

# SUPREMECHEF

For model MWSC 9133

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual De Instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucţiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

مادخت سالانہ امتحان

Қолдану бойынша нұсқаулық

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

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# INDEX

## INSTALLATION

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

## SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	4
DIAGNOSTIC DES PANNES	5
PRÉCAUTIONS	6

## ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

ACCESSOIRES	7
MAINTENANCE ET NETTOYAGE	8

## BANDEAU DE COMMANDES

BANDEAU DE COMMANDES	9
DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE	10

## UTILISATION GÉNÉRALE

MODE VEILLE	11
PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS	11
INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON	11
AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS	11
STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE PLATEAU TOURNANT)	12
SETTING (RÉGLAGE)	13

## FONCTIONS CUISSON

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)	14
MICROWAVE (MICRO-ONDES)	15
GRILL (GRIL)	16
FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)	17
DUAL CRISP	18
6TH SENSE JET REHEAT (RÉCHAUFFAGE RAPIDE)	21
JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)	22
COMBI (MICRO-ONDES + GRIL)	23
COMBI (MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE)	24
6TH SENSE DUAL STEAM (VAPEUR)	25
6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)	29
AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)	36
SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL)	37

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	39
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	40

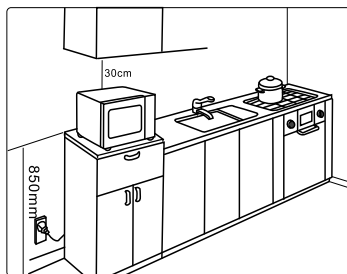
# INSTALLATION

## AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

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

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



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

## ⚠ AVERTISSEMENT:

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

## ⓘ Remarque :

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

## APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

### AVERTISSEMENT:

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

### AVERTISSEMENT:

- \* Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien compétent d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

### AVERTISSEMENT:

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

### AVERTISSEMENT:

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

### AVERTISSEMENT:

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



## **AVERTISSEMENT:**

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

## **AVERTISSEMENT:**

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

## **Remarque :**

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

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

---

## **DIAGNOSTIC DES PANNES**

### **Remarque :**

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

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

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

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

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

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

## **AVERTISSEMENT:**

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

# PRÉCAUTIONS

---

## GÉNÉRALITÉS

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

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

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

### ! Remarque :

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

## LIQUIDES

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

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

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

## ATTENTION







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

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer!

# ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

## ACCESSOIRES

- \* De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
- \* Vérifiez que les ustensiles peuvent être utilisés dans un four micro-ondes et sont perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
- \* Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four micro-ondes.
- \* Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques. Si des accessoires métalliques entrent en contact avec les parois du four micro-ondes pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four micro-ondes.
- \* Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- \* Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si le plateau tournant ne peut pas tourner librement, utilisez un récipient plus petit ou activez la fonction Stop du plateau tournant (voir la section Grands récipients).

	ACCESSOIRES	CONSEIL
	SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT	Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support. Installez le support du plateau tournant dans le four.
	PLATEAU TOURNANT EN VERRE	Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four. Placez le plateau tournant en verre sur son support.
 Couvercle Grille Supérieure Récipient Intermédiaire Grille Inférieure Fond	DOUBLE VAPEUR	Cuisez les aliments sous double vapeur avec contrôle du capteur. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.
	GRILLE HAUTE GRILLE BASSE	Utilisez la grille haute lors de la cuisson avec la fonction Gril ou Combi (Micro-ondes + Gril). Utilisez la grille basse lors de la cuisson avec la fonction chaleur pulsée ou Combi (mic-ondes + chaleur pulsée).
	PLAT CRISP	Disposez les aliments directement sur le plat crisp. Le plat crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme support avec le plat crisp. Ne placez aucun ustensile sur le plat crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.
	POIGNÉE CRISP	Utilisez la poignée crisp pour sortir le plat crisp du four.

## MAINTENANCE ET NETTOYAGE

---

- \* Si le four micro-ondes n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer une situation dangereuse.
- \* N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four micro-ondes. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.
- \* À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
- \* Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.
- \* N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.
- \* Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.
- \* L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.
- \* Ne le vaporisez pas directement sur le four micro-ondes.
- \* Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.
- \* Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant en verre a été enlevé pour le nettoyage.
- \* Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte. Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.
- \* Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.
- \* Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.
- \* Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

### REMARQUE :

- \* De temps en temps, il peut y avoir de l'évaporation/de la condensation pendant les cycles de cuisson. Cela n'a aucun impact sur les résultats de cuisson, car cela ne dépend pas de la qualité ou de la fabrication.

### NETTOYAGE SOIGNÉ :

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

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

- Support du plateau tournant
- Grille métallique
- Poignée crisp
- Plateau tournant en verre
- Accessoires vapeur

## BANDEAU DE COMMANDES



STOP

1



2



3



4



5



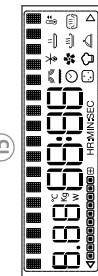
6



7



8



15



16

JET START

### 1 Bouton STOP

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

### 2 Bouton Microwave (Micro-ondes)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction micro-ondes.

### 3 Bouton Grill (Gril)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Gril.

### 4 Bouton Forced Air (Chaleur pulsée)

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Chaleur pulsée (avec préchauffage).

### 5 Bouton Dual Crisp

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Dual Crisp.

### 6 Knob (Touche) / Bouton de sélection et de confirmation.

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

### 7 Bouton Chef Menu (Menu Chef)

Utilisez ce bouton pour accéder aux recettes automatiques.

### 8 Bouton Auto Clean (Nettoyage automatique)

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction de Nettoyage automatique.

### 9 Bouton Jet Reheat (Réchauffage rapide)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Réchauffage.

### 10 Bouton Jet Defrost (Décongélation rapide)

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction de Décongélation.

### 11 Bouton Combi ( Micro-ondes + Gril ) / Combi ( Micro-ondes + Chaleur pulsée)

Utilisez pour sélectionner la fonction Combi ( Micro-ondes + Gril ) ou la fonction Combi ( Micro-ondes + Chaleur pulsée).

### 12 Bouton Dual Steam (Vapeur)

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction vapeur avec l'accessoire sur un ou deux niveaux.

### 13 Bouton Special Menu (Menu spécial)

Utilisez ce bouton pour accéder à des fonctions spéciales pratiques.

