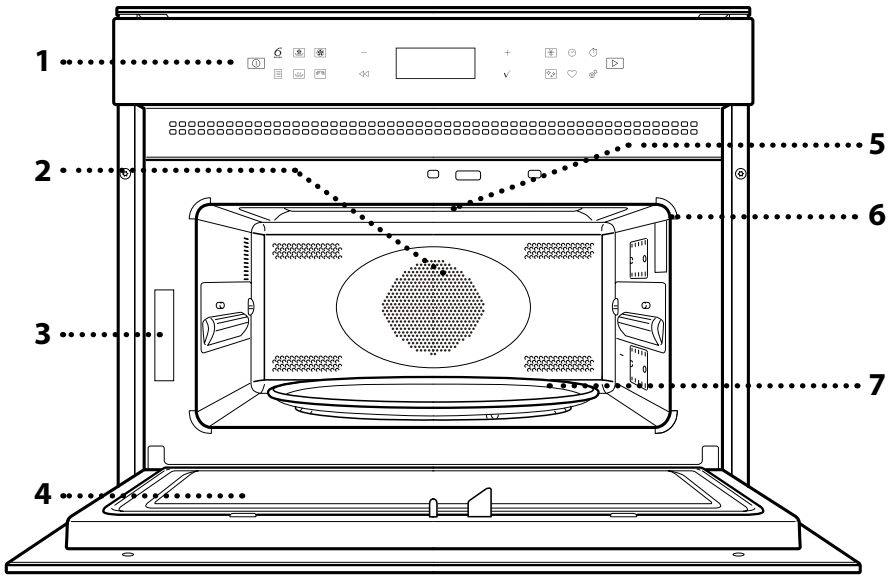
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

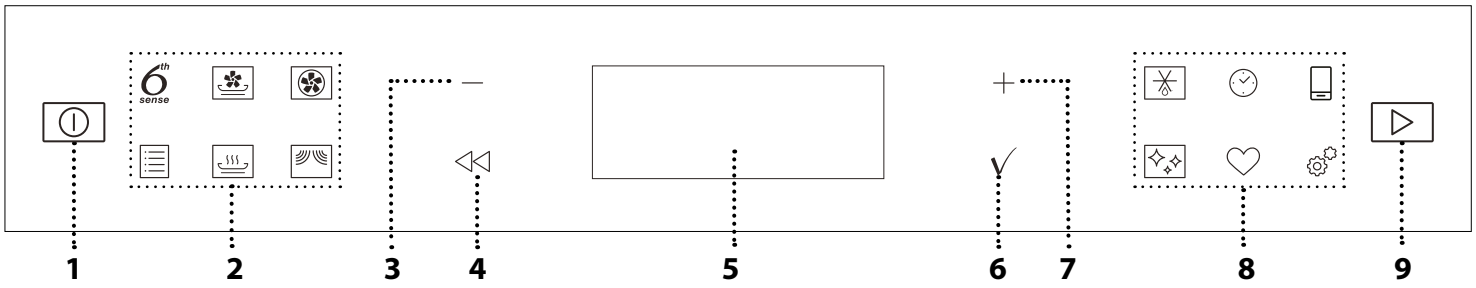
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON/OFF

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

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

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

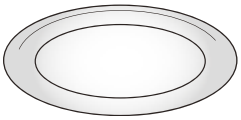
9. START / JET START (DÉMARRAGE / DÉMARRAGE RAPIDE)

Pour lancer une fonction en utilisant les paramètres spécifiés ou de base.

Quand le produit est en Veille, il suffit d'appuyer sur cette touche pour démarrer la fonction Micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 secondes.

ACCESSOIRES

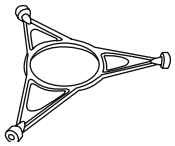
PLAQUE TOURNANTE



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.

