Bauknecht AG
Dammweg 21
5600 Lenzburg

www.bauknecht.ch

Mode d‘emploi

MW 179

Vente	Tél.	0848 801 002 Fax	0848 801 017
Service après-vente	Tél.	0848 801 001 Fax	0848 801 003
Pièces de rechange	Tél.	0848 801 005 Fax	0848 801 004

FR

BANDEAU DE COMMANDE – GUIDE RAPIDE

MW179

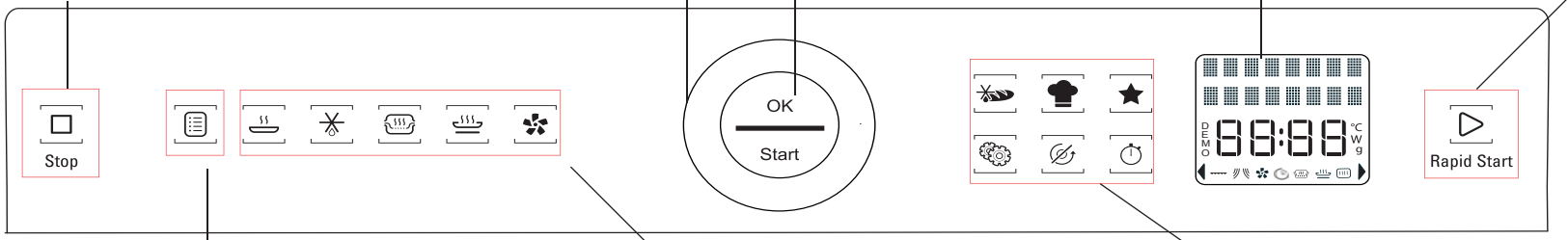
Stop

Interrompt ou réinitialise toutes les fonctions du four. Le four se met en mode Veille.

Bouton rotatif

Bouton Confirmation

Affichage du texte



Rapid Start

Pour lancer une fonction micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes, appuyez simplement sur le bouton Rapid Start.
Si vous avez déjà choisi une fonction de cuisson (par exemple : Gril), appuyez sur Rapid Start pour lancer la fonction choisie.
À chaque pression, vous augmentez la durée de cuisson de 30 secondes.

FONCTIONS MANUELLES

Touchez l'icône pour accéder aux fonctions manuelles. Utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction.

Icône	*Fonction*	*Accessoires suggérés :*
	Micro-ondes	Cloche micro-ondes (vendue séparément)
	Gril	Grille haute
	Gril + Micro-ondes	Grille haute
	Chaleur pulsée + micro-ondes	Grille basse
	Réchauffage rapide	Grille basse Lèchefrite (vendu séparément)

Découvrez nos accessoires Whirlpool !
Visitez notre site Internet Whirlpool.
www.whirlpool.fr.

FONCTIONS ASSISTÉES

Touchez l'icône sur le bandeau de commandes pour sélectionner la fonction. Utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour régler les paramètres de cuisson.

Icône	*Fonction*	*Accessoires suggérés / Catégories d'aliments*
	Automatique Réchauffage	Couvercle du plateau (vendu séparément)
	1: Décongélation manuelle	
	2---6: Automatique Décongélation	2❄ 3❄ 4❄ 5❄ 6❄
	Automatique Vapeur	Cuit-vapeur
	Crisp	Plat Crisp Poignée crisp
	Chaleur pulsée : 1---Avec préchauffage 2---Sans préchauffage	Grille basse Lèchefrite (vendu séparément)

FONCTIONS SPÉCIALES ET RÉGLAGES

Touchez l'icône sur le bandeau de commandes pour choisir la fonction. Puis suivez les instructions sur l'afficheur.

Icône	*Fonction*	*Remarques*
	Automatique Décongélation du pain	Accessoires : Plat Crisp, Poignée Crisp
	Automatique Menu Chef	Le Menu automatique est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques. Vous trouverez la liste complète des recettes disponibles à la dernière page de ce guide rapide.
	Favoris	Vous pouvez désormais créer vos recettes personnelles en utilisant la fonction Favoris.
	Réglages	Vous pouvez modifier ici les réglages du four (langue, sons, etc.)
	Stop plateau tournant	Cette fonction vous permet d'utiliser de grands récipients, qui ne peuvent pas tourner librement dans le four. Disponible uniquement pour certaines fonctions de cuisson.
	Minuteur	Un minuteur est très utile pour laisser par exemple une pâte lever avant de la cuire, etc.

Avec sa technologie Automatique, le four micro-ondes règle automatiquement la durée de cuisson et les niveaux de puissance en fonction du type d'aliment à préparer. Le logo automatique placé au centre du bouton rotatif s'allume lorsque vous utilisez une fonction compatible automatique.

W 1 0 6 9 9 0 3 2

MICRO-ONDES

La fonction Micro-ondes vous permet de cuire ou de réchauffer rapidement les aliments et les boissons.
Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles, puis appuyez sur le bouton Confirmation pour choisir la fonction MICRO-ONDES. Choisissez le niveau de puissance en vous référant au tableau.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
950 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 du beurre, des fromages et de la glace, chocolat.

GRIL

Cette fonction utilise un gril quartz pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné.
Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction GRIL. Choisissez le niveau de puissance en vous référant au tableau.

	NIVEAU DE PUISSANCE
1	Faible
2	Intermédiaire
3	Élevé

GRIL+MICRO-ONDES

Cette fonction combine la chaleur des micro-ondes et du gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.
Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction GRIL + MICRO-ONDES. Choisissez le niveau de puissance en vous référant au tableau.
Cette fonction combine la cuisson aux micro-ondes et à la chaleur pulsée, ce qui vous permet de réaliser des plats cuits au four en un tour de main.

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

CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES.
Choisissez une température comprise entre 50°C et 200°C, puis sélectionnez le niveau de puissance en vous référant au tableau.

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

RÉCHAUFFAGE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour préchauffer le four vide un court instant. Vous pouvez choisir la température voulue. Le four vous avertira lorsque la température sera atteinte.
Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction RÉCHAUFFAGE RAPIDE.
Ne placez pas les aliments dans le four lorsque la fonction est lancée : ils pourraient être brûlés car le réchauffage est intense.

AUTOMATIQUE RÉCHAUFFAGE

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.

Le poids net doit se situer entre 250 - 600g lorsque vous utilisez cette fonction.

DÉCONGÉLATION

Cette fonction vous permet de décongeler rapidement des aliments, manuellement ou automatiquement. Appuyez sur l'icône Décongélation, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir une des options proposées dans le tableau.

TYPE DE DÉCONGÉLATION		FAMILLE D'ALIMENTS
1	Manuelle	-
2	Automatique	Viande
3	Automatique	Volaille
4	Automatique	Poisson
5	Automatique	Légumes
6	Automatique	Pain

Si vous choisissez l'option Décongélation Automatique, et de façon à obtenir le meilleur résultat possible, le four vous invitera à :
- saisir le poids des aliments
- retourner/remuer les aliments lorsque cela est nécessaire

AUTOMATIQUE VAPEUR

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction avec le cuit-vapeur fourni pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson. Ou en utilisant le même accessoire (sans la grille intermédiaire), vous pouvez cuire des pâtes ou du riz.

CRISP

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

Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction Crisp :
- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud

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

Avant d'enfourner un plat qui ne requière pas une longue durée de cuisson (pizza, gâteau, ...), nous vous recommandons de préchauffer le plat Crisp à vide pendant 2 à 3 minutes.

CHALEUR PULSÉE

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. L'utilisation d'un élément chauffant puissant et d'un ventilateur permet de bénéficier d'un cycle de cuisson comparable à celui d'un four traditionnel.

- 1: AVEC PRÉCHAUFFAGE

Il s'agit de la phase de préchauffage avant la cuisson. Lorsque la température est atteinte, un message vous prévient et vous pouvez enfourner.

- 2: SANS PRÉCHAUFFAGE

Le four utilise immédiatement la fonction Chaleur pulsée.

