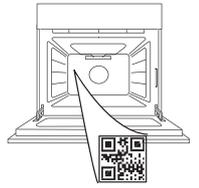




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

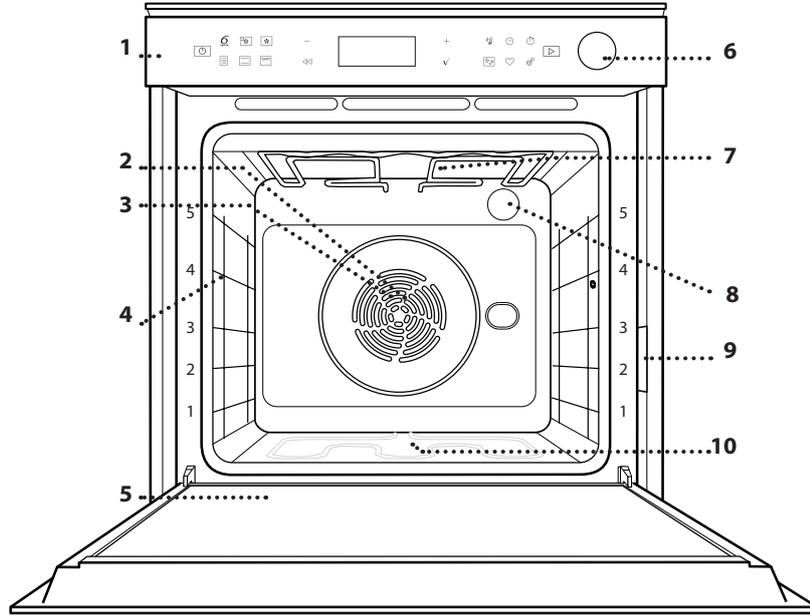
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



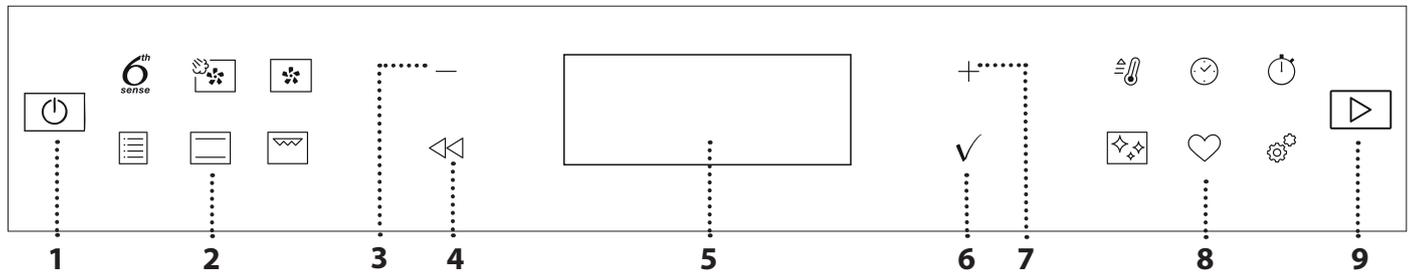
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (not visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Water drawer
7. Upper heating element/grill
8. Lamp
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function, a long press is needed.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

For immediately starting a function.

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

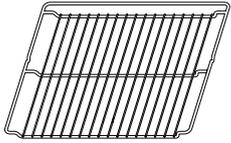
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



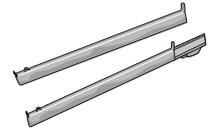
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY



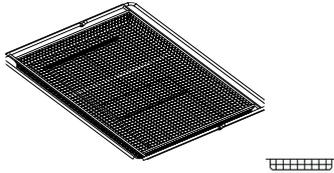
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS*



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

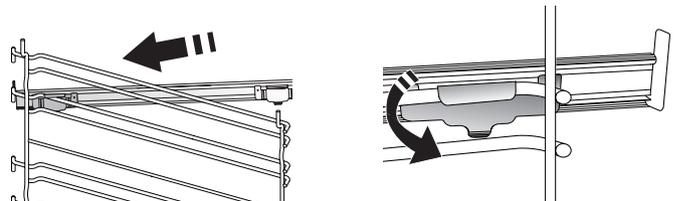
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

FUNCTIONS

6th SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza).

To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.



FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select STEAM 1 level for bread and desserts, and STEAM 2 for meat, fish and vegetables.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



TRADITIONALS FUNCTIONS

• CONVECT BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

• TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

• FROZEN BAKE

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

• SPECIAL FUNCTIONS

» AIR FRY

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air.

Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

» RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do

not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

» DEFROST

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

» KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



TIMERS

For editing function time values.



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



CLEANING

• AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

• DRAIN

For draining the boiler in order to prevent residual water remaining in there when the appliance will not be used for a certain period of time.

• DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to clean the oven.

• SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.

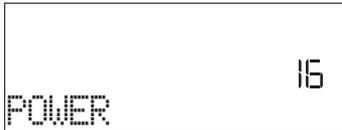


Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13).



Press + or – to select 16 "High" or 13 "Low" and press ✓ to confirm.