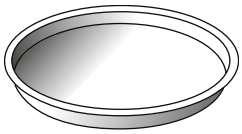
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

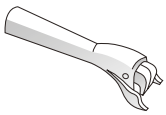
PLAT CRISP



Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

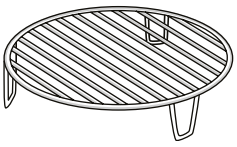
Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

GRILLE MÉTALLIQUE

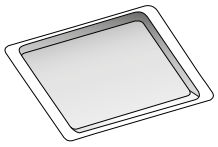


Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

Elle doit être utilisée comme base pour le plat crisp dans certaines fonctions "Crisp Fry".

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

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

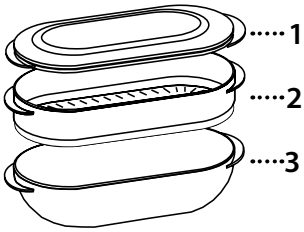


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

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

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

CUISEUR-VAPEUR



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

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

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

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

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

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

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 température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

- **6th SENSE RÉCHAUFFAGE**

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

- **6th SENSE VAPEUR**

  Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau (100 ml) versée au fond du panier-vapeur. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé. Réglez 1-2 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4-5 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre. N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

  Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

- **6th SENSE CUISSON**

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

CRISP FRY

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

ALIMENT	PORTIONS (g) POIDS
ALIMENTS FRAIS	
Filets de poulet panés Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 500
Aubergines Couper, saler et laisser reposer pendant 30 mn. Laver, sécher et peser. Revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique. Tournez quand cela vous est demandé.	200 - 600
Courgettes Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	200 - 500
SURGELÉS	
Poulet (Nuggets) Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	200 - 600
Fromage pané Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 400
Onion rings Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 500
Fish & chips Répartir uniformément sur le plat crisp.	1 - 3
Friture de poissons Répartir uniformément sur le plat crisp.	100 - 500
Bâtonnets de poisson Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé.	100 - 500
Frites Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé.	200 - 500

CHALEUR PULSÉE

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

Veuillez noter : quand 250°C est sélectionné, après 30 minutes, le four régule automatiquement la température à 200°C afin d'éviter de trop cuire/brûler les aliments et d'économiser de l'énergie.

ALIMENT	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Soufflé	175	30 - 35
Gâteau au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plateau de cuisson / grille métallique rectangulaire

TRADITIONELS

- **GRILL**

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

ALIMENT	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Toast	3	6 - 7

ALIMENT	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Crevettes	2	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **GRIL+MICRO-ONDES**

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

ALIMENT	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	2	20 - 22
Pommes de terre en robe de chambre	650	3	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **TURBO GRILL**

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

ALIMENT	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Kebab de poulet	3	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **TURBO GRIL+MICRO-ONDES**

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

ALIMENT	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Cannelloni [Congelés]	650	3	20 - 25
Côtelettes de porc	350	3	30 - 40

Accessoires recommandés : 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.

ALIMENT	PUISSANCE (W)	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourtière	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **FONCTIONS SPÉCIALES**

  » **PRÉCHAUF. RAPIDE**

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

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

  » **GARDER AU CHAUD**

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

  » **LEVAGE DE PÂTE**

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

CRISP

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

ALIMENT	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

FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ 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 pâtés 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	ALIMENT	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffer	Purée (1 kg)	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée (500 g)	160	15 - 16
Cuire	Génoise	750	7 - 8
Cuire	Crème anglaise	500	16 - 17
Cuire	Pain de viande	750	20 - 22

JET DEFROST

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

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.

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

MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction. Pour garder du temps sans activer de fonction.

SMART CLEAN

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

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages de l'appareil.

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

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



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

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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

2. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

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

2.1 RÉGLEZ LE TEMPS SUR UN APPAREIL CONNECTÉ

Sur un appareil connecté, l'heure de l'Horloge peut être automatiquement mise à l'heure à partir du Cloud.

