



MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: AKP 607 BL

CODIC: 0901601

AKP 607

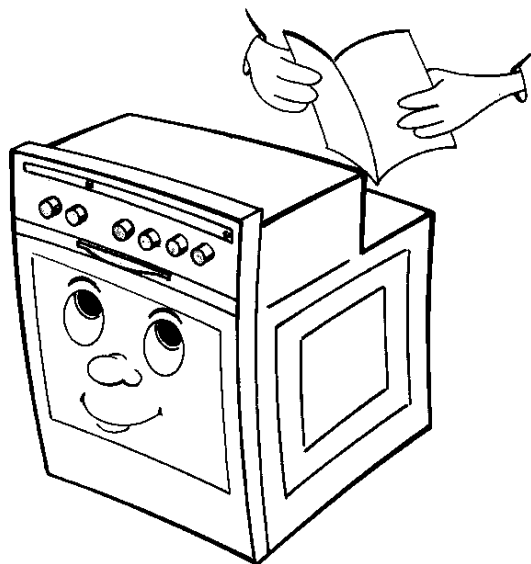
461999761951

AKP607

(5W8MQ9SV)



Whirlpool



GUIDE D'EMPLOI RAPIDE

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIERE FOIS

1. Retirer toute protection en carton de la cavité du four et tous les accessoires.
2. Chauffer le four à la température maximale pendant une heure environ pour éliminer les odeurs et les fumées des graisses de protection.

POUR L'USAGE QUOTIDIEN

1. Placer les aliments dans la cavité.
2. Sélectionner la fonction désirée (voir pages 4 à 8).
3. Sélectionner la température désirée (voir pages 4 à 8).

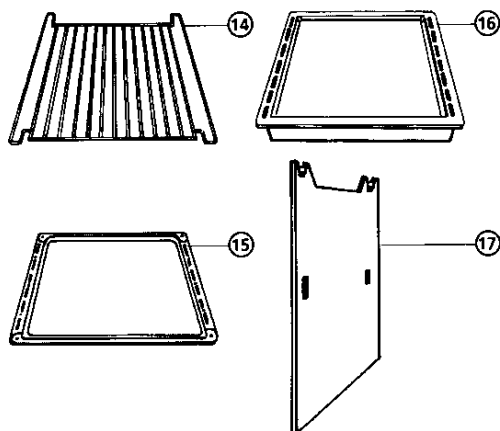
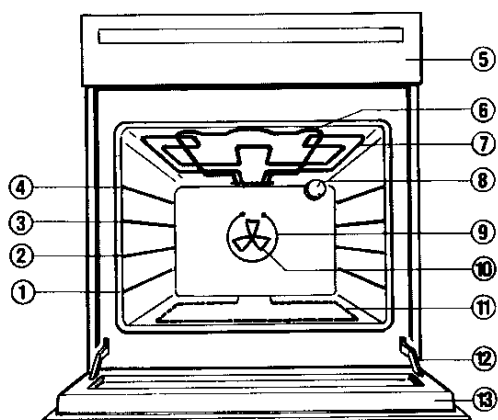
Pour obtenir entière satisfaction de votre four, nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi.

Service Consommateur:

Tél: (1) 46 97 10 00

LE FOUR ET SES ACCESSOIRES	Page 2
LE BANDEAU DE COMMANDES	Page 2
AVANT D'UTILISER LE FOUR	Page 3
PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL	Page 3
COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR	Page 4
COMMENT UTILISER LE PROGRAMMATEUR	Page 8
COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES	Page 13
COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR	Page 14
DIAGNOSTIC DES PANNES	Page 14
SERVICE APRES-VENTE	Page 14
INSTALLATION	Page 15
ENCASTREMENT DU FOUR	Page 15
CONFORMITE DE L'APPAREIL AUX NORMES	Page 16

LE FOUR ET SES ACCESSOIRES



- 1-2-3-4. Positions des gradins
- 5. Bandeau de commandes
- 6. Élément chauffant supérieur
- 7. Élément chauffant de grilloir (peut être abaissé pour le nettoyage)
- 8. Lampe d'éclairage du four
- 9. Élément chauffant sur la paroi arrière
- 10. Ventilateur
- 11. Élément chauffant inférieur (n'est pas visible)
- 12. Charnières de porte
- 13. Porte de four
- 14. 2 Grilles: à utiliser comme support pour casseroles, moules à gâteau et tout autre ustensile de cuisson. Elles peuvent être positionnées de deux façons différentes (↘ ou ↙) sur un des gradins, suivant le cas.
- 15. Plaque à pâtisserie: à utiliser pour la cuisson de tartes, biscuits, meringues, etc.
- 16. Lèche-frite: A utiliser comme ustensile de cuisson (ex.: pour viande, poulets, poissons ou légumes). Elle peut être positionnée au-

dessous de la grille lors de la cuisson de viandes pour recueillir les graisses.
 Pour réduire la formation de fumées et d'éclaboussures, nous conseillons de verser de l'eau dans la lèche-frite.

