



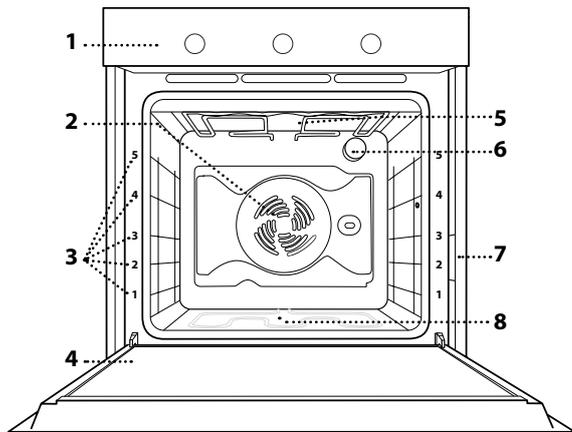
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



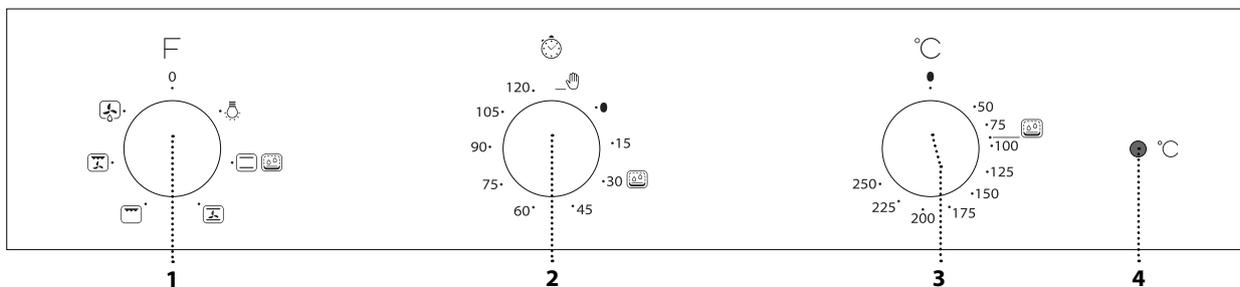
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. BOUTON MINUTEUR

Pour régler le temps de cuisson souhaité.

3. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température souhaitée.

4. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

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

ACCESSOIRES

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



GRILLE MÉTALLIQUE. Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèche-frites, 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.

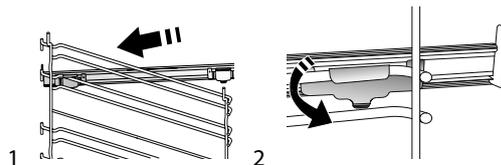
Insérer la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèche-frite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.



GRILLES COULISSANTES.*

Avec elles, c'est plus facile de placer ou enlever les accessoires du four.

Pour placer les grilles coulissantes, enlever les supports grille et enlever la protection en plastique. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible (1). Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille (2). Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau. Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix. Remplacez les supports de grille et y appuyez les accessoires.



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.

* Disponible sur certains modèles seulement

PREMIÈRE UTILISATION

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 les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



DÉSACTIVÉ

Pour éteindre le four.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer la lumière du four.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



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. Cette fonction doit être activée uniquement lorsque le four est froid et après avoir placé 200 ml d'eau au fond de la cavité du four. Réglez la minuterie à 30 minutes et la température à 90°C. Une fois le cycle terminé, attendre environ 15 minutes avant d'ouvrir la porte.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire les viandes et les tartes (salées ou sucrées) avec une garniture liquide sur une seule grille. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme. Pour cuire sur un seul niveau, utilisez le 3e niveau ; pour cuire sur deux niveaux, utilisez le 1er et le 4e niveaux. Préchauffez le four avant la cuisson.



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 métallique.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de boeuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placer la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



DÉCONGÉLATION

Pour décongeler les aliments plus rapidement. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide pendant ce temps. Suivre les instructions pour régler les fonctions correctement.

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

2. ACTIVER UNE FONCTION

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 et ●.

SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four, et tournez tous les boutons sur le voyant .

RÉGLER LE TEMPS DE FIN DE CUISSON

En utilisant le *bouton minuterie*, on peut régler le temps de cuisson entre 1 et 120 minutes.

Tournez le *bouton minuterie* à fond dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez ensuite le temps de cuisson en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et le *bouton minuterie* reste allumé ●.

Pour utiliser le four manuellement, assurez-vous que le *bouton minuterie* est sur ON .

Veillez noter : si le bouton minuterie est allumé ●, vous ne pourrez pas activer d'autres fonctions.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le voyant thermostat s'allume pour indiquer que le processus de préchauffage est commencé.

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

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

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Température (°C)	Temps de cuisson (Min.)	Grille et accessoires
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 175	35 - 90	3
		Oui	150 - 170	30 - 90 *	4 1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	150 - 190	30 - 85	3
		Oui	150 - 190	35 - 90 *	4 1
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 175	20 - 45	3
		Oui	160 - 170	20 - 45 *	4 1
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	190 - 250	12 - 50	3
		Oui	190 - 250	20 - 50 *	4 1
Pizzas surgelées		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20 *	4 1
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	175 - 200	45 - 55	3
		Oui	175 - 190	45 - 60 *	4 1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	200	45 - 65	3
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	200	80 - 110	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200	50 - 100	3
Poisson au four/en papillote 0,5 (filet, entier)		Oui	175 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	175 - 200	50 - 60	2
Pain grillé		5'	200	2 - 5	5
Filets/tranches de poisson		5'	200	20 - 30 **	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/ hamburgers		5'	200	30 - 40 **	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 45 ***	3
Pommes de terre rôties		-	200	45 - 55 ***	3
Gratin de légumes		-	200	20 - 30	3
Lasagnes & viandes		Oui	200	50 - 100 */****	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 */****	4 1
Poissons & légumes		Oui	175	30 - 50 ****	4 1

- Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

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.

FONCTIONS				
	Convection naturelle	Gril	Turbo Grill	Convection forcée

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

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

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

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié. La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

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

REPLACEMENT 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.

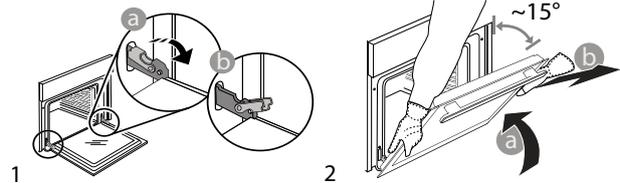
Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40W/230V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE

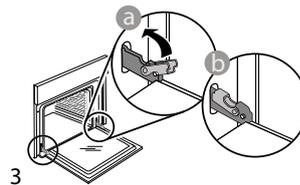
Que faire si...	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
La cuisson ne commence pas.	Positionnez le bouton sur le symbole ●.	Tournez le bouton <i>minuterie</i> sur  ou sélectionnez une durée de cuisson comme indiqué dans le chapitre Utilisation quotidienne.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets, poussez-les jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (2). Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale (3) : Assurez-vous de les avoir abaissés complètement. Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

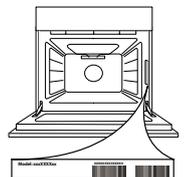


Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- Visitant notre site internet docs.whirlpool.eu
- 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool



400011089673