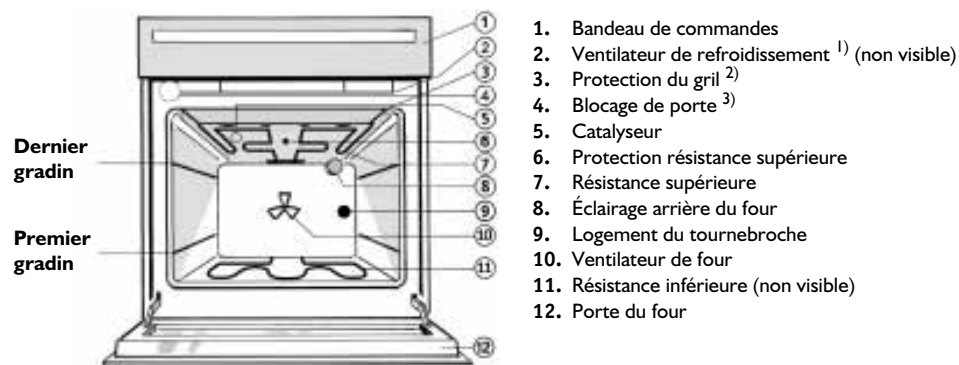




MARQUE: WHIRLPOOL

REFERENCE: AKZ 229

CODIC: 2764881



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur de refroidissement ¹⁾ (non visible)
3. Protection du gril ²⁾
4. Blocage de porte ³⁾
5. Catalyseur
6. Protection résistance supérieure
7. Résistance supérieure
8. Éclairage arrière du four
9. Logement du tournebroche
10. Ventilateur de four
11. Résistance inférieure (non visible)
12. Porte du four

¹⁾ L'activation du ventilateur est liée au niveau de température atteint à l'intérieur du four. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps après l'extinction du four. Durant la pyrolyse, la vitesse du ventilateur est plus élevée que durant les fonctions de cuisson, afin de garantir un meilleur refroidissement.

²⁾ Cette protection empêche le contact direct avec le gril. Quoiqu'il en soit, nous vous recommandons de ne jamais toucher la protection lorsque le four fonctionne.

³⁾ Durant la pyrolyse, un dispositif automatique de "clef de verrouillage de porte" s'active et le voyant situé à côté du symbole "Porte verrouillée" s'allume sur l'afficheur.

Ce logo indique que l'appareil est doté d'une "porte froide", qui permet d'avoir une température de surface très faible durant le nettoyage à pyrolyse. Il est toutefois conseillé de **tenir les enfants éloignés du four** lorsqu'il est allumé.



ACCESSOIRES

Tournebroche :



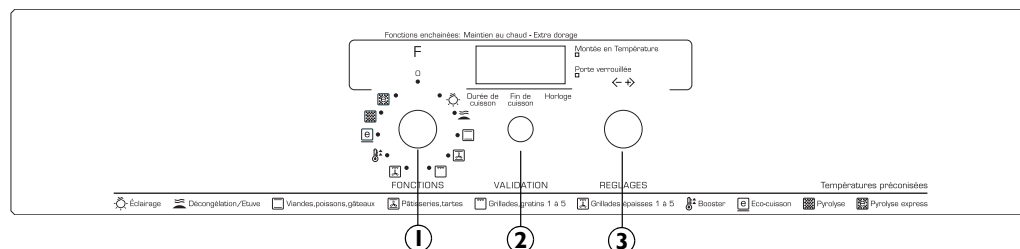
Lèchefrite :



Grille :



BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de validation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveaux)

