

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

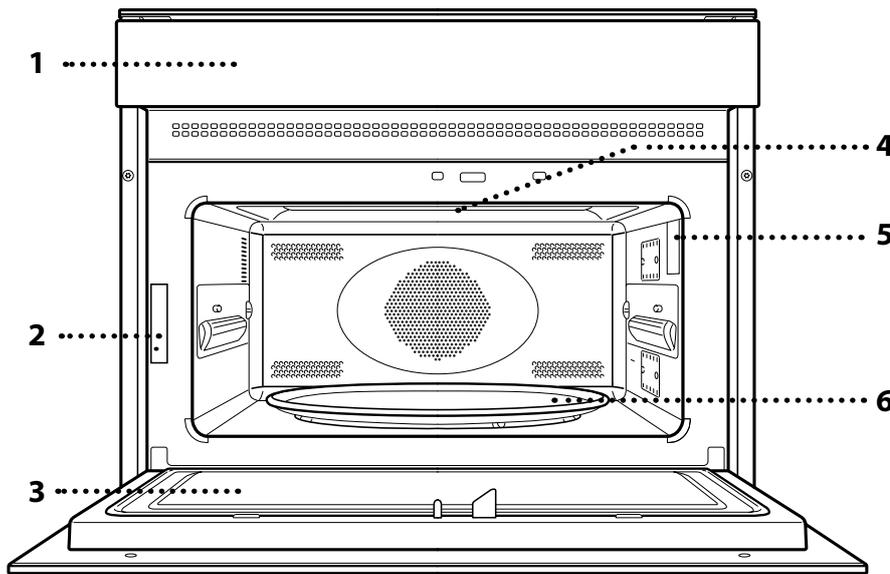


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



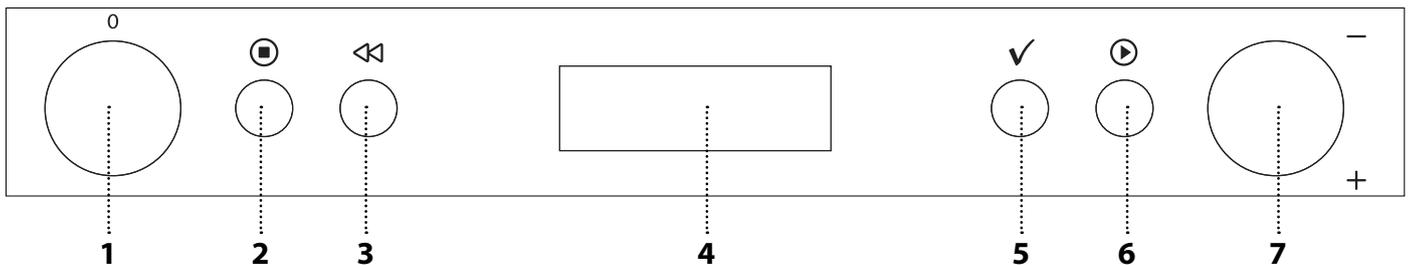
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur/gril
5. Ampoule
6. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. ARRÊT

Pour interrompre la fonction en cours en tout temps et placer le four en mode Attente.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. ÉCRAN

5. TOUCHE DE CONFIRMATION
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

6. DÉMARRER

Pour lancer immédiatement une fonction. Lorsque le four est éteint, elle lance la fonction du four à micro-ondes « Jet Start ».

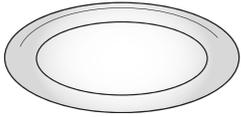
7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veuillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

ACCESSOIRES

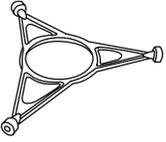
PLAQUE TOURNANTE



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.

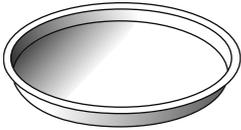
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT À GRILLER

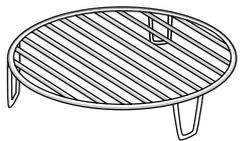


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

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.

GRILLE MÉTALLIQUE

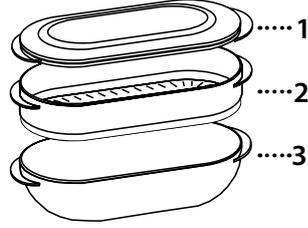


Elle vous permet de placer les aliments plus près du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

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

CUISEUR-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

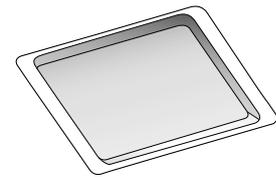
Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire.