17. Panneaux catalytiques:

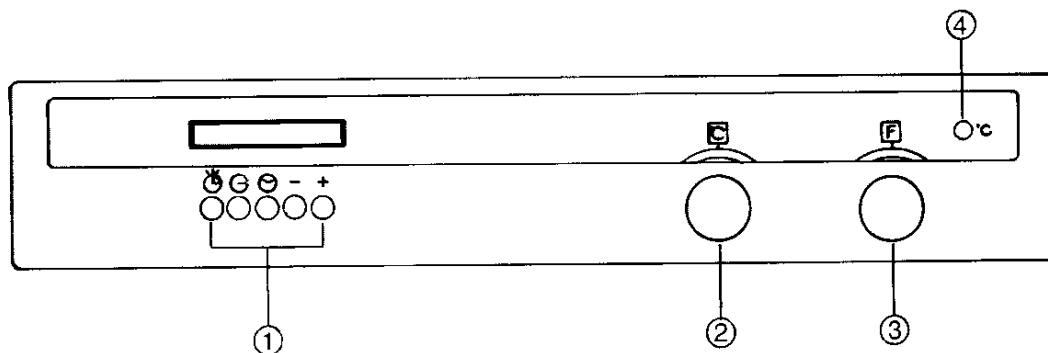
Ces panneaux sont recouverts d'un émail spécial microporeux qui retient les éclaboussures de graisses. A la suite de cuissons particulièrement grasses, nous vous recommandons d'effectuer un cycle d'auto-nettoyage.

1. Faire fonctionner le four à la température maximale pendant une heure.
2. A la fin du cycle vous pouvez utiliser une éponge humide pour retirer les résidus gras. Ne pas utiliser de savon ni de détergent pour ne pas endommager l'émail catalytique.

Réversibilité des panneaux catalytiques:

Ils peuvent être retournés quand un côté perd ses propriétés catalytiques.

LE BANDEAU DE COMMANDES

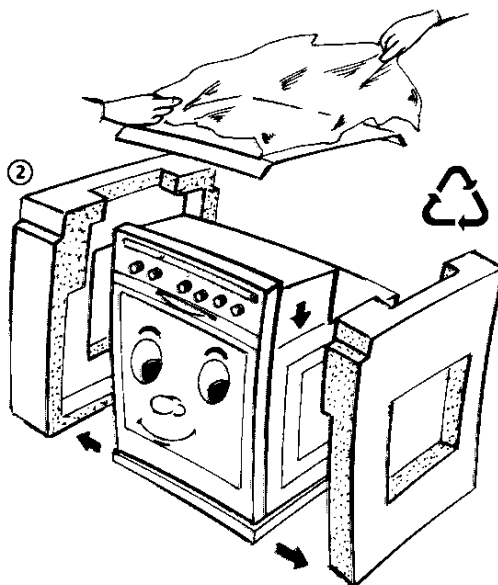


- 1. Programmateur
- 2. Bouton de commande du thermostat

- 3. Bouton sélecteur des fonctions
- 4. Lampe témoin rouge de température

AVANT D'UTILISER LE FOUR

1. Les éléments d'emballage (sachets en plastique, polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source de danger potentiel.
- ②. L'emballage est recyclable; il porte le symbole de recyclage ♻️.
3. Contrôler que le four ne soit pas endommagé et que la porte ferme parfaitement.
4. S'assurer que l'installation et le raccordement électrique soient effectués par un technicien qualifié, suivant les instructions du constructeur et suivant les normes locales en vigueur.
5. Retirer les protections en carton et le film plastique de l'intérieur et de l'extérieur du four ainsi que tous les accessoires. Chauffer le four à la température maximale pendant une heure environ. Il y aura une formation de mauvaises odeurs dues aux graisses de protection des composants du four et au matériau isolant. Les fumées sont inoffensives.

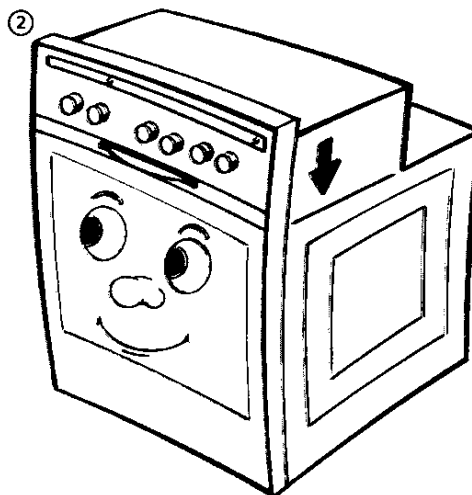


PRECAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GENERAL

1. Attention:

Avant toute opération d'entretien, débrancher le four. Le non respect de cette précaution pourrait occasionner des dommages aux personnes et aux biens.

- ②. Ne pas soulever le four par la poignée de la porte, mais le soulever par les côtés comme indiqué (voir flèche ci-contre).
3. Pendant le fonctionnement et immédiatement après l'usage, certaines parties du four (ex.: porte de four) sont très chaudes. Eviter de les toucher.
4. Attention:
Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.
5. Utiliser des gants isolants pour retirer les récipients ou les assiettes chaudes du four.
6. Ne pas stocker des produits inflammables dans le four. Si l'appareil est mis en fonctionnement, ils pourraient s'enflammer.
7. S'assurer que les cordons électriques ne viennent en contact avec la porte du four.
8. Le Fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux biens dus à une mauvaise utilisation du four.




