

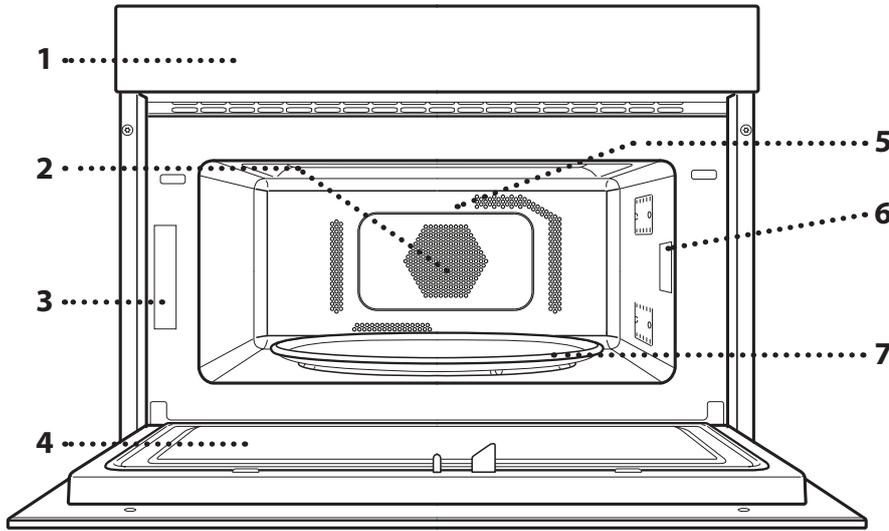


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète,
veuillez enregistrer votre appareil sur
www.whirlpool.eu/register



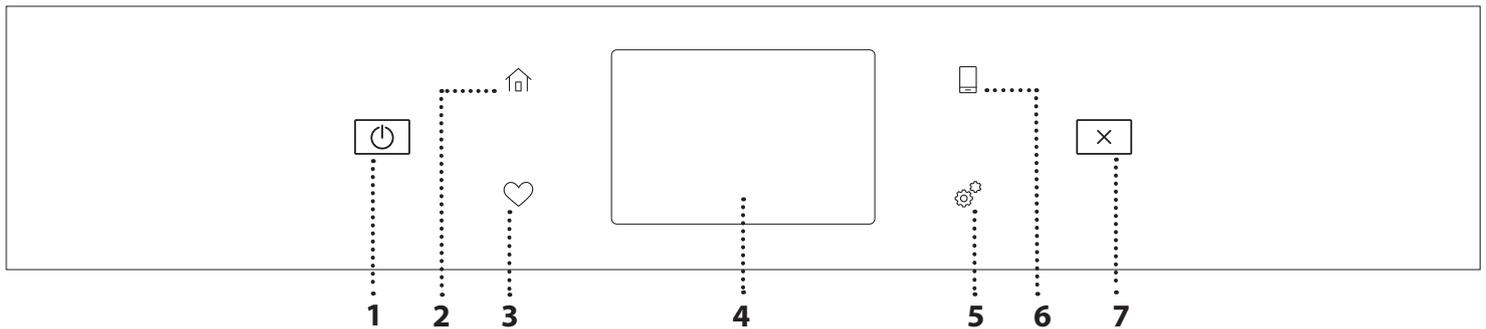
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. ÉCRAN

5. OUTILS

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

6. TÉLÉCOMMANDE

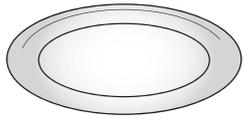
Pour permettre l'utilisation de l'application 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANNULATION

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

ACCESSOIRES

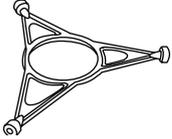
PLAQUE TOURNANTE



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.

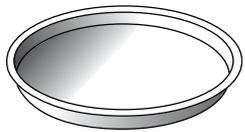
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

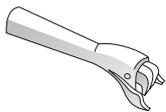


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit toujours être placé au centre du plateau rotatif en verre et il peut être préchauffé lorsqu'il est

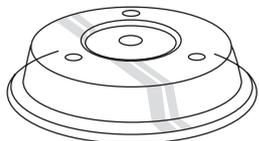
vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

COUVERCLE

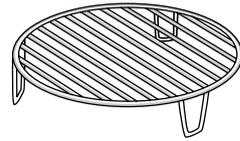


Utile pour couvrir les aliments pendant la cuisson ou le chauffage au micro-ondes. Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson.

