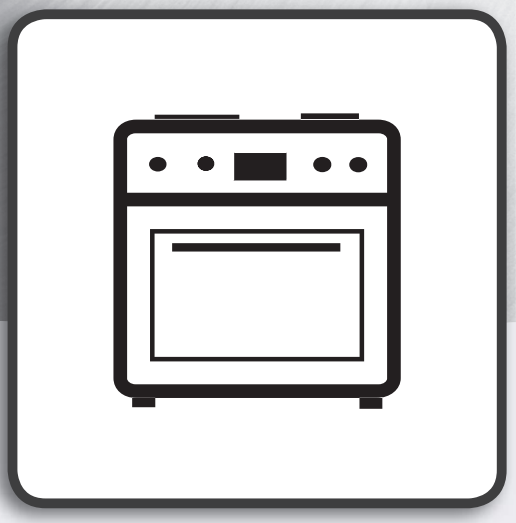


WS68M8APX/E

FR *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité, 3
Guide rapide, 7
Guide d'installation, 26

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ 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 instructions nécessaires concernant la modification de l'appareil afin de se conformer aux conditions d'utilisation du 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 une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible).

⚠ Le non-respect des informations du présent manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, susceptible de provoquer un dommage aux biens ou des lésions personnelles.

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 un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

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.

⚠ 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.

⚠ MISE EN GARDE : Si le verre du foyer se brise :- éteignez immédiatement tous les brûleurs et toute résistance chauffante électrique, puis débranchez l'appareil de la prise secteur ; - veillez à ne pas toucher la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil Le couvercle en verre peut se casser s'il est surchauffé.

Coupez tous les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne fermez pas le couvercle lorsqu'un brûleur est allumé.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. 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. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les 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 évents d'air chaud à l'avant du four – un incendie pourrait se déclarer.

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

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

L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 sec. Si, après 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez de faire fonctionner l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez

au moins 1 minute avant de tenter de rallumer le brûleur.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : 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 les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

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

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. 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 - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond dispose d'un diamètre égal ou légèrement supérieur à celui du foyer (voir le tableau spécifique). Vérifiez que les ustensiles de cuisson ne dépassent pas de la table de cuisson.

⚠ Une utilisation inappropriée des grilles peut endommager la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles sens dessus dessous ou ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser du bord de la casserole.

N'utilisez pas : de plaques en fonte, de pierres ollaires, d'ustensiles de cuisson en terre cuite.

de diffuseurs de chaleur comme des mailles métalliques ou tout autre type. deux brûleurs simultanément pour un seul récipient (par exemple, une poissonnière).

si des conditions locales spéciales du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est conseillé de répéter l'opération en plaçant le bouton sur la position petite flamme.

Avant d'installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

Les pieds de protection en caoutchouc appliqués sur les grilles sont une source de danger potentiel pour les jeunes enfants. Après avoir enlevé les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement installés.

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.

⚠ Les raccordements électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.

⚠ 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 distributeur 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.

⚠ 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.

⚠ Utilisez des détendeurs compatibles avec la pression du gaz indiquée dans le mode d'emploi.

⚠ La pièce doit être équipée d'un système d'évacuation d'air qui expulse les fumées de combustion.

⚠ 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 m^3/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 ; il doit être impossible de bloquer l'ouverture.

⚠ 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 lourd 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.

Cela signifie donc que les cylindres de GPL, pleins ou partiellement remplis, ne doivent pas 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.
S'il s'avère difficile de tourner les boutons pour le brûleur, contactez le Service après-vente, qui peut remplacer la vanne du brûleur si elle s'avère défectueuse.
Les ouvertures utilisées pour la ventilation et la diffusion de la chaleur ne doivent jamais être obstruées.
⚠ Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.
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.
⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

MISE EN GARDE : Afin d'éviter l'appareil de glisser, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

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.
⚠ Vérifiez que la pression de l'alimentation de gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau 1 (« Caractéristiques du brûleur et de la buse »).
⚠ AVERTISSEMENT : Les conditions de configuration 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 connecté conformément aux réglementations en vigueur en matière d'installation. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.
⚠ Si l'appareil est branché 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.
⚠ Le branchement au système de gaz doit être effectué avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) de façon à ne pas provoquer de contrainte sur toute sorte d'appareil. 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.
⚠ Connexion d'un tuyau en acier inoxydable sans joint flexible à une fixation filetée. Le raccord de tuyau d'alimentation de gaz est une fixation mâle cylindrique de gaz filetée de dimension 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 conforment 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 « S'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 maximale 1* à la position minimale 2* pour vérifier la stabilité de la flamme.
⚠ Le raccordement au réseau de gaz ou au cylindre de gaz peut être effectué en utilisant un tuyau en caoutchouc ou en acier flexible, conformément à la législation nationale en vigueur.

ADAPTER À DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

(Cette opération nécessite d'être réalisée par un technicien qualifié.)
⚠ Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur l'étiquette nominative), suivez les étapes spécifiques indiquées après les schémas d'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ IMPORTANT : Des informations concernant la consommation actuelle et de tension figurent sur la plaque signalétique.
⚠ 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 normes de sécurité électrique nationales.
⚠ 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. 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 d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.
⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.
⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

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 tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.
⚠ utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.
⚠ 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.
⚠ pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.
Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le 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. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination 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 comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).
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 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.

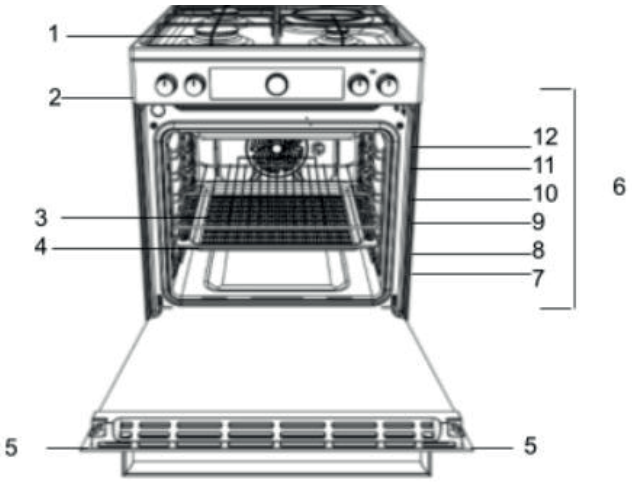
CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncés, laqués ou émaillés, car elles absorbent mieux la chaleur.
Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