9. Le four est fabriqué avec des matériaux recyclables.
Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable et couper le câble d'alimentation.
10. Eviter de recouvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium.

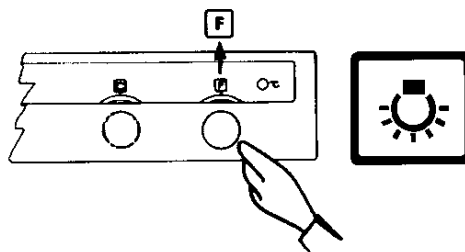
COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR

LAMPE DE FOUR

La lampe d'éclairage peut être utile lors du nettoyage du four.

COMMENT OPERER:

Tourner le bouton sélecteur **F** sur le symbole .




FONCTION STATIQUE (ELEMENTS CHAUFFANTS HAUT ET BAS)

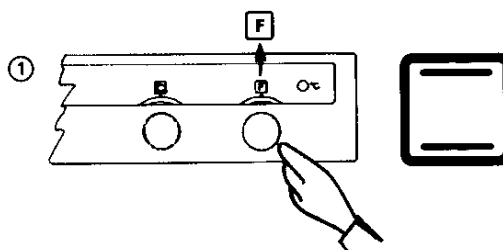
Cette fonction est idéale pour la cuisson de tartes, viandes, poissons, pains et pizzas.

Note: Utiliser un seul gradin.

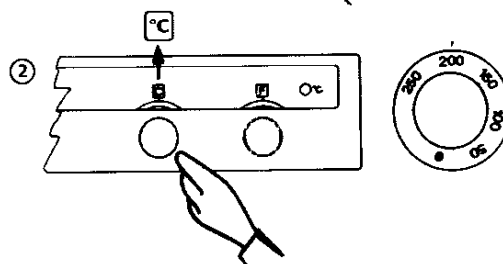
■ Nous conseillons de préchauffer le four.

COMMENT OPERER:

- ①. Tourner le bouton sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume.
- ②. Tourner le bouton de thermostat **°C** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température désirée. La lampe témoin rouge de thermostat s'allume.



Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.



En fin de cuisson

3. Tourner le bouton sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.
4. Tourner le bouton de thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position ●.



ALIMENTS	PRÉCHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON (en minutes env.)
Quiche Lorraine	oui	2	200	45-55
Gratin Dauphinois	oui	2	200	70-80
Poulet	oui	2	200	55-65
Quatre quarts	oui	2	160	55-60
Gâteau aux poires	oui	2	175	50-65

Retourner la viande en cours de cuisson.


Note: Les temps de cuisson sont indicatifs.

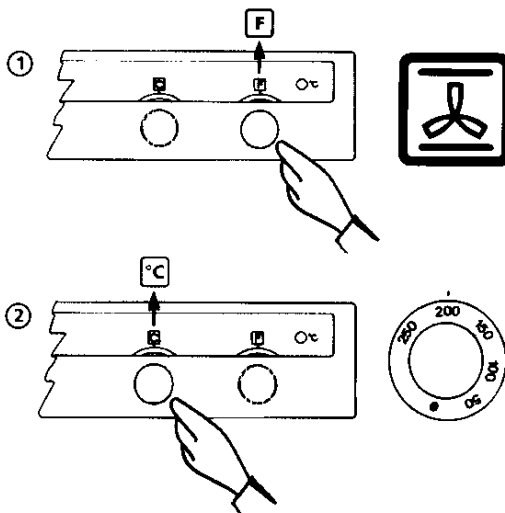
COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR

FONCTION CHALEUR PULSEE (ELEMENTS CHAUFFANTS HAUT ET BAS + VENTILATEUR)

Cette fonction est idéale pour la cuisson sur deux niveaux.

COMMENT OPERER:

- ①. Tourner le bouton sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume et le ventilateur fonctionne.
- ②. Tourner le bouton de thermostat °C dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température désirée. La lampe témoin rouge de thermostat s'allume. Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.



En fin de cuisson

3. Sortir le plat déjà cuit et continuer éventuellement la cuisson de l'autre.
4. Tourner le bouton sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.
5. Tourner le bouton de thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ●.



ALIMENTS	PRE-CHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON (en min.)
Cake	non	2	160	60-70
Biscuits	non	2+4	160	25-30
Meringues	non	2+3	80	100-200
Gâteau roulé	non	2	150	20-30
Terrine	non	2	175	55-65

Note: Les temps de cuisson sont indicatifs.

COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR


FONCTION GRIL (ELEMENT HAUT DU GRILLOIR)

Cette fonction est idéale pour griller des **petits morceaux de viande** (biftecks, saucisses) et pour dorer le pain.

COMMENT OPERER

Note: Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

1. Placer la viande sur la grille et la lèchefrite au-dessous.
Nous conseillons de verser de l'eau dans la lèchefrite pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisses.

②. Tourner le bouton sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume.

