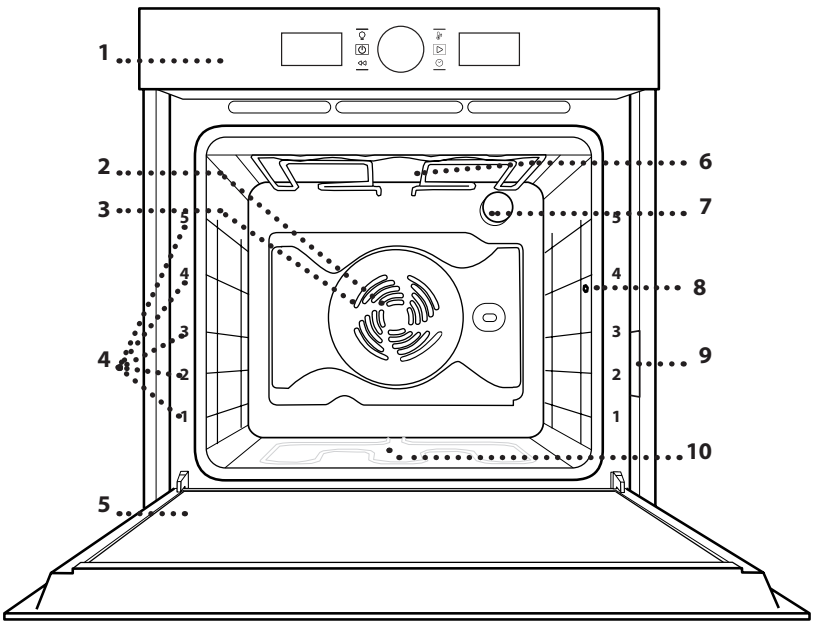
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

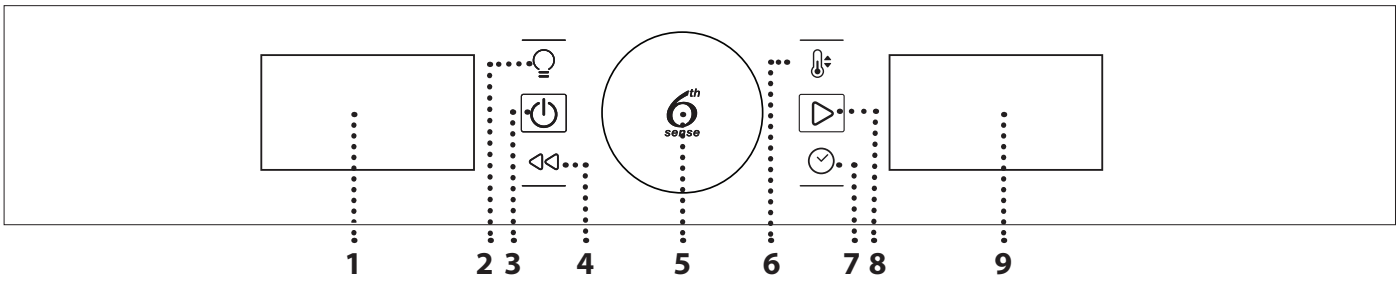
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément de chauffage supérieur/ grill
7. Ampoule
8. Point d'insertion de la sonde à viande (le cas échéant)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. ÉCLAIRAGE
Pour allumer/éteindre l'ampoule.

3. ON/OFF
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

4. RETOUR
Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6TH SENSE
Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyer sur pour sélectionner, régler, accéder ou confirmer des fonctions ou paramètres et éventuellement démarrer le programme de cuisson.