### 14 Bouton Stop Turntable (Arrêter le plateau tournant)

\* Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients dans le four. Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes:

- Forced Air (Chaleur pulsée)
- Combi ( Microwave + Forced Air ) (Micro-ondes + Chaleur pulsée)
- \* Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 seconde pour accéder au mode de réglage de l'horloge / la langue.

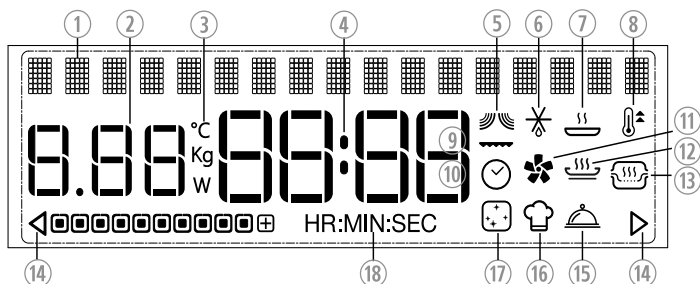
### 15 Affichage

L'écran affiche les informations sur le fonctionnement.

### 16 Bouton Jet start (Démarrage rapide)

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

## DESCRIPTION DE L'AFFICHAGE



- |   |   |
|---|---|
| ① Informations textuelles   | ⑩ Durée du cycle de cuisson                   |
| ② Informations numériques sur température/poids/puissance micro-ondes | ⑪ Fonction Chaleur pulsée                     |
| ③ Icône Celsius/Kilogramme/Gramme/Watt                                | ⑫ Fonction Dual Crisp                         |
| ④ Informations numériques de temps                                    | ⑬ Fonction Vapeur                             |
| ⑤ Fonction Microwave (Micro-ondes)                                    | ⑭ Incrémenter ou décrémenter la valeur        |
| ⑥ Fonction Décongél.rapide  | ⑮ Fonction Menu spécial                       |
| ⑦ Fonction Jet Reheat (Réchauffage rapide)                            | ⑯ Fonction Menu Chef (recettes automatiques)  |
| ⑧ Fonction préchauffage   | ⑰ Fonction Auto Clean (Nettoyage automatique) |
| ⑨ Fonction Gril   | ⑱ Heure : Minutes : Secondes                  |



## MODE VEILLE

---

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



## PROTECTION CONTRE ALLUMAGE / SÉCURITÉ ENFANTS

---

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

# OPEN THE DOOR



## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

---

### **Pour interrompre la cuisson:**

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

### **Pour poursuivre la cuisson:**

- Fermez la porte et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

### **Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :**

- Sortez le plat du four, refermez la porte et appuyez sur le bouton Stop.

### **Lorsque la cuisson est terminée:**

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



## AJOUTER / REMUER / RETOURNER LES ALIMENTS

---

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

## ! Remarques :

- \* Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter des aliments, le four se mettra en veille.
- \* Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four poursuit la cuisson (dans ce cas, les résultats escomptés ne seront pas atteints).



## **STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE PLATEAU TOURNANT)**

---

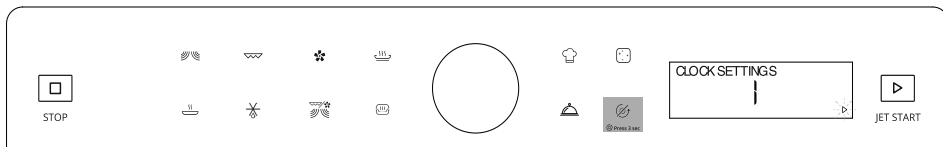
- Pour obtenir les meilleurs résultats possible, le plateau tournant en verre doit pouvoir tourner pendant la cuisson.
- Cependant, si vous avez besoin d'utiliser un très grand récipient qui empêche la rotation du plateau dans le four, il est possible de stopper sa rotation en utilisant la fonction Stop du plateau tournant. Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :
- \* **Forced Air (Chaleur pulsée)**
- \* Combi (Microwave + Forced Air) (Micro-ondes + Chaleur pulsée)





## SETTING (RÉGLAGE)

### RÉGLAGE DE L'HORLOGE



Vous pouvez régler l'horloge en maintenant enfoncée la touche Stop TT pendant 3 secondes. Cependant, la première fois que l'appareil est branché (ou après une panne de courant), il entre automatiquement dans le mode de réglage de l'horloge.

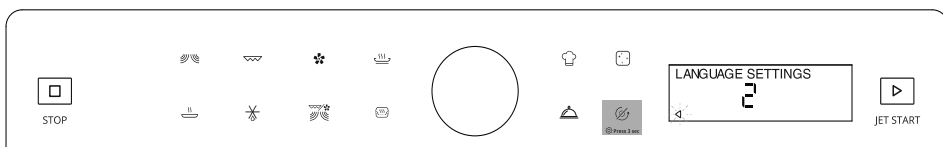
#### LORS DE L'UTILISATION DE LA TOUCHE STOP TT POUR RÉGLER L'HORLOGE :

- ① Maintenez enfoncée la touche Stop TT pendant 3 secondes, le nombre par défaut est « 1 ».
- ② Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer la fonction de réglage de l'horloge.

#### COMMENT RÉGLER L'HORLOGE :

- ① Tournez le bouton pour régler les heures.
- ② Appuyez sur le bouton Confirmation. Le chiffre des minutes clignote.
- ③ Tournez le bouton pour régler les minutes.
- ④ Appuyez sur le bouton Confirmation pour enregistrer le réglage.

### RÉGLAGE DE LA LANGUE



- ① Maintenez la touche Stop TT enfoncée pendant 3 secondes. Faites tourner le bouton pour sélectionner le numéro « 2 ».
- ② Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer la fonction de réglage de la langue.
- ③ Tournez le bouton pour choisir la langue (voir le tableau ci-dessous).
- ④ Appuyez sur le bouton Confirmation pour enregistrer le réglage.

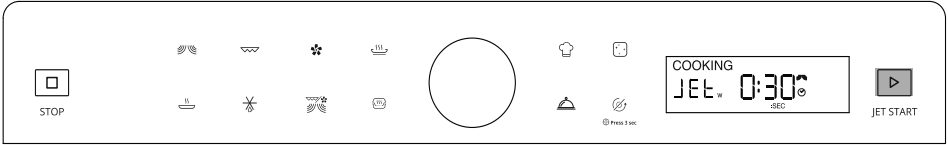
RU-BRIQUES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Langues	Anglais	Italien	Français	Allemand	Espagnol	Suédois	Hollandais	Hongrois	Slovaque	Polonais	Tchèque

#### Conseils et suggestions:

• Si vous appuyez sur le bouton Stop alors que vous êtes entrain de régler l'horloge, ou si ce réglage prend trop de temps, le four va quitter le mode de réglage. Votre réglage ne sera pas pris en compte et l'écran affichera "12:00".



## JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



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

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



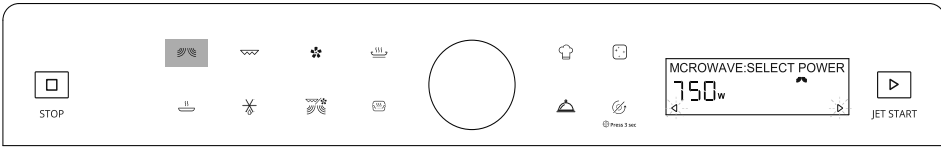
### Conseils et suggestions:

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



## MICROWAVE (MICRO-ONDES)

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



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

PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE
JET	Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation.
90 W	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée.

### Conseils et suggestions:

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



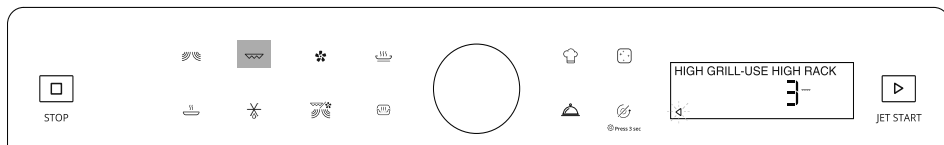
## GRILL (GRIL)

Cette fonction utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet grillé ou gratiné. La fonction Gril permet de faire dorer les aliments tels que les toasts au fromage, les sandwichs chauds, les croquettes de pommes de terre, les saucisses et les légumes.

Accessoire dédié :



Grille haute



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

	NIVEAU DE PUISSANCE
1	Faible
2	Intermédiaire
3	Élevé

### Conseils et suggestions:

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



## FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)

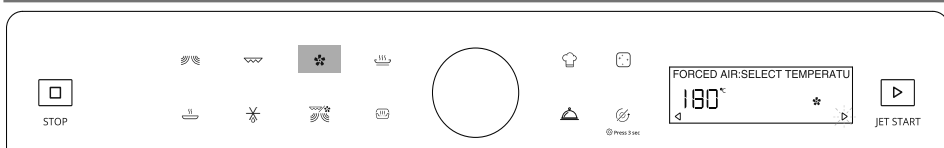
Cette fonction vous permet de cuire comme dans un vrai four. L'utilisation d'une résistance circulaire et d'une turbine permet de bénéficier d'un cycle de cuisson comme dans un four traditionnel. Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, de la volaille et de la viande rôtie.

Il est possible d'avoir une phrase de préchauffage avec la fonction Air Forced (chaleur pulsée). La phase de préchauffage fonctionne à l'aide du ventilateur et du gril pour réchauffer rapidement la cavité du four avant de commencer la cuisson, afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles.

Accessoire  
dédié :



Grille basse



- 1 Appuyez sur le bouton Air forcé.
- 2 Tournez le bouton de réglage pour régler la température de préchauffage, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. Avant que la température ne soit atteinte, la température de préchauffage peut être réglée entre 40 et 200°C en appuyant sur le bouton Air forcé et en tournant le bouton de réglage. Lorsque la température a été atteinte, un bip retentit et vous indique d'ajouter les aliments pour le cycle de cuisson suivant.
- 3 Après avoir ajouté les aliments, faites tourner le bouton pour régler l'heure.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

### ! Remarque :

Lorsque la cuisson a démarré:

\*Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson : Tournez le bouton, ou appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide)/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

### i Conseils et suggestions:

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



## DUAL CRISP

### FONCTION DUAL CRISP :

Cette fonction exclusive Whirpool vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. La fonction Dual Crisp associe les ondes, le gril et le plat Crisp. Elle permet d'atteindre rapidement la température voulue et permet de dorer et de rendre croustillant les aliments.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction Double crisp :

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

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

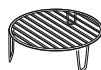
Accessoires dédiés :



Plat Crisp

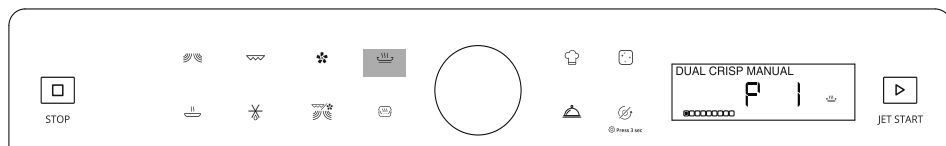


Poignée crisp



Grille haute

(Uniquement disponible sur les recettes Dual Crisp)



### DÉCONGÉLATION DU PAIN DUAL CRISP :

Utilisez ce menu pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec cette fonction :

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

### FRITURE LEGERE (CRISP FRY) :

La fonction crisp fry donne aux aliments un croustillant parfait et un intérieur tendre par une friture sans gras. La chaleur générée par le micro-ondes, le gril et le chauffage FC donnent des aliments plus sains et plus rapides à cuisiner.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction Friture Double crisp :

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

- ① Appuyez sur le bouton Dual Crisp (Double crisp).
- ② Tournez le bouton pour choisir la catégorie d'aliments (voir le tableau ci-dessous).
- ③ Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- ④ Faites tourner le bouton pour régler le temps de cuisson lorsque vous choisissez le menu Dual Crisp manuel P1 pour la cuisson et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.
- ⑤ Faites tourner le bouton pour ajuster le poids lorsque vous choisissez P2 (Décongélation du pain Dual Crisp) et P3~P9 (friture légère) et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.