Tableau des fonctions du four

Fonction	Températures non pré-introduites	Température réglable	Description de la fonction
- Arrêt four	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	• Pour allumer l'éclairage du four.
DÉCONGÉLATION/ÉTUVE	35°C - 60°C	-	• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four. • 35°C : pour faire lever de la pâte à pain et à pizza. • 60°C : pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits. • Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX	50°C	50°C - 250°C	• Pour faire cuire de la viande, du poisson, de la volaille sur un des gradins. • Préchauffez le four à la température de cuisson souhaitée et placez les aliments à l'intérieur du four lorsque l'indicateur "C" est encore allumé. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
PÂTISSERIES, TARTES	50°C	50°C - 250°C	• Pour cuire sur 2 gradins maximum. • Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
GRILLADES, GRATINS 1 À 5	I	-	• Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 - 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner les aliments pendant la cuisson. • L'activation du tournebroche est associée à cette fonction. • Pour rôtir des viandes et des volailles. Introduisez le support sur le deuxième gradin, positionnez l'aliment sur la tige de la broche et fixez-le au moyen des fourchettes spéciales. • Enclenchez la broche à fond dans le logement situé sur la paroi arrière, à droite, et posez-la sur le support. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Avant de fermer la porte, veillez à retirer la poignée en plastique et n'oubliez pas de la remettre en place avant d'extraire l'aliment en fin de cuisson.
GRILLADES + TOURNEBROCHE			
GRILLADES ÉPAISSES 1 À 5	I	-	• Pour griller les gros morceaux de viande (rosbifs, rôtis). • La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.). • Préchauffez le four pendant 3 - 5 minutes. • La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. • Pour éviter les projections de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite (placée sur le premier gradin). • Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
BOOSTER	50°C	50°C - 250°C	• Pour préchauffer le four rapidement. • Pendant le préchauffage du four, l'indicateur "C" est allumé. • La fonction s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe automatiquement à la fonction VIANDES, POISSONS, GÂTEAUX .
ÉCO CUISSON	50°C	50°C - 250°C	• Fonction permettant d'économiser de l'énergie ; elle est appropriée pour réchauffer des plats et compléter la cuisson d'aliments.
PYROLYSE	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		• La durée de la pyrolyse peut être réglée de 2 h minimum à 3 h maximum.
PYROLYSE EXPRESS	Les détails relatifs à cette fonction sont contenus dans la notice d'utilisation.		• La durée du nettoyage du four par pyrolyse est fixée à 1 heure et 15 minutes.

Recommandations :

Durant le cycle de pyrolyse, il est conseillé d'enlever tous les accessoires fournis pour ne pas faire augmenter davantage la température de la surface extérieure de la porte et garantir une meilleure efficacité du nettoyage de la partie inférieure du four.

TABLEAUX DE CUISSON

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gratin en partant du bas	Niveau de dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (min.).
V I A N D E	Agneau, mouton		X	2	2	200	90 - 110
			X	2	-	200	90 - 110
	Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)		X	2	2	200	100 - 110
			X	2	-	200	100 - 110
	Poulet, lapin, canard		X	2	2	200	80 - 90
			X	2	-	200	80 - 90
	Dinde (3 à 4 Kg)		X	1	3	200	160 - 180
			X	1	-	200	160 - 180
	Oie (2 Kg)		X	2	3	200	100 - 130
			X	2	-	200	100 - 130
P O I S S O N	(Entier) (1-1,5 kg) Daurade, loup de mer, saumon		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	(Filets) (1 kg) Saumon, espadon		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
L E G U M E S	Tomates, poivrons farcis		X	2	-	200	60 - 70
			X	2	-	180	60 - 70
	Pommes de terre au four		X	2	3	200	50 - 60
			X	2	-	200	50 - 60
P I Z Z A	Pizza - Pain		X	2	-	250	15 - 20
			X	2	-	220	20 - 30
GÂTEAUX V I E N N O I S E R I E S E T C	Gâteaux levés		X	2	-	170	40 - 50
			X	2	-	170	40 - 50
	Tourtes fourrées au fromage		X	2	-	190	70 - 90
			X	2	-	170	70 - 90
	Tartes		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Biscuits		X	2	-	160	30 - 40
			X	2	-	150	30 - 40
	Choux à la crème		X	2	-	190	40 - 50
			X	2	-	180	40 - 50

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gratin en partant du bas	Niveau de dorage	Température (°C)	Temps de cuisson (min.).
GÂTEAUX V I E N N O I S E R I E S E T C	Tourtes		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Tartes fourrées aux fruits ex. ananas, pêches		X	2	-	180	50 - 60
			X	2	-	180	50 - 60
	Meringues		X	2	-	120	150 - 180
			X	2 - 4	-	120	150 - 180
	Vol-au-vent		X	2	-	200	30 - 40
			X	2	-	190	30 - 40
	Soufflés		X	2	-	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60
	Lasagnes		X	2	1	200	50 - 60
			X	2	-	190	50 - 60

