

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

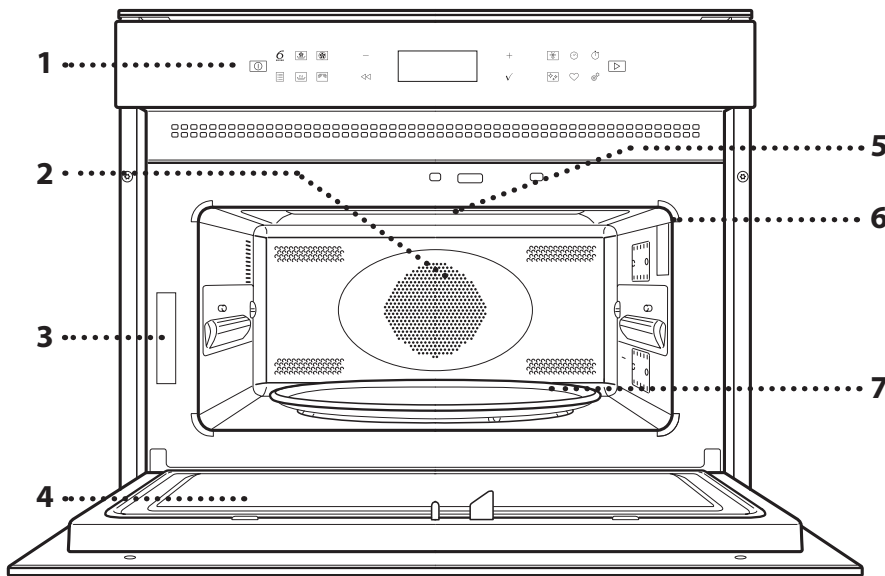


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



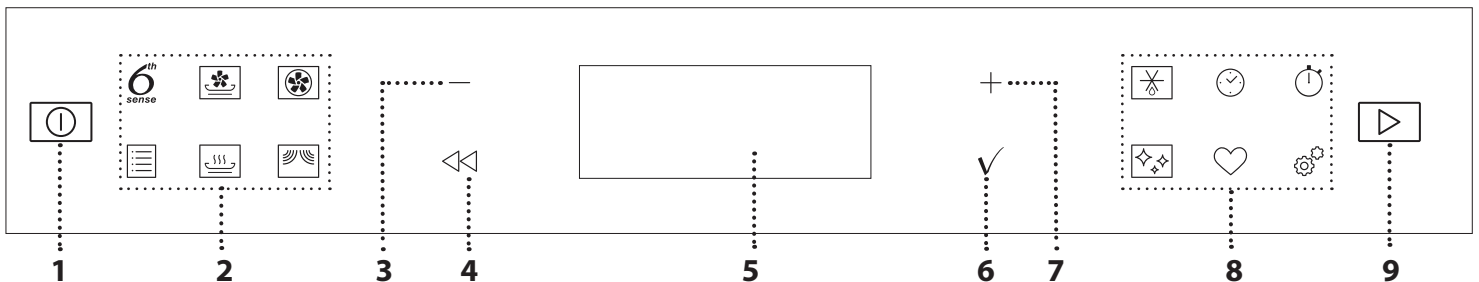
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/grill
6. Ampoule
7. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

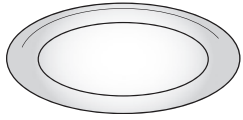
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

ACCESSOIRES

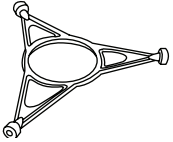
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

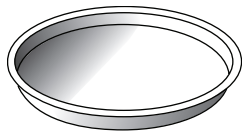
La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

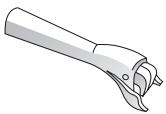


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé

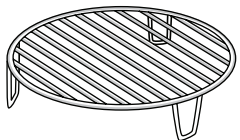
lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

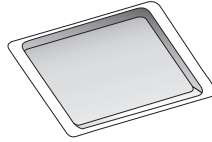
Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions "Crisp Fry".

Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE



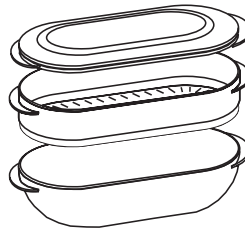
Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-

ondes.

Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

CUISEUR-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction de nettoyage vapeur spéciale.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS

6th
sense

6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

• 6th SENSE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes. Sortez-les de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés. N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

• 6th SENSE VAPEUR

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du panier-vapeur. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé. Réglez 1-2 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4-5 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre. N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

• 6th SENSE CUISSON

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de frire une variété d'aliments préétablis, qu'ils soient frais ou congelés. Suivez le tableau suivant pour utiliser les accessoires comme indiqué et obtenir les meilleurs résultats de cuisson pour chaque type d'aliment (frais ou congelés).

| ALIMENTS | PORTIONS (g) POIDS |
|---|--------------------|
| ALIMENTS FRAIS | |
| Filets de poulet panés Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. | 100 - 500 |
| Aubergines Couper, saler et laisser reposer pendant 30 mn. Laver, sécher et peser. Revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Tournez quand cela vous est demandé. | 200 - 600 |

ALIMENTS

| ALIMENTS | PORTIONS (g) POIDS |
|---|--------------------|
| Courgettes Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique. | 200 - 500 |
| SURGELÉS | |
| Poulet (Nuggets) Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. | 200 - 600 |
| Fromage pané Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. | 100 - 400 |
| Onion rings Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. | 100 - 500 |
| Fish & chips Répartir uniformément sur le plat crisp. | 1 - 3 |
| Poisson mixte Répartir uniformément sur le plat crisp. | 100 - 500 |
| Batonnets de poissons panés Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé. | 100 - 500 |
| Frites Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé. | 200 - 500 |



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

| ALIMENTS | TEMP. (°C) | DURÉE (min) |
|--------------------|------------|-------------|
| Soufflés | 175 | 30 - 35 |
| Cupcake au fromage | 170 * | 25 - 30 |
| Biscuits | 175 * | 12 - 18 |

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plateau de cuisson / grille métallique rectangulaire



TRADITIONNELS

• GRILL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

| ALIMENTS | NIVEAU DU GRILL | DURÉE (min) |
|-----------|-----------------|-------------|
| Rôtie | 3 | 5 - 6 |
| Crevettes | 2 | 18 - 22 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL+MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

| ALIMENTS | PUISSANCE (W) | NIVEAU DU GRILL | DURÉE (min) |
|---------------------------|---------------|-----------------|-------------|
| Gratin de pommes de terre | 650 | 2 | 20 - 22 |
| Pommes de terre entières | 650 | 3 | 10 - 12 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRILL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

| ALIMENTS | NIVEAU DU GRILL | DURÉE (min) |
|------------------------------|-----------------|-------------|
| Kebab (Brochettes) de poulet | 3 | 25 - 35 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRIL+MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions four à micro-ondes, gril, et chaleur pulsée.

| ALIMENTS | PUISSANCE (W) | NIVEAU DU GRILL | DURÉE (min) |
|-----------------------|---------------|-----------------|-------------|
| Cannelloni [Congelés] | 650 | 3 | 20 - 25 |
| Côtes de porc | 350 | 3 | 30 - 40 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES

Pour préparer des plats en peu de temps. Nous vous suggérons d'utiliser la grille afin d'optimiser la circulation de l'air.

| ALIMENTS | PUISSANCE (W) | TEMP. (°C) | DURÉE (min) |
|--------------------|---------------|------------|-------------|
| Rôtis | 350 | 170 | 35 - 40 |
| Tourte à la viande | 160 | 180 | 25 - 35 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• FONCTIONS SPÉCIALES

» PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

» GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).

» LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée avec le plat Crisp spécial.

| ALIMENTS | DURÉE (min) |
|------------------|-------------|
| Gâteau au levain | 7 - 10 |
| Hamburger | 8 - 10 * |

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

| PUISSANCE (W) | RECOMMANDÉE POUR |
|---------------|---|
| 900 | Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. |
| 750 | Cuisson de légumes. |
| 650 | Cuisson de la viande et du poisson. |
| 500 | Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites. |
| 350 | Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat. |
| 160 | Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage. |
| 90 | Ramollir la crème glacée. |


| ACTION | ALIMENTS | PUISSANCE (W) | DURÉE (min) |
|---------------|------------------------|---------------|-------------|
| Réchauffage | 2 tasses | 900 | 1 - 2 |
| Réchauffage | Purée (1 kg) | 900 | 10 - 12 |
| Décongélation | Viande émincée (500 g) | 160 | 15 - 16 |
| Cuisson | Génoise | 750 | 7 - 8 |
| Cuisson | Crème aux œufs | 500 | 16 - 17 |
| Cuisson | Pain de viande | 750 | 20 - 22 |

JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction.

| ALIMENTS | POIDS |
|---|----------------|
| PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ  | 50 - 800 g |
| VIANDES | 100 g - 2,0 kg |
| VOLAILLE | 100 g - 3,0 kg |
| POISSON | 100 g - 2,0 kg |
| LÉGUMES | 100 g - 2,0 kg |
| PAIN | 100 g - 2,0 kg |

MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

**SMART CLEAN**

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur fourni (3) uniquement sur un récipient micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

**FAVORI**

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

**RÉGLAGES**

Pour ajuster les réglages de l'appareil.

Lorsque le mode "ÉCO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "REINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION**1. SÉLECTIONNER LA LANGUE**

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙️.

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙️.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.


Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les directives pour régler correctement la fonction.


Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.


Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.




Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur , vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

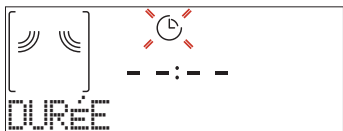
PUISSANCE / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL





Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).



De la même façon, il est possible de régler le niveau de gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).

DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur  : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur  pour confirmer.


Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.


HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)



Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme "Grill" ou "Turbogrill", une fois que vous avez

réglé un temps de cuisson, vous pouvez retarder le départ de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée.

L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.

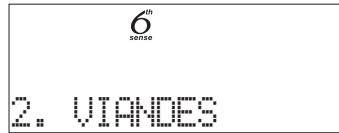


Appuyez sur + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur  pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou - pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur  pour changer d'autres réglages. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. 6th SENSE


Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la puissance, la température et la durée pour tous les plats disponibles.



Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou - pour régler la valeur requise puis appuyez sur  pour confirmer.

Certaines fonctions 6th Sense n'exigent aucune insertion de quantité : grâce à un capteur d'humidité intelligent, le four peut automatiquement ajuster le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

CUISSON DÉSIRÉE

Dans les fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou - pour sélectionner le niveau souhaité entre Lumière/Bas (-1) et Extra/Haut (+1). Appuyez sur ✓ ou ▶ pour confirmer et démarrer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur ▶ pour activer la fonction.

À chaque fois que vous appuyez à nouveau sur ▶, le temps de cuisson sera augmenté de 30 secondes supplémentaires (par étapes de 5 minutes dans les fonctions qui n'activent pas le micro-ondes).

Pendant la phase de retard, en appuyant sur ▶ le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏏.

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur ⏪ pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▶ pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pendant 30 secondes.

4. PRÉCHAUFFAGE

La fonction chaleur pulsée nécessite une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou - .

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT, RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ▶.

Veillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUTER, RETOURNER OU AGITER LES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.



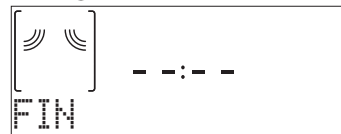
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur ▶ pour poursuivre la cuisson.

Veillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner ou d'agiter les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

6. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



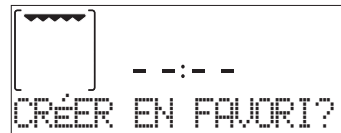
Appuyez sur ▶ pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par phases de 30 secondes (dans les fonctions micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur ▶ la cuisson redémarre.

. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 9 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 9 dans votre liste de fonctions préférées.




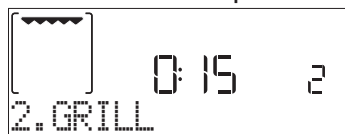
Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏪.





Une fois que ✓ a été enfoncé, appuyez sur + ou - pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a

déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.


Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur  : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

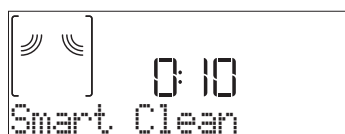




Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.

. SMART CLEAN


Enlevez tous les accessoires (à l'exception de la plaque rotative en verre) du four à micro-ondes avant d'activer la fonction.

Appuyez sur  pour accéder à la fonction « Smart Clean ».






Appuyez sur  pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débiter le nettoyage. Appuyez sur  à tout moment une fois que c'est fait.

