

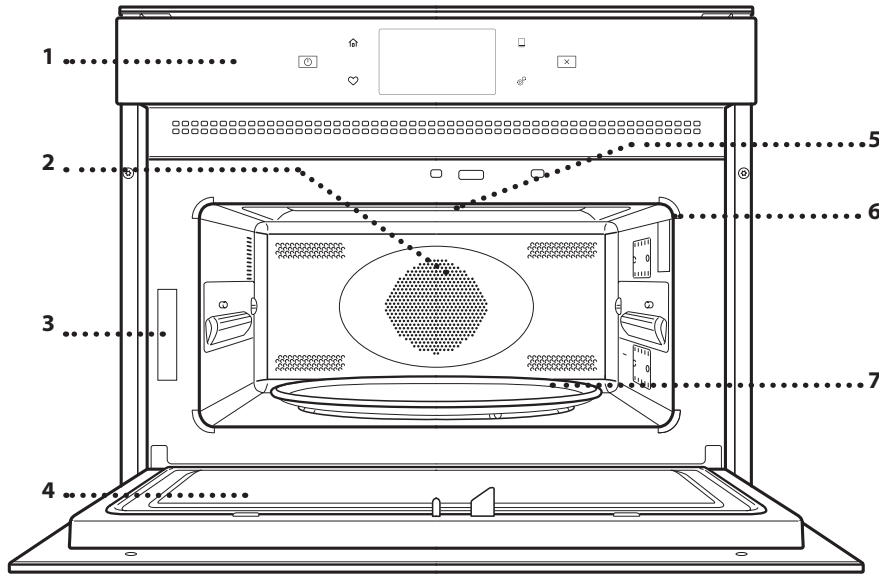


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète,
veuillez enregistrer votre appareil sur
www.whirlpool.eu/register



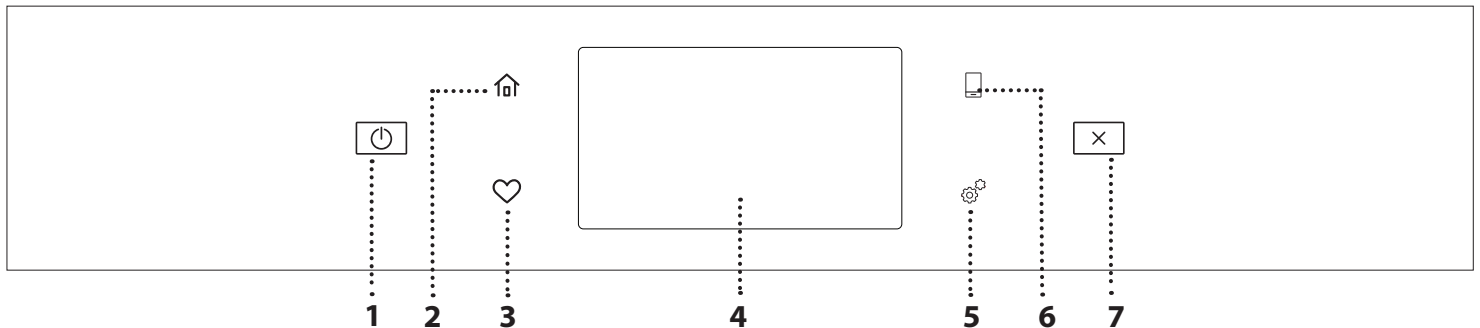
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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. Éclairage
7. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four

5. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four

6. TÉLÉCOMMANDE

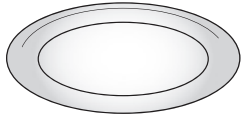
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

Pour arrêter une fonction du four excepté l'Horloge, la Minuterie de cuisson et le Verrouillage des commandes.

ACCESSOIRES

PLAQUE TOURNANTE

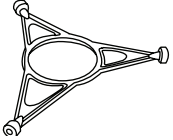


Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les

autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

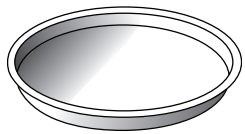
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

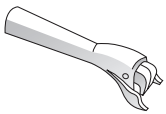


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

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

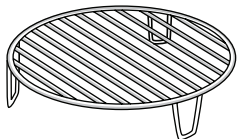
lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

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.