DÉCONGÉLATION DU PAIN

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies des fonctions Décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la texture du pain frais.
Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés.
La fonction Décongélation du pain peut s'utiliser si le poids net est compris entre 50g - 400g.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec cette fonction :
- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud

CHEF MENU

Le Chef Menu est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques.
Utilisez ce menu pour préparer les plats indiqués à la dernière page de ce Guide rapide. Appuyez sur l'icône Chef Menu, puis sélectionnez une recette et suivez les instructions sur l'afficheur**.** La fonction Chef Menu va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Une description complète de toutes les recettes Chef Menu se trouve dans le mode d'emploi.

FAVORIS

La fonction Favoris vous permet d'enregistrer et d'utiliser facilement et rapidement jusqu'à 10 recettes personnalisables.

Chaque favori peut comprendre :
- un cycle unique
- une séquence de cycles

Consultez le Mode d'emploi pour en savoir plus sur l'enregistrement et l'utilisation d'un Favori.

RÉGLAGES

Dans ce menu, vous pouvez consulter et modifier les réglages du four (son, langue, réglages d'usine par défaut, mode démo).
Il n'est possible d'accéder au Menu Réglages que lorsque le four est en mode Veille.

STOP PLATEAU TOURNANT

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients qui ne pourraient pas tourner librement dans le four.
La fonction "Stop plateau tournant" ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :
- Chaleur pulsée
- Gril+Micro-ondes
- Chaleur pulsée+micro-ondes.

MINUTEUR

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple, pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.
Remarque : le minuteur n'active pas un cycle de cuisson.

RAPID START

Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.
Appuyez sur le bouton Rapid Start pour lancer automatiquement la fonction micro-ondes à puissance maximale (950W) pendant 30 secondes. À chaque pression, vous augmentez la durée de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer la durée en tournant le bouton rotatif une fois la fonction lancée.

FR

CHEF MENU – TOUTES LES RECETTES

MW179

1. LÉGUMES

1. Pommes de terre [au four]
2. Gratin de pommes de terre [au four]
3. Pommes de terre [Vapeur]
4. Pommes de terre en morceaux [Crisp]
5. Légumes surgelés [Vapeur] ❄
6. Gratin de légumes surgelé [Au four] ❄
7. Tomates [Au four]
8. Poivron [Crisp]
9. Aubergine [Crisp]
10. Carottes [Vapeur]
11. Haricots verts [Vapeur]
12. Brocolis [Vapeur]
13. Chou-fleur [Vapeur]
14. Poivron [Vapeur]
15. Courgettes [Vapeur]
16. Épis de maïs [Vapeur]

2. POULET

1. Rôti
2. Morceaux [Crisp]
3. Cuisses [Crisp]
4. Ailes de poulet [Crisp]
5. Filets [Crisp]
6. Filets [Vapeur]
7. Filets au bacon [Crisp]
8. Kebab [Grillé]

3. VIANDE

1. Boeuf [Rôti]
2. Porc [Rôti]
3. Agneau [Rôti]
4. Rôti d'agneau [Grillé]
5. Veau [Rôti]
6. Côtes [Crisp]
7. Pain de viande traditionnel [Au four]
8. Boulettes de viande [Au four]
9. Entrecôte [Grillé]
10. Hamburgers surgelés [Crisp] ❄
11. Saucisse [Crisp]
12. Hot dogs [Vapeur]
13. Bacon [Crisp]

4. POISSON ET FRUITS DE MER

1. Filets de poisson [Vapeur]
2. Poisson entier [Au four]
3. Poisson entier [Cuit à l'eau]
4. Pavé de poisson [Vapeur]
5. Pavé de poisson [Crisp]
6. Gratin surgelé [Au four] ❄
7. Filets panés surgelés [Crisp] ❄
8. Moules [Vapeur]
9. Moules précuites [Crisp]
10. Crevettes [Vapeur]
11. Crevettes [Crisp]

5. FRITURE SAINE

1. Frites surgelées [Crisp] ❄
2. Bâtonnets de poissons surgelés [Crisp] ❄
3. Rondelles de chorizo [Grillé]
4. Ailes de poulet surgelées [Crisp] ❄
5. Nuggets surgelés [Crisp] ❄

6. PIZZA & QUICHE

1. Pizza épaisse surgelée [Crisp] ❄
2. Pizza fine surgelée [Crisp] ❄
3. Pizza faite maison [Crisp]
4. Pizza fraîche [Crisp]
5. Pizza végétarienne fine [Crisp]
6. Quiche Lorraine [Crisp]
7. Quiche cuisinée surgelée [Crisp] ❄

7. RIZ ET CÉRÉALES

1. Riz [Vapeur]
2. Riz au lait [Vapeur]
3. Porridge

8. PÂTE ET LASAGNES

1. Pâte [Vapeur]
2. Lasagnes végétariennes
3. Lasagne à la viande
4. Lasagne surgelée ❄

9. PAIN

1. Petits pains
2. Pain
3. Petits pains précuits
4. Petits pains surgelés ❄

10. GÂTEAUX ET VIENNOISERIES

1. Génoise
2. Gâteau au chocolat [Crisp]
3. Carrot cake [Crisp]
4. Scones [Crisp]
5. Muffins
6. Cookies
7. Brownies
8. Biscuit roulé
9. Meringues
10. Tarte aux fruits faite maison
11. Tarte aux fruits précuite surgelée [Crisp] ❄

11. DESSERTS ET AMUSE-GUEULES

1. Pommes au four
2. Compote de fruits [Steam]
3. Crème brûlée
4. Soufflés
5. Ganache chaude
6. Pop corn
7. Noix grillées [Crisp]
8. Pignons de pin grillés [Crisp]

ACCESSOIRES

- Plat allant aux micro-ondes
- Plat allant aux micro-ondes et au four
- Plat Crisp
- Cuit-vapeur
- Cuit-vapeur (Fond et couvercle)
- Grille basse
- Grille haute
- Lèchefrite
- Sans couvercle
- Récipient à bords hauts

Une description complète de toutes les recettes MENU CHEF se trouve dans le Mode d'emploi.

INDEX

INSTALLATION
3 Installation

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

ACCESSOIRES ET MAINTENANCE
7 Accessoires
8 Entretien et nettoyage

BANDEAU DE COMMANDES
9 Bandeau de commandes

UTILISATION GÉNÉRALE
10 Première utilisation - Choix de la langue
10 Mode Veille
10 Protection contre une mise en marche du four à vide / sécurité enfants
10 Mode Démo
10 Interruption ou arrêt de la cuisson
11 Ajouter/Remuer/Retourner les aliments
11 Fonction stop du plateau tournant
11 Minuteur
12 Réglages

FONCTIONS CUISSON
13 Rapid Start
14 Micro-ondes
15 Gril
16 Gril+Micro-ondes
17 Chaleur pulsée+micro-ondes
18 Réchauffage rapide
19 Décongélation (manuelle et 6ème sens)
20 Crisp
21 Décongélation du pain AUTOmatique
22 Chaleur pulsée
23 Vapeur AUTOmatique
24 Réchauffage AUTOmatique
25 Favoris
26 Chef Menu Chef AUTOmatique

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE
36 Informations pour le recyclage
36 Spécifications techniques

INSTALLATION

-AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

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

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

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

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

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

-APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
Les réception radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

- Le plateau tournant et son support sont en place.
- La prise de courant est bien branchée.
- La porte est correctement fermée.
- Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- Le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Le mode Démo est désactivé (voir le chapitre "Réglages").
- Durant certaines fonctions, le symbole "[_ _ _]" est affiché. C'est tout à fait normal : cela indique que le four est en train de faire des calculs pour obtenir le meilleur résultat possible.

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

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

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

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

Ne démontez aucun panneau.

PRÉCAUTIONS

- GÉNÉRALITÉS

N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

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

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

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

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

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

Ne stockez rien dans la cavité.