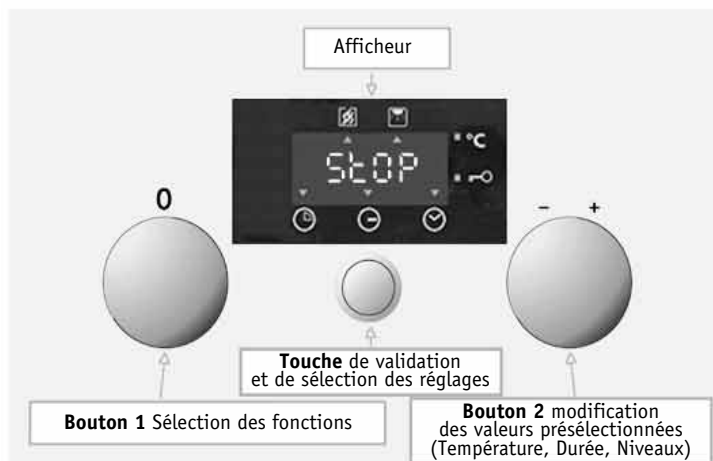
TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

ALIMENTS		Fonction	Préchauffage	Gratin à partir du bas	Niveau de puissance	Temps de cuisson (min.).
V I A N D E	Entrecôtes		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Côtelettes		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Saucisses		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Côtes de porc		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Cuisses de poulet		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Brochettes		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Echine de porc		X	3 - 4	4 - 5	40 - 50
	Demi-poulet		X	3	4 - 5	50 - 60
	Demi-poulet		X	2	3 - 4	50 - 60
	Poulets entiers		X	2	2 - 3	60 - 70
	Rôti porc, bœuf		X	2	3	70 - 80
	Canard		X	2	3	80 - 90
	Gigot d'agneau		X	2	3	70 - 80
	Rosbif		X	2	3	50 - 60
P O I S S O N	Poisson (daurade, truite)		X	2	2 - 3	50 - 60
	Poissons (filets)		X	3 - 4	4 - 5	30 - 40
	Pommes de terre au four		X	3	3 - 4	50 - 60

Remarque : GRIL, retournez la viande à mi-cuisson.

FICHE PROGRAMMATEUR

Description du bandeau de commandes



Description de l'afficheur



Caractéristiques de sécurité

- Si la porte du four est ouverte, l'indicateur affiche :



Pour poursuivre, fermez la porte

Dispositif automatique d'extinction

- Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint automatiquement après 4 heures de fonctionnement (à l'exclusion de la fonction Éclairage ☹).

PYROLYSE (nettoyage automatique)

- Durant la pyrolyse, un dispositif automatique de "clef de verrouillage de porte" s'active et le voyant situé à côté du symbole "☹" s'allume à l'afficheur.

Réglages avant la première utilisation

Après avoir branché le four ou après une coupure de courant. L'afficheur indique **STOP** et la porte reste bloquée pendant quelques secondes.

Réglage de l'horloge



Placez le bouton **1** sur "0".

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote au-dessus du symbole ☺.

Tournez le bouton **2** (dans les 10 secondes) pour régler l'heure du jour ; l'heure s'affiche en clignotant.

Appuyez sur la touche de validation ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Sélection de la fonction de cuisson

Tournez le bouton **1** sur la fonction choisie (voir fiche produit) : la température ou la puissance du gril sélectionnée clignote à l'afficheur.

Si la valeur affichée est correcte, appuyez sur la touche de validation ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Pour modifier cette valeur, tournez le bouton **2** : la température ou la puissance du gril (si elle est sélectionnée) clignote à l'afficheur.

Appuyez sur la touche de validation ou attendez 10 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Le four démarrera 5 secondes après la validation de la valeur : le voyant de température s'allume à l'afficheur. Il restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température sélectionnée.

N.B. Il vous est possible de modifier les valeurs programmées en tournant le bouton **2**, même en cours de cuisson.

En fin de cuisson, éteignez le four en replaçant le bouton **1** sur "0". L'afficheur indique à nouveau l'heure.

Minuteur

La fonction minuteur ne peut être utilisée que lorsque le four est hors service et permet de programmer un temps de cuisson maximum de 3 heures et 59 minutes.

Pour régler le minuteur :


1. Maintenez le bouton **1** positionné sur "0".
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à l'afficheur à côté du symbole ☺.
3. Tournez le bouton **2** pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
4. Appuyez sur la touche de validation ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement ; dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et l'inscription "End" s'affiche. Appuyez sur la touche pour arrêter le signal sonore ; l'afficheur indiquera à nouveau l'heure.

Pour annuler toute sélection effectuée : Placez le bouton 1 sur "0".