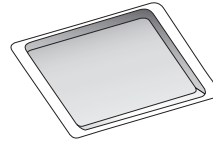
Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions « 6th Sense 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

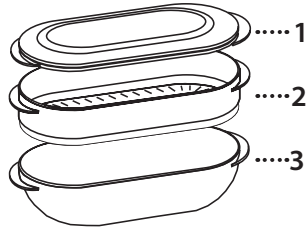


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

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



.....1 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 DE CUISSON



FONCTIONS MANUELLES

• 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	Gâteau mousseline	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	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

• AIR PULSÉ

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
Gâteau au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique

• AIR PULSÉ + MO

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
Tourtière	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL

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

Aliments	Niveau du Gril	Durée (min)
Rôtie	Haut	5 - 6
Crevettes	Moyen	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL + MO

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

Aliments	Puissance (W)	Niveau du Gril	Durée (min)
Gratin de pommes de terre	650	Moyen	20 - 22
Pommes de terre en robe de chambre	650	Haut	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBOGRIL

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

Aliments	Niveau du Gril	Durée (min)
Kebab (Brochettes) de poulet	Haut	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL TURBO + MO

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

Aliments	Puissance (W)	Niveau du Gril	Durée (min)
Cannelloni congelés	650	Haut	20-25
Côtes de porc	350	Haut	30-40

Accessoires recommandés : Grille métallique

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson.

• FONCTIONS SPÉCIALES

» MAINTIEN AU CHAUD

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

» LEVÉE

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.


Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

• DÉCONGÉLATION 6th SENSE

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.

DÉCONGELER PAIN CRISP

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
DÉCONGELER PAIN CRISP 	50 - 800 g
VIANDE	100 - 2000 g
VOLAILLE	100 - 3000 g
POISSON	100 - 2000 g
LÉGUMES	100 - 2000 g
PAIN	100 - 2000 g

• RÉCHAUFFAGE 6th SENSE

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 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.

• VAPEUR 6th SENSE

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- 4 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4- 8 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 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	Poids / portions
ESCALOPES PANÉES Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g
BOULETTES DE VIANDE Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 800 g
POISSON-FRITES * Répartir uniformément sur le plat crisp	1 - 3 pt
CREVETTES PANÉES * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
RONDELLES DE CALAMAR PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
BÂTONNETS DE POISSON PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp. Retourner quand cela vous est demandé	100 - 500 g
POMMES DE TERRE FRITES * Répartir uniformément sur le plat crisp	200 - 500 g
POMMES DE TERRE FRITES Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Immerger dans de l'eau froide salée pendant 30 min. Sécher avec un torchon et peser. Revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Retourner quand cela vous est demandé	200 - 500 g
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 600 g
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. Retourner quand cela vous est demandé	200 - 600 g
PIMENT 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 g
COURGETTE 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 g
PATATES RISSOLÉES Peler et hacher. Immerger dans de l'eau froide salée pendant 30 min. Sécher avec un torchon et peser. Revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Ajouter et retourner quand cela vous est demandé	100 - 600 g
NUGGETS DE POULET * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	200 - 600 g
FROMAGE PANÉ * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 400 g
FALAFEL Graissez légèrement le plat à griller. Ajouter et retourner les aliments quand cela vous est demandé	100 - 400 g
FRITURE DE POISSONS * Répartir uniformément sur le plat crisp	100 - 500 g
ONION RINGS * Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique	100 - 500 g

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.



Pour sélectionner ou confirmer :
Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.

Pour revenir à l'écran précédent :


Appuyez sur < .

Pour confirmer un réglage ou passer à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

PREMIÈRE UTILISATION

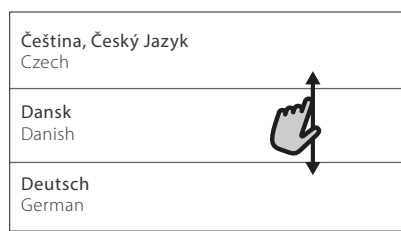
Vous devrez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

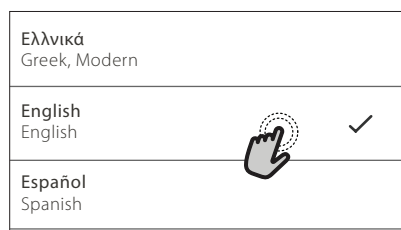
1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.



- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.



En appuyant sur < vous reviendrez à l'écran précédent.

2. RÉGLAGE DE LA WIFI

La fonction 6th Sense Live vous permet de faire fonctionner le four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyez sur « CONFIGURER MAINTENANT » pour paramétrer la connexion.



Autrement, appuyez sur « IGNORER » pour connecter votre produit ultérieurement.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet.

Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android 4.3 (ou plus) avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS 8 (ou plus).

Routeur sans fil : 2,4Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application 6th Sense Live

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application 6th Sense Live vous guidera à travers toutes les étapes énumérées ici. Vous pouvez télécharger l'application 6th Sense Live depuis l'iTunes Store ou le Google Play Store.

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour

enregistrer votre appareil. Vous aurez besoin du numéro d'identifiant Smart Appliance (SAID) pour compléter le processus d'enregistrement. Vous pouvez trouver son code unique sur la plaque d'identification fixée au produit.

4. Connexion au wi-fi

Suivez la procédure de paramétrage de balayage pour connexion. L'application vous guidera à travers le processus de connexion de votre appareil au réseau sans fil de votre domicile.

Si votre routeur prend en charge WPS 2.0 (ou plus), sélectionnez « MANUEL », puis appuyez sur « Configuration WPS » : Appuyez sur le bouton WPS sur votre routeur sans fil, pour établir une connexion entre les deux produits.

Si nécessaire, vous pouvez également connecter le produit manuellement en utilisant « Rechercher un réseau ».

Le code SAID est utilisé pour synchroniser un dispositif intelligent à votre appareil.

L'adresse MAC est affichée pour le module Wi-Fi.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous aurez besoin de les régler manuellement.

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
 - Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.
- Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date.
- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
 - Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. 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.

Chauffer le four à 200 °C, idéalement en utilisant la fonction « Préchauffage rapide ».

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

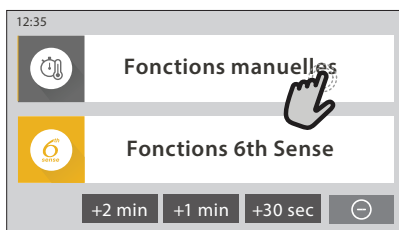
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

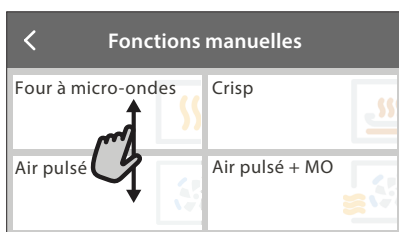
- Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Fonctions manuelles et 6th Sense.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.



- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.



- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

PUISSANCE / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL

- Faites défiler à travers les valeurs suggérées et sélectionnez celle dont vous avez besoin.



En fonction « Air pulsé », vous pouvez appuyer sur  pour activer le préchauffage.

DURÉE

En fonctions four à micro-ondes et four à micro-ondes combiné, vous devez toujours régler une durée de cuisson.

- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.



- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement.

- Pour commencer à régler la durée, appuyez sur « Régler le temps de cuisson ».



Pour effacer une durée réglée pendant la cuisson et ainsi gérer manuellement la fin de la cuisson, appuyez sur la valeur de durée, puis sélectionnez « ANNULATION ».

3. RÉGLAGE DES FONCTIONS 6th SENSE

Les fonctions 6th Sense vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant à partir de ceux indiqués dans la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnés par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir un type de recette dans la liste.
- Sélectionner une fonction.

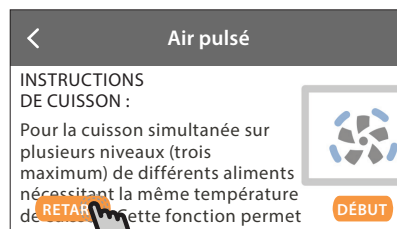
Les fonctions sont affichées par des catégories alimentaires dans le menu « ALIMENTS 6th SENSE (voir les tableaux correspondants) et par fonctions des recettes dans le menu « LIFESTYLE ».

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ


Avant de démarrer une fonction non-micro-ondes, vous pouvez retarder la cuisson : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée.



- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « ACTIVER MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE » pour lancer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur .

5. DÉMARRER LA FONCTION


- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran.

En fonctions four à micro-ondes, une protection au démarrage est prévue. La porte doit être ouverte et fermée avant de démarrer la fonction.

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur « START »;

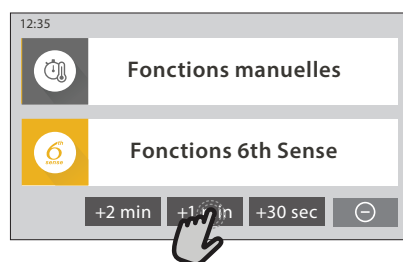
Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

- Appuyez sur  pour arrêter la fonction active à tout moment.

6. JET START

Dans le bas de l'écran d'accueil, se trouve une barre qui montre trois durées différentes. Appuyez sur l'une d'elles pour démarrer la cuisson avec la fonction micro-ondes réglée à pleine puissance (900 W).

- Ouvrez la porte.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur la durée de cuisson que vous voulez cuire.



7. PRÉCHAUFFAGE


Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage.

Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée.

- Ouvrez la porte.
- Enfourez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur « TERMINÉ » pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de 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 changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.
- Appuyez sur l'icône  pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

8. PAUSE DE LA CUISSON

Certaines fonctions 6th Sense nécessiteront de tourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

Avant la fin de la cuisson, le four pourrait vous demander de vérifier les aliments de la même façon.

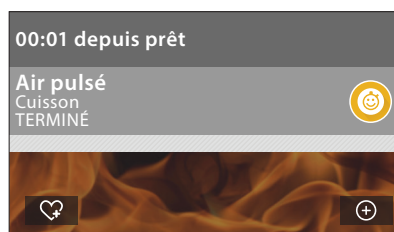
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.



- Vérifiez les aliments.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « TERMINÉ » pour reprendre la cuisson.

9. FIN DE CUISSON

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

Avec certaines fonctions, une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez prolonger la durée de cuisson ou enregistrer la fonction en favori.




- Appuyez sur  pour l'enregistrer comme favori.
- Appuyez sur  pour prolonger la cuisson.

10. FAVORIS

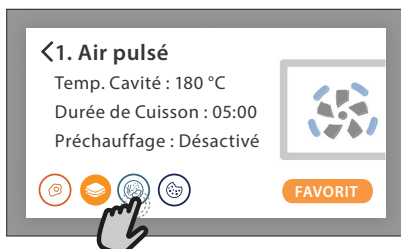
La fonction Favoris stocke les réglages du four pour vos recettes favorites.

Le four détecte automatiquement les fonctions que vous utilisez le plus souvent. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois qu'une fonction est terminée, vous pouvez appuyer sur  pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages. L'écran vous permet d'enregistrer la fonction en indiquant jusqu'à 4 heures de repas favorites, y compris le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner.

- Appuyez sur les icônes pour en sélectionner au moins une.



- Appuyez sur « FAVORIT » pour enregistrer la fonction.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Une fois que vous avez enregistré les fonctions comme favoris, l'écran principal affichera les fonctions que vous avez choisies pour l'heure du jour effective.



Pour visualiser le menu favoris, appuyez sur : Les fonctions seront divisées par différentes heures de repas et certaines suggestions seront proposées.

- Appuyez sur l'icône des repas pour indiquer les listes correspondantes.



En appuyant sur , vous pouvez visualiser l'historique des fonctions les plus récemment utilisées..

- Faites défiler à travers la liste demandée.
- Appuyez sur la recette ou la fonction dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « DÉBUT » pour activer la cuisson.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur « ÉDITER ».
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SUIVANT » : L'écran affichera les nouveaux attributs.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Sur l'écran Favoris, vous pouvez également effacer des fonctions que vous avez enregistrées :

- Appuyez sur sur la fonction pertinente.
- Appuyez sur « L'ENLEVER ».

