



## JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

Pour lancer une fonction micro-ondes à puissance maximale (800W) pendant 30 secondes, appuyez simplement sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide).

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

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



## CHEF MENU (MENU CHEF)

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

- Appuyez sur le bouton Chef Menu (Menu Chef).
- Appuyez sur les boutons Plus/Moins et maintenez pour sélectionner la recette (voir le tableau ci-dessous) et appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- Selon la recette choisie, l'affichage peut vous demander de régler le poids. Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler les valeurs demandées.
- Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre.

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

RECETTE	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 Soupe	Température ambiante	250-1000 g/250 g	3-8 min.	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Remuez les aliments lorsque vous y êtes invité par le micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
 Sauce	Température ambiante	250-1000 g/250 g	4-13 min.	Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Remuez les aliments lorsque vous y êtes invité par le micro-ondes. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
 Pizza fraîche	Température du réfrigérateur	200-600 g/50 g	2-4 min.	Placez la pizza sur un plat compatible avec le four à micro-ondes. L'empilement de plusieurs pizzas n'est pas recommandé.
 Assiette de dîner	Température du réfrigérateur	250-350 g/50 g	7-10 min.	Préparez le plat pour le dîner avec la viande, la purée de pomme de terre et les légumes. Couvrez le plat, en laissant une ventilation d'air. Laissez reposer pendant 3 minutes avant de servir.
 Boisson	Température ambiante	150-600 ml/150ml	1-5 min.	Placez une cuillère métallique dans la tasse pour éviter une cuisson excessive.
 Viande hachée	Congelé	100-2000 g (100-499 g/50 g, 500-2000 g/100 g)	1-29 min.	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant au moins 5 minutes pour de meilleurs résultats. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.



## STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE PLATEAU TOURNANT)

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands plats 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, Combi Grill, Combi Air.

RECETTE	ÉTAT INITIAL	VALEUR DE POIDS	DURÉE	PRÉPARATION
 Volaille	Congelé	100-2500 g (100-499 g/50 g, 500-2000 g/100 g)	1-41 min.	Poulet entier, filets ou morceaux. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5-10 minutes pour de meilleurs résultats. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Poisson	Congelé	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-18 min.	Poissons entiers, dames ou filets. Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Légumes	Congelé	100-1500 g (100-499 g/50 g, 500-1500 g/100 g)	1-20 min.	Grands, moyens et légumes en julienne. Avant de servir, laissez reposer les légumes pendant 3-5 minutes pour de meilleurs résultats. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Pain (standard)*	Congelé	100-550 g/50 g	1-4 min.	Petits pains surgelés, baguettes et croissants. Laissez reposer les légumes pendant 5 minutes pour de meilleurs résultats. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Pop-corn	Température ambiante	100g	3 min.	Placez le sachet sur le plateau tournant. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.
 Mélange de riz	Congelé	300-650g	6-11 min.	Retirez l'emballage, mettez les aliments dans un plat compatible micro-ondes, remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Mélange de pâtes	Congelé	250-550g	5-10 min.	Retirez l'emballage, mettez les aliments dans un plat compatible micro-ondes, remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Jardinière de légumes	Congelé	150-600g	4-12 min.	Mettez les aliments dans un plat compatible micro-ondes. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau à la nourriture. Remuez les aliments lorsque le four vous y invite.
 Lasagne surgelée	Congelé	300-600g	14-18 min.	Retirez tout papier aluminium, mettez les aliments sur un plat compatible micro-ondes et four.
 Génoise (légère)	Température ambiante	400g	23 min.	Fouettez les deux œufs et 125g de sucre avec un mixeur pendant 2-3 minutes. Faites fondre 37g de margarine et ajoutez au mélange œuf-sucre. Mélangez 125g de farine avec 7,5g de levure en poudre et incorporez graduellement avec 75g d'eau. Placez un papier cuisson circulaire au fond d'un plat compatible micro-ondes et four, et versez dans la pâte. Ajouter les aliments à cuire sur la grille du bas lorsque le préchauffage du four est terminé.

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



## MICROWAVE (MICRO-ONDES)

Accessoire suggéré : Cloche micro-ondes (vendu séparément)



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

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

PUIS-SANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
<b>800 W</b>	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.
<b>650 W</b>	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
<b>500W</b>	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
<b>350 W</b>	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
<b>160 W</b>	Décongélation.
<b>90 W</b>	Ramollissement de beurre, de fromages et de crème glacée. Continuer à réchauffer.