Pour désactiver les sonneries associées aux commandes, appuyez pendant 5 secondes sur la touche de validation.

Pour les réactiver, procédez de la même façon.

Sélection du temps de cuisson


1. Sélectionnez la fonction et la température ou la puissance du gril (voir le paragraphe "Sélection de la fonction de cuisson").
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
3. Tournez le bouton **2** pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps de cuisson programmé précédé du signe "-" s'affiche.
4. Vingt secondes après la programmation du temps de cuisson, le four démarre et l'afficheur indique le temps de cuisson résiduel. En fin de cuisson, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et l'inscription "End" s'affiche. L'éclairage reste allumé pendant 25 minutes. Appuyez sur la touche de validation pour arrêter le signal sonore. Remplacez le bouton **1** sur "0", l'éclairage s'éteint et l'afficheur indique à nouveau l'heure.


Sélection de l'heure de fin de cuisson avec départ différé


1. Sélectionnez la fonction et la température ou la puissance du gril (voir le paragraphe "Sélection de la fonction de cuisson").
 2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
 3. Tournez le bouton **2** pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps de cuisson programmé précédé du signe "-" s'affiche.
 4. Appuyez sur la touche de validation, l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole  et l'afficheur indique l'heure du jour et le temps de cuisson.
 5. Tournez le bouton **2** pour sélectionner l'heure de mise hors tension du four (le temps de cuisson programmable maximum est de 23 heures et 59 minutes).
 6. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'heure du jour apparaisse ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement. Le four calculera automatiquement l'heure de démarrage de la cuisson en fonction du temps de cuisson et de l'heure de fin de cuisson programmés.
- N.B.** Pour contrôler la température choisie ou la puissance du gril sélectionnée, tournez le bouton **2** d'un cran. Appuyez sur la touche de validation pour vérifier ou modifier le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson.

Sélection des fonctions pyrolyse

Fonctions pyrolyse (selon le modèle) :


"Pyrolyse"  : la durée présélectionnée est de 3 heures ; elle peut être modifiée jusqu'à un minimum de 2 heures. L'afficheur indique "ELn".

"Express"  : la durée présélectionnée est de 1 heure et 15 minutes. L'afficheur indique "EELn".


"6th Sense"  : la durée est calculée en fonction du degré de salissure. L'afficheur indique "SEN5". Cette fonction ne peut être activée que lorsque le four est froid ; si le four est chaud, l'inscription "Hot" s'affiche. L'inscription "SEN5" s'affiche à nouveau uniquement lorsque le four est refroidi.

Tournez le bouton **1** sur la fonction pyrolyse choisie (Pyrolyse, Express et 6th Sense), appuyez sur la touche de validation. Dès que la fonction pyrolyse sélectionnée est terminée, l'afficheur indique "End".

Sélection de la durée de la pyrolyse

1. Tournez le bouton **1** sur la fonction "Pyrolyse".
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
3. Tournez le bouton **2** pour sélectionner la durée souhaitée (l'afficheur indiquera la durée programmée maximum "0300" qu'il vous sera possible de modifier jusqu'à un minimum de 2h.). Validez en appuyant sur la touche de validation.

Sélection de l'heure de fin de la pyrolyse avec départ différé





1. Tournez le bouton **1** pour sélectionner la fonction souhaitée (Pyrolyse, Express, 6th Sense). Si vous sélectionnez la fonction "Pyrolyse", il sera nécessaire de programmer tout d'abord la durée (voir le paragraphe "Sélection de la durée de la pyrolyse").
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur ▼ clignote à côté du symbole .
3. Tournez le bouton **2** pour sélectionner l'heure de fin de la pyrolyse.
4. Validez en appuyant sur la touche de validation.

Sélection des fonctions spéciales

Les fonctions spéciales "Décongélation et maintien à température" et "Extra dorage" sont disponibles uniquement si vous avez programmé le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson.

Décongélation et maintien à température


Cette fonction permet de maintenir la température à 60°C à la fin du cycle de cuisson, lorsque le four est en mode automatique.

Il vous est possible de sélectionner la fonction "Décongélation et maintien à température" uniquement en association avec les fonctions     .