3. SET THE TIME

After selecting the power, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

of the buttons are pressed. When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

In order to allow the oven to work efficiently, and to guarantee that it regularly prompts the user to perform Descale cycle when needed, it is important to set the correct water hardness level. To set it, switch on the oven by pressing , press Settings ⚙️ and use navigation buttons + and – to select "WATER HARDNESS". Press ✓ to confirm. Use navigation buttons + and – to select the correct level for the water of your area, based on the following table:

WATER HARDNESS LEVELS TABLE				
Level		°dH German degrees	°fH French degrees	°Clark English degrees
1	Very soft	0-6	0-10	0-7
2	Soft	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hard	17-34	30-60	21-42
5	Very hard	35-50	61-90	43-62

Press ✓ to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

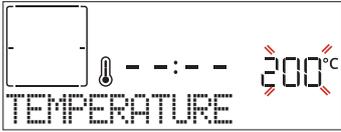
Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or - to select the desired one, then press  to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing  allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



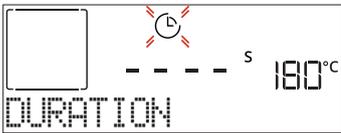
When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

In "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: STEAM 1, STEAM 2.

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or - .

DURATION



When the  icon flashes on the display, press + or - to set the cooking time you require and then press  to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or  to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing  : press + or - to amend it and then press  to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the  icon flashes.



Press + or - to set the time you want cooking to end,

then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or - to amend the programmed end time or press  to change other settings. By pressing  , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

. 6th SENSE

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press + or - to set the required value then press  to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some 6th Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press + or - to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some 6th Sense functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (1).

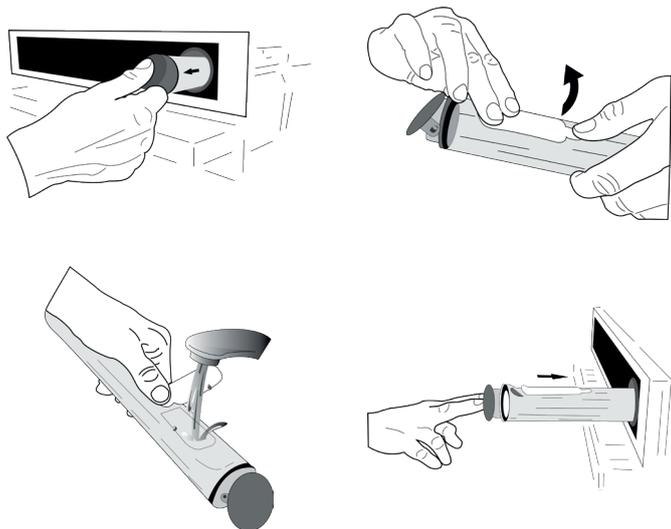
. COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam" or one of the several 6th Sense dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam.

Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel.

When requested on the display with "ADD WATER" indications, open the drawer by pressing the tilting cap. Once extracted, open drawer's lid and slowly pour in some drinking water until the notch corresponding to the level requested on the display (LEVEL 1 - 160 ml or LEVEL 2 - 300 ml, based on selected function) is reached. In any case, do not overfill the drawer exceeding the notch indicating Level 2. Close the drawer by pushing it carefully towards the panel until completely closed. The drawer must always remain closed, except for water filling.



After the first filling, in case of longer cooking cycles, once water will have ran out, it could be necessary to add it again, in order to complete the cycle: the oven will prompt it in case it is needed. Avoid to fill the drawer when the oven is switched off, or up to it is requested from the display. We suggest emptying the drawer after the cooking steam cycle.

3. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press to activate the function.

During the delay phase, by pressing the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

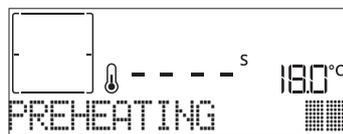
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. Press to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing or .

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using + or - .

5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door.

Some 6th Sense functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press to continue cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

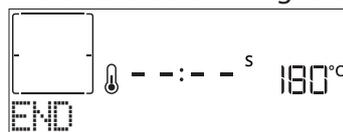


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press or to continue cooking.

Please note: Press to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

6. END OF COOKING

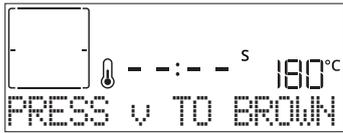
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press to continue cooking in manual mode (untimed) or press + to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

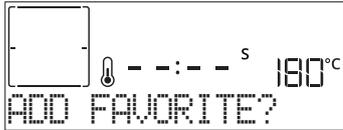
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press ✓ to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing ⏻ to switch the oven off.

FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ⏪.

Once ✓ has been pressed, press the + or - to select the number position, then press ✓ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press ♥: The display will show your list of favorite functions.



Press + or - to select the function, confirm by pressing ✓, and then press ▶ to activate.

CLEANING

SMARTCLEAN

Press 🧼 to show "Smart Clean" on the display.



Press ▶ to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once you have done all steps, when required press ▶ to activate the cleaning cycle.

Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

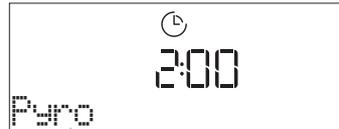
An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

AUTOMATIC CLEANING – PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press 🧼 to show "Pyro" on the display.



