



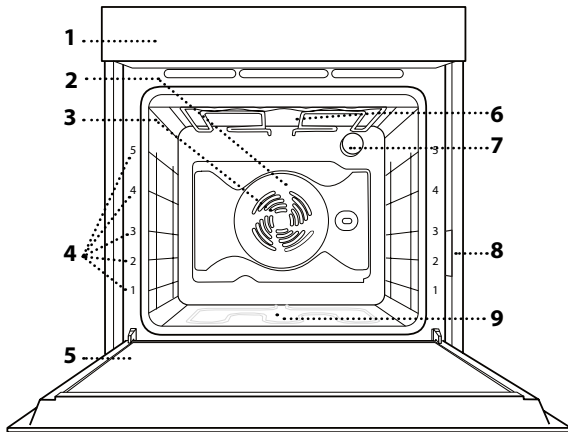
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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



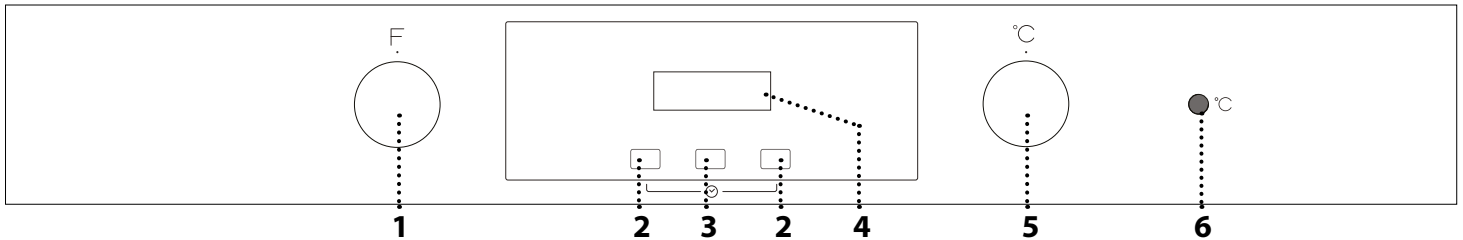
**Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



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

**PANNEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. BOUTONS +/-**

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.

**3. TOUCHE HEURE**

Pour sélectionner les différents réglages : durée, fin de cuisson, minuterie.

**4. ÉCRAN**

**5. BOUTON DU THERMOSTAT**

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

**6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE**

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

Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

**ACCESSOIRES**

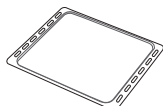
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



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

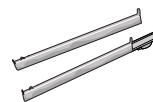


**LÈCHEFRITE.** Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.



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

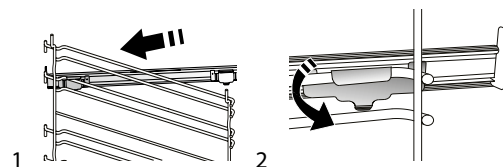
Insérer la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut. Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.



**GRILLES COULISSANTES.\***

Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

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

### 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « AUTO » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches  $\pm$  et  $\pm$  en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches  $\pm$  et  $\pm$ . Appuyez sur la *touche heure* pour confirmer. Après avoir réglé l'heure voulue, il est possible de modifier la sonnerie d'alarme : l'affichage indique « ton 1 ».



Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la touche  $\pm$ , appuyez ensuite sur la *touche heure* pour confirmer.

Veillez noter : Pour modifier l'heure du jour comme, par exemple, suite à une longue coupure de courant, procédez comme décrit ci-dessus.

## FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

### • SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



#### ARRÊT

Pour éteindre le four.



#### ÉCLAIRAGE

Pour allumer la lumière du four.



#### TRADITIONNEL

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

Gâteaux à pâte levée	✓	150 - 175	35 - 90	
Biscuits/Tartelettes	✓	160 - 175	20 - 45	
Pizzas surgelées	✓	250	10 - 15	
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes	✓	200	45 - 65	
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg	✓	200	80 - 110	
Poulet/lapin/canard 1 kg	✓	200	50 - 100	
Poisson au four / en papillote 0,5 kg (en filet, entier)	✓	175 - 200	40 - 60	



#### SMART CLEAN (sur certains modèles seulement)

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, attendez environ 15 minutes avant d'ouvrir la porte.



#### CONVECTION FORCÉE

Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus également dorés et croustillants.

Gâteau fourré	✓	150 - 190	30 - 85	
Quiches et tartes salés	✓	175 - 200	35 - 55	
Légumes farcis	✓	175 - 200	50 - 60	

### 2. 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.

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

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Suivre les directives pour régler correctement la fonction.