Vous pouvez également changer l'heure quand les différents repas sont indiqués :

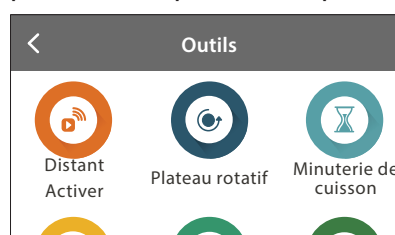
- Appuyez sur .
- Sélectionnez « Préférences ».
- Sélectionnez « Heures et dates ».
- Appuyez sur « Vos heures de repas ».
- Défilez à travers la liste et appuyez sur l'heure correspondante.
- Appuyez sur le repas pertinent pour le modifier.

Chaque créneau de temps peut être combiné avec un repas uniquement.

1. OUTILS

Appuyez sur pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment.

Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



ACTIVATION À DISTANCE

Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

PLATEAU ROTATIF

Cette option arrête la rotation du plateau rotatif afin de vous permettre d'utiliser des récipients de grande taille et carrés résistants au four à micro-ondes qui ne peuvent pas tourner librement à l'intérieur du produit.

MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur .
- Appuyez sur .

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « REJETER » pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée.
- Appuyez sur « RÉGLER NOUVELLE MINUTERIE » pour régler à nouveau la minuterie.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

AUTONETTOYAGE

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

SILENCE

Appuyez sur l'icône pour couper le son ou rallumer le son de tous les sonorités et alarmes.

VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être enfoncés accidentellement.

Pour activer le verrouillage :

- Appuyez sur l'icône .

Pour désactiver le verrouillage :

- Appuyez sur l'écran.
- Faites glisser le message indiqué vers le haut.



PRÉFÉRENCES

Pour modifier plusieurs réglages du four.

WI-FI

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.

INFOS

Pour éteindre « Conserver le mode Démo », réinitialiser le produit et obtenir d'autres informations sur le produit.

CONSEILS UTILES

CUIRE AU MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.

La plupart des aliments continuent à cuire après la fin de la cuisson aux micro-ondes. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

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

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

Les liquides peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans générer de bulles visibles. Les liquides chauds risquent par conséquent de déborder brusquement. Pour éviter cela, évitez d'utiliser des récipients à goulot étroit, agitez le liquide avant de mettre le récipient dans le four à micro-ondes et laissez une petite cuillère immergée dans le récipient.

Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du four à micro-ondes.

SURGELÉS

Pour des résultats optimum, nous recommandons de dégeler les aliments directement sur le bac collecteur en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts, et les sauces à base de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation. Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler : les portions séparées décongèlent plus rapidement.

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour la pâtisserie et la boulangerie, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Air pulsé ». Sinon, pour diminuer les temps de cuisson, vous pouvez sélectionner « Air pulsé + MO », avec la puissance du four à micro-ondes réglée à une valeur inférieure à 160W dans le but de conserver la tendreté et saveur des aliments.

Avec la fonction « Air pulsé », utilisez des moules à gâteaux en métal foncés, et placez-les toujours sur la grille métallique.

Une plaque de cuisson rectangulaire un plat de cuisson allant au four peuvent aussi être utilisés pour cuire certains aliments, comme les biscuits ou les petits pains.

Si vous utilisez la fonction « Air pulsé + MO », utilisez uniquement des récipients allant au four à micro-ondes, et placez-les sur la grille métallique.

Pour vérifier si le gâteau ou le pain est prêt, insérez un bâtonnet de bois au centre : S'il est propre lorsque vous le retirez, le gâteau ou le pain est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

PIZZA





Pour obtenir une cuisson uniforme et une croûte de pizza croustillante en peu de temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Dynamic Crisp » avec l'accessoire spécial fourni.

Pour les pizzas plus grandes, vous pouvez utiliser une plaque de cuisson rectangulaire avec la fonction « Air pulsé » : dans ce cas, préchauffez le four à une température de 200° C et étendre le fromage mozzarella sur la pizza au deux tiers de la cuisson.



























VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en peu de temps, tout en obtenant un poisson ou une viande tendre et juteux à l'intérieur, nous vous conseillons d'utiliser une des fonctions qui combinent la fonction Chaleur pulsée et le four à micro-ondes, comme « Turbo gril + micro-ondes » ou « Air pulsé + micro-ondes ».


Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du four à micro-ondes à 350 W.

