

Whirlpool



www.whirlpool.eu/register



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité.

Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces directives s'appliquent si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole du pays n'apparaît pas sur l'appareil, vous devez vous référer aux consignes techniques qui contiennent les consignes nécessaires pour modifier l'appareil dans le but de rencontrer les conditions d'utilisation dans le pays.

MISE EN GARDE : L'utilisation d'appareil de cuisson au gaz génère de la chaleur, de l'humidité, et des produits de la combustion dans la pièce dans laquelle il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien aérée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : gardez les trous de ventilations ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte de ventilation). Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme ouvrir une fenêtre, ou pour ventilateur plus efficace, augmenter la puissance de la ventilation mécanique disponible. Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps.

Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

Si les informations contenues dans le présent manuel ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion pourrait se produire et causer des dommages corporels ou matériels.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.

Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation; gardez les enfants de moins de 8 ans à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

AVERTISSEMENT : Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface intérieurs, vous pourriez vous brûler. 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.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies.

Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, de l'huile,

ou lorsque vous ajoutez de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin), un incendie pourrait se déclarer. Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder.

Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four.

USAGE AUTORISÉ

MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, et non à une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

N'entrez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil : ces produits risqueraient de s'enflammer si l'appareil était allumé par accident.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

INSTALLATION

Au moins deux personnes sont nécessaires pour manipuler et installer l'appareil. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.

Les branchements électriques et le raccordement au gaz doivent être réalisés conformément aux réglementations locales.

AVERTISSEMENT : Les modifications sur l'appareil et sur les méthodes d'installation sont essentielles pour utiliser l'appareil de façon sécuritaire et

correctement dans tous les autres pays.

Utiliser des régulateurs de pression adéquats pour la pression de gaz indiquée dans les directives.

Connexion avec des tuyaux rigides (cuivre et acier).

Si la pression de gaz est différente de celle recommandée, un régulateur de pression adéquat doit être fixé au tuyau d'entrée conformément à la réglementation nationale en vigueur.

La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion. On peut utiliser une hotte ou un ventilateur électrique qui démarre automatiquement chaque fois que l'appareil est allumé.

La pièce doit aussi permettre une bonne circulation d'air; l'air est nécessaire pour une combustion normale. La circulation d'air doit être au minimum de 2 m³/h par kW de puissance installée.

Le système de circulation d'air peut prendre l'air directement de l'extérieur en utilisant un tuyau avec une section transversale intérieure d'au moins 100 cm²; l'ouverture ne doit pas pouvoir se bloquer facilement.

Le système peut aussi obtenir l'air nécessaire de façon indirecte, p. ex. d'une pièce voisine munie de tuyaux pour la circulation d'air comme décrit plus haut.

Cependant, ces pièces ne doivent pas être une salle commune, une chambre à coucher, ou une pièce qui présente un danger d'incendie.

Comme il est plus pesant que l'air, le gaz de pétrole liquéfié reste au niveau du sol. Donc, les pièces contenant des cylindres de GPL doivent être équipées de bouches de ventilation qui permettent au gaz de s'échapper en cas de fuite. Donc, les cylindres de GPL, plein ou partiellement rempli, doivent être installés ou entreposés dans des pièces ou entrepôts qui se trouvent sous le niveau du sol (cave, etc.). Nous vous conseillons

de garder dans la pièce les cylindres utilisés seulement, placés de façon à ne pas être affecté par la chaleur produite par des sources externes (four, foyer, cuisinière) qui pourrait faire monter la température du cylindre au dessus de 50°C.

Utiliser un meuble adapté pour vous assurer que l'appareil fonctionne correctement : pour installer le four sous le comptoir (voir le schéma) ou à l'intérieur d'un bloc-cuisine, le meuble doit avoir les dimensions indiquées sur l'illustration.

Pour permettre une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être enlevé. Il est conseillé d'installer le four pour qu'il repose sur deux planches de bois, ou sur une surface plate avec une ouverture d'au moins 45 X 560 mm, comme l'illustré.

RACCORDEMENT AU GAZ

AVERTISSEMENT : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de l'appareil.

Assurez-vous que l'alimentation de la pression de gaz est conforme aux valeurs indiquées au tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).

AVERTISSEMENT : Les conditions d'ajustement pour cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).

AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé et branché conformément aux normes d'installation en vigueur. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.

Si les appareils sont branchés à du gaz liquide, la vis de réglage doit être fixée aussi fermement que possible.

IMPORTANT : Si vous utilisez une bouteille de gaz, le cylindre ou le récipient de gaz doit être correctement installée (orientation verticale).

AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé. Effectuez le raccordement au gaz à l'aide d'un flexible ou d'un tuyau en métal rigide uniquement.

