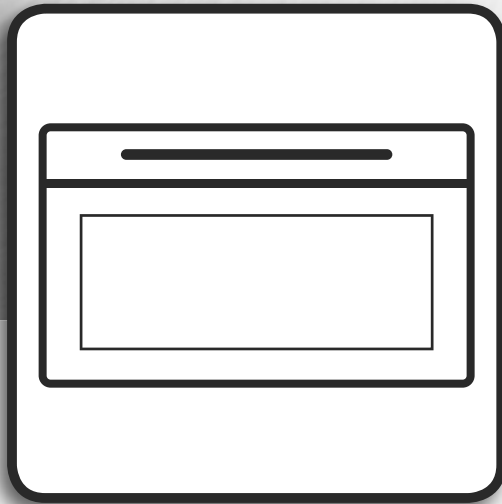


# Whirlpool



[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Faites toujours attention lors de la cuisson d'aliments riches en graisses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées - risque d'incendie. Utilisez des maniques pour enlever les casseroles et accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas frapper la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

## IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **ATTENTION** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - risque d'incendie.

### INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de problèmes, contactez le concessionnaire ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Effectuez toutes les opérations de découpe du meuble avant d'installer l'appareil et enlevez tous les copeaux de bois et la sciure. N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four - risque

de brûlures.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠️ Après l'installation, le fond de l'appareil ne doit plus être accessible - risque de brûlures.

⚠️ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

### AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠️ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠️ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠️ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus. Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠️ Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé

par un câble identique par le fabricant, son agent de

service ou des personnes qualifiées de même afin d'éviter tout danger - risque de choc électrique.

⚠️ En cas de remplacement du câble électrique, contactez un centre de maintenance agréé.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN


⚠️ AVERTISSEMENT : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠️ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠️ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance - risque de brûlures.

⚠️ AVERTISSEMENT : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

### MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Le matériau d'emballage est 100% recyclable et est marqué du symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.


### MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables.

Jetez-le conformément aux réglementations locales en matière de mise au rebut des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être amené dans un centre de collecte approprié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique.

### CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si mentionné dans le tableau de cuisson ou dans votre recette.

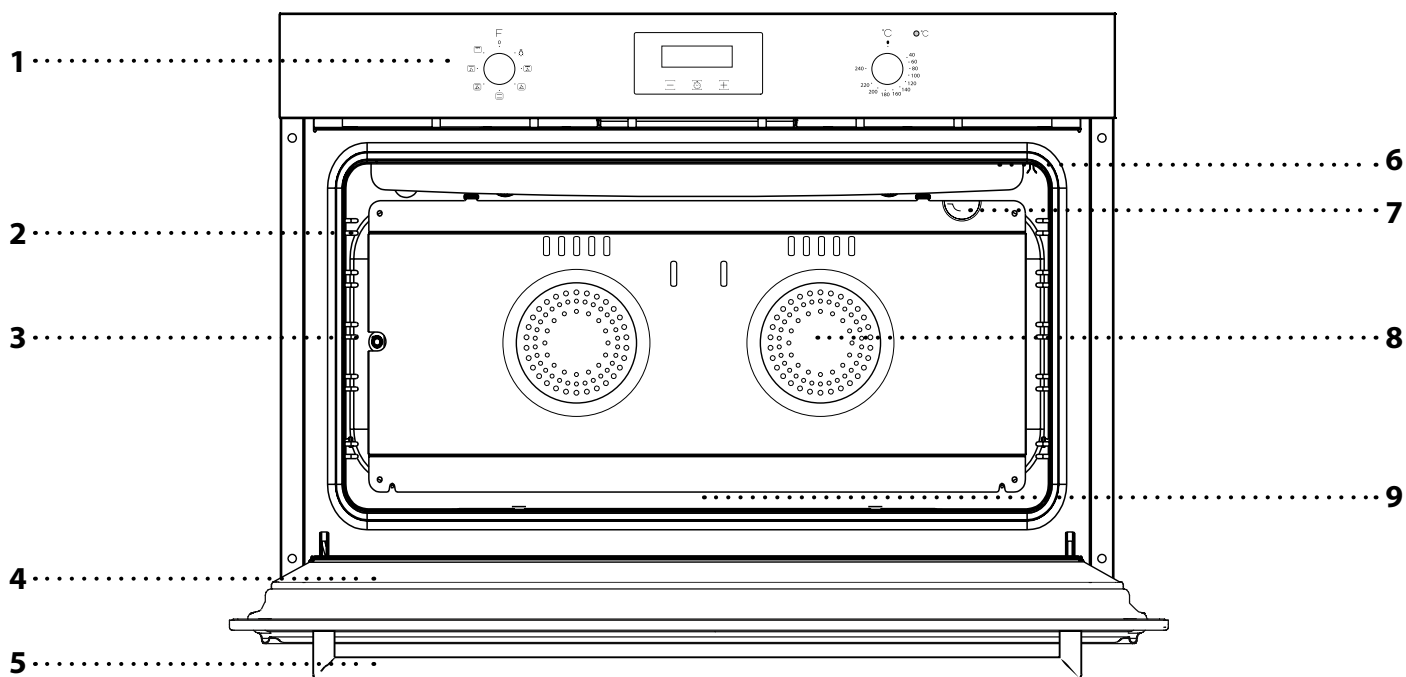
Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car ils absorbent mieux la chaleur.

Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

### DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

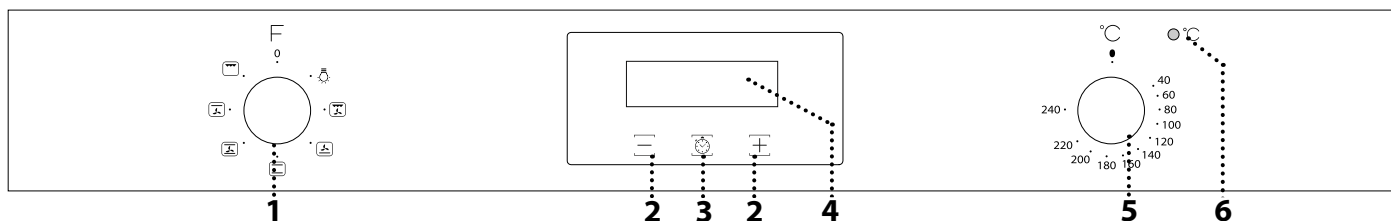
Cet appareil est conforme aux exigences de conception écoénergétique des réglementations européennes n° 65/2014 et 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



- |  |   |
|--|---|
| 1. Panneau de commande   | 6. Élément de chauffage supérieur/grill           |
| 2. Supports de grille<br>(le niveau est indiqué à l'avant du four) | 7. Ampoule  |
| 3. Point d'insertion de tournebroche                               | 8. Ventilateur et éléments chauffants circulaires |
| 4. Porte du four   | 9. Élément chauffant inférieur<br>(invisible)     |
| 5. Poignée   |   |

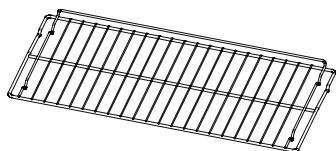
## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



- |   |  |
|---|--|
| <b>1. BOUTON DE SÉLECTION</b><br>Pour allumer le four en sélectionnant une fonction.<br>Tournez à la position 0 pour. | <b>4. ÉCRAN</b>  |
| <b>2. BOUTON + / -</b><br>Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.                                    | <b>5. BOUTON THERMOSTAT</b><br>Tournez pour sélectionner la température souhaitée.   |
| <b>3. TOUCHE HEURE</b><br>Pour sélectionner les différents réglages : durée, fin de cuisson, minuterie.               | <b>6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE</b><br>S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte. |

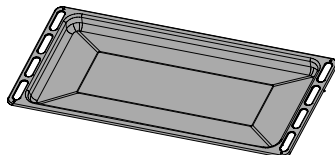
# ACCESSOIRES

## 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



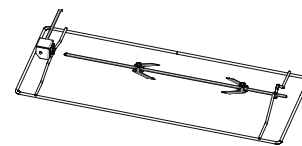
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLATEAU MÉTALLIQUE



À placer à l'intérieur de la lèchefrite, en créant un ensemble utile pour griller la viande, le poisson ou les légumes.

## TOURNEBROCHE



pour faire griller de la volaille et des rôtis.

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.

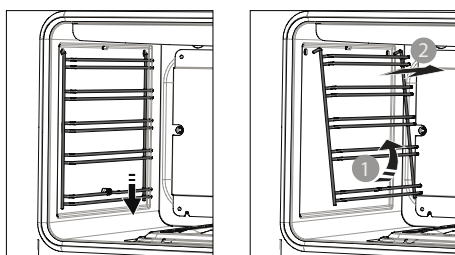
## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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.

D'autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement comme la grille métallique.

