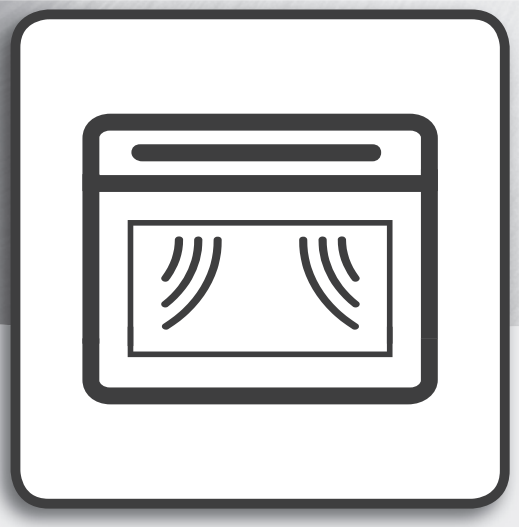


Consignes **d'installation**, **utilisation** et **sécurité**

Whirlpool

FR
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrir la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur d'évacuer graduellement avec d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les évents d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

⚠ AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints d'étanchéités sont endommagés, n'utilisez pas le four avant de l'avoir fait réparé – vous pourriez vous blesser.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne réchauffez pas les liquides et les aliments dans des récipients hermétiques - les récipients pourraient exploser. Réchauffer des breuvages dans le four à micro-ondes peut causer une soudaine ébullition, soyez donc prudent lorsque vous manipulez le récipient - vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne séchez pas d'aliments ou de vêtements, et ne réchauffez pas de coussins chauffants, de chaussons, des éponges, ou autres articles similaires – un incendie pourrait se déclarer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des contenants de plastique ou de papier, ne laissez pas le four sans surveillance – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Le contenu du biberon ou des pots de nourriture pour bébé doit être brassé et la température vérifiée – vous pourriez blesser le bébé. Ne pas cuire des œufs dans leur coquille ou des œufs durs – une explosion pourrait se produire.

⚠ Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes. N'utilisez pas de récipients métalliques – vous pourriez vous blesser.

⚠ Utilisez uniquement une sonde de température recommandée pour ce four – un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Si vous apercevez de la fumée,éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée afin d'étouffer des flammes éventuelles.

⚠ Si l'appareil est installé à une hauteur de plus de 850 mm du plancher, prenez soin de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous enlevez un récipient – vous pourriez vous blesser.

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

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas sans support et ne pas l'installer dans un meuble.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois. N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le rebord supérieur du four - vous pourriez vous brûler.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un Service Après-vente agréé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ MISE EN GARDE : Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'assurer l'entretien ou d'effectuer des réparations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

⚠ Si la propreté du four n'est pas maintenue, une détérioration de la surface est susceptible de se produire, ce qui affecterait la durée de vie de l'appareil et risquerait de provoquer une situation dangereuse.

⚠ Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts de nourritures enlevés.

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien - vous pourriez vous brûler.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement

mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé. Le symbole sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncés, laqués ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

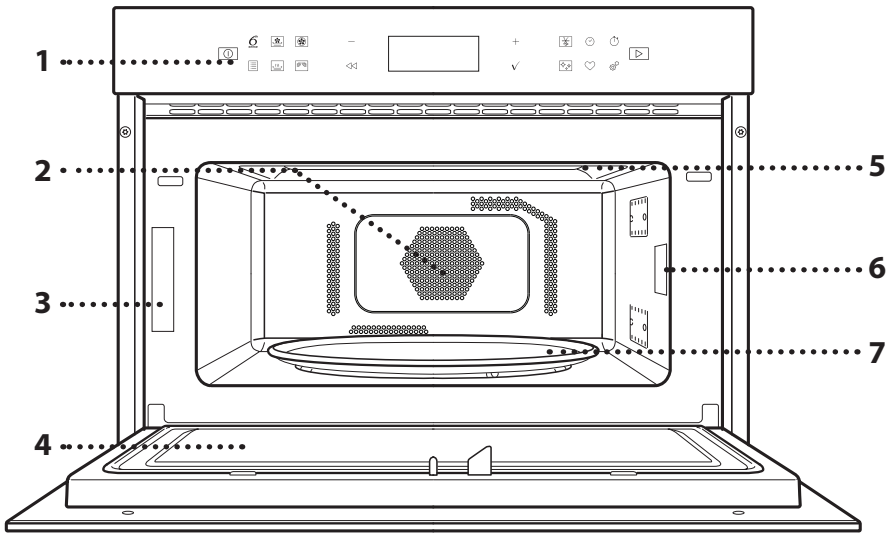
Cet appareil est conforme aux exigences de conception éconergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

