



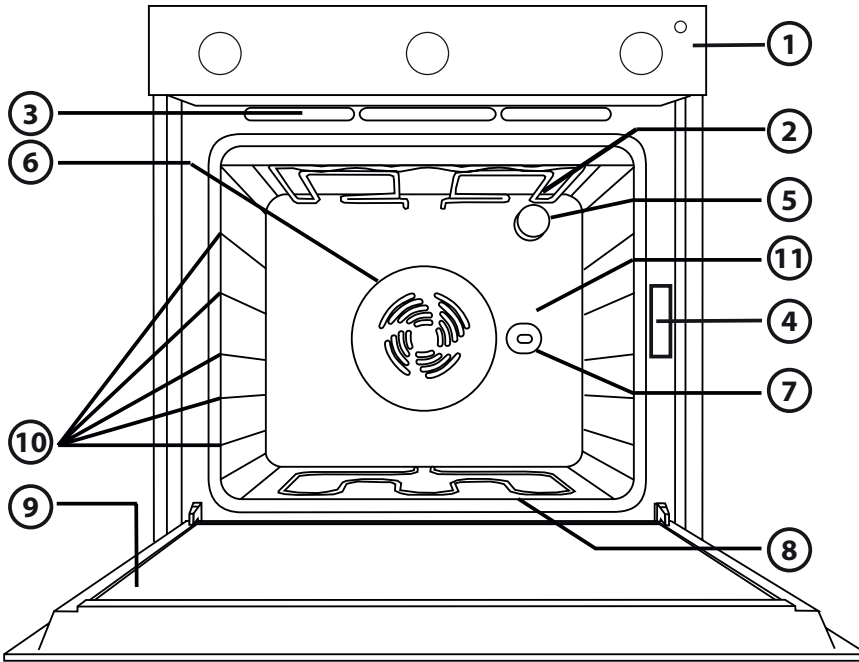
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



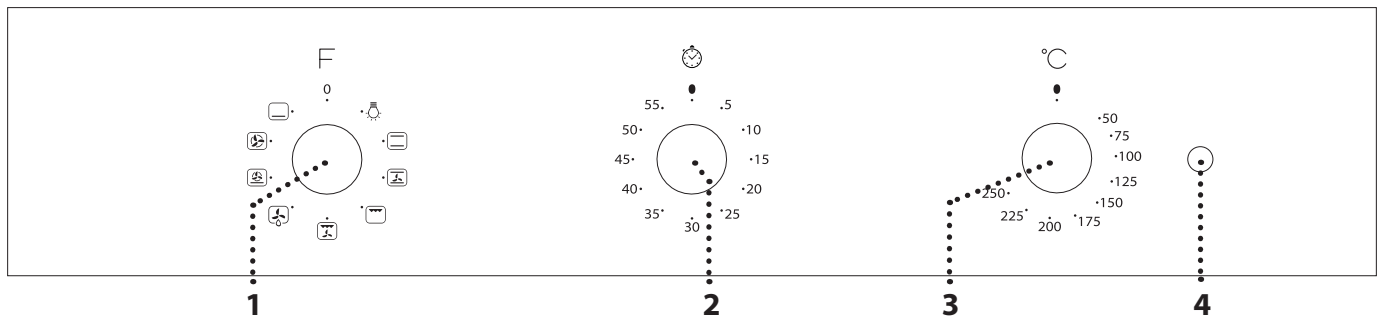
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Élément de chauffage supérieur/grill
3. Système de refroidissement (s'il est présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Ampoule
6. Système de ventilation (s'il est présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)
9. Porte
10. Position des grilles
11. Paroi arrière

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.

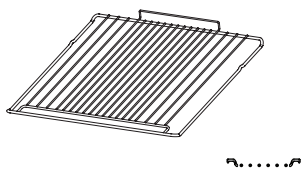
4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

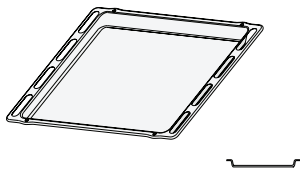
ACCESSOIRES

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

GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSÉRER LA GRILLE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

OFF
Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer la lumière à l'intérieur du four.

CONVENTIONNEL
Fonction adaptée à la cuisson de tout type de plat sur un gradin. Préchauffez le four à la température requise et placez-y le plat lorsque la température définie a été atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou troisième gradin pour la cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats cuisinés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.

GÂTEAUX
Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction est aussi idéale pour la cuisson sur deux niveaux. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.

GRILL
Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Lors de la cuisson de viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (sur le premier niveau) pour réduire la fumée et les éclaboussures de graisse. Idéalement, la viande doit être retournée pendant la cuisson.

TURBOGRIL
Pour faire griller de gros morceaux de viande (rosbifs et autres viandes rôties). La porte du four doit être maintenue fermée pendant tout le cycle de cuisson. Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Ceci permettra de réduire la fumée et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande durant la cuisson.

DÉCONGÉLATION
Cette fonction peut être utilisée pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. L'aliment doit être placé dans le four dans son emballage pour éviter qu'il ne se dessèche.

SOLE + CONVECTION FORCÉE
Cuisson sur un seul gradin, par exemple : tartes aux fruits, gâteaux, légumes, pizzas, volailles.

CONVECTION FORCÉE
Pour cuire sur un ou plusieurs gradins (sans préchauffer) des aliments nécessitant la même température de cuisson (par ex. : poisson, légumes, viennoiseries) sans qu'ils absorbent les odeurs des autres aliments.