Press + or - to select the desired cycle, then press ✓ to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press + or - to set end time (start delay), then press ✓ to confirm. Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press ▶ when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress. Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

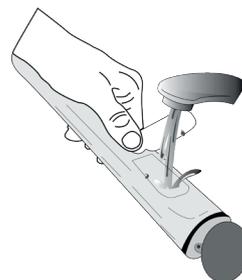
Please note: remove water from the drawer before pyro cycle activation

DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. This product has been developed in order to automatically run a drain cycle once cooking has been stopped/has ended. Approximately 30min after the stop/end of cooking, the oven will automatically drain the system, moving the residual water into the drawer (be careful not to remove the drawer after cooking). Once done, the drawer can be extracted and emptied.

We recommend emptying the drawer as soon as the drain is completed, after the cooking cycle.

If needed, a manual drain can in any case be executed by the user following the instruction below.



Select the "Drain" function with the water drawer properly inserted in the oven, press ▶ and wait for the cycle to automatically run. The average duration for full load drainage is about one minute. Once done, the drawer can be extracted and emptied.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT"

• DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and press  when done to start each phase. The average duration of the full function is around 100 minutes.

Please note: If the function is stopped at any time, the entire descaling cycle must be repeated.

The display will show you when it is time to run a Descale cycle (see the table below).

DESCALE MESSAGE	MEANING
<RECOMMENDED DESCALE> It appears after around 15 hours of steam cycles*	It is recommended to run a Descale cycle.
<PLEASE DESCALE> It appears after around 20 hours of steam cycles*	Descalce is mandatory. It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out.

*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decalce messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

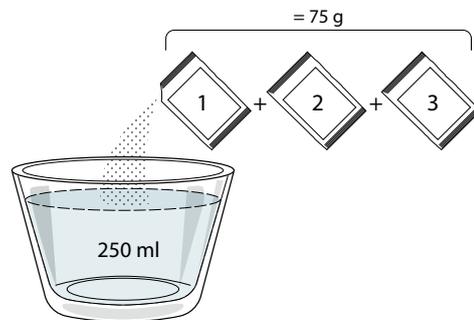
The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT".

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. Make sure the solution dissolves completely in the water so that no residue remains. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu. Whirlpool will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press  to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

Once the descaling phase has been completed, please drain the drawer.

» PHASE 2/2: RINSING (30 min.)

To remove descale residuals from the drawer and the steam circuit, rinse cycle has to be done. When display shows <ADD 0.25 L OF WATER> fill the tank with 0,25 L of drinking water, then press  to start the rinsing. Do not turn off the oven until all the steps required by the function have been completed.

When the message "DESCALING COMPLETED" appears on the display, please press OK to confirm.

Please drain the drawer. Descale cycle is completed. Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle. Please note: A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

When Descale procedure is completed, it is suggested to dry the cavity from potential water residuals. It will be then possible to use all the steam functions.

Note: during the Descale cycle, some noise could potentially be heard since the oven pumps are activated in order to guarantee the optimal descale efficiency.

Once the maintenance cycle has started, do not remove the drawer unless requested by the appliance.

• MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or - : The  icon will flash on the display.

Press + or - to set the length of time you require and then press  to activate the timer.



An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer.

Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function.

Press  to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Please note: During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

NOTES"

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

FOOD CATEGORIES		SUGGESTED QUANTITY	TURN (of cook time)	LEVEL AND ACCESSORIES	
LASAGNA	-	0.5 - 3 kg	-	2	
MEAT	Beef roasted	0.6 - 2 kg	-	3	
	Hamburgers	1.5 - 3 cm	3/5	5	4 
	Roasted	0.6 - 2.5 kg	-	3	
	Chicken-roasted	0.6 - 3 kg	-	2	
	Fillet & breast	1 - 5 cm	2/3	5	4 
FISH	Fish fillets	0.5 - 3 (cm)	-	3	2 
	Fillets-frozen	0.5 - 3 (cm)	-	3	2 
VEGETABLES	Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	3	
	Vegetable-roast	0.5 - 1.5 kg	-	3	
	Vegetable-gratin	one tray	-	3	
CAKES & PASTRIES	Sponge cake	0.5 - 1.2 kg	-	3	
	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	3	
	Tart	0.4 - 1.6kg	-	3	
	Quiche	0.8 - 1.2 kg	-	2	
PIZZA & BREAD	Thin pizza	round - tray	-	2	
	Thick pizza	round - tray	-	2	
	Pizza- frozen	1 - 4 layers	-	2	
	Rolls 🍞	60 - 150 g each	-	3	
	Big bread 🍞	0.7 - 2.0 kg	-	2	

