

# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

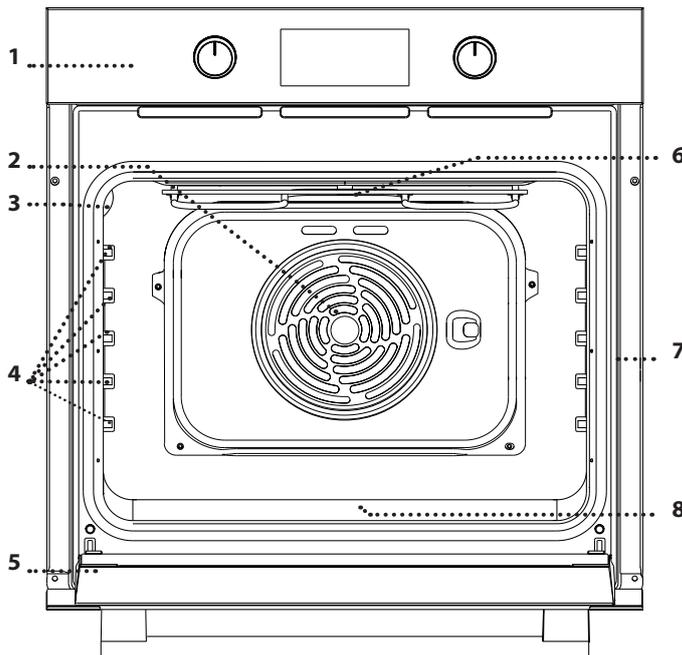
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

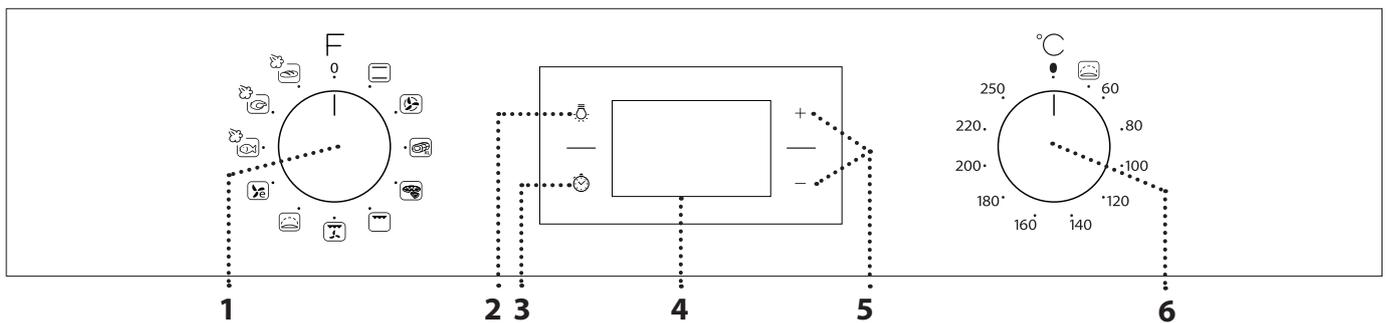
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Lampe
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** cavité pour eau potable

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. ÉCLAIRAGE

Lorsque le four est allumé, appuyez sur pour allumer ou éteindre la lampe 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 : 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.

## LÈCHEFRITE\*



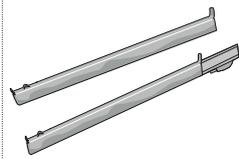
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE À PÂTISSERIE \*



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

## GRILLES COULISSANTES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* 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

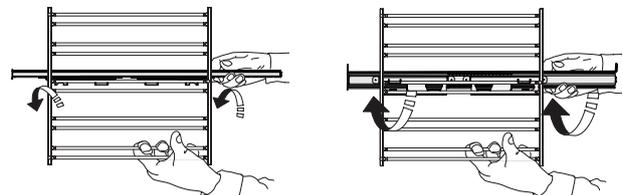
- Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.
- Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- 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.
- 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.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille. Dégagez les agrafes d'ancrages du support de grille, en commençant avec la partie inférieure. Pour installer de nouveau les supports de grille, ancrer l'agrafe supérieure du support en place, abaissez ensuite l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, appuyez sur la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Remplacez les supports de grille.



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

## 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 les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four et retirez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Remarque : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

## FONCTIONS



### CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



### CUISSON GROSSE PIÈCE

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.



### 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.



### 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 n'importe quel niveau sous la grille métallique.



### TURBO GRIL

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.



### LEVAGE DE LA PÂTE

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



### ÉCO CHALEUR PULSÉE

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 .

### STEAM

- POISSON 
- VIANDES 
- PAIN 

Les fonctions **STEAM**  donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Lorsque le four est froid, placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. **Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.**

## 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'allume et un signal sonore retentit.



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

### LEVAGE DE LA PÂTE

Pour activer la fonction « Levage de la pâte », tournez le *bouton thermostat* au symbole correspondant ; 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



Lorsque le four est froid, remplissez la cavité avec la quantité d'eau potable suggérée dans le tableau de cuisson correspondant.