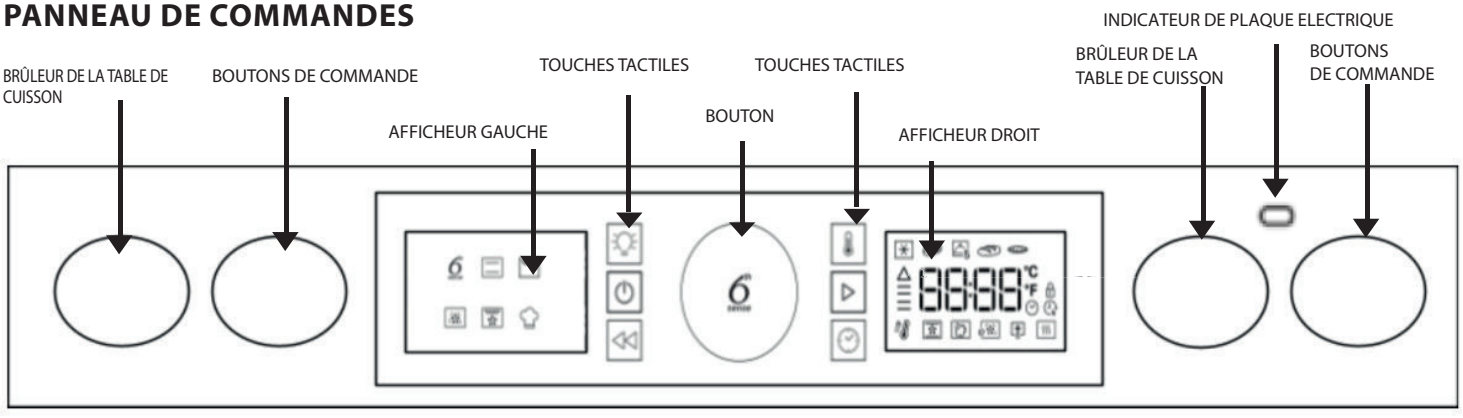
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.
Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Brûleur de la table de cuisson
2. Panneau de commandes
3. Clayette
4. Lèchefrite
5. Porte
6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
7. Position 1
8. Position 2
9. Position 3
10. Position 4
11. Position 5
12. Position 6

PANNEAU DE COMMANDES



SÉLECTEUR ROTATIF
Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson.

BOUTON 6th SENSE
Appuyer sur ce bouton pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

LAMPE
pour allumer/éteindre la lampe.

TEMP
pour régler la température.

MARCHE/ARRÊT
pour allumer/éteindre le four.

START
pour exécuter les fonctions de cuisson.

RETOUR
pour retourner à l'écran précédent.

DURÉE
pour régler l'horloge, le temps de cuisson ou prolonger le temps du programme de cuisson.

INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé.

L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : N'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Des parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson ne doivent jamais s'en rapprocher de plus de 150 mm ou de 65 mm et elles doivent être protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 750 mm.

a. La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
b. Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
c. Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
d. La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

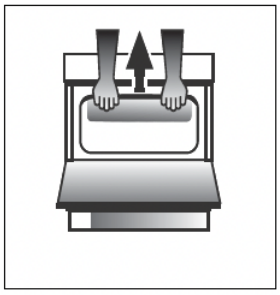


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde. Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Branchement électrique

Tension d'alimentation et fréquence : 230-240V c.a. 50/60 Hz.

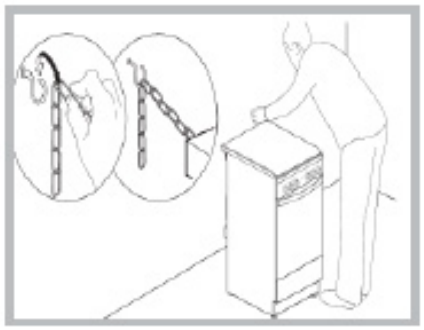
! Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des évents arrière. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un câble plus long, toutefois, vous devez vous assurer que le câble fourni avec l'appareil est remplacé par un câble ayant les mêmes spécifications conformément aux normes et à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tous les câbles électriques allant de l'unité de consommation à la table de cuisson, en passant par la prise bipolaire commutée, doivent être de type et d'intensité nominale acceptables, comme indiqué ci-dessus.

le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température supérieure de 50°C à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des évents arrière.

Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie DOIT être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil. Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.
Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

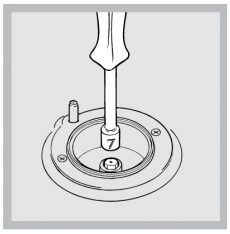
Raccordement au gaz

La table de cuisson doit être branchée à l'alimentation en gaz par un installateur agréé. Pendant l'installation de ce produit, il est essentiel d'installer un robinet de gaz agréé pour isoler l'alimentation de l'appareil pour faciliter la dépose ou l'entretien successif. Le branchement de l'appareil au réseau de gaz ou de gaz liquide doit être effectué conformément à la réglementation prescrite en vigueur, et uniquement après avoir vérifié qu'elle est adaptable au type de gaz à utiliser. Si ce n'est pas le cas, suivez les directives indiquées au paragraphe intitulé « Adaptation à différents types de gaz ».
Sur certains modèles, l'alimentation en gaz peut être connectée sur la gauche ou sur la droite, si nécessaire ; pour changer la connexion, inverser la position du support de tuyau avec celle du capuchon et remplacer le joint (fourni avec l'appareil). Dans le cas d'un branchement à une alimentation en gaz liquide, par réservoir, utiliser des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur. L'alimentation en gaz doit être connectée sur la gauche de l'appareil. Assurez-vous que le tuyau ne passe pas à travers la partie arrière de la table de cuisson qui touche des parties chaudes.

Adaptation à différents types de gaz

Il est possible d'adapter l'appareil à un type de gaz différent de celui par défaut (cela est indiqué sur l'étiquette signalétique sur le capot).

Adaptation de la table de cuisson



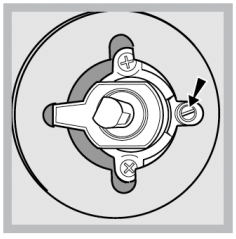
1. Remplacement des buses pour les brûleurs de table de cuisson :
   Enlevez les grilles de la table de cuisson et faites glisser les brûleurs hors de leurs logements.
2. Dévissez les buses à l'aide d'une clé à douille de 7 mm (voir figure) et remplacez-les par des buses adaptées au nouveau type de gaz (voir le tableau des spécifications du Brûleur et des buses).
3. Remplacez tous les composants en suivant les instructions ci-dessus dans le sens contraire.

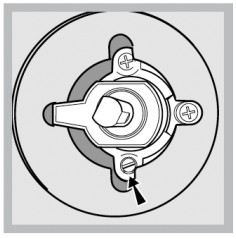
Ajuster le réglage minimum des brûleurs de la table de cuisson :
1. Tournez le robinet dans la position minimale.
2. Enlevez le bouton et réglez la vis de réglage, qui est positionnée à l'intérieur ou près de la broche de robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais stable.

! Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de bypass doit être réglée au minimum.

3. Tandis que le brûleur est allumé, changez rapidement la position du bouton de minimum à maximum et inversement plusieurs fois, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.

