

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

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

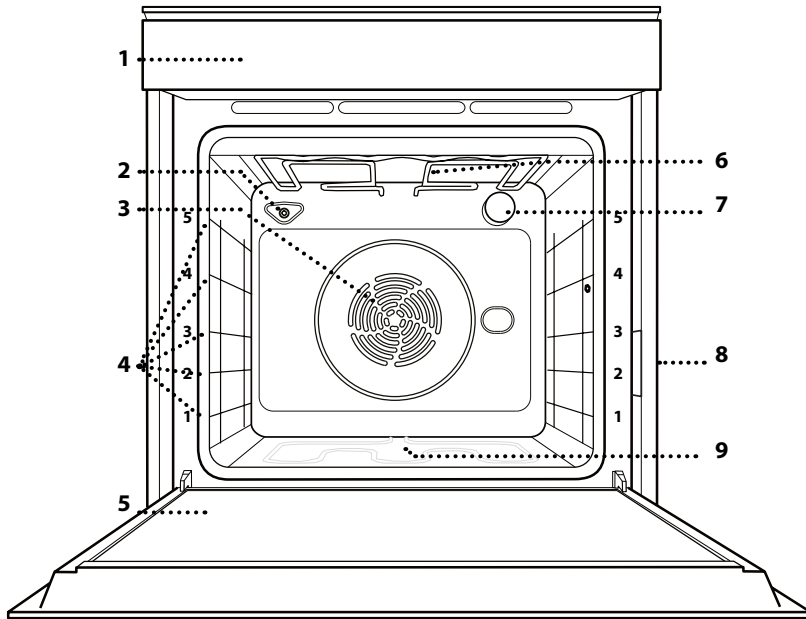


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



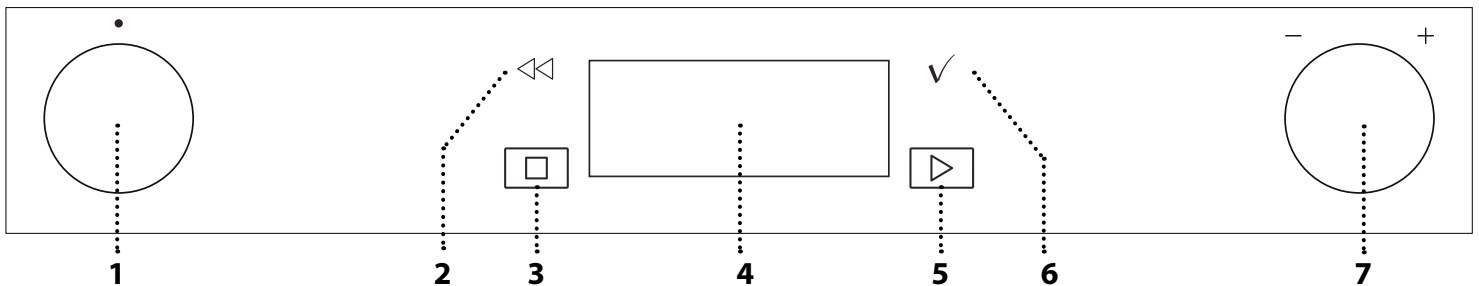
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Capteur d'humidité 6th Sense
3. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (non visible)

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. RETOUR

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

3. ARRÊT

Pour arrêter la fonction actuellement en cours.

4. ÉCRAN

5. DÉBUT
Pour immédiatement lancer une fonction.

6. CONFIRMER

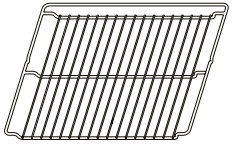
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

7. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages. Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

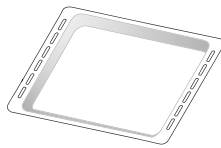
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



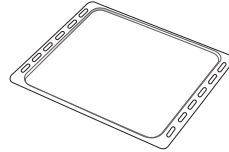
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

LÈCHEFRITE



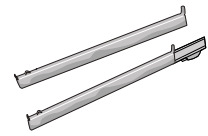
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

GRILLES COULISSANTES*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

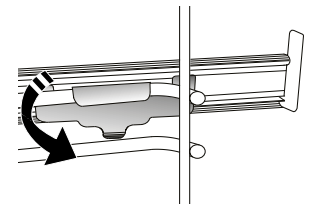
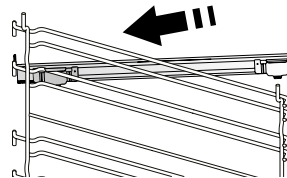
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.




Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.


FONCTIONS


0 OFF
Pour éteindre le four.


6th SENSE
Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salés, Pain, Pizza & Focaccia).

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications figurant sur le tableau de cuisson correspondant.


 **CONVECTION**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

 **CHALEUR PULSÉE**
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

 **COOK 4**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

 **GRILL**
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

• **TURBO GRILL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

 **AIR BRASSÉ**
Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.

FONCTIONS SPÉCIALES

• **PRÉCHAUF. RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Convection ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.

• **SURGELÉS**
La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.


• **GROSSES PIÈCES**
La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

• **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.

• **DÉCONGÉLATION**
Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

• **GARDER AU CHAUD**
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

• **ÉCO CHALEUR PULSÉE**
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

 **SMART CLEAN**
L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

 **RÉGLAGES**
Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et l'ampoule s'éteint après 1 minute. Il sera automatiquement réactivé lorsque vous appuyez sur une des touches.

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

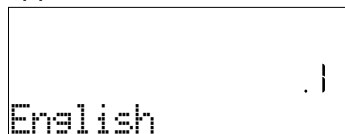
En sélectionnant « REINITIALISER », le produit s'éteint et revient à son premier démarrage. Tous les réglages seront effacés.

 **FAVORI**
Pour récupérer la liste des 10 fonctions favorites.

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : La mention « English » apparaîtra à l'écran.

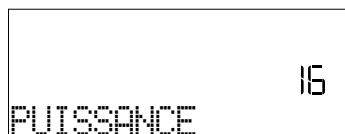


Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur \checkmark pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut être modifiée par la suite en choisissant « LANGUE » dans le menu RÉGLAGES, disponible en tournant le *bouton de sélection* sur marche \odot .

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13).



Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur \checkmark pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

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



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure actuelle et appuyez sur \checkmark : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur \checkmark 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 on \odot .

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

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

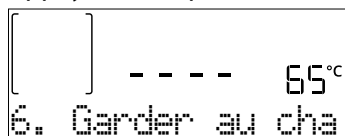
UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et présenter la fonction dont vous avez besoin sur 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.

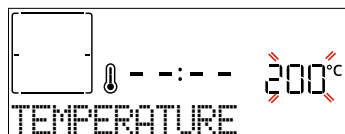
L'écran affiche le nom de la fonction et ses réglages de base : Appuyez sur \checkmark pour confirmer.



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 \llcorner , vous pouvez changer à nouveau le réglage précédent.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL



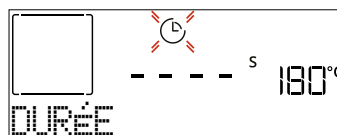
Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour les changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer,

et continuer de modifier les réglages qui suivent (si c'est possible).

Veuillez noter : Une fois la fonction activée, le niveau de température/gril peut être modifié en utilisant le *bouton de réglage*.

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevée), 2 (moyenne), 1 (basse).

DURÉE



Lorsque le voyant \odot clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur \checkmark pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur \triangleright pour confirmer et démarrer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson : appuyez sur \llcorner pour modifier les réglages.

HEURE DE FIN (RETARD)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran montre l'heure de fin pendant que l'icône clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur \checkmark pour confirmer et activer la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyer sur \leftarrow pour changer les réglages.

6th SENSE

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

En outre, grâce au capteur spécial capable de reconnaître la teneur en humidité des aliments, certaines des fonctions 6th Sense vous permettent d'atteindre une cuisson optimale pour toutes sortes d'aliments sans aucun réglage : le capteur arrêtera la cuisson au moment adéquat. Pendant les quelques dernières minutes de cuisson uniquement, un décompte apparaîtra sur l'écran, indiquant le temps de cuisson restant.

N'ouvrez pas la porte lors de la cuisson avec le capteur : Si elle est ouverte, le capteur sera désactivé. La cuisson peut se poursuivre en utilisant le mode traditionnel (manuel). Fermez la porte et appuyez ensuite sur \triangleright pour poursuivre la cuisson.

Dans les recettes qui n'utilisent pas le capteur, lorsque cela est demandé, vous indiquez simplement les caractéristiques des aliments pour obtenir un résultat optimal.

