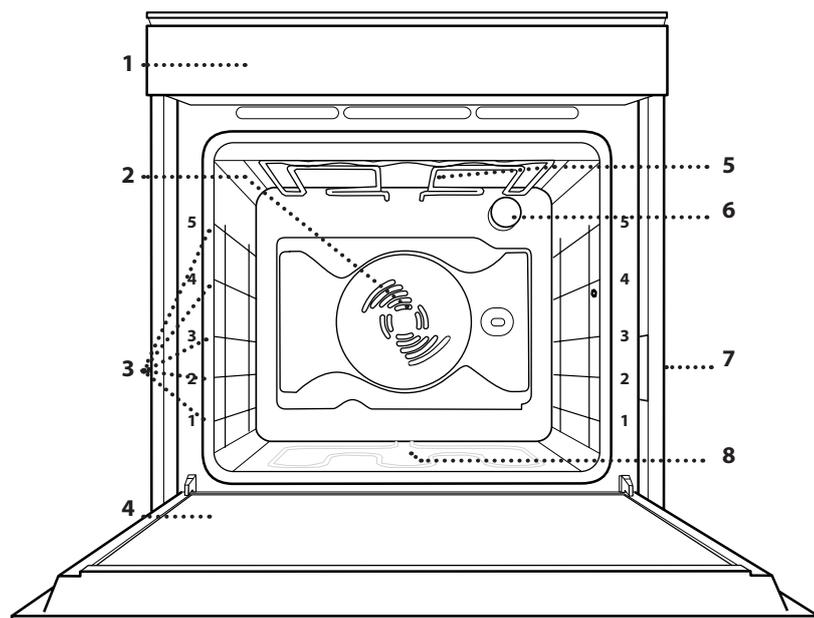



**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**

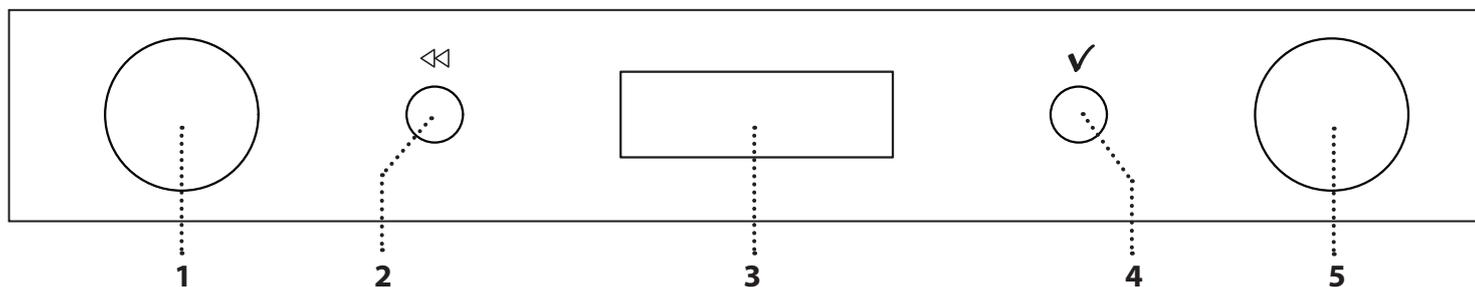
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Lire attentivement les instructions 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. Lampe
7. Plaque signalétique  
(ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur  
(invisible)

**DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE**

**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. RETOUR**

Pour revenir à l'écran précédent. Permet de modifier les réglages pendant la cuisson.

**3. ÉCRAN**
**4. CONFIRMER**

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

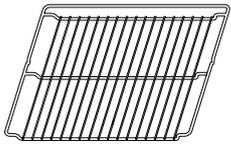
**5. BOUTON DE RÉGLAGE**

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

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

# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



Utilisez pour cuire des aliments ou comme support pour les cocottes, les moules à gâteaux et d'autres articles de cuisson prévus pour le four.

## PLAQUE DE CUISSON



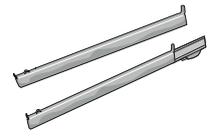
Utilisez pour cuire tous les produits de pain et de pâtisserie, mais également pour les rôtis, les poissons en papillotes, etc.

## LÈCHEFRITE \*



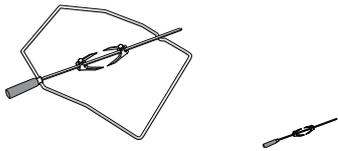
Utilisez comme plaque du four pour cuire de la viande, du poisson, des légumes, des fougasses, etc, ou positionnez sous la grille métallique pour récupérer les jus de cuisson.

