

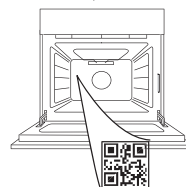
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

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

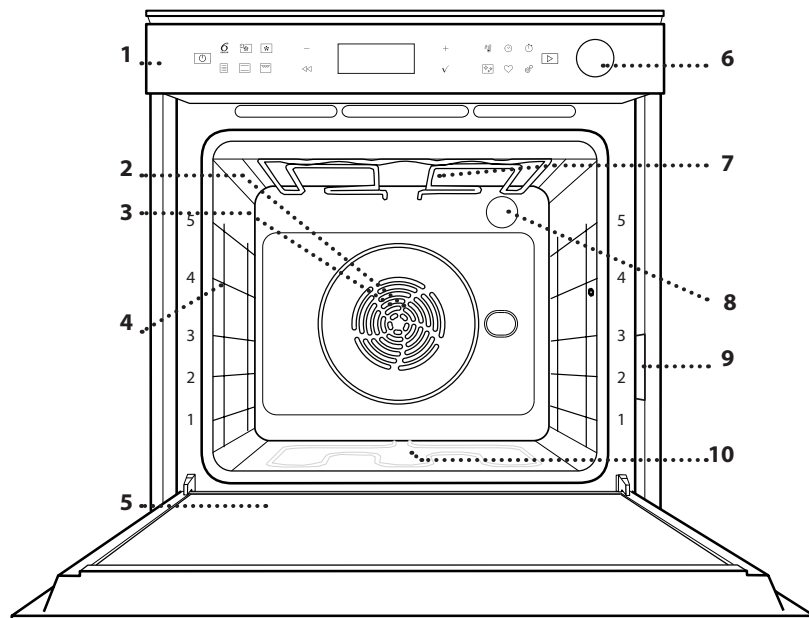


**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE  
SUR VOTRE APPAREIL POUR  
OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**

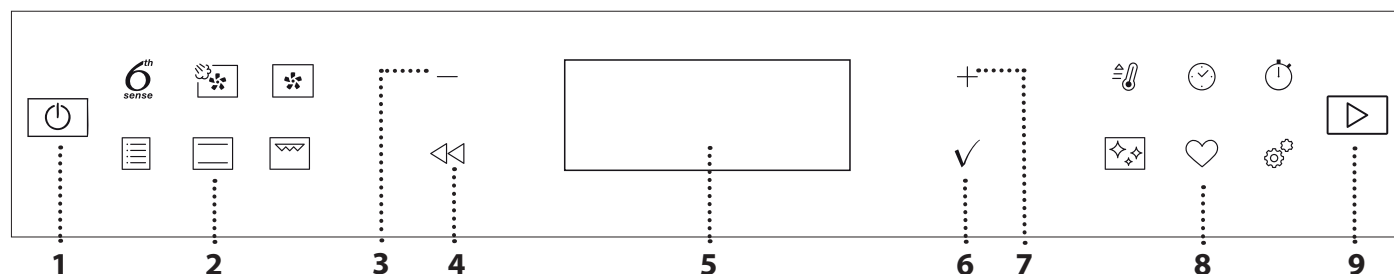


## DESCRIPTION DU PRODUIT



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 de chauffage supérieur/grill
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

## DESCRIPTION DU PANNEAU 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**

Pour lancer immédiatement une fonction.

**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**

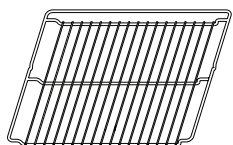
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

**9. DÉPART**

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

## ACCESSOIRES

### GRILLE MÉTALLIQUE



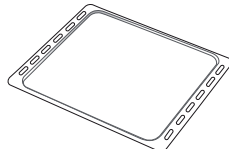
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

### LÈCHEFRITE



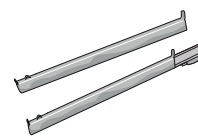
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

### PLAQUE DE CUISSON



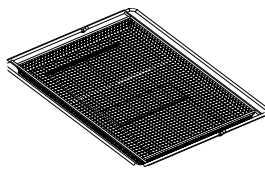
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

### RAILS TÉLESCOPIQUES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

### PLAQUE AIR FRY\*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur afin de collecter les miettes et égouttements possibles.

Elle peut être nettoyée au lave-vaisselle.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contactez le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## 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.

