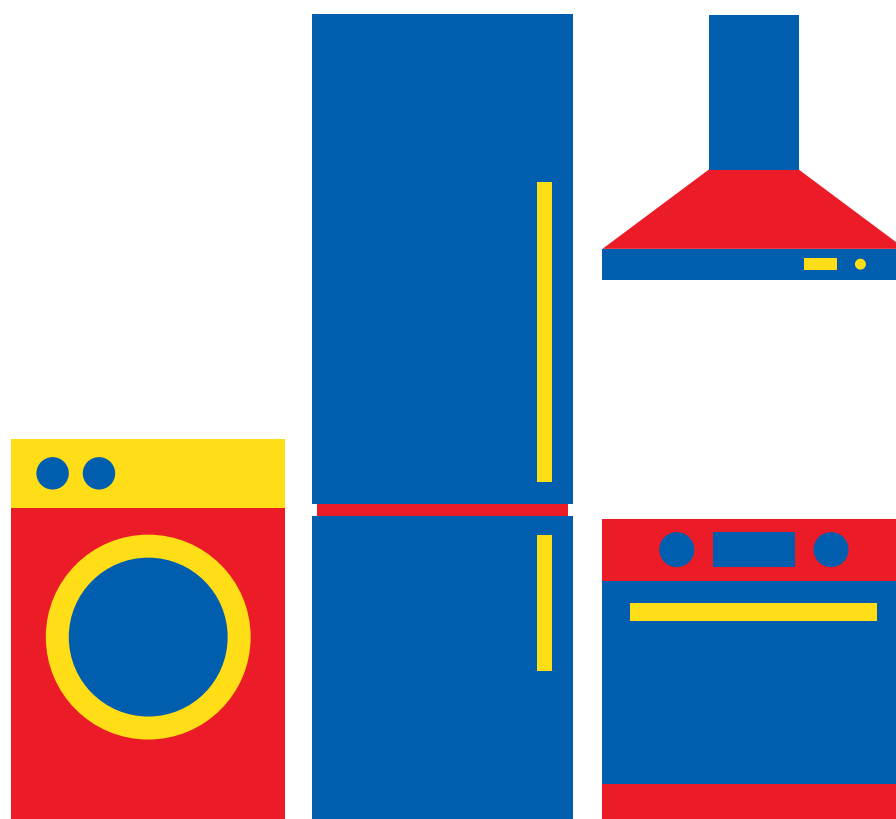


WHIRLPOOL

FOUR

OAKZ9142PIX

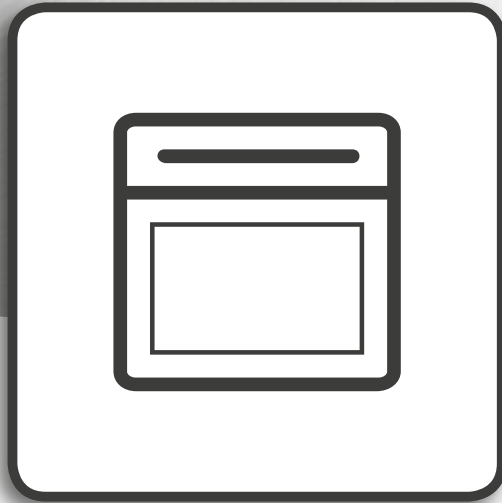
MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com



Whirlpool



Consignes de **sécurité, utilisation, et d'installation**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne touchez pas au four durant le cycle par pyrolyse (auto-nettoyant), vous pourriez vous brûler. Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après le cycle de nettoyage par pyrolyse (jusqu'à ce que la pièce soit bien aérée). Les débordements importants dans la cavité, comme les débordements d'huile et de gras, doivent être nettoyés avant de lancer le cycle de nettoyage. Ne laissez pas d'ustensiles ou de matériaux à l'intérieur de la cavité du four pendant le cycle à pyrolyse.

