

# JT469

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

 **Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INDEX

---

## INSTALLATION

- 3 Installation

## SÉCURITÉ

- 4 Importantes instructions de sécurité
- 5 Diagnostic des pannes
- 6 Précautions

## ACCESSOIRES ET MAINTENANCE

- 7 Accessoires
- 8 Maintenance et nettoyage

## BANDEAU DE COMMANDES

- 9 Bandeau de commandes

## UTILISATION GÉNÉRALE

- 10 Mode veille
- 10 Protection contre une mise en marche du four à vide / sécurité enfants
- 10 Interruption ou arrêt de la cuisson
- 11 Ajouter/Remuer/Tourner les aliments
- 11 Régler l'horloge
- 12 Fonction stop du plateau tournant
- 12 Minuteur

## FONCTION CUISSON

- 13 Micro-ondes
- 14 Jet Start
- 14 Gril
- 15 Crisp
- 16 Chaleur pulsée
- 17 Réchauffage 6<sup>ème</sup> Sens
- 18 Décongélation 6<sup>ème</sup> Sens
- 19 Vapeur 6<sup>ème</sup> Sens
- 20 Gril+Micro-ondes
- 21 Chaleur pulsée+micro-ondes
- 22 Décongélation du pain 6<sup>ème</sup> Sens
- 23 Menu 6<sup>ème</sup> Sens (Recettes automatiques)

## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

- 28 Informations pour le recyclage
- 28 Spécifications techniques

# INSTALLATION

## -AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

Placez le four à distance d'autres sources de chaleur. Laissez un espace de 30 cm minimum au-dessus du four afin de garantir une ventilation suffisante. Le four ne doit pas être placé dans une armoire. Ce four n'est pas conçu pour être placé ou utilisé sur un plan de travail à moins de 850 mm de hauteur en partant du sol.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation .

Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes. Placez le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Manipulez le four avec précaution. Manipulez le four avec précaution.

Vérifiez que l'espace en dessous, au-dessus et autour du four est dégagé pour permettre une circulation de l'air appropriée. Le four ne doit pas être placé dans une armoire.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essayez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Ne pas utiliser de rallonge :

Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

**AVERTISSEMENT :** Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à savoir si le four micro-ondes est correctement connecté à terre.

## -APRÈS BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Le four peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

Les réception radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

Si un élément à l'intérieur / extérieur du four venait à s'enflammer, ou si de la fumée était émise, laissez la porte du four fermée et éteignez le four. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau des fusibles ou du disjoncteur.

Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil ainsi que les pièces accessibles, devien chaud en cours d'utilisation. Restez vigilant afin de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être surveillés en permanence lors de l'utilisation de l'appareil.

Le four micro-ondes est conçu pour chauffer de la nourriture et des boissons.

Le séchage d'aliment ou de vêtement, le chauffage de coussins, de pantoufles, d'éponges, de tissu humide ou autre peut entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès l'âge de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dont l'expérience ou les connaissances sont insuffisantes, à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu les instructions permettant une utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition qu'ils aient compris les dangers inhérents à son utilisation. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être confiés à des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et à condition d'être supervisés.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloignez l'appareil et son cordon d'alimentation de la portée des enfants de moins de 8 ans.

**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.

**AVERTISSEMENT:** Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.

Ne laissez pas le four sans surveillance si vous utilisez beaucoup d'huile ou de graisse, en cas de surchauffe, ils pourraient déclencher un incendie !

Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.

N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

Ne suspendez pas ou ne déposez pas d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

---

## DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier si :

- Le plateau tournant en verre et son support sont en place.
- La prise de courant est bien branchée.
- La porte est correctement fermée.
- Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- Le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

Cela vous évitera peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.

**AVERTISSEMENT:** Le service après-vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Ne démontez aucun panneau.

## PRÉCAUTIONS

### - GÉNÉRALITÉS

#### N'utilisez cet appareil que pour un usage domestique !

Le four ne doit jamais être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

Les ouvertures de ventilation du four ne doivent pas être recouvertes. Le blocage des arrivées d'air et des aérations pourrait endommager le four et donner des résultats de cuisson insatisfaisants.

Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

N'entreposez pas ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

N'utilisez pas cet appareil près d'un évier, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou de tout autre emplacement de ce type.

Ne stockez rien dans la cavité.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.

Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

### -LIQUIDES

par exemple des boissons ou de l'eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.

Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four ; placez une petite cuiller dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

### - ATTENTION

Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.

Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !

Veillez toujours vous référer à un livre de recettes pour four micro-ondes. Plus particulièrement lorsque vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

# ACCESSOIRES

## GÉNÉRALITÉS

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

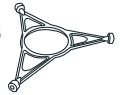
Si des ustensiles métalliques entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si le plateau tournant ne peut pas tourner librement, utilisez un récipient plus petit ou activez la fonction Stop du plateau tournant (voir la section Grands récipients).

### Support du plateau tournant

Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

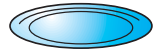
- Installez le support du plateau tournant dans le four.



### Plateau tournant en verre

Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

- Placez le plateau tournant en verre sur son support.



## CUIT-VAPEUR

Pour cuire des aliments à la vapeur, utilisez la fonction dédiée à cet effet (STEAM). Placez les aliments sur la grille intermédiaire lorsque vous cuisinez des aliments comme du poisson ou des légumes. N'utilisez pas la grille intermédiaire lorsque vous cuisinez des aliments comme les pâtes, le riz ou les haricots. Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



## GRILLE MÉTALLIQUE

Utilisez la grille métallique haute lors de la cuisson avec la fonction Gril ou Gril+micro-ondes.

Utilisez la grille métallique basse lors de la cuisson avec la fonction chaleur pulsée ou chaleur pulsée+micro-ondes.



