

GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

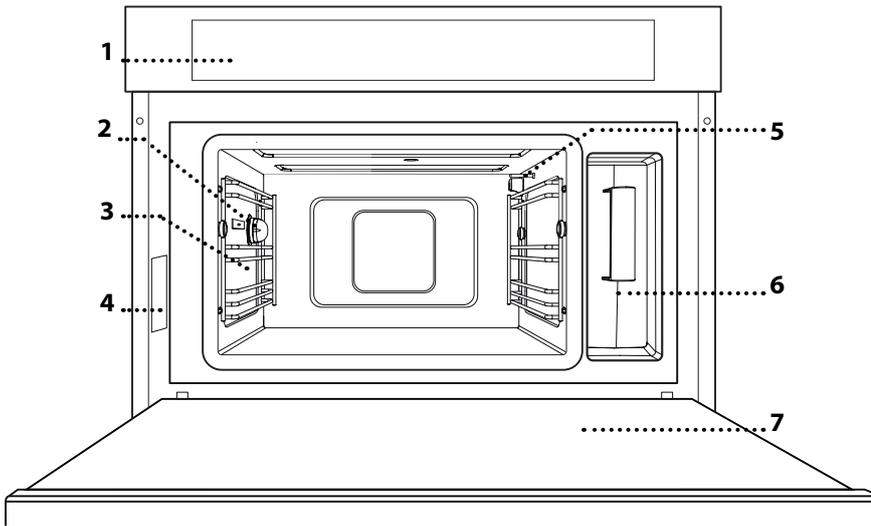


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.

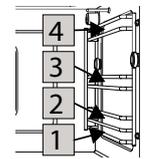


Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ampoule
3. Guides pour les grilles



Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 4.

4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Sonde de température
6. Réservoir
7. Porte

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / 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

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 accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

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

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



Permet à l'air chaud de circuler efficacement. Placez la nourriture directement sur la grille ou utilisez-la comme support pour les plaques de cuisson, les plats, et autres ustensiles

allant au four. Lorsque vous cuisez la nourriture directement sur la grille, placez une lèchefrite au niveau inférieur. Elle peut aussi être placée directement sur la lèchefrite ou sur le panier vapeur au même niveau.

PLAQUE DE CUISSON



Elle est utilisée comme plaque de cuisson avec la fonction « Chaleur pulsée » et « Chaleur pulsée + Vapeur » pour la cuisson de la viande, du poisson, les légumes, ou différents

types de pains et pâtisseries. Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four. Elle peut également être utilisée comme lèchefrite. Elle récupère les jus de cuisson lorsqu'elle est placée sous la grille métallique ou le panier vapeur.

PANIER VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite sur le niveau inférieur pour récupérer les jus de

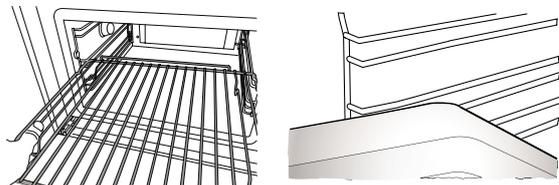
cuisson.

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

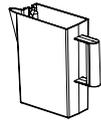
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez 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 le panier vapeur, sont insérés de la même manière que la grille métallique.



RÉSERVOIR

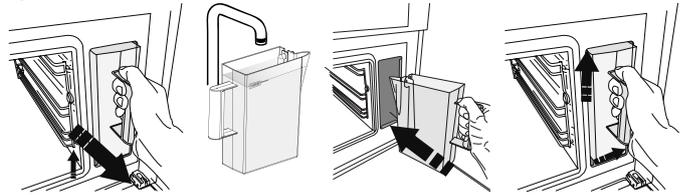


Remplir avec de l'eau potable chaque fois que vous utilisez une des fonctions vapeurs.

Le réservoir est facilement accessible lorsque la porte est ouverte. Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et en le tirant vers

vous. Avant de placer le réservoir dans son support, assurez-vous que le tube d'eau est correctement installé dans la cavité sur le bord supérieur du réservoir.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque « MAX » et placez-le dans son support : Le haut et le côté droit du réservoir devraient être en contact avec les côtés du support. Insérez complètement le réservoir et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Videz le réservoir après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.