Une fois le réglage terminé, refaites le joint en utilisant une cire à cacheter ou un matériau équivalent.
Les brûleurs de table de cuisson ne nécessitent aucun réglage d'air primaire.





Après avoir réglé l'appareil de sorte qu'il soit utilisé avec un type de gaz différent, remplacez l'ancienne étiquette signalétique par une nouvelle qui correspond au nouveau type de gaz (ces étiquettes sont disponibles auprès de Centres d'assistance technique agréés).
Si la pression de gaz utilisée est différente (ou varie légèrement) de la pression recommandée, un régulateur de pression adapté doit être installé sur le tuyau d'entrée conformément aux normes en vigueur EN 88-1 et EN 88-2 relativement aux « régulateurs pour le gaz canalisé ».

Tableau des spécifications des brûleurs et des buses

				Gaz liquide				Gaz naturel			
		Énergie thermique kW (p.c.s*)		By Pass 1/100 (mm)	Buse 1/100 (mm)	Circulation g/h		G20		G25	
Brûleur	Diamètre (mm)	Nominale	Réduite			***	**	Buse 1/100 (mm)	Débit g/h	Buse 1/100 (mm)	Débit g/h
Rapide (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286	125 F3	332
Semi-rapide (Moyen) (S)	75	2.00	0.40	30	70	145	143	103	190	100 Y	211
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95	72 F1	111
Pressions d'alimentation	Nominales (mbar) Minimums (mbar) Maximum					28-30 20 35	37 25 45			25 20 30	

* avec un gaz sec 15°C 1013 mbar
** Propane P.C.S=50,37 MJ/Kg
*** Butane P.C.S=49,47MJ/kg
Naturel G20 P.C.S=37,78Mj/m³

PREMIÈRE UTILISATION
UTILISATION QUOTIDIENNE

Utilisation de la table de cuisson

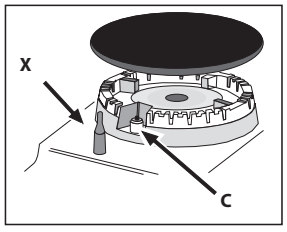
Allumage des brûleurs

Pour chaque bouton de BRÛLEUR, il existe un cycle complet montrant la force de la flamme pour le brûleur correspondant.
Pour allumer un des brûleurs sur la table de cuisson :

1. Appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de sorte qu'il pointe vers le réglage de flamme maximum.
Pour les modèles avec allumeurs électriques (✦), appuyez sur la touche puis tournez le bouton.

2. Ajustez l'intensité de la flamme au niveau souhaité en tournant le bouton du BRÛLEUR dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Il peut s'agir du réglage minimum, du réglage maximum ou de toute position entre les deux.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif d'éclairage électronique* (C), appuyez sur le bouton d'allumage, marqué du symbole ☆, puis maintenez le bouton du BRÛLEUR abaissé et tournez-le dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, vers le réglage de flamme maximum, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé.



Il se peut que le brûleur s'éteigne lorsque vous relâchez le bouton. Si cela se produit, répétez l'opération, en maintenant le bouton vers le bas plus longtemps.

! Si la flamme s'éteint accidentellement, coupez le brûleur et attendez au moins une minute avant de tenter de le rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité en cas de coupure de flamme (X)*, appuyez sur le bouton du BRÛLEUR et maintenez-le enfoncé pendant environ 2-3 secondes pour maintenir la flamme allumée et activer le dispositif.

Pour couper le brûleur, tournez le bouton jusqu'à ce qu'il atteigne la position d'arrêt •.

Plaques chaudes électriques*

Le bouton correspondant peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire et réglé sur six positions différentes :

Lorsque le bouton du sélecteur est dans n'importe quelle position autre que la position d'arrêt, le témoin « marche » s'allume.

Réglage	Normal ou Plaque rapide
0	Off
1	Mini
2-5	Moyen
6	Élevée

Réglage de la flamme selon les niveaux

Le réglage de la flamme selon les niveaux d'intensité de flamme du brûleur peut être ajusté avec le bouton selon 6 niveaux de puissance, du niveau maximum au niveau minimum avec 4 positions intermédiaires :

un clic indiquera le changement d'un niveau à un autre lorsque vous tournez le bouton. Le système garantit un réglage plus précis, permet de reproduire l'intensité de la flamme et d'identifier facilement le niveau préféré pour différentes opérations de cuisson.

Conseil pratique sur l'utilisation des brûleurs

Pour que les brûleurs fonctionnent de la façon la plus efficace possible, et pour économiser le gaz consommé, il est recommandé de n'utiliser que des casseroles qui disposent d'un couvercle et d'une base plate. Elles doivent également être adaptées à la taille du brûleur.

Brûleur	Diamètre de casserole (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

Pour identifier le type de brûleur, consulter les diagrammes contenus dans les « Spécifications des brûleurs et des buses ».

NIVEAU	MÉTHODE DE CUISSON « suggérée pour »
1 - 2 - 3	GARDER AU CHAUD
	CUISSON DOUCE
4 - 5	MIJOTER
	CUISSON VAPEUR
6 - 7	RÔTIR
	FAIRE FRIRE
8 - 9	SAUTER
	GRILLER
10	CHAUFFAGE RAPIDE

MONTAGE DES GRILLES LATÉRALES

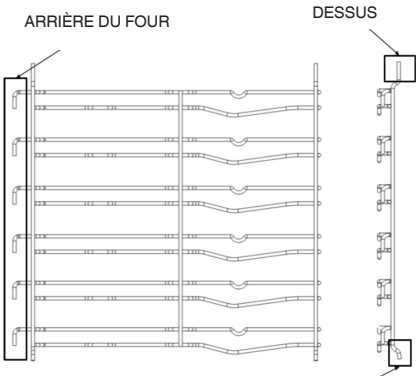


Fig. 1

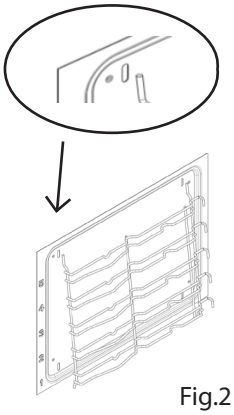


Fig.2

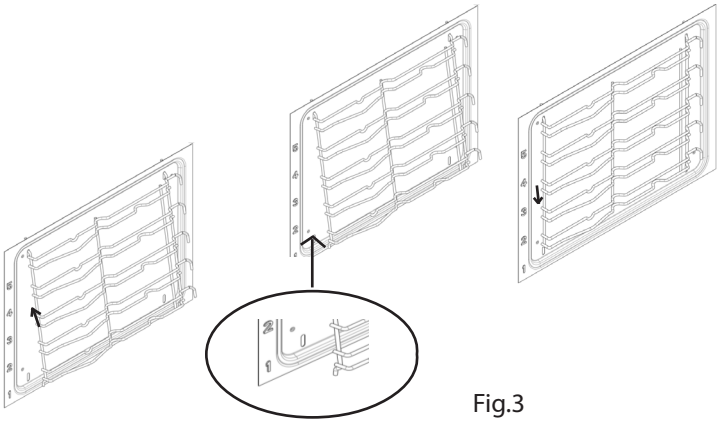


Fig.3

Votre nouvelle cuisinière est fournie avec 2 supports d'étagères chromés emballés dans le four avec les grilles.
Il faut noter que les tiges supérieures sont plus longues, donc la partie inférieure et les crochets sont à l'arrière du four. Voir fig. 1.
Le haut du support de grille s'engagent dans des fentes de la paroi latérale du four comme indiqué sur la Fig. 2.
Une fois inséré en haut, poussez les tiges inférieures dans les fentes inférieures dans les parois latérales du four. Laissez maintenant les supports de grille s'abaisser légèrement et se mettre en prise. Voir Fig. 3