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

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

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

- LIQUIDES

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

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

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

- ATTENTION

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

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

ACCESSOIRES

GÉNÉRALITÉS

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

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

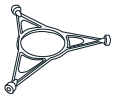
lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez- vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

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

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

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si 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).

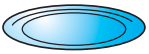
Support du plateau tournant



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

• Installez le support du plateau tournant dans le four.

Plateau tournant en verre



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

• Placez le plateau tournant en verre sur son support.

CUIT-VAPEUR

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

GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique haute lors de la cuisson avec la fonction Gril ou Gril+micro-ondes.

Utilisez la grille métallique basse lors de la cuisson avec la fonction chaleur pulsée ou chaleur pulsée+micro-ondes.

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.

CLOCHE MICRO-ONDES (accessoire vendu séparément)

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

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.

LECHEFRITE (accessoire vendu séparément)

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

• Placez le lèchefrite sur le guide de la plaque à pâtisserie, dans la cavité du four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

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

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

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

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

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

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

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

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

NETTOYAGE SOIGNÉ :

Nettoyez le plat crisp 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.

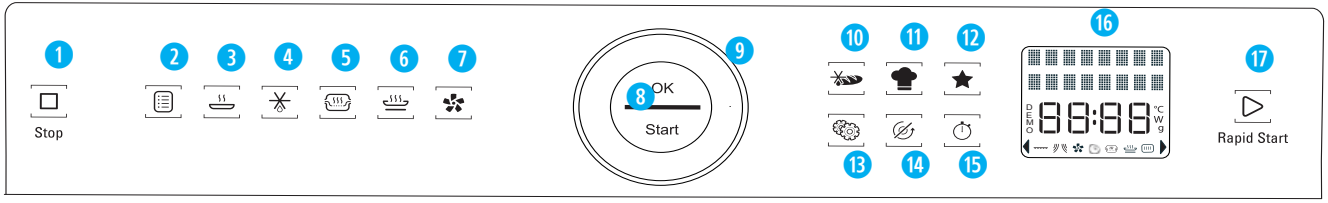
Le plat crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

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

BANDEAU DE COMMANDES



1 BOUTON STOP

Appuyez sur Stop pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

2 FONCTIONS MANUELLES

Utilisez pour sélectionner :

- •Fonction micro-ondes
- •Fonction Gril
- • Fonction Gril+Micro-ondes
- •Fonction Chaleur pulsée+micro-ondes
- •Fonction Réchauffage rapide

3 BOUTON RÉCHAUFFAGE DU AUTOMATIQUE

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Réchauffage du Automatique.

4 BOUTON DÉCONGÉLATION

Utilisez ce bouton pour choisir les fonctions Décongélation manuelle / Déconlégation du 6ème sens.

5 BOUTON VAPEUR DU AUTOMATIQUE

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Vapeur du Automatique.

6 BOUTON CRISP

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Crisp.

7 BOUTON CHALEUR PULSÉE

Utilisez ce bouton pour choisir les fonctions Chaleur pulsée (avec ou sans préchauffage).

8 BOUTON CONFIRMATION

Produit ALLUME :permet de confirmer les paramètres de cuisson et de lancer la cuisson.
Produit ETEINT :permet d'activer la fonction Rapid Start.

9 BOUTON ROTATIF

En fonction des différentes fonctions, tournez pour sélectionner:

- •Puissance des micro-ondes
- •Niveau du gril
- •Temps de cuisson
- •Poids
- •Température
- •Type/catégorie d'aliments
- •Niveau du degré de cuisson

10 BOUTON DÉCONGÉLATION DU PAIN AUTOMATIQUE

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Décongélation du pain du 6ème Sens.

11 BOUTON DU MENU CHEF DU AUTOMATIQUE

Utilisez ce bouton pour Accéder aux recettes automatiques.

12 BOUTON FAVORIS

Utilisez ce bouton pour enregistrer et retrouver vos recette favorites.

13 BOUTON RÉGLAGES

Utilisez ce bouton pour modifier les réglages, comme la langue, le son, etc…

14 BOUTON STOP DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients qui ne pourraient pas tourner librement dans le four. Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :

- •Chaleur pulsée
- •Gril+Micro-ondes
- •Chaleur pulsée+micro-ondes

15 BOUTON MINUTERIE

Utilisez ce bouton pour régler la minuterie.

16 AFFICHEUR DIGITAL

L'affichage comprend des textes et des symboles.

17 BOUTON RAPID START

Produit ALLUME :confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

Produit ETEINT:active la fonction Rapid Start (démarrage rapide)·

PREMIÈRE UTILISATION - CHOIX DE LA LANGUE

Lorsque le four est branché pour la première fois, l'affichage vous demande de régler la langue (l'anglais est la langue affichée par défaut). Pour modifier la langue, tournez le bouton rotatif et choisissez votre langue en appuyant sur le bouton Confirmation.

Remarque :il est possible de modifier la langue à n'importe quel moment en accédant au menu Réglages (voir le chapitre Réglages).

MODE VEILLE

Lorsque vous appuyez sur le bouton Stop, ou si aucune manipulation du produit n'intervient dans un certain laps de temps, le four se met en mode Veille. L'afficheur s'éteint. Tournez le bouton rotatif ou appuyez sur un bouton pour quitter le mode Veille.

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

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (Le four est en "Veille" lorsque l'afficheur est éteint).

Lorsque la fonction de sécurité est active, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affiche :

OPEN THE DOOR (ouvrir porte)

MODE DÉMO

Le Mode Démo est conçu pour faire une démonstration en magasin du produit. Lorsque le mode Démo est actif, le texte "DEMO" s'affiche sur l'écran.
Lorsque le mode Démo est actif, aucune énergie micro-ondes ni chaleur n'est produite.
Pour que le four fonctionne correctement, le mode Démo doit être désactivé (voir le chapitre "RÉGLAGES").

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

Pour interrompre la cuisson :
Ouvrez la porte pour vérifier, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

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

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

Lorsque la cuisson est terminée :
Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur le bouton STOP ou ouvrez la porte.
Remarque : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si vous ouvrez et refermez la porte à la fin de la cuisson.

AJOUTER/REMUER/RETOURNER LES ALIMENTS

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

1. Ouvrir la porte.
2. Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
3. Fermer la porte et redémarrer la cuisson en appuyant sur le bouton Confirmation/ Rapid Start.

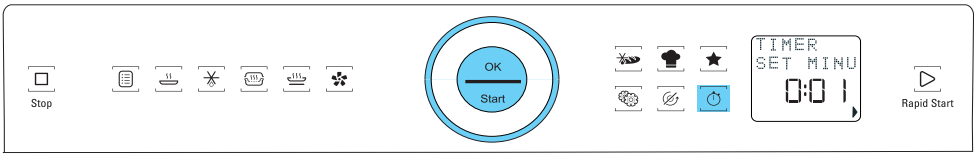
Remarques :
- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter des aliments, le four se mettre en mode Veille.
- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four interrompra la cuisson (dans ce cas,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

FONCTION STOP DU 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 :
- Chaleur pulsée
- Gril+Micro-ondes
- Chaleur pulsée+micro-ondes.

MINUTEUR

Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple, pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.
Remarque: le minuteur n'active pas un cycle de cuisson.



1. Le four étant en mode veille (voir le chapitre Mode veille), appuyez sur le bouton Minuteur.
2. Tournez le Bouton rotatif pour régler les minutes à mesurer.
3. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

Remarque : une fois le minuteur lancé, il est possible de démarrer une fonction de cuisson. Dans ce cas, appuyez sur le bouton Minuteur pour afficher pendant quelques secondes le temps restant de la fonction Minuteur.