Connexion avec un tuyau rigide (cuivre et acier)

Le branchement au système de gaz doit être effectué de façon à ne pas affecter le fonctionnement des autres appareils.

La rampe de distribution comprend un raccord de tuyauterie en forme de L équipé d'un joint d'étanchéité pour prévenir les fuites. Le joint d'étanchéité doit toujours être remplacé lorsqu'on remplace le raccord de tuyauterie (le joint est fourni avec l'appareil).

Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2.

Brancher un tuyau d'acier inoxydable flexible et sans joint à un raccord fileté

Le raccord de tuyauterie de l'alimentation de gaz est un raccord cylindrique mâle avec un filament de 1/2. Ces tuyaux doivent être installés de façon à ne pas dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'ils sont complètement étirés. Une fois le branchement terminé, assurez-vous que le tuyau flexible en métal ne touche pas aux pièces mobiles et qu'il n'est pas écrasé. Utiliser seulement des tuyaux et des joints d'étanchéité conformément à la réglementation nationale.

IMPORTANT : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, assurez-vous qu'il ne touche à aucune pièce mobile du meuble (p. ex. un tiroir). Le tuyau doit passer à travers un endroit libre d'obstruction et où il est possible de l'inspecter sur toute sa longueur.

L'appareil doit être branché à l'alimentation principale ou à un cylindre de gaz conformément à la réglementation nationale. Avant d'effectuer le branchement,

assurez-vous que l'appareil est compatible avec l'alimentation de gaz que vous désirez utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe « Adapter à différents types de gaz ».

Après le raccordement à l'arrivée de gaz, vérifier qu'il n'y ait pas de fuite à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position max. à la position min. pour vérifier la stabilité de la flamme.

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Pour le four, côté inférieur Enlevez la plaque de protection du brûleur.



Déposez la vis fixant le brûleur du four et retirez le brûleur du support en même temps que la sonde de température et la bougie d'allumage.



Déposez la buse à l'aide d'une clé à douille de 7 mm.



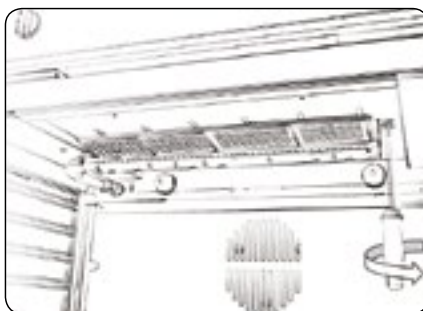
Vissez entièrement le nouvel

injecteur (diamètre en centièmes de millimètre estampé sur l'injecteur) en faisant attention à ne pas fausser le filet. Remplacez le brûleur en effectuant dans l'ordre inverse les opérations de l'étape 2 ci-dessus. Remettez la plaque de protection à sa place.

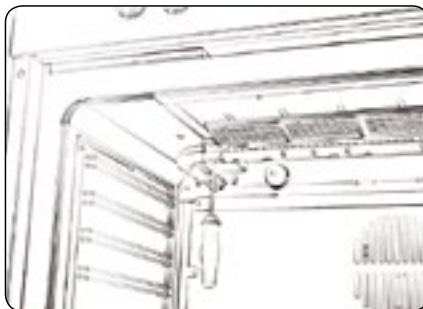
Réglage de la flamme minimum. Avant d'installer le four, n'oubliez pas d'apposer la plaque d'étalonnage du gaz fournie avec les injecteurs de façon à ce qu'elle masque les informations existantes sur l'étalonnage du gaz.

Pour le Gril, côté supérieur (uniquement dans certains modèles)

Enlevez la vis du brûleur située au sommet de l'enceinte du four.



Enlevez le brûleur et ses éléments chauffants.



Enlevez l'injecteur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm.



Serrez complètement le nouvel injecteur qui doit avoir le diamètre indiqué dans le tableau du

schéma de la page.

Remettez le brûleur en place et fixez-le avec la vis.

Les opérations d'installation et de réparation doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.

Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil.

Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible.

Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

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

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

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux règlements en vigueur en matière de sécurité. Contactez un service après-vente agréé.

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.

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

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de Service Après-vente autorisé.

IMPORTANT : Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée figurent sur l'étiquette signalétique.

Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un technicien qualifié.

Une fois l'appareil installé dans

son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.

Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.

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

Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux réglementations en vigueur en matière de sécurité.

BONNE UTILISATION

Si vous éprouvez des problèmes pour tourner les boutons des brûleurs, veuillez contacter le

Service Après-vente pour remplacer le bec du brûleur s'il est défectueux.

Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.

Lorsque vous placez le panier à l'intérieur, assurez-vous que la butée est vers le haut et à l'arrière de la cavité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais utiliser d'équipement de nettoyage à la vapeur ou de nettoyeur à pression sur l'appareil.

AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer la vitre du four, car ils risqueraient de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien.

Pour éviter d'endommager le dispositif d'allumage électrique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas en place.

Ne jamais utiliser d'équipement de nettoyage à la vapeur ou de nettoyeur à pression sur l'appareil.


Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.

TABLEAU DES INJECTEURS

	Brûleur	Type de gaz	By-pass (mm)	Pression (mbars)	min.P / max.P (mbars)	Entrée (kW)	Consommation	Ø Injecteurs
F IE	Four	G20		20	17/25	2.5	238 l/h	113
		G30/G31	0.42	28-30/37	25/45	2.5	182 g/h	76
	Gril	G20		20	17/25	2.2	210 l/h	112
		G30/G31		28-30/37	25/45	2.2	160 g/h	75


PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS


Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les étagères (le cas échéant) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur et s'y retrouver piégés.

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.


CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués, ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

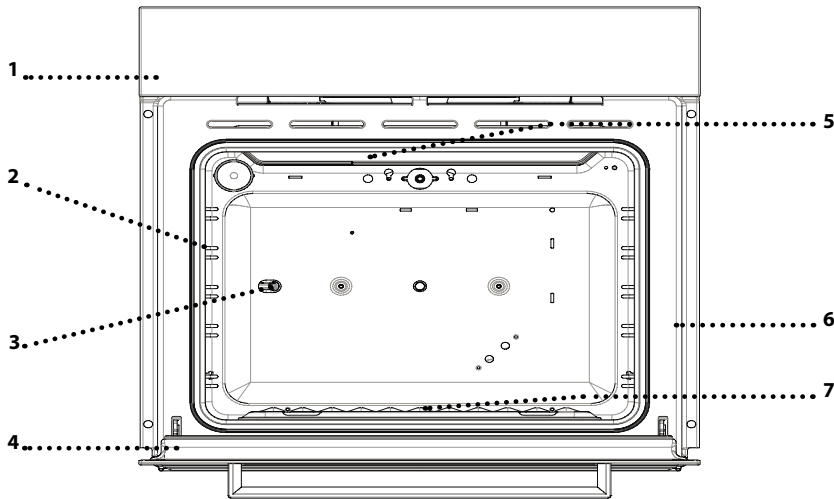
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes :
GAZ 2009/142/CE.

Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne  n° 1935/2004.

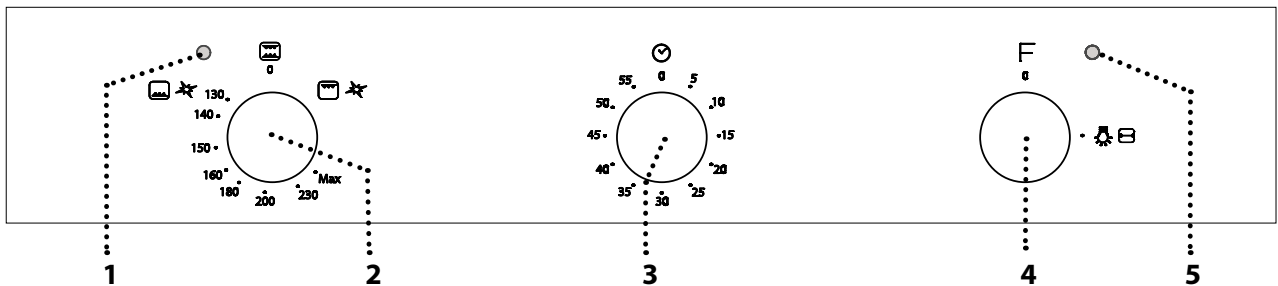
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014, et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Supports de grille
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
3. Cavité pour tournebroche
(le cas échéant)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/
gril
6. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
7. Brûleur
(non visible)

PANNEAU DE COMMANDE

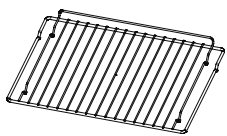


1. Voyant lumineux de four à gaz
2. Thermostat et bouton de sélection de grill
3. Minuterie

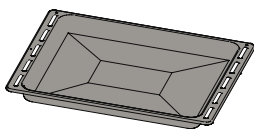
4. Bouton de tournebroche et d'éclairage
5. Voyant électrique

ACCESSOIRES

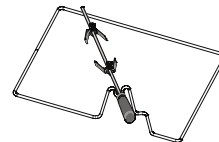
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.



GRILLE MÉTALLIQUE
la grille peut être utilisée pour faire griller les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau, et tout autre plat de cuisson allant au four.