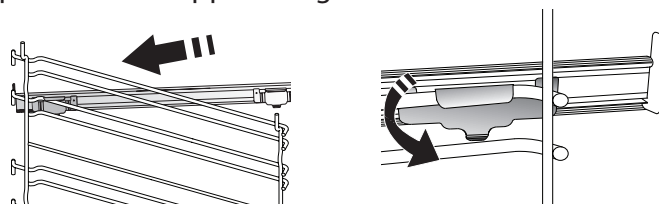
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

## 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 remplacer 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 RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)

Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques. Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez 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 rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Remarque : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

# FONCTIONS

## 6<sup>th</sup> 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 1 pour la cuisson du pain et des desserts et VAPEUR 2 pour la viande, le poisson et les légumes.



### AIR PULSÉ

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.



### FONCTIONS TRADITIONNELLES

#### AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

#### TURBO GRIL (GRIL TURBO)

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

##### » FRITURE À AIR

Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet, et plus en utilisant moins d'huile et obtenant des aliments agréablement croustillants. Les éléments chauffants effectuent un cycle pour chauffer convenablement la cavité, pendant que le ventilateur fait circuler de l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson attendus peuvent être obtenus uniquement en utilisant la plaque Air Fry (fournie avec certains modèles). Placer les aliments sur la plaque Air Fry sur une seule couche et suivre les instructions du Tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Éviter d'utiliser plusieurs plaques pour éviter une cuisson irrégulière.

##### » LEVAGE

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.

##### » DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

##### » MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

##### » ÉCO AIR PULSÉ

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.



### CONVENTIENNELLE

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.



### PRÉCHAUF. 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 produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. 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 réservoir automatiquement et ainsi prévenir l'accumulation d'eau résiduelle lorsque l'appareil ne sera utilisé pendant un certain laps de temps.

## • DÉTARTRAGE

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.

## • 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. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



## RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'on des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " DÉMO " à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

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



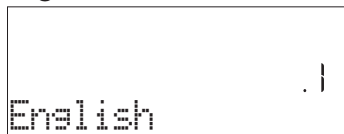
## FAVORI

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 ".

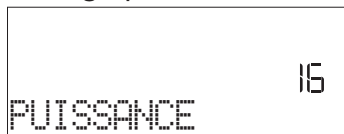


Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

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 faible, 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. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU



Afin de permettre au four de fonctionner efficacement, et de garantir qu'il demande régulièrement à l'utiliser d'effectuer un cycle de détartrage lorsque c'est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau correct. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur , appuyez sur Réglages  et utilisez les touches de navigation + et — pour sélectionner « DURETÉ DE L'EAU ». Confirmer avec la touche ✓. Utiliser les touches de navigation + et — pour sélectionner le niveau correct de dureté de l'eau de votre zone, sur la base du tableau suivant :

TABLEAU DE NIVEAUX DE DURETÉ DE L'EAU				
Niveau		°dH Degrés allemands	°fH Degrés français	°Clark Degrés anglais
1	Très douce	0-6	0-10	0-7
2	Douce	7-11	11-20	8-14
3	Moyen	12-16	21-29	15-20
4	Dure	17-34	30-60	21-42
5	Très dure	35-50	61-90	43-62

Appuyez sur ✓ pour confirmer.

Pour le niveau de dureté de l'eau, le niveau « Dure » est pré-réglé.

## 5. 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 »).

Veuillez noter : Il est conseillé 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  $\checkmark$  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  $\ll$ , vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL / NIVEAU DE VAPEUR



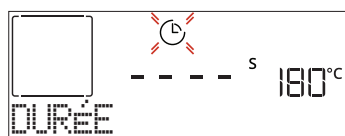
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour la changer, puis appuyez sur  $\checkmark$  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).


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


En fonction "Chaleur pulsée + Vapeur", vous pouvez sélectionner la quantité de valeur à partir des valeurs suivantes : VAPEUR 1, VAPEUR 2.

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du grill 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  $\checkmark$  pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  $\checkmark$  ou  $\triangleright$  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  $\checkmark$  pour confirmer.


### HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

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  $\checkmark$  pour confirmer et activer 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 le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur  $+$  ou  $-$  pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur  $\ll$  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  $\checkmark$  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  $\checkmark$  ou  $\triangleright$  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

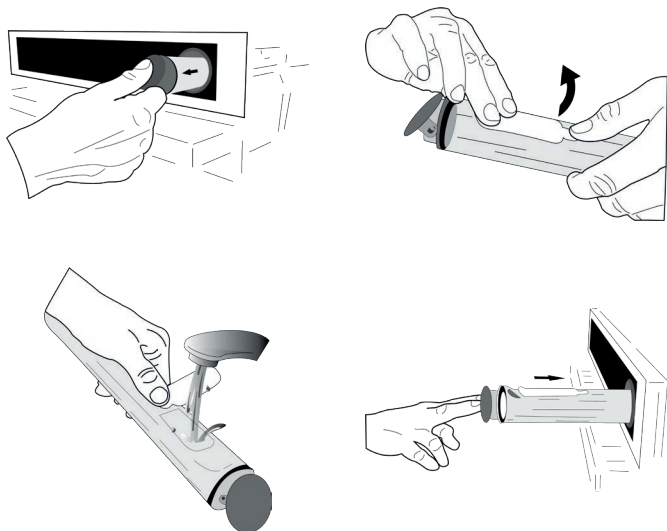
En choisissant " Chaleur pulsée + Vapeur " ou l'une

des recettes spécifiques 6<sup>th</sup> 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 d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir extractible sur le panneau de commande.

Lorsque cela est demandé sur l'écran avec les indications « AJOUTER DE L'EAU », ouvrir le tiroir en appuyant sur le capuchon incliné. Une fois sorti, ouvrir le couvercle du tiroir et verser lentement de l'eau potable jusqu'à l'encoche correspondant au niveau requis sur l'écran (NIVEAU 1 ou 2, sur la base de la fonction sélectionnée). Dans tous les cas, ne surchargez pas le tiroir en dépassant l'encoche indiquant le Niveau 2. 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.



Après le premier remplissage, en cas de cycles de cuisson plus longs, une fois que l'eau est épuisée, il pourrait s'avérer nécessaire d'en rajouter, afin de terminer le cycle : le four le demandera si c'est nécessaire.

Éviter de remplir le tiroir quand le four est éteint ou tant que cela ne vous est pas demandé sur l'affichage. Nous suggérons de vider le tiroir après le cycle de cuisson à la vapeur.

### 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 le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

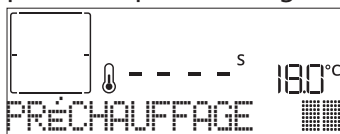
Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

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 attendre 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 en appuyant sur ou .

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 + 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 6<sup>th</sup> 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, puis appuyez sur pour 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.

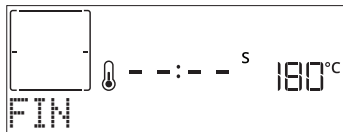




Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ou pour poursuivre la cuisson.

Veillez 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.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur  : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

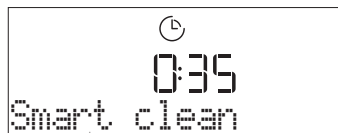





Appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.

## NETTOYAGE

### SMART CLEAN

Appuyez sur  pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.



Appuyez sur  pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur  une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur  pour activer le cycle de nettoyage.

Veillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

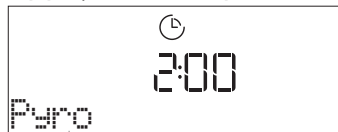
### NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO








**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.**

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 des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. 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 « Pyro » sur l'écran.



Appuyez sur  ou  pour sélectionner le cycle souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. 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. Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur  : 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.

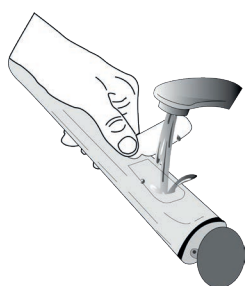
Veuillez noter : enlever l'eau du tiroir avant l'activation du cycle de pyrolyse

## • VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans la chaudière. Ce produit a été développé afin de lancer automatiquement un cycle de vidange une fois que la cuisson est terminée/a été arrêtée. Environ 30 minutes après l'arrêt/la fin de la cuisson, le four vidangera automatiquement le système, en déplaçant l'eau résiduelle dans le tiroir (faites attention à ne pas enlever le tiroir après la cuisson). Une fois que c'est fait, le tiroir peut être extrait et vidé.

Nous vous recommandons de vider le tiroir dès que la vidange sera terminée, après le cycle de cuisson.

Si nécessaire, une vidange manuelle peut, dans tous les cas, être exécutée par l'utilisateur en suivant les instructions ci-dessous.



Sélectionnez la fonction « Vidange » avec le tiroir d'eau convenablement inséré dans le four, appuyez sur et attendez que le cycle se lance automatiquement. La durée moyenne pour une vidange à pleine charge est d'environ une minute. Une fois que c'est

fait, le tiroir peut être extrait et vidé.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran indiquera la mention suivante « L'EAU EST CHAUDE »

## • DÉTARTER

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. 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 100 minutes.

