

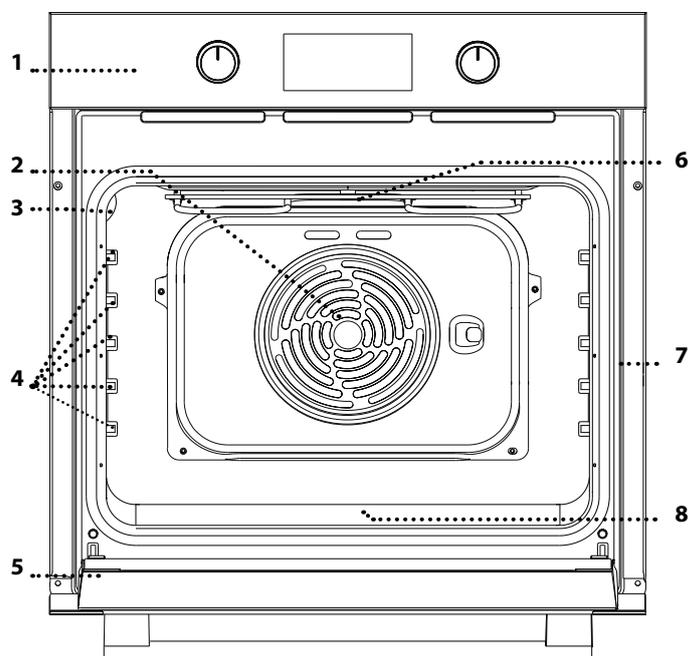

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



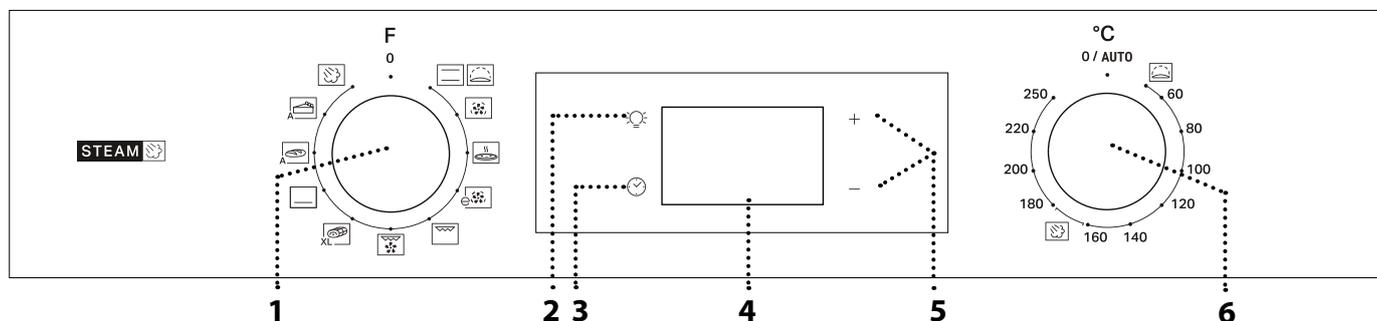
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. **STEAM** gaufrage pour eau potable

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Remarque : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

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.

* 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.

LÈCHEFRITE*



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

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

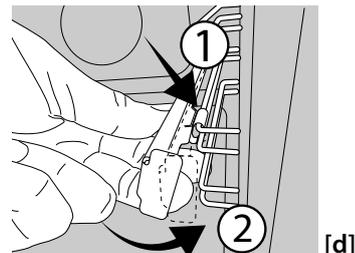
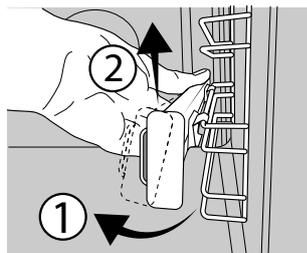
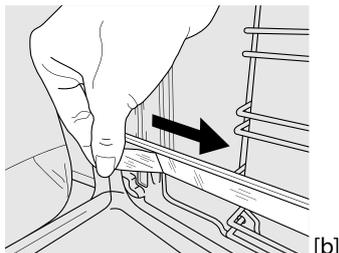
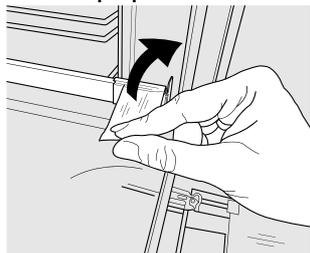
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Remarque : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. 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. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

FONCTIONS



CONVENTIONNELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



LEVÉE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour activer cette fonction.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.



PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.



ÉCO AIR PULSÉ

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur



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 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBO GRIL (GRIL TURBO)

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



MAXI COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



CHAUFFAGE INFÉRIEUR

Utile pour dorer le fond des plats. Fonction également recommandée pour la cuisson lente, pour terminer de cuire les plats avec une consistance très liquide ou des sauces concentrées.



PAIN AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.



PÂTISSERIES AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton du thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.