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**

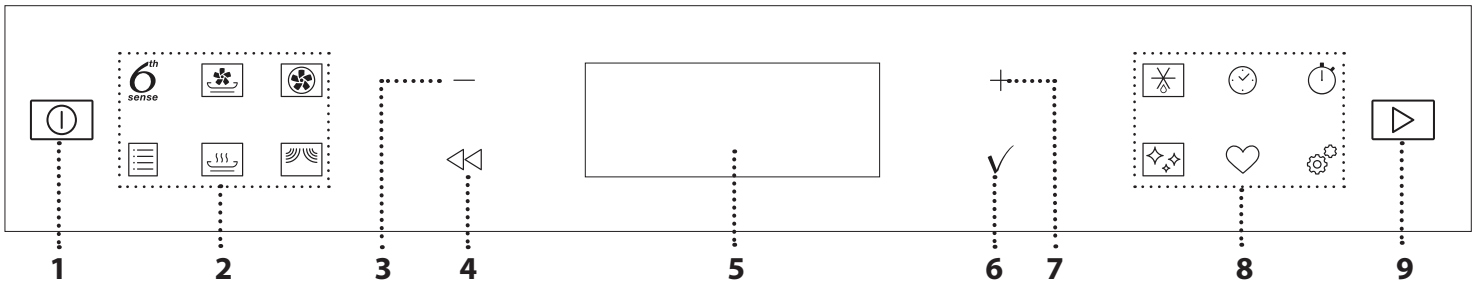
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond
   (non-visible)
3. Plaque signalétique
   (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/grill
6. Ampoule
7. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS
Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR
Pour retourner au menu précédent.
Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

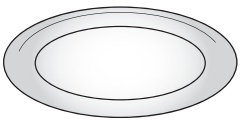
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER
Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

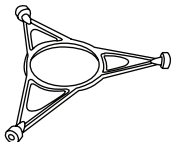
ACCESSOIRES

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.

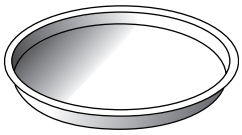
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

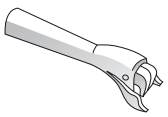
PLAT CRISP



Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

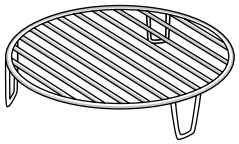
POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

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

GRILLE MÉTALLIQUE

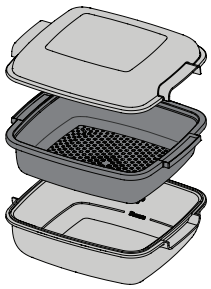


Elle vous permet de placer les aliments plus prêts du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

Elle doit être utilisée comme base pour le plat crisp dans certaines fonctions "Crisp Fry".

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

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 Smart clean spéciale.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS

6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

- **6th SENSE RÉCHAUFFAGE**

  Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

  À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

  N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

ALIMENTS	POIDS (g)
GRANDE ASSIETTE	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
GRANDE ASSIETTE SURGELÉE	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
SOUPE	200 - 800
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés	
BOISSONS	100 - 500
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive	
LASAGNES SURGELÉES	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	

- **6th SENSE CUISSON**

  Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.

ALIMENTS	POIDS (g)
POMMES DE TERRE	200 - 1000
Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Faites un croix sur le haut de la pomme de terre et versez avec la crème et votre assaisonnement favori	
LÉGUMES	200 - 800
Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes	
LÉGUMES SURGELÉS	200 - 800
Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes	
LÉGUMES EN BOÎTES	200 - 600
Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes	
POPCORN	100
Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	

- **6th SENSE CRISP**

  Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée avec le plat Crisp spécial.

