



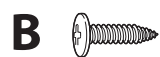
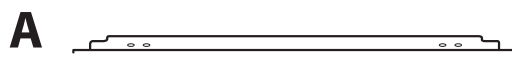
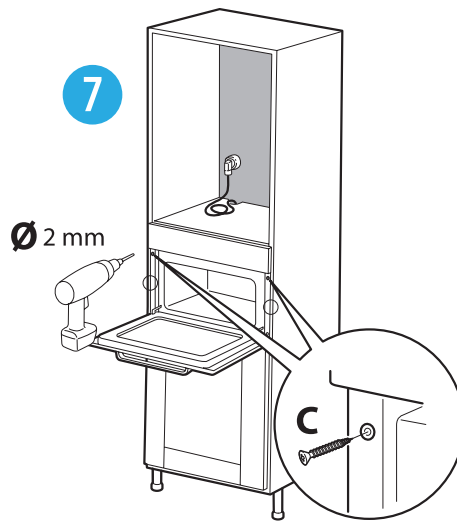
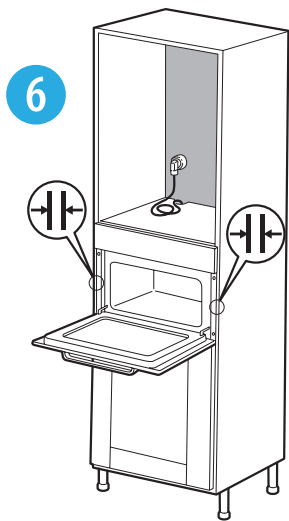
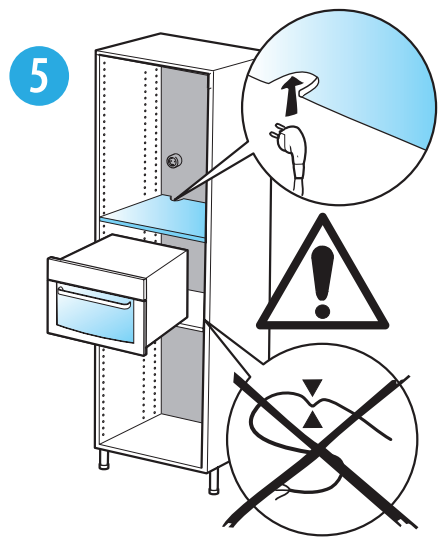
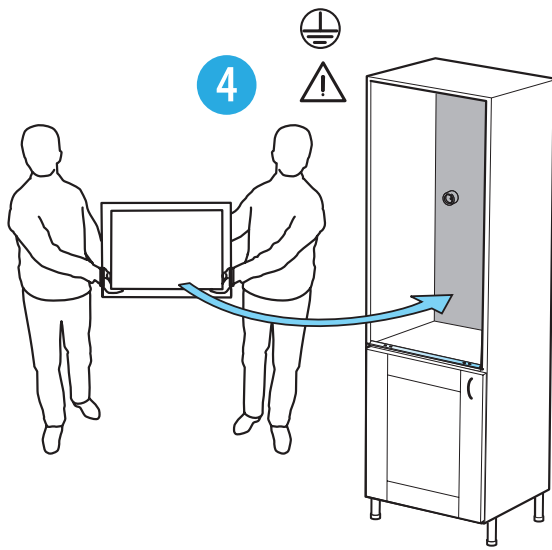
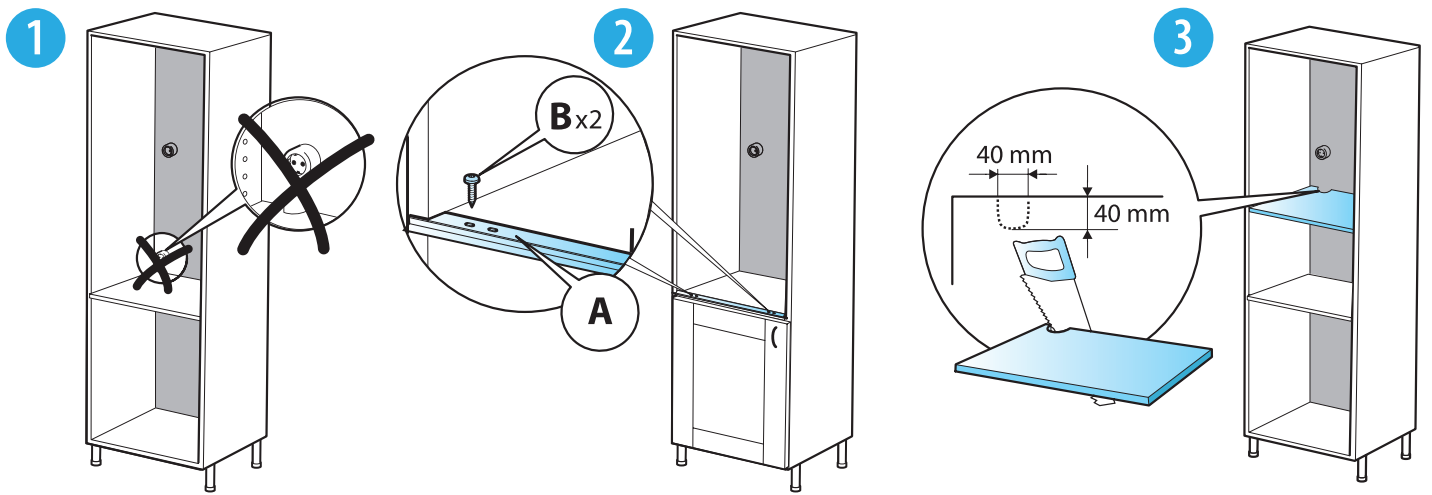
FOUR À MICRO-ONDES