## CLOCK (HORLOGE)

Pour régler l'horloge de votre four:

- Appuyez et maintenez enfoncé le bouton Stop pendant 3 secondes.
- Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler les heures.
- Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (OK/Démarrage rapide). Les minutes clignoteront.
- Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler les minutes.
- Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (OK/Démarrage rapide). L'horloge est réglée.

Remarque:

Lorsque le four est branché pour la première fois (ou après une coupure d'électricité), le four entre automatiquement en mode "réglage de l'horloge". Dans ce cas, veuillez suivre la méthode décrite ci-dessus, à partir de l'étape No.2.



## AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTO)

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

Appuyez sur le bouton Auto Clean (Nettoyage automatique), puis appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour démarrer le cycle de nettoyage.

A la fin un signal sonore retient toutes les 10 secondes pendant 10 minutes lorsque le cycle de nettoyage est terminé, puis appuyez sur le bouton Stop ou ouvrez la porte pour annuler le signal. Enfin retirez le récipient et essuyez les surfaces intérieures avec un chiffon doux ou une serviette en papier.



## FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)

Accessoires dédiés : Grille basse



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.

- Appuyez sur le bouton Forced Air (Chaleur pulsée).
- Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la température.
- Appuyez sur le bouton OK pour confirmer.
- Appuyez sur le bouton Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide). La fonction démarre. L'icône de chaleur pulsée clignote dès que la température de consigne est atteinte.



## COMBI AIR

Accessoires dédiés : Grille basse



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.

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

NIVEAU DE PUIS-SANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
<b>350 W</b>	Volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
<b>160 W</b>	Viandes rôties et cakes
<b>90 W</b>	Gâteaux et viennoiseries



## GRILL (GRIL)

Accessoires dédiés : Grille haute



Cette fonction utilise un gril puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratiné. La fonction Grill (Gril) permet de faire brunir les aliments comme les tartines de fromage, les sandwichs chauds, les pommes de terre, les saucisses, les légumes.

- Appuyez sur le bouton Grill (Gril).
- Appuyez sur les boutons Plus/Moins pour régler la durée de cuisson.
- Appuyez sur le bouton OK/Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer la cuisson.



## COMBI GRIL

Accessoires dédiés : Grille haute



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

NIVEAU DE PUIS-SANCE	UTILISATION CONSEILLÉE:
<b>650 W</b>	Vegetables (Légumes)
<b>500W</b>	Volaille
<b>350 W</b>	Poisson
<b>160 W</b>	Viande
<b>90 W</b>	Fruit gratiné

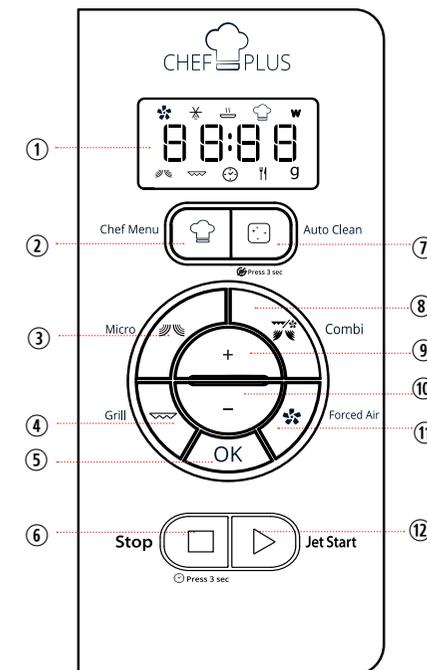


W 1 0 8 9 0 3 3 4 A

FR

## GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

MCP 347



- Écran
- Bouton Chef Menu (Menu Chef)
- Bouton Microwave (Micro-ondes)
- Bouton Grill (Gril)
- Bouton OK
- Bouton Stop/ Clock (Nettoyage automatique / Horloge)
- Bouton Auto Clean<sup>1</sup>
- Bouton Combi
- Bouton Plus
- Bouton Moins
- Bouton Chaleur pulsée
- Bouton Jet Start



- Icône Chaleur pulsée
- Icône du menu Jet Defrost (Décongélation rapide)
- Icône du menu Jet Reheat (Réchauffage rapide)
- Icône Chef Menu (Menu Chef)
- Puissance du four Micro-ondes (watt)
- Icône des micro-ondes
- Icône Gril
- Icône Réglage de l'horloge / Sélection de la durée
- Icône de sélection du type d'aliment
- Icône de Poids (grammes)



Découvrez nos accessoires ! Visitez notre site Internet [www.whirlpool.fr](http://www.whirlpool.fr).