

Stop

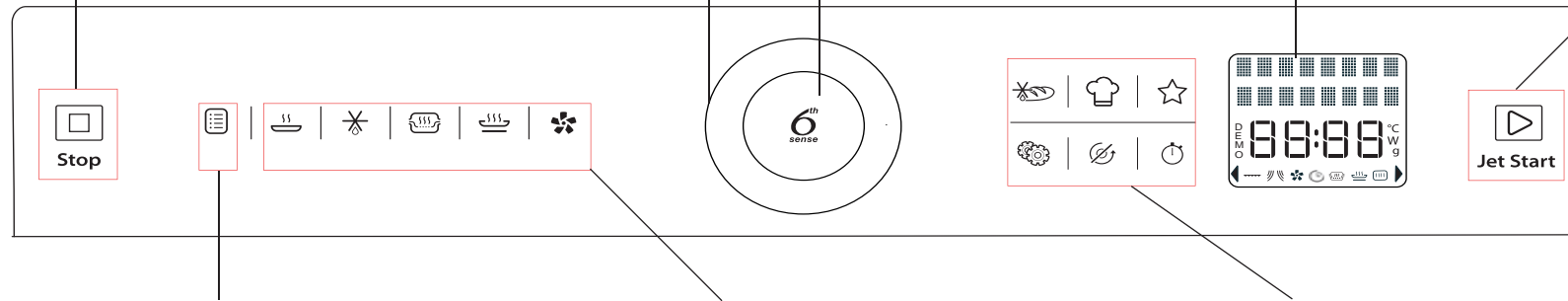
Interrompt ou réinitialise toutes les fonctions du four. Le four se met en mode Veille.

Bouton rotatif**Bouton Confirmation****Affichage du texte****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 MANUELLES**

i Touchez l'icône pour accéder aux fonctions manuelles. Utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction.

icône	Fonction	Accessoires suggérés :
	Micro-ondes	Cloche micro-ondes (vendue séparément)
	Gril	Grille haute
	Gril + Micro-ondes	Grille haute
	Chaleur pulsée + micro-ondes	Grille basse
	Réchauffage rapide	Grille basse Lèchefrite (vendu séparément)

FONCTIONS ASSISTÉES

i Touchez l'icône sur le bandeau de commandes pour sélectionner la fonction. Utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour régler les paramètres de cuisson.

icône	Fonction	Accessoires suggérés / Catégories d'aliments
	Réchauffage 6ème sens	Couvercle du plateau (vendu séparément)
	1: Décongélation manuelle	
	2---6: Décongélation 6ème sens	
	Vapeur 6ème sens	Cuit-vapeur
	Crisp	Plat Crisp Poignée crisp
	Chaleur pulsée : 1---Avec préchauffage 2---Sans préchauffage	Grille basse Lèchefrite (vendu séparément)

FONCTIONS SPÉCIALES ET RÉGLAGES

i Touchez l'icône sur le bandeau de commandes pour choisir la fonction. Puis suivez les instructions sur l'afficheur.

icône	Fonction	Remarques
	Décongélation du pain 6ème sens	Accessoires : Plat Crisp Poignée Crisp
	Menu Chef 6ème sens	Le Menu 6ème sens est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques. Vous trouverez la liste complète des recettes disponibles à la dernière page de ce guide rapide.
	Favoris	Vous pouvez désormais créer vos recettes personnelles en utilisant la fonction Favoris.
	Réglages	Vous pouvez modifier ici les réglages du four (langue, sons, etc.)
	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.
	Minuteur	Un minuteur est très utile pour laisser par exemple une pâte lever avant de la cuire, etc.

Découvrez nos accessoires Whirlpool !
Visitez notre site Internet Whirlpool.
www.whirlpool.fr



W 1 0 7 0 9 0 7 1


6th
sense

Avec sa technologie 6^{ème} sens, 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 placé au centre du bouton rotatif s'allume lorsque vous utilisez une fonction compatible 6^{ème} sens.