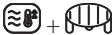



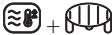





Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson			
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Lasagnes		4 à 10 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait			
	Cannelloni		400 - 1500 g				
	Lasagnes*		500 - 1200 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium			
	Cannelloni*		400 - 1500 g				
RIZ, PÂTES & CÉRÉALES	RIZ ET PÂTES		Riz	100 - 400 g ^{o•}	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.		
			Riz au lait	2 à 4 portions ^{o•}	Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Ajoutez du lait quand le four le demande. Pour 2 portions, utiliser 75 ml de riz, 200 ml d'eau et 300 ml de lait.		
			Pâtes	1 à 4 portions ^{o•}	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		
	GRAINES ET CÉRÉALES		Boulgour	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 boulgour		
			Quinoa		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		
			Millet		Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3 tasses d'eau pour chaque tasse de millet		
			Amarante		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'amarante		
			Épeautre		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		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		
			Sarrasin		Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3 tasses d'eau pour chaque tasse de sarrasin		
			Couscous		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		
			Gruau d'avoine			1-2 portions ^{o•}	Ajoutez de l'eau salée et des flocons d'avoine dans un récipient à bords hauts, mélangez et insérez-le dans le four

* Congelés ^{o•} Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.


















Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson
BŒUF	Rôti de bœuf	 + 	800 - 1500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de veau			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
	Steak		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
	Hamburger		2 - 6 morceaux	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson
	Hamburger*		100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
PORC	Rôti de porc	 + 	800 - 1500 g	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
	Côtelettes		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
	Côtes		700 - 1200 g	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
AGNEAU	Agneau rôti	 + 	1000 - 1500 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et de l'ail haché. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Côtelette		2 - 8 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément sur la grille
POULET	Poulet rôti		800 - 2500 g	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
	Morceaux de poulet		400 - 1200 g	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
	Escalopes / Blancs de poulet		300 - 1000 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
CANARD	Canard rôti	 + 	800 - 2000 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel, du poivre et du paprika. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le bas
	Morceaux de canard		400 - 1400 g	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
VIANDE CUITE À LA VAPEUR	Escalopes de poulet		300 - 800 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Escalopes de dinde			
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
	Tourtière	 + 	1 fournée	Préparer un mélange de viande en sauce pour 6-9 moules individuels. Revêtir le moule à gâteau graissé d'une pâte découpée, garnir avec la viande en sauce et fermer avec un couvercle
	Kebab		400 - 1200 g	Frottez avec de l'huile et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur la grille métallique
	Escalopes panées	 + 	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp
	Saucisses et Würstel		200 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
Boulettes de viande	 + 	200 - 800 g	Préparez selon votre recette favorite et façonnez en boules d'environ 30-40 g chacune. Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp	

ACCESSOIRES








						
Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Cuiseur-vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur-vapeur (fond)	Grille métallique	Plaque à pâtisserie rectangulaire	Plat Crisp
















Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson	
POISSON ET FRUITS DE MER	POISSON ENTIER	Poisson entier rôti	 + 	600 - 1200 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
		Poisson entier cuit à la vapeur		600 - 1200 g	
	ESCALOPES ET STEAKS CUITS À LA VAPEUR	Darne de thon		300 - 800 g ^{o•}	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Darne de saumon			
		Darne d'espadon			
		Filet de bar			
		Filet de daurade			
		Autres filets			
		Filet de truite			
	GRATIN DE POISSON	Autre steak	 + 	500 - 1200 g	Couvrez avec de la chapelure et ajoutez des noisettes de beurre
		Gratin de poisson			
	FRUITS DE MER CUITS À LA VAPEUR	Pétoncles		1 - 6 morceaux	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Moules		400 - 1000 g	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 plateau vapeur
	POISSON ET FRUITS DE MER FRITS	Poisson-frites *		1 - 3 portions	Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre
		Crevettes panées *		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Rondelles de calamar pané *			
		Bâtonnets de poisson pané *			
Friture de poissons *					
Darne de poisson		300 - 800 g			

* Congelés ^{o•} Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.





























Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson
LÉGUMES RÔTIS	Pommes de terre	 + 	300 - 1200 g	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Légumes farcis		600 - 2200 g	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 *		2 - 6 morceaux	Graissez légèrement la plaque crisp
	Pommes de terre en robe de chambre		200 - 1000 g	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Faites une croix sur le haut de la pomme de terre et versez avec la crème et votre assaisonnement favori.
	Pommes de terre en quartier		300 - 800 g	Coupées en quartiers, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
LÉGUMES GRATINÉS	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
	Brocoli		600 -1500 g	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Choux-fleurs	 + 	600 -1500 g	
	Patates rissolées		100 - 500 g	Peler et hacher. Immergez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Séchez avec un torchon et pressez pour faire sortir l'humidité en excès. Assaisonnez avec du sel, du poivre noir, du poivre de Cayenne et du paprika. Répartissez uniformément sur le plat Crisp graissé
	Légumes *		400 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR	Pommes de terre en morceaux		300 - 1000 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuiseur-vapeur
	Petits pois		200 - 500 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Carottes			
	Brocoli		200 - 500 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Choux-fleurs			
	Asperges		200 - 500 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Citrouille		200 - 500 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Choux de Bruxelles		200 - 500 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Épis de maïs		300 - 1000 g	
	Piments		200 - 500 g	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
Autres légumes			Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
LÉGUMES SURGELÉS À LA VAPEUR	Petits pois*			
	Brocoli*			
	Choux de Bruxelles *		300 - 800 g	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	Carottes*			
	Asperges*			
	Autres légumes*			

ACCESSOIRES

- 
Récipient étanche Four/Mo
- 
Cuiseur vapeur (Complet)
- 
Cuiseur-vapeur (Fond + couvercle)
- 
Cuiseur-vapeur (fond)
- 
Grille métallique
- 
Plaque à pâtisserie rectangulaire
- 
Plat Crisp

Catégories d'aliments		Accessoires	Quantité	Info cuisson	
LÉGUMES	LÉGUMES FRITS	Pommes de terre frites *	200 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
		Pommes de terre frites		200 - 500 g	Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Immergez 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 de pommes de terre sèches. Répartissez uniformément sur le plat crisp
		Croquettes de pommes de terre		100 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
		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
		Piment	 + 	200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de poivron sec. Salez. 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
GÂTEAUX SALÉS	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*		200 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Gâteau salé	 + 	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 aux légumes		800 - 1500 g	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	
	Petits pains		1 fournée	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four	
PAIN	Petits pains*		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Gâteau de pain		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	
	Petits pains précuits		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
	Scones		1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé	
	Petits pains en boîte		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson	
PIZZA	Pizza		2 - 6 portions	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plat de cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon	
	Pizza fine *		250 - 500 g ^{o•}	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
	Pizza épaisse *		300 - 800 g ^{o•}		
	Pizza froide		200 - 500 g	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise en moule		1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900 g. Versez dans un moule chemisé et graissé	
	GÂTEAUX MOELLEUX	Gâteau moelleux aux fruits en moule	 + 	900 - 1900 g	Préparez une pâte à gâteau selon votre recette préférée en utilisant des fruits frais coupés en tranches ou râpés. Versez dans un moule chemisé et graissé
		Gâteau moelleux au chocolat en moule		600 - 1200 g	Préparez un mélange à gâteau au chocolat selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé

* Congelés ^{o•} Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

		Catégories d'aliments	Accessoires	Quantité	Info cuisson
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	PÂTISSERIES ET TARTES	Biscuits		1 fournée	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Façonnez en 10-12 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Biscuits 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
		Croissants*		1 fournée	Répartissez uniformément sur le plat crisp. Laissez refroidir avant de servir
		Meringues		1 fournée	Préparez la pâte avec 2 blancs d'œuf, 80 g de sucre et 100 g de noix de coco desséchée. Aromatisez avec de la vanille et de l'essence d'amande. Façonnez en 20-24 morceaux sur une lèchefrite préalablement graissée
		Tarte farcie aux fruits	 + 	800 - 1500 g	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
		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*		300 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	MUFFINS ET CUPCAKES	Muffins		1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson
		Soufflés	 + 	2 - 6 portions	Préparez un soufflé avec du citron, du chocolat ou des fruits et versez dans un plat profond allant au four
		Gâteau au fromage		1 fournée	Préparez un mélange pour 12-15 morceaux en utilisant du fromage mou râpé et du bacon ou du jambon en morceaux. Remplissez dans des moules à muffins individuels.
DESSERTS	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 à 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 la lèchefrite recouverte de papier cuisson	
CEUFS	Brouillés		2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique	
	Oeufs miroir		1 - 6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage	
	Omelette		1 fournée		
	Crème anglaise		1 - 2 lot	Faites un lot de 0,5 litre de lait, 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre et 40 g de farine. Versez le lait dans un récipient et placez-le dans le four. Quand le four le demande, versez lentement le lait chaud dans le mélange de jaunes d'œufs, de farine et de sucre et poursuivez la cuisson	
COLLATIONS	Popcorn	-	90 - 100 g	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	
	Ailes de poulet*		300 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Nuggets de poulet *	 + 	200 - 600 g		
	Fromage pané *		100 - 400 g	Appliquez un peu d'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Falafel		100 - 400 g	Graissez légèrement la plaque crisp. Frottez le falafel avec de l'huile avant la cuisson	
	Onion Rings *	 + 	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
	Noix rôties		50 - 200 g		