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Air fry



FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	STEAM 1	Yes	140 - 150	35 - 55	 3
Small cake / Muffin	STEAM 1	Yes	160 - 170	30 - 40	 3
Leavened cakes	STEAM 1	Yes	170 - 180	40 - 60	 2
Sponge cakes	STEAM 1	Yes	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	STEAM 1	Yes	200 - 220	20 - 40	 3
Bread loaf	STEAM 1	Yes	170 - 180	70 - 100	 3
Small bread	STEAM 1	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	STEAM 1	Yes	200 - 220	30 - 50	 3
Roast potatoes	STEAM 2	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Veal / Beef / 1 kg	STEAM 2	Yes	180 - 200	60 - 100	 3
Veal / Beef / (pieces)	STEAM 2	Yes	160 - 180	60 - 80	 3
Roast Beef rare 1 kg	STEAM 2	Yes	200 - 220	40 - 50	 3
Roast Beef rare 2 kg	STEAM 2	Yes	200	55 - 65	 3
Leg of lamb	STEAM 2	Yes	180 - 200	65 - 75	 3
Stewed knuckles	STEAM 2	Yes	160 - 180	85 - 100	 3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	STEAM 2	Yes	200 - 220	50 - 70	 3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	STEAM 2	Yes	200 - 220	55 - 65	 3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	STEAM 2	Yes	180 - 200	25 - 40	 3
Fish fillet	STEAM 2	Yes	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Air fry

AIR FRY COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Frozen French Fries		650-850g	Yes	200	25 - 30	L4  L1 
Homemade Fries		300 - 800g	Yes	200	20 - 40	L4  L1 
Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	L4  L1 
Mixed Vegetables		300 - 800g	Yes	200	20 - 30	L4  L1 
Frozen Chicken Nuggets		500g	Yes	200	15 - 20	L4  L1 
Breaded Chicken Breast		1 - 4cm	Yes	200	20 - 40	L4  L1 
Frozen Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	L4  L1 
Breaded Cutlet		1 - 4cm	Yes	220	20 - 50	L4  L1 

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on L1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS

 Conventional

 Forced air

 Convection bake

 Grill

 TurboGrill

 Eco Forced air

 Air Fry

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4  1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4  1 
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3 
		Yes	140	30 - 50	4 
		Yes	140	30 - 50	4  1 
		Yes	135	40 - 60	5  3  1 
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3 
		Yes	150	30 - 50	4 
		Yes	150	30 - 50	4  1 
		Yes	150	40 - 60	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4  1 
		Yes	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 
		Yes	250	10 - 20	4  1 
		Yes	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



Eco Forced air



Air Fry

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints		—	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		—	200	50 - 100 *	3

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

** Turn food halfway through cooking.

*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Air fry

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

. Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

. After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

. Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

. Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

. The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

WATER DRAWER MAINTENANCE

Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!

At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer. Once completed the auto-drain, proceed as follows:

1. Press the top of the drawer front cap, indicated with a recess, to pull out the handle
2. Grasp the handle and pull out the water drawer.
3. Remove the lid of the water drawer.
4. Empty the water drawer and clean it.
5. Dry the different components by using a soft cloth.
6. If necessary, allow the drawer to air dry without closing it with the lid.
7. Replace the water drawer lid.
8. Re-insert the washed and dried removable water drawer into its housing making sure to push it all the way down
9. Press the bottom of the drawer front cap to reposition the handle.

Note: If needed, a manual drain cycle can be performed: press the Cleaning icon  on the UI panel and by navigating with the + and - buttons, select the Drain option and press the icon  to start. The oven will drain the water in the system, conveying it to the extractable drawer.

Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descal" functions regularly.

After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

REPLACING THE LIGHT

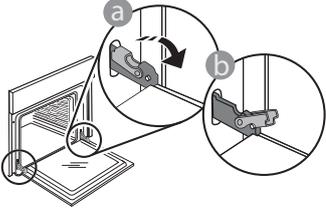
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

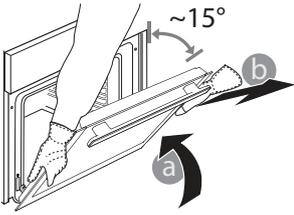
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

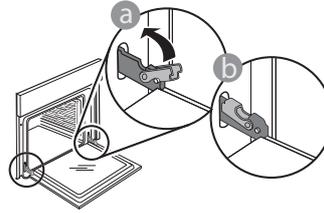


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

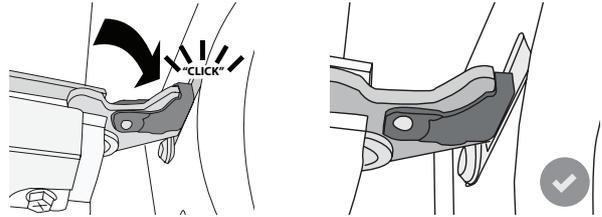
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



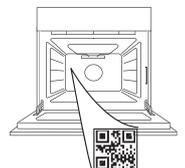
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up. The function does not start.	"DEMO" mode is running.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
Drain pump activation some minutes after end/stop of steam cycle	Expected automatic water drain	No action needed.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu/docs
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produced under license.