6. TEMPÉRATURE
Pour régler la température.

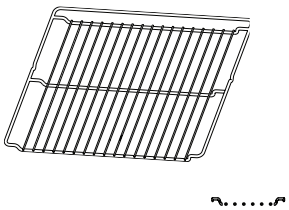
7. HEURE
Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

8. AU DÉMARRAGE
Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

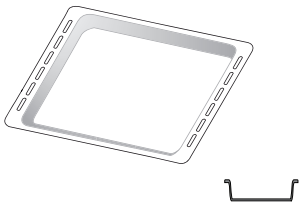
9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

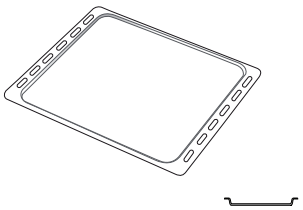
GRILLE MÉTALLIQUE



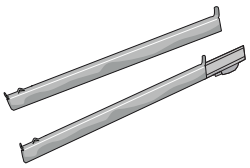
LÈCHEFRITE



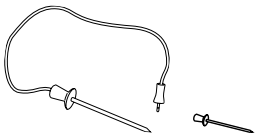
PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES *
(UNIQUEMENT DANS CERTAINS MODÈLES)



SONDE À VIANDE
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

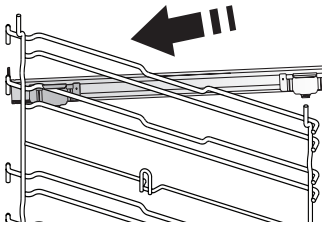


Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

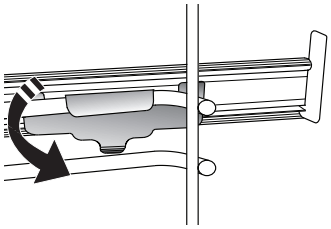
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)
Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaisser l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE
. Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de son 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.

FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

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.

CHALEUR PULSÉE
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

CONVECTION FORCÉE
Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.

FONCTIONS 6TH SENSE

RAGOÛT
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

VIANDES
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.

CUISSON GROSSE PIÈCE
La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

PAIN
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.

PIZZA
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

GÂTEAUX
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.

FONCTIONS SPÉCIALES

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Convection naturelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.

TURBO GRIL
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, 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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

ÉCO CHALEUR PULSÉE*
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

MAINTIEN AU CHAUD
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

LEVÉE
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.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO
Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.
Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (nettoyage PYRO) et un cycle plus court (ÉCO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, puis appuyez sur pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, puis appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

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.

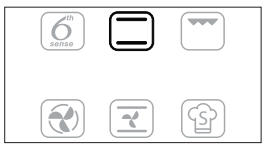
Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).
Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

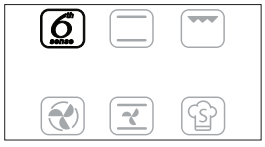
UTILISATION QUOTIDIENNE

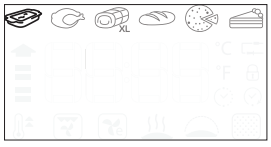
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four.
Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur pour confirmer et accéder au menu de la fonction.





Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur pour confirmer.

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.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



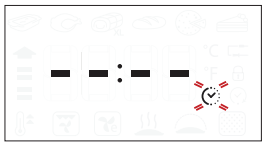
Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.



Veuillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du gril en appuyant sur ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur pour confirmer et lancer la fonction.
Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / 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.
Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur pour confirmer et lancez la fonction.
Placez 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.



Veuillez noter: La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson. Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur ou pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur pour confirmer lorsque vous avez terminé.

Veuillez noter: Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont 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.



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

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

5. FIN DE CUISSON

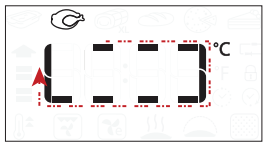
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

.FONCTIONS 6th SENSE

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE
Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.
Pendant que la température se rétablie, l'écran affiche l'image d'un «serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.



Pendant que le cycle de cuisson programmée est en cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.
Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Enlevez tous les accessoires du four avant de lancer la fonction de nettoyage Pyro. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Utilisez la fonction Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accédez les fonctions spéciales et tournez le bouton pour sélectionner à partir du menu, appuyez ensuite sur pour confirmer.

Appuyer sur pour immédiatement lancer le cycle de nettoyage ou tourner le bouton pour sélectionner le cycle court (ÉCO).