## DUAL CRISP







### ! Remarque :

Veillez utiliser le plat crisp fourni. Les autres plats crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

### i Conseils et suggestions:




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

### Guide P1-P9 :

FAMILLE D'ALIMENTS		MODES DE CUISSON	POIDS OU TEMPS	CONSEILS
P1	 Dual Crisp Manuel	Dual Crisp	Réglez la durée	Réchauffez et cuisez les aliments souhaités comme la pizza, les quiches et autres plats à base de pâte.
P2	 Décongélation du pain	Dual Crisp	50 - 500g	Décongelez et réchauffez les, baguettes et croissants surgelés. Lorsque le préchauffage est terminé, le four vous demandera d'ajouter la nourriture, retournez lorsque le four vous le demande.
P3	 Frites	Crisp Fry	300 - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Saupoudrez de sel avant la cuisson. Retournez les frites quand le four vous y invite.
P4	 Poulet nuggets	Crisp Fry	200 - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Retournez les aliments quand le four vous y invite.
P5	 Poisson pané	Crisp Fry	250 - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P6	 Ailes de poulet	Crisp Fry	200 - 600g	Assaisonnez les ailes de poulet. Graissez le plat Crisp. Retournez-les quand le four vous y invite.



## DUAL CRISP (DOUBLE CRISP)

FAMILLE D'ALIMENTS		MODES DE CUISSON	POIDS OU TEMPS	CONSEIL
<i>P1</i>	 Pomme de terre en morceaux	Crisp Fry	300 - 800g	Pelez et coupez les pommes de terre d'une épaisseur d'environ 1,5 cm et assaisonnez avec du sel et de l'huile. Graissez légèrement le Plateau Crisp et ajoutez les pommes de terre coupées. Mélangez lorsque le four vous y invite.
<i>PB</i>	 Falafel	Crisp Fry	4 portions	Mélangez les pois chiches avec du persil, du sel, du poivre, du cumin et des graines de coriandre, laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes, mélangez la farine avec de l'eau douce pour créer un composé similaire à de la pâte, formez les hamburgers et plongez-les d'abord dans la farine, puis dans la chapelure, placez sur le plat Crisp préalablement aspergé d'huile d'olive extra vierge (2 cuillères à soupe).
<i>P3</i>	 Cabillaud pané relevé	Crisp Fry	4 portions	Dans un bol, mélangez la chapelure, le paprika, la poudre d'ail, le curcuma, le sel et le poivre avec l'albumine, couvrez les filets de cabillaud avec la chapelure assaisonnée et pressez avec les mains, arrangez les filets sur la plaque Crisp.

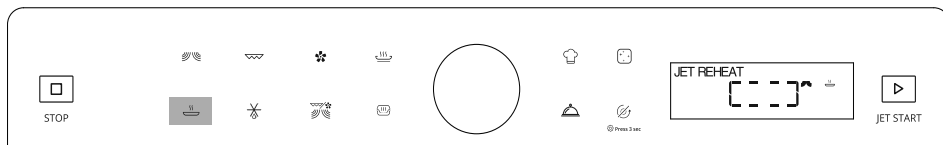




## 6TH SENSE JET REHEAT (RÉCHAUFFAGE RAPIDE)

Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Le micro-ondes va automatiquement calculer la puissance nécessaire ainsi que la durée de façon à obtenir le meilleur résultat possible, le plus rapidement possible.

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.



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

### **Conseils et suggestions:**

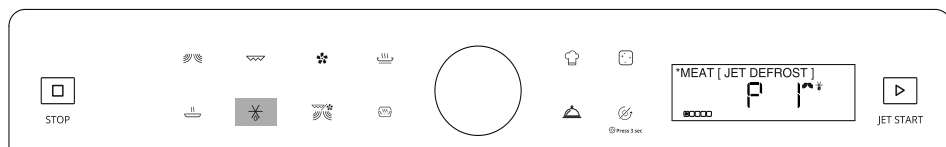
- Le poids net doit se situer entre 250-600g lorsque vous utilisez cette fonction.
- Veillez à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.
- Placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins 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.



## JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement des aliments.

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes ou du pain.



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

FAMILLE D'ALIMENTS		POIDS	CONSEILS
P1	 Viande	100 - 2000g	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer la viande pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats.
P2	 Poulet	100 - 2000g	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer la volaille pendant 5 à 10 min.
P3	 Poisson	100 - 1500g	Poisson entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer le poisson pendant 5 min.
P4	 Légumes	100 - 1500g	Jardinière de légumes, chou fleur et carottes. Après la cuisson, laissez reposer les légumes pendant 5 min.
P5	 Pain	50 - 550g	Petits pains surgelés, baguettes et croissants. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 min.

### Conseils et suggestions:

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



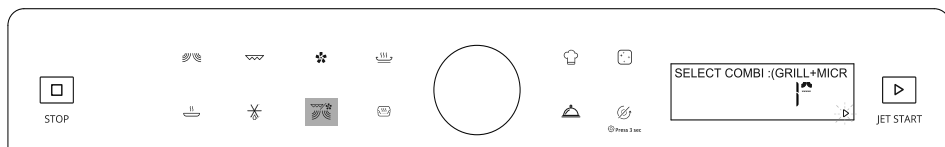
## COMBI (MICRO-ONDES + GRIL)

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

Accessoire dédié :



Grille haute



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

### ! Remarque :

Lorsque la cuisson a démarré :

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

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

### i Conseils et suggestions:

- Ne laissez pas la porte du four ouverte trop longtemps lorsque le Gril est en marche, car cela entraîne une chute de la température.
- Si vous cuisinez un gratin de grande taille qui requiert l'arrêt de la rotation du plateau rotatif, tournez le plat en cours de cuisson. Ceci est nécessaire pour obtenir une couleur homogène sur toute la surface du plat.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et aux micro-ondes lorsque vous utilisez cette fonction
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril. Ils fondent. Les ustensiles en bois et en papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.



## COMBI (MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE)

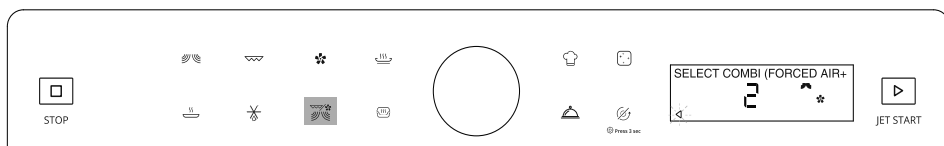
Cette fonction combine la cuisson aux micro-ondes et à la chaleur pulsée, ce qui vous permet de réaliser des plats cuits au four en un tour de main.

La fonction Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée) vous permet de réaliser des plats comme des rôtis, de la volaille, des pommes de terre en robe de chambre, des plats préparés congelés, du poisson, des cakes et pâtisseries.