## SUPPORTS DE GRILLES \*



Pour faciliter l'insertion ou la dépose d'accessoires.

## TOURNEBROCHE \*



Pour une cuisson uniforme de grands morceaux de viande et de volaille.

\* Disponible uniquement sur certains modèles

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparés auprès du Service après-vente.

## INSÉRER LA GRILLE 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.

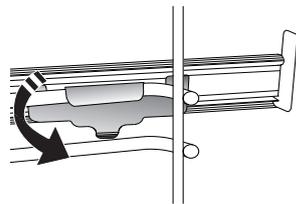
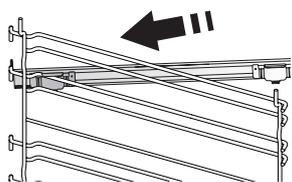
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, levez les guides et tirez lentement la partie inférieure hors de leur logement : 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.

## INSTALLATION DES SUPPORTS DE GRILLE (LE CAS ÉCHÉANT)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

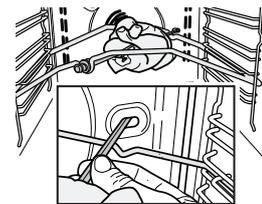
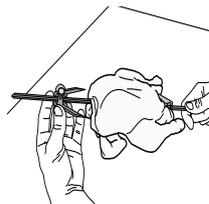
Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement.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



Veillez noter : Les supports de grille peuvent être installés à n'importe quel niveau.

## UTILISATION DU TOURNEBROCHE (LE CAS ÉCHÉANT)

Poussez la broche à travers le centre de la viande (ficelée avec de la ficelle s'il s'agit de volaille) et faites coulisser la viande sur la broche jusqu'à ce qu'elle soit fermement positionnée sur la fourche et qu'elle ne puisse plus bouger. Poussez la seconde fourche sur la broche et faites-la coulisser jusqu'à ce qu'elle maintienne fermement la viande en place. Serrez la vis de fixation pour la maintenir en position. Insérez l'extrémité dans la cavité ménagée dans le compartiment de cuisson du four et appuyez la partie arrondie sur le support pertinent.



Veillez noter : Pour récupérer les jus de cuisson, placez la lèchefrite en dessous et ajoutez 500 ml d'eau. Pour éviter de vous brûler quand la broche est chaude, manipulez-la uniquement par la poignée en plastique (qui doit être enlevée avant la cuisson).

L'utilisation de cet accessoire n'est autorisée qu'en combinaison avec la fonction Turbo-gril.

## FONCTIONS



### OFF

Pour couper 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 centrale. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne sèchent à l'extérieur.

#### • 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.



### CONVECTION NATURELLE

Pour cuire toute sorte de plat sur une seule grille. Utilisez le 3ème niveau. Pour cuire des pizzas, des tartes salées et des gâteaux avec des garnitures liquides, utilisez le 1er ou le 2nd niveaux. Préchauffez le four avant d'y mettre les aliments.



### CONVECTION FORCÉE

Pour cuire des gâteaux avec des garnitures liquides (sucrées ou salées) sur une seule grille. Cette fonction peut également être utilisée pour cuire sur deux grilles. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme. Utilisez la 3ème grille pour cuire sur une seule grille, et la 1ère et la 4ème pour cuire sur deux grilles. Préchauffez le four avant la cuisson.

#### • CHALEUR TOURNANTE

Pour cuire la viande, les tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tartes aux fruits), et les légumes à l'étouffée sur un seul niveau. Cette fonction utilise l'aide discontinue et lente du ventilateur, ce qui évite de sécher excessivement les aliments.



### 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.

#### • TURBO GRIL

Pour rôtir de gros morceaux de viande (pattes, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (s'il est fourni) peut être utilisé avec cette fonction.



### CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire les gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez la 1è ou la 2e grille en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.



### RÉGLAGES

Pour régler le four.

Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et l'ampoule s'éteint pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Elle sera automatiquement réactivée si l'on appuie sur l'un des boutons.



### PAIN / PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes avec des réglages prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson optimal. Placez la pâte sur la 2e grille après avoir préchauffé le four.