ACCESSOIRES

						
Récipient étanche Four/Mo	Cuisson vapeur (Complexe)	Cuisson vapeur (Fond + couvercle)	Cuisson vapeur (fond)	Grille métallique	Plaque à pâtisserie 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 microfibres 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 « Autonettoyage » 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.

FAQ WIFI

Quels protocoles Wi-Fi sont pris en charge ?

L'adaptateur Wi-Fi installé prend en charge le Wi-Fi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages doivent être configurés dans le logiciel du routeur ?

Les réglages suivants du routeur sont requis : 2,4 GHz activé, Wi-Fi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2,0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser le système d'exploitation que vous préférez, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser la connexion 3G mobile au lieu d'un routeur ?

Oui, mais les services du cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.



Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet domestique fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur  puis appuyez sur  WiFi ou regardez sur votre appareil : Il y a une étiquette qui indiquent le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres commençant par « 88:e7 ».

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui puisse empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être du four ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture Wi-Fi domestique, comme les points d'accès, les répéteurs Wi-Fi et les ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe de mon réseau sans fil ?

Consulter la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur qui indique les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de configuration du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal Wi-Fi du voisinage ?

Forcez le routeur à utiliser votre canal Wi-Fi domestique.

Que puis-je faire si l'écran affiche ou si le four est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et DHCP doivent être convenablement configurés. Cryptage par mot de passe pris en charge : WEP, WPA, WPA2. Pour essayer un type de cryptage différent, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC capables de se connecter à Internet, vous risquez de ne pas pouvoir connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Demandez à votre fournisseur de service Internet comment connecter les dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si les données sont en cours de transmission ?

Après réglage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes, puis allumez le four : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil. Sélectionnez un cycle ou une autre option et vérifiez son statut sur l'application.

Certains réglages prennent plusieurs secondes pour apparaître dans l'application.








Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous d'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé de routeur - que dois-je faire ?

Vous pouvez garder les mêmes réglages (nom de réseau et mot de passe) ou effacer les réglages précédents de l'appareil et reconfigurer les paramètres.

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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur  « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
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.
La fonction ne démarre pas. La fonction n'est pas disponible en mode de démonstration.	Mode démonstration en cours.	Appuyez sur  , appuyez sur  « Info », puis sélectionnez « Conserver le mode démo » pour quitter.
L'icône  s'affiche sur l'écran.	Le routeur Wi-Fi est éteint. Les réglages du routeur ont changé. Les connexions sans fil n'atteignent pas l'appareil. Le four est incapable d'établir une connexion stable au réseau domestique. La connectivité n'est pas prise en charge.	Vérifiez que le routeur Wi-Fi est connecté à Internet. Vérifiez que le signal Wi-Fi près de l'appareil est fort. Essayez de redémarrer le routeur. Voir le chapitre « FAQ WI-FI ». Si les réglages de votre réseau sans fil domestique ont changé, connectez-vous au réseau : Appuyez sur  , appuyez sur  « Wi-Fi » puis sélectionnez « Connexion au réseau ».
La connectivité n'est pas prise en charge.	Un fonctionnement à distance n'est pas autorisé dans votre pays.	Vérifiez si votre pays permet un fonctionnement à distance des appareils électroniques avant de les acheter.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

