

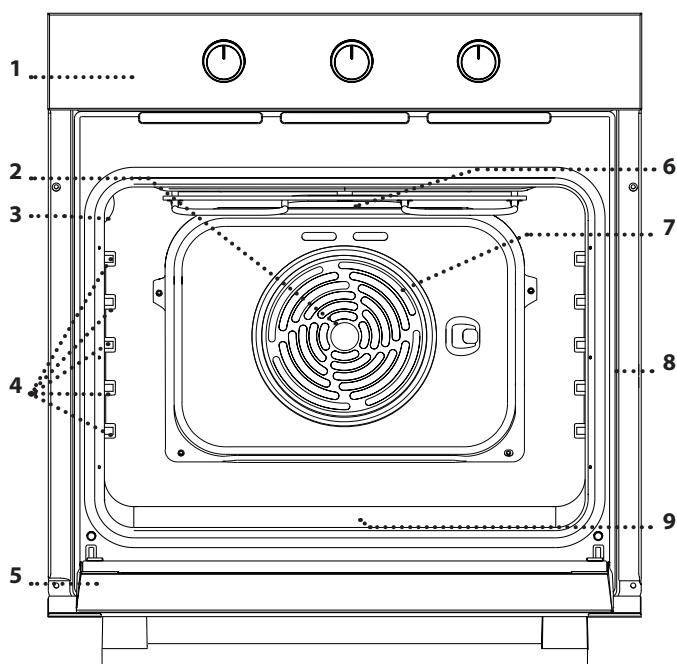

**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



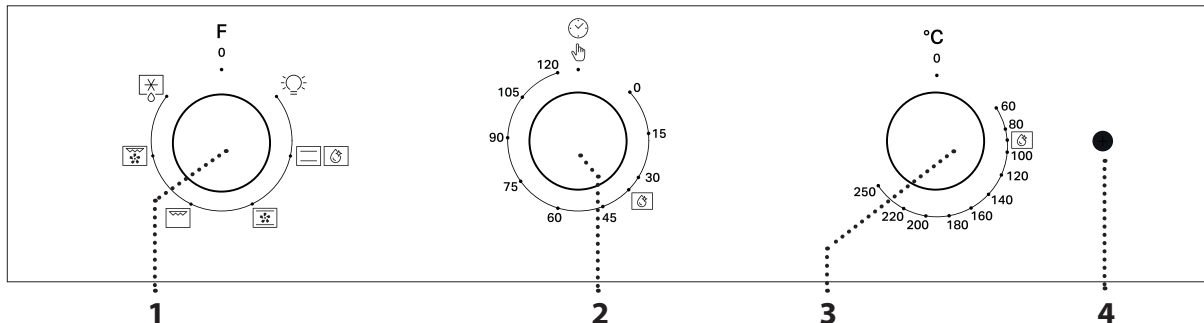
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## PANNEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. BOUTON MINUTEUR

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

### 3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

### 4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

# ACCESSOIRES



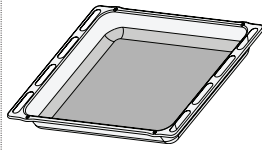
Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## GRILLE MÉTALLIQUE



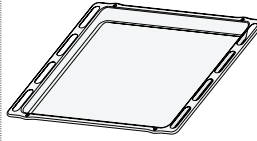
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE\*



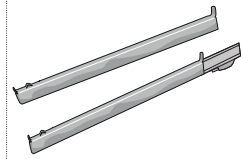
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE À PÂTISSERIE \*



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

## RAILS TÉLESCOPIQUES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

## UTILISER LES ACCESSOIRES

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

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

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

# FONCTIONS



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## ARRÊT

Pour éteindre le four.

## ÉCLAIRAGE

Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

## CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2e niveau.

## SMART CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100-120ml d'eau potable dans le fond du four, et tournez tous les boutons (bouton de sélection, bouton de minuterie, bouton de thermostat) sur l'icône

## CONVECTION FORCÉE

Pour la cuisson de la viande ou les gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau.

## 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 plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

## GRATIN

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

## DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlever l'éventuel carton de protection ou film transparent du four et enlever les éventuels accessoires de l'intérieur.

Chauffer le four à 250 °C pendant environ une heure, idéalement en utilisant la fonction « Convection naturelle ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

## USAGE QUOTIDIEN

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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


### 2. ACTIVER UNE FONCTION

#### MANUEL

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume. Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la température requise.

À la fin de la cuisson, pour couper le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* sur **0**.

#### SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100- 120 ml d'eau potable dans le fond du four, et tournez tous les boutons (bouton de sélection, bouton de minuterie, bouton de thermostat) sur l'icône . La fonction s'activera automatiquement et sa durée est de 35'.