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 nettoyage vapeur spéciale.

PLAQUE DE CUISSON



Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes. Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la

grille du compartiment de cuisson.

Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

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

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
900	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
750	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	ALIMENT	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Rechauffer	2 tasses	900	1 - 2
Rechauffer	Purée (1 kg)	900	10 - 12
Décongeler	Viande émincée (500 g)	160	15 - 16
Cuire	Génoise	750	7 - 8
Cuire	Crème aux œufs	500	16 - 17
Cuire	Pain de viande	750	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.

ALIMENT	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

FONCTIONS GRILL

COMMENT SÉLECTIONNER LES FONCTIONS

Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer et poursuivez avec les réglages qui suivent.

• GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner.

Toast*	3	4 - 6	
Crevettes	2	18 - 22	

* 5 minutes de préchauffage sont requises.

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL + MO

Pour cuire rapidement et gratiner vos plats.

Gratin de pommes de terre	650	2	20 - 22
Lasagnes surgelées	500	2	22 - 24

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRILL

Pour une cuisson et un brunissage parfaits en combinant les fonctions grill et chaleur pulsée.

Brochettes de poulet	3	25 - 35	

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRIL+MICRO-ONDES

Pour une cuisson et un brunissage rapides, en combinant les fonctions four à micro-ondes, grill et chaleur pulsée.

Cannelloni [Congelés]	650	3	20 - 25
Côtes de porc	350	3	30 - 40

Accessoires recommandés : Grille métallique

FONCTION CHALEUR PULSÉE

COMMENT SÉLECTIONNER LES FONCTIONS

Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer et poursuivez avec les réglages qui suivent.

• PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

Une fois la température réglée atteinte, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter. Ce délai vous permet d'introduire les aliments dans le four et de sélectionner une fonction "Chaleur pulsée" pour commencer la cuisson.

• CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. La plaque, ou un plat de cuisson allant au four, peuvent être utilisés pour cuire certains aliments comme les cookies, les muffins ou les pizzas.

		°C	
Petit gâteau		170	18 - 20
Tarte aux pommes		160-170	65 - 70

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire/grille.

• CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats cuits au four rapidement.

		°C	
Pain (miche)	90	200	18 - 20
Légumes gratinés	350	200	22 - 30

Accessoires recommandés : Grille métallique

DÉCONGELER

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.

	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS
1  ***	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
2  ***	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 3 kg
3  ***	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 2 kg
4  ***	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 2 kg
5  ***	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 2 kg

RÉCHAUFFAGE 6th SENSE

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, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment dans le cas d'aliments surgelés.

6th SENSE CRISP

Pour cuire rapidement différents types d'aliments congelés en obtenant une finition croustillante parfaite. Le four sélectionne automatiquement la méthode de cuisson, le temps et la puissance nécessaires.

	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS*
1 	FRITES (étendre en une seule couche et saupoudrer de sel avant de les faire cuire)	300 - 600 g
2 	PIZZA, PÂTE FINE (surgelé)	250 - 500 g
3 	PIZZA, PÂTE ÉPAISSE (surgelé)	300 - 800 g
4 	AILES DE POULETS (surgelés)	300 - 600 g

* Ces fonctions 6th Sense ne nécessitent pas d'entrées de poids : grâce à un capteur intelligent, le four peut automatiquement ajuster le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

VAPEUR 6th SENSE

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du panier-vapeur.

La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Réglez 1-2 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4-5 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

AUTO COOK

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimaux rapidement et facilement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

	ALIMENTS RECOMMANDÉS	POIDS
1 	POULET RÔTI Assaisonnez avec de l'huile et frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	800 g - 1,5 kg
2 	COOKIES AU CHOCOLAT* Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le plat crisp.	1 fournée
3 	POISSON ENTIER Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil. Frottez avec du sel.	600 g - 1,2 kg
4 	GRATIN Coupez en tranches et entrelacez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	800 g - 2 kg
5 	RÔTI DE BŒUF* Assaisonnez avec de l'huile et frottez avec du sel et du poivre.	800 g - 1,5 kg

* Le préchauffage démarre automatiquement dans ces fonctions : Insérer des aliments lorsque cela vous est demandé.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four (langue, horloge, son, luminosité, mode Eco).