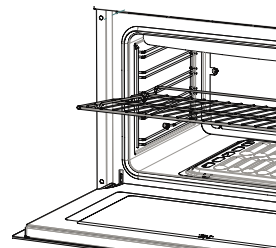
LÈCHEFRITE*
Conçue pour recueillir la graisse et les particules alimentaires lorsqu'elle est posée sous la grille ou fait office de plaque, lors de la cuisson de viande, de poulet et de poisson avec ou sans légumes. Versez un peu d'eau dans la lèche-frite pour éviter des projections de graisse ou d'huile et de la fumée.



TOURNEBROCHE. * Pour faire griller de la volaille et des rôtis.

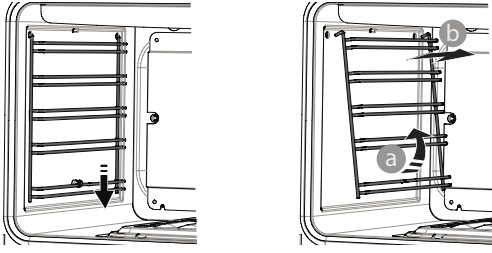
* Disponible sur certains modèles seulement

UTILISATION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement et les glissants le long des glissières.



DÉMONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

Pour enlever les grilles latérales, appuyez dessus et soulevez-les tel qu'indiqué. Puis, enlevez-les de leur siège.



Pour remonter les grilles, insérez les supports supérieurs, posez les grilles contre l'enceinte et poussez-les vers le haut pour qu'elles reprennent leur position d'origine.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

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.

Faites chauffer le four à la température maximale pendant environ 20 minutes. Le four doit être vide durant cette opération.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

DÉMARRER LE FOUR À GAZ

Appuyez doucement sur le bouton de thermostat et tournez-le dans le sens anti-horaire dans la position MAX : Pour allumer le brûleur, maintenez le bouton appuyé pendant 5-10 secondes. Puis, tournez le bouton du thermostat à la température souhaitée.

Le bouton du thermostat ne doit pas être enfoncé pendant plus de 15 secondes.

Lorsque le four est en marche, le témoin de four à gaz s'allume.

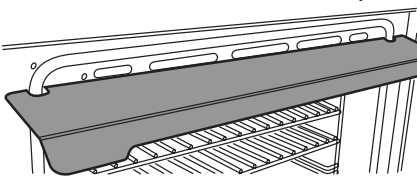
Pour interrompre la cuisson à tout moment, coupez le four, tournez le bouton du thermostat sur la position 0.

Si le four ne s'allume pas ou s'il éteint à l'improviste, retournez le bouton de réglage sur la position 0, ouvrez le four et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer.

UTILISATION DU GRIL À GAZ

Placez l'aliment à griller sur le tournebroche ou sur la grille métallique. Si vous placez l'aliment directement sur la grille métallique, placez la lèchefrite avec un peu d'eau sous l'aliment. Tournez le bouton du thermostat et de sélection du grill dans le sens horaire sur la position grill ☐ et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes pour activer le grill. Puis, tournez le bouton du thermostat à la température souhaitée. Lors de l'utilisation de la grille métallique, il est suggéré de retourner l'aliment à peu près à mi-cuisson.

Le grill à gaz ne DOIT être actionné qu'avec la porte du four légèrement ouverte et la protection anti-chaaleur (fournie) insérée dans les fentes sous le panneau de commande.



Veuillez noter : Le grill ne fonctionnera pas quand le gaz du four est allumé.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (le cas échéant)

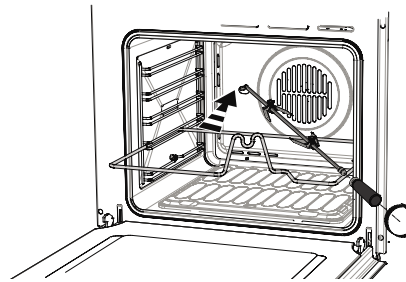
Poussez la broche à travers le centre de la viande (attachez la volaille avec de la ficelle) et glissez la viande jusqu'à la fourchette; la viande ne doit plus pouvoir bouger.

Poussez la deuxième fourchette sur la broche pour qu'elle maintienne la viande fermement en place. Serrez la vis de fixation.

Introduisez l'extrémité dans la cavité du compartiment de cuisson et posez la partie arrondie sur le support (au second niveau).

Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, utilisez toujours la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).


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, tournez le bouton correspondant sur l'icône ☐ : Vous entendrez un "clac". Ensuite, tournez le bouton jusqu'à la position grill comme indiqué au paragraphe ci-dessus.

Pour arrêter le tournebroche, tournez le bouton vers l'icône ☐, puis sur la position 0. Nous recommandons de préchauffer le four pendant 5 minutes. En fin de cuisson, sortez la broche du four en utilisant la poignée et des gants de cuisine.





