### 3. PRÉCHAUFFAGE


Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

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

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

### 4. RÉGLER LA MINUTERIE

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

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

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	150 - 170	30 - 90	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	4 1 
<b>Gâteau fourré</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2 
		Oui	160 - 200	35 - 90 ***	4 2 
<b>Biscuits/tartelettes</b>		Oui	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Oui	150 - 170	20 - 40 ***	4 2 
<b>Chouquettes</b>		Oui	180 - 200	40 - 60	2 
		Oui	170 - 190	35 - 50 ***	4 2 
<b>Meringues</b>		Oui	90	150 - 200	2 
		Oui	90	140 - 200 ***	4 2 
<b>Pizza/Focaccia</b>		Oui	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	4 2 
<b>Pain</b> (80 kg)		Oui	180 - 200	30 - 45	2 
<b>Pain</b> 500 g		Oui	180	50 - 70	1 / 2 
<b>Pain</b>		Oui	180 - 200	30 - 80 ***	4 2 
<b>Pizzas surgelées</b>		Oui	250	10 - 20	2 
		Oui	250	10 - 20 ***	4 2 
<b>Quiches et tartes salés</b> (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	30 - 45	2 
		Oui	170 - 200	40 - 60 ***	4 2 
<b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>		Oui	190 - 200	20 - 30	2 
		Oui	180 - 190	15 - 40 ***	4 2 
<b>Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes</b>		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agneau / veau / bœuf / viande</b> 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2 
<b>Poulet/lapin/canard</b> 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Dinde/oie</b> 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2 

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Poisson au four/en papillote</b> 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pain grillé</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Filets/tranches de poisson</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3 
<b>Saucisses/brochettes/côtes levées/hamburgers</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4 
<b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1 
<b>Rôti de bœuf saignant</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Gigot d'agneau/jarret</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Pom. terre rôties</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Gratin de légumes</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagnes &amp; viande</b>		Oui	200	50 - 100 ****	4 1 
<b>Viandes et pommes de terre</b>		Oui	190 - 200	45 - 100 ****	4 1 
<b>Poisson et légumes</b>		Oui	180	30 - 50 ****	4 2 

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

\*\*\* Changez les niveaux à la mi-cuisson.

\*\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles. Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/ lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	 Lèche-frite / Plaque de cuisson	 Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Gratin	 Cuisson par convection	

# CONSEILS UTILES



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

## CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection forcée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

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

**Utilisez des gants de protection lors des opérations.**

**Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**

**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

### SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibrilles humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

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

complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

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

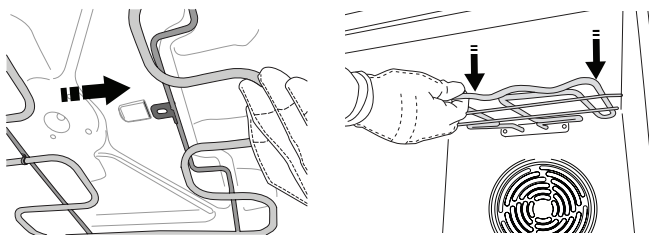
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four .

### ACCESSOIRES

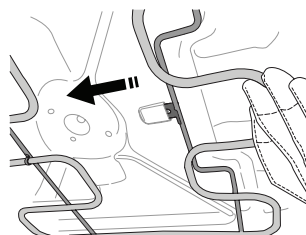
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

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



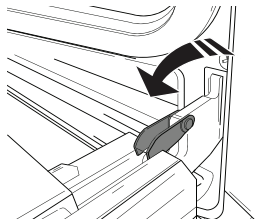
**2.** Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.



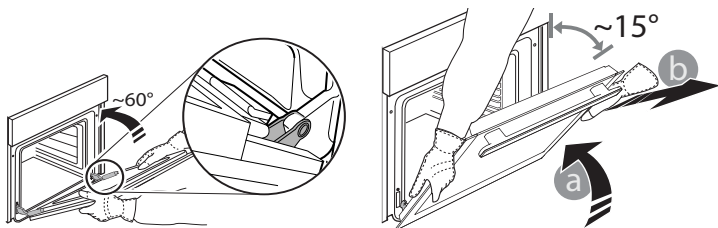
\* Disponible sur certains modèles seulement

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et 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.

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

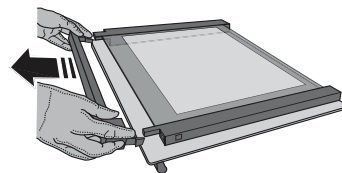
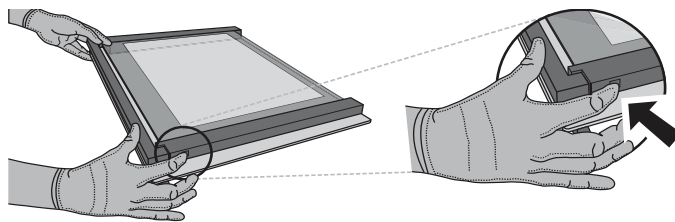
## REMPACEMENT DE L'AMPOULE

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

Remarque : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25 W/230 ~ V, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

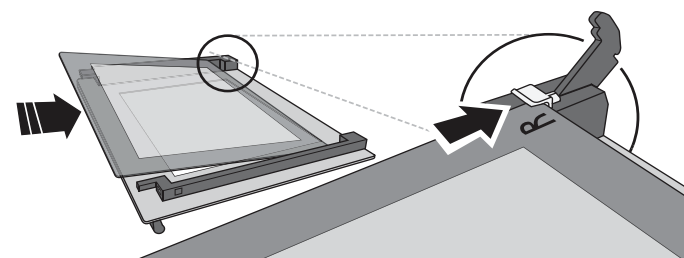
## NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

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



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

**3.** Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



**4.** Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.



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



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

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

