



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.

PREMIÈRE UTILISATION

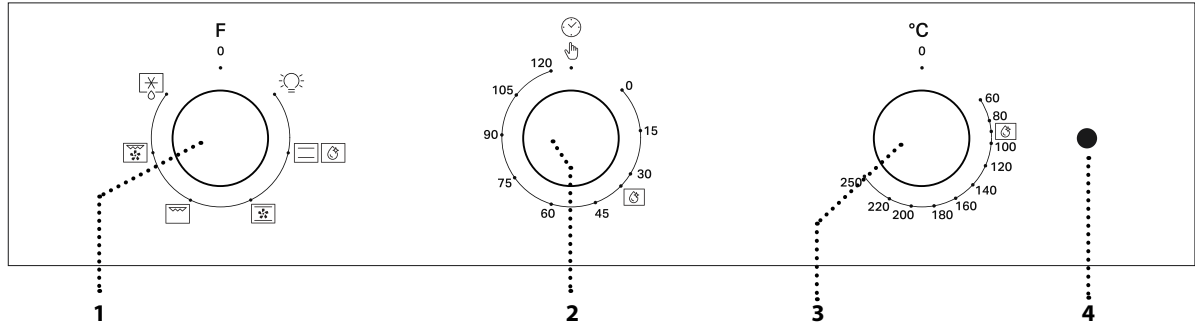
CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Par conséquent, avant de commencer à cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les éventuelles 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 pendant environ une heure : Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

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

Utile comme minuterie.

3. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

4. THERMOSTAT À LED/PRÉCHAUFFAGE

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

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

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons sont activés par poussoir, appuyer au centre du bouton pour le relâcher de son logement.

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.



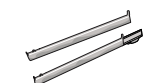
GRILLE MÉTALLIQUE Utilisée pour cuire des aliments ou comme support pour les casseroles, moules à gâteaux et autres ustensiles de cuisson allant au four.



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



PLATEAU DE CUISSON* Utilisé pour la cuisson de tous les produits de boulangerie et de pâtisserie, mais aussi pour les rôtis, le poisson en papillote, etc.



CURSEURS COULISSANTS* Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

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.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

* Disponible sur certains modèles seulement.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

0 OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

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. 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 gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins.

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 lechefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lechefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

TURBO GRIL
Pour rôti de grands morceaux de viande. Nous vous conseillons d'utiliser une lechefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lechefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

DÉCONGÉLATION
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

UTILISATION QUOTIDIENNE

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


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 activée, le voyant du thermostat s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé.

À la fin de ce processus, le voyant du thermostat 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)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	2 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4  1 
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	2/3 
		Oui	150 - 170	20 - 45	4  2 
Pizza/pain		Oui	90	140 - 200	4  2 
		Oui	90	140 - 200	5  3  1 
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	180 - 200	35 - 50	5  3  1 
Agneau / veau / boeuf 1 kg		Oui	190 - 200	20 - 30	2 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	5  3  1 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 *	3 

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

ACCESSOIRES	 Grille	 Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	 Lèche-frite / Moule à gâteaux / plaque de cuisson sur grille	 Lèche-frite	 Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	 PLAQUE DE CUISSON
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo grill	 Convection forcée	 Décongélation	

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 quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez 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 intérieures (disponible uniquement sur certains modèles). Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

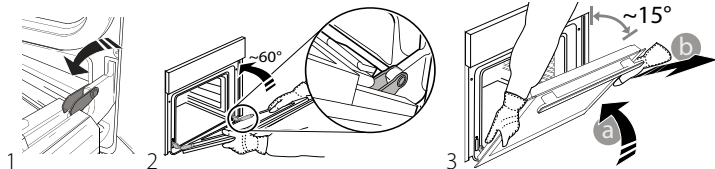
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (sur certains modèles uniquement)

L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four : Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

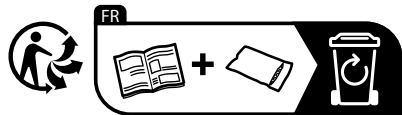
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant 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. 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, puis ouvrez-la totalement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

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.



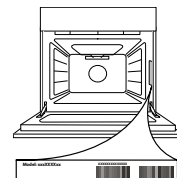
* Disponible sur certains modèles seulement

▼ Pour plus d'informations sur votre produit, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.whirlpool.eu



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.



Whirlpool



400011632965