Whirlpool



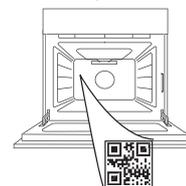
400020014442



MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

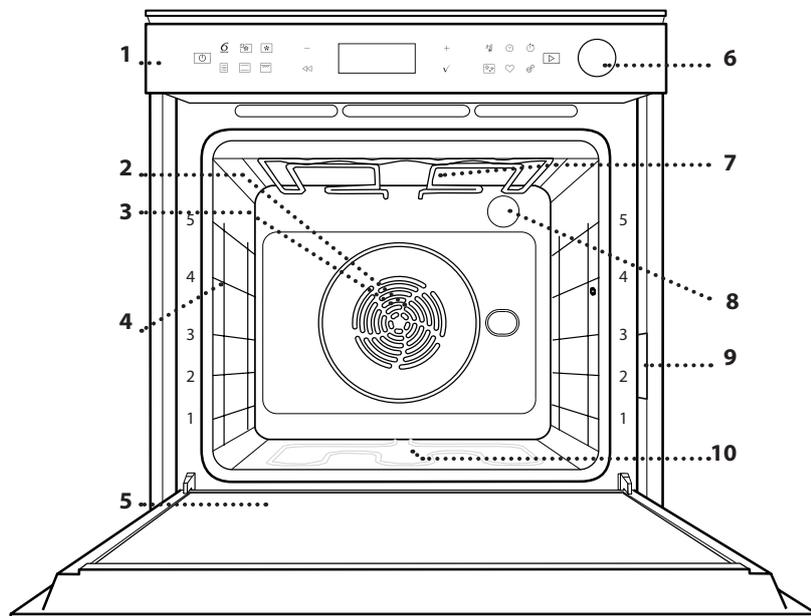
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



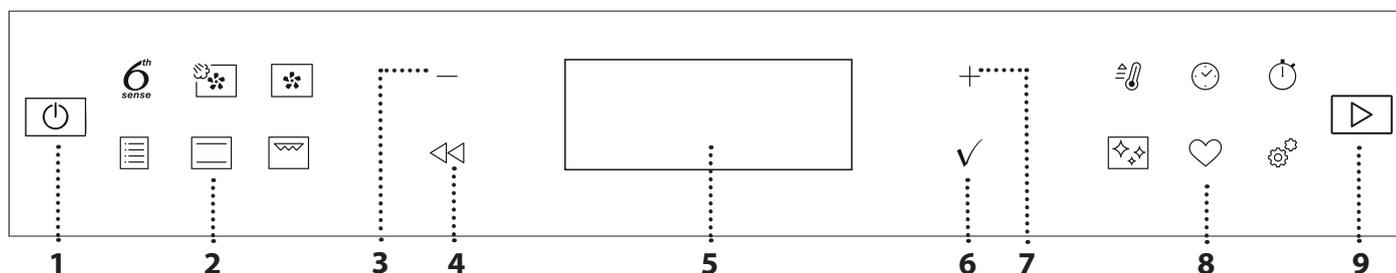
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF

Pour allumer et éteindre le four, et pour arrêter une fonction active, il est nécessaire d'appuyer longuement sur cette touche.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

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

5. ÉCRAN

Pour lancer immédiatement une fonction.

6. CONFIRMER

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

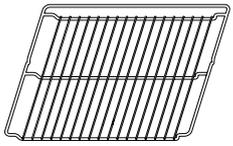
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉPART

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

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



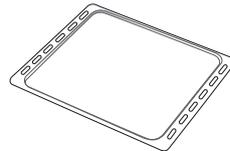
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



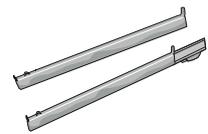
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



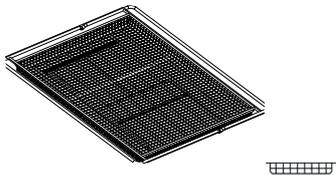
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE AIR FRY*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes.

Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour les commandes et les informations, contacter le service après-vente ou www.whirlpool.eu.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit 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.

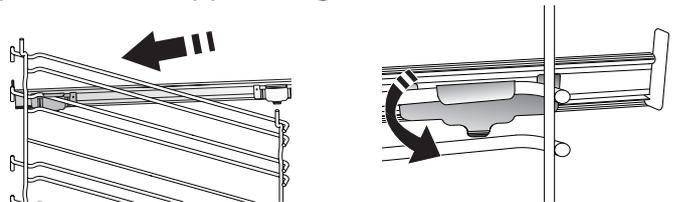
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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 RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique 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 rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS

6th SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner le niveau VAPEUR 1 pour le pain et les desserts, et VAPEUR 2 pour la viande, le poisson et les légumes.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



FONCTIONS TRADITIONNELLES

AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). 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.

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.

FONCTIONS SPÉCIALES

AIR FRY

Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud.

Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

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 les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

» 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.



CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



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 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



TIMERS (MINUTERIES)

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



MINUTEMINDER (MINUTEUR)

Pour garder du temps sans activer de fonction.



NETTOYAGE

• NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

• VIDANGE

Pour vidanger le chauffe-eau automatiquement afin de prévenir l'accumulation d'eau résiduelle lorsque l'appareil ne sera utilisé pour une certaine période de temps.

• DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le réservoir d'eau chaude. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façon régulière. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.

• 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. Verser 200 ml d'eau potable dans le fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode « ÉCO » est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1

minute. Il sera réactivé automatiquement lors de la pression de l'une quelconque des touches. Lorsque la fonction « DEMO » est activée, toutes les commandes sont actives et les menus sont disponibles, mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO » à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

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



FAVORI

Pour récupérer la liste de 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 : L'afficheur indiquera « English ».



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

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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

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 faible, vous devrez diminuer la valeur (13).