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



#### 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.

Pain grillé		200	2 - 5	
Filets/tranches de poisson		200	20 - 30 *	 
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		200	30 - 40 *	 

\* Tourner les aliments à mi-cuisson



#### TURBO GRIL

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

Poulet rôti 1 - 1,3 kg	-	200	55 - 70 *	 
Rôti de bœuf saignant 1 kg	-	200	35 - 45 **	
Pommes de terre rôties	-	200	45 - 55 **	
Gratin de légumes	-	200	20 - 30	

\* Tourner les aliments à mi-cuisson

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



#### 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.



#### CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Utilisez cette fonction après la cuisson pour brunir le fond du plat. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente comme les légumes et les ragôts.

## CHALEUR PULSÉE

Pour cuire simultanément et à la même température différents types d'aliments sur deux grilles (ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Gâteaux à pâte levée	✓	150 - 170	30 - 90	
Gâteau fourré	✓	150 - 190	35 - 90	
Biscuits/Tartelettes	✓	150 - 175	20 - 45	
Pain/Pizza/Fougasse	✓	190 - 250	20 - 50	
Pizzas surgelées	✓	250	10 - 20	
Quiches et tartes salées	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasagnes & viandes	✓	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre	✓	200	45 - 100 *	
Poissons & légumes	✓	175	30 - 50 *	

\* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

## PIZZA

Fonction pour cuire la pizza maison. Utilisez le 3e niveau. Préchauffez le four en tournant le bouton du thermostat sur l'icône correspondante et introduisez le plat lorsque le four a atteint la température voulue.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🍷
Pizzas	✓	250	10 - 30	

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau fait la liste de recettes IOI en précisant si le préchauffage est nécessaire ☑, la température 🌡️°C, le temps de cuisson 🕒, les accessoires et le niveau 🍷 suggéré pour la cuisson. 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.

Accessoires illustrés :

- Grille
- Moule à gâteaux sur la grille métallique
- Lèche-frite / Plaque de cuisson
- Lèche-frite/plaque de cuisson ou moule à gâteaux sur grille
- Plateau avec de l'eau

### . 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 à tout moment, éteignez le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

Une fois la fonction activée, le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte: vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

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

### . UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

En appuyant sur le bouton heure, il est possible de sélectionner divers modes pour conserver ou programmer le temps de cuisson.

Veuillez noter : Au bous de quelques secondes sans action, une alarme retentit et tous les réglages sont confirmés.

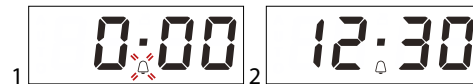
### RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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 lancer la minuterie, appuyez longuement sur la touche heure : le symbole clignote à l'écran (1).

Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'écran affiche l'heure et reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée (2).

À la fin, appuyez longuement sur le bouton heure pour désactiver l'alarme.



Veuillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

### RÉGLAGE DE LA DURÉE

Après avoir sélectionné et activé la fonction et pour qu'elle s'arrête automatiquement, vous pouvez régler un temps de cuisson.

Appuyez longuement sur la touche heure : le symbole clignote (3).

Appuyez sur la touche heure de nouveau : « DUR » et « AUTO » clignotent à l'écran (4).

Réglez la durée à l'aide des touches + et -.

Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' AUTO reste allumé, confirmant le réglage (5).



Veuillez noter : Pour savoir le temps qu'il reste et modifier le temps de cuisson restant, répétez les étapes susmentionnées.

Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentit et la cuisson est arrêtée (6).



Pour désactiver l'alarme, appuyez longuement sur la touche heure. Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

### PROGRAMME ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE/DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez différer le départ d'une fonction en programmant l'heure de fin.

Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton heure jusqu'à ce que l'écran affiche END (7).

Appuyez sur les touches + et - pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré. Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure, le voyant s'éteint, et AUTO reste allumé pour confirmer le réglage (8).

Veuillez noter : Pour afficher et modifier les réglages, répétez les étapes susmentionnées.

La fonction restera en pause jusqu'à ce que le symbole s'allume : le four se met en marche automatiquement avec le mode de cuisson réglé (9).



À la fin, appuyez longuement sur le bouton heure pour désactiver l'alarme. Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

Veuillez noter : En sélectionnant uniquement l'heure de fin (sans réglage de la durée), la fonction est mise en route immédiatement. La cuisson cessera à l'heure de fin programmée.

## 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 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 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 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.

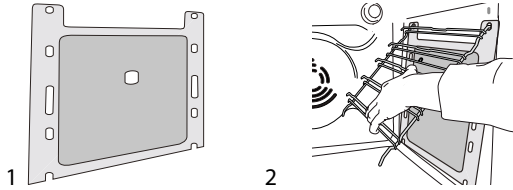
Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié. La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

### 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.

### NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veuillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

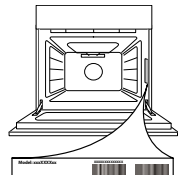
## GUIDE DE DÉPANNAGE

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.



**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](http://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



400011103176