## PLAT CRISP

Disposez les aliments directement sur le plat crisp. Le plat crisp peut être préchauffé avant d'être utilisé (3 min max.). Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme support avec le plat crisp.

Ne placez aucun ustensile sur le plat crisp, car il deviendrait très vite chaud et risquerait d'endommager l'ustensile.



## POIGNÉE CRISP

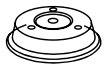
Utilisez la poignée crisp pour sortir le plat crisp du four.



## CLOCHE MICRO-ONDES (accessoire vendu séparément)

Le couvercle est utilisé pour couvrir les aliments durant leur cuisson ou leur chauffage aux micro-ondes et permet également de réduire les éclaboussures, de préserver la teneur en eau des aliments et de réduire le temps de cuisson nécessaire.

Utilisez le couvercle pour le réchauffage sur deux niveaux.



## LECHEFRITE (accessoire vendu séparément)

Utilisez le lèche-frite uniquement lors de la cuisson avec la chaleur pulsée. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.



- Placez le lèche-frite sur le guide de la plaque à pâtisserie, dans la cavité du four.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.

N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, nettoyeurs abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux, etc., car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez un chiffon avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

À intervalles réguliers, notamment en cas de débordement, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

Utilisez un chiffon doux et humide avec un produit nettoyeur doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer votre four micro-ondes.

Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus d'aliments doivent être éliminés.

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage. Pour nettoyer le four, vous devez d'abord le débrancher.

Ne le vaporisez pas directement sur le four.

Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

Ne mettez pas le four en marche si le plateau tournant en verre a été enlevé pour le nettoyage.

Empêchez que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte. Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant en verre.

Le gril ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez un chiffon doux et humide ainsi qu'un détergent doux.

Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

### NETTOYAGE SOIGNÉ:

Nettoyez le plat crisp dans une solution composée d'eau et de détergent doux. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon à récurer et d'un détergent doux.

Laissez toujours refroidir le plat crisp avant de le nettoyer.

Le plat crisp ne doit jamais être plongé dans l'eau ou rincé à l'eau lorsqu'il est chaud. Son refroidissement rapide risque de l'endommager.

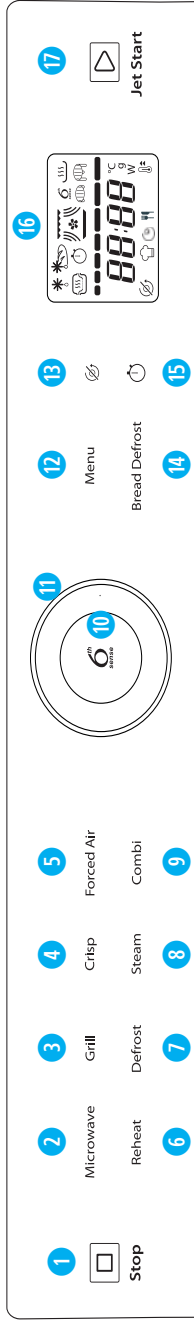
N'utilisez pas de tampons métalliques. En effet, vous pourriez le rayer.

### NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

- Support du plateau tournant
- Grille métallique
- Poignée crisp
- Plateau tournant en verre
- Cuit-vapeur
- Plaque à pâtisserie (accessoire vendu séparément)



## BANDEAU DE COMMANDES



### 1 BOUTON STOP

Appuyez sur Stop pour arrêter ou réinitialiser les fonctions du four.

### 2 BOUTON MICROWAVE

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction micro-ondes.

### 3 BOUTON GRILL

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Grill.

### 4 BOUTON CRISP

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Crisp 6<sup>ème</sup> sens.

### 5 BOUTON AIR FORCED

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Chaleur pulsée.

### 6 BOUTON REHEAT

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Réchauffage 6<sup>ème</sup> sens.

### 7 BOUTON DEFROST

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Décongélation 6<sup>ème</sup> sens.

### 8 BOUTON STEAM

Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction Vapeur 6<sup>ème</sup> sens.

### 9

#### BOUTON COMBI

A utiliser pour choisir les fonctions Gril + Micro-ondes / chaleur pulsée + micro-ondes.

### 10 BOUTON CONFIRMATION

Produit ALLUME : permet de confirmer les paramètres de cuisson et de lancer la cuisson.

Produit ETEINT : permet d'activer la fonction Jet Start...

### 11 BOUTON ROTATIF

En fonction des différentes fonctions, tournez pour sélectionner :

- Puissance des micro-ondes
- Temps de cuisson
- Poids
- Température
- Type/catégorie d'aliments

### BOUTON DU MENU 6<sup>ème</sup> SENS

Utilisez ce bouton pour accéder aux recettes automatiques.

### 13

#### BOUTON STOP DU PLATEAU TOURNANT

Utilisez cette fonction lorsque vous souhaitez utiliser des grands récipients. Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :

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

### 14 BOUTON BREADFROST

Utilisez ce bouton pour choisir la fonction Décongélation du pain du 6<sup>ème</sup> sens.

### 15 BOUTON MINUTERIE

Utilisez ce bouton pour régler la minuterie.

### 16 AFFICHEUR DIGITAL

L'écran affiche l'heure (au format 24 heures) et les symboles d'indication.

### 17 BOUTON JET START

Produit ALLUME : confirme les paramètres de cuisson, puis démarre la cuisson.

Produit ETEINT : active la fonction Jet Start (démarrage rapide).



## MODE VEILLE

---

Lorsque vous appuyez sur le bouton Stop, ou si aucune manipulation du produit n'intervient dans un certain laps de temps, le four se met en mode Veille.

Lorsque le produit est en veille, l'affichage indique l'heure (ou vide si l'horloge n'a pas été réglée. Consultez le chapitre Horloge pour régler l'heure). Tournez le bouton rotatif ou appuyez sur un bouton pour quitter le mode Veille.



## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS

---

Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". (voir le chapitre Mode Veille pour plus de détails).

Lorsque la fonction de sécurité est active, ouvrez puis refermez la porte pour lancer une cuisson. Le cas échéant, l'écran affichera.

*Porte*



## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

---

Pour interrompre la cuisson :  
Ouvrez la porte pour vérifier, mélanger ou retourner les aliments. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.

Pour poursuivre la cuisson :  
Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur le bouton Jet Start ou Confirmation. La cuisson reprend là où elle a été interrompue.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson, vous pouvez sortir le plat du four, refermer la porte et appuyer sur le bouton STOP.

Lorsque la cuisson est terminée :  
Un signal sonore retentit toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur le bouton STOP ou ouvrez la porte.

Remarque : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si vous ouvrez et refermez la porte à la fin de la cuisson.



## AJOUTER/REMUER/RETOURNER LES ALIMENTS

Selon la fonction choisie, il peut être nécessaire d'ajouter/de remuer/de retourner les aliments en cours de cuisson. Dans ce cas, le four mettra la cuisson sur pause et vous demandera d'effectuer l'action nécessaire.

Vous devrez alors :

- 1 Ouvrir la porte.
- 2 Ajouter, remuer ou retourner les aliments (selon l'action requise).
- 3 Fermez la porte et redémarrez la cuisson en appuyant sur le bouton Confirmation/ Jet Start.

Remarques :

- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande d'ajouter des aliments, le four se mettre en mode Veille.

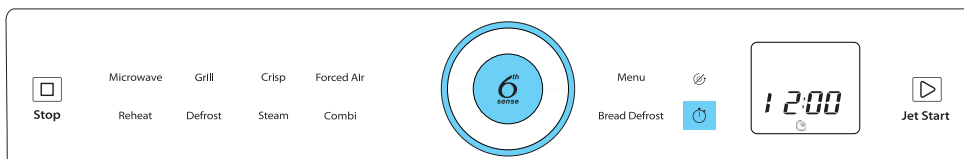
- Si la porte n'est pas ouverte dans les 2 minutes qui suivent la demande de remuer ou de retourner les aliments, le four interrompra la cuisson (dans ce cas, les résultats escomptés ne seront pas atteints).



## HORLOGE

Lorsque le four est branché pour la première fois, ou après une coupure d'électricité, le four entre en mode de réglage de l'horloge. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran affiche vide et non l'heure.

Vous pouvez régler l'heure à tout moment :il suffit de rester appuyé quelques secondes sur le bouton Minuteur lorsque le produit est en mode Veille (voir le chapitre Mode Veille).



- 1 Les chiffres de l'heure clignotent. Tournez pour régler les heures.
- 2 Appuyez sur le bouton de confirmation :les chiffres des minutes clignotent.
- 3 Tournez pour régler les minutes.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation.

L'horloge est réglée et fonctionne.

Si le bouton STOP est activé dans le mode de réglage de l'horloge, celle-ci est désactivée et l'écran affiche vide.



## FNCTION STOP DU PLATEAU TOURNANT

Pour obtenir les meilleurs résultats possible, le plateau tournant en verre doit pouvoir tourner pendant la cuisson. Cependant, si vous avez besoin d'utiliser un très grand récipient qui empêche la rotation du plateau dans le four, il est possible de stopper sa rotation en utilisant la fonction Stop du plateau tournant.

Cela ne fonctionne que pour les fonctions de cuisson suivantes :

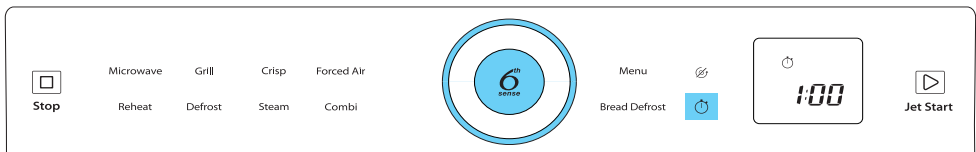
- Chaleur pulsée
- Gril+Micro-ondes
- Chaleur pulsée+micro-ondes.



## 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.



- 1 Le four étant en mode veille (voir le chapitre Mode veille), appuyez sur le bouton Minuteur.
- 2 Tournez le Bouton rotatif pour régler le temps à mesurer.
- 3 Appuyez sur le bouton Confirmation / Minuteur. La fonction démarre.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

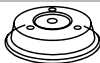
Remarque : une fois le minuteur lancé, il est possible de démarrer une fonction de cuisson. Dans ce cas, appuyez sur le bouton Minuteur pour afficher pendant quelques secondes le temps restant de la fonction Minuteur.



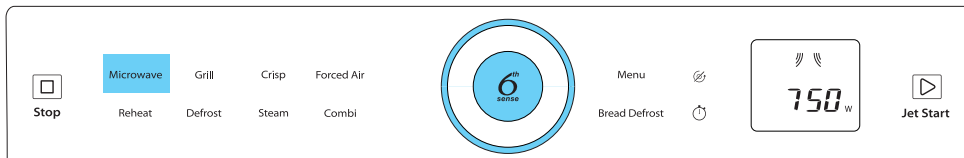
## MICROWAVE (MICRO-ONDES)

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

Accessoire  
suggéré :



Cloche micro-ondes  
(vendue séparément)



- 1 Appuyez sur le bouton Microwave.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour régler la puissance (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton Confirmation.
- 4 Tournez le bouton rotatif pour régler le temps.
- 5 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre.

### LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

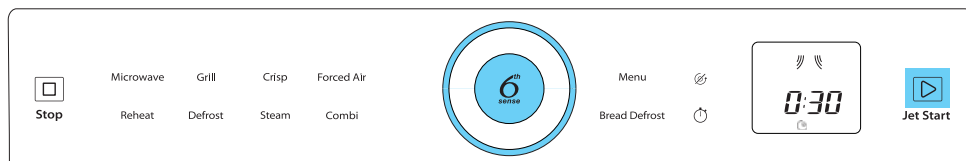
Pour ajuster la puissance : appuyez sur le bouton Microwave et tournez bouton rotatif pour régler la valeur.  
 Pour augmenter/diminuer la durée: tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Jet Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

PUISSANCE	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 délicate par ex. des plats préparés avec beaucoup de 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.




## JET START

Réchauffage de boissons, eau, potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.



1 Appuyez sur le bouton Jet Start.

Appuyez sur le bouton Jet Start  pour lancer la fonction Micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire du bouton Jet Start va augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Une fois la fonction lancée, vous pouvez également utiliser le bouton rotatif pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson.



## GRILL (GRIL)

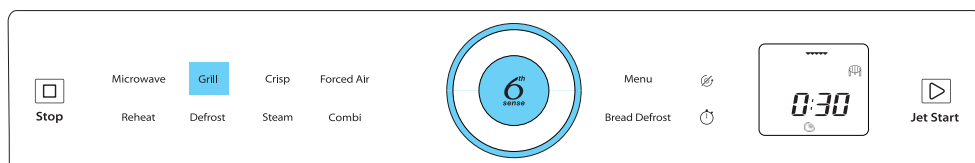
Cette fonction utilise un gril quartz pour faire brunir les aliments et obtenir un effet gril ou gratin.

La fonction gril permet de faire brunir les aliments comme les tartines de fromage, les sandwichs chauds, les potatoes, les saucisses, les légumes.

Accessoires  
dédiés :




Grille haute



1 Appuyez sur le bouton Grill.

2 Tournez le bouton rotatif pour régler la durée.

3 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start. La fonction démarre.

 Conseils et suggestions :

- Pour les aliments tels que fromage, toasts, biftecks ou saucisses, placez les aliments sur la grille métallique haute.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.



## CRISP

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet d'obtenir de jolis résultats de dorure sur le dessus et le dessous des aliments. En utilisant les cuissons combinées de micro-ondes et grill, 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.

Exemple d'utilisation : 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).

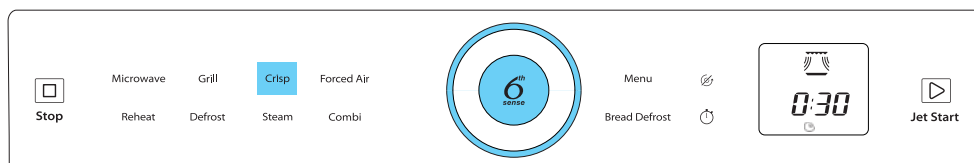
Accessoires dé-  
diés :



Plat Crisp



Poignée crisp



- 1 Appuyez sur le bouton Crisp.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour régler le temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre.

Utilisez exclusivement le plat Crisp Whirlpool fourni avec cette fonction. Les autres plats crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.

### Conseils et suggestions :

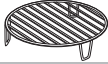
- Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.
- Le four et le plat crisp deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.
- Ne posez pas le plat crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le grill.
- Utilisez des maniques ou la poignée Crisp lorsque vous sortez le plat Crisp chaud.
- Avant d'enfourmer un plat qui ne requière pas une longue durée de cuisson (exemple : pizza, gâteau, ...), nous vous recommandons de préchauffer le plat Crisp pendant 2 - 3 minutes.



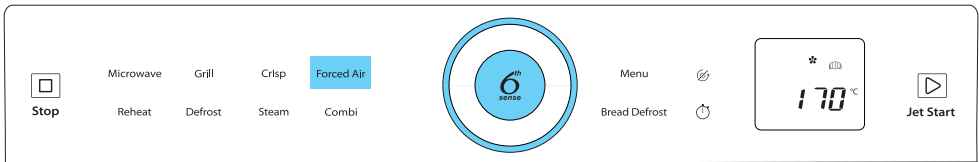
## FORCED AIR (CHALEUR PULSÉE)

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. Utilisez cette fonction pour cuire des meringues, des pâtisseries, des cakes, des soufflés, des volailles et des viandes rôties. Il est possible d'utiliser la fonction Chaleur pulsée avec ou sans la phase de préchauffage. La phase de préchauffage utilise à la fois la chaleur pulsée et le grill pour préchauffer rapidement le four avant le début de la cuisson. Cela permet d'obtenir un résultat optimal.

Accessoires  
dédiés :



Grille basse



### 1: AVEC PRÉCHAUFFAGE :

- 1 Appuyez sur le bouton Forced Air.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour régler la température et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 3 L'écran affiche le texte "Pre" (préchauffage) : en appuyant sur le bouton Confirmation, vous lancez le cycle de préchauffage (l'écran affiche le texte "Pre-Heat" (préchauffage). Lorsque la température est atteinte, un message vous prévient et vous pouvez enfourner.
- 4 Enfourez le plat, puis tournez le bouton rotatif pour régler la durée.
- 5 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre.

### 2: SANS PRÉCHAUFFAGE :

- 1 Appuyez sur le bouton Forced Air.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour régler la température et appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 3 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.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre..

### LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Pour ajuster la température: appuyez sur le bouton Forced Air et tournez le bouton rotatif pour régler la valeur. Pour augmenter/diminuer la durée: tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Jet Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

### Conseils et suggestions :

- Placez les aliments sur la grille métallique basse, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient résistants au four avant d'utiliser cette fonction.
- Utilisez le plat Crisp comme plaque à pâtisserie lorsque vous cuisez de petits éléments, comme des cookies ou des muffins. Placez le plat sur la grille métallique basse.