③. Tourner le bouton de thermostat **°C** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température désirée. La lampe témoin rouge de thermostat s'allume.

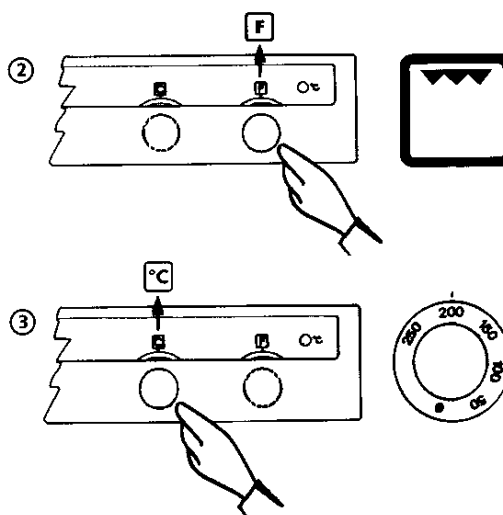
Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.

4. Retourner la viande à mi-cuisson.

En fin de cuisson

5. Tourner le bouton sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.

6. Tourner le bouton de thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ●.



ALIMENTS	PRE-CHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON (en min.)
Croque-monsieur	oui	4	max	1-3
Côtelettes de porc	oui	4	max	30-35
Brochettes	oui	4	max	35-40
Cuisses de poulet	oui	4	max	45-50
Saucisses	oui	4	max	25-35

Note: Les temps de cuisson sont indicatifs.

COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR


(FONCTION TURBO-GRIL (ÉLÉMENT HAUT DE GRILLOIR + VENTILATEUR))

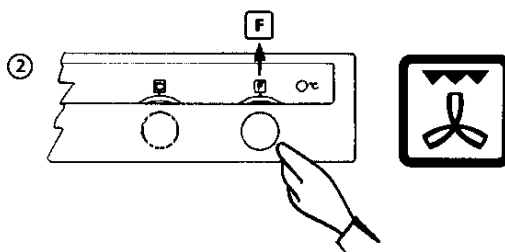
Cette fonction est idéale pour griller de **gros morceaux de viande** (rosbif, rôti de porc, poulet, etc.).

COMMENT OPERER

Note: Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

■ Avec cette fonction, il n'est pas nécessaire de tourner la viande régulièrement comme pendant la cuisson au grilloir normal.

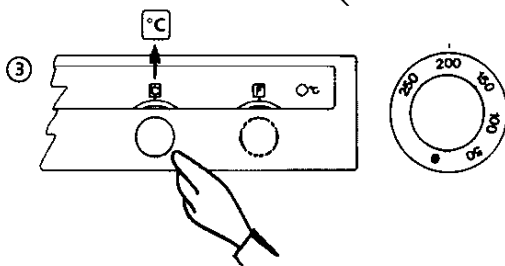
1. Placer la viande sur la grille et la lèchefrite au-dessous. Nous conseillons de verser de l'eau dans la lèchefrite pour réduire les fumées et les éclaboussures de graisses.
- ②. Tourner le bouton sélecteur **F** sur le symbole . La lampe d'éclairage s'allume et le ventilateur fonctionne.
- ③. **Tourner le bouton de thermostat °C dans le sens des aiguilles d'une montre sur 200°C Max.** La lampe témoin rouge de thermostat s'allume.



Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, la lampe témoin rouge s'éteindra.

En fin de cuisson

4. Tourner le bouton sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.
5. Tourner le bouton de thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position ●.



ALIMENTS	PRÉ-CHAUFFAGE	GRADIN (à partir du bas)	TEMPERATURE °C	TEMPS DE CUISSON (en min.)
Rôti de porc (1 kg)	non	2	175	100-120
Pommes rôties (1,5 kg)	non	3	200	40-50
Rosbif (500 g)	non	3	200	15-20 (saignant)
Poulet (1 kg)	non	2	200	55-65
Gigot d'agneau (1,5 kg)	non	2	200	80-90

Note: Les temps de cuisson sont indicatifs.


COMMENT UTILISER LES FONCTIONS DU FOUR

Cette fonction est idéale pour décongeler les aliments à la température ambiante.

Note:

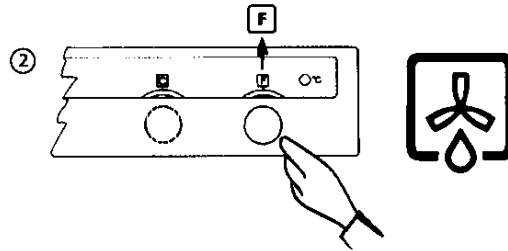
Pour éviter la déshydratation des aliments, les laisser enveloppés dans leur emballage.

COMMENT OPERER

1. Placer les aliments sur la plaque à pâtisserie.
- ②. Tourner le bouton sélecteur **F** sur le symbole .
La lampe d'éclairage s'allume.

En fin de cuisson

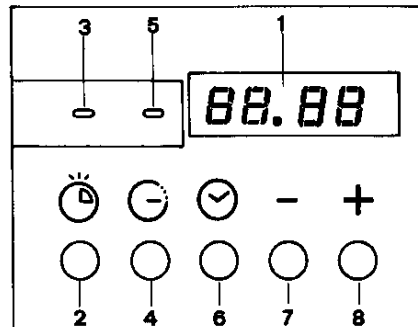
3. Tourner le bouton sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position 0.