ÉCLAIRAGE DU FOUR





Tournez le bouton sur  pour allumer l'éclairage du four. En même temps, le tournebroche sera également activé (s'il est présent).

RÉGLER LA MINUTERIE

La minuterie peut être utilisée pour régler un temps de cuisson d'une durée maximale de 60 minutes. Le minuteur fonctionne indépendamment du four : il n'active aucune fonction et n'en arrêtera aucune. Pour activer le minuteur, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position 60 minutes, puis dans le sens anti-horaire jusqu'à la durée voulue. Une alarme retentit à l'expiration de la durée réglée. L'alarme cesse automatiquement après un certain laps de temps.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	TEMPÉRATURE (°C) / PUISSANCE GRIL	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Biscuits (viennoiseries)	-	200	10 - 12	4 
Focaccia (Fougasse)	-	200	10 - 15	3 
Biscuit de Savoie	-	160	50 - 55	3 
Gâteau aux pommes	-	160	45 - 50	3 
Lasagnes	-	230	45 - 50	3 
Rôti bien cuit	-	200	120 - 150	2 
Rôti saignant	-	200	60 - 90	2 
Pain de viande	-	200	30 - 40	2 
Volaille	-	200	60 - 90	2 
Lièvre	-	200	60 - 90	2 
Pommes de terre au four	-	220	30 - 40	2 
Légumes cuits	-	200	40 - 50	2 
Pizzas	-	250	15 - 20	4 
Poisson au four	-	180	30 - 40	3 
Escalopes		200	8 - 12	4  3 
Saucisses		200	10 - 12	4  3 

ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite	Lèche-frite avec 200 ml d'eau

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

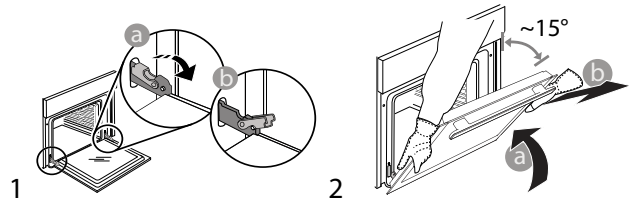
ACCESSOIRES

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.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

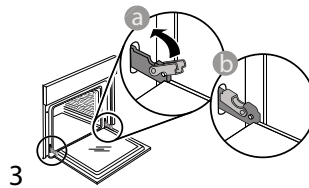
Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets, poussez-les jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (2). Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



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. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale (3) :

Assurez-vous de les avoir abaissés complètement.

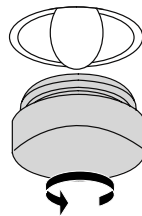
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



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.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

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



Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à halogène 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 ou le brûleur ne s'allume 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. Attendez au moins une minute avant de réessayer de rallumer le four et voir si le problème est résolu ou persiste.
	Pas d'arrivée de gaz.	Contrôlez que le robinet d'arrivée de gaz au four est bien ouvert ou que la bouteille de gaz liquide (le cas échéant) n'est pas vide.
	Procédure d'allumage suivie incorrectement.	Attendez au moins une minute avant de répéter les étapes décrites dans la section « Utilisation quotidienne ».
En cas de problèmes, retournez le bouton de réglage sur la position 0 et ouvrez la porte du four.		