⚠ Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle par pyrolyse. - vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrir la porte avec soin pour permettre à l'air chaud ou la vapeur d'évacuer graduellement avec d'accéder la cavité - vous pourriez vous brûler. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - vous pourriez

vous électrocuter. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois. N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le rebord supérieur du four - vous pourriez vous brûler.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - un incendie pourrait se déclarer.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique provenant du fabricant, d'un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de Service Après-vente autorisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien. - vous pourriez vous brûler.


⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule- vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car ils absorbent mieux la chaleur. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

Cycle standard (NETT. PYRO) : ce cycle de nettoyage est efficace lorsque le four est très sale. Cycle écoénergétique (NETT. PYRO EXPRESS/ÉCO) - (uniquement sur certains modèles) : la consommation est réduite d'environ 25 % par rapport à un cycle standard. Il est recommandé d'utiliser ce cycle régulièrement (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).

DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

Cet appareil est conforme aux exigences de conception écoénergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

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

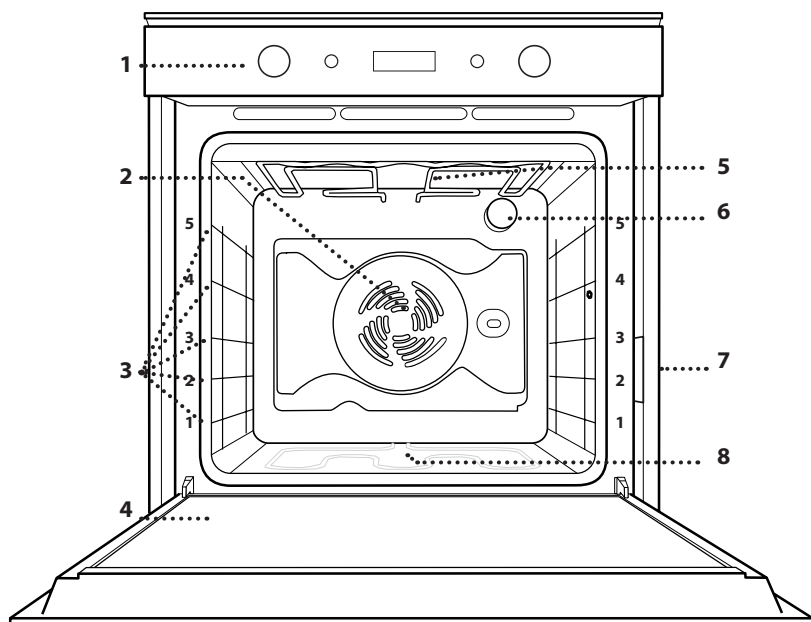


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



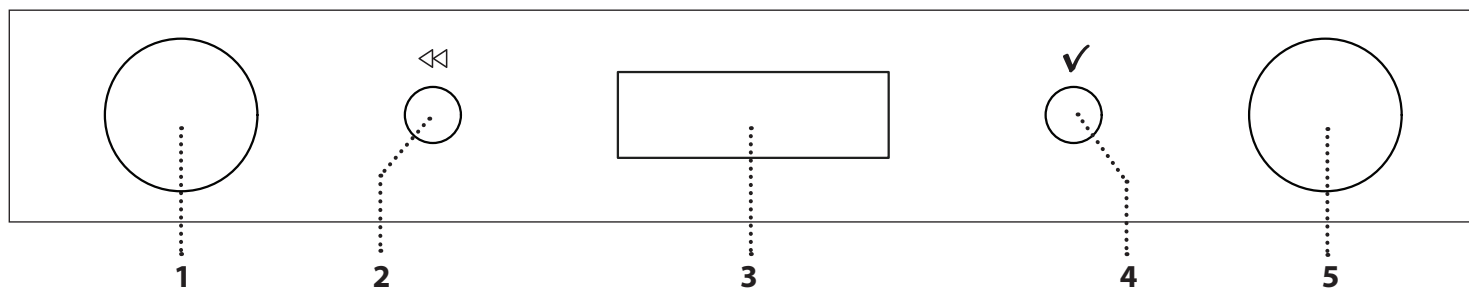
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, il permet de modifier les réglages.