FR

Guide d'utilisation et d'entretien

The Whirlpool logo features a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	2	DIAGNOSTIC DES PANNES	21
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	5	SERVICES APRÈS-VENTE	21
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	5	MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS	21
INSTALLATION.....	6		
INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	6		
AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL.....	6		
APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL	6		
L'APPAREIL	7		
ACCESSOIRES	7		
DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDES....	8		
BOUTONS ET TOUCHES TACTILES	8		
ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE	8		
ÉCRAN AFFICHAGE DROIT	8		
RÉGLAGE DE L'HEURE.....	9		
MARCHE/ARRÊT	9		
DÉMARRAGE RAPIDE	9		
PAUSE/INTERRUPTION/REDÉMARRAGE CUISSON	9		
REFROIDISSEMENT	10		
SÉLECTION D'UNE FONCTION.....	10		
RÉGLAGE CATÉGORIES ALIMENTS	10		
RÉGLAGE DU POIDS.....	11		
RETOURNER LES ALIMENTS.....	11		
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU GRIL.....	11		
RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES.....	11		
RÉGLAGE DE LA DURÉE	12		
DISPOSITIF DE VERROUILLAGE	12		
TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS	13		
TABLEAU DE CUISSON	15		
RECETTES TESTÉES	18		
CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS	19		
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20		

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces consignes sont aussi disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil; elles doivent être lues et observées à tout moment.



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

**DANGER**

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.

**AVERTISSEMENT**

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques, résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil.

Veillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Conservez ces directives à portée de main pour toute consultation ultérieure.
- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à l'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux directives du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- Le remplacement du câble d'alimentation doit impérativement être réalisé par un électricien qualifié. Contactez un service après-vente agréé.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à la prise d'alimentation principale, après l'avoir installé dans son logement.

- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.
- Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par une commande à distance ou une minuterie.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : p. ex. chauffage de pièces ou utilisation à l'extérieur.
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de lésion aux personnes ou aux animaux ou de dommages aux biens si ces conseils et précautions ne sont pas respectés.
- Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne pas l'utiliser sans appui ou dans un cabinet avec une porte.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- Les enfants en bas âge (0-3 ans) et 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. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil ainsi que les surfaces internes pendant et après son utilisation : risque de brûlures.
Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes ne soient entièrement refroidies.
- À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par inadvertance.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques.
La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles. Ils risqueraient de s'enflammer.
- Ne laissez pas le four sans surveillance, notamment en cas d'utilisation de matériaux combustibles (papier, plastique ou autres) lors de la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
- Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés pour la cuisson au four à micro-ondes.
- Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour la friture, car il est impossible de contrôler la température de l'huile.
- Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Assurez-vous d'enlever la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments.
- si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple), n'oubliez pas que l'alcool s'évapore à hautes températures. Par conséquent, les vapeurs dégagées par l'alcool risquent de s'enflammer en entrant en contact avec l'élément chauffant électrique;
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse, d'huile ou d'alcool (rhum, cognac, vin, par exemple).
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
- Si les produits à l'intérieur / à l'extérieur du four prenaient feu, ou si vous observez de la fumée, maintenez la porte du four fermée et arrêtez le four. Débranchez le câble d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
- Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils risqueraient de s'enflammer.
- L'entretien de cet appareil se limite à son 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 dangereuses.


- N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, car ils peuvent rayer la surface et, à la longue, briser le verre.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives 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 en laboratoire.
- Ne démontez aucun panneau.
- L'état des joints étanches et de l'encadrement de la porte doit être régulièrement contrôlé. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.
- L'entretien ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour une personne autre qu'un technicien agréé d'effectuer l'entretien ou des réparations qui impliquent le démontage de panneaux qui fournissent une protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne (CE) N° 1935/2004 et a été conçu, fabriqué et vendu conformément aux exigences en matière de sécurité de la Directive « Basse Tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et les amendements successifs) et aux exigences de protection de la Directive « CEM » 2004/108/CE.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


Élimination des matériaux d'emballage

Le matériel d'emballage est 100 % recyclable comme l'indique le symbole de recyclage (). Par conséquent, les différents composants du four doivent être mis au rebut dans le respect de l'environnement et des réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Les aliments, nécessitant un temps de cuisson plus long, continueront à cuire même après avoir éteint le four.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et la santé.
- Le symbole  figurant sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne doit être traité comme déchet ménager mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des équipements électriques et électroniques.

INSTALLATION DU FOUR

Après avoir déballé l'appareil, contrôlez qu'il n'ait pas été endommagé pendant le transport et que la porte se ferme parfaitement.

En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente.

Il est recommandé de ne retirer l'appareil de sa base en polystyrène qu'au moment de son installation afin d'empêcher tout risque d'endommagement de l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer d'opérations d'installation. Gardez les enfants éloignés pendant l'installation de l'appareil. Ne laissez pas les matériaux d'emballage (sacs en plastique, pièces en polystyrène, etc.) à la portée des enfants pendant et après l'installation de l'appareil.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Avant d'installer l'appareil, lisez toutes les consignes de sécurité figurant aux 2, 3, 4, 5.