ÉPONGE

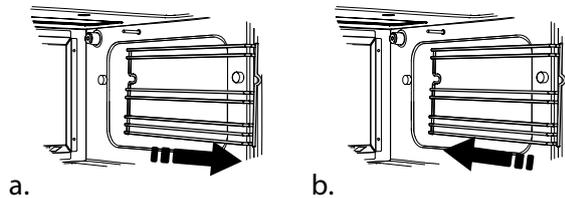


Pour enlever la condensation qui se produit durant la cuisson. Ne la laissez pas dans le réservoir.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, glissez-les vers l'avant et tirez-les vers vous pour les décrocher de leur supports. (a)
- Pour replacer les supports de grille, accrochez-les sur les crochets en les poussant vers le bas délicatement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. (b)



Avant d'acheter des accessoires disponibles sur le marché, assurez-vous qu'ils sont résistant à la chaleur et adaptés pour la cuisson vapeur.

Laissez un espace d'au moins 30 mm entre le dessus du contenant utilisé et les parois du compartiment de cuisson pour permettre à la vapeur de circuler efficacement.

FONCTIONS

6th
sense

6th SENSE

Pour sélectionner une des nombreuses recettes pré-réglées qui vous permettent de cuire des pâtes, du riz, des plats végétariens, de la viande, du poisson, de la volaille, des plats d'accompagnement, des pizzas, des tartes, du pain, des gâteaux, des œufs, et des desserts plus efficacement. Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments. Si cela est requis, indiquez simplement le type d'aliments et sélectionnez le temps de cuisson dans la plage de temps suggérée.



CHALEUR PULSÉE+VAPEUR

Fonction destinée à cuire les aliments croustillants à l'extérieur mais tendres et fondants à l'intérieur. Elle est particulièrement adaptée pour la cuisson de rôtis de viande ou de volaille, le poisson, les pommes de terre, les plats préparés ou surgelés, les gâteaux, et les desserts.

Aliment	Température (°C)	Mode	Temps (min)	Grille	Lèche-frite
Pain	180 - 190	1-2	35 - 40	2	
Poitrine de dinde	200 - 210	2	50 - 60	2	1
Ribs	160 - 170	1	80 - 90	2	1
Poisson rôti	190 - 200	1	15- 25	2	1
Légumes rôtis	200 - 210	2-3	20 - 30	2	1



CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Nous vous conseillons d'utiliser une grille métallique avec cette fonction pour permettre à l'air de circuler efficacement. Alternativement, la lèche-frite peut être utilisée pour cuire certains aliments comme les cookies ou les petits pains.

Aliment	Température (°C)	Mode	Temps (min)	Grille	Lèche-frite
Gâteaux	160	Oui	35 - 40	2	
Biscuits	150 - 165	Oui	12 - 15	2	
Chouquettes	190 - 200	Oui	25 - 30	2	
Roulés à la confiture	230	Oui	7 - 8	2	
Quiche et tarte	180 - 190	Oui	35 - 40	2	
Pâte feuilletée	180 - 190	Oui	15 - 20	2	
Ailes de poulet surgelées	190 - 200	Oui	15 - 18	2	



FONCTIONS SPÉCIALES

• TERMINÉ

Pour optimiser la cuisson des repas préparés en les gardant tendres et juteux. Cette fonction permet de réchauffer uniformément les plats préparés ou partiellement cuisinés comme les rôtis, les poissons, et les gratins. Nous recommandons de placer les aliments sur son récipient sur une grille au niveau 3 ou de placer l'aliment directement sur le plateau vapeur au niveau 3 avec la lèche-frite placée au niveau en dessous. Vous devriez régler la température du four à la température à laquelle vous désirez avoir la nourriture à la fin de la cuisson.

Aliment	Température (°C)	Temps (min)	Grille	Lèche-frite
Repas préparé	100	18 - 25	3	2/1
Soupe / bouillon	100	20 - 25	3	
Légumes	100	20 - 25	3	2/1
Riz / pâtes	100	15 - 20	3	2/1
Pommes de terre	100	20 - 25	3	2/1
Viande en tranches	100	15 - 20	3	2/1
Viande en sauce	100	25 - 30	3	
Filets de poisson	100	10 - 15	3	2/1

• 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.