ALIMENTS	POIDS (g)
PIZZA FINE CONGELÉE	200 - 600
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
PIZZA ÉPAISSE CONGELÉE	300 - 800
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
HAMBURGERS	200 - 600
Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson	
AILES DE POULETS SURGELÉES	200 - 500
Répartissez uniformément sur le plat crisp	
BÂTONNETS PANÉS SURGELÉS	100 - 500
Répartissez uniformément sur le plat crisp	

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

- **6TH SENSE VAPEUR**

  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.

  N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

ALIMENTS	POIDS (g)
RACINES&TUBERC.	150 - 500
LÉGUMES	
LÉGUMES SURGELÉS	
FILETS DE POISSON	
FILETS DE POULET	
FRUITS	

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

- **6th SENSE RIZ & PÂTES**

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

ALIMENTS	PORTIONS	POIDS (g)
RIZ	1	100
	2	200
	3	300
	4	400
PÂTES	1	70
	2	140
	3	210

Accessoires nécessaires : Cuit-vapeur avec couvercle

CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de frire une variété d'aliments préétablis, qu'ils soient frais ou congelés.

Suivez le tableau suivant pour utiliser les accessoires comme indiqué et obtenir les meilleurs résultats de cuisson pour chaque type d'aliment (frais ou congelés).

ALIMENTS	POIDS (g)
FILETS DE POULET PANÉS Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 400
FISH & CHIPS SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp.	200 - 400
POISSON FRIT MIXTE SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp.	150 - 400
FRITES SURGELÉES Répartir uniformément sur le plat crisp. Tournez quand cela vous est demandé.	200 - 400
FROMAGE FRIT SURGELÉ Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	50 - 300

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

ALIMENTS	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Soufflés	175	30 - 35
Cupcake au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plateau de cuisson / grille métallique rectangulaire

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **GRILL**

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Rôtie	5 - 6
Crevettes	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **GRIL+MICRO-ONDES**

  Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	20 - 22
Pommes de terre entières	650	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **TURBO GRILL**

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Kebab (Brochettes) de poulet	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **TURBO GRIL+MICRO-ONDES**

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Cannelloni (Congelés)	650	20 - 25
Côtes de porc	350	30 - 40

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES**

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourte à la viande	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **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 phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».
  - » **GARDER AU CHAUD**
    Pour conserver les aliments à peine cuits chauds et croustillants (viandes, aliments frits, ou gâteaux).
  - » **LEVAGE DE PÂTE**
    Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
800	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffage	2 tasses	1000	1 - 2
Réchauffage	Purée (1 kg)	1000	10 - 12
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	800	7 - 8
Cuisson	Crème aux œufs	650	11 - 12
Cuisson	Pain de viande	800	20 - 22

CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée avec le plat Crisp spécial.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

JET DEFROST

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.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction.

ALIMENTS	POIDS
PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ	50 - 800 g
VIANDES	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100 g - 2,5 kg
POISSON	100 g - 1,5 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 1,0 kg

MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

SMART CLEAN

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur fourni (3) uniquement sur un récipient micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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.

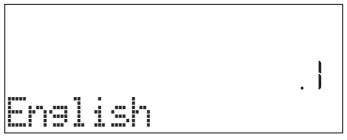
Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DÉMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "REINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙.

2. RÉGLER L'HEURE

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



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou — pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

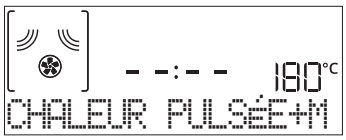
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.



Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

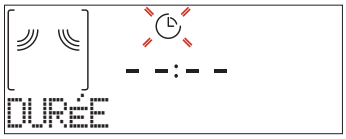
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur ⏮, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

PUISSANCE / TEMPÉRATURE



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

DURÉE



Lorsque l'icône ◷ clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur ◷ : appuyez sur + ou — pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ⏵ pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme "Grill" ou "Turbogrill", une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez retarder le départ de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée.

L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône ◷ clignote.