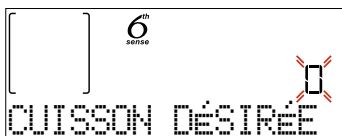
POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



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

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

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



Lorsque cela est demandé, tournez le *bouton de réglage* au niveau

souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur \checkmark ou \triangleright pour confirmer et démarrer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

3. ACTIVER LA FONCTION

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

Pendant la phase différée, en appuyant sur \triangleright , le four demandera si vous souhaitez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

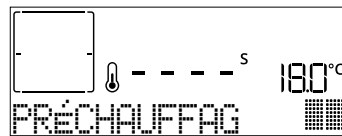
Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.

À tout moment, vous pouvez appuyer sur \square pour arrêter la fonction qui a été activée.

Veillez noter : Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur \leftarrow pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ».

À ce stade, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, fermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur \checkmark ou \triangleright .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de 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 pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer : Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée sur l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur \triangleright pour poursuivre la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

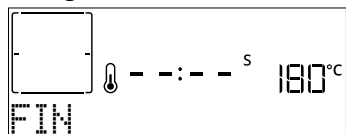


Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur \triangleright ou \checkmark pour poursuivre la cuisson.

Veillez noter : Appuyez sur  pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

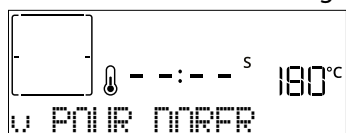
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.





Tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.

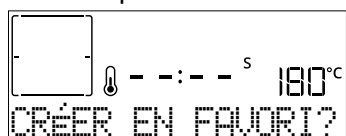






Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur  pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.

Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur  ou en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 » pour éteindre le four.


. FAVORIS

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous invite à sauvegarder la fonction avec un numéro entre 1 et 10 sur votre liste de fonctions préférées.





Si vous souhaitez sauvegarder une fonction comme favori et stocker les réglages actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur  autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur . Une fois que vous avez appuyé sur , tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.


Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro est déjà utilisé, le four vous demandera de confirmer l'effacement de la fonction précédente.

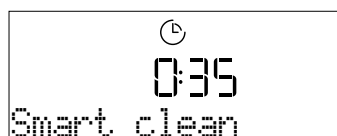
Pour rappeler les fonctions que vous avez sauvegardées ultérieurement, tournez le *bouton de fonction* sur  : L'écran vous montrera la liste de fonctions favorites.






Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour l'activer.

. FONCTION SMART CLEAN

Tournez le *bouton de fonction* sur  pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.





Appuyez sur  pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur  une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur  pour activer le cycle de nettoyage.

Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

. 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 se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction. Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Veillez noter : 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, tournez le *bouton de sélection* sur « 0 » pour arrêter la fonction actuellement active.









































. VERROUILLAGE

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





Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur « 0 ».

TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
CASSEROLE & PÂTE CUITE	Lasagnes	-	0,5 - 3 kg	-	2 
	VIANDES	Rôti de boeuf	Rôti (cuisson 0)	0,6 - 2 kg	-
Hamburgers (cuisson 0)			1,5 - 3 cm	3/5	5 4  
Rôti de porc		Rôti	0,6 - 2,5 kg	-	3 
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3	5 4  
Poulet rôti		Entier	0,6 - 3 kg	-	2 
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5 4  
Brochettes	-	1 grille	1/2	5 4  	
POISSON	Filets	-	0,5 - 3 cm	-	3 2  
	Filets surgelés	-	0,5 - 3 cm	-	3 2  
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	3 
		Pommes de terre - surgelées	0,5 - 1,5 kg *	-	4 
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	-	3 
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Légumes en gratin	Pommes de terre	1 plateau	-	3 
		Tomates	1 plateau	-	3 
		Poivrons	1 plateau	-	3 
		Brocolis	1 plateau	-	3 
		Chou-fleur	1 plateau	-	3 
		Autres	1 plateau	-	3 
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Gâteaux au levain en moule	-	0,5 - 1,2 kg	-	3 
	Muffins & Cupcakes	-	40 - 80 g *	-	3 
	Gâteaux & tartes garnies	Biscuits	0,3 - 0,6 kg *	-	3 
		Pâte à choux	1 plateau	-	3 
		Tarte	0,4 - 1,6 kg *	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
Tarte aux fruits		0,5 - 2 kg	-	3 	
QUICHE & TARTE	Quiche Lorraine	-	0,8 - 1,2 kg *	-	2 
	Quiche & tarte	-	0,8 - 1,2 kg *	-	2 
PAIN	Petit pain	-	60 - 150 g chacun*	-	3 
	Taille moyenne	-	200 - 500 g chacun*	-	3 
	Pain carré	-	400 - 600 g chacun*	-	2 
	Gros pain	-	0,5 - 2 kg *	-	2 
	Baguettes	-	200 - 300 g chacune*	-	3 
	Pain spécial	-	1 plateau *	-	2 

* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte lors de la cuisson avec le capteur : Si elle est ouverte, le capteur sera désactivé.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	RETOURNEMENT(DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
PIZZA & FOCACCIA	Pizza	Fine	ronde - plateau *	-	2
		Épaisse	ronde - plateau *	-	2
		Surgelés	1 - 4 couches	-	2
	4 2				
	Fougasse	Fine	1 plateau *	-	2
		Épaisse	1 plateau *	-	2

* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte lors de la cuisson avec le capteur : Si elle est ouverte, le capteur sera désactivé.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FNCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1

FNCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Cook 4



Éco Chaleur Pulsée




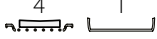

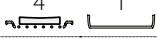




RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagnes / Gratins / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet / lapin / canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Dinde / oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		-	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 ***	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 ***	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 **	2 1
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 25	3
Biscuits	Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	Tartes	Oui	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas rondes	Pizza	Oui	210	40 - 60	5 3 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	Menu	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

FONCTIONS								
	Convection	Chaleur pulsée	Air Brassé	Grill	Turbo Grill	Grosses Pièces	Cook 4	Éco Chaleur Pulsée

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeur à 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.

Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

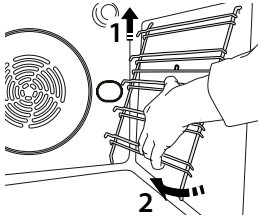
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

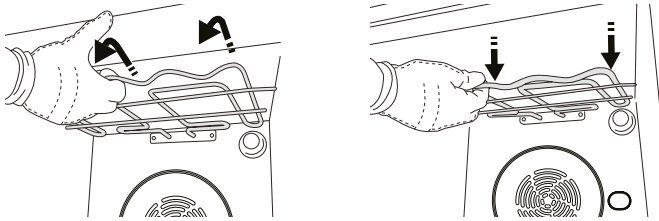
Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

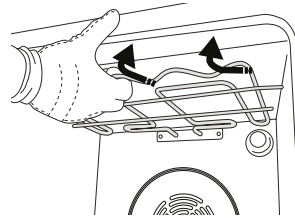
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.

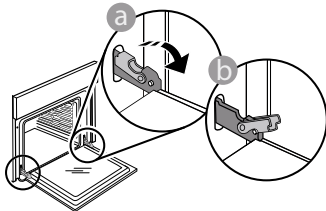


3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.



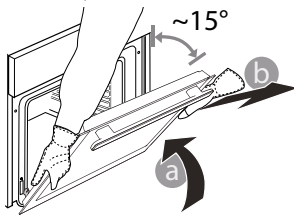
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



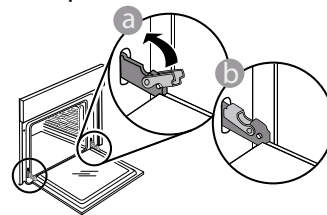
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

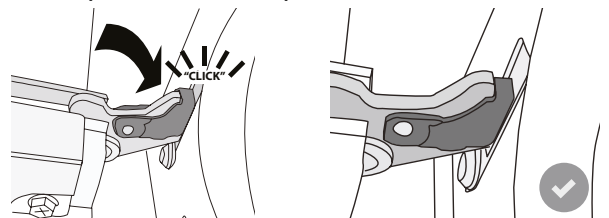


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four.

2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.


Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.


GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Une fonction de 6 th Sense cuisson se termine sans afficher de décompte. La cuisson se termine avant la fin du décompte	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas. La fonction ne démarre pas.	Le mode « DÉMO » ne fonctionne pas.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».

FICHE TECHNIQUE

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

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

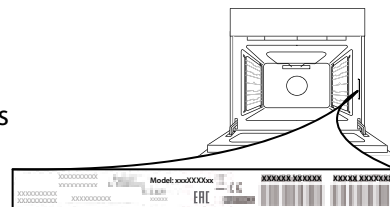
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



400011361679

Imprimé en Italie