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions de montage fournies à la page I.

AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

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

N'enlevez pas les plaques de protection des prises d'entrée du micro-ondes situées sur les côtés de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.

Avant l'installation, assurez-vous que la cavité du four micro-ondes est vide.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé. Assurez-vous 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 essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation principale est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il 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 d'autres dangers.

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

Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour brancher l'appareil, après l'avoir encastré dans le meuble, à la prise de courant principale.

Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, utilisez un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

APRÈS LE BRANCHEMENT

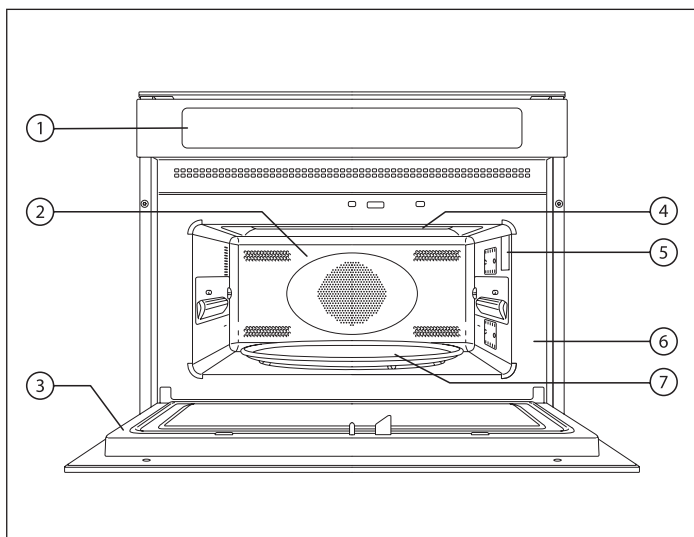
Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures causées aux personnes, aux 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.

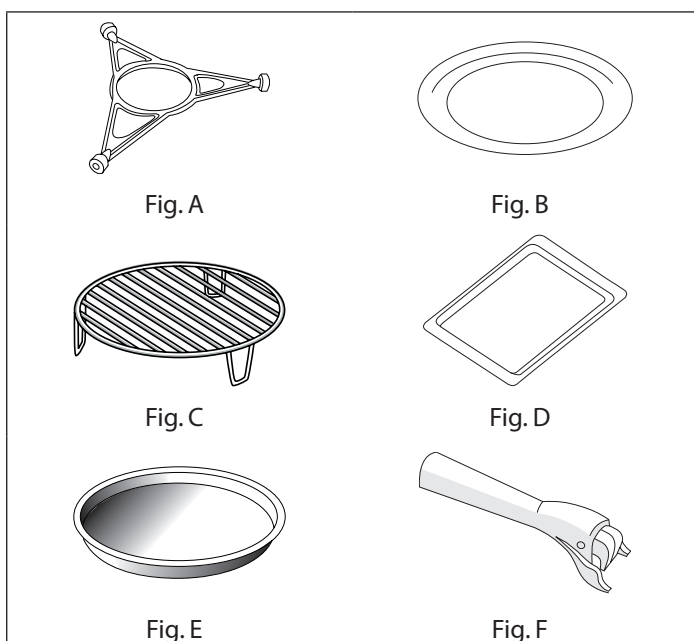
Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible. Pour un bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne jamais obstruer l'espace minimal requis entre le plan de travail et le dessus du four.

L'APPAREIL



1. Bandeau de commande
2. Cavité
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur
5. Éclairage
6. Plaque signalétique (ne pas retirer)
7. Plateau tournant en verre

ACCESSOIRES



- A.** Support plateau tournant.
Ne doit être utilisé qu'avec le plateau tournant en verre.
- B.** Plateau tournant en verre.
*Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les cycles de cuisson.
À placer sur le support du plateau tournant.*
- C.** Grille métallique.
Pour cuisiner et faire des gâteaux.
- D.** Plaque pâtisserie (uniquement sur certains modèles).
Ne l'utilisez jamais avec les fours micro-ondes.
- E.** Plat Crisp (uniquement sur certains modèles).
Utilisez le plateau tournant en verre comme support.
- F.** Poignée Crisp (uniquement sur certains modèles).
Pour sortir le plat Crisp chaud du four.

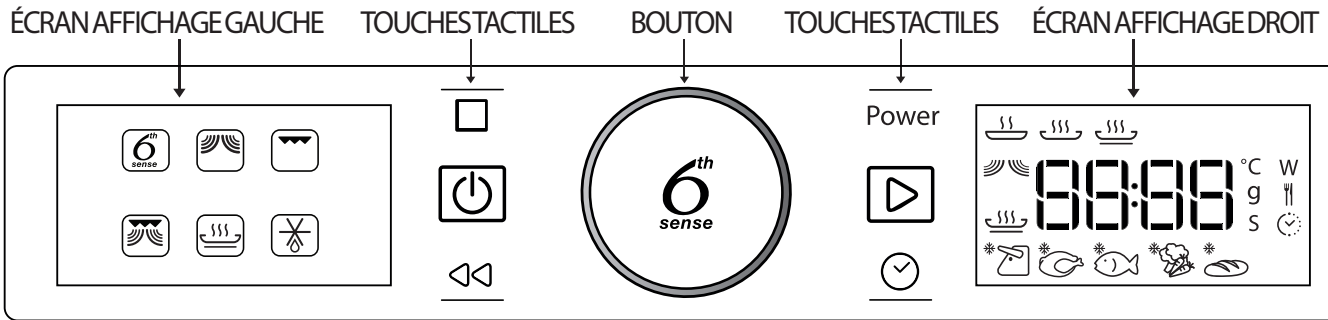
Le nombre et le type des accessoires peuvent varier en fonction du modèle acheté.