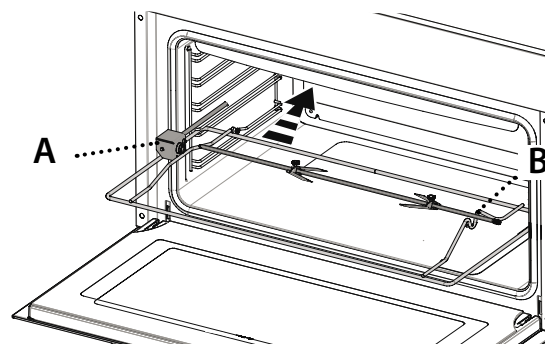
## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les guides de grilles, maintenez fermement et tirez la partie inférieure du guide en les baissant. Puis, tirez doucement la partie supérieure hors de leur logement.
- Pour réinstaller les guides de plaque, installez-les tout d'abord dans leur logement supérieur, puis baissez en place près du logement inférieur et poussez la partie inférieure pour les installer dans la cavité.



## UTILISATION DU TOURNEBROCHE

Certains fours sont équipés de broches entraînées par un moteur électrique tournebroche pour rôtir la volaille et de la viande en général. Embrochez la viande et bloquez-la à l'aide des deux fourches. Mettez la tige du tournebroche (A) dans l'unité d'entraînement et la rainure (B) dans l'encoche. Faites glisser la grille dans les glissières du four en vous assurant que la tige s'insère bien dans l'orifice. La grille du tournebroche doit toujours être installée au centre du four (seconde position par rapport au bas).



Utilisez la lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez-la au plus bas et versez-y de l'eau.

Pour faire fonctionner le tournebroche, sélectionnez la « fonction Turbogrill ».

En fin de cuisson, sortez la broche du four en utilisant la poignée et des gants de cuisine.

# FONCTIONS

## ÉCLAIRAGE ET VENTILATEUR

Pour allumer la lumière dans le compartiment. Le ventilateur est utile pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille centrale. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

## TURBOGRILL

Pour rôtir de grands morceaux de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous recommandons 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.

	☑	🌡️	🕒	📏
Poulet grillé	✓	220	25 - 35 *	4 3
Poisson grillé	✓	220	35 - 40 *	4 3

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

## SOLE+ VENTILÉ

Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces.

## CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

	☑	🌡️	🕒	📏
Gâteau	✓	180	70	2
Petit gâteau	✓	180	40	2
Tourte	✓	200	70	2
Biscuits	✓	175	20	2
Tarte aux pommes	✓	180 - 190	150	1
Gâteau éponge	✓	175	45 - 50	2
Pizzas	✓	190	25	2
Lasagnes	✓	180 - 200	50 - 60	2
Meringues	✓	100	60	2

## CUISSON PAR CONVECTION

Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction peut également être utilisée pour cuire sur deux grilles. Changez la position des plats pour cuire les aliments plus uniformément.

	☑	🌡️	🕒	📏
Pâtisseries	✓	180 - 200	20 - 25	2

## ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR + VENTILATEUR

Pour maintenir les aliments à peine cuits au chaud et croustillant (par ex. : viande, aliments frits ou flans) ou cuire des plats préparés conservés à la température ambiante ou sortant du réfrigérateur.

## 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.

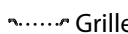


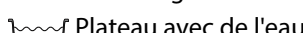
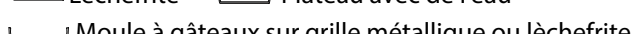
	☑	🌡️	🕒	📏
Steak de veau	✓	Max	30 *	4 3
Boulette de viande grillée	✓	Max	40 *	4 3

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau fait la liste de recettes ☑, en précisant si le préchauffage est nécessaire ☑, la température 🌡️, le temps de cuisson 🕒, les accessoires et le niveau 📏 suggéré pour la cuisson. 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 en métal forcés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

Accessoires illustrés :

-  Grille
-  Moule à gâteaux sur grille métallique
-  Lèchefrite
-  Plateau avec de l'eau
-  Moule à gâteaux sur grille métallique ou lèchefrite

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DU SON

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « A » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches + et - en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches + et -.

Appuyez sur la touche heure pour confirmer.

Veillez noter : Pour modifier l'heure du jour comme, par exemple, suite à une longueur coupure de courant, procédez comme décrit ci-dessus.

## 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 240 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction que vous souhaitez utiliser.

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction à tout moment, coupez le four, tournez le bouton de sélection et le bouton de thermostat sur 0 et ●.

### 3. UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

En appuyant sur le bouton heure, il est possible de sélectionner divers modes pour conserver ou programmer le temps de cuisson.

Veillez noter : Au bous de quelques secondes sans action, une alarme retentit et tous les réglages sont confirmés.

#### RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur la touche heure : le symbole ⌚ clignote à l'écran (1).

Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'écran affiche l'heure et ⌚ reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée (2).

À la fin, appuyez longuement sur le bouton heure pour désactiver l'alarme.



Veillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

#### RÉGLAGE DE LA DURÉE

Après avoir sélectionné et activé la fonction et pour qu'elle s'arrête automatiquement, vous pouvez régler un temps de cuisson.

Appuyez longuement sur la touche heure : le symbole ⌚ clignote (3).

Appuyez sur la touche heure de nouveau : « DUR » et « A » clignotent à l'écran (4).

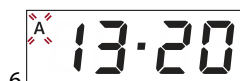
Réglez la durée à l'aide des touches + et -.

Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' AUTO reste allumé, confirmant le réglage (5).



Veillez noter : Pour savoir le temps qu'il reste et modifier le temps de cuisson restant, répétez les étapes susmentionnées.

Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentit et la cuisson est arrêtée (6).



Pour désactiver l'alarme, appuyez longuement sur la touche heure. Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

#### PROGRAMME ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE/DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez différer le départ d'une fonction en programmant l'heure de fin.

Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton heure jusqu'à ce que l'écran affiche END (7).

Appuyez sur les touches + et - pour sélectionner le temps de fin de cuisson désiré. Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure, le voyant ⌚ s'éteint, et AUTO reste allumé pour confirmer le réglage (8).

Veillez noter : Pour afficher et modifier les réglages, répétez les étapes susmentionnées.

La fonction restera en pause jusqu'à ce que le symbole ⌚ s'allume : le four se met en marche automatiquement avec le mode de cuisson réglé (9).



À la fin, appuyez longuement sur le bouton heure pour désactiver l'alarme. Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

Veillez noter : En sélectionnant uniquement l'heure de fin (sans réglage de la durée), la fonction est mise en route immédiatement. La cuisson cessera à l'heure de fin programmée.

#### OPTIONS

##### TONALITÉ DE L'ALARME

Pour régler la tonalité de l'alarme, appuyez longuement sur la touche -.

Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur les touches + ou -, puis appuyez sur la touche *heure* pour confirmer.


##### LUMINOSITÉ

Pour régler la luminosité de l'écran, appuyez longuement sur la touche +.

Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur les touches + ou -, puis appuyez sur la touche *heure* pour confirmer.



## VERROUILLAGE

Le verrouillage sera actif dans un délai de 30 secondes après la dernière pression d'une touche. L'icône  apparaîtra sur l'écran. Pour la désactiver, appuyez longuement sur la touche *heure*.

## 4. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera signalant ainsi que le processus de préchauffage a commencé.

À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint indiquant

que le four a atteint la température établie : à ce stade, placez les aliments à l'intérieur et procédez à la cuisson.

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

## SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT

Pendant la cuisson, le ventilateur peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.

À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer 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 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

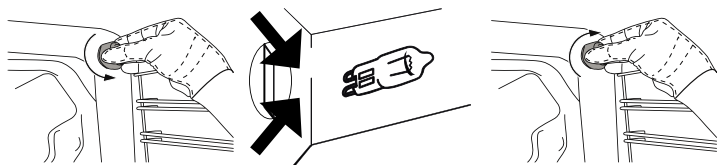
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez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

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.

### REMPACEMENT DE L'AMPOULE

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



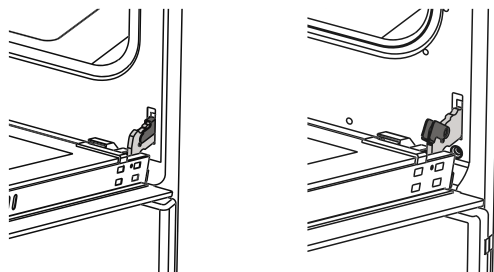
Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogène de 15-25 W/220-240 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans le produit est

spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

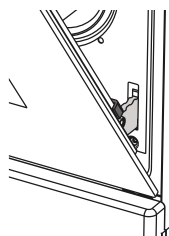
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Ne pas utiliser le four tant que le cache de l'ampoule n'a pas été réinstallé.

### DÉPOSE ET RÉINSTALLATION DE LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la totalement et baissez les prises jusqu'à ce qu'elles soient en position de déverrouillage. Réglez le verrouillage de la charnière à l'angle le plus large. Ajustez les deux charnières en reliant la porte du four au four dans la même position.