COMMENT UTILISER LE PROGRAMMATEUR

DESCRIPTION

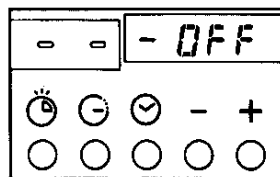
1. Afficheur digital (Cadran)
2. Touche de réglage du temps de cuisson
3. Voyant indiquant le temps de cuisson
4. Touche de réglage de fin de cuisson
5. Voyant indiquant la fin de cuisson
6. Touche pour l'horloge
7. Touche pour diminuer le temps
8. Touche pour augmenter le temps



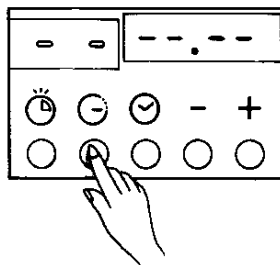
COMMENT UTILISER LE PROGRAMMATEUR


COMMENT REGLER L'HORLOGE

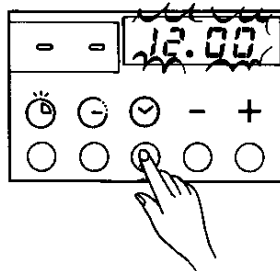
1. Après le branchement électrique du four ou après une coupure de courant supérieure à 5 secondes, le cadran indique -OFF.



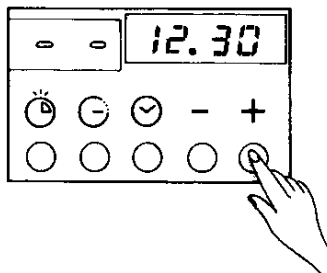
2. Appuyer sur une des touches: le cadran indique ---.




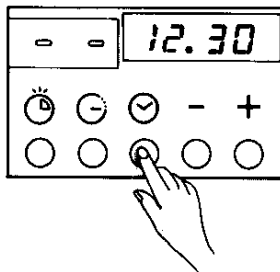
3. Appuyer sur la touche : le cadran indique 12.00 clignotant.



4. Dans les 60 secondes qui suivent, afficher l'heure en appuyant sur les touches (7) ou (8) pour diminuer ou augmenter le temps.



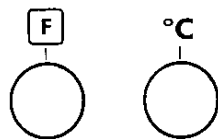
5. Confirmer l'heure en appuyant sur la touche .




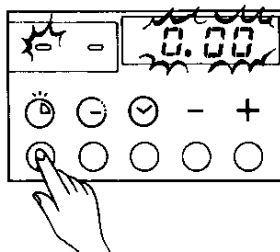
COMMENT UTILISER LE PROGRAMMATEUR

COMMENT REGLER LE TEMPS DE CUISSON (4 heures max.)

1. Sélectionner la fonction et la température de cuisson par les boutons **F** et **°C**.

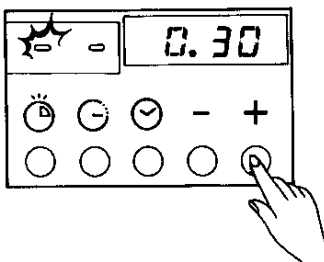



2. Appuyer sur la touche : le cadran indique 00.00 et le voyant vert (3) de la durée de cuisson clignote.

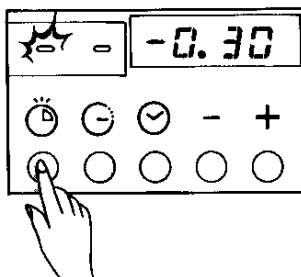



3. Sélectionner le temps de cuisson par les touches (7) et (8) pour diminuer ou augmenter le temps. (voir figure).

Si le temps de cuisson n'est pas sélectionné dans les 5 secondes, le cadran indiquera l'heure. Dans ce cas, répéter l'opération.

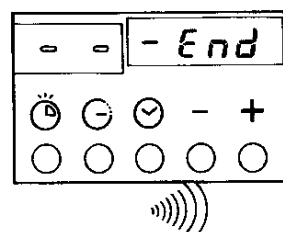


4. Appuyer sur la touche  pour confirmer le temps de cuisson. Le cadran indique -0.30 et le voyant vert (3) s'allume. Le cadran commence le compte à rebours.




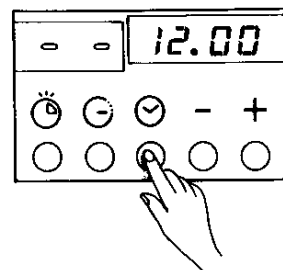
5. Pour interrompre la cuisson ou pour modifier le temps de cuisson sélectionné, appuyer à nouveau sur la touche  et sélectionner le nouveau temps.

6. En fin cuisson, le cadran indiquera *End*. Le voyant vert (3) s'éteint et un signal acoustique retentit par intermittence. Pour arrêter le signal acoustique, appuyer sur une des touches. Le cadran indiquera l'heure.