Il ne convient pas pour la cuisson à chaleur pulsée ou les fonctions qui utilisent le gril (incluant « Crisp »).

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

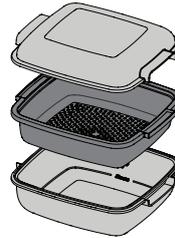
GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du grill, 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.

PANIER-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments1 comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et2 versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-3 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 Smart clean 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

• FOUR À MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

| Puissance (W) | Recommandée pour |
|---------------|---|
| 1000 | Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. |
| 800 | 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 | 1000 | 1 - 2 |
| Réchauffage | Purée 1 kg | 1000 | 10 - 12 |
| Décongélation | Viande émincée 500 g | 160 | 13 - 14 |
| Cuisson | Gâteau mousseline | 800 | 7 - 8 |
| Cuisson | Crème anglaise | 650 | 11 - 12 |
| Cuisson | Pain de viande | 800 | 20 - 22 |

• 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.

| 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) |
|-------------------|------------|-------------|
| Soufflé | 175 | 30 - 35 |
| Gâteau au fromage | 170 * | 25 - 30 |
| Biscuits | 175 * | 12 - 18 |

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique

• CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES

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

| Aliments | Puissance (W) | Temp. (°C) | Durée (min) |
|-----------|---------------|------------|-------------|
| Rôtis | 350 | 170 | 35 - 40 |
| Tourtière | 160 | 180 | 25 - 35 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRILL

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

| Aliments | Durée (min) |
|-----------|-------------|
| Rôtie | 5 - 6 |
| Crevettes | 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 grill.

| Aliments | Puissance (W) | Durée (min) |
|------------------------------------|---------------|-------------|
| Gratin de pommes de terre | 650 | 20 - 22 |
| Pommes de terre en robe de chambre | 650 | 10 - 12 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBOGRIL

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

| Aliments | Durée (min) |
|------------------------------|-------------|
| Kebab (Brochettes) de poulet | 25 - 35 |

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL TURBO + MO

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

| Aliments | Puissance (W) | Durée (min) |
|---------------------|---------------|-------------|
| Cannelloni congelés | 650 | 20-25 |
| Côtes de porc | 350 | 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).

» LEVAGE

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 - 500 g |
| VIANDE | 100 - 2000 g |
| VOLAILLE | 100 - 2500 g |
| POISSON | 100 - 1500 g |
| LÉGUMES | 100 - 1500 g |
| PAIN | 100 - 1000 g |

• 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.

| ALIMENTS | POIDS (g) |
|--|-----------|
| ASSIETTE | 250 - 500 |
| Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium | |
| SOUPE | 200 - 800 |
| Chauffer sans couvrir dans des bols séparés | |
| ASSIETTE - SURGELÉE | 250 - 500 |
| Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium | |
| BOISSONS | 100 - 500 |

Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive

• 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 (g) |
|---|-----------|
| FILETS DE POULETS PANÉS Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp | 100 - 400 |
| FISH & CHIPS SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp | 200 - 400 |
| POISSON FRIT MIXTE SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp | 150 - 400 |
| FRITES SURGELÉS Répartissez uniformément sur le plat crisp | 200 - 500 |
| FROMAGE FRIT SURGELÉ Appliquez un peu d'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique. | 50 - 300 |

RIZ ET PÂTES

Pour cuire rapidement le riz ou les pâtes. Cette fonction ne doit être utilisée qu'en combinaison avec le cuit-vapeur.

| ALIMENTS | PORTIONS | POIDS (g) |
|----------|---|-----------|
| RIZ |  | 100 |
| |  | 200 |
| |  | 300 |
| |  | 400 |
| PÂTES |  | 70 |
| |  | 140 |
| |  | 210 |

Accessoires nécessaires : Cuit-vapeur avec couvercle

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 devez 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. CONFIGURATION 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 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.

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'APP 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 l'heure.
- 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 devrez régler à nouveau 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

- 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 annuler une durée réglée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, tapez la valeur de la durée et sélectionnez « ARRÊT ».