Si l'utilisateur souhaite changer l'heure de l'horloge reçue du Cloud, en allant au Menu Settings (Réglages) , entrez l'élément "HORLOGE" et réglez manuellement l'heure ; dans ce cas, toute mise à jour automatique de l'heure envoyée du Cloud sera ignorée.

3. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

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

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

. 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.

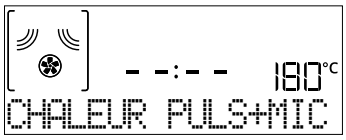
Chaque pression supplémentaire augmentera le temps de cuisson de 30 secondes.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

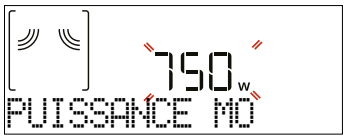


Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

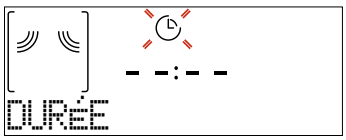
PUISSANCE / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL



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

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

DURÉE



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

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

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

Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.

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

HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme "Grill" ou "Turbogrill", une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez retarder le départ de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée.

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

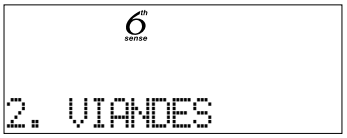


Appuyez sur + ou — pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine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

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

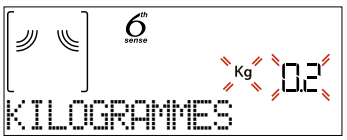
. 6th SENSE

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



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

POIDS / PORTIONS



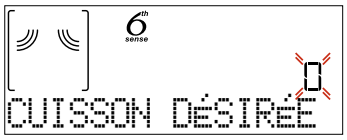
Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou — pour régler la valeur requise puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Certaines fonctions 6th Sense n'exigent aucune insertion

de quantité : grâce à un capteur d'humidité intelligent, le four peut automatiquement ajuster le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

CUISSON DÉSIRÉE

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



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

3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

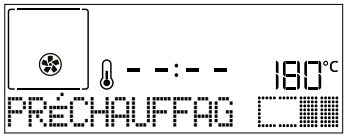
Pendant la phase de retard, en appuyant sur ▷ le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

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

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

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

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

Veuillez noter : 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 toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou — .

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT, RETOURNEMENT OU VÉRIFIER LA CUISSON

PAUSE

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

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

Veuillez 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.



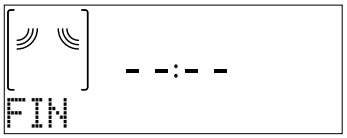
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

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

6. FIN DE CUISSON

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



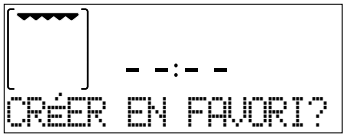
Appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par phases de 30 secondes (dans les fonctions micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront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

En appuyant sur ▷ la cuisson redémarre.

. FAVORI

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

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

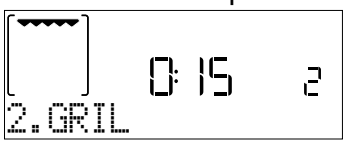


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏮ .

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

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

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

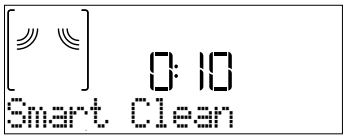


Appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓ , puis appuyez sur ▷ pour activer.

. SMART CLEAN

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

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



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

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

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

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

. MINUTEUR

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



Appuyez sur + ou — pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour activer la minuterie.

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

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou — pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

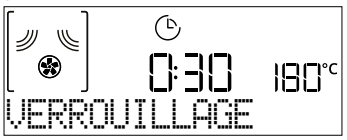
Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur ⏻ pour allumer le four, puis sélectionnez la fonction dont vous avez besoin.