RÉGLAGES

Dans ce menu, vous pouvez facilement consulter et modifier les réglages du four (son, langue, réglages d'usine par défaut).
Mettez le four en mode Veille (voir le chapitre Mode Veille), puis appuyez sur le bouton Réglages pour accéder au menu des Réglages. Utilisez ensuite le bouton rotatif et Confirmation pour modifier les réglages suivants :

• RÉGLER LE SON

1. Tournez le bouton rotatif pour choisir la valeur Activer ou Désactiver.
2. Appuyez sur le bouton Confirmation.

• LANGUE

1. Tournez le bouton rotatif pour choisir les langues disponibles (voir le tableau).
2. Appuyez sur le bouton Confirmation.

RUBRIQUES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Langues	Anglais	Français	Italien	Allemand	Suédois	Espagnol	Hollandais	Hongrois	Slovaque	Polonais	Tchèque

• RÉINITIALISER AUX PARAMÈTRES D'USINE PAR DÉFAUT

1. Tournez le bouton rotatif pour choisir la valeur Oui/Non. (Si vous choisissez Oui, les réglages d'origine du produit seront restaurés).
2. Appuyez sur le bouton Confirmation.

• MODE DÉMO

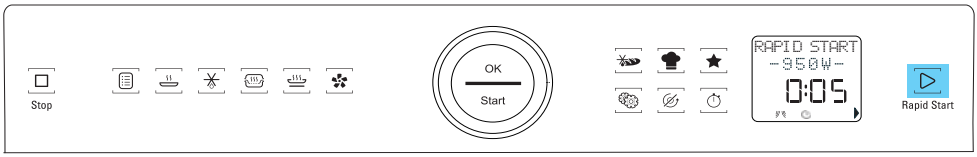
1. Tournez le bouton rotatif pour activer/désactiver le mode Démo. Choisissez "ACTIVER" pour activer le mode Démo, ou "DÉSACTIVER" pour le désactiver. (Voir le chapitre "MODE DÉMO" pour plus d'informations).
2. Appuyez sur le bouton Confirmation.

• QUITTER

1. Tournez le bouton rotatif et choisissez Quitter.
2. Appuyez sur le bouton Confirmation pour quitter le menu.

RAPID START

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



1 Appuyez sur le bouton Rapid Start.

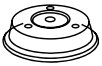
Appuyez sur le bouton Rapid Start ▷ pour lancer la fonction Micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire du bouton Rapid Start va augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.
Une fois la fonction lancée, vous pouvez également utiliser le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.

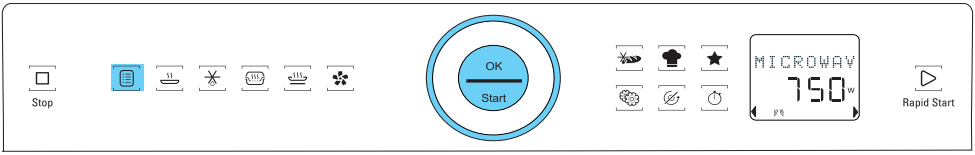
Conseils et suggestions :

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

MICRO-ONDES

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

Accessoire suggéré :  Cloche micro-ondes (vendue séparément)



1. Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles.
2. L'afficheur indique : “MICRO-ONDES”, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler la puissance des micro-ondes (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur le bouton Confirmation.
5. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps.
6. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

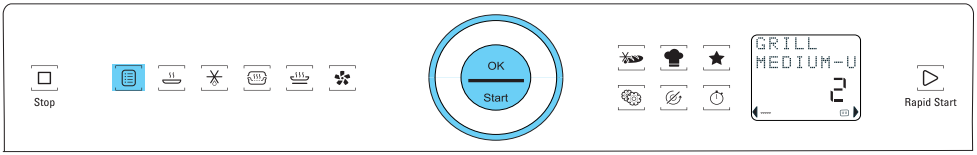
Pour ajuster la puissance : Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles et tournez le bouton rotatif pour ajuster la valeur.
Pour augmenter/diminuer la durée : Tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Rapid Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
950 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 minutieuse, 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.

GRIL

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

Accessoires dédiés : Grille haute



1. Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles.
2. Tournez le bouton rotatif jusqu'à voir “GRIL”” puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler la puissance du gril (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton rotatif pour régler a durée.
5. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

	NIVEAU DE PUISSANCE
1	Faible
2	Intermédiaire
3	Élevé

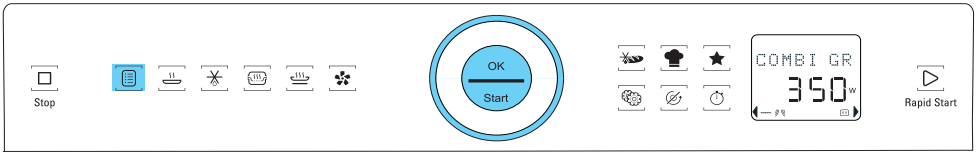
Conseils et suggestions :

- Pour les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique haute.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.

GRIL+MICRO-ONDES

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

Accessoires dédiés : Grille haute



1. Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles.
2. Tournez le bouton rotatif jusqu'à voir “GRIL+MICRO-ONDES” puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler la puissance des micro-ondes (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton rotatif pour régler l'heure.
5. Appuyez sur le bouton Confirmation/Rapid Start. La fonction démarre.

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Pour ajuster la puissance : Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles et tournez le bouton rotatif pour ajuster la valeur.

Pour augmenter/diminuer la durée : Tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Rapid Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

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

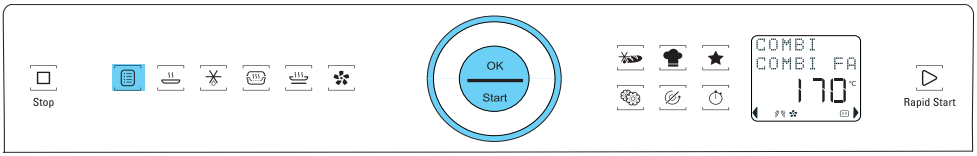
Conseils et suggestions :

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

CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES.

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

Accessoires dédiés : Grille basse



1. Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles.
2. Tournez le bouton rotatif jusqu'à voir “CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES - UTILISEZ LA GRILLE BASSE” puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler la température (choisissez une température comprise entre 50°C et 200°C) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton rotatif pour ajuster la puissance des micro-ondes (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
5. Tournez le bouton rotatif pour ajuster la durée.
6. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :
Pour ajuster la puissance : Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles et tournez le bouton rotatif pour ajuster la valeur.
Pour augmenter/diminuer la durée : Tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Rapid Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.
Pour ajuster la température :appuyez sur le bouton Chaleur pulsée et tournez le bouton rotatif pour régler la valeur.

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

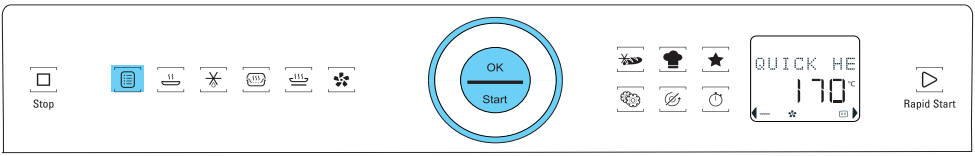
Conseils et suggestions :

- Placez les aliments sur la grille métallique basse, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient à la fois adaptés aux micro-ondes et résistants au four avant de les utiliser avec cette fonction.

RÉCHAUFFAGE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour préchauffer le four vide un court instant. Vous pouvez choisir la température voulue. Le four vous avertira lorsque la température sera atteinte.

Accessoires dédiés : Grille basse Cloche micro-ondes (vendue séparément)



1. Appuyez sur le bouton Fonctions manuelles.
2. Tournez le bouton rotatif jusqu'àvoir “RÉCHAUFFAGE RAPIDE”, puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler la température.
4. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

La température peut être facilement réglée en cours de cuisson en tournant le bouton rotatif.
Pendant le réchauffage, "PRÉCHAUFFAGE" s'affiche. La barre de progression reste affichée jusqu'à ce que la température préréglée soit atteinte.