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

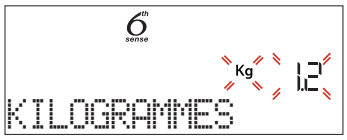
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou — pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ⏮ pour changer d'autres réglages. En appuyant sur ◷ , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. 6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la puissance, la température et la durée pour tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

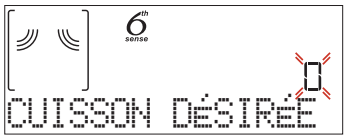
POIDS / PORTIONS



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, appuyez sur + ou — pour régler la valeur requise puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE

Dans les fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou — pour sélectionner le niveau souhaité entre Lumière/Bas (-1) et Extra/Haut (+1). Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur ▷ pour activer la fonction.

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

Pendant la phase de retard, en appuyant sur ▷ le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veuillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⓘ .

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur ⏮ pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur ▷ pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.

4. PRÉCHAUFFAGE

La fonction chaleur pulsée nécessite une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ✓ ou ▷ .

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou — .

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT, RETOURNEMENT DES ALIMENTS

PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ▷ .

Veuillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUTER, RETOURNER OU AGITER LES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.



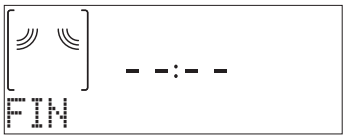
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner ou d'agiter les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



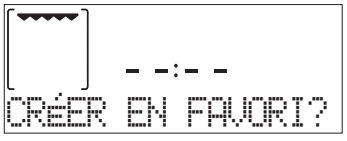
Appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par phases de 30 secondes (dans les fonctions micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur ▷ la cuisson redémarre.

. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏮ .

Une fois que ✓ a été enfoncé, appuyez sur + ou — pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ♡ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓ , puis appuyez sur ▷ pour activer.

. SMART CLEAN

Enlevez tous les accessoires (à l'exception de la plaque rotative en verre) du four à micro-ondes avant d'activer la fonction.

Appuyez sur ✧ pour accéder à la fonction « Smart Clean ».



Appuyez sur ▷ pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débuter le nettoyage. Appuyez sur ✓ à tout moment une fois que c'est fait.

Si cela est requis, versez une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur ou dans un récipient résistant au micro-onde, puis fermez la porte.

Après la dernière confirmation, appuyez sur ▷ pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou — : L'icône ⏱ clignotera sur l'écran.



Appuyez sur + ou — pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour activer la minuterie.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur ⏻ pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur ⏻ pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur ⏮ et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veuillez noter: Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur ⏻ .

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

• À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.

• Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

• Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.

GUIDE DE DÉPANNAGE

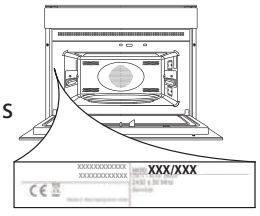
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.
	Débranchez de l'alimentation principale.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il 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.

