



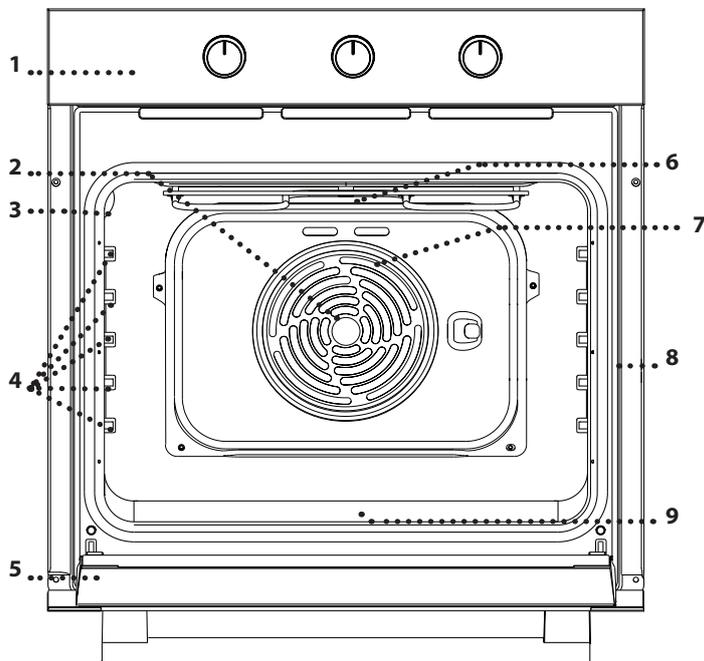
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



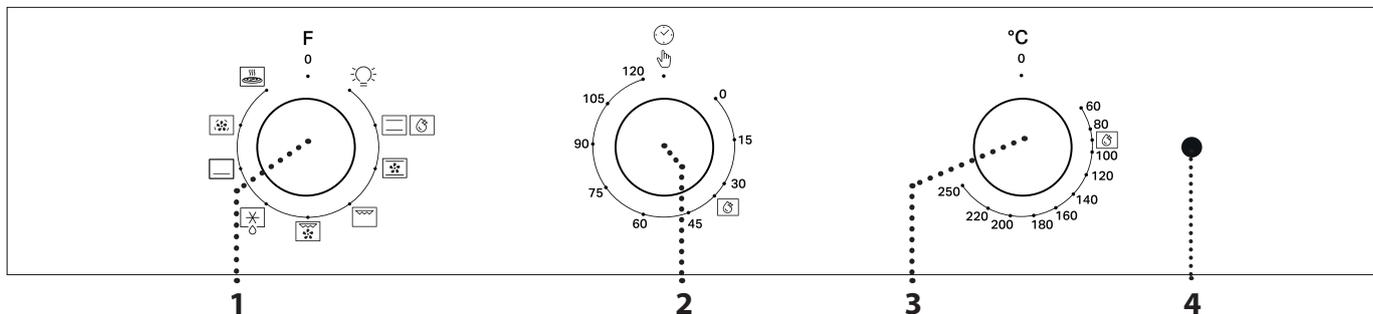
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Panneau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Ampoule
- 4. Supports de grille
(le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 5. Porte
- 6. Élément chauffant supérieur/gril
- 7. Élément chauffant rond
(invisible)
- 8. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
- 9. Élément chauffant inférieur
(invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. BOUTON MINUTEUR

Utile comme minuterie. N'arrête pas et n'interrompt pas la cuisson.

3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

Veuillez noter: Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

ACCESSOIRES

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.whirlpool.eu

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 À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

FONCTIONS*

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.whirlpool.eu

0 ARRÊT

Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

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. Pour lancer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 -120 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.

GRIL

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 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

TURBOGRIL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE

Pour dorer le fond des plats. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, pour compléter la cuisson de plat très liquide (sucrés ou salés), ou pour épaissir les sauces.

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.

PIZZAS

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

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.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Remarques : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à 0.

SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 - 120 ml d'eau potable dans le fond du four, puis tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône .

Il est conseillé d'utiliser la fonction pour 35'.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé.

À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

4. RÉGLER LA MINUTERIE

Le bouton du minuteur peut être utilisé pour définir un temps de cuisson entre 1 et 120 minutes. Pour définir le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction de cuisson souhaitée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre d'un tour puis tournez-le à nouveau dans le sens inverse sur le temps de cuisson souhaité. À la fin du temps de cuisson établi, le four s'éteint et le sélecteur reste positionné sur 0. Pour utiliser le four en mode manuel, à savoir sans régler un temps de cuisson, assurez-vous que le bouton de la minuterie est tourné sur le symbole .