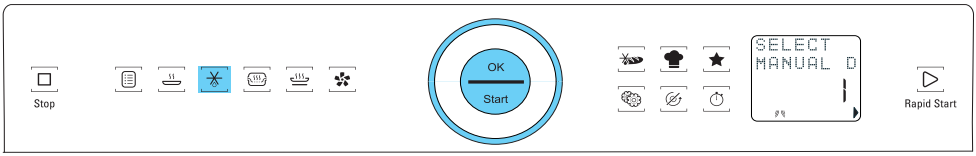
Une fois la température atteinte, le mot “FIN” s'affiche. A ce stade, il est impossible de régler l'un ou l'autre paramètre.

Conseils et suggestions :

- N'introduisez pas d'aliments dans le four avant ou pendant son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

DÉCONGÉLATION (MANUELLE ET AUTOMATIQUE DÉCONGÉLATION)

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: DÉCONGÉLATION MANUELLE
  1. Appuyez sur le bouton Décongélation.
  2. Tournez le bouton rotatif jusqu'à voir “MANUELLE, DÉCONGÉLATION” puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
  3. Tournez le bouton rotatif pour régler la durée.
  4. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

- 2-6: AUTOMATIQUE DÉCONGÉLATION
  1. Appuyez sur le bouton Décongélation.
  2. Tournez le bouton rotatif pour choisir le type d'aliment (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
  3. Tournez le bouton rotatif pour régler le poids puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
  4. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

TYPE DE DÉCONGÉLATION		FAMILLE D'ALIMENTS	POIDS
1	Manuelle	-	-
2	Automatique	Viande	100g - 2kg
3	Automatique	Volaille	100g - 2kg
4	Automatique	Poisson	100g - 2kg
5	Automatique	Légumes	100g - 2kg
6	Automatique	Pain	100g - 2kg

Conseils et suggestions :

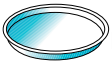
- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre. Si besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique dont l'utilisation est compatible avec le micro-ondes.
- Pour les aliments non indiqués dans le tableau et si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseil- lé, utilisez la fonction manuelle.
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
- Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.
- Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 11.

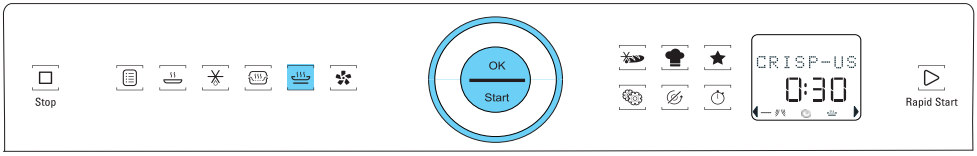
CRISP

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

Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction Crisp :
- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.

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

Accessoires dédiés :  Plat Crisp Poignée crisp



1. Appuyez sur le bouton Crisp.
2. Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton Confirmation/Rapid Start. La fonction démarre.

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

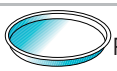
Conseils et suggestions :

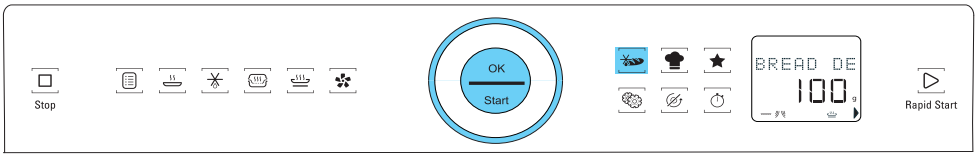
- Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.
- Le four et le plat crisp deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.
- Ne posez pas le plat crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.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

DÉCONGÉLATION DU PAIN AUTOMATIQUE

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies des fonctions Décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la texture du pain frais.
Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés.
La fonction Décongélation pain 6ème sens peut s'utiliser si le poids net est compris entre 50g - 400g.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec cette fonction :
- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud.

Accessoires dédiés :  Plat Crisp Poignée crisp



Placez le plat Crisp vide sur le plateau tournant en verre, dans le four.

1. Appuyez sur le bouton Décongélation du pain du Automatique.
2. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur le bouton de confirmation. Il s'agit de la phase de préchauffage avant la cuisson. Lorsque la température est atteinte, un message vous prévient et vous pouvez enfourner (le pain). Pendant la phase de préchauffage, le mot “PRÉCHAUFFAGE” s'affiche.
4. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

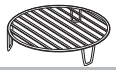
Le four combine automatiquement les micro-ondes et le gril pour préchauffer le plat Crisp. Ainsi le plat Crisp va rapidement atteindre sa température de fonctionnement. Une fois le préchauffage terminé, le four vous demandera d'enfourner les aliments.

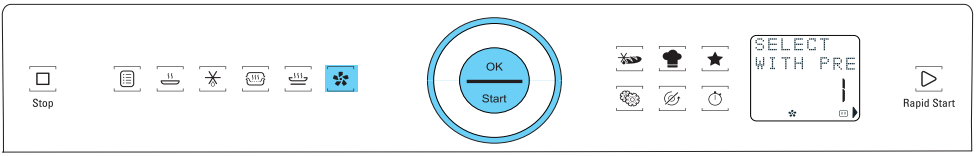
Conseils et suggestions :

- 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 disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 11.

CHALEUR PULSÉE

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. L'utilisation d'un élément chauffant puissant et d'un ventilateur permet de bénéficier d'un cycle de cuisson comparable à celui d'un four traditionnel. Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, des volailles et des viandes rôties. Il est possible d'utiliser la fonction Chaleur pulsée avec ou sans la phase de préchauffage. La phase de préchauffage utilise à la fois la chaleur pulsée et le gril pour préchauffer rapidement le four avant le début de la cuisson. Cela permet d'obtenir un résultat optimal.

Accessoires dédiés :  Grille basse



1: AVEC PRÉCHAUFFAGE :

1. Appuyez sur le bouton Chaleur pulsée .
2. L'écran affiche les options : “AVEC PRÉCHAUFFAGE PAR CHALEUR PULSÉE - UTILISEZ LA GRILLE BASSE”, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler la température puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton rotatif pour ajuster la durée.
5. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

Remarque : Il s'agit de la phase de préchauffage avant la cuisson. Lorsque la température est atteinte, un message vous prévient et vous pouvez enfourner.

2: SANS PRÉCHAUFFAGE

1. Appuyez sur le bouton Chaleur pulsée .
2. Tournez le bouton rotatif jusqu'à voir “SANS PRÉCHAUFFAGE À CHALEUR PULSÉE - UTILISEZ LA GRILLE BASSE” et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
3. Tournez le bouton rotatif pour régler la température puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton rotatif pour ajuster la durée.
5. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :
Pour ajuster la température : Appuyez sur le bouton Chaleur pulsée et tournez le bouton rotatif pour régler la valeur.
Pour augmenter/diminuer la durée : Tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Rapid Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Conseils et suggestions :

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

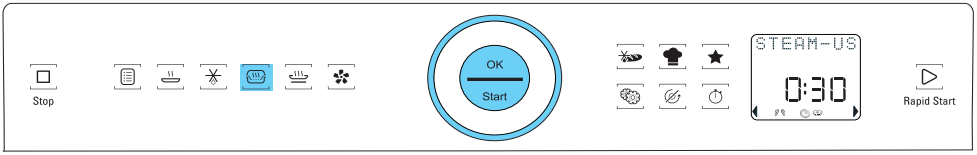
AUTOMATIQUE VAPEUR

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson.
L'accessoire cuit-vapeur fourni doit toujours être utilisé avec cette fonction.
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 (frémissement). À ce stade, le temps de cuisson à la vapeur et le compte à rebours sont affichés.

Accessoires dédiés :

Couvercle
Grille intermédiar
Récipient

Traduction p7 Cuit-vapeur



1. Appuyez sur le bouton Vapeur du Automatique .
2. Tournez le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson (Si vous ne la régler pas, la fonction s'interrompt une fois que l'eau a atteint la température d'ébullition).
3. Appuyez sur le bouton Confirmation/Rapid Start. La fonction démarre.

