	Gril + 500W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Poulet)	1200 g	37-38min	Chaleur pulsée 200°C + 90W	Grille basse
12.3.6 (Gâteau au citron)	800 g	34min	Chaleur pulsée 200°C + 90W	Plat en verre Schott
13.3 (Dégivrage manuel)	500 g	15min	160W	Placez sur le plateau tournant avec une assiette en plastique de 3mm d'épaisseur.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Description des données	MWP 338 / MWPN 338	MWP 339
Tension d'alimentation	220-230V~50Hz	220-230V~50Hz
Entrée puissance des micro-ondes	1650 W	1650 W
Puissance nominale	2000 W	2000 W
Gril	1150-1250 W	1150-1250 W
Chaleur pulsée	1650-1750 W	1650-1750 W
Dimensions externes (HXLXP)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Dimensions internes (HXLXP)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370

432E15A004213

FR

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