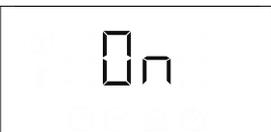
STEAM+

La fonction Steam+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité. Pour activer la fonction Steam+, le bouton du thermostat doit être tourné sur la position de l'icône

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en

tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur la position 0 / AUTO. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

LEVÉE

Pour démarrer la fonction « Levée », tournez le *bouton de thermostat* dans la position Levée (40 deg) et mettez le bouton de fonction en position Convection naturelle ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Remarque : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

STEAM



Pour démarrer la fonction Vapeur, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour terminer la cuisson, tournez le bouton de sélection sur la position 0. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

Remarque : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée.

Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Remarque : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur "0".

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore retentit et l'écran indique que la cuisson est terminée.

Remarque : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez réglé, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter à l'écran, puis utilisez - pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée. Remarque : Pour annuler le réglage, éteignez le four en tournant le bouton de sélection dans la position « 0 ».

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



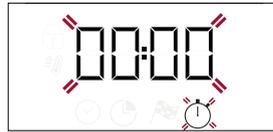
Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Remarque : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche enfoncée  jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur  pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarques : Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter, puis utilisez - pour remettre le temps à « 00:00 ».

TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|--|----------|--------------|------------------|-------------|-----------------------|
| Gâteaux à pâte levée | | Oui | 170 | 30 - 50 | |
| | | Oui | 160 | 30 - 50 | |
| | | Oui | 160 | 40 - 60 | |
| Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) | | Oui | 160 - 200 | 35 - 90 | |
| | | Oui | 160 - 200 | 40 - 90 | |
| Biscuits/Tartelettes | | Oui | 160 | 25 - 35 | |
| | | Oui | 160 | 25 - 35 | |
| | | Oui | 150 | 35 - 45 | |
| Chouquettes | | Oui | 180 - 210 | 30 - 40 | |
| | | Oui | 180 - 200 | 35 - 45 | |
| | | Oui | 180 - 200 | 35 - 45 | |
| Meringues | | Oui | 90 | 150 - 200 | |
| | | Oui | 90 | 140 - 200 | |
| | | Oui | 90 | 140 - 200 | |
| Pizza/Focaccia | | Oui | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Oui | 190 - 250 | 20 - 50 | |
| Pizza surgelée | | Oui | 250 | 10 - 20 | |
| | | Oui | 230-250 | 10 - 25 | |
| Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche) | | Oui | 180 - 200 | 40 - 55 | |
| | | Oui | 180 - 200 | 45 - 60 | |
| | | Oui | 180 - 200 | 45 - 60 | |
| Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée | | Oui | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Oui | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Oui | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes | | Oui | 190 - 200 | 45 - 65 | |
| Agneau/Veau/ Bœuf/Porc 1 kg | | Oui | 190 - 200 | 80 - 110 | |
| Rôti de porc avec grattons 2 kg | | Oui | 180 - 190 | 110 - 150 | |
| Poulet/lapin/canard 1 kg | | Oui | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Dinde / Oie 3 kg | | - | 190 - 200 | 100 - 160 | |
| Poisson au four/en papillote (filet, entier) | | Oui | 170 - 190 | 30 - 45 | |
| Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines) | | Oui | 180 - 200 | 50 - 70 | |
| Pain grillé | | 5' | 250 | 2 - 6 | |
| Filets/tranches de poisson | | - | 230 - 250 | 15 - 30 * | |

| ACCESSOIRES | | | | | |
|-------------|-------------------|--|--|---------------------------------|--|
| | Grille métallique | Plat de cuisson sur la grille métallique | Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique | Lèche-frite / Plaque de cuisson | Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau |

| FONCTIONS | | | | | | | |
|-----------|----------------------|-----------|--------|----------------------|------|------------|---------------|
| | Convection naturelle | AIR pulsé | Pizzas | Cuisson grosse pièce | Gril | Turbo gril | Éco air forcé |

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|--|----------|--------------|------------------|--------------|-----------------------|
| Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers | | - | 250 | 15 - 30 * | 5 |
| Poulet rôti 1 - 1,3 kg | | Oui | 200 - 220 | 55 - 70 ** | 2 |
| Rôti de bœuf saignant 1 kg | | Oui | 200 - 210 | 35 - 50 ** | 3 |
| Gigot d'agneau/jarret | | Oui | 200 - 210 | 60 - 90 ** | 3 |
| Pommes de terre rôties | | Oui | 200 - 210 | 35 - 55 | 2 |
| Gratin de légumes | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Viandes et pommes de terre | | Oui | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 |
| Poisson et légumes | | Oui | 180 | 30 - 50 *** | 4 |
| Lasagnes & viande | | Oui | 200 | 50 - 100 *** | 4 |
| Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1) | | Oui | 180 - 190 | 40 - 120 *** | 5 |
| Rôtis/rôtis farcis | | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 3 |

* 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.