1. Réglez le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Consultez les paragraphes "Sélection du temps de cuisson", "Sélection de l'heure de fin de cuisson".
2. Appuyez sur la touche **1** jusqu'à ce que l'indicateur rouge clignote à l'afficheur à côté du symbole et que l'inscription "-E" s'affiche.
3. Placez le bouton **2** sur "60°C".
4. Appuyez sur la touche **3** ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

Extra dorage

Cette fonction permet de faire dorer les aliments (les rôtis, par exemple) pendant leur cuisson. Trois niveaux de dorage sont disponibles.

1. Réglez le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Consultez les paragraphes "Sélection du temps de cuisson", "Sélection de l'heure de fin de cuisson".
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'indicateur rouge clignote à l'afficheur à côté du symbole , l'afficheur indique "D".
3. Tournez le bouton **2** pour sélectionner le niveau de dorage souhaité (1, 2 ou 3).
4. Appuyez deux fois sur la touche ou attendez 20 secondes pour que la valeur soit validée automatiquement.

NOTICE D'EMPLOI

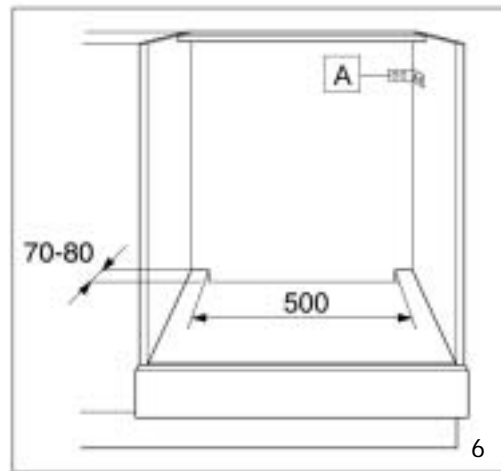
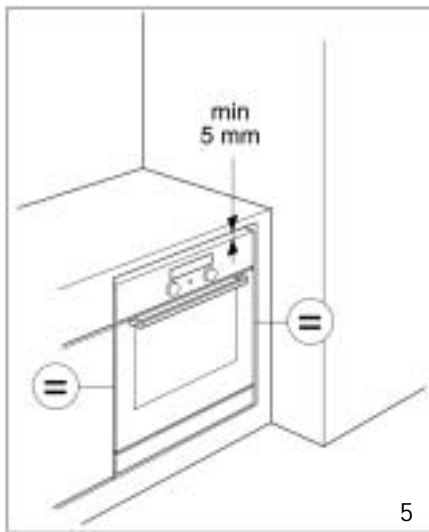
INSTALLATION profit	4
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	7
RECOMMANDATIONS	7
AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS	8
ACCESSOIRES DU FOUR	9
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	10
DIAGNOSTIC DES PANNES	14
SERVICE APRÈS-VENTE	14

- Pour les fours installés sous un plan de travail, un espace de 5 mm au moins est requis entre le bord supérieur du four et le bord inférieur du plan de travail (Fig. 5). Veillez à ne jamais obstruer cet espace pour ne pas nuire au bon fonctionnement de l'appareil.
- Si le meuble n'est pas solidement fixé au mur, renforcez le dispositif de fixation à l'aide d'étriers disponibles dans le commerce (4) (fig. 6).

Branchement électrique

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

- Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct de l'appareil et du respect des réglementations locales en vigueur en matière de sécurité.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Dans le cadre des réglementations en vigueur en matière de sécurité, il est nécessaire d'utiliser, au moment de l'installation, un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les parties électriques ne devront plus être accessibles.




Branchement du four

- Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation.

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

- Si le four n'est pas pourvu d'un cordon d'alimentation, procédez de la manière suivante :

