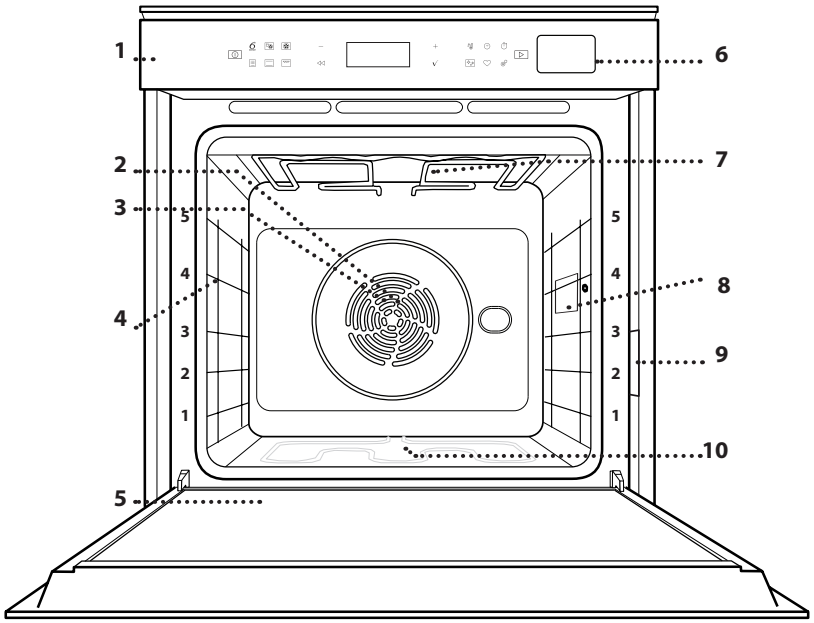
GUIDE
D'UTILISATION QUOTIDIENNE

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.

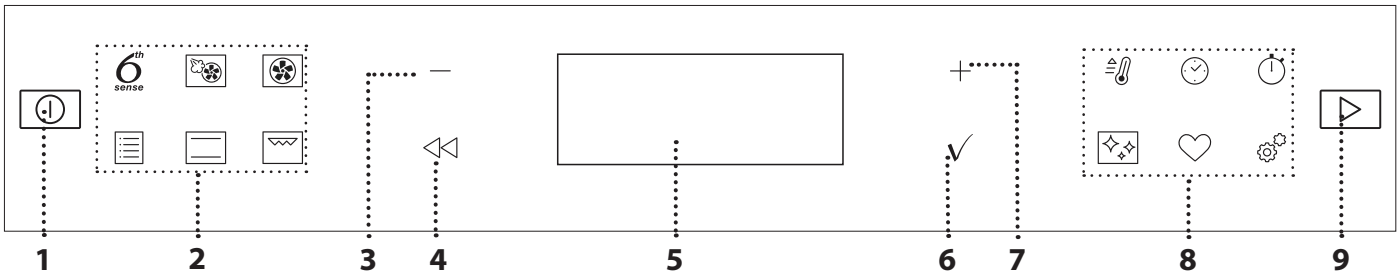
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



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

2. ACCÈS DIRECT AUX 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.

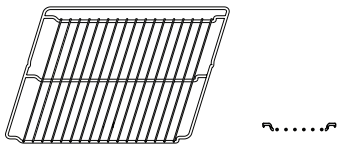
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

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

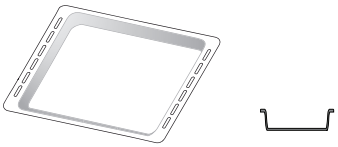
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



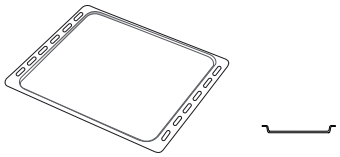
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



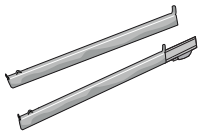
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



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

GRILLES COULISSANTES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

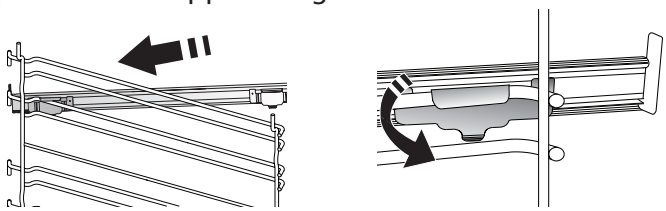
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez 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.

FONCTIONS

6th SENSE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza).

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur ÉLEVÉ pour la cuisson des poissons, MOYEN pour la viande et BAS pour le pain et les desserts.