Appuyez sur + ou - sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

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

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur , appuyez sur Settings (Réglages) ⚙️ et utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner « WATER HARDNESS » (DURETÉ DE L'EAU). Confirmer avec la touche ✓. Utilisez les boutons de navigation + et - pour sélectionner le niveau correct pour l'eau de votre région, sur la base du tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH degrés allemands	°fH degrés français	°Clark degrés anglais
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyen	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est pré-réglé.

5. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de 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 « Convection forcée »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner l'élément souhaité, puis 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.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR



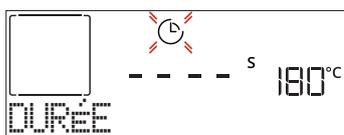
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

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

En fonction « Chaleur pulsée + Vapeur », vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : VAPEUR 1, VAPEUR 2.

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du gril peut être modifié en utilisant **+** ou **-**.

DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

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 affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



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

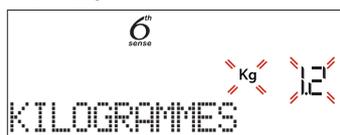
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **◀** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

. 6th SENSE

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

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

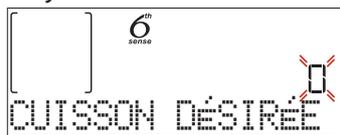
POIDS / HAUTEUR / PIZZA (COUCHES À PLATEAU ROND)



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

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

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



Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou  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).

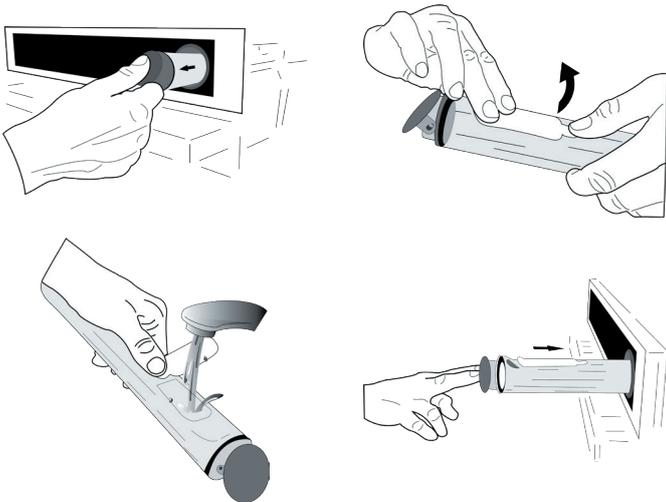
CUISSON VAPEUR

En choisissant « Chaleur pulsée + Vapeur » ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur.

La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

Lorsque l'écran affiche les indications « ADD WATER » (AJOUTER DE L'EAU), ouvrir le tiroir en appuyant sur le bouchon basculant. Une fois sorti, ouvrir le couvercle du tiroir et verser lentement de l'eau potable jusqu'à l'encoche correspondant au niveau requis sur l'écran (NIVEAU 1 - 160 ml ou NIVEAU 2 - 300 ml, sur la base de la fonction sélectionnée). Dans tous les cas, ne remplissez pas le tiroir au-delà de l'encoche indiquant le niveau 2. Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé. Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau se sera épuisée, il pourrait être nécessaire d'en ajouter à nouveau, afin de terminer le cycle : le four invitera à le faire en cas de besoin.

Évitez de remplir le tiroir lorsque le four est éteint, ou jusqu'à ce que cela soit demandé à l'écran.

Il est conseillé de vider le tiroir après le cycle de cuisson à la vapeur.

3. DÉMARRER LA FONCTION

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

Pendant la phase de « Départ Différé », en appuyant sur , le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

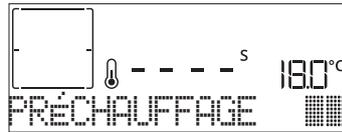
Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

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

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur 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 moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ou .

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 en utilisant le bouton + ou - .

5. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

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 par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur 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.

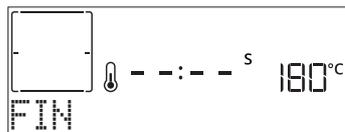


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

Veuillez 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

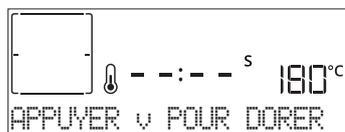
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur  pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

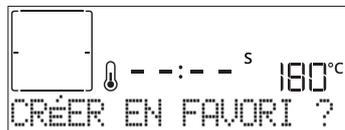
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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  pour éteindre le four.

FAVORI

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



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

Une fois que vous avez appuyé sur , appuyez sur le  ou  pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

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

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



Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.

NETTOYAGE

SMARTCLEAN

Appuyez 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.

Veuillez 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.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur  pour afficher « Pyro » sur l'écran.



Appuyez sur  ou  pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur  ou  pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur  pour confirmer. Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur  : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle. Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : enlever l'eau du tiroir avant l'activation du cycle de pyrolyse

• VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans le réservoir. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée. Environ 30 mn après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidangera automatiquement le système, en envoyant l'eau résiduelle dans le tiroir (faites attention à ne pas enlever le tiroir après la cuisson). Une fois cette opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé.

Nous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange est terminée, après le cycle de cuisson. Si nécessaire, une vidange manuelle peut être effectuée par l'utilisateur en suivant les instructions ci-dessous.