• CONSERVATION

Pour faire des conserves de fruits ou de légumes. Nous recommandons de l'utiliser que des fruits et légumes frais, de bonne qualité. Remplissez les pots de fruits ou de légumes (précuits de préférence), ajoutez du liquide ou sirop de conservation, et laissez environ 2 cm au haut. Placez ensuite les couvercles sans les serrer.

Placez la grille au 2e niveau, avec une lèche-frite en dessous, et placez les pots sur la grille métallique. Vous pouvez aussi placer les pots directement sur la lèche-frite. Lancez la fonction. Une fois terminé, bien serrer les couvercles des pots (portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un linge résistant à la chaleur durant cette opération) et laissez-les refroidir à la température ambiante.

• YAOURTS

Pour faire du yaourt. Avant d'utiliser cette fonction, ajoutez environ 100 g de yaourt au lait entier disponible sur le marché à un litre de lait entier à la température de la pièce.

Veuillez noter : Si vous utilisez du lait non pasteurisé, chauffez pour faire mijoter et laissez refroidir à la température de la pièce.

Versez le mélange dans des pots résistant à la chaleur, couvrez-les avec des couvercles ou une pellicule résistant à la chaleur, et place-les ensuite sur la grille insérée au 2e niveau. Sélectionnez la fonction et réglez la durée pour cinq heures (la température ne doit pas changer). Une fois la cuisson terminée, laissez le yaourt refroidir dans le réfrigérateur plusieurs heures avant de le consommer.

• STÉRILISATION

Pour stériliser les biberons et les pots à l'aide de la vapeur. Insérez la grille ou la lèchefrite sur le niveau 1 et placez les articles dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour permettre à la vapeur d'en atteindre toutes les parties.

VAPEUR

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.

				
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3	1
Terrine de poisson	75 - 80	60 - 90	2	
Œufs durs	90	20 - 25	3	
Betterave	100	50 - 60	3	1
Choux rouge	100	30 - 35	3	1
Choux blanc	100	25 - 30	3	1
Haricots blancs	100	75 - 90	3	2/1

RÉCHAUFFER À LA VAPEUR

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante. Cette fonction utilise la vapeur pour réchauffer les aliments lentement, sans les assécher, pour leur permettre de conserver leurs saveurs originales. Quelques minutes de repos améliorent le résultat. Nous vous conseillons de placer les morceaux d'aliment plus petits ou plus minces au milieu, et les morceaux plus gros ou plus large vers l'extérieur. Si vous utilisez le panier-vapeur, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus qui s'échappent des aliments.

DÉCONGÉLATION VAPEUR

Pour décongeler toute sorte d'aliments. Placez les aliments comme la viande et le poisson, sans emballage, dans le panier vapeur au 3e niveau. Placez la lèchefrite en dessous, sur la ère grille, pour recueillir l'eau de la décongélation. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos. Nous vous conseillons de laisser le pain emballé pour qu'il ne ramollisse pas trop.

					
Viande	Hachée	500	25 - 30	30 - 35	60°C
	En tranches			20 - 25	
	Saucisses	450	10 - 15	10 - 15	
Volaille	Entier	1000	60 - 70	40 - 50	60°C
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Cuisses		30 - 35	25 - 30	
Poissons	Entier	600	30 - 40	25 - 30	60°C
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Légumes	Portion	300	25 - 30	20 - 25	60°C
	En morceaux	400	10 - 15	5 - 10	
Pain	Pain (miche)	500	15 - 20	25 - 30	60°C
	Tranches	250	8 - 12	5 - 10	
	Petits pains / brioches		10 - 12	5 - 10	
	Gâteau	400	8 - 10	15 - 20	
Fruits	Mixte	400	10 - 15	5 - 10	60°C
	Baies	250	5 - 8	3 - 5	

MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

• SMART CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson. L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.

• VIDANGE

Pour vidanger la chaudière, en s'assurant ainsi qu'elle ne contient plus aucune eau résiduelle.

• DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières.

FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

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.

Lorsque le mode " DÉMO " est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " DÉMO " à partir du

menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

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

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Liste des tableaux :

recettes , si un préchauffage est nécessaire , température 

niveau de vapeur , poids , durée de cuisson , temps de repos , accessoires et 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.

 Grille,  moule à gâteau sur grille,  lèchefrite,  plateau vapeur,  plateau avec de l'eau

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 L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, 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 .