Accessoire dédié :



Grille basse



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

### ! Remarque :

Lorsque la cuisson a démarré :

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

PUISSANCE NIVEAU	UTILISATION CONSEILLÉE
350 W	Volailles, pommes de terre en robe de chambre, lasagnes, poissons et viande rôtie
160 W	Gâteaux aux fruits
90 W	Gâteaux et viennoiseries

### i Conseils et suggestions:

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



## 6TH SENSE DUAL STEAM (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.

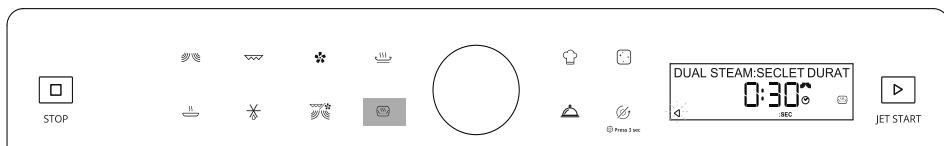
Cette fonction comporte 2 étapes.

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

Accessoires  
dédiés :



Double cuit-vapeur  
(Cuit-vapeur à deux couches)



- 1 Appuyez sur le bouton Dual Steam (vapeur).
- 2 Faites tourner le bouton pour régler le temps de cuisson, et appuyez sur Jet Start. Dans un premier temps s'affichera «boiling» jusqu'à ce que l'eau soit en ébullition. Une fois l'ébullition atteinte le compte à rebours du temps de cuisson programmé débute.
- 3 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.

### **i** Conseils et suggestions:

- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- L'accessoire cuit-vapeur fourni doit toujours être utilisé avec cette fonction.
- Le cuit-vapeur passe au lave vaisselle. Il ne doit être utilisé dans le micro-ondes qu'avec la fonction vapeur dans le cas contraire vous risqueriez de l'endommager.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



## 6TH SENSE DUAL STEAM (VAPEUR)

### Guide d'utilisation du cuit vapeur deux niveaux:

#### ! Remarque :

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

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



## 6TH SENSE DUAL STEAM (VAPEUR)

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



## 6TH SENSE DUAL STEAM (VAPEUR)

GRILLE SUPÉ- RIEURE	RECIPIENT DU MILIEU	GRILLE IN- FÉRIEURE	FOND	TEMPS DE CUISSON ET ETAPES	DESCRIPTION
Brochettes de pois- son (350g)	Eau (100 ml)	Cham- pignons (350g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes JET pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pen- dant 8min	Servez avec de l'huile, du sel et du poivre.
Saint-Jacques (170g)	Eau (100 ml)	Asperges (300g)	Eau (100 ml)	Étape 1 : Micro-ondes JET pendant 4min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pendant 1min15s.	Servez avec un assaisonnement d'huile et de vinaigre.
Carottes tranchées (250g)	Eau (100 ml)	NA	Cubes de mil- let (100g) et de tofu (100g) et eau (200ml)	Étape 1 : Micro-ondes JET pendant 2min30s; Étape 2 : Micro-ondes 350W pen- dant 15min	Servez avec de l'huile et de la sauce de soja.

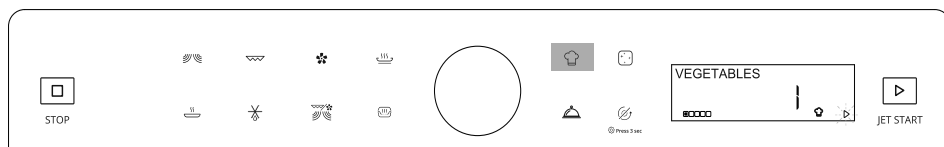




## 6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)

Le 6th Sense Menu Chef est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques. Les résultats sont à chaque fois parfaits.

Utilisez ce menu pour préparer les plats indiqués dans les tableaux suivants. Il suffit de sélectionner une recette et de suivre les instructions à l'écran : La fonction 6th Sense Menu Chef va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.










- ① Appuyez sur le bouton 6th Sense Chef Menu (Menu Chef).
- ② Tournez le bouton pour choisir la catégorie d'aliments (voir le tableau ci-dessous).
- ③ Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- ④ Tournez le bouton pour choisir la recette et appuyez sur le bouton de confirmation pour confirmer.
- ⑤ Tournez le bouton pour régler la valeur de poids et appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

### **Conseils et suggestions:**

- Le type d'aliments pouvant différer, la durée de cuisson n'est paramétrée que de façon générale. Nous vous recommandons de vérifier le degré de cuisson de l'aliment et de prolonger si nécessaire sa cuisson.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 11.
- Pour les recettes vapeur du menu chef, veuillez utiliser le cuit vapeur simple (couvercle, grille inférieure et fond). Pour le riz, les pâtes, l'épeautre et le quinoa, veuillez utiliser le cuit vapeur simple (le couvercle et le fond uniquement).

















### **REMARQUE:**

- De temps en temps, il peut y avoir de l'évaporation/de la condensation pendant les cycles de cuisson. Cela n'a aucun impact sur les résultats de cuisson, car cela ne dépend pas de la qualité ou de la fabrication

ACCESSOIRES			
 Microwave (Micro-ondes) Plat résistant	 Micro-ondes et four Plat résistant	 Poignée crisp et plat Crisp	 Cuit-vapeur (fond avec grille inférieure et couvercle)
 Cuit-vapeur (Fond et couvercle)	 Grille basse	 Grille haute	