ACCESSOIRES NON FOURNIS

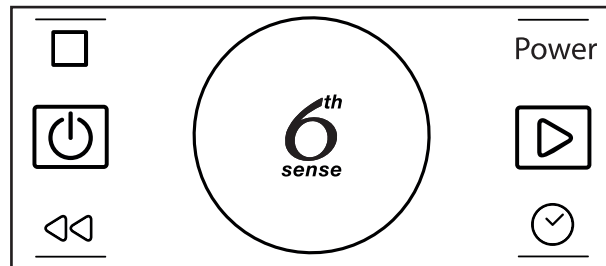
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément auprès du service après-ventes.

REMARQUE : tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



BOUTONS ET TOUCHES TACTILES

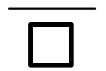


SÉLECTEUR ROTATIF

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.

BOUTON 6TH SENSE

Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.



PAUSE – Pour interrompre un cycle de cuisson.

Power

PUISSANCE – Pour régler le niveau du gril ou la puissance du four à micro-ondes.



MARCHE/ARRÊT – Pour mettre l'appareil sur MARCHE ou ARRÊT à tout moment.



DÉMARRER – Pour exécuter les fonctions de cuisson.

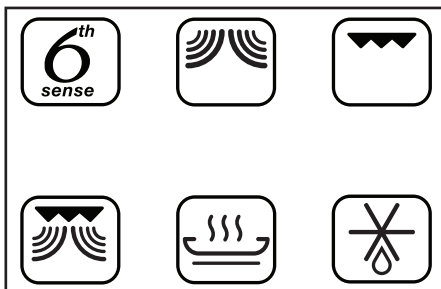


RETOUR – Pour retourner à l'écran précédent.



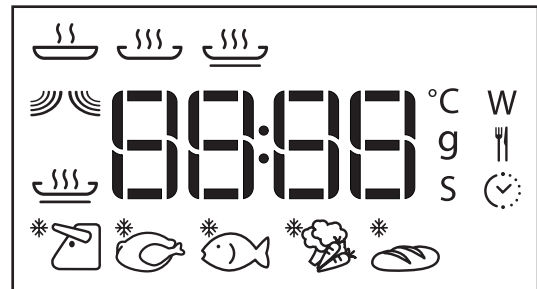
DURÉE – Pour régler l'horloge et la durée d'un cycle de cuisson.

ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE



L'écran affiche les principales fonctions de cuisson. Les fonctions, pouvant être sélectionnées, sont affichées avec des caractères plus lumineux. Les symboles indiquent la fonction. Pour la description complète, consultez le tableau à la page 13.

ÉCRAN AFFICHAGE DROIT




Cet écran affiche l'horloge, le groupement pour le 6th Sense (6th Sense) et les autres fonctions de cuisson avec des détails sur toutes les fonctions, et permet de régler tous les paramètres de cuisson.

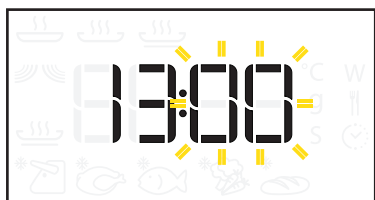
1.1 RÉGLAGE DE L'HORLOGE

À la première utilisation, réglez l'horloge.




Tournez  pour régler les heures.

Appuyez sur  pour confirmer.



Tournez  pour régler les minutes.

Appuyez sur  pour confirmer.


REMARQUE : pour modifier l'heure ultérieurement lorsque le four est éteint, maintenez enfoncée la touche  pendant au moins une seconde et répétez les opérations ci-dessus.

Suite à une panne de courant, l'horloge est à régler à nouveau.

1.2 MARCHÉ/ARRÊT


Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Appuyer sur  pour allumer l'appareil (maintenez enfoncée 1 sec.).

Lorsque le four est allumé, les deux écrans d'affichage sont activés. Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.



REMARQUE : appuyez sur  pour arrêter un cycle de cuisson et éteindre l'appareil.


2 DÉMARRAGE RAPIDE

Pour sauter le mode assistant et démarrer immédiatement un cycle de cuisson à pleine puissance (900 W) avec un temps de cuisson réglé par défaut sur 30 secondes.

Insérer les aliments dans la cavité du micro-ondes et fermez la porte.

Appuyer sur  pour démarrer.

REMARQUE : cette fonction n'est disponible que si l'appareil est éteint.


À chaque fois que vous appuyez sur , la durée du cycle augmente de 30 secondes.

Il est toujours possible de modifier les paramètres par défaut durant le cycle de cuisson. Se référer aux sections 7.3 et 8.

Accessoires non autorisés pour cette fonction : grille métallique, plaque pâtisserie, plat Crisp.

3 PAUSE/INTERRUPTION/REDÉMARRAGE CUISSON

PAUSE CUISSON

Appuyer sur  pour interrompre le cycle de cuisson. La cuisson peut aussi être interrompue pour vérifier, retourner ou mélanger les aliments en ouvrant la porte. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.


