

Stop

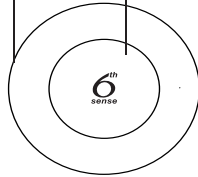
Interrompt ou réinitialise les fonctions du four.



Microwave Grill Crisp Forced Air
Reheat Defrost Steam Combi

Bouton rotatif

Bouton Confirmation



Afficheur numérique

Menu
Bread Defrost



Jet Start

Jet Start

Pour lancer une fonction micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes, appuyez simplement sur le bouton Jet Start.

Si vous avez déjà choisi une fonction de cuisson (par exemple : Gril), appuyez sur Jet Start pour lancer la fonction choisie. À chaque pression, vous augmentez la durée de cuisson de 30 secondes.

FONCTIONS PRINCIPALES

Touchez le nom de la fonction pour la choisir. Utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour régler les paramètres de cuisson.

Fonction	Icône	Accessoires suggérés / Catégories d'aliments
Microwave (Micro-ondes)		Cloche micro-ondes (vendue séparément)
Grill (Gril)		Grille haute
Crisp		Plat Crisp Poignée crisp
Forced Air (Chaleur pulsée)		Grille basse Lèche-frite (accessoire vendu séparément)
Reheat (Réchauffage)		Cloche micro-ondes (vendue séparément)
Defrost (Décongélation)		1* 2* 3* 4* 5*
Steam (Vapeur)		Cuit-vapeur
Combi Fonctions combinées :		
1. Combi Grill + Microwave (Gril+Micro-ondes)		Grille haute
2. Combi Forced Air + Microwave (Chaleur pulsée + micro-ondes)		Grille basse

FONCTIONS SPÉCIALES

Touchez le nom ou l'icône sur le bandeau de commandes pour sélectionner la fonction. Vous trouverez davantage d'informations sur les fonctions spéciales dans les Instructions du Mode d'emploi.

Fonction	Icône	Remarques
Menu Automatic recipes (Recettes automatiques)		Pour consulter la liste des 30 recettes automatiques disponibles sur ce produit, rendez-vous à la dernière page de ce Guide de référence rapide. Une description complète de chaque recette se trouve dans les Instructions du Mode d'emploi.
Bread Defrost (Décongélation du pain)		Accessoires : Plat Crisp Poignée Crisp
Stop plateau tournant		Cette fonction vous permet d'utiliser de grands récipients carré, qui ne peuvent pas tourner librement dans le four. Disponible uniquement pour certaines fonctions de cuisson.
Minuteur / Réglage du minuteur		Un minuteur est très utile pour laisser par exemple une pâte lever avant de la cuire, etc. Remarque: pour régler l'horloge, restez appuyé sur le bouton Minuteur pendant 3 secondes. Puis régler l'heure en utilisant le bouton rotatif et le bouton Confirmation.

Découvrez nos accessoires originaux Whirlpool !



Visitez notre site Internet Whirlpool.
www.whirlpool.fr

6th
sense

Avec sa technologie 6^{ème} sense, le four micro-ondes règle automatiquement la durée de cuisson et les niveaux de puissance en fonction du type d'aliment à préparer. Le logo 6th SENSE apparaît sur l'afficheur numérique lorsque vous utilisez une fonction 6^{ème} sense.



W 1 0 7 0 9 0 5 2



MICROWAVE (MICRO-ONDES)

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

Appuyez sur le bouton Microwave, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir le niveau de puissance, en vous référant au tableau.

PUIS- SANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
950 W	Réchauffage de boissons eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de poisson, légumes, viandes, etc.
650 W	Cuisson de plats qui ne peuvent pas être remués.
500 W	Cuisson attentive, par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement de beurre.
160 W	Décongélation.
90 W	Ramollissement du beurre, des fromages et de la glace, chocolat.



GRILL(GRIL)

Cette fonction utilise un gril quartz puissant pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratin.

Appuyez sur le bouton Grill, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour régler l'heure.



CRISP

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet d'obtenir des plats dorés sur le dessus et le dessous des aliments. En utilisant les cuissons combinées de micro-ondes et gril, le plat Crisp permet d'atteindre rapidement la température voulue et permet de dorer et de rendre croustillant les aliments.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec la fonction Crisp :

- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud

Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. C'est l'idéal également pour la cuisson d'œufs au bacon, de saucisses, de pommes de terre, de frites, de hamburgers, etc. sans devoir ajouter d'huile (ou en ajoutant une quantité infime d'huile).

Avant d'enfourner un plat qui ne requière pas une longue durée de cuisson (pizza, gâteau, ...), nous vous recommandons de préchauffer le plat Crisp à vide pendant 2 - 3 minutes.



FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. L'utilisation d'un élément chauffant puissant et d'un ventilateur permet de bénéficier d'un cycle de cuisson comparable à celui d'un four traditionnel.

WITH PREHEAT

(AVEC PRÉCHAUFFAGE)

Appuyez sur le bouton Forced air et sélectionnez la température voulue. L'afficheur indique le mot "Pre" : appuyez sur le bouton Confirmation pour lancer la phase de préchauffage. Lorsque la température est atteinte, un message vous prévient ("Add Food" (Ajouter les aliments)) et vous pouvez enfourner. Réglez la durée de cuisson et appuyez sur le bouton Confirmation pour lancer la cuisson.

WITHOUT PREHEAT

(SANS PRÉCHAUFFAGE)

Appuyez sur le bouton Forced air et sélectionnez la température voulue. L'écran affiche le texte "Pre" (préchauffage) : pour sauter le cycle de préchauffage, N'appuyez PAS sur le bouton Confirmation. Tournez simplement le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson.



