

Stop

Interrompt ou réinitialise les fonctions du four.

Touche / Bouton de confirmation

Afficheur numérique

Jet Start (Démarrage rapide)

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 (Démarrage rapide) 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) | | Plat allant aux micro-ondes et au four |
| Grill (Gril) | | Grille haute |
| Forced Air (Chaleur pulsée) | | Grille basse |
| Dual Crisp (Double crisp) | | Plat Crisp Poignée crisp |
| Jet Defrost (Décongélation rapide) | | 1* 2* 3* 4* 5* |
| Combi Fonctions combinées | | |
| 1. Combi (Microwave + Grill)(Micro-ondes + gril) | | Grille haute |
| 2. Combi (Microwave + Forced Air (Micro-ondes+Chaleur pulsée)) | | Grille basse |
| Keep Warm (Maintien au chaud) | | Plat allant aux micro-ondes et au four |
| Dual Crisp Fry (Friture double crisp) | | Plat Crisp Poignée crisp Grille haute |

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 d'emploi.

| Fonction | Icône | Remarques |
|--|-------|---|
| Chef Menu (Menu Chef) | | 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 d'emploi. |
| Auto Clean (Nettoyage Automatique) | | Le cycle de nettoyage automatique aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs. La façon d'utiliser et les conseils d'utilisation sont inclus dans le Mode d'emploi. |
| Special Menu (Menu spécial) | | Ce menu spécial permet de faire lever la pâte, de ramollir et de faire fondre le beurre, le chocolat, le fromage, etc. |
| Stop Turntable (Stop plateau tournant) | | Cette fonction vous permet d'utiliser de grands récipients, qui ne peuvent pas tourner librement dans le four. Disponible uniquement pour certaines fonctions de cuisson. |

Découvrez nos accessoires !

Visitez notre site Internet
www.whirlpool.fr



1/4

MICROWAVE (MICRO-ONDES)

- La fonction Micro-ondes permet de cuire ou de réchauffer rapidement les aliments et les boissons.
- Appuyez sur le bouton Microwave (Micro-ondes), puis utilisez le bouton et le bouton Confirmation pour choisir le niveau de puissance, en vous référant au tableau.

| PUISSANCE | UTILISATION CONSEILLÉE: |
|-----------|--|
| 900W | 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 de beurre, de fromages et de crème glacée. |

GRILL (GRIL)

- Cette fonction utilise un puissant tube métallique pour griller les aliments et apporter aux aliments une parfaite couleur dorée. Appuyez sur le bouton Gril, tournez le bouton pour choisir le niveau de puissance selon le tableau ci-dessous, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer et tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton Jet Start pour lancer la cuisson.

| | NIVEAU DE PUISSANCE |
|---|---------------------|
| 1 | Faible |
| 2 | Intermédiaire |
| 3 | Élevé |

FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)

- Cette fonction vous permet d'obtenir des plats cuits au four. Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, des volailles et des viandes rôties.
- La fonction Chaleur pulsée est conçue pour cuire les aliments avec une phase de préchauffage. Utilisez à la fois le ventilateur et le gril pour préchauffer rapidement le four avant le début de la cuisson. Cela permet d'obtenir un résultat optimal.
- Appuyez sur le bouton Forced Air (Chaleur pulsée), entrez dans la phase de préchauffage, réglez la température en tournant le bouton. Lorsque la température désirée est atteinte, un bip vous indique d'ajouter des aliments. Après avoir ajouté les aliments, tournez le bouton pour régler l'heure, confirmez et lancez le cycle de cuisson

DUAL CRISP (DOUBLE 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.

Fonction Double crisp manuelle :

- Appuyez sur le bouton Dual Crisp (Double crisp) et confirmez, tournez le bouton pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.

Fonction de décongélation du pain Double crisp :

- Appuyez sur le bouton Dual Crisp (Double crisp) et tournez le bouton pour sélectionner la fonction de décongélation du pain Double crisp P2, appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. Tournez le bouton pour régler le poids et appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer le cycle de cuisson.
- Les accessoires suivants doivent être utilisés à la fois avec la fonction de décongélation du pain Double crisp manuel et Double crisp :

Accessoires :



JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

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

| | FAMILLE D'ALIMENTS |
|----|--------------------|
| P1 | Viande |
| P2 | Poulet |
| P3 | Poisson |
| P4 | Légumes |
| P5 | Pain |

- Pour obtenir le meilleur résultat possible, le four vous invitera à :
 - régler la valeur de poids des aliments
 - retourner/remuer les aliments lorsque cela est nécessaire

2/4

COMBI (MICRO-ONDES + GRIL)

- 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 la bouton Combi : L'écran affiche le nombre « 1 », qui correspond à la fonction Combi (Micro-ondes + Gril). 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 | Lasagne |
| 350 W | Volaille et poisson |
| 160 W | Viande |
| 90 W | Fruits gratinés |