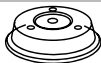
## 6<sup>TH</sup> SENSE REHEAT (RÉCHAUFFAGE 6<sup>ÈME</sup> SENS)

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.

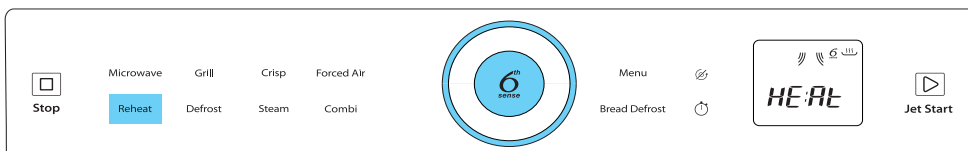
Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats précuisinés surgelés, réfrigérés ou à température ambiante.

Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté aux micro-ondes.

Accessoire  
suggéré :



Cloche micro-ondes  
(vendue séparément)



1 Appuyez sur le bouton de Reheat. Le texte "Heat (chauffage)" apparaît sur l'écran.

2 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start, la fonction démarre.

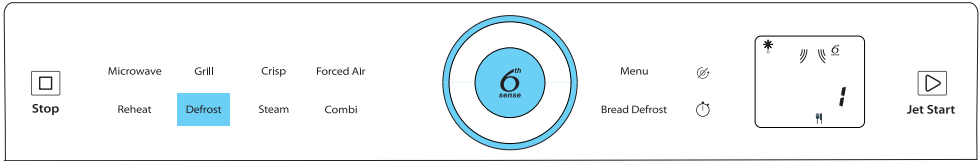
 Conseils et suggestions :

- Le poids net doit se situer entre 250 g - 600 g lorsque vous utilisez cette fonction.
- Veillez à ce que le four soit à température ambiante avant d'utiliser cette fonction pour obtenir le meilleur résultat.
- Placez les aliments les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les aliments les moins épais et moins denses au milieu.
- Placez de fines tranches de viande l'une sur l'autre ou entrelacées.
- Les tranches les plus épaisses comme le pain de viande et les saucisses doivent être placées les unes à côté des autres.
- Patientez 1 - 2 minutes avant de servir les aliments réchauffés pour optimiser les résultats, spécialement lorsqu'il s'agit de plat surgelé.
- Veillez à perforer le film plastique avec une fourchette ou un cure-dent pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement lorsque de la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.



## 6<sup>TH</sup> SENSE DEFROST (DÉCONGÉLATION 6<sup>ÈME</sup> SENS)

Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement des aliments. Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, des volailles, du poisson, des légumes ou du pain.



- 1 Appuyez sur le bouton Defrost.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour choisir le type d'aliment (voir le tableau ci-dessous) puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 3 Tournez le bouton rotatif pour régler le poids de l'aliment à décongeler puis appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre.

FAMILLE D'ALIMENTS		POIDS
1	Viande	100g - 2Kg
2	Poulet	100g - 2Kg
3	Poisson	100g - 2Kg
4	Légumes	100g - 2Kg
5	Pain	100g - 2Kg

### Conseils et suggestions :

- Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de décongeler directement l'aliment sur le plateau tournant en verre. Si besoin, il est possible d'utiliser un récipient en plastique dont l'utilisation est compatible avec le micro-ondes.
- Pour les aliments non indiqués dans le tableau et si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, utilisez la fonction Micro-ondes sur 160W.
- Pour les aliments plus chauds que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids d'aliment inférieur.
- Pour les aliments plus froids que la température de surgélation (-18°C), choisissez un poids supérieur.
- Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
- Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 11.



## 6<sup>TH</sup> SENSE STEAM (6<sup>ÈME</sup> SENS VAPEUR)

Cette fonction vous permet d'obtenir des plats sains, naturels et goûteux en les cuisant à la vapeur. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments à la vapeur, comme les légumes ou le poisson.

L'accessoire cuit-vapeur fourni doit toujours être utilisé avec cette fonction.

Cette fonction comporte 2 étapes.

- La première porte rapidement l'eau à la température d'ébullition.
- La deuxième règle automatiquement la température juste en -dessous du point de l'ébullition (frémissement).

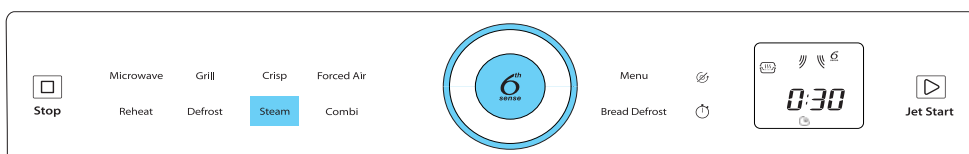
À ce stade, le temps de cuisson à la vapeur et le compte à rebours sont affichés.

Accessoires  
dédiés :



Couvercle  
Grille  
intermédiaire  
Récipient

(Traduction p7) Cuit-vapeur



- 1 Appuyez sur le bouton Steam.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour régler la durée de cuisson. (Si la durée n'est pas réglée, le programme va s'interrompre une fois la température d'ébullition atteinte).
- 3 Appuyez sur le bouton Confirmation/Jet Start. La fonction démarre.

### ■ Cuisson de légumes :

Placez les légumes sur la grille intermédiaire. Versez 50 - 100 ml d'eau dans le fond. Couvrez avec le couvercle et réglez la durée.

Les légumes tendres, tels que les brocolis et les poireaux, cuisent en 2 - 3 minutes.

Les légumes durs, tels que les carottes et les pommes de terre, cuisent en 4 - 5 minutes.

### ■ Cuisiner le poisson :

Versez de l'eau jusqu'au niveau "Steam (vapeur)" indiqué à l'intérieur de l'élément de base du cuit-vapeur (environ 100ml).