MONTAGE DES GRILLES COULISSANTES (LE CAS ÉCHÉANT)

Les grilles coulissantes à extension partielle ou intégrale facilitent la manipulation des grilles et des plaques

1. Enlevez les grilles de support latérales *(Fig. 1)*
2. Enlevez la protection en plastique des gradins coulissants *(Fig. 2)*.
3. Accrochez la partie supérieure des glissières sur les grilles de support. Assurez-vous que les glissières télescopiques bougent librement vers l'avant du four.
   Appuyez ensuite sur la partie inférieure des gradins coulissants contre la grille de support jusqu'à l'emboîtement *(Fig. 3)*.
4. Replacez les grilles de support latérales dans la cavité *(Fig. 4)*.
5. Placez les accessoires sur la glissière *(Fig. 5, 6)*.

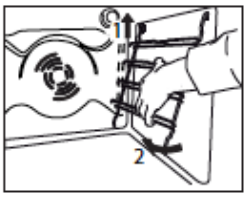


Fig. 1

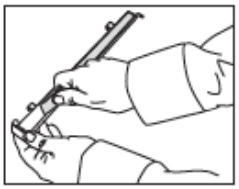


Fig. 2

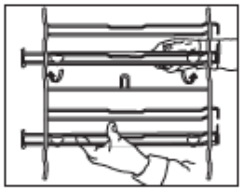


Fig.3

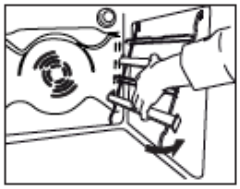


Fig.4

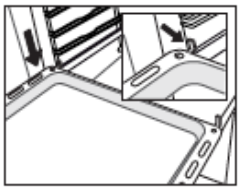


Fig.5

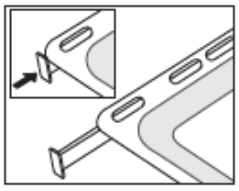


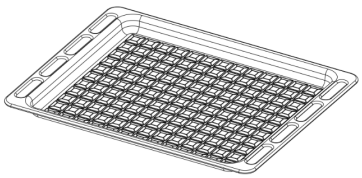
Fig. 6

ACCESSOIRES

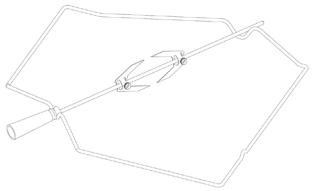
GRILLE

LÈCHEFRITE

PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



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.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

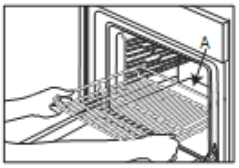


Fig. 1a

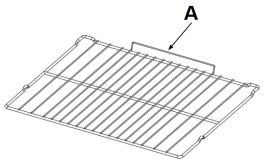


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille *(Fig. 2)*.

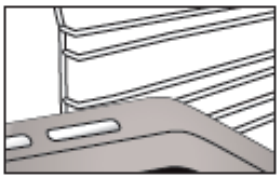
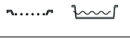
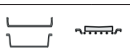
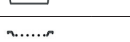
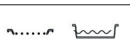
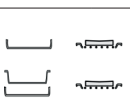
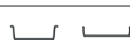
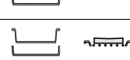
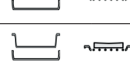
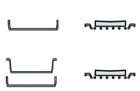
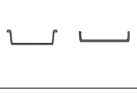
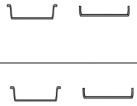
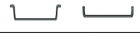


Fig. 2

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. 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 foncés 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.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-1
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CHALEUR PULSÉE	OUI	150	50 - 70	L-5 L-3
Gâteau fourré(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	40 - 60	L-2
Gâteau fourré(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 170	40 - 70	L-5 L-3
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3
Biscuits / Petit pain	Éco Air Pulsé	-	140 - 150	30 - 60	L-4
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	30 - 60	L-5 L-3
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2
Biscuits / Petit pain	CHALEUR PULSÉE	OUI	140	35 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4
Petits gâteaux / Muffins	Éco Air Pulsé	-	160 - 180	20 - 50	L-2
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-5 L-3
Petits gâteaux / Muffins	CHALEUR PULSÉE	OUI	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-5 L-3
Chouquettes	CHALEUR PULSÉE	OUI	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3
Meringues	CHALEUR PULSÉE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-6 L-4 L-2
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-3
Pizza / Pain / Fougasse	CHALEUR PULSÉE	OUI	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-1
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170-180	30 - 60	L-3
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	Éco Air Pulsé	-	180	30 - 60	L-3
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CHALEUR PULSÉE	OUI	180	50 - 80	L-5 L-3
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3
Vol-au-vent / Feuilletés	CHALEUR PULSÉE	OUI	180 - 210	15 - 40	L-5 L-3
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 200	40 - 80	L-3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	3	40 - 90	L-3
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	50 - 80	L-3

Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	3	50 - 100	L-3
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	3	130 - 170	L-3
Dinde/Oie 3 kg	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	130 - 170	L-3
Filets de poisson/steaks	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	20 - 30	L-3 
Filets de poisson/steaks	GRIL	-	3	10 - 30	L-4
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	3	30 - 60	L-3
Gratin de légumes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	20 - 30	L-3
Gratin de légumes	GRIL	-	3	10 - 30	L-4 
Pain grillé	GRIL	5'	3	1 - 2	L-5 
Saucisses/kebab/côtes levées/ hamburgers	GRIL	-	3	15 - 30	L-5 
Pom. terre rôties	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 220	40 - 80	L-3
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	3	30 - 60	L-3
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	3	50 - 100	L-3
Repas complet (Cook3) : Tarte aux fruits Lasagnes Rôti	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 80	L-6 L-4 L-2
Repas complet (Cook4) : Tarte aux fruits Lasagnes Morceaux de viandes Légumes rôtis	CHALEUR PULSÉE	-	180 - 190	40 - 80	L-6 L-4 L-3 L-1 
Pizza épaisse congelée	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3
Pizzas surgelées	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3
Lasagnes surgelées	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-3
Frites	Cuisson produits congelés 6th Sense	-	180 - 250	25 - 45	L-2 
Rôti de bœuf	6th Sense VIANDES	-	190 - 200	40 - 90	L-3
Poulet	6th Sense VIANDES	-	200 - 220	50 - 100	L-3 
Rôti de porc	6th Sense VIANDES	-	170 - 200	40 - 90	L-3 
Repas complet (Cook5) : Amuse-gueules Lasagnes Tarte aux fruits Morceaux de viandes Légumes rôtis	6th Sense Cook5	-	180 - 190	40 - 80	L-6 L-4 L-3 L-2 L-1 
Biscuits / Petit pain	6th Sense Cook5	-	140	45 - 80	L-6 L-5 L-4 L-3 L-1 
Pizzas	6th Sense Cook5		190 - 230	45 - 70	L-6 L-5 L-4 L-3 L-1 
Petits pains de 60-80g chacun	6th Sense PAIN	-	210	25 - 45	L-3
Pain 1kg	6th Sense PAIN	-	170 - 210	50 - 120	L-3 
Pain de mie 0,5 - 0,7 kg	6th Sense PAIN	-	170 - 180	70 - 100	L-3
Pizza fine	6th Sense PIZZA	-	220 - 250	15 - 25	L-3
Pizza épaisse	6th Sense PIZZA	-	190 - 210	30 - 45	L-3
Petits pains	SHS	-	210	25 - 40	L-3

Filets de poisson/steaks	SHS	-	180	15 - 35	L-3
Poulet rôti de 1 à 1,3 kg	SHS	-	200	50 - 80	L-3
Rôti de bœuf	SHS	-	200	35 - 60	L-3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	SHS	-	200	60 - 90	L-3
Petits gâteaux / Muffins	SHS	-	160 - 170	30 - 55	L-3
Gâteaux à pâte levée / Génoise	SHS	-	170 - 180	30 - 60	L-2
Fougasse	SHS	-	200 - 220	20 - 40	L-3
Pain (miche)	SHS	-	170 - 180	70 - 100	L-3
Pom. terre rôties	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3
Rosbif 2Kg	SHS	-	200	40 - 70	L-3
Gigot d'agneau	SHS	-	180 - 200	65 - 75	L-3
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	SHS	-	200 - 220	50 - 70	L-3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	SHS	-	180 - 200	25 - 40	L-3

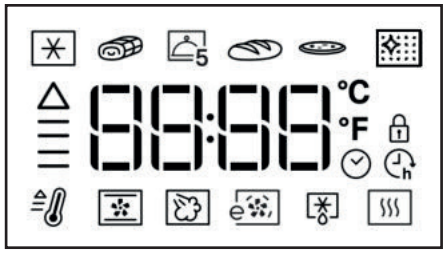
ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

UTILISATION DE L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

AFFICHEUR GAUCHE

L'afficheur visualise les principales fonctions de cuisson.
La fonction sélectionnable est affichée en caractères plus lumineux. Les symboles indiquent la fonction.
Pour une description complète, consultez le tableau à la page 22,23.

AFFICHEUR DROIT



Cet écran affiche l'horloge, les groupes de commande pour le 6thSense et les fonctions Spéciales , les détails de toutes les fonctions et il permet également de régler tous les paramètres de cuisson.
REMARQUE : l'image indiquée peut varier selon le modèle acheté. Si le dernier icône à la droite du groupement de fonctions spéciales ne s'illumine pas, la fonction de nettoyage automatique n'est pas disponible.

1. RÉGLER L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer.

Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.
Veuillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.
Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGES

Si nécessaire, vous pouvez changer l'unité par défaut de Avec le four arrêté, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins 5 secondes.
mesure, température (°C) et courant nominal (16 A).

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur pour confirmer.

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur pour confirmer.

Veuillez noter: Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A).

3. CHAUFFER LE FOUR

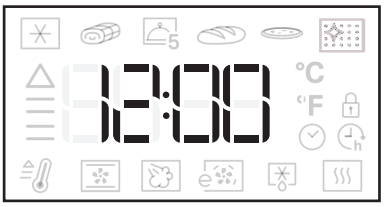
Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).
Suivez les instructions pour régler la fonction correctement..

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

1 MARCHE/ARRÊT

Lorsque l'appareil est éteint, seule l'horloge 24 heures est affichée.



Appuyez sur ⏻ pour éteindre le four (maintenez enfoncé pendant 1/2 seconde).

Lorsque le four est allumé, les deux afficheurs sont activés.

Le bouton et toutes les touches tactiles sont entièrement fonctionnels.

REMARQUE : *appuyez sur ⏻ pour terminer un cycle de cuisson actif, en éteignant l'appareil.*

2 SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour choisir les cycles de cuisson et autres fonctions.

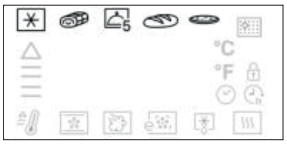
Pour les descriptions, consulter le tableau à la page 22 et à la page 23.

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur ⏻ pour allumer le four.

Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche.

Sélectionnez en appuyant sur

Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur pour confirmer.

Procédez selon les indications fournies dans la section « démarrage rapide » (*section 3*), pour exécuter immédiatement la fonction de cuisson ou pour passer en revue l'assistant de réglage de mode comme indiqué dans les sections 4, 5, et 6

3 DÉMARRAGE RAPIDE

Pour passer l'assistant de réglage de mode et lancer rapidement un programme de cuisson.

Sélectionnez ▷ pour démarrer rapidement n'importe quelle fonction.

Le four exécutera un programme de cuisson sans durée (voir la section 5.1) en utilisant la température par défaut, et l'écran comptera en ordre croissant afin d'indiquer le temps effectif.

Appuyer sur ▷ pour démarrer immédiatement le cycle de cuisson en utilisant les valeurs les plus récentes.

4 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour régler la température de tous les programmes de cuisson proposés, à l'exception du gril Turbo Grill Basse température

Appuyez sur pour confirmer la fonction souhaitée.

L'icône °C/°F clignote.

Tournez pour régler la température souhaitée.

Appuyez sur pour confirmer passer au réglage de la durée (voir section 5) ou appuyez sur ▷ pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : *tournez pour ajuster la température pendant un cycle de cuisson.*

4.1 RÉGLAGE DU NIVEAU DU GRIL

Pour régler la puissance des fonctions de cuisson du Gril et du Turbo Gril .

Il existe 3 niveaux de puissance pour le gril :

-1- (bas), -2- (moyen), -3- (haut).

L'afficheur droit visualise la valeur prédéfinie entre deux clignotement « - - ».