SERVICE APRÈS-VENTE

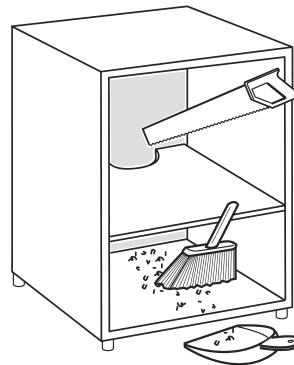
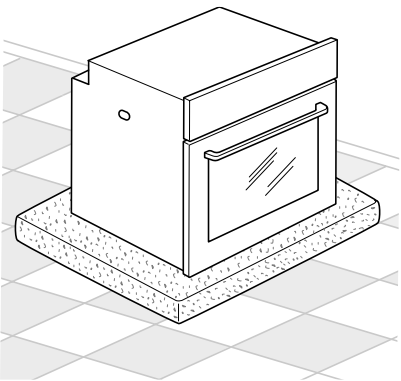
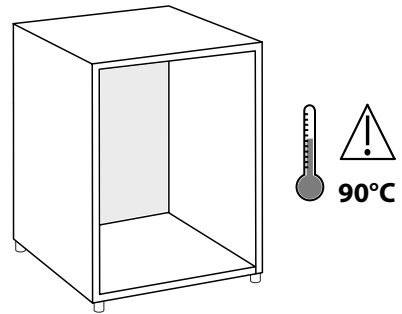
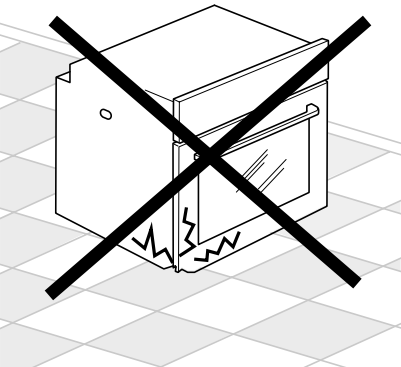
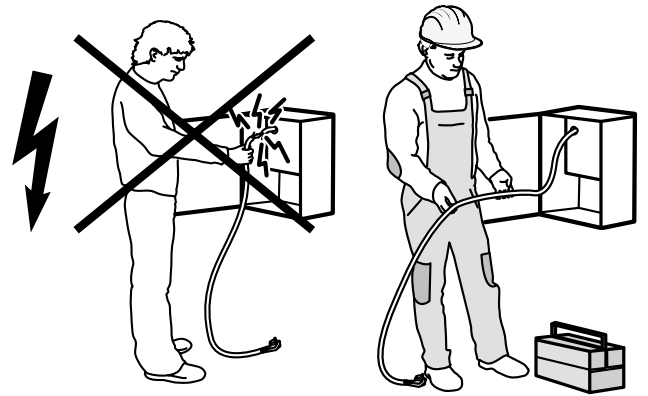
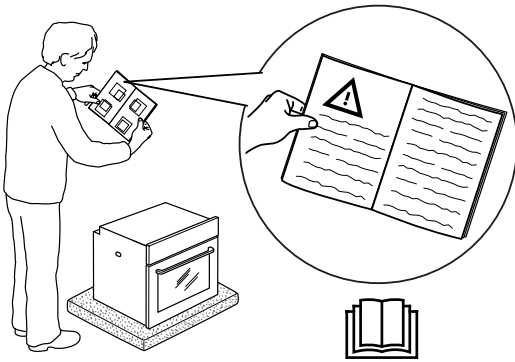
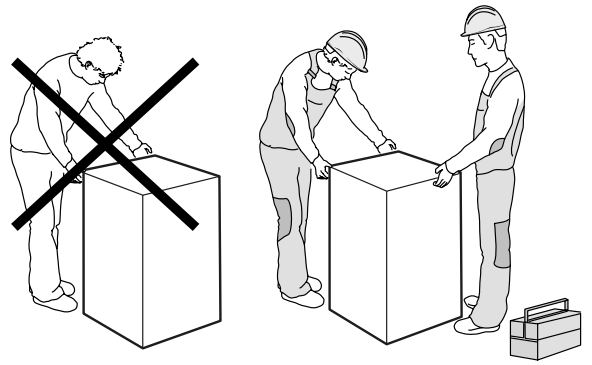
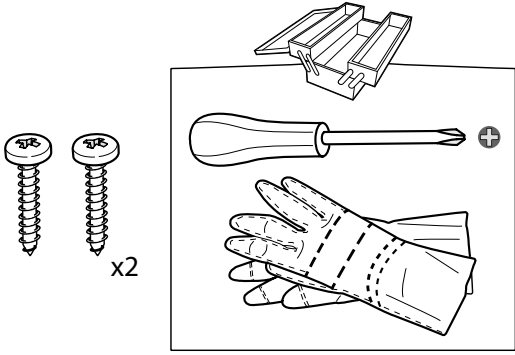
Avant de faire appel au service après-vente :
Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section « DÉPANNAGE ».