7. Amener le bouton sélecteur des fonctions **F** sur la position 0 et le bouton du thermostat **°C** sur la position ●.

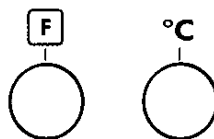
Note: En appuyant sur la touche  pendant la cuisson, le cadran indiquera l'heure.



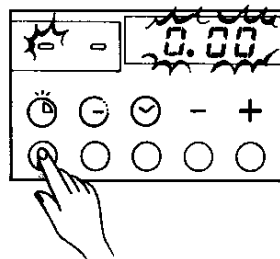
COMMENT UTILISER LE PROGRAMMATEUR

CUISSON PROGRAMMEE ET ARRET AUTOMATIQUE

1. Sélectionner la fonction et la température de cuisson par les boutons **F** et **°C**.

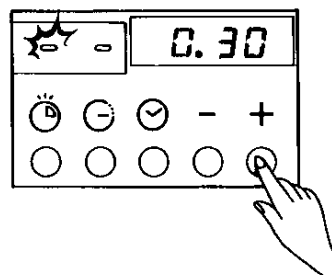


2. Appuyer sur la touche **⏸**: le cadran indique 0.00 et le voyant vert (3) de la durée de cuisson clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson par les touches (7) et (8) pour diminuer ou augmenter le temps (voir figure).

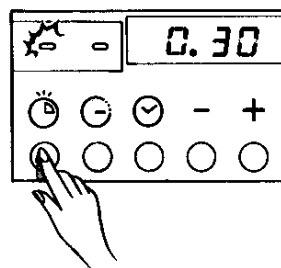
Si le temps de cuisson n'est pas sélectionné dans les 5 secondes, le cadran indiquera à nouveau l'heure. Dans ce cas, répéter l'opération.



4. Appuyer sur la touche **⏸** pour confirmer le temps de cuisson.

Le cadran indique 0.30, le voyant vert (3) s'allume.

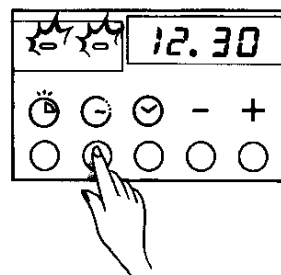
Le cadran commence le compte à rebours.



5. Appuyer sur la touche **⌚**: le voyant vert (5) clignote. Le cadran indique l'heure réelle plus le temps de cuisson sélectionné.


Afficher sur le cadran l'heure de la fin de cuisson désirée par la touche (8).

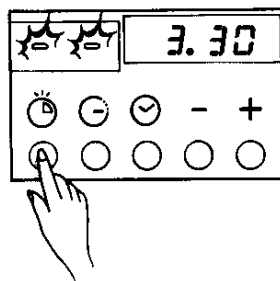
Appuyer sur la touche **⏸** pour confirmer l'heure de la fin cuisson désirée.



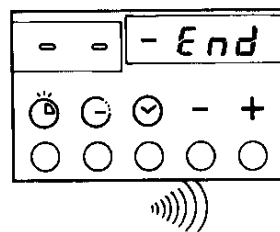
COMMENT UTILISER LE PROGRAMMATEUR

6. Le cadran indique l'heure et les voyants verts (3) et (5) restent allumés.

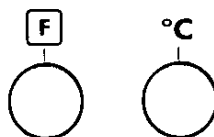
Note: Pour interrompre la cuisson ou modifier le temps de cuisson sélectionné, appuyer à nouveau sur la touche  et sélectionner le nouveau temps.



7. En fin de cuisson, le cadran indiquera *-End* et les voyants verts (3) et (5) s'éteindront. Un signal acoustique retentira par intermittence. Pour l'arrêter, appuyer sur une des touches. Le cadran indiquera l'heure.

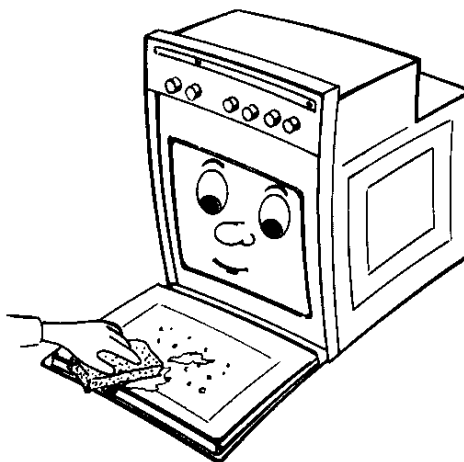


8. Amener le bouton sélecteur des fonctions **F** sur la position 0 et le bouton du thermostat **°C** sur la position ●.



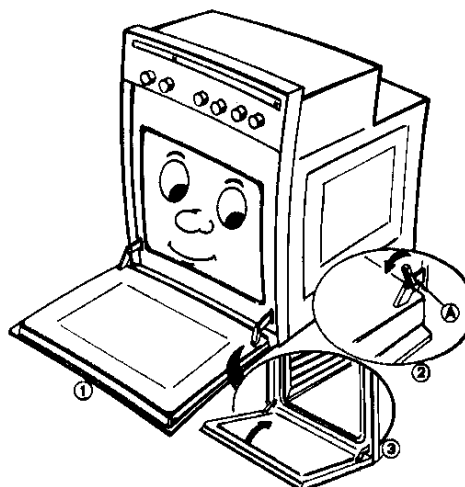
COMMENT NETTOYER LE FOUR ET SES ACCESSOIRES