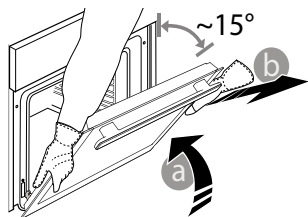


Ensuite, fermez la porte ouverte du four de sorte qu'elle soit en position d'entrer en contact avec le verrouillage de la charnière.































Maintenez 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 de côté, l'appuyant sur une surface souple. Effectuez inversement respectivement ce que vous avez fait pendant que vous ouvrez la porte **pour réinstaller la porte du four**.

## TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	TEMPÉRATURE (° C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU
Gâteau		180	70	2 
Petit gâteau		180	40	2 
Tourte		200	70	2 
Pâtisserie		180 - 200	20 - 25	2 
Biscuits		175	20	2 
Tarte aux pommes		180 - 190	150	1 
Gâteau éponge		175	45 - 50	2 
Meringue		100	60	2 
Pizzas		190	25	2 
Lasagnes		180 - 200	50 - 60	2 
Poulet grillé*		220	25 - 35	4
Poisson grillé*		220	35 - 40	4
Steak de veau*		Max.	30	4 
Boulette de viande grillée*		Max.	40	4 

\* Les aliments doivent être retournés après la moitié du temps de cuisson.

FONCTIONS



Statique



Statique + ventilateur



Grill + ventilateur



Grill

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Coupure de courant.	Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et si le four est branché à l'alimentation électrique.
	Débranchement du électricité du réseau.	Attendez au moins une minute avant de réessayer de rallumer le four et voir si le problème est résolu ou persiste.
	Procédure d'allumage suivie incorrectement.	Attendez au moins une minute avant de répéter les étapes décrites dans la section « Utilisation du four ».

**En cas de problèmes, retournez le bouton de réglage sur la position 0 et ouvrez la porte du four.**

## SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le Service après-vente :

Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section « DÉPANNAGE ».

Si après les contrôles ci-dessus, la panne a toujours lieu, appelez le Service après-vente le plus proche.

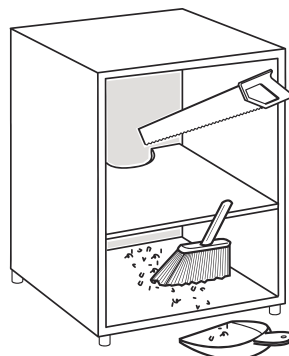
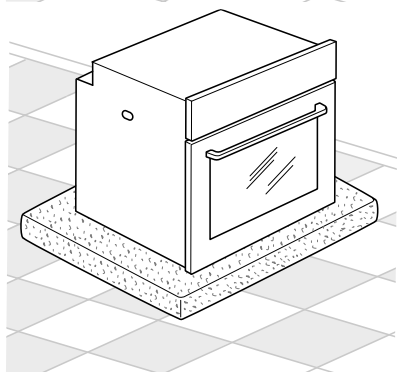
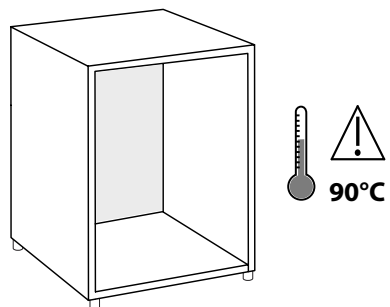
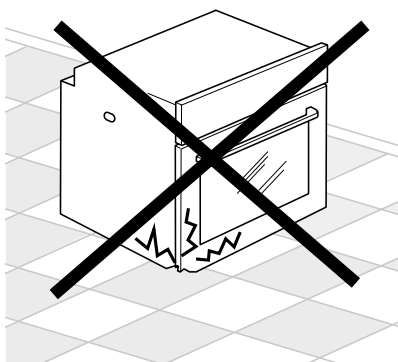
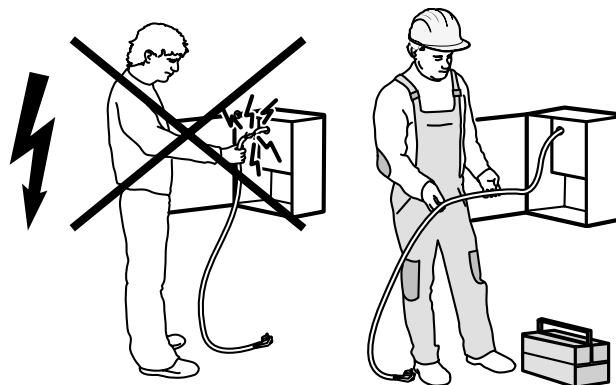
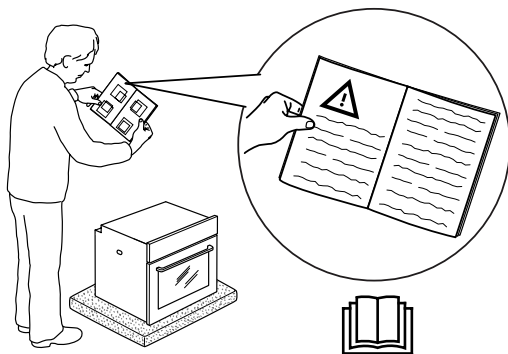
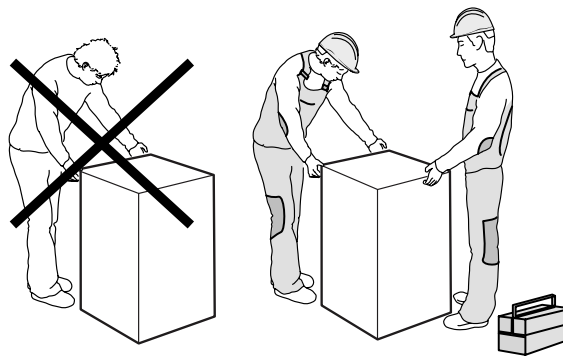
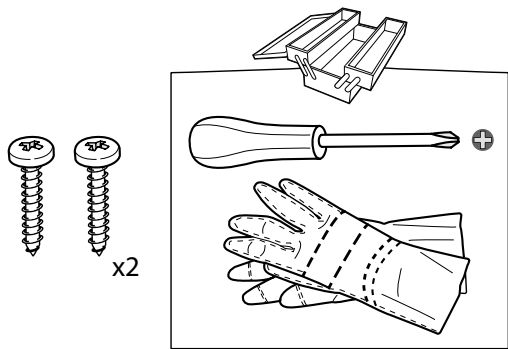
Spécifiez toujours :

