

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

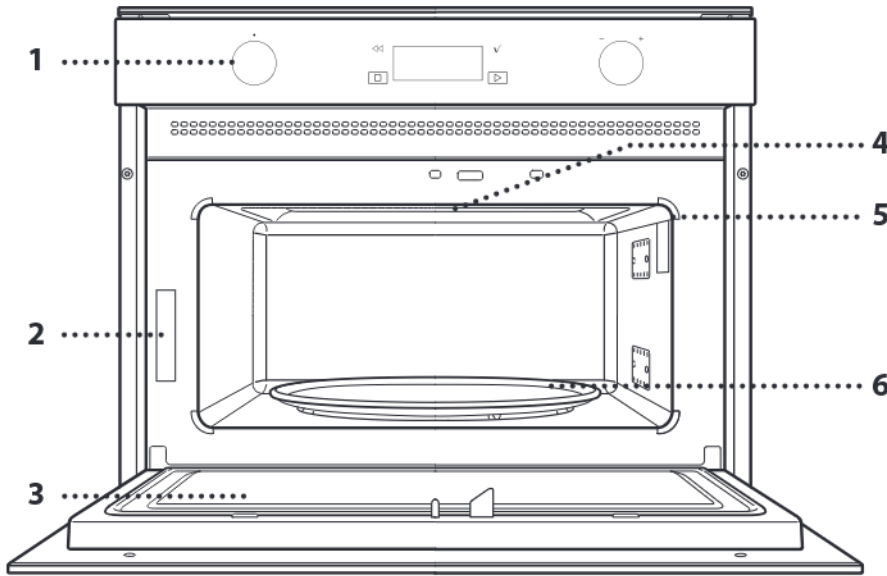


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



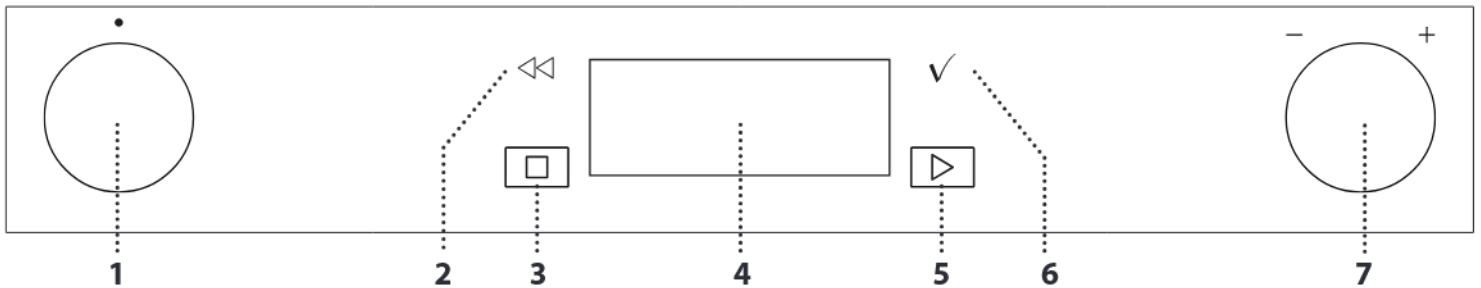
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

3. STOP

Permet d'arrêter la fonction actuellement en cours, à tout moment.

4. ÉCRAN

5. DÉMARRER

Pour immédiatement lancer une fonction.

6. CONFIRMER

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

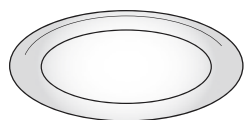
7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

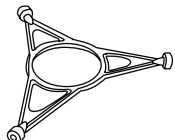
PLAQUE TOURNANTE



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

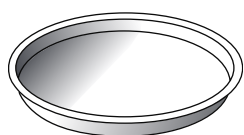
La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires.

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

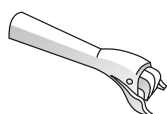


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

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

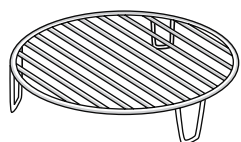
lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

GRILLE MÉTALLIQUE

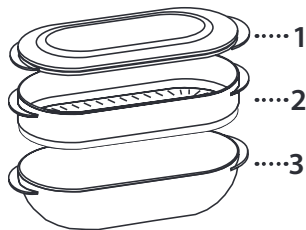


Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat.