6TH SENSE REHEAT (RÉCHAUFFAGE 6^{ÈME} SENS)

Cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Le micro-ondes va automatiquement calculer la puissance nécessaire ainsi que la durée de façon à obtenir le meilleur résultat possible, le plus rapidement possible.

Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.

Le poids net doit se situer entre 250 - 600g lorsque vous utilisez cette fonction.



6TH SENSE DEFROST (DÉCONGÉLATION 6^{ÈME} SENS)

La fonction Décongélation permet de décongeler rapidement des aliments surgelés. Appuyez sur le bouton Defrost, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir une des options proposées dans le tableau.

	FAMILLE D'ALIMENTS
1	Viande
2	Poulet
3	Poisson
4	Légumes
5	Pain

Pour obtenir le meilleur résultat possible, le four vous invitera à :

- saisir le poids des aliments
- retourner/remuer les aliments lorsque cela est nécessaire



6TH SENSE STEAM (VAPEUR 6^{ÈME} SENS)

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction avec le cuit-vapeur fourni pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson. Ou en utilisant le même accessoire (sans la grille intermédiaire), vous pouvez cuire des pâtes ou du riz.



COMBI GRILL + MICROWAVE (COMBI GRIL + MICRO-ONDES)

Cette fonction combine la chaleur des micro-ondes et du gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main. Appuyez sur le bouton Combi : L'écran affiche le nombre "1", qui correspond à la fonction Gril + Micro-ondes. Appuyez sur le bouton Confirmation, puis sélectionnez le niveau de puissance en vous référant au tableau ci-dessous.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
650 W	Légumes
500 W	Volaille et lasagne
350 W	Poisson
160 W	Viande
90 W	Fruit gratiné



COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (COMBI CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES)

Cette fonction combine la cuisson aux micro-ondes et à la chaleur pulsée, ce qui vous permet de réaliser des plats cuits au four en un tour de main. Appuyez sur le bouton Combi, puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour sélectionner le numéro 2 pour la fonction Chaleur pulsée + Micro-ondes. Choisissez une température comprise entre 50°C - 200°C. Puis sélectionnez le niveau de puissance en vous référant au tableau.

NIVEAU DE PUISSANCE	UTILISATION CONSEILLÉE :
350 W	Volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	Viandes rôties et cakes
90 W	Gâteaux et viennoiseries



6TH SENSE MENU (6^{ÈME} SENS MENU)

Le Menu 6^{ème} sens est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques. Les résultats sont à chaque fois parfaits. Utilisez ce menu pour préparer les plats indiqués à la dernière page de ce Guide rapide. Appuyez sur le bouton Menu, puis sélectionnez une recette et suivez les instructions sur l'afficheur : La fonction Menu va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Une description complète de toutes les recettes Menu se trouve dans le Mode d'emploi.



STOP TURNTABLE (STOP PLATEAU TOURNANT)

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser de très grands récipients qui ne pourraient pas tourner librement dans le four. La fonction "Stop plateau tournant" ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :

- Chaleur pulsée
- Gril+Micro-ondes
- Chaleur pulsée+micro-ondes.



6TH SENSE BREAD DEFROST (DÉCONGÉLATION DU PAIN 6^{ÈME} SENS)

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies des fonctions Décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la texture du pain frais.

Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés.

La fonction Décongélation du pain peut s'utiliser si le poids net est compris entre 50g - 400g.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec cette fonction :

- le plat Crisp
- La poignée Crisp pour manipuler le plat Crisp lorsqu'il est chaud



TIMER (MINUTEUR)






Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple, pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc. Remarque : le minuteur n'active pas un cycle de cuisson.



JET START

Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer automatiquement la fonction micro-ondes à puissance maximale (950W) pendant 30 secondes. À chaque pression, vous augmentez la durée de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également augmenter ou diminuer la durée en tournant le bouton rotatif une fois la fonction lancée.







VIANDE

-   1. Boeuf [Rôti]
-   2. Agneau [Rôti]
-  3. Entrecôte [Grillé]









POULET

-  4. Ailes de poulet [Crisp]
-  5. Filets [Crisp]







POISSON ET FRUITS DE MER

-  6. Filets de poisson [Vapeur]
-   7. Gratin surgelé [Au four] *
-  8. Poisson pané [Crisp] *
-  9. Crevettes [Vapeur]


LÉGUMES

-   10. Pommes de terre [au four]
-   11. Tomates [Au four]
-  12. Carottes [Vapeur]
-  13. Brocolis [Vapeur]
-  14. Pommes de terre en morceaux [Crisp]







PIZZA & QUICHE

-  15. Pizza faite maison [Crisp]
-  16. Quiche Lorraine [Crisp]
-  17. Pizza épaisse surgelée [Crisp] *
-  18. Pizza fine surgelée [Crisp] *
-  19. Quiche cuisinée surgelée [Crisp] *


RIZ

-  20. Riz [Vapeur]






PÂTE ET LASAGNES

-  21. Pâte [Vapeur]
-   22. Lasagne à la viande
-   23. Lasagne surgelée *





DESSERT

-   24. Crème brûlée


GÂTEAUX ET VIENNOISERIES

-  25. Tarte aux fruits faite maison
-  26. Scones [Crisp]
-   27. Gênoise [Crisp]


AMUSES-GUEULES & PLATS PRÉPARÉS

-  28. Noix grillées [Crisp]
-  29. Nuggets surgelés [Crisp]
-  30. Frites [Crisp]

ACCESSOIRES

 Plat allant aux micro-ondes et au four



 Plat Crisp


 Cuit-vapeur


 Cuit-vapeur (Fond et couvercle)


 Grille basse


 Grille haute


 Une description complète de toutes les recettes Menu 6^{ème} sens se trouve dans le Mode d'emploi.