Placez le poisson sur la grille intermédiaire, couvrez-le puis réglez la durée de cuisson.

### Conseils et suggestions :

- Le cuit-vapeur est conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement !
- Ne l'utilisez jamais pour une autre fonction. Vous risqueriez de l'endommager.
- Placez toujours le cuit-vapeur sur le plateau tournant en verre.



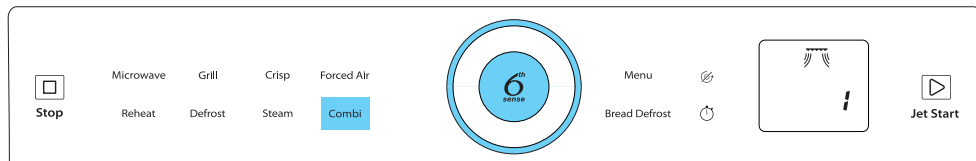
## COMBI GRILL + MICROWAVE (GRIL+MICRO-ONDES)

Cette fonction combine la chaleur des micro-ondes et du gril, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.

Accessoires  
dédiés :



Grille haute



- 1 Appuyez sur le bouton Combi.
- 2 L'écran affiche le nombre "1", qui correspond à la fonction Combi Grill + Microwave. Appuyez sur le bouton Confirmation.
- 3 Tournez le bouton rotatif pour régler la puissance (voir le tableau ci-dessous), puis appuyez sur le bouton Confirmation.
- 4 Tournez le bouton rotatif pour régler la durée.
- 5 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre.

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Pour ajuster la puissance des micro-ondes : appuyez sur le bouton Microwave et tournez le bouton rotatif pour régler la valeur.

Pour augmenter/diminuer la durée : tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Jet Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

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



Conseils et suggestions :

- Ne laissez pas la porte du four ouverte trop longtemps lorsque le Gril est en marche, car cela entraîne une chute de la température.
- Si vous cuisinez un gratin de grande taille qui requière l'arrêt de la rotation du plateau rotatif, tournez le plat en cours de cuisson. Ceci est nécessaire pour obtenir une couleur homogène sur toute la surface du plat.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient adaptés aux micro-ondes et résistants à la chaleur lorsque vous utilisez cette fonction.
- N'utilisez pas d'ustensiles en plastique pour la fonction Gril, ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.
- Ne touchez pas la voûte du four sous le gril.



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

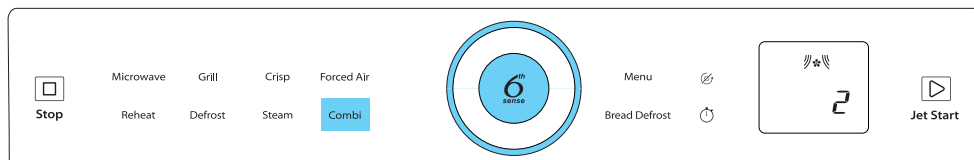
Cette fonction combine la cuisson aux micro-ondes et à la chaleur pulsée, ce qui vous permet de réaliser des plats cuits au four en un tour de main.

La fonction Chaleur pulsée+micro-ondes vous permet de réaliser des plats comme des rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, poissons, cakes et pâtisseries.

Accessoires  
dédiés :



Grille basse



- 1 Appuyez sur le bouton Combi.
- 2 L'écran affiche le nombre "1", qui correspond à la fonction Combi Grill + Microwave. Tournez le bouton rotatif pour choisir le nombre "2", correspondant à la fonction Combi Forced Air + Microwave puis appuyez sur le bouton Confirmation.
- 3 Tournez le Bouton rotatif pour régler la température puis appuyez sur le bouton Confirmation.
- 4 Tournez le bouton rotatif pour régler la puissance (voir le tableau ci-dessous), puis appuyez sur le bouton Confirmation.
- 5 Tournez le bouton rotatif pour régler la durée.
- 6 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre.

### LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Pour ajuster la température/puissance : appuyez sur le bouton Forced Air et tournez le bouton rotatif pour régler la valeur.

Pour augmenter/diminuer la durée: tournez le bouton rotatif, ou appuyez sur le bouton Jet Start/Confirmation pour augmenter la durée de cuisson de 30 secondes.

Puissance	Utilisation conseillée :
350 W	Cuisson de volailles, pommes de terre en robe des champs, lasagnes et poissons
160 W	Cuisson de viandes rôties et cakes
90 W	Cuisson de gâteaux et viennoiseries

### Conseils et suggestions :

- Placez les aliments sur la grille métallique basse, afin que l'air circule correctement autour des aliments.
- Veillez à ce que les ustensiles utilisés soient à la fois adaptés aux micro-ondes et résistants au four avant de les utiliser avec cette fonction.



## 6<sup>TH</sup> SENSE BREAD DEFROST (DÉCONGÉLATION DU PAIN 6<sup>ÈME</sup> SENS)

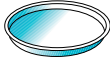
Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies des fonctions Décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la texture du pain frais.

Utilisez cette fonction pour décongeler et chauffer rapidement les petits pains, baguettes et croissants congelés. La fonction Décongélation pain 6<sup>ème</sup> sens peut s'utiliser si le poids net est compris entre 50 g - 400 g.