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 le compte à rebours en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur ⏻ pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

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



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

CONNECTIVITÉ*

*: non disponible en Russie

Grâce à la fonction 6th Sense Live, votre appareil peut être connecté à Internet. En utilisant l'application 6th Sense Live sur votre smartphone/tablette, vous pouvez :

- surveiller l'état de l'appareil
- régler et démarrer un cycle de cuisson
- changer, modifier ou arrêter un cycle de cuisson en cours
- accéder aux contenus supplémentaires
- obtenir des mises à jour automatiques du logiciel de l'appareil

Pour activer la connectivité, vous devez compléter avec succès le processus afin de brancher l'appareil à votre routeur de réseau domestique et à votre application.La procédure de paramétrage doit être effectuée une seule fois.

Vous devrez la refaire uniquement si vous changez les propriétés de votre réseau domestique (nom de réseau et mot de passe).

CONDITIONS REQUISES MINIMALES

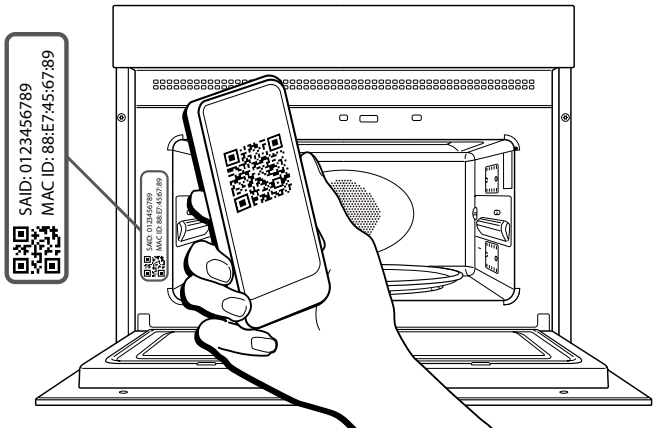
Dispositif mobile : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS.Vérifiez sur l'app store la compatibilité de l'application avec les versions Android ou iOS.Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

COMMENT EFFECTUER LE RÉGLAGE

Pour utiliser cette fonction, vous devez disposer : un dispositif mobile (smartphone ou tablette) et un routeur sans fil connecté à internet. Merci de vérifier avec votre dispositif mobile que la force du signal de votre réseau sans fil domestique proche de l'appareil est bonne. Pendant la procédure de paramétrage, l'appareil et votre dispositif mobile doivent être connectés au même réseau sans fil.

Téléchargez l'application 6th Sense Live pour votre dispositif mobile. Vous pouvez télécharger l'application en visitant iTunes ou Google Play.

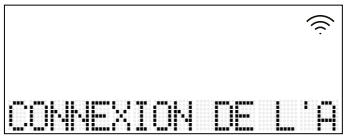
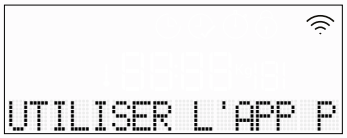
Une fois téléchargée, suivez les instructions de l'application pour créer un compte. Une fois que vous avez votre compte, ouvrez l'application et appuyez + sur la partie inférieure gauche de l'écran pour ajouter un nouvel appareil à votre compte.



Scannez le QR-code sur l'étiquette que vous trouverez sur votre appareil, puis l'application 6th Sense Live sera votre guide pour traverser toutes les étapes nécessaires pour compléter le processus.

Remarque : Dans certaines circonstances, l'application peut vous demander d'entrer le type d'appareil : dans ce cas, sélectionnez *Microwave* (Micro-ondes).

Pendant le processus de connexion, vous verrez plusieurs messages apparaître sur l'écran et les icônes clignoter de différentes façons ; pour connaître les opérations réalisées en arrière-plan par l'appareil, voir les descriptions dans le tableau suivant.