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

L'affichage vous indiquera quand il est temps d'effectuer un cycle de Détartrage (voir le tableau ci-dessous).

MESSAGE DE DÉTARTAGE	SIGNIFICATION
<DÉTARTAGE RECOMMANDÉ> il apparaît après environ 15 heures de cycles de vapeur*	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartrage.
<VEUILLEZ DÉTARTER> il apparaît après environ 20 heures de cycles de vapeur*	Le détartrage est obligatoire. Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'a pas été réalisé.

\*en considérant la valeur par défaut (4 - Dure) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures des cycles de vapeur

qui doivent se passer avant l'apparition des messages de Détartrage dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

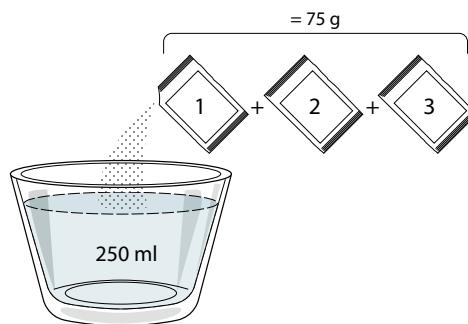
La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de poursuivre avec la phase de Détartrage.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'affichage présentera le message suivant « L'EAU EST CHAUDE ».

### » PHASE 1/2 : DÉTARTAGE (70 MIN)

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Assurez-vous que la solution se dissout complètement dans l'eau afin qu'aucun résidu ne subsiste. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour les commandes et les informations, contacter le service après-vente ou [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu). Whirlpool ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.




Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

Une fois que la phase de détartrage a été achevée, le réservoir doit être vidangé : la solution de détartrage utilisée pendant cette phase sera versée dans le tiroir extractible.

### » PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 min.)

Pour enlever les résidus de détartrage du tiroir et du circuit de vapeur, un cycle de rinçage doit être effectué.

Lorsque l'affichage indique <AJOUTER 0,25 L D'EAU> remplissez le réservoir avec 0,25 L d'eau potable, puis appuyez sur  pour commencer le rinçage. N'éteignez pas le four jusqu'à ce que toutes les étapes requises par la fonction aient été achevées.

Lorsque le message « DÉTARTRAGE TERMINÉ » apparaît à l'écran, appuyez sur OK pour confirmer .


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.


Lorsque la procédure de Détartrage est terminée, il est suggéré de sécher la cavité de l'eau résiduelle potentielle. Il sera alors possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

Remarque : pendant le cycle de Détartrage, du bruit peut être entendu puisque les pompes du four sont activées afin de garantir l'efficacité de détartrage optimale.

Une fois que le cycle d'entretien a démarré, n'enlevez pas le tiroir tant que l'appareil ne vous le demande pas.

### . MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou — : L'icône  clignotera sur l'écran.


Appuyez sur + ou — pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuteur.



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



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

Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec


la fonction.

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





















### . VERROUILLAGE

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



Remarque : 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 .


## 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 bœuf	0,6 - 2 kg	- 3 
	Hamburgers	1,5 - 3 cm	3/5 5  4 
	Rôti	0,6 - 2,5 kg	- 3 
	Poulet rôti	0,6 - 3 kg	- 2 
	Filet & poitrine	1 - 5 cm	2/3 5  4 
POISSON	Filet de poisson	0,5 - 3 (cm)	- 3  2 
	Filets surgelés	0,5 - 3 (cm)	- 3  2 
LÉGUMES	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg	- 3 
	Légumes-rôti	0,5 - 1,5 kg	- 3 
	Légumes gratinés	un lèche-frite	- 3 
GÂTEAUX ET PÂTISSERIES	Génoise	0,5 - 1,2 kg	- 3 
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	- 3 
	Tarte	0,4 - 1,6 kg	- 3 
	Quiche et tarte	0,8 - 1,2 kg	- 2 
	Pizza fine	ronde - plateau	- 2 
PAIN & PIZZA	Pizza épaisse	ronde - plateau	- 2 
	Pizza surgelée	1 - 4 couches	- 2 
	Petits pains 🥖	60 - 150 g chacun	- 3 
	Gros pain 🥖	0,7 - 2,0 kg	- 2 

## ACCESSOIRES

  
Grille métallique

  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

  
Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique




















  
Lèche-frite / plaque de cuisson

  
Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

  
Friture à air




## TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

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

### ACCESSOIRES

  
Grille métallique

  
Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

























  
Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

  
Lèche-frite / plaque de cuisson

  
Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

  
Friture à air

# TABLE DE CUISSON AIR FRY

RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES	
Frites surgelées		650-850 g	Oui	200	25 - 30		
Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40		
Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20		
Mélange de légumes		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30		
Nuggets de poulet congelés		500 g	Oui	200	15 - 20		
Blanc de poulet panés		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40		
Bâtonnet de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20		
Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50		

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, étalez l'huile uniformément.