Sélectionnez la fonction « Vidange » avec le tiroir d'eau convenablement inséré dans le four, appuyez sur et attendez que le cycle se lance automatiquement. La durée moyenne d'une vidange à pleine charge est d'environ une minute. Une fois cette

opération effectuée, le tiroir peut être extrait et vidé.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE »

• DÉTARTER

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur lorsque c'est fait, pour démarrer chaque phase. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 100 minutes.

Veillez noter : Si la fonction est arrêtée à quelque moment que ce soit, le cycle complet de détartrage doit être répété.

L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

MESSAGE DE DÉTARTAGE	SIGNIFICATION
<DÉTARTAGE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<DÉTARTREZ S'IL VOUS PLAÎT> Ce message apparaît après environ 20 heures de cycle vapeur *	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé.

*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

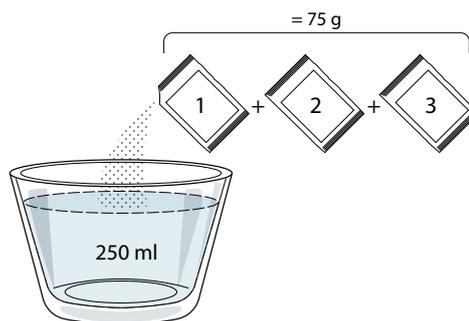
La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

» PHASE 1/2 : DÉTARTAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Assurez-vous que la solution se dissout complètement dans l'eau afin qu'aucun résidu ne subsiste. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour les commandes et les informations, contacter le service après-vente ou www.whirlpool.eu. Whirlpool ne saurait être tenu responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

Une fois la phase de détartrage terminée, veuillez vidanger le tiroir.

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 min.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur des résidus de détartrage, il faut effectuer un cycle de rinçage. Lorsque l'écran affiche <ADD 0.25 L OF WATER> (Ajouter 0,25 l d'eau), remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur pour lancer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Lorsque le message « DESCALING COMPLETED » (Détartrage terminé) apparaît sur l'écran, appuyez sur OK pour confirmer.

Veillez vidanger le tiroir. Le cycle de détartrage est terminé.

Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage. Veuillez noter : Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

Une fois la procédure de détartrage terminée, il est conseillé de sécher la cavité pour la débarrasser des éventuels résidus d'eau. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions de la vapeur.

Note : pendant le cycle de Détartrage, un certain bruit peut être entendu car les pompes du four sont activées afin de garantir une efficacité optimale du détartrage.

Une fois que le cycle d'entretien a commencé, ne retirez pas le tiroir, sauf si l'appareil le demande.

. MINUTEUR

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

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



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

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou - pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue 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 de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

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



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

REMARQUES"

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ SUGGÉRÉE	RETOURNEMENT (du temps de cuisson)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
LASAGNES	Lasagnes	0,5 - 3 kg	Lasagnes	2 	
VIANDE	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg	Lasagnes	3 	
	Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5 	4 
	Rôti	0,6 - 2,5 kg	Lasagnes	3 	
	Poulet rôti	0,6 - 3 kg	Lasagnes	2 	
	Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5 	4 
POISSON	Filet de poisson	0,5 - 3 (cm)	Lasagnes	3 	2 
	Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)	Lasagnes	3 	2 
LÉGUMES	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	Lasagnes	3 	
	Légumes-rôtis	0,5 - 1,5 kg	Lasagnes	3 	
	Légumes gratinés	un lèche-frite	Lasagnes	3 	
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise	0,5 - 1,2 kg	Lasagnes	3 	
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	Lasagnes	3 	
	Tarte	0,4 - 1,6 kg	Lasagnes	3 	
	Quiche et tarte	0,8 - 1,2 kg	Lasagnes	2 	
PAIN & PIZZA	Pizza fine	ronde - plateau	Lasagnes	2 	
	Pizza épaisse	ronde - plateau	Lasagnes	2 	
	Pizza surgelée	1 - 4 couches	Lasagnes	2 	
	Petits pains 🍞	60 - 150 g chacun	Lasagnes	3 	
	Gros pain 🍞	0,7 - 2,0 kg	Lasagnes	2 	

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



Accessoire



TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Shortbread (Petit pain)/Biscuits	VAPEUR 1	Oui	140 - 150	35 - 55	
Petit gâteau/Muffins	VAPEUR 1	Oui	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	VAPEUR 1	Oui	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes (Génoise)	VAPEUR 1	Oui	160 - 170	30 - 40	
Focaccia (Fougasse)	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	VAPEUR 1	Oui	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	VAPEUR 1	Oui	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / 1 kg	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / (morceaux)	VAPEUR 2	Oui	160 - 180	60-80	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	VAPEUR 2	Oui	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	65 - 75	
Jambons à l'étouffée	VAPEUR 2	Oui	160 - 180	85 - 100	
Poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard) 1 – 1,5 kg	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / guinea fowl (pintade) / duck (canard)	VAPEUR 2	Oui	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	VAPEUR 2	Oui	180 - 200	15 - 30	

Air Fry


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


Accessoire Air Fry

TABLE DE CUISSON AIR FRY

RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Frites surgelées		650-850 g	Oui	200	25 - 30	L4  L1 
Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	L4  L1 
Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	L4  L1 
Mélange de légumes		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	L4  L1 
Nuggets de poulet congelés		500 g	Oui	200	15 - 20	L4  L1 
Blanc de poulet panés		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	L4  L1 
Bâtonnet de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	L4  L1 
Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	L4  L1 

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant de l'accessoire Air fry pendant la cuisson.

Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS

 Convection naturelle

 Chaleur Pulsée

 Cuisson au four par convection

 Gril

 Cuisson au grill Turbo

 Éco Chaleur pulsée

 Air Fry

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Leavened cakes (Gâteaux à pâte levée) / Sponge cakes (Génoise)		Oui	170	30 - 50	 2
		Oui	160	30 - 50	 2
		Oui	160	30 - 50	 4  1
Gâteaux fourrés (cheesecake (gâteau au fromage), strudel, apple pie (tarte aux pommes))		Oui	160 - 200	30 - 85	 3
		Oui	160 - 200	35 - 90	 4  1
Biscuits / Shortbread (Petit pain)		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 / Muffin (Muffins)		Oui	170	20 - 40	 3
		Oui	150	30 - 50	 4
		Oui	150	30 - 50	 4  1
		Oui	150	40 - 60	 5  3  1
Choux buns (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 / Focaccia (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
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	 3
		Oui	250	10 - 20	 4  1
		Oui	220 - 240	15 - 30	 5  3  1
Quiche et tarte (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 / Puff pastry crackers (Feuilletés)		Oui	190 - 200	20 - 30	 3
		Oui	180 - 190	20 - 40	 4  1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	 5  3  1

FONCTIONS

 Convection naturelle

 Chaleur Pulsée

 Cuisson au four par convection

 Gril

 Cuisson au gril Turbo

 Éco Chaleur pulsée

 Air Fry

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Lasagnes/Flan/Pâtes au four/Cannellonis		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / veau / bœuf 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Poulet / Rabbit (Lapin) / Duck (Canard) 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Turkey (Dinde) /Goose (Oie) 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (filets, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Toast (Rôtie)		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Sausages (Saucisses) / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Shanks (Jarrets)		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints (Rôtis farcis)		-	200	80 - 120 *	3
Morceaux de viandes (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

* 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.

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

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

Accessoire Air Fry

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs 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 microfibres 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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

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

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

. La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

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.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir à eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible. Une fois la vidange automatique terminée, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la partie supérieure de la façade du tiroir, indiquée par un creux, pour extraire la poignée
2. Saisissez la poignée et sortez le tiroir à eau.
3. Retirez le couvercle du tiroir à eau.
4. Videz le tiroir à eau et nettoyez-le.
5. Séchez les différents composants à l'aide d'un chiffon doux.
6. Si nécessaire, laissez le tiroir sécher à l'air sans le fermer avec le couvercle.
7. Remettez le couvercle du tiroir à eau en place.
8. Réinsérez le tiroir à eau amovible lavé et séché dans son logement en veillant à l'enfoncer complètement
9. Appuyez sur le bas de la façade du tiroir pour repositionner la poignée.

Remarque : Si nécessaire, un cycle de vidange manuel peut être effectué : appuyez sur l'icône Nettoyage  sur le panneau de l'interface utilisateur et, en naviguant avec les boutons + et -, sélectionnez l'option Drain et appuyez sur l'icône ✓ pour commencer. Le four évacue l'eau contenue dans le système et l'achemine vers le tiroir extractible.

Remarque : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartre » régulièrement.

Après une longue période d'inutilisation de la fonction « Chaleur pulsée + vapeur », il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

REEMPLACER L'AMPOULE

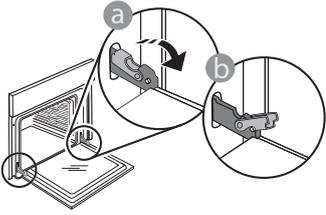
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Ampoules halogènes 40 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.

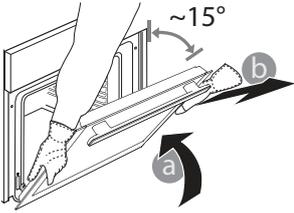
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

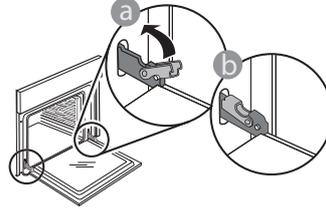
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



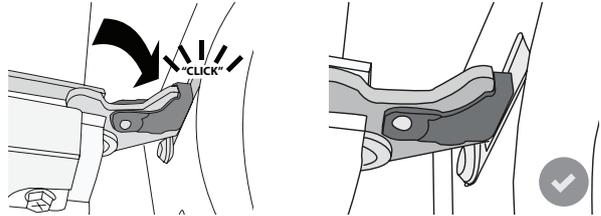
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



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.

DÉPANNAGE

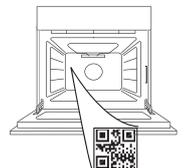
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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.
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 s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
Activation de la pompe de vidange quelques minutes après la fin/arrêt du cycle de vapeur	Vidange automatique de l'eau prévue	Aucune action n'est nécessaire.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu/docs
- 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Produit sous licence.

Whirlpool



400020014442