QUE VOIT-ON SUR L'ÉCRAN	SIGNIFICATION
	Message affiché : **Suivre les inst. sur l'app.** Pendant ce décompte de vingt minutes, l'appareil tente de se connecter à votre réseau domestique (routeur). L'icône WiFi clignote rapidement.
	Message affiché : **Patienter svp.** Si la connexion du routeur est achevée, l'appareil tentera d'atteindre l'application automatiquement, et il vous demandera d'attendre. L'icône WiFi clignote lentement.
	Message affiché : **Patienter svp.** Tout le processus a été un succès : votre appareil est maintenant connecté. L'icône WiFi arrête de clignoter.
	Message affiché : **Utiliser l'app pour enregistrer le produit.** Suivez les dernières instruction sur l'application pour achever l'enregistrement, en donnant un nom à l'appareil. Ensuite vous le trouverez rapidement sur la page d'accueil de l'application.
	Message affiché : **Erreur de connexion.** Ce message pourrait être affiché quelques secondes si l'appareil n'a pas été en mesure de compléter la procédure de paramétrage en un certain temps.Après cela, l'appareil passe en veille et l'icône WiFi s'éteint.

TÉLÉCOMMANDE

Si votre appareil est convenablement connecté, il est possible d'appuyer sur l'icône , pour activer la télécommande.

Par le biais de votre dispositif mobile, vous serez autorisé à commander à distance le four à micro-ondes, à envoyer des entrées et à superviser des cycles de cuisson.

Lorsqu'un cycle de cuisson est envoyé depuis l'application, l'écran affiche l'information "Cycle reçu" pendant quelques secondes, puis le cycle démarre.



RÉINIT. DONNÉES DE CONNEXION

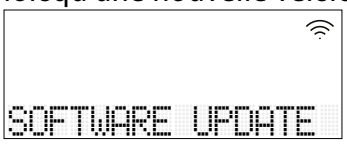
Cette fonction pourrait s'avérer utile si les propriétés de votre réseau domestique ont changé (nom du réseau ou mot de passe).

Avant de réinitialiser la connexion, merci de vérifier s'il est possible de rétablir le nom du réseau et le mot de passe que vous avez utilisé lorsque vous vous êtes connecté à l'appareil de votre réseau domestique. Dans ce cas, il ne serait pas nécessaire de réinitialiser la connexion.

Pour réinitialiser la connexion, merci de suivre ce chemin : RÉGLAGES > MENU CONNECTIVITÉ > RÉINIT. DONNÉES DE CONNEXION > OUI. L'écran demandera "Êtes-vous sûr ?". En appuyant sur ✓, la connexion sera réinitialisée. Vous pouvez maintenant reconnecter votre appareil (voir le paragraphe "Comment paramétrer").

MISE À JOUR LOGICIELLE

Pendant qu'il est en veille, un appareil déjà configuré pour la connexion, avec une réception WiFi activée, peut automatiquement mettre à jour le logiciel lorsqu'une nouvelle version est disponible.



Lorsque la mise à jour est en cours, le pourcentage d'achèvement s'affichera à l'écran.

Remarque : Assurez-vous que la source d'alimentation de l'appareil est toujours activée pendant ce processus de mise à jour de logiciel.

Pendant le processus de mise à jour, il est impossible d'interagir avec le panneau de commande.

FAQ EN MATIÈRE DE CONNECTIVITÉ

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi b/g/n pour les pays européens.

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

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

Vous pouvez utiliser n'importe quel système d'exploitation, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser une connexion 3G mobile à la place 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 à domicile 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 manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs sans fil connectés.

Où puis-je trouver l'adresse MAC et le code SAID de l'appareil ?

Il existe un autocollant sur votre appareil avec un QR-code : Près du QR-code, vous devriez trouver le code SAID et l'adresse MAC.

Il est également possible de récupérer le code SAID et l'adresse MAC en appuyant sur SETTINGS (Réglages) sur le panneau de commande, puis en entrant dans le menu Connectivité et en sélectionnant les voix "Adresse MAC" ou "Code SAID".

Comment puis-je vérifier si l'appareil est convenablement connecté à l'App ?