- Après chaque utilisation, laisser refroidir le four et le nettoyer pour éviter que les salissures ne cuisent.
- Ne pas utiliser des produits abrasifs. Si les éclaboussures sont difficiles à éliminer, utiliser des produits spécifiques du commerce, en suivant les instructions du fabricant.
- Nettoyer l'extérieur avec une éponge imbibée d'eau tiède.
Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Laver les accessoires en lave-vaisselle ou à la main avec un produit pour le nettoyage du four.
- Lorsque le four est utilisé pour de longues cuissons, il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur et sur le joint de la porte. L'essuyer en fin de cuisson.



COMMENT RETIRER LA PORTE DU FOUR (pour le nettoyage)

1. Ouvrir la porte du four.
2. Soulever et tirer vers vous les leviers des charnières(A).
3. Soulever et retirer la porte du four.
4. Remonter la porte du four en effectuant les opérations en sens inverse.

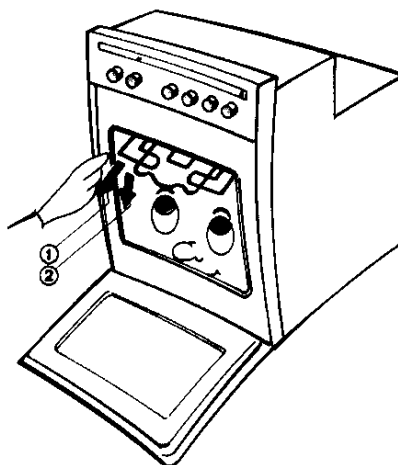


ÉLÉMENT CHAUFFANT DU GRIL (PEUT ÊTRE ABAISSÉ)

Pour nettoyer la voûte du four, tirer l'élément chauffant vers l'extérieur et le baisser.

Attention:

- Ne pas mettre le four en service avec l'élément chauffant abaissé.
- Effectuer le nettoyage après le refroidissement du four.

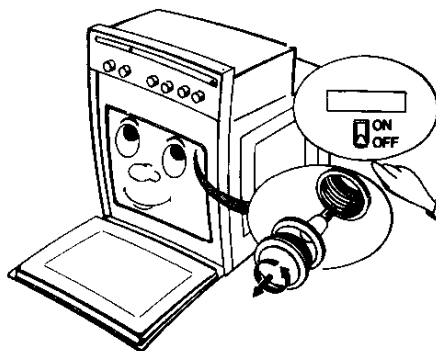


COMMENT REMPLACER LA LAMPE DU FOUR

1. Débrancher l'appareil.
2. Dévisser le couvercle de la lampe.
3. Replacer la lampe.
4. Remonter le couvercle de la lampe.
5. Rebrancher l'appareil.

Note:

Utiliser une lampe de 25 W, 240 V, Type E - 14 - T 300°C, disponible auprès du Service Après-Vente.



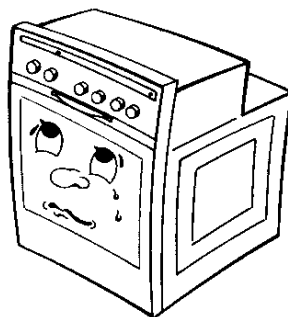
DIAGNOSTIC DES PANNES

1. Le four ne chauffe pas:

- Est-ce que le sélecteur a été réglé sur la fonction désirée?
- Est-ce que la température a été sélectionnée?
- Est-ce qu'il y a une coupure de courant?

2. La lampe d'éclairage intérieur ne s'allume pas:

- Est-ce qu'il y a une coupure de courant?
- Est-ce que la lampe est grillée? Dans l'affirmatif, la remplacer.



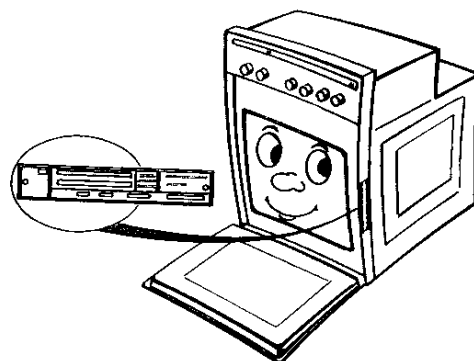
SERVICE APRES-VENTE

Avant d'appeler le Service Après-Vente:

- Lire attentivement le chapitre sur le diagnostic des pannes pour voir s'il est possible d'éliminer le problème.
- Remettre en service le four pour s'assurer que le problème a été éliminé.
- Si la résultat est négatif, contacter le Service Après-Vente.



Décrire la panne et donner le numéro de modèle et le numéro Service de votre four, votre adresse et votre numéro de téléphone.