CHALEUR PULSÉE

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **AIR BRASSÉ**
  Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **COOK 4 FONCTIONS**
  Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **TURBO GRILL**
  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.
- **SURGELÉS**
  La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **GROSSES PIÈCES**
    Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 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.
  - » **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.
  - » **DÉCONGÉLATION**
    Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.
  - » **GARDER AU CHAUD**
    Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
  - » **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.

CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRILL

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.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

- **NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO** Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 420 °C). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles :
  Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.
- **VIDANGE**
  Pour vidanger le chauffe-eau automatiquement et ainsi prévenir l'accumulation d'eau résiduelle lorsque l'appareil ne sera utilisé pour une certaine période de temps.
- **DÉTARTRER**
  Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ECO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

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

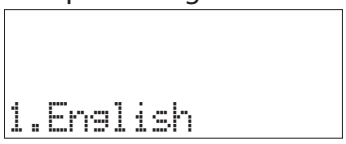
FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

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".



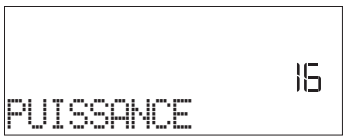
Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur .

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Appuyez sur + ou — sélectionnez 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur ✓ pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné l'alimentation, 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.

Veuillez 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 .

4. 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. 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 »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

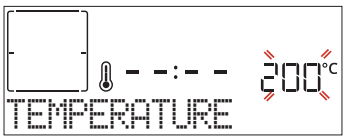
Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou — pour sélectionner l'élément souhaité, puis 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. En appuyant sur ⏪, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL / NIVEAU DE VAPEUR



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou

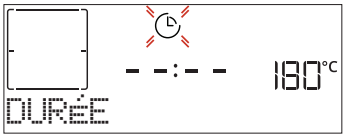
— pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau de gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).

En fonction "Chaleur pulsée + Vapeur", vous pouvez sélectionner la quantité de valeur à partir des valeurs suivantes : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée).

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du gril/du vapeur peut être modifié 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. 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.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ◷ : appuyez sur + ou — pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

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.

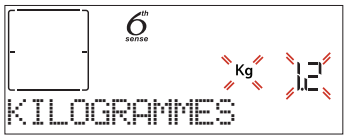
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.
Pendant le temps 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.

. 6th SENSE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

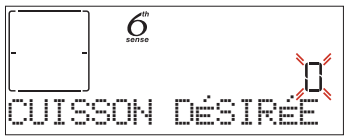
POIDS / HAUTEUR / PIZZA (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou — pour régler la valeur requise puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou — pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions 6th Sense, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (1).

. CUISSON VAPEUR

En choisissant " Chaleur pulsée + Vapeur " ou l'une des recettes spécifiques 6th Sense, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur.

La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de convection : cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes.

Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

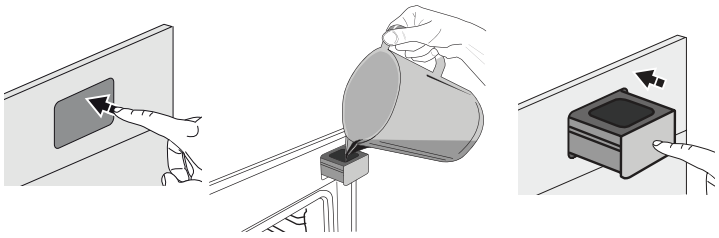
Pour poursuivre la cuisson vapeur, il sera nécessaire de remplir le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir sur le panneau de commande.

Lorsque cela vous est demandé sur l'affichage par les indications "AJOUTER DE L'EAU" ou "REMPLIR TIROIR", ouvrir le tiroir en appuyant légèrement dessus.

Verser lentement de l'eau potable jusqu'à ce que l'écran affiche "RÉSERVOIR PLEIN". La capacité maximale du réservoir est d'environ 1,5 litre.

Fermez le tiroir en le poussant minutieusement vers le panneau jusqu'à ce qu'il soit totalement fermé.

Le tiroir doit toujours rester fermé, sauf pour le remplissage d'eau.



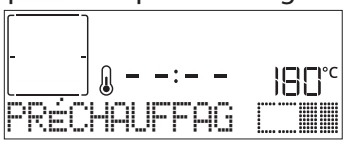
Il sera nécessaire d'ajouter de l'eau uniquement lorsque le réservoir n'est pas suffisamment rempli pour terminer la cuisson.
Éviter de remplir le réservoir quand le four est éteint ou tant que cela ne vous est pas demandé sur l'affichage.

3. DÉMARRER 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 ▷ sautera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.
Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.
À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏻.
Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Appuyez sur ⏪ pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

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.

