

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

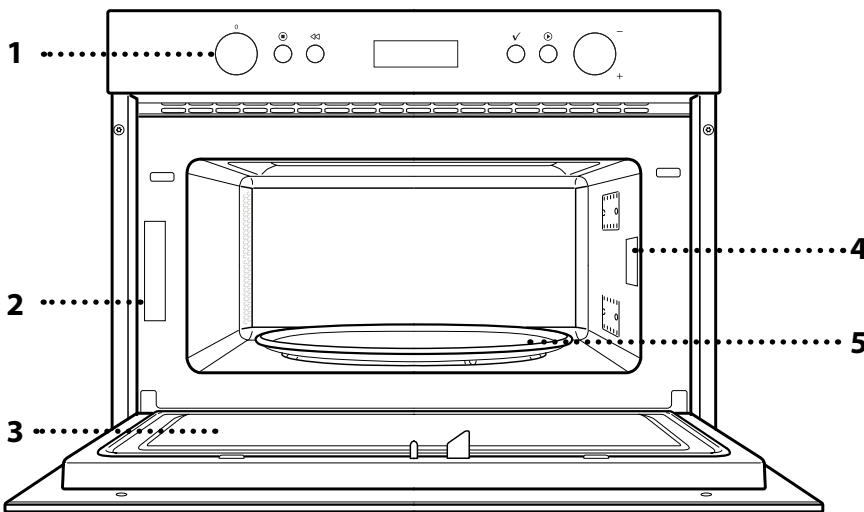
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



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.

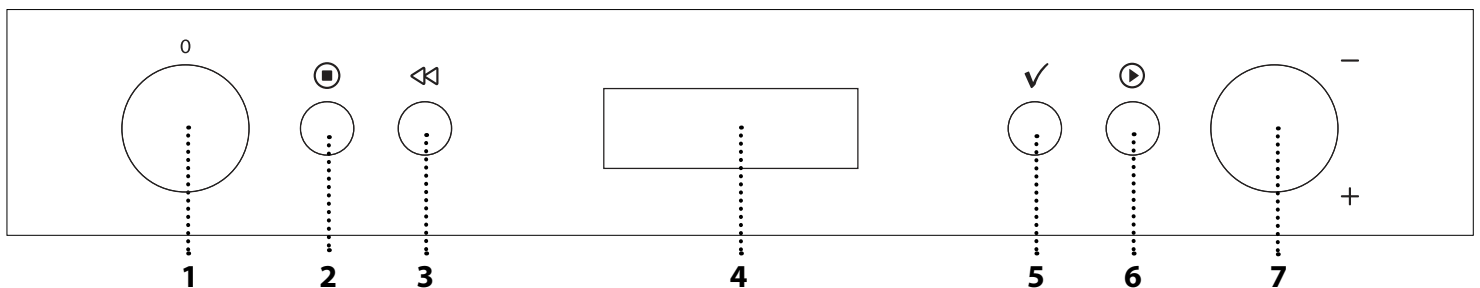
! Avant d'utiliser l'appareil, il convient de lire attentivement le guide de santé et de sécurité.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Ampoule
5. 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

Permet d'arrêter la fonction actuellement en cours, à tout moment

3. RETOUR

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

4. ÉCRAN

5. CONFIRMER

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

6. DÉMARRER

Pour immédiatement lancer une fonction.

Lorsque le four est éteint, appuyez pour activer la cuisson avec four à micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes.

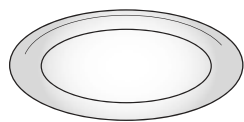
7. BOUTON DE RÉGLAGE

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

Veuillez noter : Les boutons sont à pression. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

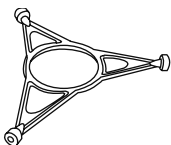
PLAQUE TOURNANTE



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.