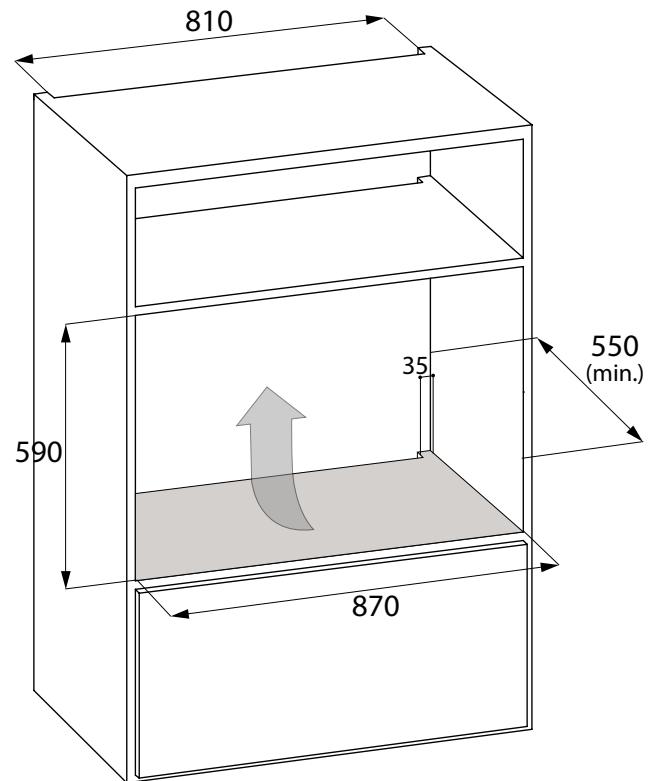
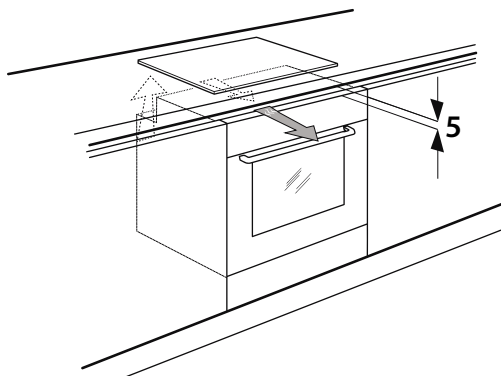
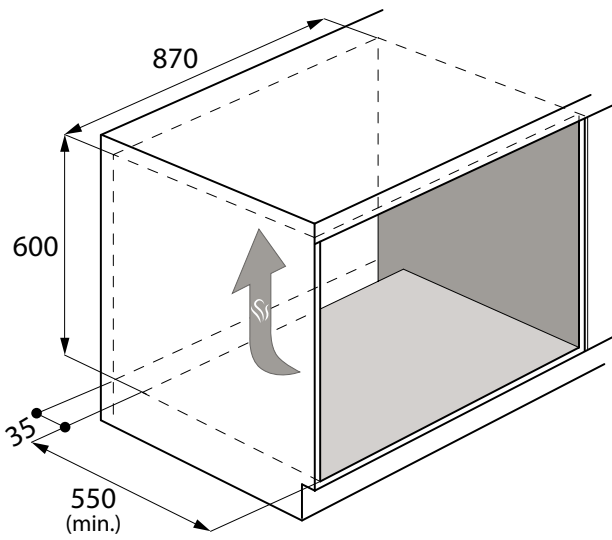