# 6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)

RECETTES / ALI-MENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
<b>1 - LÉGUMES</b>				
P1	 Pommes de terre	200g-1000g	6,5-18,5min	 Convient pour les pommes de terre : 200-300g chacune. Lavez-les et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.
P2	 Tomates [Au four]	300g-800g	12-16 min	 Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage
P3	 Carottes [Vapeur]	150g-500g	capteur	 Se servir du cuit vapeur simple (couvercle, grille et fond). Placez les aliments sur la grille du cuit vapeur. Ajoutez 100ml d'eau dans le fond du cuit vapeur. Couvrez avec le couvercle du cuit vapeur.
P4	 Brocolis [Vapeur]	150g-500g	capteur	 Se servir du cuit vapeur simple (couvercle, grille et fond). Placez les aliments sur la grille du cuit vapeur. Ajoutez 100ml d'eau dans le fond du cuit vapeur. Couvrez avec le couvercle du cuit vapeur.
P5	 Pommes de terre [Vapeur]	150g-500g	capteur	 Se servir du cuit vapeur simple (couvercle et fond). Placez les aliments dans le fond du cuit vapeur. Ajoutez 100ml d'eau dans le fond du cuit vapeur. Couvrez avec le couvercle du cuit vapeur.
P6	 Congelés légumes [Vapeur]	150g-500g	capteur	 Se servir du cuit vapeur simple (couvercle et fond). Placez les aliments dans le fond du cuit vapeur. Ajoutez 100ml d'eau dans le fond du cuit vapeur. Couvrez avec le couvercle du cuit vapeur.
<b>2- POULET</b>				
P1	 Cuisses de poulet [Frit]	400g-1000g	14,5-26,5min	 Assaisonnez les cuisses de poulet. Graissez légèrement le plat Crisp. Ajoutez les cuisses de poulet après avoir préchauffé le plat Crisp et retourner les quand le four micro-ondes vous y invite.
P2	 Poulet Filets [Frits]	200g-1000g	14,1-24,6min	 Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et ajoutez les filets de poulet lorsque le plat crisp est préchauffé. Retourner les lorsque le four micro-ondes vous y invite.



Plat allant aux micro-ondes



Plat allant aux micro-ondes



Plat Crisp et poignée Crisp



Cuit-vapeur (fond avec grille inférieure et couvercle)



CUIT-VAPEUR  
(Cuit vapeur simple: Fond et couvercle)





















Grille basse



Grille haute



## 6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)

RECETTES / ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCES- SOIRES	PRÉPARATION
P3  Filets de poulet [Vapeur]	150g- 500g	capteur		Assaisonnez et placez-les dans le cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
<b>3 -VIANDE</b>				
P1  Bœuf [Rôti]	800g- 1500g	24,9-41min	 	Retirez la viande du réfrigérateur 30' avant la cuisson ; assaisonnez avec de l'huile, du sel et du poivre et placez dans un récipient allant au micro-ondes et au four et insérez dans un four froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite. Lorsque la cuisson est terminée, laissez reposer la viande recouverte de papier d'aluminium pendant au moins 15 minutes avant de servir.
P2  Agneau [Rôti]	1000g- 1500g	32-40min	 	Retirez la viande du réfrigérateur 30' avant la cuisson ; assaisonnez avec de l'huile, du sel et du poivre et placez dans un récipient allant au micro-ondes et au four et insérez dans un four froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite. Lorsque la cuisson est terminée, laissez reposer la viande recouverte de papier d'aluminium pendant au moins 15 minutes avant de servir.
P3  Entrecôte [Grillée]	150g- 600g	14,9-25min		Assaisonnez l'entrecôte, retournez-la lorsque le four micro-ondes vous y invite.
P4  Bacon [Frit]	50g- 150g	6-9min		Ajoutez la viande après avoir préchauffé le plateau Crisp et retournez-la lorsque le four vous y invite.
<b>4 - POISSON/FRUITS DE MER</b>				
P1  Filets de poisson [Vapeur]	150g- 500g	capteur		Assaisonnez et placez les filets de poulet sur la grille du cuit vapeur. Ajoutez 100ml d'eau dans le fond du cuit vapeur et couvrez avec le couvercle.
P2  Filets de poisson congelé [Frit]	200g- 600g	13-23m		Graissez légèrement le plateau Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P3  Crevettes [Vapeur]	150g- 500g	capteur		Placez les crevettes sur la grille du cuit vapeur. Ajoutez 100ml d'eau dans le fond du cuit vapeur et couvrez avec le couvercle.



Plat allant aux  
micro-ondes



Plat allant aux  
micro-ondes



Plat Crisp et  
poignée Crisp



Cuit-vapeur (fond  
avec grille inférieure  
et couvercle)



CUIT-VAPEUR  
(Cuit vapeur simple:  
Fond et couvercle)









Grille basse











Grille haute



## 6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)

RECETTES / ALI-MENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARA-TION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
P4  Crevettes panées [Dual Crisp]	200g-600g	9,5-18,5min		Utilisez de très grandes crevettes, panées. Graissez légèrement le plateau Crisp. Placez les aliments sur le plateau Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
P5  Escalopes de poisson [Vapeur]	150g-500g	capteur		Assaisonnez et placez-les dans le cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P6  Saint-Jacques [Vapeur]	150g-500g	capteur		Placez les Saint Jacques sur la grille du cuit vapeur. Ajoutez 100ml d'eau au fond du cuit vapeur et recouvrez avec le couvercle.

### 5 - PIZZA / QUICHE

P1  Fait maison épaisse [Dual Crisp]	850g	14min		Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, 1 cuillère de sel et 10 ml d'huile. Laisser lever pendant au moins 2h à température ambiante et recouvert avec un chiffon. Étalez la pâte sur le plateau Crisp graissé et piquez avec une fourchette. Préparez la sauce avec 150g de sauce tomate, 10 ml d'huile d'olive et du sel et étalez sur la pâte. Ajoutez 100 g de mozzarella râpée.
P2  Quiche Lorraine [Dual Crisp]	900g	16min		Étalez la pâte feuilletée préformée sur le plateau Crisp avec son papier sulfurisé et piquez avec une fourchette. Mélangez 4 œufs, 150 ml de crème fraîche, 130 g de fromage râpé (type gruyère). Ajoutez 100 g de lard en dés sur la pâte feuilletée et recouvrez de crème. Assaisonnez avec du poivre noir et de la noix de muscade.
P3  Pizza épaisse [Dual Crisp]	300g-700g	9-12,5min		Retirez l'emballage et placez sur le plateau Crisp.
P4  Pizza fine surgelée [Dual Crisp]	250g-400g	9-11min		Retirez l'emballage et placez sur le plateau Crisp.