POURSUIVRE LA CUISSON

Appuyer sur  pour poursuivre la cuisson après la pause.


ARRÊT DE LA CUISSON

Après que le temps de cuisson se soit écoulé, l'écran droit affiche « End » et un signal sonore retentit.



Appuyer sur  ou ouvrir la porte pour désactiver le signal.

REDÉMARRER LA CUISSON

Appuyer sur  pour prolonger la cuisson de 30 secondes lorsque END s'affiche sur l'écran. À chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

REMARQUE : les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.

4 REFROIDISSEMENT

Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement.

L'écran droit affiche « Cool On ».

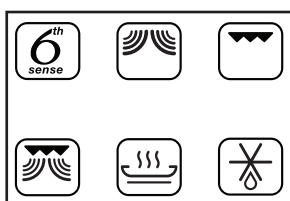


Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

REMARQUE : la procédure de refroidissement peut être interrompue en ouvrant la porte et, le cas échéant, à nouveau activée en fermant la porte.

5 SÉLECTION D'UNE FONCTION

Pour sélectionner parmi six différentes fonctions principales et d'autres cycles de cuisson. Pour la description, se référer au tableau spécifique, fourni aux pages 13 et 14.



Tournez pour sélectionner une fonction principale sur l'écran d'affichage gauche.

Appuyer sur pour confirmer.

Sélectionnez les fonctions de cuisson spéciales 6th Sense ou les autres fonctions de cuisson pour accéder au groupement de commandes correspondant sur l'écran de droite.



Tournez pour sélectionner la fonction souhaitée sur l'écran d'affichage droit.

Appuyez sur pour confirmer.

REMARQUE : l'appareil mémorisera la dernière fonction sélectionnée.

6 RÉGLAGE CATÉGORIES ALIMENTS

En utilisant les fonctions Décongélation rapide et 6th Sense , l'appareil doit connaître la catégorie d'aliment afin d'obtenir des résultats conformes.

Accédez à la fonction souhaitée : après avoir sélectionné la fonction souhaitée, le symbole de la catégorie d'aliment s'affiche et clignote sur l'écran d'affichage droit.





Appuyez sur pour choisir la catégorie d'aliment (se référer aux tableaux ci-dessous).

Appuyez sur pour confirmer et continuer avec le mode assistant pour régler le poids des aliments (se référer à la section 6.1).

DÉCONGÉLATION RAPIDE				
1 VIANDE SURGELÉE	2 LÉGUMES SURGELÉS	3 PAIN SURGELÉ	4 VOLAILLE SURGELÉE	5 POISSON SURGELÉ
RÉCHAUFFAGE 6 th SENSE				
1 GRANDE ASSIETTE	2 PLAT SURGELÉ	3 LASAGNES SURGELÉES	4 SOUPE	5 BOISSONS
CUISSON 6 th SENSE				
1 POMMES DE TERRE AU FOUR	2 LÉGUMES FRAIS	3 LÉGUMES SURGELÉS	4 LÉGUMES EN CONSERVE	5 POPCORN
CRISP 6 th SENSE				
1 FRITES	2 PIZZA, PÂTE FINE	3 PIZZA, PÂTE ÉPAISSE	4 AILLES DE POULETS BUFFALO / NUGGETS	5 BÂTONNETS DE POISSON

REMARQUE : pour les aliments qui ne sont pas indiqués dans le tableau, ou si leur poids diffère du poids conseillé, sélectionnez la fonction de cuisson Micro-ondes ou une autre fonction de cuisson.


6.1 RÉGLAGE DU POIDS


Pour améliorer le cycle de cuisson, les fonctions 6th Sense  et Décongélation rapide  doivent connaître le poids des aliments.

L'appareil calcule automatiquement la puissance idéale et la durée pour chaque catégorie d'aliment.



L'écran indique la valeur par défaut et « g » clignote.



Appuyez sur  pour régler le poids en fonction des valeurs prédéfinies.


Appuyer sur  pour confirmer et activer la fonction.

6.2 RETOURNER LES ALIMENTS


En utilisant certaines des fonctions 6th Sense  et Décongélation rapide , l'appareil s'arrête (en fonction de la catégorie d'aliment et du poids choisis) et vous invite à retourner les aliments.





Ouvrez la porte et retournez les aliments.
Fermez la porte.

Appuyer sur  pour redémarrer le cycle de cuisson.

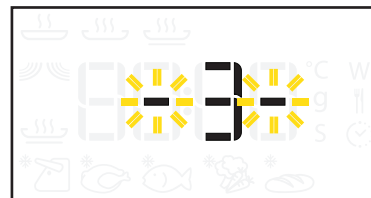



REMARQUE : le cycle de décongélation rapide  continue automatiquement après deux minutes si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, le temps de décongélation sera plus long.



7.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL


Pour régler la puissance des fonctions de cuisson du Gril  et du Combo Gril , il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée).

La valeur par défaut est affichée entre deux symboles clignotants « - ».



Appuyer sur  pour sélectionner la puissance souhaitée du gril.

Appuyer sur  pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur  pour démarrage rapide.


REMARQUE : en appuyant sur  durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du gril.

7.2 RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU FOUR MICRO-ONDES



Pour régler le niveau de puissance de tous les cycles de cuisson, lorsque possible cela est.


La valeur par défaut s'affiche et « W » clignote.




Appuyer sur  pour sélectionner la puissance souhaitée.