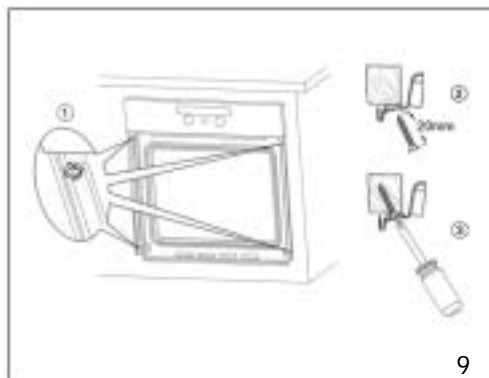
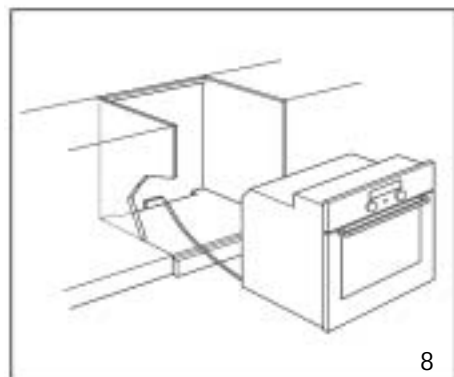
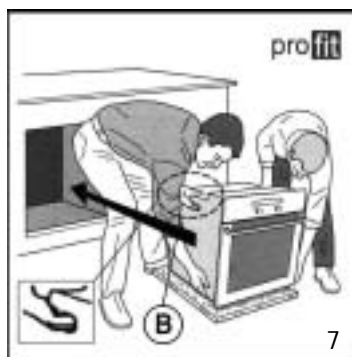
1. Desserrez les deux vis de fixation du couvercle du serre-fils situé sur la partie inférieure de la couverture arrière du four.
2. Retirez le couvercle pour accéder au serre-fils et introduisez le cordon d'alimentation (voir tableau) à travers l'ouverture située sur le fond du four.

Tableau des câbles d'alimentation	
N° de conducteurs	Type de câble
1N+  ~	H05 RR-F 3 X 1,5 mm ²

3. Raccordez le cordon au serre-fils en serrant les vis à fond et accrochez-le au câblier.
4. Réinstallez le couvercle en introduisant les deux ailettes dans leurs logements respectifs et fixez-le à l'aide des deux vis.


Comment fixer le four

- Soulevez le four en le saisissant par les poignées prévues à cet effet (B) **profit** sur les côtés du four et introduisez-le dans l'encastrement du meuble en veillant à ne pas coincer le cordon d'alimentation (fig. 8).
- Centrez le four à l'intérieur du meuble avant de le fixer définitivement.
- Le four est équipé d'entretoises **profit**, qui sont déjà montées pour faciliter la fixation du four au meuble à l'aide des vis fournies (comme le montre la fig. 9).



CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT


Élimination des emballages

- Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .
- Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.



Mise au rebut des vieux appareils

- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson figurant sur la Fiche produit séparée ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.

RECOMMANDATIONS

Attention :

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes, laissés sans surveillance.
- Contrôlez que les jeunes enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Pour le nettoyage des VERRES, évitez d'utiliser des matériaux ou substances abrasives susceptibles de les endommager.
- Lorsque l'appareil est en service, il peut devenir très chaud. Veillez à ne pas toucher les résistances présentes dans l'enceinte de cuisson.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée exclusivement par un technicien qualifié.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.
- Ne déposez jamais d'objets lourds sur la porte du four sous peine d'endommager l'intérieur du four et les charnières. Évitez de prendre appui sur la porte du four.
- Ne suspendez aucun objet à la poignée de la porte du four.
- Ne couvrez pas le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou autres objets.
- La porte du four doit fermer parfaitement. Les joints de la porte doivent être propres.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Vous risqueriez d'endommager le revêtement émaillé.
- Évitez que du jus de fruit ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Nous vous recommandons de nettoyer le four après chaque utilisation.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.

- À la longue, la condensation résiduelle qui se dégage en fin de cuisson peut endommager le four et les meubles situés à proximité de celui-ci. C'est pourquoi nous vous recommandons de :
 - sélectionner une température inférieure ;
 - recouvrir les aliments ;
 - retirer les aliments du four ;
 - essuyer les parties humides dès que le four est refroidi.
- Le bandeau de commandes et la poignée de la porte du four sont chauds lorsque le four est mis sous tension pendant longtemps à des températures élevées.
- Évitez de toucher le four avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
- Ne tirez pas sur le four ou sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Empêchez les enfants d'entrer en contact avec :
 - les commandes et le four en général, en particulier pendant que le four fonctionne et immédiatement après l'avoir éteint, afin d'éviter toute lésion ;
 - les emballages (sacs, éléments en polystyrène, parties métalliques, etc.) ;
 - l'appareil lors de sa mise au rebut.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Certains modèles de four sont équipés d'un ventilateur de refroidissement permettant d'éviter que la partie avant du four et sa cavité n'atteignent des températures trop élevées.

Attention : l'air chaud est évacué à travers une ouverture située entre le bandeau de commandes et la porte du four. Évitez d'obstruer l'ouverture de ventilation.

- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par ex.) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four (sauf s'ils sont spécialement conçus pour ce type de cuisson ; consultez à ce propos les instructions du fabricant). Ces récipients risqueraient de fondre à des températures élevées.
- Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile. En effet, l'huile et la graisse peuvent surchauffer et déclencher un incendie !
- Évitez d'extraire les accessoires du four lorsque ceux-ci sont lourdement chargés. Procédez toujours avec beaucoup de prudence.

AVANT D'UTILISER LE FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection. Laissez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de l'opération.
- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez :
 - les adhésifs recouvrant la partie avant du four et la porte du four, à l'exception de la plaque signalétique ;
 - les protections en carton et les films plastiques présents sur le bandeau de commandes et sur d'autres parties du four ;
 - les étiquettes adhésives présentes éventuellement sur les accessoires (sous la lèchefrite, par exemple).

ACCESSOIRES DU FOUR

Les accessoires varient en fonction du modèle. La liste des accessoires fournis avec le four figure dans la Fiche produit séparée du four (au paragraphe Accessoires).

Lèchefrite (1)

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèchefrite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments. Vous pouvez également vous en servir comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (3)

La grille peut être utilisée pour cuire des aliments ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et de tout autre récipient. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être positionné soit vers le haut soit vers le bas.

Tournebroche (4)

Utilisez le tournebroche suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant de la Fiche produit séparée.

Kit pour le gril (5)

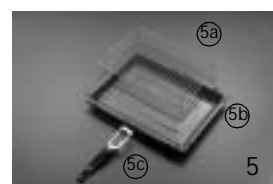
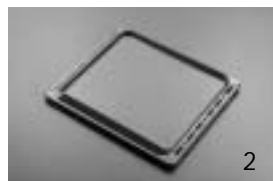
Le kit se compose d'une grille (5a), d'un récipient émaillé (5b) et d'une ou de deux poignées (5c).

Cet accessoire doit être placé sur la grille (3) et être utilisé avec la fonction Gril.

Plat à four Wflex (6)

Le plat à four en silicone alimentaire Wflex peut être utilisé pour la préparation de produits en remplacement des plats en métal. Ce plat est conçu pour la congélation et la cuisson des aliments (congélateur, four et micro-ondes).

Il peut aussi être utilisé avec la fonction Gril. Dans ce cas, il doit être placé sur le gradin le plus bas du four.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Remarque importante : n'utilisez en aucun cas d'appareils de nettoyage à l'eau sous haute pression ou à vapeur.

Extérieur du four

- Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon doux.
- N'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ni de détergents abrasifs qui risqueraient d'opacifier le revêtement.
Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.
- De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil peuvent être déterminées par les matériaux utilisés, tels que le verre, le plastique et le métal.

Fours dotés d'un bandeau de commandes en aluminium

- Nettoyez à l'aide d'un détergent délicat et d'une peau de chamois ou d'un chiffon en microfibre qui ne laisse aucune fibre sur la surface. Essuyez par un mouvement horizontal, sans exercer de pression.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs, d'éponges à récurer ou des chiffons sales ou abrasifs. Nettoyez les surfaces en aluminium à l'aide d'un chiffon sec.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage par pyrolyse

Cette fonction permet d'éliminer les salissures produites durant les cycles de cuisson. Les restes de salissures brûlés (à une température de 500°C environ) sont transformés en résidus qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid.

- Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement lorsque le four est très sale.
- Si votre four est installé sous un plan de cuisson, vérifiez que les feux ou plaques chauffantes sont éteints pendant le déroulement du cycle de pyrolyse.

- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.
- Pour optimiser le résultat du nettoyage à pyrolyse sur la porte, vous pouvez éliminer les projections les plus importantes avec une éponge humide avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Pour s'adapter à toute situation, le four est doté de 2 fonctions de nettoyage par pyrolyse :
 - un cycle économique (PYROLYSE EXPRESS) ; la consommation est réduite de 25% environ par rapport au cycle de pyrolyse standard. Utilisée régulièrement (toutes les 2 ou 3 utilisations), cette fonction permet de maintenir le four toujours propre.
 - un cycle standard (PYROLYSE), qui garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale.

Sur les modèles munis du dispositif 6th Sense, la durée du cycle de pyrolyse est calculée automatiquement en fonction du degré de salissure.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la fonction de pyrolyse a été validée. Du fait de la haute température atteinte par l'appareil durant la pyrolyse, il est impossible d'ouvrir la porte du four même en positionnant le sélecteur des fonctions sur 0.