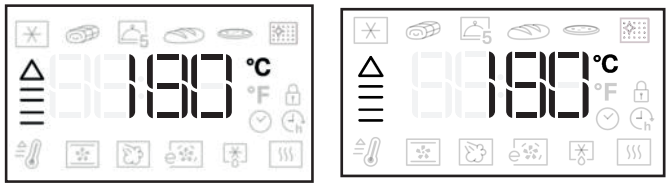
Tournez pour régler le niveau souhaité.

Appuyez sur pour confirmer et passer au réglage de la durée (section 5) ou appuyez sur pour un démarrage rapide.

REMARQUE : *tournez pour régler le niveau de la grille pendant un cycle de cuisson.*

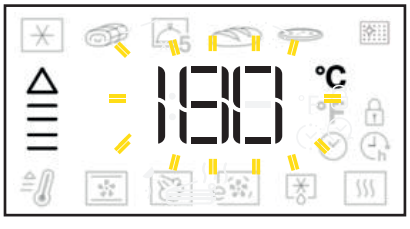
4.2 PHASE DE PRÉCHAUFFAGE

Pour certaines fonctions (Traditionnel , Chaleur pulsée , Convection forcée , Préchauffage Rapide) on retrouve une phase de préchauffage obligatoire qui commence automatiquement et permet d'atteindre rapidement la température souhaitée.



Une flèche clignotante en boucle à côté de la température cible indique la phase de préchauffage.

Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.



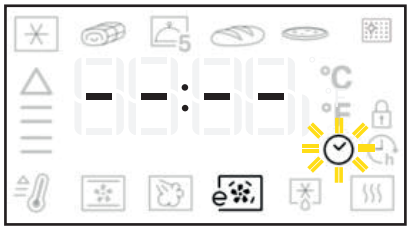
Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four lance automatiquement le programme de cuisson sélectionné.

REMARQUE : *Mettre un aliment dans la cavité avant la fin de la phase de préchauffage risque de compromettre les performances de cuisson.*

5 RÉGLAGE DE LA DURÉE

Pour régler la durée d'une fonction après le réglage de la température.

L'icône clignote.



Appuyez sur ou pour effectuer un cycle de cuisson *sans durée (5.1)*.

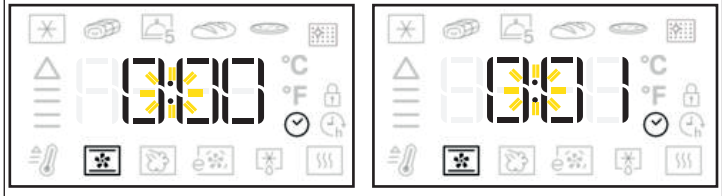
Tournez pour régler la durée.

Appuyez sur pour confirmer le temps de cuisson prévu (5.2) et aller au réglage de l'heure de fin ou appuyez sur pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : *appuyez sur pour ajuster la durée pendant un cycle de cuisson.*

5.1 PROGRAMME DE CUISSON NON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson non temporisée, l'afficheur droit visualise la durée minute par minute en ordre croissant et « : » clignote.

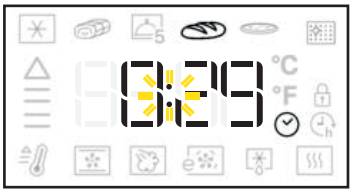


Appuyez sur pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment et éteignez le four.

REMARQUE : *appuyez sur pour passer d'un programme de cuisson non temporisée à un programme de cuisson temporisé et régler une heure de fin.*

5.2 PROGRAMME DE CUISSON TEMPORISÉE

Au cours d'un programme de cuisson temporisée, l'afficheur droit visualise la durée à rebours minute par minute et « : » clignote.



Appuyez sur ⏻ pour mettre fin au cycle de cuisson à tout moment.

Une fois écoulé le temps de cuisson, l'afficheur droit affiche « Fin » et un signal sonore retentit.

REMARQUE : *La durée ne comprend pas le temps de la phase de préchauffage.*

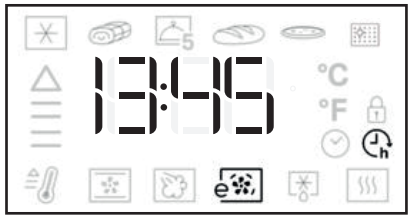
6 RÉGLAGE DE LA FIN DU PROGRAMME AVEC DÉPART DIFFÉRÉ

Pour régler l'heure de fin souhaitée d'une fonction.

L'écran à droite indique l'heure de fin du cycle de cuisson et l'icône 🕒 clignote.

Tournez ⟲ pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur ⟲ pour confirmer l'heure de fin.



REMARQUE : *L'heure indiquée sur l'afficheur inclut la durée réglée. Pendant le départ différé, il est possible de* :

Tournez ⟲ pour augmenter l'heure de fin.

Appuyez sur 🌡 pour régler le niveau de température.

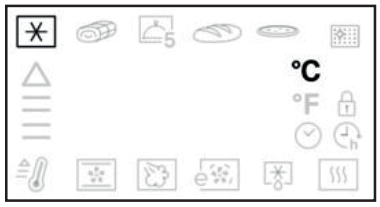
Appuyez sur 🕒 pour régler la durée.

Si la fonction prévoit une phase de préchauffage , elle sera sautée lorsqu'une heure différée a été réglée.

7 FONCTIONS 6TH SENSE

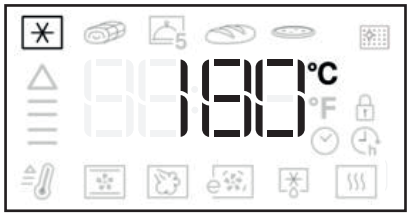
Pour sélectionner l'un des 6 programmes spécifiques de cuisson avec les valeurs prédéfinies. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 22 et 23.

Tournez ⟲ pour sélectionner la fonction 6th Sense.



Confirmer avec la touche ⟲.

Tournez ⟲ pour choisir la fonction 6th Sense souhaitée.



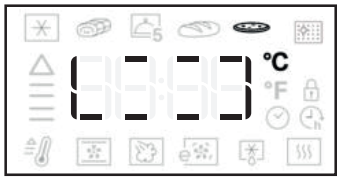
Appuyez sur ⟲ pour confirmer et aller au réglage des valeurs de durée/heure de fin ou appuyez sur ▷ pour un Démarrage rapide.

REMARQUE : *le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour les fonctions 6th Sense. Consultez le tableau à la page 13 pour les températures et les temps de cuisson suggérés.*

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE 6th SENSE

Si, au cours d'un programme de cuisson 6th Sense, la température de la cavité baisse car la porte a été ouverte, la fonction 6th Sense de rétablissement de la température rétablit automatiquement la température d'origine.

Lors du rétablissement 6th Sense de la température, l'afficheur visualise une « animation en serpentin » jusqu'à ce que la température cible ait été atteinte.