3. 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. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction « Chaleur pulsée ». Suivez 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.

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 naviguant à travers un menu.

Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

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

2. RÉGLER UNE FONCTION

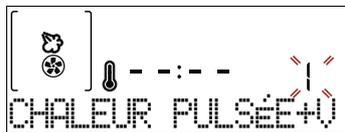
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur **◀**, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR



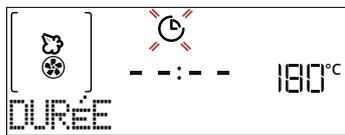
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

Dans la fonction « Chaleur pulsée + Vapeur », vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : 1 (Bas), 2 (Moyen), 3 (Élevé), 4 (Extra).



Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée 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.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, 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.

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. Placer 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.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. 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.

3. ACTIVER 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.

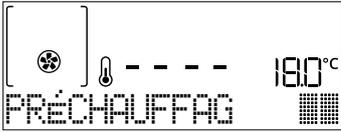
Pendant la phase de retard, en appuyant sur  le four commencera immédiatement à fonctionner.

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

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur **◀** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

4. PRÉCHAUFFAGE

La fonction chaleur pulsée nécessite une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter 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 / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

PAUSE

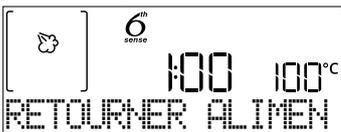
En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Veuillez noter : Pendant les fonctions "6th Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

Certaines recettes de 6th Sense Cuisson nécessiteront que des aliments soient ajoutés après la phase de préchauffage ou que des ingrédients soient ajoutés pour compléter la cuisson. De la même façon, il y aura des messages vous invitant à tourner ou à agiter les aliments pendant la cuisson.



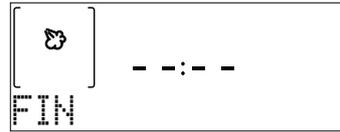
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte.

Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

6. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur pour poursuivre la cuisson ou appuyez sur + pour modifier la durée de cuisson en réglant une nouvelle durée. Les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur ou la cuisson redémarre.

. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.

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.

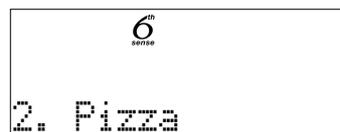


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur .

Une fois que a été enfoncé, appuyez sur + 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

SMART CLEAN

Appuyez sur  puis sélectionnez la fonction « Smart Clean ».



Appuyez sur  pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débuter le nettoyage. Appuyez sur  à tout moment une fois que c'est fait.

Après la dernière confirmation, appuyez sur  pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide ou l'éponge.

Il est recommandé d'effectuer cette fonction après de longues périodes d'inactivité ou chaque semaine si le produit est utilisé régulièrement.

VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans la chaudière. Il est conseillé de toujours ou de périodiquement effectuer la « Vidange » une fois que le four a été utilisé, en particulier si le four ne doit pas être utilisé pendant une longue période. L'écran indiquera quand la chaudière doit être totalement vidangée. Après un certain nombre d'utilisations, cette action sera obligatoire et il ne sera pas possible de lancer la fonction vapeur tant qu'elle n'est pas terminée.

Après avoir sélectionné la fonction « VIDANGE » ou lorsque cela est suggéré par l'écran, appuyez sur  et suivez les actions indiquées.

Une fois terminé, vidangez et rincez le réservoir avec de l'eau potable.

Veuillez noter : Si la bouilloire est trop chaude, la fonction ne sera pas activée.

DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir la chaudière et le circuit d'eau dans les meilleures conditions.

La fonction est divisée en plusieurs phases : vidange, détartrage, rinçage. Une fois la fonction lancée, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur  une fois terminé pour démarrer la phase suivante.

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remplir le réservoir avec un produit fourni par le Services après-ventes (merci de suivre les instructions fournies avec le produit).

N'éteignez pas le four avant la fin. Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Un message apparaîtra sur l'écran pour vous rappeler d'effectuer cette opération régulièrement.

. MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. 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 minuteur.

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



Une fois que la minuteur 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 minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

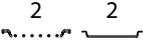
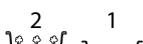
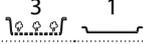
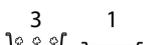
Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.

. VERROUILLAGE

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



Veuillez noter: 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  .