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.

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

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

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 : Cuisson-vapeur

6th SENSE CUISSON


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

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

JET REHEAT

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.

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

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

GRIL+MICRO-ONDES

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

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

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

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.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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.

FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

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".



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur \checkmark pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être modifiée en choisissant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES ».

2. RÉGLER L'HEURE

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



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur \checkmark : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur \checkmark pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez « HORLOGE » dans « RÉGLAGES ».

3. NETTOYAGE DU 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.

Activer la fonction « Smart Clean ». Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher la fonction que vous souhaitez à l'écran. Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré. L'écran affiche le nom de la fonction et ses paramètres de base : Appuyez sur pour confirmer.



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.

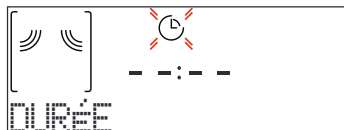
PUISSANCE / NIVEAU DU GRILL




Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur pour confirmer et poursuivez 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, tournez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez, puis appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur : tournez le *bouton de réglage* pour le modifier et ensuite 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 un « Grill », une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez différer le démarrage 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.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite 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. Pendant le temps d'attente, vous pouvez tourner le *bouton de réglage* pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur pour changer d'autres paramètres.

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 sur l'écran, lorsque cela est demandé, et tournez le *bouton de réglage* 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, tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le niveau souhaité entre Léger/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 .

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.

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

PAUSE

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.



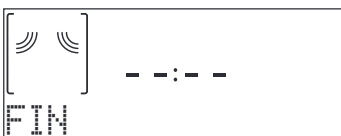
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.


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 étapes de 30 secondes (en fonction micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou tournez le *bouton de réglage*

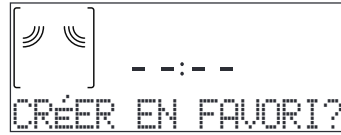
pour prolonger le temps de cuisson en établissant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.



En appuyant sur  la cuisson redémarre.



. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 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 vous avez appuyé sur , tournez le *bouton de réglage* 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 rappeler les fonctions que vous avez enregistrées ultérieurement, tournez le *bouton de sélection* sur "FAVORI". L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

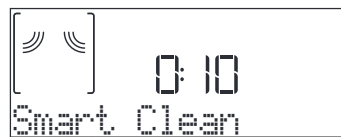




Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour l'activer.

. 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.

Tournez le *bouton de sélection* 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-ondes, 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 minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : L'icône  clignotera sur l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur  pour activer la minuterie.


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

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Tournez le *bouton de réglage* pour changer l'heure réglée sur la minuterie.


Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour retourner à l'écran du minuteur, attendez la fin de la fonction ou éteignez le four.

















. 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, le four peut être éteint à tout moment.

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		400 g - 1,0 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	
	VIANDES	Bœuf	Entrecôtes		2-6 morceaux
Hamburgers surgelés				100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
Porc		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 - 1,5 kg	Assaisonnez avant la cuisson
		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
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	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	Batonnets panés surgelés		200 - 600 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
	LÉGUMES	Rôti	Dés de pommes de terre	 + 	300 g - 1,2 kg
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
Gratin		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
		Brocolis		600 g - 1,5kg	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
À la vapeur		Gratin surgelé		400 g - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
		Légumes surgelés		400 - 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
	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	
	Frit	Pommes de terre surgelées		300 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
Aubergines		 + 	300 - 800 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 200g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
Poivrons		 + 	200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile. Salez. 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	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 700-800g 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-le 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
	Scones		1 fournée Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé
PIZZA & TARTES	Pizza		1 fournée Préparez une pâte à pizza basée sur 100 ml d'eau, 10 g de levure, 140-150 g de farine, de l'huile et du sel. Laissez-la monter. 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 en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	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
	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
OEUFS & 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
	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
	Noix grillées		50 - 200 g 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	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 gril 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

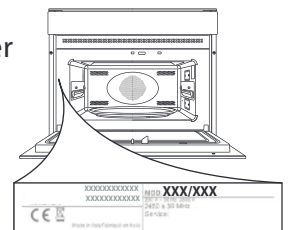
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400011683212