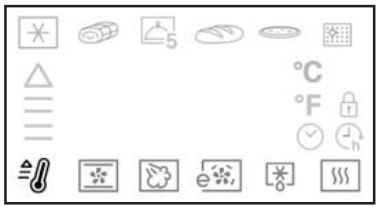


REMARQUE : *Pendant un programme temporisé, de manière à garantir les prestations de cuisson, la durée est prolongée du temps où la porte est restée ouverte.*

8 FONCTIONS SPÉCIALES

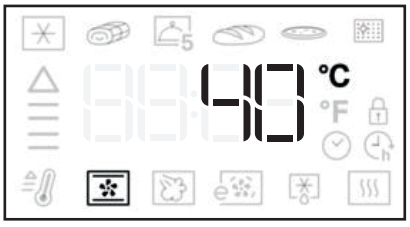
Pour sélectionner l'un des programmes de cuisson spécifiques. Pour la liste complète et une description des fonctions, consultez le tableau à la page 22 et 23.

Tournez pour choisir la fonction spéciale.



Confirmer avec la touche .

Tournez pour choisir la fonction spéciale souhaitée.



Appuyez sur pour confirmer et régler les valeurs ou appuyez sur ▷ pour un Démarrage rapide.

8.1 PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Consultez la description complète à la page 22 et 23.

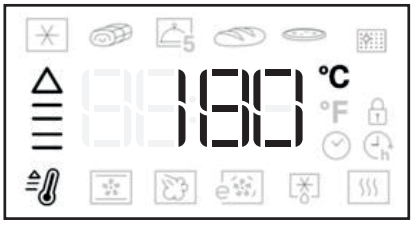
Accédez aux fonctions spéciales .

Tournez pour sélectionner .

Appuyez sur pour confirmer.

Tournez pour sélectionner la température souhaitée.

Appuyez sur ▷ pour effectuer un cycle de préchauffage rapide ou appuyez sur pour régler la durée du cycle de cuisson suivant.



Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Placez les aliments dans la cavité et fermez la porte : le four démarre automatiquement un cycle de cuisson en maintenant la température atteinte.

Ne placez pas d'aliments dans la cavité avant la fin du programme de préchauffage rapide.

9 ÉCLAIRAGE DE LA CAVITÉ

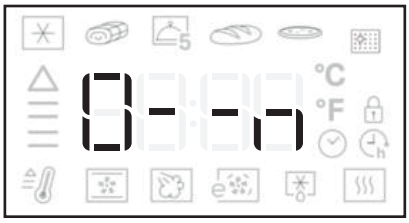
Appuyez sur pour allumer ou éteindre l'ampoule de la cavité.

Pendant la fonction Eco Air pulsée l'ampoule sera coupée après 1 minute.

10 VERROUILLAGE DES TOUCHES

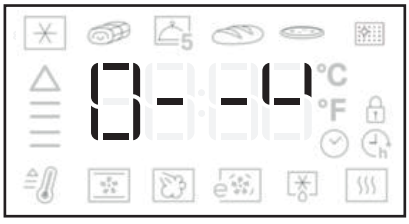
Pour verrouiller les boutons du panneau de commande.

Maintenez enfoncée la touche pendant au moins 5 secondes.



Pour désactiver.

Maintenez enfoncée la touche pendant au moins 5 secondes.



Pour des raisons de sécurité, le four peut toujours être éteint pendant un programme de cuisson en appuyant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

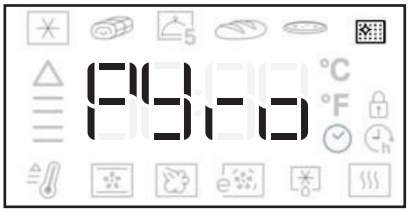
La fonction de nettoyage automatique, lorsqu'elle existe, peut varier selon le modèle acheté.

CYCLE DE PYROLYSE (SELON LE MODÈLE)

Pour la description de cette fonction, consultez également le tableau des fonctions à la page 22, 23 et le chapitre « Nettoyage » à la page 24.

Accédez aux fonctions spéciales .

Tournez pour sélectionner .



Appuyez sur pour confirmer.

Tournez pour sélectionner la durée préétablie souhaitée.

Appuyez sur pour effectuer un cycle de pyrolyse ou appuyez sur pour aller au réglage de l'heure de fin (*section 6*).

Tournez pour régler l'heure de fin souhaitée.

Appuyez sur pour démarrer le nettoyage automatique du four.

REMARQUE : *Lors du programme de nettoyage Pyro, la porte du four est verrouillée automatiquement.*

Lorsque l'icône disparaît, le four est à nouveau entièrement fonctionnel.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants du four pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Gardez les animaux éloignés pendant et après le cycle de pyrolyse.**

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

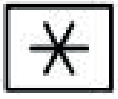
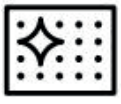
FONCTION FOUR TRADITIONNEL		**CONVECTION NATURELLE**	Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3e gradin. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1e ou la 2e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
		GRIL	Pour griller des biftecks, des brochettes, et des saucisses ; faire gratiner des légumes ou dorer du pain. Placez les aliments sur la 4e ou 5eh grille. Pour faire griller de la viande, il est conseillé d'utiliser une lèchefrite afin de recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur le 3e/4e grille en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
		AIR PULSÉ	Pour cuire une variété d'aliments à la même température, sur plusieurs grilles (trois au maximum), en même temps (p. ex. poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 3e grille pour la cuisson sur une seule grille, la 1e et la 4e pour la cuisson sur deux grilles, et la 1e, 3e et 5e pour la cuisson sur trois grilles. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.
		TURBOGRIL	Pour griller de gros morceaux de viande (cuisses, rosbifs, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Utilisez une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson. Placez-la sur la 1er/2e grille, en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée. Avec cette fonction, il est possible d'utiliser le tournebroche, si l'accessoire est fourni.
FONCTIONS 6TH SENSE		 **CUISSON CONGELÉS 6TH SENSE**	La fonction sélectionne automatiquement le mode de cuisson idéal pour différents types d'aliments congelés prêts à consommer. La température peut être réglée de 180 à 250°C pour cuire tous les types de produits. Utilisez la 2e ou la 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		6TH SENSE VIANDES	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2e gradin. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.
		6TH COOK 5 MENU SENSE	Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur cinq niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des cookies, des tartes, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		6TH SENSE PAIN	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). la température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2ème niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		6TH SENSE PIZZA	La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). la température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utiliser le 2ème niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