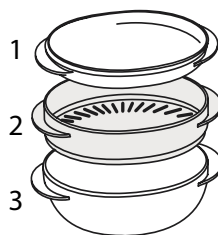
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

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

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
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	9 - 11
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	800	6 - 7
Cuisson	Crème anglaise	650	11 - 12
Cuisson	Pain de viande	800	18 - 20

DÉCONGÉLATION

Pour décongeler rapidement différents types d'aliments simplement en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

ALIMENTS	POIDS
VIANDE	100 - 2000 g
VOLAILLE	100 - 2500 g
POISSON	100 - 1500 g
LÉGUMES	100 - 1500 g
PAIN	100 - 1000 g

RÉCHAUFFER

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température ambiante. 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, 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
GRANDE ASSIETTE	250 - 500 g
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat	
GRANDE ASSIETTE SURGELÉE	250 - 500 g
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat	
SOUPE	200 - 800 g
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés	
BOISSONS	0,1 - 0,5 l
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive	
LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	

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. Le four poursuit ensuite la cuisson à la vapeur de l'aliment.

ALIMENTS	POIDS
Racines&tuberc.	150 - 500 g
Légumes	
Légumes surgelés	
Filet de poisson	

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

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. Tracez une croix sur le haut de la pomme de terre et versez de 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	

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four : Langue, Heure, Son, Luminosité, mode ÉCO.

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 : L'afficheur indiquera " English ".

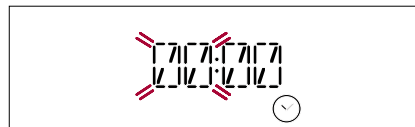


Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur  pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être modifiée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en tournant le *bouton de sélection* sur Réglages.

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné l'alimentation, 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  : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* 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 tournant le *bouton de sélection* sur Réglages.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

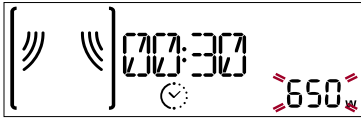
Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher la fonction que vous souhaitez à l'écran.

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

L'écran affiche le nom de la fonction et ses paramètres de base : Appuyez sur  pour confirmer.

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.



Lorsque la valeur commence à clignoter à l'écran, tournez le bouton de réglage pour modifier le réglage, puis appuyez pour confirmer et poursuivez avec les réglages suivants (s'ils sont disponibles).

• CATÉGORIES

Lorsque vous utilisez des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments qui vous cuisez.

La catégorie indiquée correspond au chiffre affiché à l'écran.

Nous vous recommandons de vous reporter au tableau décrivant les fonctions pour plus d'informations sur toutes les catégories.

• NIVEAU CUISSON

La plupart des fonctions automatiques vous demandent de choisir le degré de cuisson que vous désirez pour les aliments. Le degré de cuisson que vous souhaitez, qui peut aller de bien cuit (Élevé +2) à moins cuit (Bas -2) peut être modifié pendant les 20 premières secondes après le démarrage de la fonction : lancez la fonction, tournez ensuite le bouton de navigation pour sélectionner le réglage désiré.



3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

4. PAUSE PENDANT LA CUISSON

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 « Auto », ouvrez la porte uniquement lorsque vous y êtes invités.

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.

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

. FONCTIONS AUTO

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.

• CATÉGORIES



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications sur l'écran, lorsque cela est demandé, et tournez le *bouton de réglage* pour régler la valeur requise puis appuyez sur  pour confirmer.

• RETOURNER OU REMUER LES ALIMENTS

Certaines fonctions automatiques s'arrêteront pour vous permettre de retourner ou de remuer les aliments.



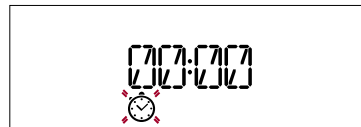
Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et effectuez l'action requise. Refermez la porte et appuyez sur  pour continuer la cuisson.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : L'icône  clignotera sur l'écran.

Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise, 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. Tournez le *bouton de sélection* pour 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 le compte à rebours en arrière-plan.

Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

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.

ACCESSOIRES

Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle.

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](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](http://www.docs.whirlpool.eu)

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

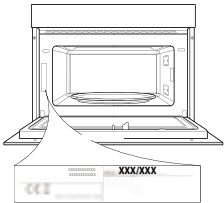
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site [Web docs.whirlpool.eu](http://www.docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



400011292092

Imprimé en Italie