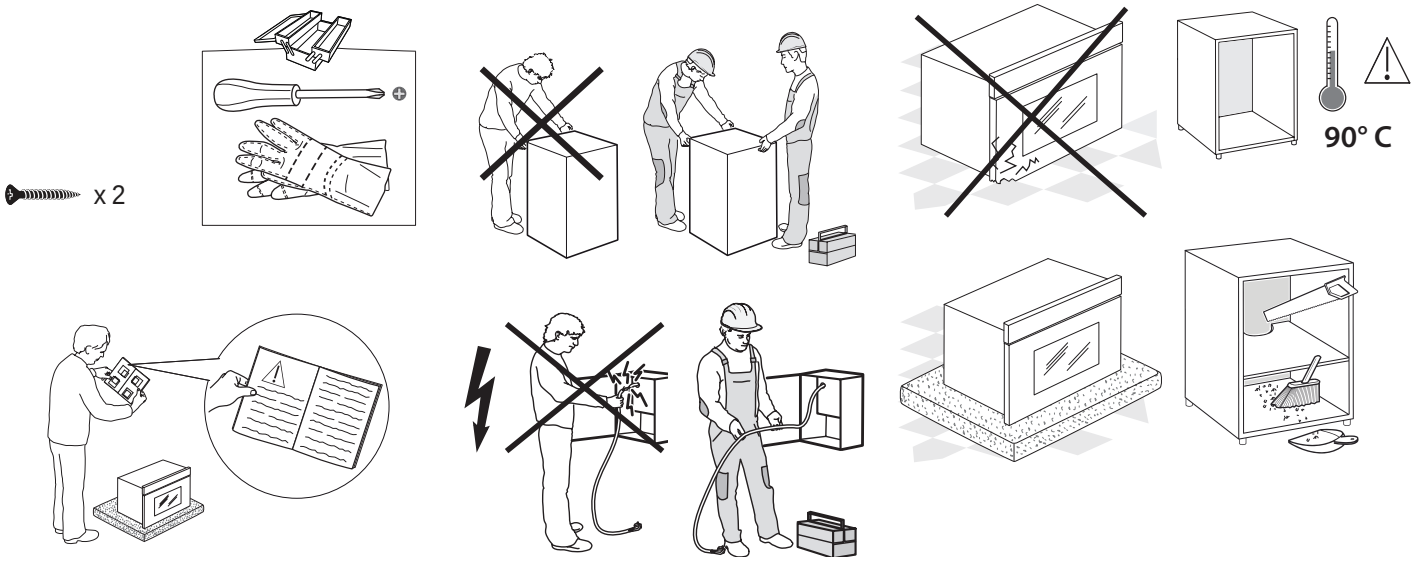
FICHE TECHNIQUE

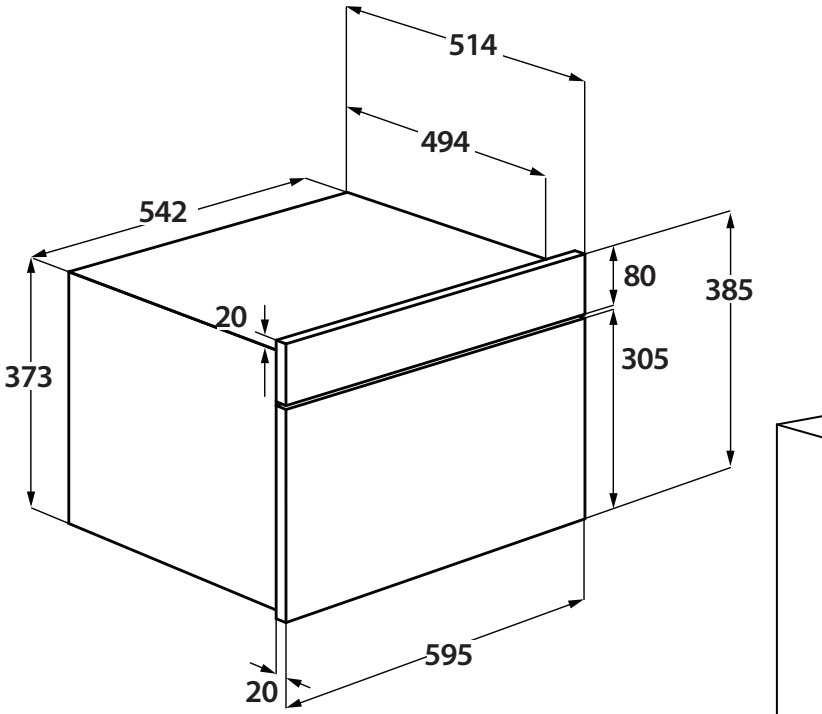
www La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web **docs.whirlpool.eu**