Les accessoires suivants sont à utiliser avec cette fonction :

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

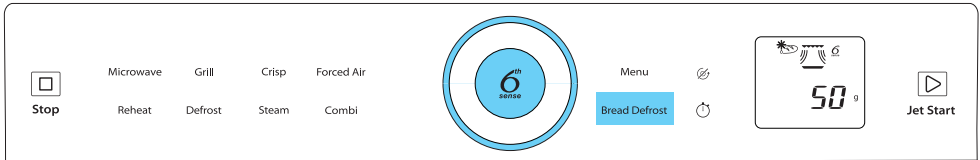
Accessoires  
dédiés :



Plat Crisp



Poignée crisp



- 1 Enfourez le plat Crisp vide et appuyez sur le bouton Bread Defrost.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour choisir le poids du pain à décongeler.
- 3 Appuyez sur le bouton de confirmation. Appuyez sur le bouton Confirmation. Le cycle de préchauffage va démarrer et l'affichage indique "Préchauffage". Lorsque la température est atteinte, l'affichage indique "Ajouter les aliments". Vous devez alors enfourner le pain. Placez le pain dans le plat Crisp préchauffé.
- 4 Appuyez sur le bouton Confirmation /Jet Start. La fonction démarre.

### Conseils et suggestions :

- Assurez-vous que le plat Crisp est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.
- Le four et le plat Crisp deviennent très chauds lors de l'utilisation de cette fonction.
- Ne posez pas le plat Crisp chaud sur une surface sensible à la chaleur.
- Utilisez des maniques ou la poignée Crisp lorsque vous sortez le plat Crisp chaud.
- Utilisez exclusivement le plat Crisp fourni avec cette fonction. Les autres plats crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de résultats comparables.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 11.



## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>ÈME</sup> SENS MENU)

Le Menu 6<sup>ème</sup> 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 dans les tableaux suivants. Il suffit de sélectionner une recette et de suivre les instructions à l'écran: La fonction Menu 6<sup>ème</sup> sens va automatiquement ajuster les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

- 1 Appuyez sur le bouton Menu.
- 2 Tournez le bouton rotatif pour choisir le numéro de la recette (voir le tableau ci-dessous).
- 3 Appuyez sur le bouton Confirmation pour confirmer.
- 4 Selon la recette choisie, l'affichage peut vous demander de régler la Durée / la quantité / le poids. Utilisez le bouton rotatif et le bouton Confirmation pour régler les valeurs demandées.
- 5 Appuyez sur le bouton Confirmation / Jet Start. La fonction démarre.

### Conseils et suggestions :






















- Pour de grandes quantités/grosses pièces d'aliment telles que rôtis et poisson au four, on recommande un temps de repos de 8 - 10 minutes.
- Pour les légumes, les hot dogs et le poisson cuit à la vapeur, on recommande un temps de repos de 2 - 3 minutes.
- Pour plus de détails sur le fait d'ajouter/remuer/retourner les aliments, consultez le tableau page 11.

### ACCESSOIRES

					
Plat allant aux micro-ondes et au four	Plat Crisp	Cuit-vapeur	Cuit-vapeur (Fond et couvercle)	Grille basse	Grille haute



## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>ÈME</sup> SENS MENU)

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION
 VIANDE	 	1. Boeuf [Rôti]	800g - 1 500g	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four préchauffé. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite.
	 	2. Agneau [Rôti]	1 000g - 1 500g	Assaisonnez le rôti et placez-le dans le four froid. Retournez le rôti lorsque le four vous y invite.
		3. Entrecôte [Grillé]	2pcs - 4pcs	Assaisonnez les entrecôtes et placez-les dans le four froid. Retournez-les quand le four vous y invite. Assaisonnez.
 POULET		4. Ailes de poulet [Crisp]	400g - 1 000g	Assaisonnez les ailes de poulet. Graissez le plat Crisp. Ajoutez les ailes lorsque le plat Crisp est préchauffé. Tournez-les lorsque le four vous le demande.
		5. Filets [Crisp]	300g - 1 000g	Graissez légèrement le plat Crisp. Assaisonnez et ajoutez les filets et placez-les sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
 POISSON ET FRUITS DE MER		6. Filets de poisson [Vapeur]	300g - 800g	Assaisonnez et placez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		7. Gratin congelé [Au four] *	600g - 1 200g	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.
		8. Filets panés [Crisp] *	200g - 600g	Graissez légèrement le plat Crisp. Placez les aliments sur le plat Crisp préchauffé. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
		9. Crevettes [Vapeur]	100g - 400g	Placez 100-400g d'aliments au fond du plat, ajoutez 400-700ml d'eau puis couvrez avec le couvercle.
 LÉGUMES		10. Pommes de terre [au four]	200g - 1 000g	Convient pour des pommes de terre d'environ 200-300g chacune. Lavez-les et percez-les avec une fourchette. Retournez-les quand le four vous y invite.
	 	11. Tomates [Au four]	300g - 800g	Coupez les tomates en deux, assaisonnez-les et saupoudrez-les de fromage
		12. Carottes [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		13. Brocolis [Vapeur]	200g - 500g	Placez les aliments dans le panier vapeur. Ajoutez 100 ml d'eau au fond et couvrez avec le couvercle.
		14. Pommes de terre en morceaux [Crisp]	300g - 800g	Épluchez et coupez les pommes de terre. Assaisonnez et graissez légèrement le plat crisp + huilez légèrement le dessus. Mélangez lorsque le four vous y invite.