INSTALLATION

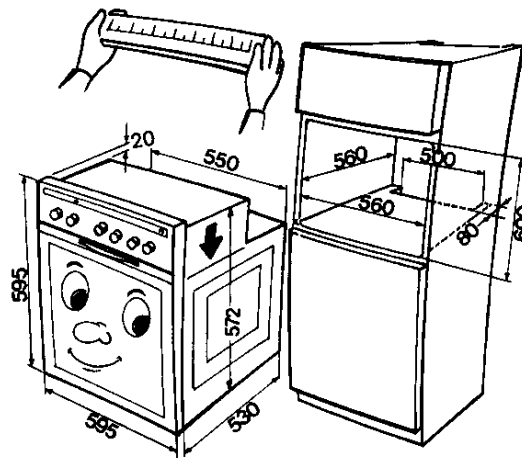
Conseils généraux

- Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié, suivant les normes électriques et les normes pour l'installation en vigueur, ainsi qu'en suivant les instructions du Fabricant.
- Les meubles juxtaposés au four doivent pouvoir résister à une température élevée (80°C).

- Retirer le matériel d'emballage de l'intérieur du four.
- Laisser reposer le four sur son socle de polystyrène avant l'installation, afin d'éviter d'endommager sa partie inférieure.

ENCASTREMENT DU FOUR

- Ne pas soulever le four par la poignée, mais le soulever par les côtés comme indiqué sur le schéma (voir flèche ci-contre).
- Le four a été prévu pour l'installation en colonne.
- Les dimensions du four et de la découpe sont indiquées dans la figure ci-contre.
- Pour assurer une ventilation correcte, respecter les ouvertures de ventilation illustrées ci-contre.
- Loger le four dans la cavité du meuble, en le soulevant par les côtés et en ayant soin de ne pas écraser les fils du branchement électrique.
- Fixer le four au meuble au moyen des vis (E) et (F) comme illustré.

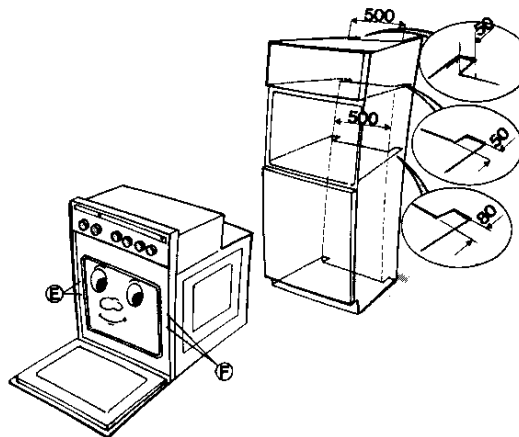


ATTENTION

- Avant toute intervention, débrancher le four.
- Après l'installation, les parties électriques ne doivent pas être accessibles.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant ou par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le technicien qualifié est responsable de l'installation correcte de l'appareil en conformité avec les normes en vigueur.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire conformément aux termes de la loi: pour cette raison tous les conducteurs doivent être de section suffisante.

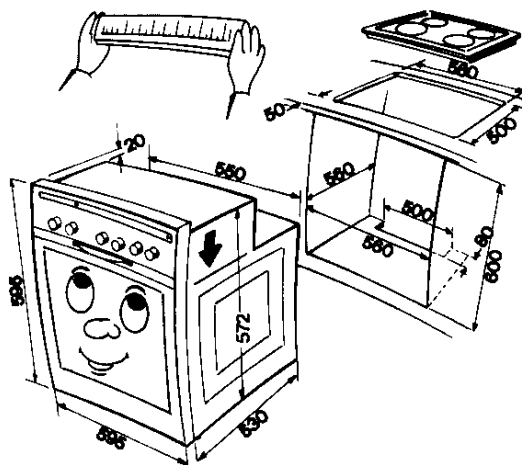


Note

Nous recommandons de prévoir des ouvertures de 500x80 mm et de 500x50 mm à l'intérieur du meuble pour assurer une ventilation adéquate (voir schéma).

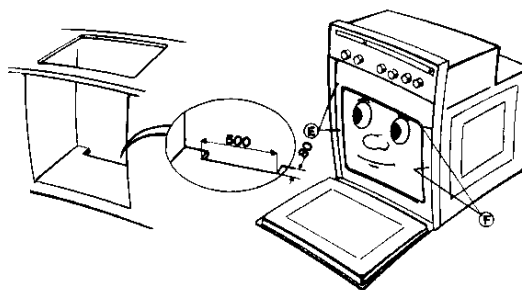
ENCASTREMENT

- Le four peut aussi être installé au-dessous d'une table de cuisson.



Note

Nous recommandons de prévoir une ouverture de 500x80 mm dans la partie inférieure du meuble pour assurer une ventilation adéquate (voir schéma).



CONFORMITE DE L'APPAREIL AUX NORMES

- Ce produit répond aux exigences de la directive compatibilité électromagnétique 89/336/CEE.
- Cet appareil comporte des parties pouvant entrer en contact avec les aliments et qui répondent aux exigences de la directive 89/109/CEE.
- Cet appareil correspond à la **Classe "Y"** contre les risques d'incendie et peut être installé à côté d'une colonne.