IMPORTANT : lorsque le bouton de minuterie est positionné sur 0 le four ne s'allume pas. Pour allumer le four, réglez le bouton sur le symbole  ou réglez un temps de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	2
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	2/3
		Oui	150 - 170	20 - 45	4 2
Chouquettes		Oui	150 - 170	20 - 45	5 3 1
		Oui	180 - 200	40 - 60	2
Meringues		Oui	170 - 190	35 - 50	4 2
		Oui	90	150 - 200	2
Pizza/pain		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Sandwiches 80 g		Oui	220 - 250	10 - 25	1/2
Pain 500 g		Oui	200 - 240	20 - 45	4 2
Pain		Oui	180 - 200	30 - 45	2
Pizza surgelée		Oui	180	50 - 70	1/2
		Oui	180 - 200	30 - 80	4 2
Tartes salées (tourte aux légumes, quiche)		Oui	250	10 - 20	2
		Oui	230 - 250	10 - 25	4 2
Vols-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		Oui	180 - 200	30 - 45	2
		Oui	180 - 200	35 - 50	4 2
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	180 - 200	35 - 50	5 3 1
Agneau / veau / bœuf / viande 1 kg		Oui	190 - 200	20 - 30	2
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	4 2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	5 3 1
Dinde / Oie 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/ hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rôti de bœuf saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Gratin de légumes		-	200 - 220	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne et viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 2
Repas complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	

*Tourner les aliments à mi-cuisson

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

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

ACCESSOIRES						
	Grille	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèche-frite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	PLAQUE DE CUISSON

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Grill	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée	Pain

CONSEILS UTILES

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.whirlpool.eu

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson.

Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.whirlpool.eu

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

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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 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 par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec 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.

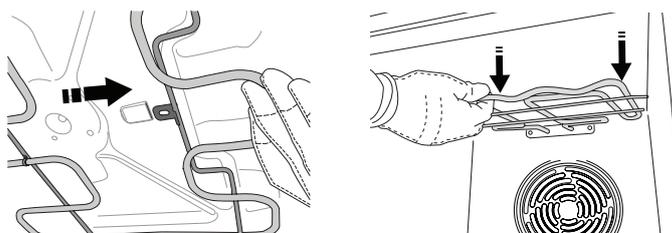
- Activez la fonction « Nettoyage vapeur » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre. 
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du grill peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

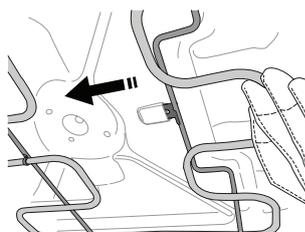
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR*

1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.



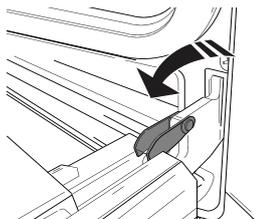
2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.



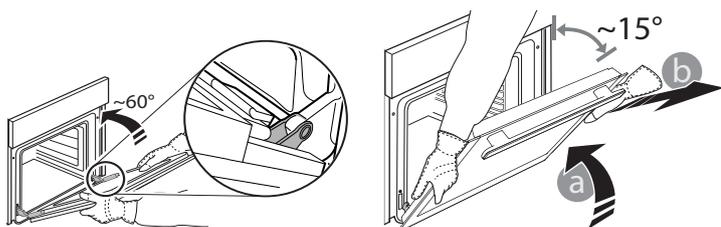
* Disponible sur certains modèles seulement

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 (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



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 insérez 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.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

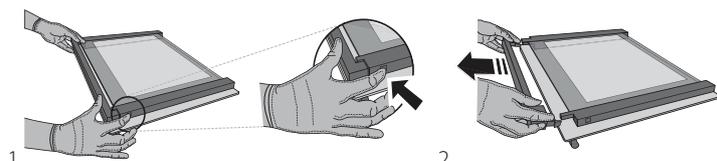
REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle. Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25 W/230 ~ V, type 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. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

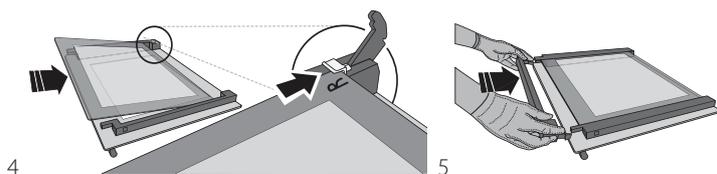
Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).



Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer (3).



3. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place (4). Remplacez le bord supérieur (5) : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.





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.



▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.whirlpool.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