MICRO-ONDES

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


Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles , puis appuyez sur le bouton Confirmation pour choisir la fonction MICRO-ONDES. Choisissez 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.



GRIL

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


Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles , puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction GRIL. Choisissez le niveau de puissance en vous référant au tableau.

	NIVEAU DE PUISSANCE
1	Faible
2	Intermédiaire
3	Élevé



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 l'icône Fonctions manuelles , puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction GRIL + MICRO-ONDES. Choisissez le niveau de puissance en vous référant au tableau.

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.

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



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles , puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES.

Choisissez une température comprise entre 50°C et 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



RÉCHAUFFAGE RAPIDE

Utilisez cette fonction pour préchauffer le four vide un court instant. Vous pouvez choisir la température voulue. Le four vous avertira lorsque la température sera atteinte.

Appuyez sur l'icône Fonctions manuelles , puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir la fonction RÉCHAUFFAGE RAPIDE.

Ne placez pas les aliments dans le four lorsque la fonction est lancée : ils pourraient être brûlés car le réchauffage est intense.

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 pré-cuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.

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

DÉCONGÉLATION

Cette fonction vous permet de décongeler rapidement des aliments, manuellement ou automatiquement.

Appuyez sur l'icône Décongélation , puis utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour choisir une des options proposées dans le tableau.

TYPE DE DÉCONGÉLATION	FAMILLE D'ALIMENTS
1 Manuelle	-
2 6 ^{ème} sens	Viande
3 6 ^{ème} sens	Volaille
4 6 ^{ème} sens	Poisson
5 6 ^{ème} sens	Légumes
6 6 ^{ème} sens	Pain

Si vous choisissez l'option Décongélation 6^{ème} sens, et de façon à obtenir le meilleur résultat possible, le four vous invitera à :

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

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.

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 à 3 minutes.

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.

■ 1: AVEC PRÉCHAUFFAGE

Il s'agit de la phase de préchauffage avant la cuisson. Lorsque la température est atteinte, un message vous prévient et vous pouvez enfourner.

■ 2: SANS PRÉCHAUFFAGE

Le four utilise immédiatement la fonction Chaleur pulsée.

DÉCONGÉLATION DU PAIN

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

CHEF MENU

Le Chef Menu est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques.

Utilisez ce menu pour préparer les plats indiqués à la dernière page de ce Guide rapide. Appuyez sur l'icône Chef Menu , puis sélectionnez une recette et suivez les instructions sur l'afficheur. La fonction Chef Menu va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Une description complète de toutes les recettes Chef Menu se trouve dans le mode d'emploi.

FAVORIS

La fonction Favoris vous permet d'enregistrer et d'utiliser facilement et rapidement jusqu'à 10 recettes personnalisables.

Chaque favori peut comprendre :

- un cycle unique
- une séquence de cycles

Consultez le Mode d'emploi pour en savoir plus sur l'enregistrement et l'utilisation d'un Favori.

RÉGLAGES

Dans ce menu, vous pouvez consulter et modifier les réglages du four (son, langue, réglages d'usine par défaut, mode démo).

Il n'est possible d'accéder au Menu Réglages que lorsque le four est en mode Veille.

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.

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.




















 1. LÉGUMES

-  1. Pommes de terre [au four]
-   2. Gratin de pommes de terre [au four]
-  3. Pommes de terre [Vapeur]
-  4. Pommes de terre en morceaux [Crisp]
-  5. Légumes surgelés [Vapeur] *
-  6. Gratin de légumes surgelé [Au four] *
-   7. Tomates [Au four]
-  8. Poivron [Crisp]
-  9. Aubergine [Crisp]
-  10. Carottes [Vapeur]
-  11. Haricots verts [Vapeur]
-  12. Brocolis [Vapeur]
-  13. Chou-fleur [Vapeur]
-  14. Poivron [Vapeur]
-  15. Courgettes [Vapeur]
-  16. Épis de maïs [Vapeur]