Nous suggérons d'ajouter un plateau vide sur L1 afin de recueillir les éventuels résidus de graisse provenant de la lèchefrite de l'Air fry pendant la cuisson.

Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé

FONCTIONS



Conventionnel



Air Pulsé



Cuisson Par Convection



Grill



Cuisson au grill Turbo



























































































Éco Air Pulsé



Friture à air

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	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



Conventionnel



Air Pulsé



Cuisson Par Convection



Grill



Cuisson au gril Turbo



Éco Air Pulsé



Friture à air

Whirlpool

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / veau / boeuf 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde/Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filets, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Morceaux de viandes (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

\* 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

Friture à air

# 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.

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 microfibres 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.

. Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.

. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

. 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.



## ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange qui dure environ une minute, en transférant ainsi toute l'eau dans le système vers le tiroir extractible. Une fois la vidange automatique réalisée,

procédez comme suit :

1. Appuyez sur le haut du capuchon avant du tiroir, indiqué par une cavité, pour tirer la poignée
2. Saisissez la poignée et sortez le tiroir d'eau.
3. Enlevez le couvercle du tiroir d'eau.
4. Videz le tiroir d'eau et nettoyez-le.
5. Séchez les différents composants en utilisant un chiffon doux.
6. Si nécessaire, laissez le tiroir sécher à l'air libre sans le fermer avec le couvercle.
7. Remplacez le couvercle du tiroir d'eau.
8. Réinsérez le tiroir d'eau amovible lavé et séché dans son logement en vous assurant de le pousser jusqu'au fond
9. Appuyez sur le fond du capuchon avant du tiroir pour repositionner la poignée.

Remarque : Si nécessaire, un cycle de vidange manuel peut être effectué : appuyez sur l'icône de Nettoyage  sur le panneau UI et en naviguant avec les boutons + et -, sélectionnez l'option Vidange et appuyez sur l'icône  pour démarrer. Le four vidangera l'eau dans le système, en la convoyant vers le tiroir extractible.

Remarque : Évitez de laisser de l'eau dans le système pendant plus de 2 jours.

Utilisez uniquement de l'eau à température ambiante lors du remplissage du tiroir d'eau : l'eau chaude pourrait affecter le fonctionnement du système de vapeur. Utilisez uniquement de l'eau potable.

## 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 « Détartre » régulièrement.

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

## REEMPLACER L'AMPOULE

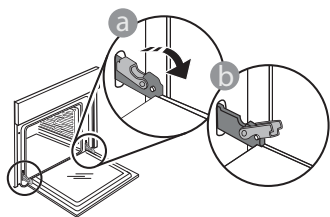
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type 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. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

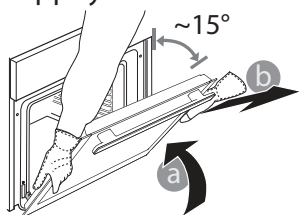
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

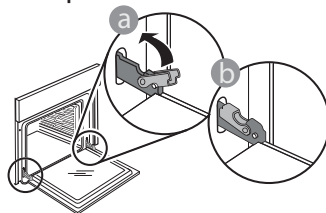
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



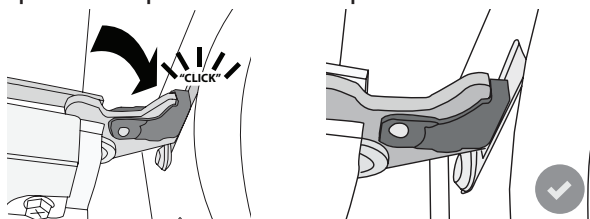
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant 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

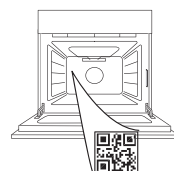
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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.
Activation de la pompe de vidange quelques minutes après la fin/l'arrêt du cycle vapeur	Vidange d'eau automatique attendue	Aucune action nécessaire.



\* Disponible sur certains modèles uniquement

**Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :**

- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.whirlpool.eu**
- 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



400011669609