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (PYRO) et un cycle rapide (ÉCO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus rapide à intervalles réguliers et le cycle complet uniquement 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 correcte 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.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# USAGE QUOTIDIEN

## 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 la valeur clignote sur l'écran, tournez le bouton de régler pour la modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez de modifier les réglages qui suivent (si possible).

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

## DURÉE



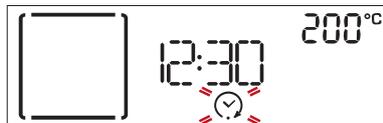
Quand l'icône  clignote sur l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson nécessaire, puis appuyez sur **✓** pour confirmer. Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur **✓** pour confirmer et démarrer la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

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

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson qui a été établi pendant la cuisson en appuyant sur **←** : utilisez le bouton de réglage pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

### RÉGLER L'HEURE 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 réglée et l'icône  clignote.



Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et démarrer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte :

La fonction démarre automatiquement après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



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

### 3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez appliqué les réglages que vous souhaitez, appuyez sur ✓ pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activer 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 du four : Une fois la fonction démarrée, l'écran indique que la phase de préchauffage a été activée.

Une fois cette phase complétée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera 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 ✓ 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 de la température ou du niveau de gril 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 affiche le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur ✓ pour lancer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Une fois la fonction brunissage activée, vous pouvez changer le temps pendant lequel elle fonctionnera en tournant le bouton de réglage. Vous pouvez également arrêter la fonction à tout moment en tournant le bouton de sélection afin de sélectionner une fonction différente ou en le tournant sur 0 pour couper le four.

### . MINUTERIE

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 ⌚ clignote à l'écran.



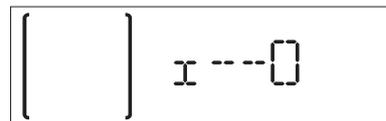
Tournez le bouton de réglage pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez à nouveau sur ✓ pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



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 << pour couper la minuterie à tout moment.

### . VERROUILLAGE

Pour bloquer le clavier, appuyez sur ✓ et << et maintenez-les enfoncées en même temps pendant au moins cinq secondes.



Recommencez cette opération pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Cette fonction peut être activée uniquement pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être coupé à tout moment en tournant le bouton de sélection sur 0 .

## . NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

**Ne touchez pas le four pendant le cycle Pyro.**

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

Enlevez tous les accessoires du four (incluant les supports de grille) avant de lancer la fonction de nettoyage Pyro. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous recommandons de n'utiliser la fonction Pyro que si l'appareil 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 sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO).



Tournez le bouton de réglage pour régler le cycle souhaité et appuyez sur  $\checkmark$  pour confirmer. Le four commence le cycle de nettoyage automatique, et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement apparaît sur l'écran, ainsi qu'un décompte indiquant l'état du cycle en cours.

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

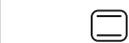
L'écran indiquera alors l'heure actuelle.

Veuillez noter : comme avec d'autres fonctions manuelles, il est également possible de régler l'heure de fin pour le cycle de nettoyage automatique.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES	
Gâteaux levés / Gênoises		Oui	160 - 180	30 - 90	2 / 3	
		Oui	160 - 180	30 - 90 *	4	1
Gâteaux garnis (gâteaux au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	35 - 90	2	
	CHALEUR TOURNANTE	Oui	160 - 200	35 - 90 *	4	1
Cookies		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	25 - 50 *	4	1
Pain		Oui	180 - 220	30 - 50	2	
Pizzas		Oui	220 - 250	15 - 30	2	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3	
		Oui	250	10 - 20 *	4	1
Tartes salées (tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	40 - 55	3	
		Oui	180 - 190	40 - 55 *	4	1
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3	
		Oui	180 - 190	15 - 40 *	4	1
Lasagnes / Flans / Pâtes / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	180 - 190	80 - 120	2	
Poulet/Lapin/Canard 1 kg		Oui	200 - 220	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	170 - 190	30 - 60	2	
Toast		-	3 (élevée)	3 - 6	5	
Filets de poisson / biftecks		-	2 (Moyen)	20 - 30 **	4	3

FONCTIONS



Convection naturelle



Convection forcée



Grill (Gril)