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 début ou l'heure de fin requise.
- 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 « DÉBUT ».

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 (1000 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 le réglage par défaut de l'option de préchauffage

pour les fonctions de cuisson afin de pouvoir faire cela manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permette de sélectionner la fonction de 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.
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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.
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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 « FAVORI » pour enregistrer la fonction.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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.
- 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.

11. 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 fonctions 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 activés 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 continueront de cuire après que le four à micro-ondes a fini de les cuire. 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. Cela pourrait provoquer des débordements soudains de liquides chauds. 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.

SURGELÉ

Pour des résultats optimum, nous recommandons de décongeler 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 noir et placez-les toujours sur la grille.

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.

En variante, pour des pizzas plus grandes, il est possible d'utiliser le plateau de cuisson rectangulaire avec la fonction « Air pulsé » : dans ce cas, préchauffez le four à une température de 200° C et étendez le fromage mozzarella sur la pizza au deux tiers de la cuisson.

VIANDES ET POISSONS

Afin d'obtenir un brunissage parfait en surface en un très court laps de temps, tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson moelleux et juteux, il est recommandé d'utiliser des fonctions qui combinent la fonction air pulsé avec les micro-ondes, comme le « Turbogril + 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 | |
|-----------------------|-------------------------------|------------------------------------|----------------|---|---|
| RIZ ET PÂTES | Riz | | 1 à 4 portions | Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau salée et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2-3 tasses d'eau pour chaque tasse de riz. | |
| | Pâtes | | 1 - 3 portions | Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson. Utilisez environ 750 ml d'eau pour 100 g de pâtes | |
| | Lasagnes * | + | 250 - 500 g | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium | |
| VIANDES | Filets de poulet à la vapeur | | 150 - 500 g | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur | |
| | Hamburger | | 200 - 600 g | Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson | |
| | Escalopes de poulet panées | | 100 - 400 g | Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp | |
| POISSON | Filets de poisson à la vapeur | | 150 - 500 g | Répartissez uniformément dans le plateau vapeur | |
| | Poisson-frites * | + | 200 - 400 g | Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre | |
| | Friture de poissons * | + | 150 - 400 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp | |
| | Bâtonnets de poisson pané * | | 100 - 500 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp | |
| LÉGUMES | LÉGUMES RÔTIS | Pommes de terre en robe de chambre | + | 200 - 1000 g | Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Tracez une croix sur le haut de la pomme de terre et versez de la crème et votre assaisonnement favori |
| | | Pommes de terre frites * | | 200 - 400 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp |
| | LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR | Légumes | | 200 - 800 g | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes |
| | | Légumes * | | 200 - 800 g | Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes |
| | | Légumes en conserve | | 200 - 800 g | |
| | LÉGUMES CUITS À LA VAPEUR | Racines et tubercules | | 150 - 500 g | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | | Légumes | | | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | | Légumes * | | 200 - 800 g | Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | | Fruits | | 150 - 500 g | Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur |
| | PIZZA | Pizza fine * | | 200 - 600 g | Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium |
| Pizza épaisse * | | 300 - 800 g | | | |
| COLLATIONS | Popcorn | - | 100 g | Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois | |
| | Ailes de poulet * | | 200 - 500 g | Répartissez uniformément sur le plat crisp | |
| | Fromage pané * | | 50 - 300 g | Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp | |

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

| ACCESSOIRES | | | | | | | |
|-------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------------|------------|
| | Récipient étanche Four/Mo | Cuiseur vapeur (Complet) | Cuiseur-vapeur (Fond + couvercle) | Cuiseur-vapeur (fond) | Grille métallique | Plaque 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.

Quels protocoles WiFi sont pris en charge ?

L'adaptateur WiFi supporte du WiFi 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 activés, WiFi 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 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 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 ?

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 WiFi personnel.

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 le DHCP doivent être convenablement configurés. Chiffrement de mot de passe accepté : WEP, WPA, WPA2. Pour tenter un type différent de chiffrement, 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.

Comment puis-je vérifier si des données sont transmises ?

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 quelques 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'enlever vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur, que dois-je faire ?

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| 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. | Ventilateur de refroidissement actif. | 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 pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques :

- 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.