Réglez et activez la fonction **STEAM**  : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Remarque : 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.

### 3. PRÉCHAUFFAGE

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

À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Remarque : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

#### . 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 le temps 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.

#### . RÉGLER 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	3
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4 2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4 2
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4 2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4 2
		Oui	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4 2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230-250	10 - 25	4 2
Quiches et tartes salés (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4 2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4

## FONCTIONS


  
Convection naturelle


  
Chaleur pulsée


  
Cuisson grosse pièce


  
Pizzas


  
Gril


  
Turbo Gril


  
Éco Chaleur pulsée

## ACCESSOIRES


  
Grille métallique


  
Plaque de cuisson ou  
moule à gâteau 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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2  1
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  1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4  2
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4  1
<b>Repas complet :</b> tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1
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.

STEAM						
RECETTE	FONCTION	EAU (ml)	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson/côtelettes 0,5 - 2 cm		250	Oui	190 - 210	10 - 20	3
Poisson entier 300 - 600 g		250	Oui	190 - 210	10 - 25	3
Poisson entier 600 g - 1,2 kg		250	Oui	180 - 200	20 - 40	3
Agneau/Bœuf/Porc 1 kg		250	Oui	170 - 190	60 - 90	3
Rôti de bœuf saignant 1 kg		250	Oui	190 - 210	30 - 45	3
Jarret d'agneau 500 g - 1,5 kg		250	Oui	170 - 190	60 - 75	2
Poulet/pintade/canard Entier 1 - 1,5 kg		250	Oui	200 - 220	50 - 70	2
Poulet/pintade/canard Morceaux de 500 g - 1,5 kg		250	Oui	200 - 220	40 - 60	3
Poulet/dinde/canard Entier 3 kg		250	Oui	160 - 180	100 - 140	2
Petit pain 80 - 100 g		200	Oui	200 - 220	20 - 30	3
Pain à sandwich en moule 300 - 500 g		250	Oui	170 - 190	35 - 50	3
Pain 500 g - 2 kg		250	Oui	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g		250	Oui	200 - 220	25 - 40	3

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

FONCTIONS										
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Cuisson grosse pièce	Pizzas	Gril	Turbo Gril	Éco Chaleur pulsée	Poisson	Viande	Pain
ACCESSOIRES										
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau 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					

# 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 de 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 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 nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

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

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

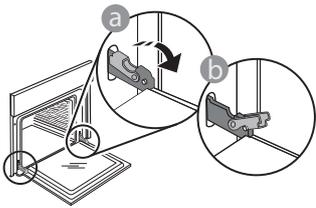
• La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre

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

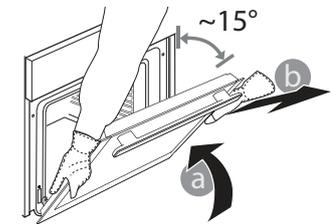
## ACCESSOIRES

Faites 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



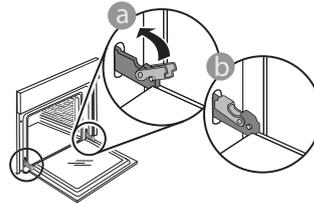
**1. Pour enlever la porte,** ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



**2. Fermez le plus possible la porte.** 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

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 insérez 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

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

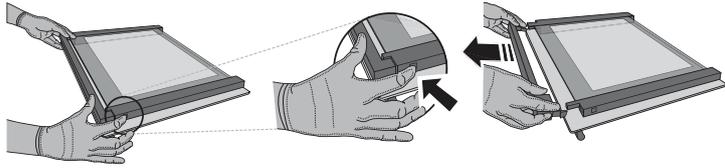
Remarque : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

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.

## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

**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.

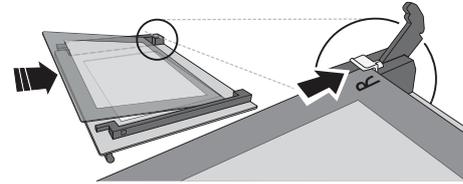


**2.** Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

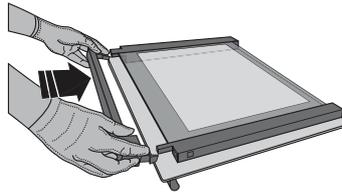


**3.** Remontez le panneau intermédiaire (marqué d'un « R »)

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.

## FICHE TECHNIQUE

[www](http://www.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

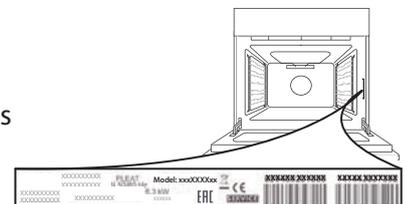
> [www](http://www.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service après-vente.

## 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.



**400011262602**

Imprimé en Italie