Plat allant aux micro-ondes



Plat allant aux micro-ondes



Plat Crisp et poignée Crisp



Cuit-vapeur (fond avec grille inférieure et couvercle)



CUIT-VAPEUR (Cuit vapeur simple: Fond et couvercle)














Grille basse



Grille haute



## 6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)

RECETTES / ALI-MENTS		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
P5	 Pizza fraîche faite maison [Chaleur pulsée]	900g	19min	 	Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, 1 pincée de sel et 10 ml d'huile. Laissez lever pendant au moins 2h à température ambiante et recouvert avec un chiffon. Étalez la pâte sur le plateau Crisp graissé et piquez avec une fourchette. Préparez la sauce avec 150g de sauce tomate, 10 ml d'huile d'olive et du sel et étalez sur la pâte. Ajoutez 100g de mozzarella râpée. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat allant au four et aux micro-ondes dans le four micro-ondes à l'aide de la grille basse.
<b>6 - PÂTE / LASAGNES</b>					
P1	 Lasagnes fraîches	1200g	28min	 	Préparez selon votre recette préférée. Commencez en étalant un peu de sauce béchamel sur le fond du plat, puis disposez une couche de feuilles de lasagne. Recouvrez avec la sauce béchamel puis la sauce à la viande. Répétez cette étape trois fois de suite. Recouvrez la dernière couche avec la sauce béchamel et saupoudrez du fromage râpé pour obtenir un brunissement parfait.
P2	 Lasagnes congelées	300g-1000g	22-44min	 	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.
P3	 Pâtes [Cuisson à l'eau]	1 - 3 portions	4-9min + temps de ré-glage		Placez 1 à 3 portions de pâtes dans le fond (le récipient) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 70g. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau approprié indiqué à l'intérieur du cuit-vapeur, sous le texte "Pâte + Eau" (1 = 1 portion, 2 = 2 portions, etc.). Couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille intermédiaire du cuit-vapeur. Lorsque l'écran l'affiche, choisissez le nombre de portions à cuire (L1 = 1 portion, L2 = 2 portions, etc.). Sélectionnez le temps de cuisson manuellement selon les indications du paquet.



Plat allant aux micro-ondes



Plat allant aux micro-ondes



Plat Crisp et poignée Crisp



Cuit-vapeur (fond avec grille inférieure et couvercle)



CUIT-VAPEUR (Cuit vapeur simple: Fond et couvercle)













Grille basse



Grille haute



## 6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)

RECETTES / ALI-MENTS	QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
<b>7 - RIZ / CÉRÉALES</b>				
P1  Riz [Cuisson à l'eau]	1 - 4 portions	2,5-7min + temps de ré-glage		Placez 1 à 4 portions de riz dans le fond (le récipient) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 100g. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau approprié indiqué à l'intérieur du cuit-vapeur, sous le texte "Riz + Eau" (1 = 1 portion, 2 = 2 portions, etc.). Couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille intermédiaire du cuit-vapeur. Lorsque l'écran l'affiche, choisissez le nombre de portions à cuire (L1 = 1 portion, L2 = 2 portions, etc.). Sélectionnez le temps de cuisson manuellement selon les indications du paquet.
P2  Épeautre [Cuisson à l'eau]	1 - 4 portions	20,5-50,5min		Placez 100g à 400g d'épeautre sur la (base) du cuit-vapeur, pour chaque 100g, veuillez ajouter 180ml d'eau et une pincée de sel ; mélangez bien et couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille du cuit-vapeur.
P3  Quinoa [Cuisson à l'eau]	1 - 4 portions	22,5-42min		Placez 100g à 400g de quinoa sur le fond (base) du cuit-vapeur, pour chaque 100g, veuillez ajouter 200ml d'eau, une pincée de sel et 20g de tomates séchées ; mélangez bien et couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille du cuit-vapeur.
<b>8 - DESSERTS / PÂTISSERIES</b>				
P1  Tarte aux fruits maison [Dual Crisp]	1200g	24min		Recouvrez le plateau Crisp avec la pâte brisée, percez-la et saupoudrez de la chapelure au fond pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des pommes coupées et mélangées avec du sucre et de la cannelle
P2  Scones, pains au lait [Dual Crisp]	560g	13,5min		Mélangez bien 275 à 300 g de farine forte, 10 g de levure de boulanger, 4 g de sel, 50 g de margarine fondue, 200 ml de lait, façonnez en une seule pièce de diamètre 20 cm sur le plat Crisp.



Plat allant aux micro-ondes



Plat allant aux micro-ondes



Plat Crisp et poignée Crisp



Cuit-vapeur (fond avec grille inférieure et couvercle)



CUIT-VAPEUR  
(Cuit vapeur simple: Fond et couvercle)
























Grille basse



Grille haute



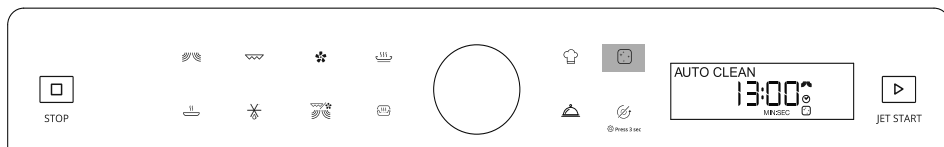
## 6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF)

RECETTES / ALIMENTS		QUANTITÉ	TEMPS DE PRÉPARATION	ACCESSOIRES	PRÉPARATION
P3	 Gâteau croustillant [Dual Crisp]	600g	10min		Dans un bol, ajoutez 170 g de sucre et 2 œufs de grande taille et mélangez à haute vitesse ; réduisez la vitesse et ajoutez 50 g de margarine préalablement fondue, 170 g de farine blanche, 10 g de poudre à pâte et 100 ml de lait. Graissez le plateau Crisp et saupoudrez avec de la chapelure. Versez le mélange sur le plateau Crisp.
P4	 Noix grillées [Dual Crisp]	50g-200g	5,7-7,5min		Placez les noix sur le plat Crisp préchauffé. Mélangez lorsque le four vous y invite.
P5	 Fruits [Vapeur]	150g-500g	capteur		Épluchées et coupées en morceaux, placez dans la grille du cuit-vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
P6	 Génoise (légère)	900g	46min	 	Mélangez bien 250g de farine, 15g de levure de boulanger, 250g de sucre, 75 g de margarine fondue, 150ml d'eau froide, 185g œufs sans coquille, versez dans un récipient avec une feuille de cuisson.
P7	 Muffins [Chaleur pulsée]	350g	23min	 	Battez ensemble 170g margarine et 170g de sucre, jusqu'à obtenir un mélange doux et de couleur claire. Insérez et battez 3 œufs, un à la fois. Incorporez délicatement les 225g de farine tamisée mélangée à 7g de levure en poudre et 0,25g de sel. Dosez 28g du mélange dans des moules en papier et placez-les uniformément sur la plaque de cuisson. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat allant au four et aux micro-ondes dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P8	 Biscuits [Chaleur pulsée]	250g	18,5min	 	Mélangez ensemble 250g de farine, 100g de sucre et 1,5g de sel. Enduisez des 125g de margarine. Battez 1 œuf et ajoutez au mélange. Mélangez tous les ingrédients, dosez 20g pour chacun, formez une boulette, puis utilisez une fourchette pour appuyer sur la boulette deux fois en forme de croix. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat allant au four et aux micro-ondes dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P9	 Meringues [Chaleur pulsée]	100g	39,5min	 	Fouettez 2 blancs d'œuf et 80g de sucre. Assaisonnez de vanille et d'essence d'amande. Formez 10-12 pièces sur le plat allant au four et aux micro-ondes. Lorsque le préchauffage du four est terminé, insérez le plat Crisp dans le four micro-ondes en utilisant la grille du bas.
P10	 Yaourt	600g (150g*4)	6h	 	Mettez 62g de yaourt dans 4 tasses en céramique (15,5g chacune), ajoutez 125ml de lait dans chaque tasse (utilisez du lait longue conservation, à température ambiante, demi-écrémé), couvrez le bol avec un film pour micro-ondes et placez en cercle sur le plateau tournant.



## AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)

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



### AVANT DE DÉMARRER LE CYCLE:

- ① Versez 250ml d'eau à température ambiante dans un récipient allant au micro-ondes (voir nos recommandations dans la section ci-dessous "Conseils et suggestions").
- ② Placez le récipient directement sur le plateau tournant en verre.

### POUR DÉMARRER LE CYCLE:

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

### QUAND LE CYCLE EST TERMINÉ:

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



### Conseils et suggestions:

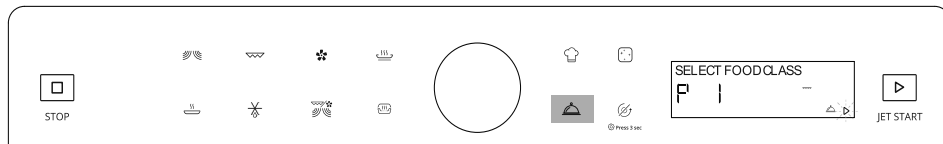
- Pour un meilleur nettoyage, il est recommandé d'utiliser un récipient ayant un diamètre de 17-20 cm et une hauteur inférieure à 6,5 cm. Pour les modèles qui ont un cuit-vapeur comme accessoire, utilisez simplement le fond du cuit-vapeur pour lancer cette fonction.
- Le récipient sera chaud à la fin du cycle de nettoyage, il est donc recommandé d'utiliser un gant résistant à la chaleur pour retirer le récipient du four micro-ondes.
- Pour un meilleur nettoyage et afin d'éliminer complètement les mauvaises odeurs, ajoutez un peu de jus de citron à l'eau.
- Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.













## SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL)

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





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

FAMILLE D'ALIMENTS		MÉTHODE	POIDS	CONSEILS
P1	 Levage de pâte	Levage de pâte	250 - 500g	Pour la pâte à pizza, mesurez de l'eau à 37°C directement dans le récipient et dissolvez la levure dans l'eau, ajoutez 250 g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 2 cuillères à café de sel, pétrissez bien jusqu'à former une pâte. Ceci est faisable pour vos autres recettes de pâte préférées. N'utilisez pas des récipients en plastique.
P2	 Maintien au chaud	Maintien au chaud	veuillez vous reporter au tableau Maintien au chaud	La température peut être réglée dans la plage 60 C-80 C. Veuillez consulter le tableau ci-dessous pour les recettes recommandées à la page 38.
P3	 Beurre	Ramollir	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P4	 Crème glacée	Ramollir	100 - 1000g	Sortez du congélateur, placez le récipient de crème glacée sur le plateau tournant.
P5	 Fromage à la crème	Ramollir	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes
P6	 Jus de fruit congelé	Ramollir	250 - 1000g (ici 1 ml équivaut à 1 g)	Sortez du congélateur, retirez le couvercle du récipient.
P7	 Beurre	Faire fondre	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, déballez et placez dans un plat pouvant passer au four micro-ondes. Au signal, remuez.
P8	 Plaquette de chocolat	Faire fondre	100 - 500g	Placez les moceaux de chocolat dans un bol allant au micro ondes. Ajoutez un fond d'eau. Au signal remuez.



## SPECIAL MENU (MENU SPÉCIAL)

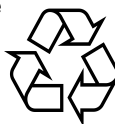
FAMILLE D'ALIMENTS	MÉTHODE	POIDS	CONSEILS
<i>P9</i>  Fromage	Faire fondre	50 - 500g	Sortez du réfrigérateur, placez dans un plat allant aux micro-ondes. Au signal, remuez.
<i>P10</i>  Guimauves	Faire fondre	100 - 500g	Placez dans un plat allant aux micro-ondes.

### Guide de recettes Maintien au chaud

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

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- \* Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- \* Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuez 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.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

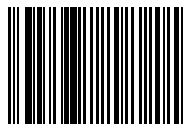
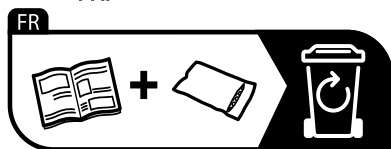
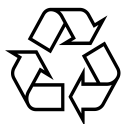
## Conforme à la norme CEI 60705, Édition 4, 2010-04

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

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1 (Crème)	1000 g	15-16 min	750 W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (Génoise)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Pain de viande)	900 g	13-14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Gratin de pommes de terre)	1200 g	23-26 min	Gril + 500W	Pyrex 3.827
12.3.5 (génoise)	900 g	43-44 min	Chaleur pulsée 200°C + 90W	Pyrex 3.827
12.3.6 (Poulet)	1200 g	37-38 min	Chaleur pulsée 200°C + 350W	Grille basse
13.3 (Dégivrage manuel)	500 g	15 min	160W	Placez sur le plateau tournant avec une assiette en plastique de 3mm d'épaisseur.

### Spécifications techniques

Description des données	MWSC 9133
Tension d'alimentation	220-230V~50 Hz
Entrée puissance des micro-ondes	1650 W
Puissance d'entrée nominale	2000 W
Gril	1150-1250 W
Chaleur pulsée	1650-1750 W
Dimensions externes (HXLXP)	373 x 490 x 540
Dimensions internes (HXLXP)	225 x 395 x 370



B00002532

