

# 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)

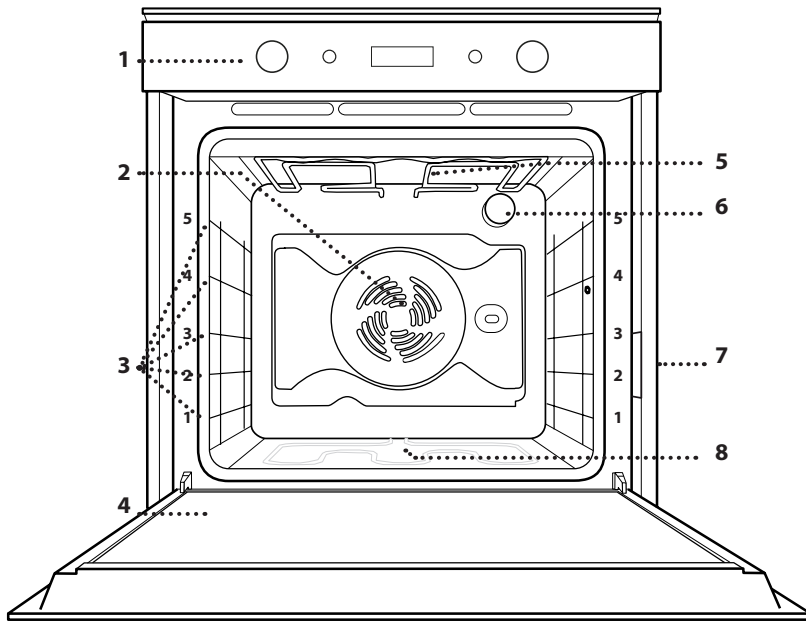


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



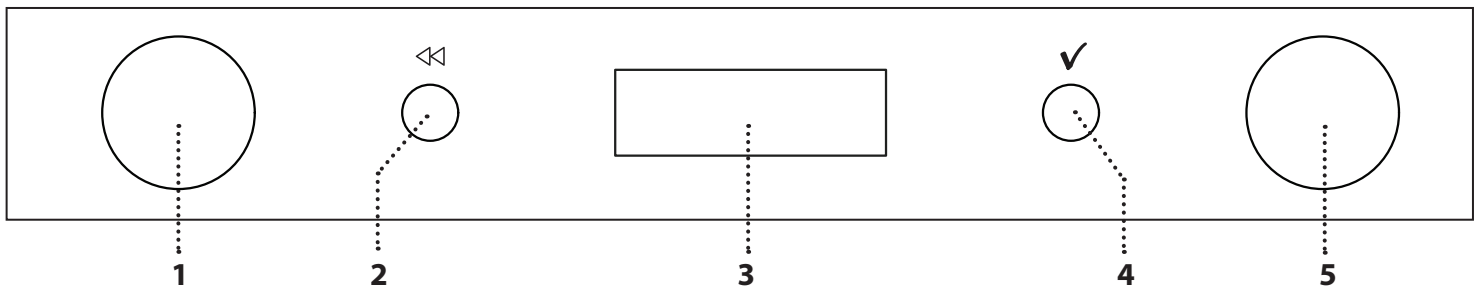
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. RETOUR

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

### 3. ÉCRAN

### 4. CONFIRMER

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

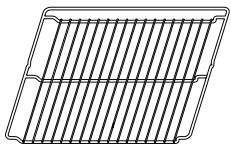
### 5. BOUTON DE RÉGLAGE

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

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

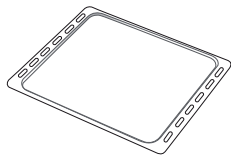
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



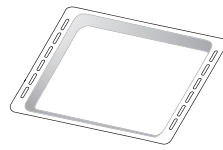
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## PLAQUE DE CUISSON



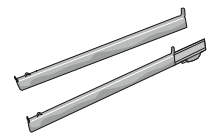
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## LÈCHEFRITE\*



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

## GRILLES COULISSANTES\*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

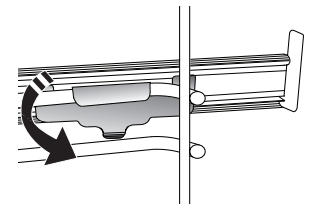
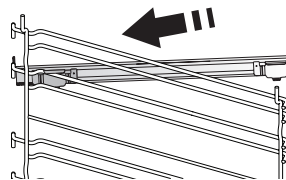
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

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

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



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

## FONCTIONS



### OFF

Pour éteindre le four.



### ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre la lumière du four.



### FONCTIONS SPÉCIALES

#### • DÉCONGÉLATION

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

#### • MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

#### • LEVAGE DE LA PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



### CONVECTION NATURELLE

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



### CONVECTION FORCÉE

Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 3e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.

#### • CHALEUR TOURNANTE

Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments.



### GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

#### • TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



### RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ECO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.



### PAIN / PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson idéal. Positionnez la pâte sur le 2e gradin après préchauffage du four.



### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



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

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

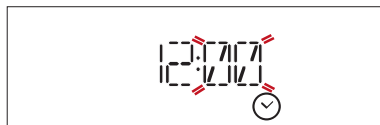
## 2. RÉGLER L'HEURE

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



Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et

appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



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

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

## 4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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



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

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

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

### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



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

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

### DURÉE



Lorsque le voyant ⌚ clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, 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 ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur << : utilisez le bouton de réglage pour la modifier et appuyez ensuite sur ✓ pour confirmer.