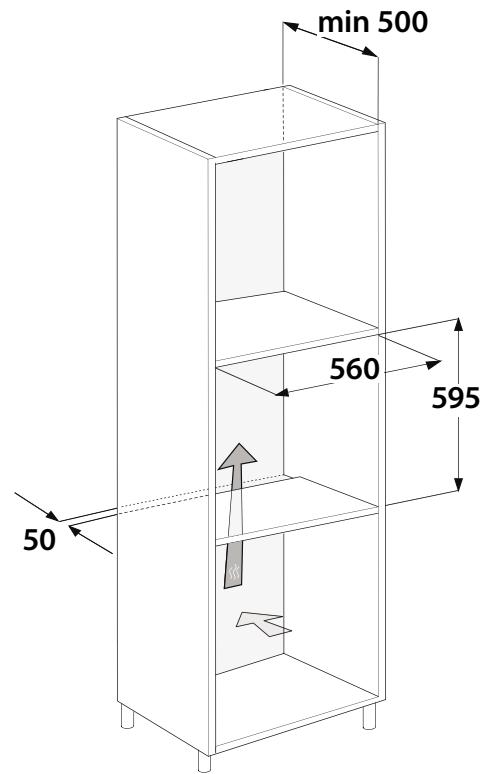
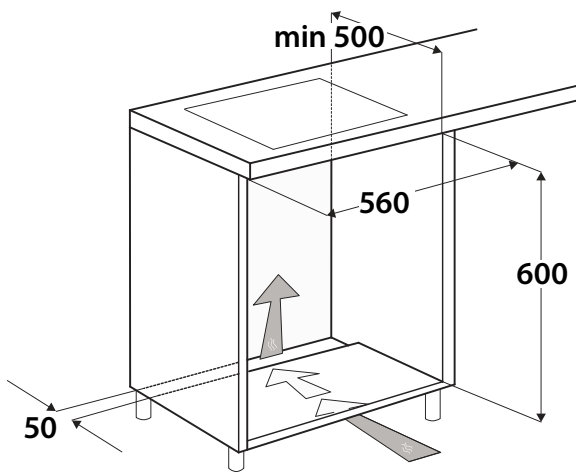
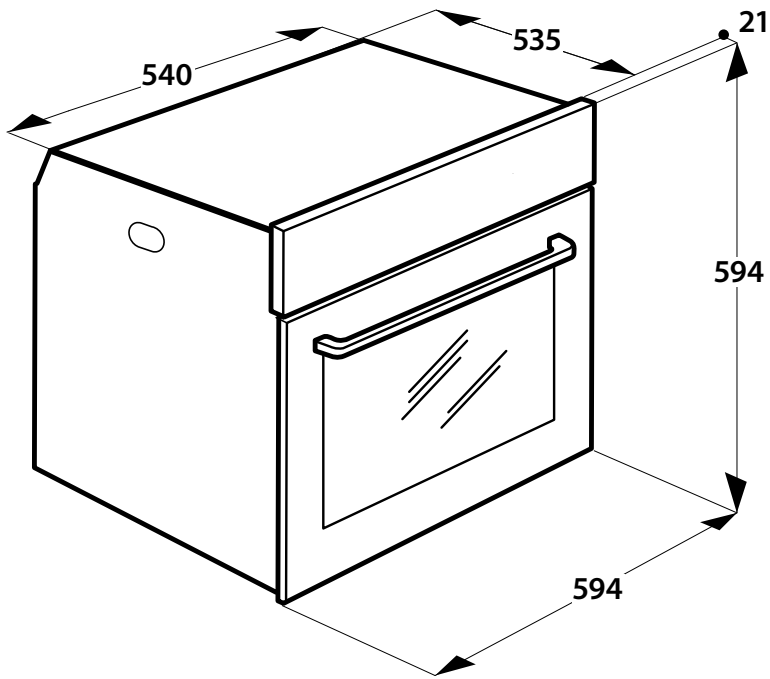
Si le problème persiste toujours après les vérifications précédentes, contactez le Service après-vente le plus près.