- Cuisson de légumes :
  Placez les légumes sur la grille intermédiaire. Versez 50 - 100 ml d'eau dans le fond. Couvrez avec le couvercle et réglez la durée.
  Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2 - 3 minutes.
  Les légumes durs, tels que les carottes et les pommes de terre, cuisent en 4 - 5 minutes.
- Cuisiner le poisson :
  Versez de l'eau jusqu'au niveau «Steam (vapeur)» indiqué à l'intérieur du récipient du plat vapeur. (environ 100ml).

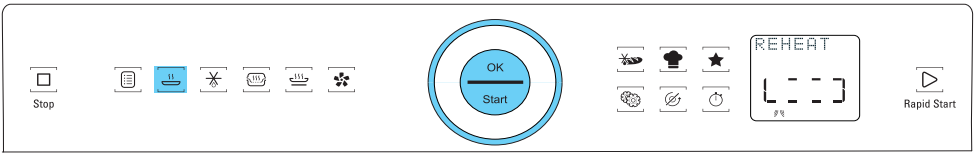
Conseils et suggestions :

- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.

RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Placez le poisson sur la grille intermédiaire, couvrez-le puis réglez la durée de cuisson.
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.

Accessoire suggéré : Cloche micro-ondes (vendue séparément)



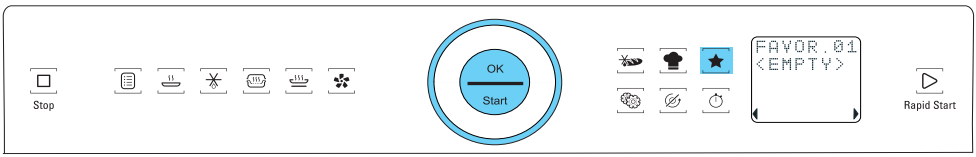
1. Appuyez sur le bouton Réchauffage du Automatique .
2. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start, la fonction démarre.

Conseils et suggestions :

- Le poids net doit se situer entre 250 - 600g lorsque vous utilisez cette fonction.
- Veillez à ce que le four 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.

FAVORIS

La fonction Favoris vous permet d'enregistrer et d'utiliser facilement et rapidement jusqu'à 10 recettes personnalisables.
Chaque Favori contient un cycle simple ou une séquence de cycles (jusqu'à 6).
Un cycle comporte une fonction de cuisson et les paramètres associés, (par exemple la puissance et la durée).



FONCTIONS DE CUISSON COMPATIBLES :
Il est possible d'enregistrer les fonctions suivantes :
Micro-ondes / Gril / Chaleur pulsée / Décongélation manuelle / Réchauffage rapide / Crisp / Gril + Micro-ondes / Chaleur pulsée + Micro-ondes

Remarque : il n'est pas possible d'enregistrer un favori si :
- une fonction Automatique est utilisée
- La fonction Stop du plateau tournant est utilisée
- un paramètre du cycle (par exemple la durée, la puissance) a été modifié une fois le cycle lancé
- le four est en mode Veille (automatique ou après l'utilisation du bouton STOP)

COMMENT ENREGISTRER UN CYCLE SIMPLE :

1. Lancez un cycle compatible avec la fonction Favoris (voir précédemment).
2. Patientez jusqu'à la fin du cycle, puis restez appuyé pendant quelques secondes sur le bouton Favoris ☆.
3. L'afficheur indique la position libre - s'il en reste une - où vous pouvez enregistrer votre nouveau Favori. Appuyez sur le bouton Confirmation pour enregistrer le Favori à la position proposée, ou tournez le bouton rotatif pour choisir une autre position. Appuyez ensuite sur le bouton Confirmation.

Remarque : il est possible de remplacer un Favori existant par un nouveau Favori :Cette action devra être confirmée en appuyant à nouveau sur le bouton de Confirmation.

COMMENT ENREGISTRER UNE SÉQUENCE DE CYCLES :

1. Lancez un cycle compatible avec la fonction Favoris .
2. Patientez jusqu'à la fin du cycle, puis sélectionnez le cycle suivant que vous souhaitez enregistrer dans la séquence.
3. Répétez l'étape 2 si vous voulez ajouter d'autres cycle à la séquence, puis passez à l'étape n°4.
4. Restez appuyé pendant quelques secondes sur le bouton Favori ☆.
5. Tournez le bouton rotatif et choisissez “ENREGISTRER LA SÉQUENCE DE CYCLES” . Appuyez ensuite sur le bouton Confirmation.
6. L'afficheur indique la position libre - s'il en reste une - où vous pouvez enregistrer votre nouveau Favori. Appuyez sur le bouton Confirmation pour enregistrer le Favori à la position proposée, ou tournez le bouton rotatif pour choisir une autre position. Appuyez ensuite sur le bouton Confirmation.

Remarque : il est possible de remplacer un Favori existant par un nouveau Favori. Cette action devra être confirmée en appuyant à nouveau sur le bouton de Confirmation.

COMMENT UTILISER UN FAVORI :

1. Appuyez sur le bouton Favori ☆.
2. Tournez le bouton rotatif et appuyez sur le bouton Confirmation pour sélectionner et lancer le Favori voulu dans la liste.

Remarque : si le favori est une séquence de cycles, appuyez sur le bouton Rapid Start pour lancer chaque phases de la séquence. Si aucune action n'est effectuée à la fin de chaque phase, la phase suivante démarre automatiquement après 2 minutes.

AUTOMATIQUE CHEF MENU

Le Chef Menu 6ème sens est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques.
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 Chef Menu 6ème sens va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

1. Appuyez sur le bouton Chef Menu 6ème sens .
2. Tournez le bouton rotatif pour choisir la famille d'aliment.
3. Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
4. Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la recette.
5. Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
6. Selon la recette choisie, l'affichage peut vous demander de régler la Durée / la Quantité / le Poids / le degré de cuisson. Utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour régler les valeurs demandées.
7. Appuyez sur le bouton Confirmation /Rapid Start. La fonction démarre.

Conseils et suggestions :

- Pour de grandes quantités/grosses pièces d'aliment telles que rôtis et poisson au four, on recommande un temps de repos de 8 - 10 minutes.
- Pour les légumes, les hot dogs et le poisson cuit à la vapeur, on recommande un temps de repos de 2 - 3 minutes.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 11.

ACCESSOIRES				
Plat allant aux micro-ondes	Plat allant aux micro-ondes et au four	Plat Crisp	Cuit-vapeur	Cuit-vapeur (Fond et couvercle)
Grille basse	Grille supérieure	Lèchefrite	Sans Couvercle	Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
1. LÉGUME		1. Pommes de terre [au four]	200g - 1 000g	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.
		2. Gratin de pommes de terre [au four]	4 - 8 portions	Coupez les pommes de terre en rondelles et alternez rondelles et oignon. Salez, poivrez, mettez un peu d'ail et nappez de crème. Parsemez de fromage.
		3. Pommes de terre [Vapeur]	300g - 1 000g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
		4. Pommes de terre en morceaux [Crisp]	300g - 800g	Épluchez et coupez les pommes de terre. Assaisonnez et graissez légèrement le plat crisp + aspergez le dessus d'huile. Remuez lorsque le four vous y invite.
		5. Légumes surgelés [Vapeur] ❄	300g - 800g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		6. Gratin de légumes congelé [Au four]❄	400g - 800g	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.
		7. Tomates [Au four]	300g - 800g	Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage
		8. Poivron [Crisp]	200g - 500g	Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez les légumes coupés en morceaux sur le plat crisp préchauffé. Assaisonnez et aspergez d'huile. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		9. Aubergine [Crisp]	300g - 800g	Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur, saupoudrez-les de sel et laissez dégorger. Graissez légèrement le plat crisp et placez les aliments sur le plat crisp préchauffé. Retournez-les quand le four vous y invite.
		10. Carottes [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		11. Haricots verts [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
		12. Brocolis [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		13. Chou-fleur [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		14. Poivron [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		15. Courgettes [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		16. Épis de maïs [Vapeur]	300g - 800g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.