TABLEAU DE CUISSON STEAM+

| ALIMENTS | RECETTE | QUANTITÉ | TEMPS (min) | ACCESSOIRES | NIVEAU | EAU |
|-----------------|------------------------|--------------|-------------|-------------|--------|------------|
| PAIN | Petits pains | 80-100 g | 30 - 45 | | 2 | 200 ml |
| | Pain carré | 300-500 g | 40 - 60 | | | |
| | Pain | 500g-2 kg | 50 - 100 | | | |
| | Baguettes | 200-300 g | 30 - 45 | | | |
| VIANDE | Rôti | 1 kg | 60 - 110 | | | |
| | Côtes | 500g-1,5 kg | 50 - 75 | | | |
| | Poulet | 1-1,5 kg | 55 - 80 | | | |
| | Poulet/Dinde | 3 kg | 100 - 140 | | | |
| POISSON | Filet de steak | 0,5-2 cm | 15 - 25 | | | |
| | Filet de steak | 2-4 cm | 20 - 35 | | | |
| | Poisson entier | 300 - 600 g | 20 - 30 | | | |
| | Poisson entier | 600 - 1200 g | 25 - 45 | | | |
| LÉGUMES | Pommes de terre vapeur | 0,5-1,5 kg | 45 - 60 | | | |
| | Piments farcis | 1-2 kg | 35 - 55 | | | |
| | Brocolis à la vapeur | 0,3-1 kg | 30 - 50 | | | |
| | Courgettes à la vapeur | 0,5-1,5 kg | 30 - 50 | | | |
| PÂTISSERIES | Biscuits | Un plateau | 25 - 35 | | | |
| | Muffin | 30-60 g | 25 - 45 | | | |
| | Génoise | 500-700 g | 30 - 50 | | | |
| | Tarte | un moule | 35 - 55 | | | |

Démarrez la fonction STEAM+ uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

| ACCESSOIRES | | | | | | | |
|-------------|--------------------------|--|--|---------------------------------|--|-----------------|-------------------|
| | Grille métallique | Plat de cuisson sur la grille métallique | Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique | Lèche-frite / Plaque de cuisson | Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau | | |
| FONCTIONS | Convection naturelle | AIR pulsé | Pizzas | Cuisson grosse pièce | Gril | Turbo grill | Éco air forcé |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour sécher l'éventuelle condensation qui s'est formée du fait de la cuisson d'aliments avec une teneur élevée en eau, laissez le four totalement refroidir puis essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• Pour enlever le calcaire restant du fond de la cavité après la **STEAM** cuisson, nous vous recommandons de nettoyer la cavité avec les produits fournis par le Service après-vente (suivre les instructions jointes au produit).

Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 **STEAM** cycles de cuisson.

• La porte peut facilement être enlevée et replacée pour faciliter le nettoyage de la vitre

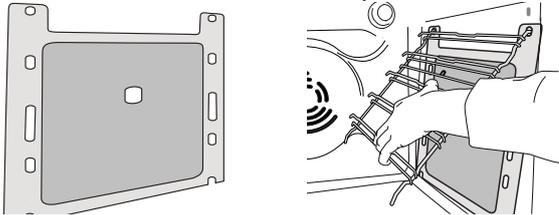
• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

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.

NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



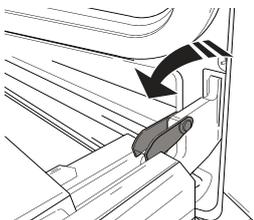
Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Remarque : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

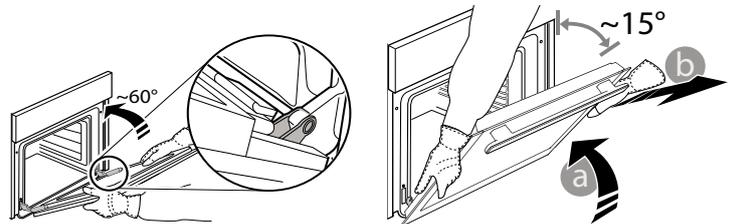
Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



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.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

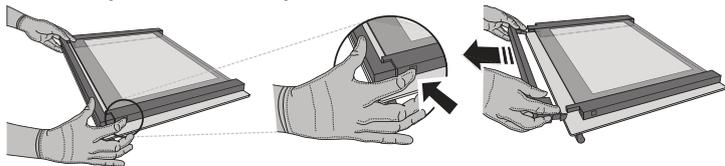
Remarque : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

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 mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de la lampe a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.

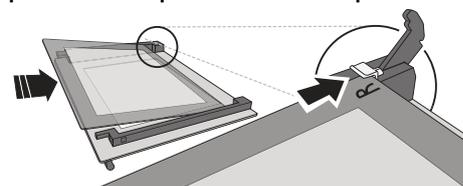


2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

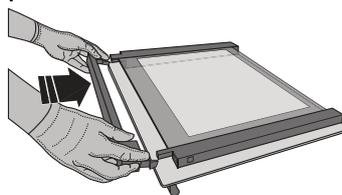


3. Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »)

Avant de remonter le panneau intérieur : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



4. Remontez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



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 proche. |
| L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas. | Température trop élevée. | Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente. |
| L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé. | Une autre langue est paramétrée. | Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche. |



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

- En visitant notre site Internet 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 figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