3. ÉCRAN

4. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

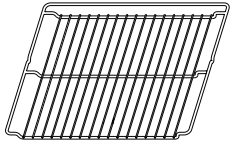
5. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

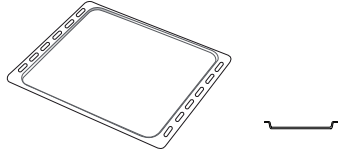
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



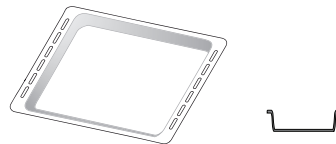
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

PLAQUE DE CUISSON



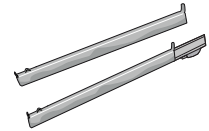
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

LÈCHEFRITE*



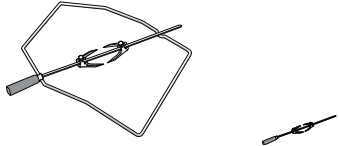
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

GRILLES COULISSANTES *



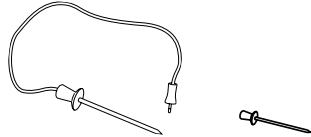
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

TOURNEBROCHE *



permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

SONDE À VIANDE *



Pour mesurer la température interne des aliments pendant la cuisson.

* 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.

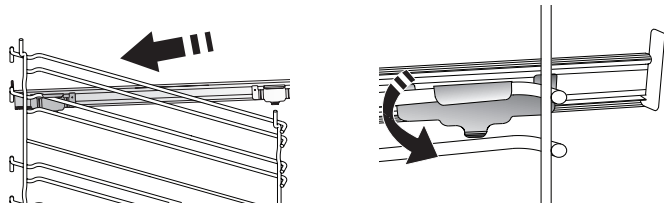
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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.

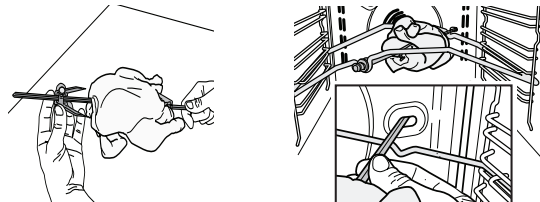
Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



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

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (LE CAS ÉCHÉANT)

Poussez la broche à travers le centre de la viande (attachez la volaille avec de la ficelle) et glissez la viande jusqu'à la fourchette; la viande ne doit plus pouvoir bouger. Poussez la deuxième fourchette sur la broche pour qu'elle maintienne la viande fermement en place. Serrez la vis de fixation. Insérez l'extrémité dans la cavité prévue à cet effet dans le compartiment de cuisson du four et appuyez la partie ronde sur le support correspondant.




Veillez noter : Pour recueillir les jus de cuisson, placez une lèchefrite contenant 500 ml d'eau sous la broche. Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, toujours utiliser la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).

L'utilisation de cet accessoire est autorisée uniquement en combinaison avec la fonction Turbogrill.

FONCTIONS

0 OFF
Pour éteindre le four.

 **ÉCLAIRAGE**
Pour allumer/éteindre la lumière du four.

 **FONCTIONS SPÉCIALES**

• **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.

• **MAINTIEN AU CHAUD**


Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.


• **LEVAGE DE LA 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.


• **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 NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez le 1er ou le 2e niveau. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

 **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez la 3e grille. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.

 **CHALEUR PULSÉE**
Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex. : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 2e grille lors de cuissons sur une seule grille. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez les 1er et 4ème niveaux après avoir préchauffé le four.


 **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.

• **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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

 **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.

 **PAIN / PIZZA**
Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson idéal. Placez la pâte sur la 2e grille après avoir préchauffé le four.

 **NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO**

Pour éliminer les éclaboussures qui se produisent lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (environ 500 °C). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (nettoyage PYRO) et un cycle plus court (ÉCO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

 **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

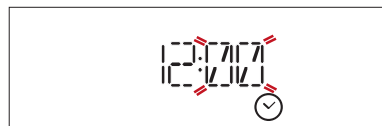
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

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

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 « Convection forcée »).

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.

Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.



Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour les changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer, et continuer de modifier les réglages qui suivent (si c'est possible).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

DURÉE



Lorsque le voyant ☺ clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur ✓ pour confirmer. Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur ✓ pour confirmer et démarrer la fonction.

Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur << : tournez le *bouton de réglage* pour le modifier et ensuite appuyez sur ✓ pour confirmer.

RÉGLER LE TEMPS DE FIN DE CUISSON

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 de cuisson qui a été réglé et le voyant ☺ clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur \checkmark pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez 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. Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyer sur \llcorner pour changer les réglages.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur \checkmark pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veuillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.

Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée :



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

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 pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur \checkmark pour continuer la cuisson en mode

manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont 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 \checkmark pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Une fois la fonction de brunissage activée, vous pouvez changer la durée d'activation en tournant le *bouton de réglage*. Vous pouvez aussi arrêter la fonction en tout temps en tournant le *bouton de sélection* pour sélectionner une fonction différente ou en le plaçant sur 0 pour éteindre le four.

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant \odot clignote à l'écran.



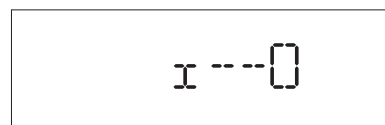
Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur \checkmark de nouveau pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veuillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; appuyez sur \llcorner pour éteindre la minuterie en tout temps.

. VERROU

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur \checkmark et \llcorner 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, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur 0 .

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 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. Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction de nettoyage automatique.



Il est possible de choisir entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ECO).



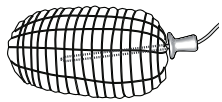
Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le cycle souhaité et appuyez sur \checkmark pour confirmer. Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

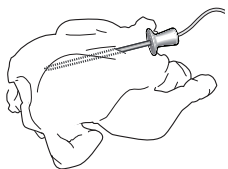
L'affichage indique alors l'heure actuelle.

Veuillez noter : comme avec d'autres manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle de nettoyage automatique.

UTILISATION DE LA SONDE À VIANDE *



Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.



Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

FONCTION DE CUISSON AVEC SONDE *

Lorsque la sonde est insérée, la température de la cavité est gérée comme définie pour la fonction sélectionnée, mais le processus de cuisson se termine dès que la température réglée par l'utilisateur est atteinte. Il n'existe pas de menu spécifique pour les fonctions de cuisson avec sonde, mais il est toujours possible de passer d'une fonction traditionnelle à une "fonction de cuisson avec sonde". Ceci se produit lorsque la sonde est insérée. Un signal sonore retentit dès que la sonde à viande est détectée ; le message "SONDE" s'affiche pendant 3 secondes.

Si le *bouton de sélection* n'est pas tourné sur "Standby" (Veille) ou "Lamp" (Éclairage), l'affichage affiche les informations générales relatives aux fonctions de cuisson et la température programmée pour la sonde. Si la sonde à viande est insérée et détectée au lancement d'une fonction (Préchauffage rapide, Gril, Fonctions spéciales, Brunissage) qui ne permet pas l'utilisation de la sonde, la cuisson ne démarre pas tant que la sonde n'est pas retirée. Un signal sonore retentit et le message suivant s'affiche: "RETIRER SONDE".

Étant donné que l'heure de fin de cuisson dépend de la température programmée pour la sonde à viande, il n'est possible de programmer ni minuteur, ni fonction de cuisson avec départ différé pour la fonction. Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, réglez la température du four (en haut, à droite de l'écran) en tournant le *bouton de réglage*; confirmez en appuyant sur \checkmark .

Il est maintenant possible de modifier la valeur à programmer pour la sonde (en bas à droite de l'affichage): tournez le *bouton de réglage* et appuyez sur \checkmark pour lancer la cuisson.

Il est possible de modifier la température du four et de la sonde à tout moment durant la cuisson. Pour modifier la température du four, tournez simplement le *bouton de réglage*; pour modifier la température de la sonde, appuyez \llcorner , tournez le *bouton de réglage* sur la valeur de réglage souhaitée et appuyez \checkmark pour confirmer.

La valeur par défaut de la sonde à viande est de 70 °C et peut être réglée par incréments de 1 °C.