 2. POULET

-   1. Rôti
-  2. Morceaux [Crisp]
-  3. Cuisses [Crisp]
-  4. Ailes de poulet [Crisp]
-  5. Filets [Crisp]
-  6. Filets [Vapeur]
-  7. Filets au bacon [Crisp]
-  8. Kebab [Grillé]






 3. VIANDE

-   1. Boeuf [Rôti]
-   2. Porc [Rôti]
-   3. Agneau [Rôti]
-  4. Rôti d'agneau [Grillé]
-   5. Veau [Rôti]
-  6. Côtes [Crisp]
-   7. Pain de viande traditionnel [Au four]
-   8. Boulettes de viande [Au four]
-  9. Entrecôte [Grillé]
-  10. Hamburgers surgelés [Crisp] *
-  11. Saucisse [Crisp]
-  12. Hot dogs [Vapeur]
-  13. Bacon [Crisp]








 4. POISSON ET FRUITS DE MER

-  1. Filets de poisson [Vapeur]
-   2. Poisson entier [Au four]
-  3. Poisson entier [Cuit à l'eau]
-  4. Pavé de poisson [Vapeur]
-  5. Pavé de poisson [Crisp]
-  6. Gratin surgelé [Au four] *
-  7. Filets panés surgelés [Crisp] *
-  8. Moules [Vapeur]
-  9. Moules précuites [Crisp]
-  10. Crevettes [Vapeur]
-  11. Crevettes [Crisp]





 5. FRITURE SAINE

-  1. Frites surgelées [Crisp] *
-  2. Bâtonnets de poissons surgelés [Crisp] *
-  3. Rondelles de chorizo [Grillé]
-  4. Ailes de poulet surgelées [Crisp] *
-  5. Nuggets surgelés [Crisp] *








 6. PIZZA & QUICHE

-  1. Pizza épaisse surgelée [Crisp] *
-  2. Pizza fine surgelée [Crisp] *
-  3. Pizza faite maison [Crisp]
-  4. Pizza fraîche [Crisp]
-  5. Pizza végétarienne fine [Crisp]
-  6. Quiche Lorraine [Crisp]
-  7. Quiche cuisinée surgelée [Crisp] *





 7. RIZ ET CÉRÉALES

-  1. Riz [Vapeur]
-  2. Riz au lait [Vapeur]
-   3. Porridge









 8. PÂTE ET LASAGNES

-  1. Pâte [Vapeur]
-   2. Lasagnes végétariennes
-   3. Lasagne à la viande
-   4. Lasagne surgelée *

 9. PAIN

-  1. Petits pains
-  2. Pain
-  3. Petits pains précuits
-  4. Petits pains surgelés *

 10. GÂTEAUX ET VIENNOISERIES

-   1. Gênoise
-  2. Gâteau au chocolat [Crisp]
-  3. Carrot cake [Crisp]
-  4. Scones [Crisp]
-  5. Muffins
-  6. Cookies
-   7. Brownies
-  8. Biscuit roulé
-  9. Meringues
-  10. Tarte aux fruits faite maison
-  11. Tarte aux fruits précuite surgelée [Crisp] *

 11. DESSERTS ET AMUSE-GUEULES

-  1. Pommes au four
-  2. Compote de fruits [Steam]
-   3. Crème brûlée
-   4. Soufflés
-   5. Ganache chaude
- 6. Pop corn
-  7. Noix grillées [Crisp]
-  8. Pignons de pin grillés [Crisp]

ACCESSOIRES



Plat allant aux micro-ondes



Plat allant aux micro-ondes et au four



Plat Crisp



Cuit-vapeur



Cuit-vapeur (Fond et couvercle)



Grille basse



Grille haute



Lèchefrite



Sans couvercle



Récipient à bords hauts



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