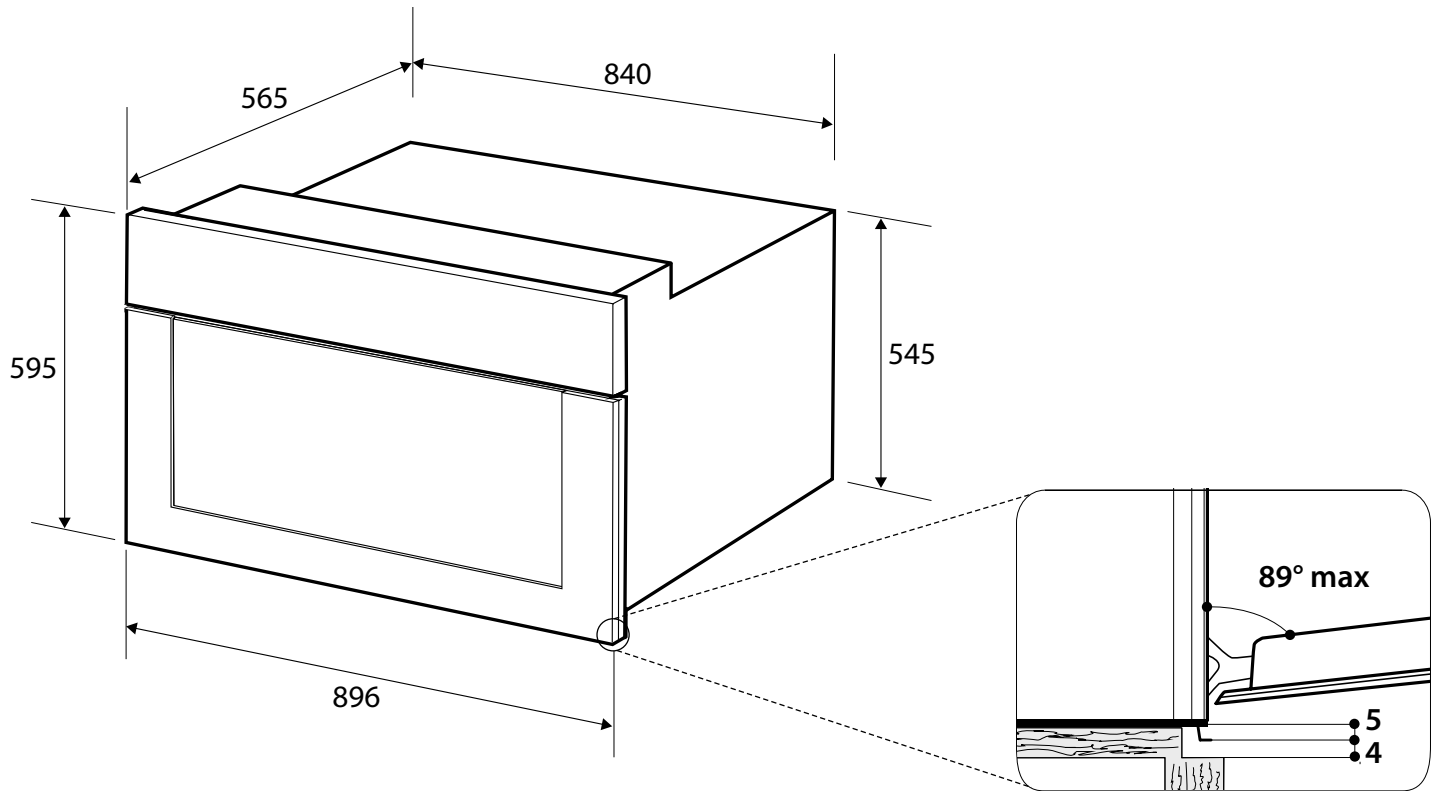
- Une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le numéro de référence (numéro suivant le mot