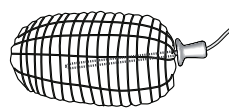
Appuyez sur pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur pour régler l'heure de fin/départ différé.

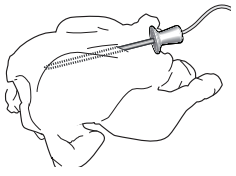
Le four commencera le cycle de nettoyage et la porte sera automatiquement verrouillée.
La porte du four ne peut pas être ouverte pendant le nettoyage pyrolytique : Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.

. UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE (LE CAS ÉCHÉANT)

La sonde à viande fournie permet de mesurer la température interne exacte des aliments pendant la cuisson.
La sonde à viande est autorisée uniquement dans certaines fonctions de cuisson (Traditionnel, Chaleur pulsée, Convection forcée, Turbo Grill, 6th Sense Viandes et 6th Sense Maxicooking).





Il est très important de bien placer la sonde pour obtenir des résultats de cuisson parfaits. Insérer la sonde totalement dans la partie la plus pulpeuse de la viande, en évitant les os et les parties grasses.
Pour la volaille, la sonde doit être insérée sur les côtés, au milieu de la poitrine, en veillant à ce que le bout de la sonde n'aboutisse pas dans une partie creuse. Si l'épaisseur de la viande est irrégulière, contrôler qu'elle est cuite correctement avant de la retirer du four. Brancher l'extrémité de la sonde dans le trou situé sur la paroi droite de la cavité du four. Quand la sonde à viande est insérée dans la cavité du four, un signal sonore est activé et l'écran présente l'icône et la température à atteindre.



Si la sonde à viande est insérée pendant la sélection d'une fonction, l'écran passe à la température cible par défaut de la sonde à viande.
Appuyez sur pour démarrer les réglages. Tournez le bouton pour régler la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur pour confirmer.
Tournez le bouton pour régler la température de la



cavité du four.
Appuyez sur ou pour confirmer et démarrez le cycle de cuisson.
Pendant le cycle de cuisson, l'écran affiche la température cible de la sonde à viande. Quand la viande atteint la température cible établie, le cycle de cuisson s'arrête et l'écran affiche « End ».
Pour redémarrer le cycle de cuisson à partir de « End », en tournant il est possible d'ajuster la température cible du thermomètre cible comme indiqué ci-dessus.
Appuyez sur ou pour confirmer et redémarrer le cycle de cuisson.
Veuillez noter : pendant le cycle de cuisson avec une sonde à viande, il est possible de tourner pour changer la température cible de la sonde à viande. Appuyez sur pour ajuster la température de la cavité du four.
La sonde à viande peut être insérée à n'importe quel moment, même pendant un cycle de cuisson. Dans ce cas, il est nécessaire de régler de nouveau les paramètres de la fonction de cuisson.
Si la sonde à viande est incompatible avec une fonction, le four éteint le cycle de cuisson et émet un signal sonore d'alerte. Dans ce cas, débrancher la sonde à viande ou appuyez sur pour régler une autre fonction. Le démarrage différé et la phase de préchauffage ne sont pas compatibles avec la sonde à viande.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.
Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur .

CONSEILS UTILES

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.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS
La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (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.

VIANDE
Utilisez n'importe quel type de plat de cuisson ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est prêt, laissez-le reposer dans le four pendant 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS
Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.
Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

PIZZA
Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVÉE
Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20 - 25 °C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée/Génoise		-	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Petits gâteaux		-	160 - 170	20 - 40	3
		Oui	150 - 160	20 - 40	3
		Oui	150 - 160	20 -40	4 1
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Petit pain		-	180 - 220	30 - 50	3
Pain		Oui	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelée		-	250	10 - 20	2
		Oui	250	10 - 20	4 1
Tourtes (tourte aux légumes, quiche et tarte)		Oui	180 - 190	45 - 60	2
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagnes/Flans		-	190 - 200	40 - 65	3