Si cela est requis, versez une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur ou dans un récipient résistant au micro-onde, puis fermez la porte.




Après la dernière confirmation, appuyez sur  pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur  ou  : L'icône  clignotera sur l'écran.






Appuyez sur  ou  pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuteur.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuteur a terminé le compte à rebours.


Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson.

Appuyez sur  ou  pour changer l'heure réglée sur la minuteur.


Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction. Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.






























Veillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

PLAQUE DE CUISSON








| | CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES | ACCESSOIRES | QUANTITÉ | INFO CUISSON |
|------------------------|---------------------------------|--------------|-----------------|--|
| CASSEROLE & PÂTE CUITE | Lasagnes | | 4 à 10 portions | Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait |
| | Lasagnes surgelées | | 500 g - 1,2 kg | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium |
| RIZ, PÂTES & CÉRÉALES | Riz | | 100 - 400 g * | Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau salée et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2-3 tasses d'eau pour chaque tasse de riz |
| | Pâtes | | 1-4 portions * | Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson. Utilisez environ 750 ml d'eau pour 100 g de pâtes |
| | Quinoa | | 100 - 400 g | Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de quinoa |
| | Épeautre | | 100 - 400 g | Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'épeautre |
| | Orge | | 100 - 400 g | Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'orge |
| | Couscous | | 100 - 400 g | Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous |
| | Porridge avoine | | 1-2 portions * | Ajoutez de l'eau salée et des flocons d'avoine dans un récipient à bords hauts et insérez-le dans le four |
| | Bœuf | Rôti de bœuf | | 800 g - 1,5 kg |
| Entrecôtes | | | 2-6 morceaux | Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique |
| Hamburgers surgelés | | | 100 - 500 g | Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage |
| Porc | Rôti de porc | | 800 g - 1,5 kg | Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper |
| | Ribs | | 700 g - 1,2 kg | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté de l'os vers le bas |
| | Bacon | | 50 - 150 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| Poulet | Poulet rôti | | 800 g - 2,5 kg | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut |
| | En morceaux | | 400 g - 1,2 kg | Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas |
| | Filets vapeur | | 300 - 800 g * | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | Filets panés à frire | | 100 - 500 g | Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| Plats de viande | Hot Dog | | 4-8 morceaux * | Ajoutez le hot dog dans le fond du cuiseur vapeur et couvrez avec de l'eau. Chauffer sans couvercle |
| | Pain de viande | | 4-8 portions | Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air |
| | Saucisses | | 200 - 800 g | Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent |


































* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

| ACCESSOIRES | Récipient étanche Four/Mo | Cuiseur vapeur (Complet) | Cuiseur vapeur (Fond + couvercle) | Cuiseur vapeur (fond) | Grille métallique | Plaque de cuisson rectangulaire | Plat Crisp |
|-------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------------|------------|
| | | | | | | | |








| CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES | | ACCESSOIRES | QUANTITÉ | INFO CUISSON | |
|---------------------------------|---------------------------|---|---|--|---|
| POISSON | À la vapeur | Poisson entier |  | 600 g - 1,2 kg | Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil |
| | | Filets de poisson |  | 300 - 800 g * | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | | Poisson tranches |  | 300 - 800 g * | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | | Moules |  | 400 g - 1,0 kg | Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez |
| | | Crevettes |  | 100 - 600 g | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | Rôti | Poisson entier |  | 600 g - 1,2 kg | Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil |
| | | Gratin surgelé |  | 600 g - 1,2 kg | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium |
| | Frit | Fish & chips surgelé |  | 1-3 portions | Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre |
| | | Poisson mixte surgelé |  | 100 - 500 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| | | Batonnets panés surgelés |  | 100 - 500 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| Poisson tranches | |  | 300 - 800 g | Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Assaisonnez les steaks de poisson avec de l'huile et couvrez avec des graines de sésame | |
| Rôti | Dés de pommes de terre |  | 300 g - 1,2 kg | Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four | |
| | Potatoes |  | 300 - 800 g | Coupées en quartiers, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four | |
| | Légumes étouffés |  | 600 g - 2,2 kg | Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts | |
| | Burger végétarien surgelé |  | 2-6 morceaux | Graissez légèrement le plat Crisp | |
| | Pommes de terre |  | 4 à 10 portions | Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage | |
| Gratin | Brocolis |  | 600 g - 1,5 kg | Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage | |
| | Chou-fleur |  | 600 g - 1,5 kg | Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage | |
| | Gratin surgelé |  | 400 g - 800 g | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium | |
| | Légumes surgelés |  | 300 - 800 g * | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur | |
| | Pommes de terre |  | 300 g - 1 kg * | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuiseur-vapeur | |
| À la vapeur | Brocolis |  | 200 - 500 g * | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur | |
| | Carottes |  | 200 - 500 g * | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur | |
| | Chou-fleur |  | 200 - 500 g * | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur | |
| | Pommes de terre surgelées |  | 200 - 500 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp | |
| Frit | Aubergines |  | 200 - 600 g | Hachez et plongez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp | |
| | Courgettes |  | 200 - 500 g | Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de courgettes sèches. Salez et poivrez avec du poivre noir. Répartissez uniformément sur le plat Crisp | |

* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

| ACCESSOIRES | Récipient étanche Four/Mo | Cuiseur vapeur (Complet) | Cuiseur vapeur (Fond + couvercle) | Cuiseur vapeur (fond) | Grille métallique | Plaque de cuisson rectangulaire | Plat Crisp |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |

| CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES | ACCESSOIRES | QUANTITÉ | INFO CUISSON |
|---------------------------------|----------------------------|---|---|
| DESSERTS & PÂTISSERIES | Cookies au chocolat |  | 1 fournée Battez 250 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre, 1 œuf, 25 g de poudre de cacao, du sel et de la levure. Ajoutez de l'essence de vanille. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le plat crisp |
| | Tarte aux fruits |  | 1 fournée Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez le plat crisp avec la pâte et remplissez avec 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle |
| | Tarte aux fruits surgelés |  | 300 - 800 g Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium |
| | Compote de fruits |  | 300 - 800 ml * Pelez et évidez les fruits. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuiseur vapeur |
| | Pommes au four |  | 4-8 morceaux Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre |
| | Chocolat chaud |  | 2-8 portions Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité |
| | Brownies |  | 1 fournée Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur le plateau recouvert de papier cuisson |
| GÂTEAUX & PAINS | Tarte aux fruits |  +  | 800 g - 1,5 kg Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle |
| | Muffins |  | 1 fournée Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson |
| | Génoise |  +  | 1 fournée Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un plateau cuisson chemisé et graissé |
| | Pains surgelés |  | 1 fournée Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson |
| | Pain carré |  | 1-2 morceaux Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four |
| | Scones |  | 1 fournée Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé |
| PIZZA & TARTES | Pizza |  | 2-6 portions Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon |
| | Pizza fine congelée |  | 250 - 500 g * Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium |
| | Pizza épaisse congelée |  | 300 - 800 g * Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium |
| | Pizza froide |  | 200 - 500 g Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| | Quiche Lorraine |  | 1 fournée Chemisez le plat crisp avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions |
| | Quiche lorraine surgelée |  | 200 - 800 g Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium |
| | Quiche et tarte |  +  | 1 fournée Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite |
| | Strudel vegan |  | 800 g - 1,5 kg Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure |
| OEUF & EN CAS | Popcorn | - | 90 - 100 g * Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois |
| | Ailes de poulets surgelées |  | 300 - 600 g * Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| | Nuggets de poulet surgelés |  +  | 200 - 600 g Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| | Fromage pané surgelé |  | 100 - 400 g Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| | Beignets d'ognion surgelés |  +  | 100 - 500 g Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| | Œufs brouillés |  | 2-10 morceaux Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique |
| | Oeufs à la coque |  | 1-6 morceaux Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage |
| | Omelette |  | 1 fournée Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage |

* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

| ACCESSOIRES | Récipient étanche Four/Mo | Cuiseur vapeur (Complet) | Cuiseur vapeur (Fond + couvercle) | Cuiseur vapeur (fond) | Grille métallique | Plaque de cuisson rectangulaire | Plat Crisp |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Le grill n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES


Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.


GUIDE DE DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|--|---|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint. | Le ventilateur fonctionne. | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Erreur de logiciel. | Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir des « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. |
| Le four ne chauffe pas. | Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes. | Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». |

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

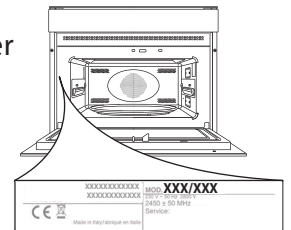
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400011158688-1