Ouvrez l'application 6th Sense Live sur votre dispositif mobile, et vérifiez si votre appareil est visible.

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

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisez 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 de l'appareil ?

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 (connecté au même réseau domestique) près de l'appareil.

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

Voir la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur montrant les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de paramétrage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

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

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

Comment puis-je vérifier l'état du wifi de mon appareil ? Est-il possible de couper la réception du WiFi ?

Le module WiFi est allumé par défaut dans cet appareil. Il est possible de changer ou de confirmer l'état du Wifi en entrant dans le menu Connectivité, en sélectionnant 'WiFi Status' (État Wifi). L'écran affichera la valeur actuelle de l'état, qui pourrait être ON ou OFF.

Remarque : Lorsque l'alimentation est rétablie après une perte de courant, le Module WiFi conservera ses réglages (liens vers le routeur et l'App) et l'état de la télécommande est toujours rétabli.

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

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

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

Si vous pouvez conserver le nom du réseau précédent et le mot de passe dans le nouveau routeur, vous n'avez rien à faire, l'appareil se reconnectera automatiquement.

Autrement, pour reconnecter l'appareil au nouveau réseau WiFi, il suffit d'appuyer sur + sur la page d'accueil App, car vous devriez ajouter à nouveau l'appareil à votre compte.

Remarque : vous ne devez PAS enlever précédemment l'appareil de votre compte. L'App vous guidera à travers le processus de reconnexion.

TABLEAU 6th SENSE

	CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES	ACCESSOIRES	QUANTITÉ	INFO CUISSON
	MARCHANDISES CUITES			
PLATS	Lasagnes		4 à 10 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes surgelées		500 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Quiche Lorraine		1 fournée	Chemisez le plat crisp avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions
	Quiche lorraine surgelée		200 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Quiche et tarte		1 fournée	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée
	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
PAIN & PIZZA	Pains surgelés		1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson
	Pain de mie en boîte		1-2 morceaux	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Scones		1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé
	Pizza		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. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plate de 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 *	
	Pizza froide		200 - 500 g	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat crisp
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	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
	Tarte aux fruits		1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez le plat crisp avec la pâte et remplissez avec 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Tarte aux fruits surgelés		300 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
	Tarte aux fruits		800 g - 1,5 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Muffins		1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson
	Génoise		1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé

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

Préchauffage du four — Préchauffage du grill — Préchauffage du 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

	CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES	ACCESSOIRES	QUANTITÉ	INFO CUISSON
DESSERTS	Pommes au four		4-8 morceaux	Évidez les pommes et remplissez-les de pâte d'amandes ou d'un mélange de cannelle, sucre et 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	Préparez selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson
COLLATIONS	Pop-corn	-	90 - 100 g *	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois
	Oeufs brouillés		2-10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique
	PLAT & GRATIN			
PLATS	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 de pommes de terre	+	4 à 10 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	Gratin de 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
	Gratin de chou-fleur	+	600 g - 1,5 kg	
	Gratin surgelé		400 g – 800 g	Coupez en tranches et entrelacez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
VIANDES	Rôti de bœuf	+	800 g - 1,5 kg	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
	Entrecôtes		2-6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique
	Rôti de porc	+	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Ribs		700 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté de l'os vers le bas
	Poulet rôti		800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	En morceaux		400 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas
	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 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.
POISSON	Poisson rôti	+	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
SIDE DISH	Pommes de terre en morceaux	+	300 g - 1,2 kg	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four
	Potatoes		300 - 800 g	Coupées en quartiers, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four

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

Préchauffage du four | Préchauffage du grill | Préchauffage du 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

CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES		ACCESSOIRES	QUANTITÉ	INFO CUISSON
CUIT VAPEUR				
RIZ, PÂTES & CÉRÉALES	Riz		100 - 400 ml *	Réglez la durée de cuisson recommandée 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 la durée de cuisson recommandée pour les pâtes. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson. Utilisez environ 400-450 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
VIANDES	Hot Dog		4-8 morceaux *	Ajoutez le hot dog dans le fond du cuiseur vapeur et couvrez avec de l'eau. Chauffer sans couvercle.
	Filets vapeur		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur
POISSON	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. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur.
	Filet de poisson		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur.
	Poisson tranches		300 - 800 g *	
	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. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur.
LÉGUMES	Légumes surgelés		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur
	Pommes de terre en morceaux		300 g - 1 kg *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuit-vapeur. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur
	Carottes		200 - 500 g *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur
	Broccolis		200 - 500 g *	
	Chou-fleur		200 - 500 g *	
DESSERT	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
	Compote de fruits		300 - 800 ml *	Pelez et évidez les fruits. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuiseur vapeur. Versez 100 ml d'eau potable dans le fond du cuit-vapeur
FRIT				
OEUFS	Œufs au plat		1-6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
	Omelette		1 fournée	

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

Préchauffage du four | Préchauffage du grill | Préchauffage du 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

CATÉGORIE D'ALIMENTS / RECETTES		ACCESSOIRES	QUANTITÉ	INFO CUISSON
VIANDES	Hamburgers-surgelés		100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage
	Bacon		50 - 150 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Filets de poulet panés	+	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp
POISSON	Fish & chips surgelé		1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre
	Poisson mixte surgelé		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Sticks de poisson congelés		100 - 500 g	
	Steack rôti		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
SIDE DISH	Pommes de terre (surgelées)		200 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Aubergine	+	200 - 600 g	Hachez et 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 d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Courgettes	+	200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200 g de courgettes sèches. Salez et poivrez avec du poivre noir. Répartissez uniformément sur le plat Crisp
COLLATIONS	Ailes de poulets surgelées		300 - 600 g *	Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Nuggets de poulet -congelés	+	200 - 600 g	
	Fromage frit surgelé		100 - 400 g	Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Beignets d'ognion surgelés	+	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp

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

Préchauffage du four — Préchauffage du grill — Préchauffage du 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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

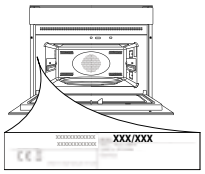
Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	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.	Ventilateur de refroidissement actif.	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.
L'App ne reconnaît pas l'appareil. L'appareil est incapable d'établir une connexion stable à mon routeur domestique.	Connexion manquante au routeur ou à l'App. Appareil non connecté. Erreur interne. WiFi éteint. (Voir la valeur d'État de connexion, en appuyant sur ⚙ et en entrant dans le Menu Connectivité)	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 Connectivité". Si les réglages de votre réseau sans fil domestique a changé, connectez-vous au réseau à nouveau en suivant les étapes sur l'App. La procédure de réglage doit être recommandée uniquement si vous changez les propriétés de votre réseau domestique (nom de réseau et mot de passe). Réglages du routeur : NAT doit être activé, le pare-feu et le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrage de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrage, consultez le manuel du routeur.Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC en mesure de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'impossibilité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Veuillez demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que les ordinateurs à Internet.
L'icône 📶 clignote sur l'écran.	Des tentatives de connexion ont lieu en arrière-plan. Connexion indisponible.	C'est un comportement normal pendant la procédure de réglage ; vous devez simplement attendre la configuration automatique pour terminer la procédure (cela peut prendre quelques minutes). Une fois la connexion établie, l'icône arrêtera de clignoter. Vérifiez que le réseau domestique fonctionne correctement et que ses propriétés n'ont pas changé (nom et mot de passe)
L'appareil est connecté mais je ne peux pas dialoguer avec lui à travers l'App.	La télécommande doit être arrêtée.	Appuyez sur la touche de la Télécommande 📱 sur le Panneau de Commande pour activer la télécommandel

Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool

400011348450