Dans quels cas faut-il lancer une pyrolyse
Cette fonction doit être utilisée lorsque le four produit de la fumée au cours du préchauffage, ou beaucoup de fumée au cours de la cuisson, ou lorsque l'appareil dégage à froid des odeurs désagréables après la cuisson d'aliments divers (agneau, poisson, grillades...)

CUISSONS PROVOQUANT PEU DE SALISSURES	Biscuits, légumes, gâteaux, quiches, soufflés. Cuissons ne provoquant pas d'éclaboussures.
CUISSONS PROVOQUANT UNE QUANTITÉ NORMALE DE SALISSURES	Viande, poisson (dans un plat à four), légumes farcis.
CUISSONS PROVOQUANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE SALISSURES	Gros morceaux de viande à la broche.

INSTRUCTIONS POUR LE DÉMONTAGE DE LA PORTE

Attention : pour effectuer les opérations suivantes, il est conseillé de se munir de gants de protection.

Nous vous recommandons de vous conformer scrupuleusement aux instructions ci-après pour éviter des lésions éventuelles et pour ne pas endommager le four et les charnières.

Prenez note de la position des vitres avant de les démonter, afin de les remonter de la même façon.

Ne touchez pas les charnières durant le nettoyage et/ou le démontage de la porte (fig.9)

Pour retirer la porte du four :

1. Portez des gants de protection
2. Ouvrez complètement la porte du four (voir fig. 1)
3. Soulevez les deux manettes d'arrêt de la charnière jusqu'à la butée (voir fig. 2)
4. Refermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir l'extraire en la tirant vers le haut (voir fig. 3)

Pour démonter la porte du four :

1. Installez la porte du four sur un plan horizontal (fig. 4)
2. Desserrez les vis des 2 supports de la vitre (A) à côté des charnières et déposez-les. (fig. 4, fig. 5)



3. Enlevez la vitre intérieure en la soulevant par le bas et dégagez-la de son siège (fig 6)
4. Dégagez la deuxième et la troisième vitre en faisant attention à la position de l'inscription SAFEGLOSS (Fig. 7)



5. Pour remettre les vitres en place, procédez dans le sens inverse en contrôlant que :
 - l'inscription SAFEGLOSS des vitres intermédiaires est orientée de sorte à être lisible (fig. 8);
 - si une vitre intermédiaire ne présente pas l'inscription SAFEGLOSS, placez-la le plus près de la vitre intérieure



Placez la vitre intérieure dans son logement en vérifiant que l'inscription SAFEGLOSS est tournée vers le haut de la porte. (fig. 6)

Remplacez et vissez les deux supports de la vitre A (fig. 4 et fig. 5)

Remarque : un petit jeu entre la vitre intérieure et les montants latéraux de la porte sera considéré comme normal car il permet de compenser les dilatations thermiques de la vitre.

Pour remonter la porte :

6. Introduisez les charnières dans leurs rainures et abaissez complètement la porte (fig. 3)
7. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt (fig. 2)
8. Fermez complètement la porte du four.



Faites particulièrement attention aux charnières durant l'opération de nettoyage et/ou de démontage de la porte (fig. 9).

Comment remplacer l'ampoule de l'éclairage arrière du four :

1. Débranchez le four.
2. Dès que le four est refroidi, dévissez le couvercle de l'ampoule en le tournant vers la gauche (voir fig. 9).
3. Remplacez l'ampoule grillée (voir remarque).
4. Revissez le couvercle de l'ampoule.
5. Rebranchez le four.

Remarque : utilisez exclusivement des ampoules de 25 W/230 V, de type E-14, T500 °C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.

Attention : mettez le four sous tension uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.



DIAGNOSTIC DES PANNES


Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Si la porte est verrouillée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

REMARQUE IMPORTANTE :

- Vérifiez que le bouton de commande du four n'est pas positionné sur "0" ou sur "éclairage" .
 - Si le programmeur électronique (si présent) indique "SETP", consultez la Fiche produit séparée et/ou la description du programmeur électronique.
 - Si le programmeur électronique (si présent) indique "F XX", contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre "F".

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut sur base des points décrits au chapitre "Diagnostic des pannes".
2. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

Le non-respect des instructions énoncées ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conçu conformément à la Directive européenne 89/109/CEE.
- Cet appareil est conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation (pour chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux :
 - objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE ;
 - exigences de protection de la directive "CEM" 89/336/CEE ;
 - exigences de la Directive 93/68/CEE.