Plat allant aux micro-ondes

Plat allant aux micro-ondes et au four

Plat Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille supérieure

Lèchefrite

Sans Couvercle

Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
2. POULET		1. Rôti	800g - 1 500g	Assaisonnez et placez-le dans le four froid, côté poitrine sur le dessus.
		2. Morceaux [Crisp]	400g - 1 200g	Assaisonnez les morceaux et placez-les sur le plat Crisp côté peau sur le dessus.
		3. Cuisses [Crisp]	400g - 1 000g	Assaisonnez les cuisses de poulet. Graissez le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four vous y invite.
		4. Ailes de poulet [Crisp]	400g - 1 000g	Assaisonnez les cuisses de poulet. Graissez le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four vous y invite.
		5. Filets [Crisp]	300g - 1 000g	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.
		6. Filets [Vapeur]	300g - 800g	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		7. Filets au bacon [Crisp]	200g - 500g	Coupez les filets frais de poulet en lamelles. Utilisez des tranches de bacon pour enrouler le filet. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four vous y invite.
		8. Kebab [Grillé]	2 - 6 portions	Pour 6 portions : 400g de filet de poulet : 2 poivrons, 2 oignons et de l'assaisonnement. Coupez le filet de poulet en morceaux et assaisonnez-les. Coupez le poivron et l'oignon en morceaux. Utilisez des pics en bois pour maintenir le filet de poulet, le poivron et l'oignon ensemble. Placez les préparations sur la grille supérieure du four. Retournez-les quand le four vous y invite.
3. VIANDE		1. Boeuf [Rôti]	800g - 1 500g	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four préchauffé. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite. Pour le rôti de bœuf français, réglez le degré de cuisson sur MOINS.
		2. Porc [Rôti]	800g - 1 500g	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite.
		3. Agneau [Rôti]	1 000g - 1 500g	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite.
		4. Rôti d'agneau [Grillé]	2pcs - 6pcs	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four froid. Retournez-les quand le four vous y invite. Assaisonnez.
		5. Veau [Rôti]	800g - 1 500g	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four préchauffé. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite.

Plat allant aux micro-ondes

Plat allant aux micro-ondes et au four

Plat Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille supérieure

Lèchefrite

Sans Couvercle

Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
3. VIANDE		6. Côtes [Crisp]	700g - 1 200g	Assaisonnez et placez les côtes sur le plat Crisp.
		7. Pain de viande traditionnel [Au four]	4 - 8 portions	Préparez votre préparation pour pain de viande habituelle et formez un pain.
		8. Boulettes de viandes [Au four]	200g - 400g	Préparez votre recette favorite de boulettes de viande et façonnez-les de façon à obtenir des boulettes d'environ 20g chacune.
		9. Entrecôte [Grillé]	2pcs - 4pcs	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four froid. Retournez-les quand le four vous y invite. Assaisonnez.
		10. Hamburgers surgelés [Crisp] ✳	100g - 500g	Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat. Retournez-les quand le four vous y invite.
		11. Saucisse [Crisp]	200g - 800g	Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter leur éclatement. Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez les saucisses sur le plat préchauffé et retournez-les lorsque le four vous y invite.
		12. Hot dogs [Vapeur]	4 - 8 pièces	Versez 1 litre d'eau au fond du cuit- vapeur et couvrez avec le couvercle. Lorsque le four vous y invite, ajoutez les saucisses et couvrez avec le couvercle.
		13. Bacon [Crisp]	50g - 150g	Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plat Crisp et retournez-la lorsque le four vous y invite.
4. POISSON ET FRUITS DE MER		1. Filets de poisson [Vapeur]	300g - 800g	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		2. Poisson entier [Au four]	600g - 1 200g	Assaisonnez et badigeonnez le dessus de beurre. Saupoudrez de miettes de pain si vous le souhaitez.
		3. Poisson entier [Cuit à l'eau]	600g - 1 200g	Assaisonnez et ajoutez 100 ml de fumet de poisson. Couvrez durant la cuisson.
		4. Pavé de poisson [Vapeur]	300g - 800g	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		5. Pavé de poisson [Crisp]	300g - 800g	Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et ajoutez les filets sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		6. Gratin surgelé [Au four] ✳	600g - 1 200g	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.

Plat allant aux micro-ondes

Plat allant aux micro-ondes et au four

Plat Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille supérieure

Lèchefrite

Sans Couvercle

Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
4. POISSON ET FRUITS DE MER		7. Filets panés [Crisp] ❄	200g - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		8. Moules [Vapeur]	100g - 400g	Déposez 100-400g de moules au fond du récipient, ajoutez 400 ml d'eau. Couvrez avec le couvercle.
		9. Moules précuites [Crisp]	100g - 400g	Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		10. Crevettes [Vapeur]	100g - 400g	Placez 100-400g d'aliments au fond du plat, ajoutez 400-700lm d'eau puis couvrez avec le couvercle.
		11. Crevettes [Crisp]	100g - 400g	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.
5. FRITURE SAINE		1. Frites [Crisp] ❄	300g - 600g	Saupoudrez de sel avant la cuisson.
		2. Batonnets de poissons surgelés [Crisp] ❄	200g - 500g	Ajoutez les aliments quand le four est préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		3. Rondelles de chorizo [Grillé]	200g - 800g	Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		4. Ailes de poulet surgelées [Crisp]❄	300g - 600g	Retirez l'emballage.
		5. Nuggets surgelés [Crisp]❄	250g - 600g	Ajoutez les nuggets après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez-les quand le four vous y invite.
6. PIZZA & QUICHE		1. Pizza épaisse surgelée [Crisp] ❄	300g - 800g	Retirez l'emballage.
		2. Pizza fine surgelée [Crisp] ❄	250g - 500g	Retirez l'emballage.
		3. Pizza faite maison [Crisp]	1 fournée	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.
		4. Pizza fraîche [Crisp]	200g - 500g	Ajoutez la pizza après avoir préchauffé le plat Crisp.

Plat allant aux micro-ondes

Plat allant aux micro-ondes et au four

Plat Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille bassee

Grille supérieure

Lèchefrite

Sans Couvercle

Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
6. PIZZA & QUICHE		5. Pizza végétarienne fine [Crisp]	1 fournée	Préparez la pâte à pizza avec 10g de levure fraîche, 1dl d'eau, 1ml de sel, 145g de farine et 1 cuiller à soupe d'huile. Roulez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, disposez-la sur le plat Crisp légèrement graissé et piquez avec une fourchette. Étalez 1dl de sauce tomate sur la pâte. Ajoutez 50g de carotte en lamelle, 50g de poivron, 50g d'oignon et 50g de champignons sur la sauce. Terminez en ajoutant 150g de fromage et de l'origan.
		6. Quiche Lorraine [Crisp]	1 fournée	Préparez une pâte brisée (250g de farine,150g de beurre + 2½ cuillers à soupe d'eau), ou utilisez une pâte toute prête (400-450g). Garnissez le plat Crisp de pâte. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire le fond de tarte. Lorsque le four vous invite à ajouter la préparation, mettez 200 g de jambon et 175 g de fromage puis versez dessus un mélange composé de 3 œufs et 300 ml de crème. Remettez au four et continuez la cuisson.
		7. Quiche cuisinée surgelée [Crisp]❄	200g - 800g	Retirez l'emballage.
7. RIZ ET CÉRÉALES		1. Riz [Vapeur]	1 - 4 portions	Placez 1 à 4 portions de riz dans le fond (la base) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 100g. Ajoutez de l'eau salée 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.).
		2. Gâteau de riz [Vapeur]	1 - 2 portions	Placez le riz et l'eau dans le fond du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ajoutez le lait lorsque le four vous y invite et continuez la cuisson. Pour 2 portions prenez 75ml de riz, 200ml d'eau et 300ml de lait. Pour 4 portions prenez 150ml de riz, 300ml d'eau et 500 ml de lait.
		3. Porridge	1 - 2 portions	Mélangez les flocons d'avoine, le sel et l'eau conformément aux consignes figurant sur l'emballage.