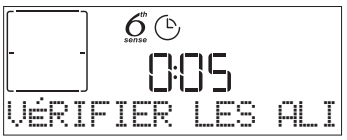


Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d' « AJOUTER ALIMENTS ».
À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson.
Veuillez noter : Placer les 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 / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.
Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.
Dans certaines fonctions 6th Sense, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson.

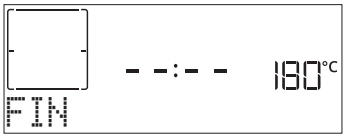
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, et poursuivre la cuisson.
De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et poursuivre la cuisson.
Veuillez noter : Appuyez sur ▷ pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

6. FIN DE CUISSON

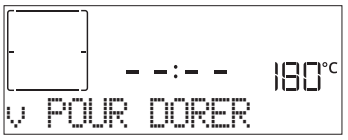
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur ✓ pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur ⏻ pour éteindre le four.

. FAVORI

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 vous avez appuyé sur ✓ , appuyez sur

le + 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

- **NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO**

Ne touchez pas le four pendant le cycle 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.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. 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 de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur ⛆ pour afficher « NETTOYAGE » sur l'écran.

Appuyez sur + ou — pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. L'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage.

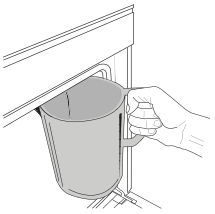
Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur ▷ pour activer le cycle de nettoyage. Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle. Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

- **VIDANGE**

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Il est conseillé de toujours réaliser le vidange à chaque fois que le four a été utilisé.

En tous cas, après un certain nombre de cuissons, cette action sera obligatoire et il ne sera pas possible de démarrer la fonction vapeur avant de l'avoir fait.



Une fois la fonction "vidange" sélectionnée ou lorsque cela est suggéré sur l'écran, appuyez sur ▷ et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la fin de l'opération.

L'écran indiquera quand le réservoir a été totalement vidangé.

Veuillez noter : Le vidange peut être sélectionné uniquement lorsque le four est froid.
La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

- **DÉTARTRER**

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

La fonction est divisée en plusieurs phases : vidange, détartrage, rinçage. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur ▷ lorsque c'est fait, pour démarrer chaque phase. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 180 minutes.

Remarque : Si la fonction est arrêtée à quelque moment que ce soit, le cycle complet de détartrage doit être répété.

» **VIDANGE**

Avant le détartrage, il sera nécessaire de vidanger le réservoir : pour effectuer l'opération de la meilleure façon possible, procédez comme décrit au paragraphe correspondant.

Veuillez noter : La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

» **DÉTARTRAGE**

Pour obtenir les meilleurs résultats en matière de détartrage, nous vous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et avec 1,7 litres d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou www.whirlpool.eu

Whirlpool ne saurait être tenue pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé

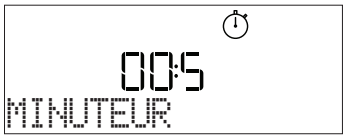
» **RINÇAGE**

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉSERVOIR PLEIN », puis appuyez sur ▷ pour lancer le rinçage. À la fin, l'écran demandera à répéter cette phase par une vidange et un nouveau rinçage.
N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.
Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Un message sera affiché à l'écran, pour vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement.

. MINUTEUR

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



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

Veuillez noter : Le bip minute n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou — pour changer l'heure réglée sur la minuterie.

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

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

. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur ⏮ 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 ⏻.

6th sense TABLEAU DE CUISSON

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ SUGGÉRÉE	RETOURNEMENT (du temps de cuisson)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	-		0,5 - 3 kg	-	2
VIANDES	Rôti de boeuf	Rôti	0,6 - 2 kg	-	3
		Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
	Rôti de porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg	-	3
		Saucisses	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Poulet rôti	Entier	0,6 - 3 kg	-	2
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Brochettes		une grille	1/2	5 4
POISSON	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	3 2
	Filets surgelés		0,5 - 3 (cm)	-	3 2
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Légumes étouffés	0,1 - 0,5 kg chacun	-	3
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Légumes en gratin	Pommes de terre	un lèchefrite	-	3
		Tomates	un lèchefrite	-	3
		Poivrons	un lèchefrite	-	3
		Broccolis	un lèchefrite	-	3
		Chou-fleur	un lèchefrite	-	3
		Autres	un lèchefrite	-	3
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Génoise		0,5 - 1,2 kg	-	2
	Gâteaux & tartes garnies	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Pâte à choux	un lèchefrite	-	3
		Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Tarte aux fruits	0,5 -2 kg	-	2
QUICHE ET TARTE	-		0,8 - 1,2 kg	-	2
PAIN	Petits pains		60 - 150 g chacun	-	3
	Pain carré		400 - 600 g chacun	-	2
	Gros pain		0,7 - 2,0 kg	-	2
	Baguettes		200 - 300 g chacun	-	3
PIZZA	Fine		ronde - plateau	-	2
	Épaisse		ronde - plateau	-	2
	Surgelés		1 - 4 couches	-	2