Appuyer sur  pour confirmer et poursuivre avec le mode assistant ou appuyer sur  pour démarrage rapide.

REMARQUE : en appuyant sur  durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du micro-ondes.

8 RÉGLAGE DE LA DURÉE



Pour régler le temps du cycle de cuisson, sauf pour la fonction 6th Sense .


La valeur par défaut s'affiche et  clignote.




Tournez  pour sélectionner la puissance souhaitée.




Appuyer sur  ou sur  pour confirmer et démarrer un cycle de cuisson.

REMARQUE : en appuyant sur  durant un cycle de cuisson, il est possible de régler la puissance du micro-ondes.

À chaque fois que vous appuyez sur , la durée du cycle augmente de 30 secondes.


9 DISPOSITIF DE VERROUILLAGE

Pour verrouiller les boutons du panneau de commande.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.



Pour désactiver.

Maintenez enfoncée la touche  pendant au moins 5 secondes.








































































REMARQUE : pour des raisons de sécurité, l'appareil peut être arrêté à tout moment durant un cycle de cuisson en appuyant sur .

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

Fonctions 6 th Sense		 RÉCHAUFFAGE 6th Sense	<p>Grâce à la technologie 6th Sense, cette fonction vous permet de réchauffer automatiquement vos plats. Utilisez cette fonction pour réchauffer des plats cuisinés surgelés, froids, réfrigérés ou à température ambiante. Quelques minutes d'attente améliorent toujours le résultat, notamment pour les aliments surgelés. Couvrez toujours les aliments lorsque vous utilisez cette fonction à l'exception des soupes réchauffées. Placez les aliments sur un plat spécial micro-ondes.</p>														
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>GRANDE ASSIETTE</td> <td>PLAT SURGELÉ</td> <td>LASAGNES SURGELÉES</td> <td>SOUPE</td> <td>BOISSONS</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	GRANDE ASSIETTE	PLAT SURGELÉ	LASAGNES SURGELÉES	SOUPE	BOISSONS
																	
1	2	3	4	5													
GRANDE ASSIETTE	PLAT SURGELÉ	LASAGNES SURGELÉES	SOUPE	BOISSONS													
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>POMMES DE TERRE AU FOUR</td> <td>LÉGUMES FRAIS</td> <td>LÉGUMES SURGELÉS</td> <td>LÉGUMES EN CONSERVE</td> <td>POPCORN</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	POMMES DE TERRE AU FOUR	LÉGUMES FRAIS	LÉGUMES SURGELÉS	LÉGUMES EN CONSERVE	POPCORN		
																	
1	2	3	4	5													
POMMES DE TERRE AU FOUR	LÉGUMES FRAIS	LÉGUMES SURGELÉS	LÉGUMES EN CONSERVE	POPCORN													
 CRISP 6th Sense	<p>Grâce à la technologie 6th Sense, cette fonction vous permettra d'obtenir automatiquement* un croustillant parfait, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur des aliments. Placez les aliments sur le plat Crisp.</p>																
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Frites</td> <td>PIZZA, PÂTE FINE</td> <td>PIZZA, PÂTE ÉPAISSE</td> <td>AILES DE POULETS BUFFALO / NUGGETS</td> <td>BÂTONNETS DE POISSON</td> </tr> </table>						1	2	3	4	5	Frites	PIZZA, PÂTE FINE	PIZZA, PÂTE ÉPAISSE	AILES DE POULETS BUFFALO / NUGGETS	BÂTONNETS DE POISSON		
																	
1	2	3	4	5													
Frites	PIZZA, PÂTE FINE	PIZZA, PÂTE ÉPAISSE	AILES DE POULETS BUFFALO / NUGGETS	BÂTONNETS DE POISSON													

Fonction traditionnel		MICRO-ONDES	La fonction micro-ondes permet de cuire ou de réchauffer rapidement des aliments et des liquides.															
		GRIL	Cette fonction vous permet de dorer les aliments en conférant à vos plats un effet gril ou gratin. Elle est utile pour dorer des aliments tels que les toasts au fromage, sandwichs chauds, pommes dauphines, saucisses et légumes. Placez les aliments sur la grille métallique. Pendant ce cycle de cuisson, il est impératif de retourner les aliments. Avant d'utiliser le gril, assurez-vous que les ustensiles soient à la fois résistants à la chaleur et appropriés à la cuisson au four. Nous vous conseillons de préchauffer le gril pendant 3 à 5 minutes à la puissance 3.															
		GRIL COMBI	Cette fonction associe la cuisson au micro-ondes et le gril, vous permettant ainsi de cuisiner et de faire gratiner rapidement vos plats. Elle est utile pour faire cuire des plats tels que les lasagnes, les poissons et les gratins. Placez les aliments sur la grille métallique ou sur le plateau tournant en verre. Lors de l'utilisation du gril combiné, la puissance maximum du micro-ondes est limitée à un niveau prédéfini en usine.															
Fonction traditionnel		CRISP	Cette fonction exclusive Whirlpool vous aidera à cuisiner d'excellents plats croustillants, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur. En associant la fonction cuisson micro-ondes et grill, le plat Crisp atteindra rapidement la température appropriée et commencera à cuire vos plats tout en les rendant croustillant. Utilisez cette fonction pour réchauffer et faire cuire des pizzas ou autres types d'aliment à base de pâte. Cette fonction convient également pour faire frire des œufs au bacon, des saucisses, des frites, des hamburgers, etc. sans ajouter de l'huile (ou en ajoutant une très petite quantité d'huile). Avec cette fonction, utilisez le plat Crisp : le placez au centre du plateau tournant en verre. Utilisez des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale pour sortir le plat chaud Crisp.															
		DÉCONGÉLATION RAPIDE	Cette fonction vous permet de décongeler rapidement et automatiquement* des aliments congelés tels que viandes, volailles, poissons, légumes et pain. La fonction décongélation rapide ne doit être utilisée que si le poids net des aliments est compris entre 100 g et 2,5 kg. Durant le cycle de décongélation, l'appareil s'arrêtera et vous invitera à retourner les aliments. Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre. Quelques minutes d'attente améliorent toujours le résultat.															
			<table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>VIANDE SURGELÉE</td> <td>LÉGUMES SURGELÉS</td> <td>PAIN SURGELÉ</td> <td>VOLAILLE SURGELÉE</td> <td>POISSON SURGELÉ</td> </tr> </tbody> </table>						1	2	3	4	5	VIANDE SURGELÉE	LÉGUMES SURGELÉS	PAIN SURGELÉ	VOLAILLE SURGELÉE	POISSON SURGELÉ
																		