Plat allant aux micro-ondes

Plat allant aux micro-ondes et au four

Plat Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille supérieure

Lèchefrite

Sans Couvercle

Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
8. PÂTE ET LASAGNE		1. Pâte [Vapeur]	1 - 3 portions	Placez 1 à 3 portions de pâtes dans le fond (la base) 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.).
		2. Lasagnes végétariennes	1 portions	Préparez la sauce végétarienne avec 1 oignon, 6 gousses d'ail, 1 carotte, 1 aubergine, 400g de champignons frais mixés, 600g de tomates hachées, 4 tasses de jus de tomate, 1 brin de romarin, 2 feuilles de laurier, 3 brins de thum, 1 1/2 cuillers à soupe de miel, sel. La sauce au fromage contient 6 tasses de lait, 2 tasses de crème, 50g de beurre, 1/2 tasse de farine, 2 tasses de fromage râpé, du sel et du poivre noir fraîchement moulu. Étalez la sauce au fromage avec le mélange de légume sur des plaques de lasagne. Terminez par une couche de sauce et du fromage râpé.
		3. Lasagne à la viande	4 - 8 portions	Préparez votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes.
		4. Lasagne surgelée ❄	500g - 1 200g	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.
9. PAIN		1. Petits pains	1 fournée	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Façonnez des petits pains et placez-les sur un lèchefrite pour les faire lever. Placez- les dans le four préchauffé.
		2. Pain	1 pc - 2 pcs	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Placez sur un lèchefrite pour la faire lever. Placez- les dans le four préchauffé.
		3. Petits pains précuits	1 fournée	Pour petits pains emballés sous vide. Placez- les dans le four préchauffé.
		4. Petits pains surgelés❄	1 fournée	Placez- les dans le four préchauffé.

Plat allant aux micro-ondes

Plat allant aux micro-ondes et au four

Plat Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

Grille supérieure

Lèchefrite

Sans Couvercle

Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
10. GÂTEAUX ET VIENNOISERIES		1. Génoise	1 fournée	Préparez la recette avec le poids total de 700 - 800g. Placez le gâteau dans le four préchauffé.
		2. Gâteau au chocolat [Crisp]	1 fournée	Ramollissez 150g de beurre dans le four micro-ondes. Mélangez le beurre fondu avec 4,5 dl de sucre, 2,5 dl de farine, 3 oeufs, 4,5 cuillers à soupe de cacao, 2,5 cuillers à café de sucre vanillé. Étalez la pâte uniformément sur le plat Crisp.
		3. Carrot cake [Crisp]	1 fournée	Râpez 600 ml de carottes et ajoutez 450 ml de farine, 3 cuillers à café de bicarbonate de soude, 1,5 cuillers à café de sucre vanillé, 300 ml de sucre en poudre, 2 cuillers à café de cannelle en poudre, 0,5 cuiller à café de gingembre en poudre, 3 oeufs et 150 ml d'huile de colza (ou toute autre huile de cuisine). Versez le mélange sur le plat Crisp graisé.
		4. Scones [Crisp]	1 fournée	Formez les scones sur le plat Crisp graissé
		5. Muffins	1 fournée	Préparez la pâte pour 16-18 biscuits et versez dans des moules en papier. Placez les aliments dans le four préchauffé.
		6. Biscuits, cookies	1 fournée	Placez sur un papier de cuisson puis dans le four préchauffé
		7. Brownies	1 fournée	Mélangez la pâte avec 120g de chocolat, 120g de beurre, 3 oeufs, 200g de sucre, 100g de farine, 5g de levure en poudre, 50g de noix. Versez la pâte sur le plat Crisp graisé. Placez sur la grille basse une fois le four préchauffé.
		8. Biscuit roulé	1 fournée	Battre 3 oeufs et 135g de sucre avec un batteur électrique. Ajouter 135g de farine, 7,5g de levure en poudre et 45ml d'eau froide. Versez sur la plaque à pâtisserie graissée. Enfournez lorsque le four vous y invite.
		9. Meringues	1 fournée	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80g de sucre et 100g de noix de coco desséchée. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez 20-24 biscuits et placez-les sur une plaque à pâtisserie graissée ou un papier de cuisson. Placez les aliments dans le four préchauffé.
		10. Tarte aux fruits faite maison	1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un 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.

Plat allant aux micro-ondes

Plat allant aux micro-ondes et au four

Plat Crisp

Cuit-vapeur

Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

Grille basse

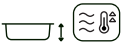
Grille supérieure

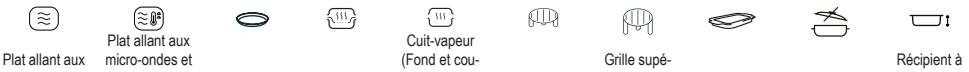
Lèchefrite

Sans Couvercle

Récipient à bords hauts

AUTOMATIQUE CHEF MENU

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	RECETTE	QUANTITÉ	PRÉPARATION
10. GÂTEAUX ET VIENNOISERIES		11. Tarte aux fruits précuite surgelée [Crisp]❄	400g - 800g	Retirez l'emballage.
11. DESSERTS ET AMUSE-GUEULES		1. Pommes au four	4 pcs - 8 pcs	Évidez les pommes et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et beurre.
		2. Compote de fruits [Steam]	300g - 800g	Épluchez et coupez les fruits en morceaux. Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		3. Crème brûlée	2 - 6 portions	Pour 4 portions, faites chauffer 100ml de crème + 200ml de lait. Fouettez 2 œufs + 2 jaunes d'œuf avec 3 cuillers à soupe de sucre et 1 cuiller à café de vanille. Battez le liquide chaud avec les œufs. Versez le mélange dans 4 ramequins (pour micro-ondes et résistants au four) et placez-les dans le plat crisp. Faites bouillir 1⁄2 litre d'eau et versez-la à côté des ramequins dans le plat Crisp. Faites cuir et laissez refroidir. Faites cuir et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre brun ou utilisez du sucre blanc et un chalumeau de cuisine pour le caraméliser.
		4. Soufflés	2 - 6 portions	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four. Ajoutez les aliments quand le four vous y invite.
		5. Ganache chau del	4 portions	Ramollissez 50g de beurre dans le four micro-ondes. Mélangez le beurre fondu dans un bol résistant aux micro-ondes et lorsque le four vous y invite, ajoutez les autres ingrédients (1dl de sucre, 0,5dl de crème, 0,5 dl de sirop léger, 1 cuiller à soupe de cacao, 1 cuiller à café de sucre vanillé). Servez avec de la crème glacée, des fruits frais ou des noix.
		6. Pop corn	100g	Placez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.
		7. Noix gril- lées [Crisp]	50g - 200g	Ajoutez les noix après avoir préchauffé le plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite.
		8. Pignons de pin grillés [Crisp]	50g - 200g	Ajoutez les pignonsaprès avoir préchauffé le plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite.



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 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

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

Conformément à la disposition IEC 60705 Edition 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 APPROXIMATIVE	NIVEAU DE PUISSANCE	RÉCIPIENT
12.3.1	1 000 g	14 min	750 W	Pyrex 3,227
12.3.2	475 g	6,5 min	750 W	Pyrex 3,827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pyrex 3,838
12.3.4	1 100 g	28 - 30 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3,827
12.3.5	700 g	25 min	Chaleur pulsée 200 °C + 90 W	Pyrex 3,827
12.3.6	1 000 g	30 - 35 min	Chaleur pulsée 200 °C + 350 W	Pyrex 3,827
13.3	500 g	2 min 12 sec	DÉCONGÉL.RAPIDE	

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance nominale	2200 W
Puissance MO	1000 W
Gril	1200 W
Chaleur pulsée	1500 W
Veille	<2,0 W
Mode OFF	<0,5 W
Dimensions externes (HXLXP)	379 x 491 x 540
Dimensions internes (HXLXP)	210 x 395 x 370

FR

W10699028

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