BAS
La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

.CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

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

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

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tourner le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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

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

3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

























. RÉGLER LA MINUTERIE






Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.









Pour activer la minuterie, tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre puis tournez-le de nouveau dans le sens contraire pour la durée souhaitée.

un signal sonore retentit lorsque le compte à rebours est terminé.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque de cuisson
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque de cuisson
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	180 - 200	20-30	Plaque de cuisson
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque de cuisson
Agneau / Veau / Bœuf / Porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poulet / Lapin / Canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Dinde / Oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180 - 200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Tartes		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain / Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pizza		Oui	2	230-250	7-20	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pain grillé		Oui	4	200	2-5	Grille métallique
Gratin de légumes		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets et steaks de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses / Brochettes / Côtes levées / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Gril + lèche-frite contenant de l'eau sur le 1er gradin, retournez à mi-cuisson
Tartes fourrées (tarte au fromage blanc, strudel, tarte aux pommes)		Oui	1	180 - 200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1	180 - 200	35-55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180 - 200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1 & 3	180-190	45-55	Gril + plat en pyrex, inverser les gradins à mi-cuisson
Pizzas/Fougasses		Oui	1 & 3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55-65	Gril + lèche-frite avec eau sur le 1er niveau
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèche-frite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	Gril + lèche-frite avec eau sur le 1er niveau

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Temp. (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gigot d'agneau / Jarrets		-	3	200	55-70	Grille + lèche-frite
Biscuits/Tartelettes		-	1 & 3	160 - 170	20-40	Niv 3 : plaque de cuisson Niv 1 : lèche-frite
Choux ronds		-	1 & 3	180	35-45	Niv 3 : plaque de cuisson Niv 1 : lèche-frite
Vol-au-vent/Feuilletés		-	1 & 3	180 - 200	20-40	Niv 3 : plaque de cuisson Niv 1 : lèche-frite
Lasagnes & Viandes		-	1 & 3	200	50-100	Niv 3 : grille + plat en pyrex Niv 1 : lèche-frite
Viandes & Pommes de terre		-	1 & 3	200	45-100	Niv 3 : grille + plat en pyrex Niv 1 : lèche-frite
Poissons & Légumes		-	1 & 3	180	30-50	Niv 3 : grille + plat en pyrex Niv 1 : lèche-frite
Meringues		-	1 & 3	90	120-150	Niv 3 : grille + plat en pyrex Niv 1 : lèche-frite

REMARQUE : les temps de cuisson et les températures sont fournies pour 4 portions.

FONCTIONS	 Conventionnel	 Gril	 Turbogril	 Pâtisserie	 Cuisson par convection
-----------	---	--	---	--	--

CONSEILS UTILES



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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et 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

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

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.


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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

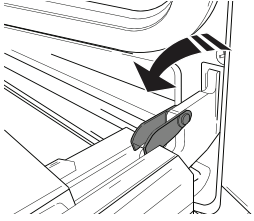
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre. 
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

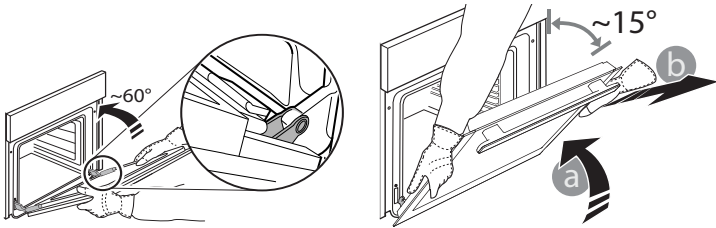
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



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



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

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

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

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

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).

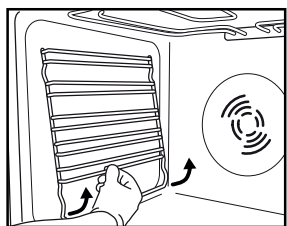


Fig.3

2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).

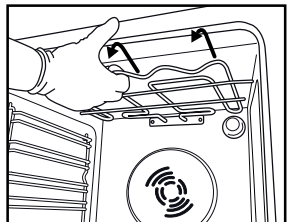
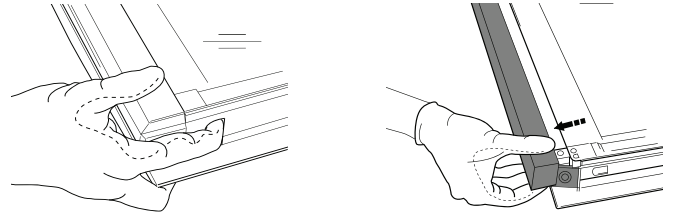


Fig.4

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

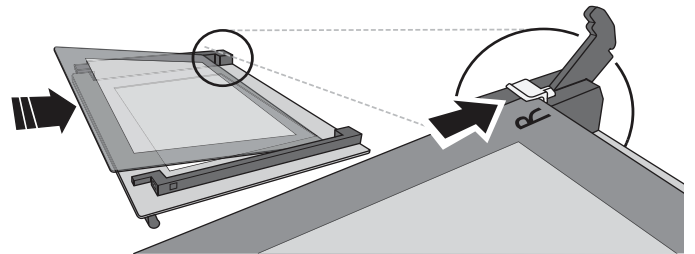
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



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 remplacer correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit 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 clique indique qu'elle est bien placée. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

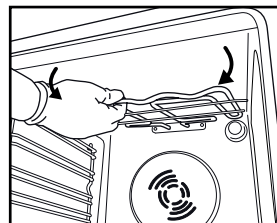


Fig.5



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



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

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