1	2	3	4	5														
VIANDE SURGELÉE	LÉGUMES SURGELÉS	PAIN SURGELÉ	VOLAILLE SURGELÉE	POISSON SURGELÉ														































* Pour les fonctions Décongélation rapide  et celles 6th Sense , l'appareil calcule automatiquement les paramètres de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats possibles, basés sur le poids et le type d'aliments énumérés.








TABLEAU DE CUISSON									
ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Pommes au four			CUISSON			160 - 350	2		
Liquide (100 - 500 g)		5	RÉCHAUFFER						Ne pas couvrir
Pain (miche, petits pains au lait ou pains mollets) 100 g - 1 kg		5	DÉCONGÉLATION						Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
Ailes de poulet (200 - 500 g)		4	CRISP					Plat Crisp	
Beurre			RAMOLLI			350			
			DOUX			160			
Préparation de la casserole			CUISSON			500			Couvrir
Fromage			CUISSON			500			
			DOUX			160			
Demi poulet (400 - 800 g)			CUISSON		20-27			Plat Crisp	
Cuisses de poulet (400 g - 1 kg)			CUISSON		12-20			Plat Crisp	
Ailes de poulet (200-500 g)		4	CRISP					Plat Crisp	Huilez le plat Crisp
Chocolat			RAMOLLI			350			
Biscuits			CUISSON		5-10			Plat Crisp	
Grande assiette (250-500 g)		1	RÉCHAUFFER						Couvrir
Recette à base d'œufs			CUISSON			500			
Poisson (darnes ou filets)			CUISSON			650			
		3	DÉCONGÉLATION						Quelques minutes d'attente améliorent le résultat
			GRIL				1		
Poisson (au four)			CUISSON			160 - 350	1		
Bâtonnets de poisson (200-500 g)		5	CRISP					Plat Crisp	Retournez si nécessaire
Gratin de poisson			CUISSON			350- 500	1		

ALIMENTS	FONCTION	CATÉGORIE	ACTION	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	GRIL	ACCESSOIRES (si disponible)	CONSEILS
Biscuit de Savoie			CUISSON		7-15			Plat Crisp	Graissez le plat et saupoudrez de chapelure
Ragoûts			MIJOTER			350			
Tarte (fruit) (800 - 1200 g)			CUISSON		12-20			Plat Crisp	
Légumes (en conserve) (200 -600 g)		4	CUISSON						Enlevez la plupart du liquide. Couvrir
Légumes (frais) (200 - 800 g)		2	CUISSON			750			Coupez en tranches égales. Ajoutez de 2 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir. Remuez si nécessaire
		4	DÉCONGÉLATION						Quelques minutes de repos améliorent le résultat.

* Les paramètres de cuisson sont approximatifs. Le tableau de cuisson fournit les fonctions et les températures idéales afin d'obtenir les meilleurs résultats pour toutes les recettes. Les aliments peuvent être cuisinés de différentes façons, selon les préférences personnelles de chacun.

RECETTES TESTÉES

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

TEST	ALIMENTS	FONCTION	POIDS	NIV	PRÉCHAUFFAGE	DURÉE	PUISSANCE	ACCESSOIRES (si disponible)
Selon la norme CEI 60705								
12.3.1	Crème aux œufs		1 000 g			12-13	650	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.227)
12.3.2	Biscuit de Savoie		475 g			5.30	650	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.3	Pain de viande		900 g			13-14	750	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.838)
12.3.4	Gratin dauphinois		1100 g	2		22-25	650	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
12.3.6	Poulet		1200 g	2		45	500	Plat spécial micro-ondes (Pyrex 3.827)
13.3	Décongélation viande		500 g			10	160	
Selon la norme CEI 60350								
9.1	Toast			3	y	4-5		Grille métallique

CONSEILS D'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique les fonctions les plus appropriées à utiliser selon le type d'aliment. Les temps de cuisson, si mentionnés, démarrent à partir du moment où le plat est placé dans le four sans tenir compte du préchauffage (si requis).

Les températures et les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre indicatif et dépendront de la quantité d'aliments et du type d'accessoires utilisés. Faites toujours cuire les aliments pendant le temps de cuisson minimum indiqué et contrôlez si la cuisson est suffisante.

Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils fournis dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (si fournis) à utiliser.

Film alimentaire et sachets

Enlevez les liens torsadés métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans la cavité du four micro-ondes.

Perforez le film alimentaire avec une fourchette pour permettre à la pression de s'échapper et éviter les risques d'éclatement car la vapeur se forme à l'intérieur pendant la cuisson.

Cuisson des aliments

Étant donné que les micro-ondes pénètrent les aliments jusqu'à une profondeur limitée, pour cuire plusieurs morceaux à la fois, placez les aliments en cercle afin d'avoir plus de morceaux à l'extérieur.

Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros morceaux. Coupez les aliments en morceaux de même dimension pour permettre une cuisson uniforme.

De l'humidité s'évapore durant la cuisson dans un four micro-ondes.

Afin de réduire la perte d'humidité, couvrez les aliments avec un couvercle spécial.

La plupart des aliments continuent à cuire pendant quelques minutes après avoir arrêté le micro-ondes. Attendez donc toujours quelques minutes en laissant reposer les aliments pour compléter la cuisson.

Il est généralement nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au micro-ondes. Lorsque vous remuez, déplacez les morceaux cuits en surface vers le centre du plat et les morceaux moins cuits vers l'extérieur.

Placez les tranches fines de viande les unes sur les autres ou entrelacez-les. Les tranches plus épaisses, comme les pains de viande et les saucisses, doivent être placées les unes à côté des autres.

Liquides

Les liquides peuvent surchauffer après l'ébullition sans bouillonnement apparent. Les liquides chauds peuvent ainsi déborder.

Afin d'empêcher cela :

1. évitez d'utiliser des récipients à paroi droite et à col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four micro-ondes et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Lorsque le liquide est chaud, remuez-le une nouvelle fois avant de retirer avec soin le récipient du four micro-ondes.

Aliments pour bébé

après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir.

Cela permet de répartir correctement la chaleur et d'éviter ainsi des risques de brûlure.

Vérifiez que la tétine et le couvercle aient été enlevés avant de réchauffer le biberon ou le petit pot.

Aliments congelés

Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons de décongeler les aliments directement sur le plateau tournant en verre. Si nécessaire, il est possible d'utiliser un récipient en plastique léger, adapté au four à micro-ondes.

Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèleront mieux si vous les remuez durant la décongélation.

Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.

Si l'appareil n'est pas nettoyé et maintenu propre, cela peut causer la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et générer des conditions d'utilisation dangereuses.

Conseils

N'utilisez pas des tampons à récurer en métal, nettoyants abrasifs, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc., car ils peuvent endommager le panneau de commande ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du de l'appareil.

Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres.

Vaporisez le nettoyant pour vitres sur la serviette en papier.

Ne le vaporisez pas directement sur l'appareil.

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

REMARQUE : *ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. Ne le mettez pas en marche au cas où le plateau tournant aurait été enlevé pour le nettoyage.*

Intérieur four micro-ondes

Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

Veillez à ce que de la graisse ou des particules alimentaires ne s'accumulent pas autour de la porte.

En cas de 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 à l'intérieur du four micro-ondes en faisant bouillir une tasse avec de l'eau et du jus de citron, placée sur le plateau tournant.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur.

Gril

Le gril ne nécessite aucun nettoyage car la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Toutefois, il convient de nettoyer régulièrement la paroi supérieure du four.

Utilisez de l'eau chaude, du détergent et une éponge pour nettoyer l'intérieur du four. Au cas où la fonction gril ne serait pas utilisée régulièrement, il est impératif de l'activer au moins 10 minutes par mois.

Accessoires

Faites tremper les accessoires dans de l'eau et du liquide vaisselle immédiatement après les avoir utilisés en les manipulant avec des gants, prévus à cet effet, s'ils sont encore chauds.

Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus alimentaires.

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

L'appareil ne fonctionne pas

- Le support du plateau tournant est en place.
- La porte est correctement fermée.
- Vérifiez si les fusibles sont en bon état et si l'alimentation électrique correspond à celle du réseau.
- Vérifiez que la ventilation du four est suffisante. Attendez 10 minutes puis essayez une nouvelle fois d'essayer l'appareil.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Attendez 10 minutes avant de rebrancher le four et de le mettre en marche.

Le programmeur électronique ne fonctionne pas

Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Dans ce cas, indiquez le numéro affiché après la lettre « F ».

SERVICES APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au service après-vente

1. Essayez d'abord de résoudre par vous-même le problème en suivant les conseils fournis au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si les contrôles ci-dessus ont été effectués et que l'erreur persiste, contactez le service après-vente le plus proche.

Lorsque vous contactez le service après-vente, veuillez fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;
- la numéro de série (numéro indiqué après le mot « Service » sur la plaque signalétique), située sur le bord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte).

SERVICE 0000 000 00000



Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie.

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

REMARQUE : Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

MISE AU REBUT DES APPAREILS MÉNAGERS

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux entièrement recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez l'appareil au rebut en respectant les réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Avant de vous débarrasser de votre appareil, coupez le câble d'alimentation pour que ce dernier ne puisse plus être branché à la prise secteur.
- Pour obtenir de plus amples informations sur le traitement, la récupération 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.

FR



400010841557

Imprimé en Italie



Whirlpool® est une marque de commerce enregistrée de Whirlpool, États-Unis