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile sur l'écran : Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.



Appuyez sur \checkmark pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur \checkmark : les minutes clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur \checkmark pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour afficher la fonction désirée à l'écran : l'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



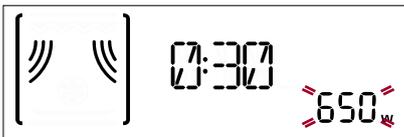
Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible) tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.



Appuyez sur \checkmark pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour la changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer et poursuivez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau de gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).



Remarque : En appuyant sur \ll , vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur \triangleright pour lancer la fonction.



Vous pouvez appuyer sur \odot à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

. VERROU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur \triangleright pour lancer la fonction.

. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur ▷.

. JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche ▷, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

. 6th SENSE

CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez certaines fonctions automatiques, vous devez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous désirez cuire pour obtenir les meilleurs résultats.

La catégorie de référence correspond au numéro indiqué dans le coin supérieur droit de l'écran.



Reportez-vous au tableau contenant les descriptions des fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.

CUISSON DÉSIRÉE

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson que vous désirez pour les aliments.

Le degré de cuisson peut seulement être modifié dans les 20 premières secondes après le début de la fonction : lancez la fonction, tournez ensuite le *bouton de réglage* pour sélectionner le réglage désiré.



ACTIONS (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions automatiques demandent que les aliments soient tournés ou brassés, et vont s'interrompre pour vous permettre de le faire.



Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyer sur ▷ pour continuer la cuisson.

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour lancer la fonction et régler le temps désiré, tournez le *bouton de réglage*.



Appuyez sur ✓ pour lancer la minuterie : Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : Le minuteur ne démarre pas de cycle de cuisson. Pour changer le temps réglé sur la minuterie, appuyez sur ◀ pour l'interrompre, et appuyez ensuite sur ◀ deux fois pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	FONCTION	TEMP. (°C)/NIVEAU DU GRIL	PUIS-SANCE (W)	HEURE	ACCESSOIRES
Génoise		170	-	25-35	
		200	90	22-28	
Tourtes fourrées (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		180	-	45-60	
Biscuits		150-160	-	25-30	
Meringues		100-120	-	40-50	
Petits pains		210-220	-	20-25	
Pains		180-200	-	30-35	
Pizza/pain		225-250	-	15-25	
Quiche et tarte (tourte aux légumes, quiche lorraine)		180-190	-	40-50	
Cuisson des lasagnes / des pâtes		Moyen	350-500	15-20	
Rôti d'agneau/veau/rôti de bœuf (1,3 -1,5 kg)		170-180	-	70-80*	
		160-180	160	50-55*	
Rôti de bœuf - à point (1,3-1,5 Kg)		170-180	-	40-50*	
Poulet rôti/lapin/canard (entier)		210-220	-	50-70*	
		210-220	350	45-60*	
Poulet/Lapin/Canard		Moyenne - Élevée	350-500	20-30*	
Poisson au four (entier)		Élevée	160-350	20-25	
Filets/tranches de poisson		Élevée	-	15-20*	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Moyen	500-650	30-35	
Croque-monsieur		Élevée	-	8-10	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		Moyenne - Élevée	-	20-30*	
Pommes de terre au four		Moyen	350-500	20-30*	
Fruits cuits		Moyen	160-350	15-25	
Légumes gratinés		Moyenne - Élevée	-	15-25	

* Retournez l'aliment à mi-cuisson

FONCTIONS



Gril



Gril+MO



Turbo Gril+MO



Chaleur pulsée

Chaleur pulsée +
MO

ACCESSOIRES



Plaque de cuisson



Grille métallique

Plaque adaptée à la chaleur
récipient adapté au
micro-ondes

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.
- 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.

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.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

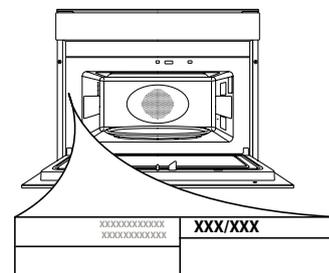
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400011292065

Imprimé en Italie