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

TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉ-CHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Petit pain / Biscuits	BASSE	Oui	140 - 150	35 - 55	3
Petit gâteau / Muffins	BASSE	Oui	160 - 170	30 - 40	3
Gâteaux à pâte levée	BASSE	Oui	170 - 180	40 - 60	2
Génoise	BASSE	Oui	160 - 170	30 - 40	2
Fougasse	BASSE	Oui	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	BASSE	Oui	170 -180	70 - 100	3
Petit pain	BASSE	Oui	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	BASSE	Oui	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	MOYEN	Oui	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MOYEN	Oui	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	MOYEN	Oui	160 - 180	60-80	3
Rosbif saignant 1 kg	MOYEN	Oui	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif saignant 2 kg	MOYEN	Oui	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	MOYEN	Oui	180 - 200	65 - 75	3
Jarrets de porc en ragoût	MOYEN	Oui	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MOYEN	Oui	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / pintade / canard	MOYEN	Oui	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MOYEN	Oui	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	HAUT	Oui	180 - 200	15 - 30	3

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 – 200	30 - 85	3
		Oui	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	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 / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		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

FONCTIONS	Convection	Chaleur pulsée	Air Brassé	Grill	Turbo Grill	Grosses Pièces	Cook 4	Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Dinde / oie, 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (en filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	COOK 4 Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	COOK 4 Tartes	Oui	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas ronde	COOK 4 Pizza	Oui	210	40 - 60	5 3 2 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	COOK 4 Menu	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

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

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 et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

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 ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.
N'utilisez pas de nettoyeur à 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 en aucun cas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et 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.
- 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.

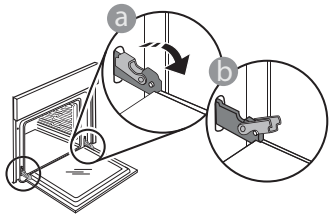
CHAUFFE-EAU

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartrer» régulièrement.

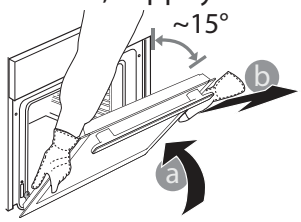
Après une longue période d'inutilisation de la fonction "Chaleur pulsée + Vapeur", il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

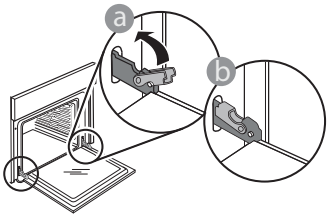
1. **Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



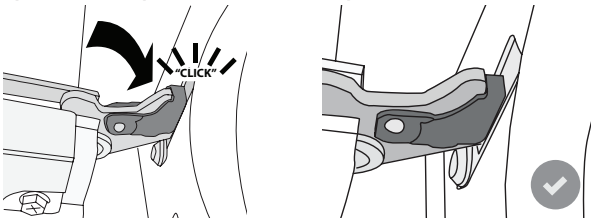
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.
   Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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.



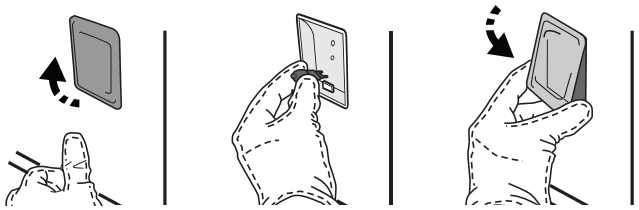
   Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez les supports de grille.
3. Enlevez le cache de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Replacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
6. Replacez les supports de grille.
7. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas. La fonction ne démarre pas.	Le mode « DÉMO » ne fonctionne pas.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
Le vapeur sort du tiroir pendant la cuisson.	Manque d'eau dans le réservoir.	Ajouter un verre d'eau potable.

FICHE TECHNIQUE

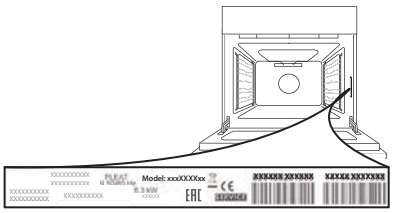
www La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web **docs.whirlpool.eu**

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

> www 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.

400011158393

Imprimé en Italie