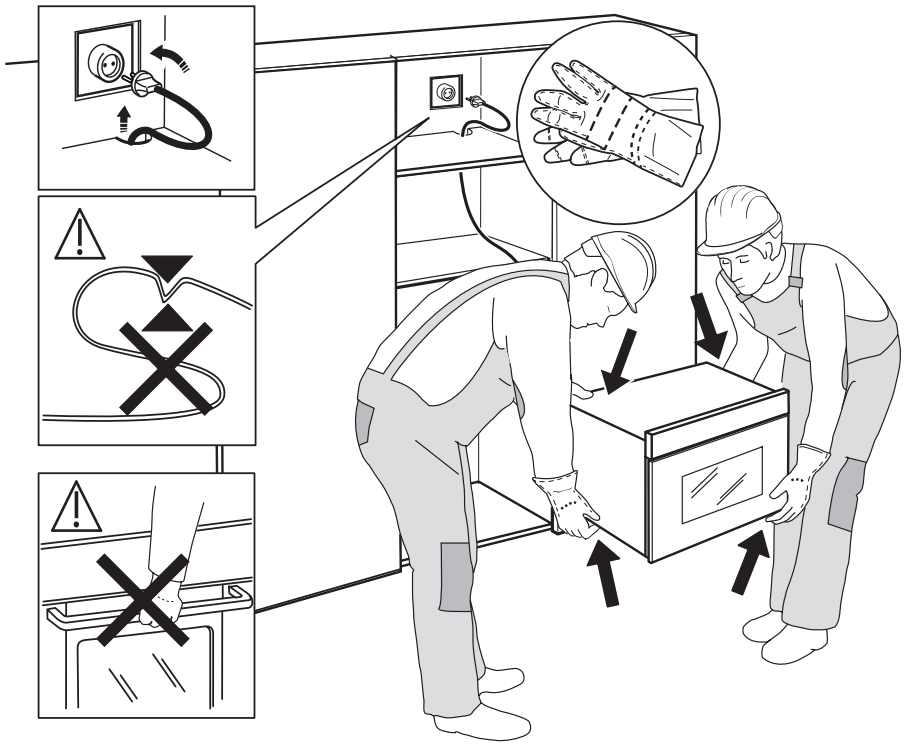
CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

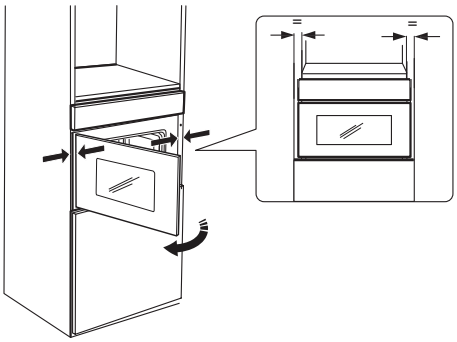
Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.

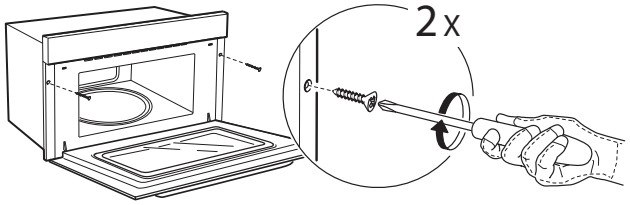


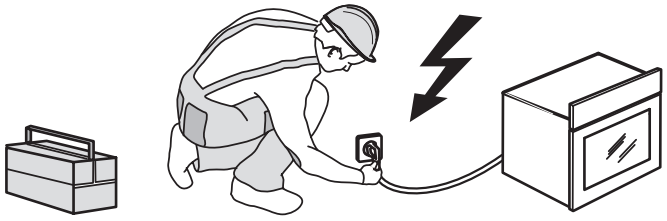

x 2
90° C

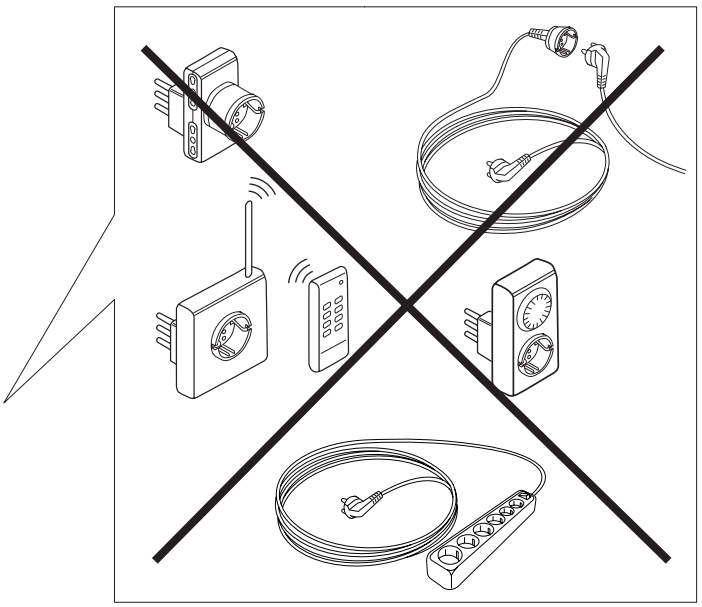

514
494
542
80
385
20
373
305
595
20
7
380
min
550
min
560











400011256014