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Durée par défaut (min.)	Info cuisson
VIANDES	Rôti	Rôti de bœuf 	40	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de porc 	60	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Poulet rôti 	50	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
	Plats de viande	Pain de viande 	35	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air
		Hot Dog 	12	Répartissez uniformément sur le plateau vapeur
		Filets vapeur 	25	
Poulet en morceaux 	25	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas		
POISSON	Entier rôti 	30	Répartissez uniformément sur le plateau vapeur	
	Entier vapeur 	45		
	Filets vapeur 	14		
	Escalopes vapeur 	16		
Pommes de terre	Entier vapeur 	35	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Morceaux-rôtis 	50		
	Gratin 	45		
	Frites surgelées 	20		
LÉGUMES	Autres légumes	Légumes surgelés 	15	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Carottes 	25	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Pois 	25	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Broccolis 	18	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Choux de Bruxelles 	25	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Légumes étouffés 	30	Préparer selon votre recette préférée. Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez
RIZ & PÂTE	Riz brun 	25	Ajoutez de l'eau salée et du riz dans la lèchefrite. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz	
	Riz basmati 	25		
	Couscous 	12	Ajoutez de l'eau salée et de la semoule à la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous	
	Lasagnes 	25	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait	
	Lasagnes surgelées 	45	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique	

ACCESSOIRES

Grille métallique



Plaque de cuisson sur la grille



Panier vapeur



Plaque de cuisson



Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Durée par défaut (min.)	Info cuisson
ŒUFS	Moyen	 3 1	13	Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide
	Dure	 3 1	16	
	à la coque	 3 1	10	
PIZZA & TARTES	Pizza	 2	15	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza fine congelée	 2	10	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Pizza épaisse congelée	 2	15	
	Pizza froide	 2	8	
	Quiche et tarte	 2	35	
DESSERTS	Tarte aux fruits	 2	30	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et remplissez de 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
	Pommes au four	 2	20	Évidez et remplissez de pâte d'amandes ou de cannelle, de sucre et de beurre
	Compote de fruits	 3 1	12	Pelez et évidez les fruits. Coupez en morceaux et répartissez uniformément sur le plateau vapeur
GÂTEAUX & PAINS	Pain carré	 2	30	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Petit pain	 2	20	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Façonnez en petits pains et laissez la pâte lever. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pains surgelés	 2	14	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Biscuits	 2	12	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le moule
	Muffins	 2	17	Préparez une préparation pour 10-12 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Génoise	 2	40	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 700-800 g. Versez dans un moule chemisé et graissé

ACCESSOIRES

Grille métallique



Plaque de cuisson sur la grille



Panier vapeur



Plaque de cuisson



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, les surfaces de l'appareil pourraient se détériorer. De plus, cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

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. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien. Utilisez des gants de protection. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.

SURFACES INTÉRIEURES

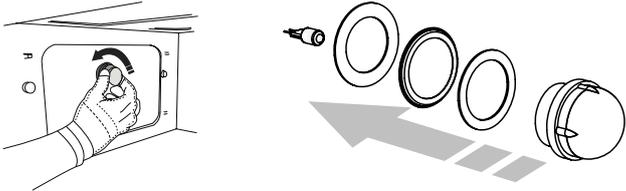
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
- Laissez le four refroidir et essuyez le compartiment avec un linge ou l'éponge fournie pour enlever l'humidité laissée par la vapeur. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Nettoyage à la vapeur » régulièrement.

ACCESSOIRES

- La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.
- Nettoyez soigneusement le réservoir avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.

REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule et enlevez délicatement les joints d'étanchéité et la rondelle.
3. Remplacez l'ampoule, replacez les joints d'étanchéité et la rondelle, et revissez le couvercle.
4. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Veillez noter : Utilisez des ampoules à halogène de 10 W/12 V type G4, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage général (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne produit pas de vapeur.	Réservoir mal inséré. Réservoir vide.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien placé et qu'il est rempli jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau potable ; puis relancez la fonction désirée.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

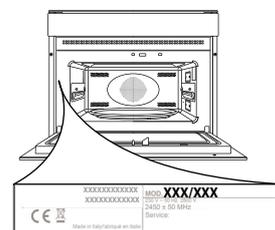
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



40001197186

Imprimé en Italie