### RÉGLER LE TEMPS DE FIN DE CUISSON

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin de cuisson qui a été réglé et le voyant ⌚ clignote.



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

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



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

### 3. ACTIVER LA FONCTION

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

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



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

### 4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage :

Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.

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



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

Veillez 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 pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

### BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.

Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur ✓ pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



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

### . 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.



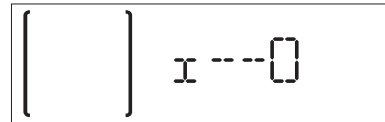
Tournez le bouton de réglage pour régler la durée requise et appuyez sur ✓ de nouveau pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veillez 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 éteindre la minuterie en tout temps.

### . VERROU

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur ✓ et << pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le bouton de sélection sur 0.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES	
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3	
		Oui	160 - 180	30 - 90 *	4	1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	CHALEUR	Oui	160 - 200	35 - 90	2	
		Oui	160 - 200	35 - 90 *	4	1
Biscuits		Oui	170 - 180	15 - 45	3	
		Oui	160 - 170	20 - 45 *	4	1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3	
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	4	1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3	
		Oui	90	130 - 150 *	4	1
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Oui	190 - 250	25 - 50 *	4	1
Pain	PAIN	Oui	180 - 220	30 - 50	2	
Pizza	PIZZA	Oui	220 - 250	15 - 30	2	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3	
		Oui	250	10 - 20 *	4	1
Tourtes (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 / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	3	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CHALEUR	Oui	180 - 190	80 - 120	2	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CHALEUR	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)	CHALEUR	Oui	170 - 190	30 - 60	2	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5	
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4	3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5	4

FONCTIONS



Convection naturelle



Convection forcée



Grill



Turbo Grill



Pain / Pizza



CHALEUR  
Chaleur tournante

ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèchefrite / plaque de cuisson sur la grille métallique



Lèchefrite / Plaque de cuisson



Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***		
Rosbif rare		-	2 (Moy)	35 - 50 ***		
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***		
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***		
Gratin de légumes		-	3 (Élevée)	10 - 25		
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ****		
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ****		
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ****		

\* Changez les niveaux à mi-cuisson.

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

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

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

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

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

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

### RECETTES TESTÉES

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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES *	
Pâte sablée		Oui	150	30 - 40		
		Oui	150	25 - 40		
		Oui	150	25 - 35 **		
Petits gâteaux		Oui	170	20 - 30		
		Oui	160	20 - 30		
		Oui	160	25 - 35 **		
Gâteaux éponges sans matières grasses		Oui	170	30 - 40		
		Oui	160	30 - 40		
		-	160	35 - 45 **		
Rôtie		-	3 (Élevée)	4 - 6		
Burgers		-	3 (Élevée)	18 - 30 ***		

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

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

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

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

FONCTIONS	Convection naturelle	Convection forcée	Grill	Turbo Grill	Pain / Pizza	CHALEUR Chaleur tournante
ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 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 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 de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

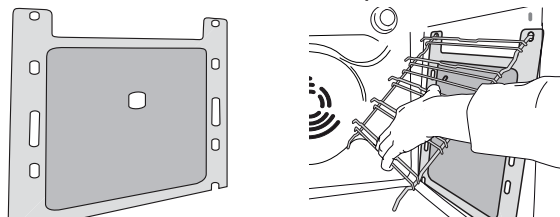
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

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

## 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.

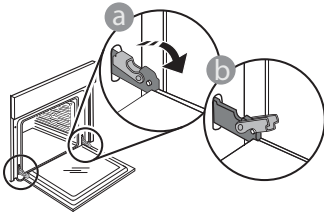
Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

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

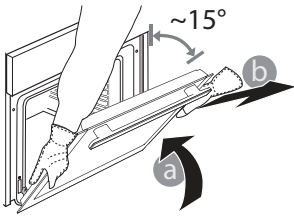


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

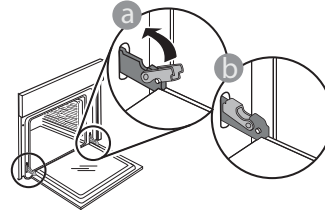
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



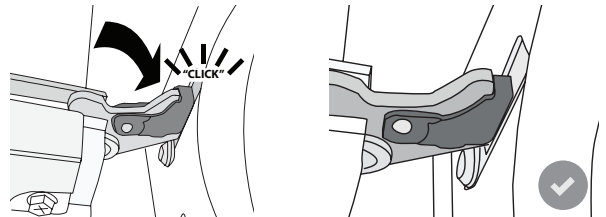
2. Fermez le plus possible la porte. Maintenez fermement la porte avec les deux mains - ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface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



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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 à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.


# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

## FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.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

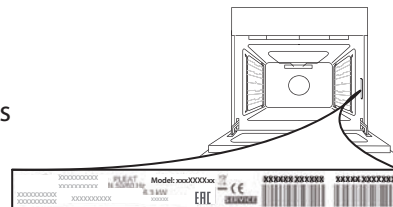
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> 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.



**400011233136**

Imprimé en Italie