DUAL CRISP FRY (FRITURE DOUBLE CRISP)

- La fonction exclusive de Whirlpool vous permet de faire croustiller et de frire les aliments en même temps. Utilisez cette fonction pour faire rapidement des frites croustillantes, des nuggets de poulet, des poissons panés et des morceaux de pommes de terre.

| | FAMILLE D'ALIMENTS |
|----|------------------------------|
| P1 | Frites |
| P2 | Nuggets de poulet |
| P3 | Poisson pané |
| P4 | Ailes de poulet |
| P5 | Pommes de terre, en morceaux |
| P6 | Falafel |
| P7 | Cabillaud pané relevé |

COMBI (MICRO-ONDES + CHALEUR PULSÉE)

- 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 Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée). Choisissez une température appropriée et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer. 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 |

KEEP WARM (GARDER AU CHAUD)

- Cette fonction permet de garder au chaud les aliments frais cuits.
- La température peut être réglée entre 60°C et 80°C, veuillez vous reporter aux recettes recommandées dans le mode d'emploi.



CHEF MENU (MENU CHEF)

- Le Menu Chef 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 Chef Menu (Menu Chef), 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.

KEEP WARM (MENU SPÉCIAL)

- Le menu spécial est un bouton convenant (pratique) qui contient différentes fonctions prenant en charge le processus de cuisson. Ce qui permet de faire lever la pâte, de ramollir et de faire fondre le beurre, le chocolat, le fromage, etc.

| | MÉTHODE | FAMILLE D'ALIMENTS |
|----|---------------|----------------------|
| P1 | Levée de pâte | Levée de pâte |
| P2 | Ramollir | Beurre |
| P3 | Ramollir | Crème glacée |
| P4 | Ramollir | Fromage à la crème |
| P5 | Ramollir | Jus de fruit congelé |
| P6 | Faire fondre | Beurre |
| P7 | Faire fondre | Pépites de chocolat |
| P8 | Faire fondre | Des fromages |
| P9 | Faire fondre | Guimauves |

AUTO CLEAN (NETTOYAGE AUTOMATIQUE)

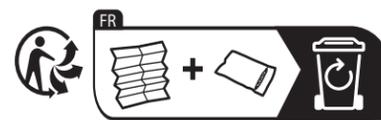
- Le cycle de nettoyage automatique aidera à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.
- Les façons d'utiliser et les conseils d'utilisation sont inclus dans le Mode d'emploi.

STOP TURNTABLE (ARRÊTER LE 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
 - Combi (Micro-ondes + Chaleur pulsée)
- Cette fonction permet également d'accéder au mode de Réglage de l'horloge en maintenant ce bouton enfoncé pendant 3 secondes.

JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

- Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.
- Appuyez sur le bouton Jet Start (Démarrage rapide) pour lancer automatiquement la fonction micro-ondes à puissance maximale (900W) 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 une fois la fonction lancée.



3/4

| | | 1-VEGETABLES |
|----|--|-------------------------|
| P1 | | Pommes de terre farcies |
| P2 | | Pommes de terre |
| P3 | | Tomates |

| | | 2-CHICKEN |
|----|--|---------------------------|
| P1 | | Filets de poulet |
| P2 | | Cuisses de poulet |
| P3 | | Poulet pané à croûte fine |
| P4 | | Œufs brouillés |

| | | 3-MEAT |
|----|--|---------------------|
| P1 | | Bœuf |
| P2 | | Agneau |
| P3 | | Entrecôte |
| P4 | | Bacon |
| P5 | | Boulettes de viande |

| | | 4-FISH/SEA FOOD |
|----|--|-----------------------|
| P1 | | Filets panés surgelés |
| P2 | | Crevettes panées |

| | | 5-PIZZA / QUICHE |
|----|--|------------------|
| P1 | | Pizza maison |
| P2 | | Quiche Lorraine |
| P3 | | Pizza épaisse |
| P4 | | Pizza fine |
| P5 | | Pizza fraîche |

| | | 6-PASTA/ LASAGNA |
|----|--|------------------|
| P1 | | Lasagne fraîche |
| P2 | | Lasagne surgelée |

| | | 7-DESSERTS/ PASTRIES |
|----|--|-------------------------------|
| P1 | | Tarte aux fruits faite maison |
| P2 | | Scones, pains au lait |
| P3 | | Gâteau |
| P4 | | Noix grillées |
| P5 | | Génoise |
| P6 | | Muffins |
| P7 | | Biscuits |
| P8 | | Meringues |
| P9 | | Yogourt |

ACCESSOIRES



Plat allant aux micro-ondes et au four



Poignée Crisp et plat Crisp



Grille basse



Grille haute



Une description complète de toutes les recettes Menu Chef se trouve dans le Mode d'emploi.