Lorsque la sonde est détectée au lancement ou au cours d'une fonction, toutes les phases de préchauffage sont sautées et la première phase de cuisson de la fonction sélectionnée est exécutée ; le four reste allumé jusqu'à ce que la sonde soit retirée et qu'elle ne soit plus détectée.

Si la sonde est retirée en cours de cuisson, l'affichage indique les minutes de cuisson et le compteur augmente la valeur jusqu'à ce que l'utilisateur arrête la fonction ou insère à nouveau la sonde dans la viande.

Dès que la cuisson est terminée, le message "END" s'affiche en clignotant.

* Disponible sur certains modèles seulement

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3
		Oui	160 - 180	30 - 90	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		Oui	170 - 180	15 - 45	3
		Oui	160 - 170	20 - 45	4 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 1
Pain	Pain	Oui	180 - 220	30 - 50	2
Pizza	Pizza	Oui	220 - 250	15 - 30	2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	40 - 55	2/3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
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 (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
Filets de poisson / biftecks		-	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
			3 (Élevée)	60 - 80	2 1
Rosbif rare 1 kg		-	2 (Moy)	35 - 50 **	3

FONCTIONS

Convection naturelle

Convection forcée

Chaleur pulsée

Grill

Turbo Grill

Pain / Pizza

Éco Chaleur pulsée

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

Tournebroche (selon le modèle)

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 **	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 **	
Gratin de légumes		-	3 (Élevée)	10 - 25	
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 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal forcés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.

Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

RECETTES TESTÉES

Compilées pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES *
Pâte sablée		Oui	150	30 - 40	
		Oui	150	25 - 35	
		Oui	150	25 - 35	
Petits gâteaux		Oui	170	20 - 30	
		Oui	160	20 - 30	
		Oui	160	25 - 35	
Gâteaux éponges sans matières grasses		Oui	170	30 - 40	
		Oui	160	30 - 40	
		Oui	160	35 - 45	
Tartes aux pommes (2)		Oui	185	70 - 90	
		Oui	175	70 - 90	
		Oui	175	75 - 95	
Rôtie		-	3 (Élevée)	4 - 6	
Burgers		-	3 (Élevée)	18 - 30 **	

* Vous pouvez acheter les accessoires qui ne sont pas disponibles avec le four auprès de notre Service Après-vente.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

Catégorie d'efficacité énergétique (selon la norme CEI 60350-1) : reportez-vous au tableau correspondant pour effectuer le test.

FONCTIONS	Convection naturelle	Convection forcée	Chaleur pulsée	Gril	Turbo Grill	Pain / Pizza	Éco Chaleur pulsée
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	Tournebroche (selon le modèle)	

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. Essayez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas 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.

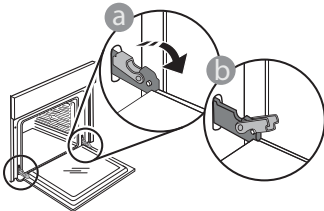
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

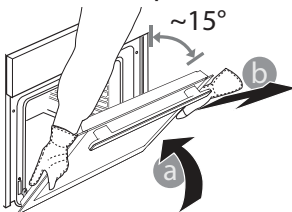
Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

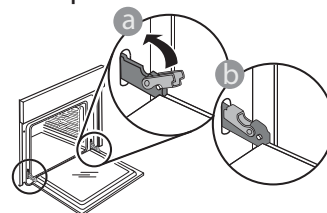
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



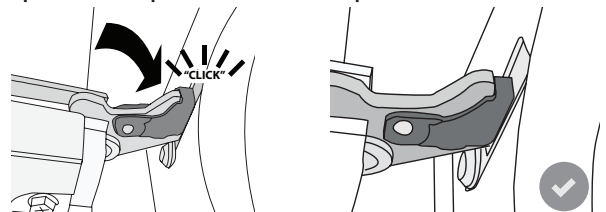
2. Fermez le plus possible la porte. Maintenez fermement la porte avec les deux mains - ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface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

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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


Veillez 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.
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.

FICHE TECHNIQUE

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

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.