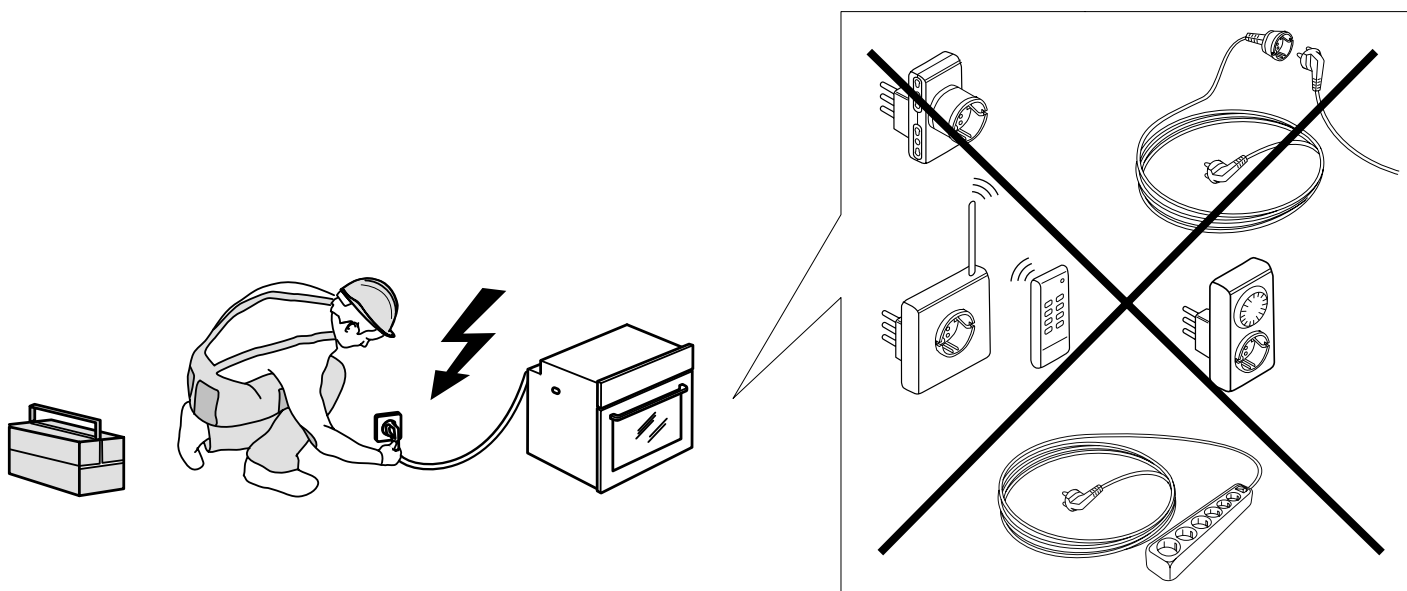
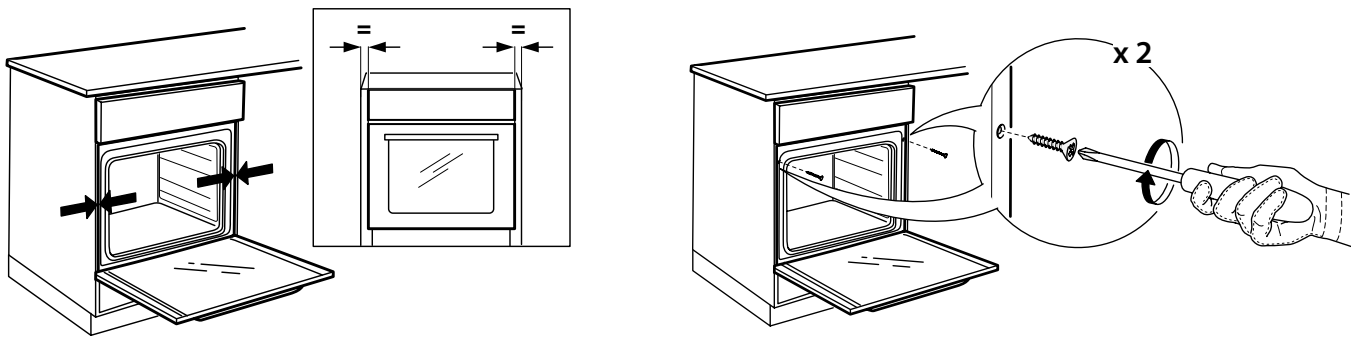
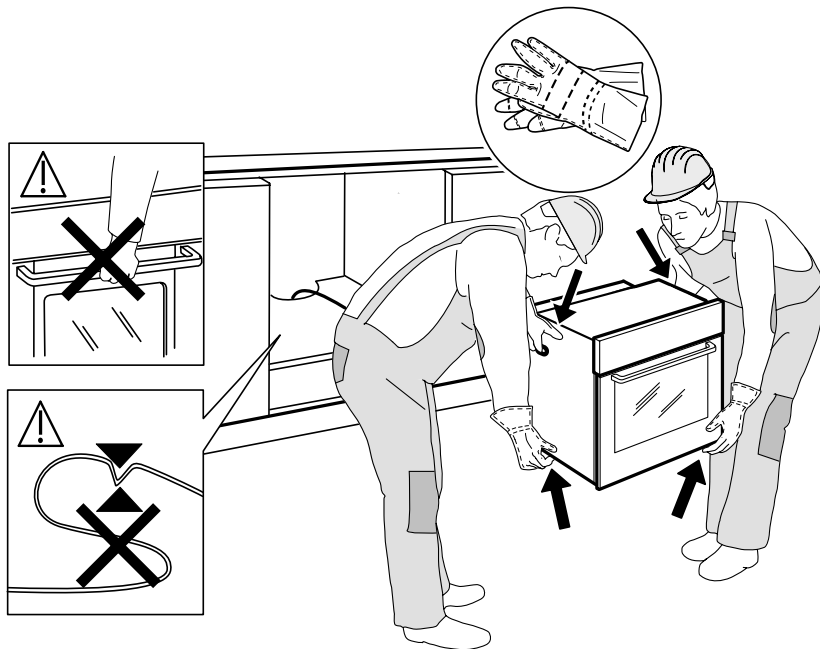
Toujours préciser :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact du four ;
- la référence (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord droit de l'enceinte du four (visible lorsque la porte 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).







WHIRLPOOL EMEA S.P.A.
 VIA CARLO PISACANE N.1,
 20016 PERO (MI), ITALY



40001118103

Imprimé en Italie