  
 Plat allant aux micro-ondes et au four

  
 Plat Crisp

  
 Cuit-vapeur

  
 Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

  
 Grille basse

  
 Grille haute





## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>ÈME</sup> SENS MENU)

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION
 PIZZA & QUICHE		15. Pizza faite maison [Crisp]	1 fournée	Préparez une pâte avec 150 ml d'eau, 15 g de levure fraîche, 200-225g de farine, sel et huile. Faites lever. Étalez la pâte sur le plat crisp graissé et piquez avec une fourchette. Garnissez de tomates, mozza- rella et jambon, par exemple.
		16. Quiche Lorraine [Crisp]	1 fournée	Préparez une pâte Brisée (250g de farine, 150g de beurre + 2½ cuillères à soupe d'eau), ou utilisez une pâte toute prête (400-450g). Étalez la pâte dans le plat Crisp de pâte. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire le fond de tarte. Lorsque le four vous invite à ajouter la préparation, mettez 200 g de jambon et 175 g de fromage puis versez dessus un mélange composé de 3 œufs et 300 ml de crème. Remettez au four et continuez la cuisson..
		17. Pizza épaisse surgelée [Crisp] *	300g - 800g	Retirez l'emballage.
		18. Pizza fine surgelée [Crisp] *	250g - 500g	Retirez l'emballage.
		19. Quiche cuisinée surgelée [Crisp]	200g - 800g	Retirez l'emballage.
 RIZ		20. Riz [Vapeur]	1 - 4 portions	Placez 1 à 4 portions de riz dans le fond (la base) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 100g. Ajoutez de l'eau salée jusqu'au niveau approprié indiqué à l'intérieur du cuit-vapeur, sous le texte "Riz + Eau" (1 = 1 portion, 2 = 2 portions, etc.). Couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille intermédiaire du cuit-vapeur. Lorsque l'écran l'affiche, choisissez le nombre de portions à cuire (L1 = 1 portion, L2 = 2 portions, etc.).



Plat allant aux micro-ondes et au four



Plat Crisp



Cuit-vapeur



Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

















Grille basse



Grille haute



## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>ÈME</sup> SENS MENU)

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION
 PÂTE ET LASAGNE		21. Pâte [Vapeur]	1 - 3 portions	Placez 1 à 3 portions de pâtes dans le fond (la base) du cuit-vapeur. Une portion correspond à environ 70g. Ajoutez de l'eau salée jusqu'au niveau approprié indiqué à l'intérieur du cuit-vapeur, sous le texte "Pâte + Eau" (1 = 1 portion, 2 = 2 portions, etc.). Couvrez avec le couvercle du cuit-vapeur. N'utilisez pas la grille intermédiaire du cuit-vapeur. Lorsque l'écran affiche, choisissez le nombre de portions à cuire (L1 = 1 portion, L2 = 2 portions, etc.).
	 	22. Lasagne à la viande	4 - 8 portions	Préparez votre recette habituelle ou suivez celle indiquée sur l'emballage des lasagnes.
	 	23. Lasagne surgelée *	500g-1 200g	Retirez les éventuelles feuilles de papier aluminium.
 DESSERT	 	24. Crème brûlée	2 - 6 portions	Pour 4 portions, faites chauffer 100ml de crème + 200ml de lait. Fouettez 2 œufs + 2 jaunes d'œuf avec 3 cuillers à soupe de sucre et 1 cuiller à café de vanille. Battez le liquide chaud avec les œufs. Versez le mélange dans 4 ramequins (pour micro-ondes et résistants au four) et placez-les dans le plat crisp. Faites bouillir 1½ litre d'eau et versez-la à côté des ramequins dans le plat Crisp. Faites cuire et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre brun ou utilisez du sucre blanc et un chalumeau de cuisine pour le caraméliser.
 GÂTEAUX ET VIENNOISERIES		25. Tarte aux fruits faite maison	1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. (ou utilisez une pâte toute prête). Etaler la pâte dans le plat Crisp, piquez avec une fourchette puis garnissez avec 700 à 800 g de pommes coupées en tranches mélangées à du sucre et de la cannelle, par exemple.
		26. Scones [Crisp]	1 fournée	Formez vos scones et placez les sur le plat crisp légèrement beurré.
	 	27. Génoise	1 fournée	Préparez la recette avec le poids total de 700 - 800g. Placez le gâteau dans le four préchauffé.

   
Plat allant aux micro-ondes et au four

   
Plat Crisp Cuit-vapeur




  
Cuit-vapeur (Fond et couvercle)

  
Grille basse

  
Grille haute



## 6<sup>TH</sup> SENSE MENU (6<sup>ÈME</sup> SENS MENU)

FAMILLE D'ALIMENTS	ACCESSOIRES	TYPE D'ALIMENTS	QUANTITÉ	PRÉPARATION
 AMUSE-GUEULES ET PLATS PRÉPARÉS		28. Noix grillées [Crisp]	50g - 200g	Ajoutez les noix après avoir préchauffé le plat Crisp. Mélangez lorsque le four vous y invite.
		29. Nuggets surgelés [Crisp]*	250g - 600g	Ajoutez les nuggets après avoir préchauffé le plat Crisp. Retournez-les quand le four vous y invite.
		30. Frites [Crisp]	300g - 600g	Saupoudrez de sel avant la cuisson.



Plat allant aux micro-ondes et au four



Plat Crisp



Cuit-vapeur



Cuit-vapeur (Fond et couvercle)



Grille basse



Grille haute

# INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants. Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez- le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



## Conformément à la disposition IEC 60705 Edition 4. 2010-04

La commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approximative	Niveau de puissance	Réceptif
12.3.1	1 000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3,227
12.3.2	475 G	6,5 MIN	750 W	PYREX 3,827
12.3.3	900 G	13 MIN	750 W	PYREX 3,838
12.3.4	1 100 G	28 - 30 MIN	AIR PULSÉE 200 °C + 350 W	PYREX 3,827
12.3.5	700 G	25 MIN	AIR PULSÉE 200 °C + 90 W	PYREX 3,827
12.3.6	1 000 G	30 - 35 MIN	AIR PULSÉE 225 °C + 350 W	PYREX 3,827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEC	DÉCONGÈL. RAPIDE	

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance nominale	2 200 W
Puissance MO	1 000 W
Gril	1 200 W
Chaleur pulsée	1 500 W
Veille	<2,0 W
Mode OFF	<0,5 W
Dimensions externes (HXLXP)	379 x 491 x 540
Dimensions internes (HXLXP)	210 x 395 x 370