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Pâtes au four/Cannellonis		-	190 - 200	25 - 45	3
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Dinde/oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Pain grillé		-	3 (Elevé)	3 - 6	5
Filets de poisson/steaks		-	2 (Medium)	20 - 30***	4 3
Saucisses/kebab/côtes levées/ hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30***	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70**	2 1
Rosbif saignant 1kg		-	2 (Medium)	35 - 50**	3
Gigot d'agneau/jarrets		-	2 (Medium)	60 - 90**	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Medium)	35 - 55**	3
Gratin de légumes		-	3 (Elevé)	10 - 25	3
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5)**/ lasagnes** (niveau 3)**/viande** (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 120*	4 1
Viandes et pommes de terre		Oui	200	45 - 120*	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50	4 1
Rôtis farcis	e	-	200	80 - 120*	3
Morceaux de viandes (lapin, poulet, agneau)	e	-	200	50 - 120*	3

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.
** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.
*** Tourner les aliments à mi-cuisson

Veuillez noter : La fonction GÂTEAUX 6th Sense utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur uniquement, sans circulation de chaleur pulsée. Elle n'a pas besoin de préchauffage.

FONCTIONS	CONVECTION NATURELLE	Gril	Turbogril	Air pulsé	Convection forcée	Éco Air Pulsé
FONCTIONS AUTOMATIQUES	Ragoût	Viandes	Maxi Cooking	Pain	Pizza	Gâteaux
ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite/Plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. **N'utilisez pas de nettoyeurs 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.**	**Portez des gants de protection.**

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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
• S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
• La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

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.

REMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

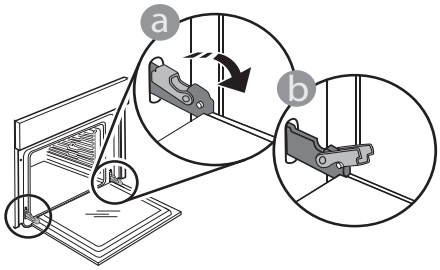
2. Dévissez le capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

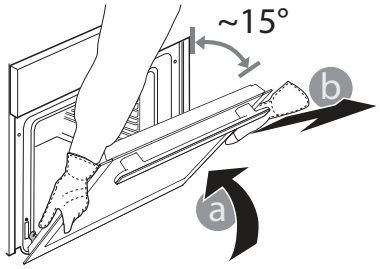
Veuillez noter: Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230 ~ V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 ~ V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation 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.

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 de la fermer

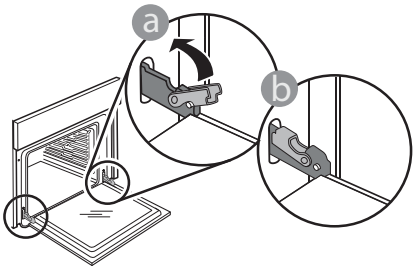


tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

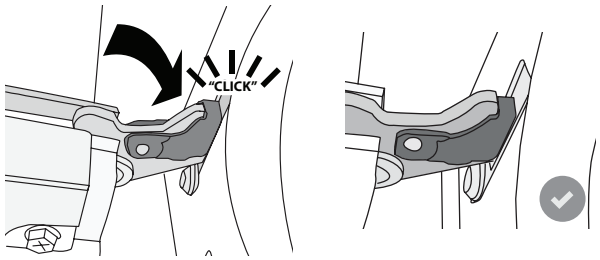


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



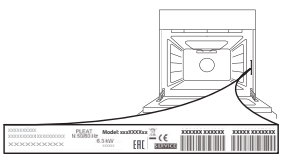
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

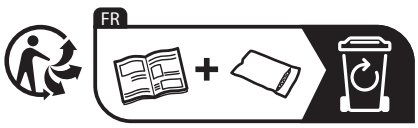
DÉPANNAGE

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.
La porte ne s'ouvre pas.	Défaillance du verrou de la porte. Cycle de nettoyage en cours.	Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu. Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contacter votre Centre de service après-vente le plus proche.

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