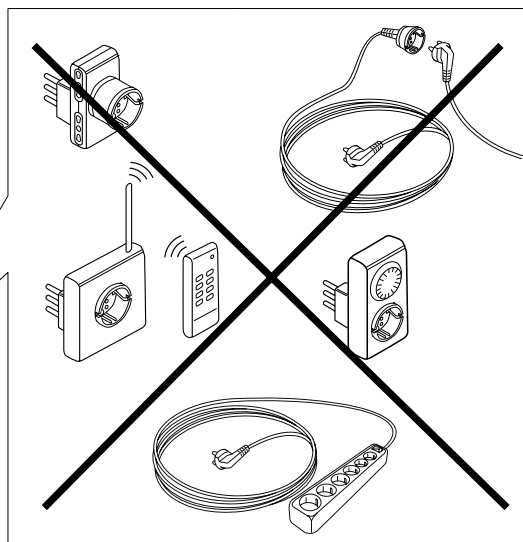
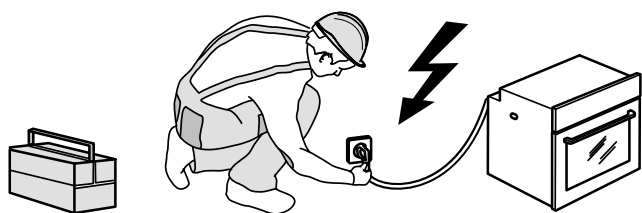
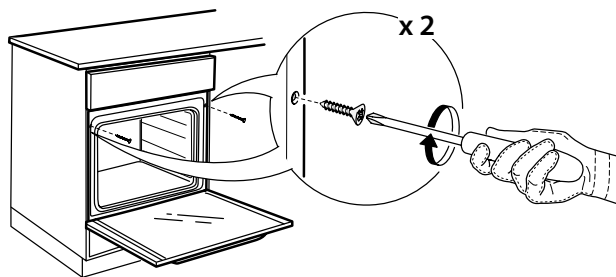
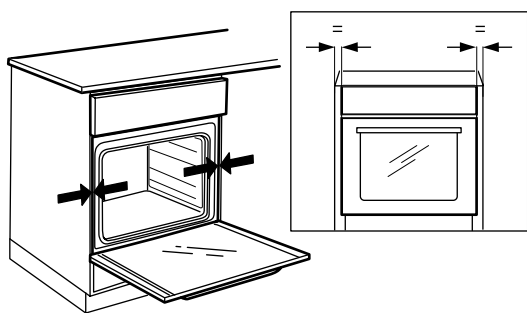
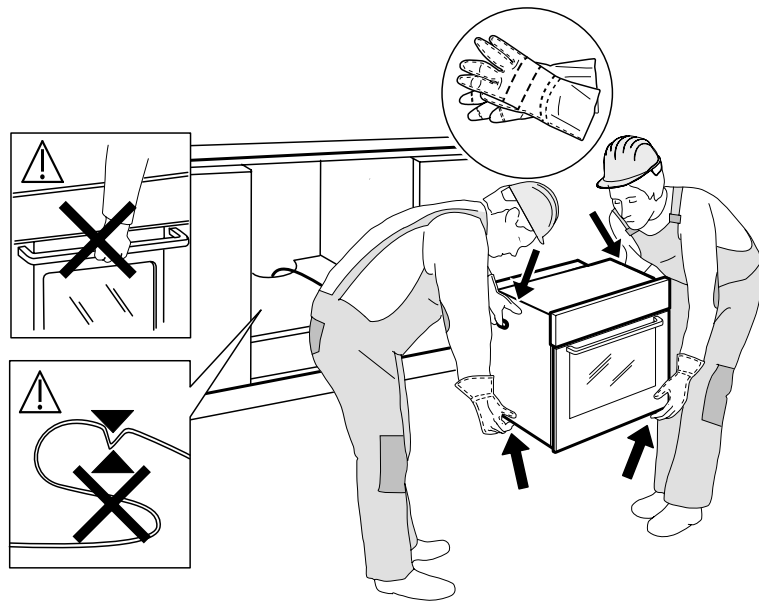
Service sur la plaque signalétique), situé sur le bord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte du four est ouverte). Le numéro de référence est également indiqué dans le livret de garantie ;

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaires, veuillez contactez un Service Après-vente autorisé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origine sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement).







400011311872

Imprimé en Italie