Turbo-gril



Pain / Pizza

CHALEUR  
TOURNANTE  
CHALEUR  
TOURNANTE

ACCESSOIRES



Grille métallique

Plaque du four ou moule  
à gâteaux sur la grille  
métalliqueLèche-frite/plaque à  
pâtisserie ou plaque de  
four sur grilleLèche-frite/plaque à  
pâtisserieLèche-frite avec  
500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES	
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 **	5 	4 
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (Moyen)	55 - 70 ***	2 	1 
			3 (élevée)	60 - 80	2 	1 
Rosbif saignant		-	2 (Moyen)	35 - 50 ***	3 	
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moyen)	60 - 90 ***	3 	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moyen)	35 - 55 ***	3 	
Légumes gratinés		-	3 (élevée)	10 - 25	3 	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ****	4 	1 
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ****	4 	1 
Poissons & légumes		Oui	180	30 - 50 ****	4 	1 

\* Changez les niveaux à mi-cuisson.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

\*\*\* Retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson (si nécessaire).

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

## RECETTES TESTÉES

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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min.)	GRILLE ET ACCESSOIRES*	
Petit pain		Oui	150	30 - 40	3 	
		Oui	150	25 - 40	3 	
		Oui	150	25 - 35 **	4 	1 
Petits gâteaux		Oui	170	20 - 30	3 	
		Oui	160	20 - 30	3 	
		Oui	160	25 - 35 **	4 	1 
Génoise sans gras		Oui	170	30 - 40	2 	
		Oui	160	30 - 40	2 	
		-	160	35 - 45 **	4 	1 
Toast		-	3 (élevée)	4 - 6	5 	
Burgers		-	3 (élevée)	18 - 30 ***	5 	4 

\* Les accessoires qui ne sont pas fournis avec ce four peuvent être achetés auprès de notre Service après-vente.

\*\* Changez les niveaux à mi-cuisson.

\*\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Classe d'efficacité d'énergie (conformément à la norme CEI 60350-1) : voir le tableau spécifique pour réaliser le test.

FONCTIONS						CHALEUR TOURNANTE CHALEUR TOURNANTE
ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque du four ou moule à gâteaux sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque à pâtisserie ou plaque de four sur grille	Lèche-frite/plaque à pâtisserie	Lèche-frite avec 500 ml d'eau	Tournebroche (le cas échéant)

## 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 microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un quelconque de ces produits entre par inadvertance en contact avec les surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement avec un chiffon en microfibres humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir, puis nettoyez-le, de préférence pendant qu'il est encore tiède, pour éliminer les éventuels dépôts ou taches causés par des résidus alimentaires. Pour sécher l'éventuelle condensation qui s'est formée suite à la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, laissez le four refroidir totalement, puis essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

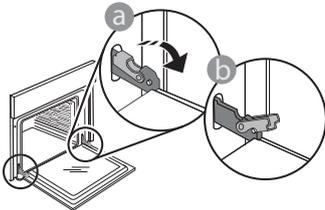
- Nettoyez la vitre de la porte avec un détergent liquide adapté.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

### ACCESSOIRES

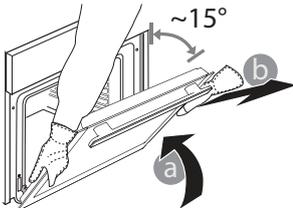
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

### ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

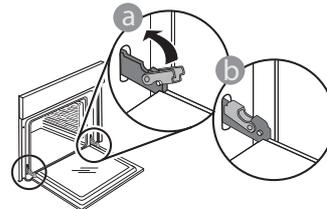
- Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



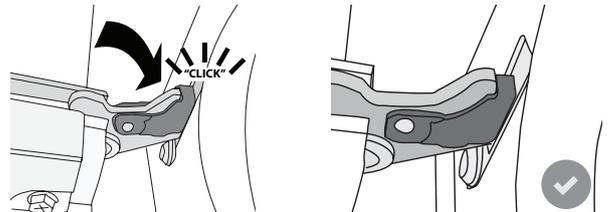
- Fermez la porte autant que possible. Tenez fermement la porte avec les deux mains - ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



- 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.
- 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.



- 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

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

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 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 (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.

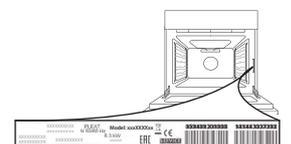
## GUIDE DE DÉPANNAGE

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.	Panne 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 du cycle de fonction et laissez le four refroidir.



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

- En visitant notre site Internet [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- En utilisant le Code QR
- Vous pouvez également **contacter notre Service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



**Whirlpool**



400011177073