Fonctions spéciales		**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**	Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.
		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 utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez la 2e gradin. Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer des aliments.
		ÉCO AIR PULSÉ	Pour cuisiner rôtis farcis et pièces de viande sur un gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Lorsque la fonction ÉCO est activée, l'éclairage reste éteint pendant la cuisson et peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche de confirmation. De manière à optimiser l'efficacité énergétique, il est conseillé de ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson. Il est conseillé d'utiliser le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
		BASSE TEMPÉRATURE	-1 LEVAGE : Pour obtenir un levage optimal des pâtons salés ou sucrés. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour maintenir la qualité de la fermentation, n'activez pas la fonction si le four est toujours chaud après la cuisson. -2 MAINTENIR AU CHAUD : Pour maintenir les aliments à peine cuits au chaud et croustillant (par ex : viandes, fritures ou tartes). Placez les aliments sur la grille du milieu.
		Décongeler	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
		VAPEUR	Les fonctions fournissent d'excellents résultats grâce à l'ajout de cycles de cuisson à la vapeur. Lorsque le four est froid uniquement, verser de l'eau potable sur le fond du four et sélectionner la fonction spécifique pour votre préparation. Les quantités d'eau et les températures optimales pour chaque catégorie d'aliments sont énumérés dans le tableau de cuisson correspondant. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.
		 **PYROLYSE**	Pour éliminer les éclaboussures de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température (plus de 400 °C). Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet et un cycle plus court. Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION (tous les codes d'erreur s'affichent sur l'écran IHM)	ACTIONS POSSIBLES pour les CLIENTS
F1E1	Erreur électronique ensemble ACU	appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT et démarre n'importe quel cycle de cuisson pendant environ 20/30 minutes. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F1EA	Surchauffe du produit	Attendre que le produit refroidisse. Si cette erreur est toujours présente, appeler la maintenance
F2E1	Erreur IHM/Clavier/Affichage.	Uniquement pour la maintenance.
F3E0	Erreur capteur de four principal	Uniquement pour la maintenance.
F3E3	Erreur de capteur de sonde à viande	Uniquement pour la maintenance.
F4E1	RTD bloqué.	appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT et maintenir la viande dans la cavité. Puis redémarrer la fonction. Si la panne apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F5E0	Les commutateurs de porte principale et de verrou ne se mettent pas d'accord	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F5E1	Erreur du moteur de verrouillage de porte principale	Couper la ligne d'alimentation et attendre t>3s. Puis allumer la ligne principale. Si l'erreur apparaît même après cela, appeler la maintenance.
F6E1	Panne du système de communication entre ACU et IHM	Erreur de communication. Uniquement pour la maintenance
FBE1	Surchauffe cavité principale	Ouvrir la porte et laisser le produit refroidir

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.

AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Respecter et préserver l'environnement

- Dans la mesure du possible, évitez de préchauffer le four et essayez toujours de le remplir. Ouvrez la porte du four le moins possible car il y a une perte de chaleur à chaque fois que la porte est ouverte. Pour économiser une quantité substantielle d'énergie, il suffit d'éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin de votre temps de cuisson programmé et d'utiliser la chaleur que le four continue de générer.
- Maintenez les joints propres pour éviter toute perte d'énergie au niveau de la porte
- Si vous disposez d'un contrat d'électricité à tarif horaire, l'option « cuisson retardée » vous permettra de gagner de l'argent en déplaçant l'opération pendant les heures creuses.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chaude. Si elle est plus petite, de l'énergie précieuse sera gaspillée et les casseroles qui débordent laissent des restes incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Il convient de cuire vos aliments dans des casseroles et poêles fermées avec des couvercles bien ajustés et d'utiliser le moins d'eau possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez des casseroles et poêles bien plates
- Si vous cuisinez un plat qui prend du temps, il peut être utile d'utiliser une cocotte-minute, qui est deux fois plus rapide et permet d'économiser un tiers de l'énergie.

Arrêt de l'appareil

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer un quelconque travail dessus.

Entretien du robinet de gaz

Au fil du temps, les robinets peuvent être bloqués ou difficiles à tourner. Si cela se produit, le robinet doit être remplacé.

SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.

• N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

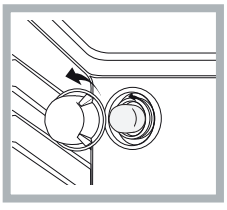
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez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

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

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.

REMPLACER L'AMPOULE



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

Remarque : Utilisez une ampoule 40 W/230 V type G9

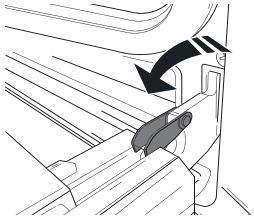
L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.
- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. N'utilisez pas le four tant que le capot de l'ampoule n'a pas été remis.

CYCLE DE PYROLYSE

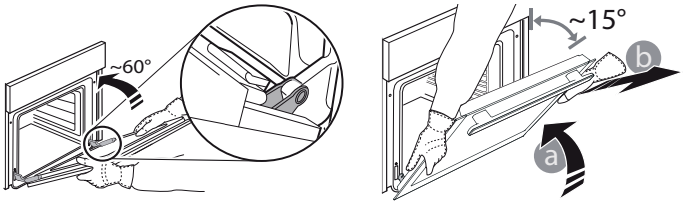
Vous trouverez une description du nettoyage pyrolyse dans le chapitre « utilisation de l'appareil pour la première fois et utilisation quotidienne »

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

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



2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

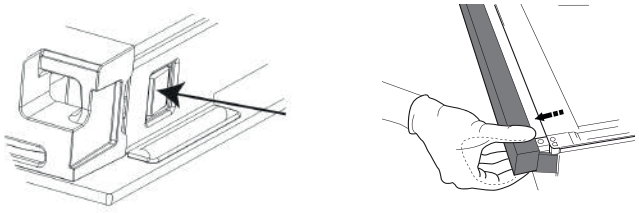
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

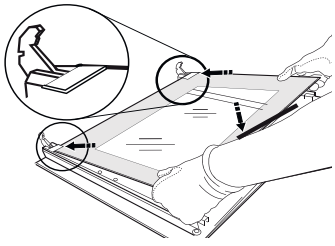
CLIQUER POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



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

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Replacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

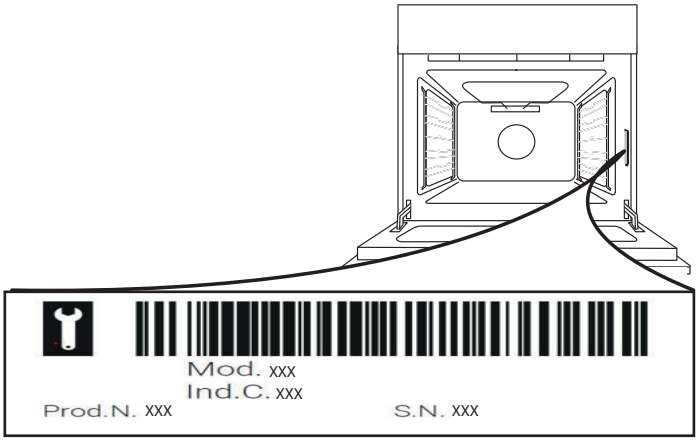
DÉPANNAGE

Que faire si...	Causes possibles	Solutions
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

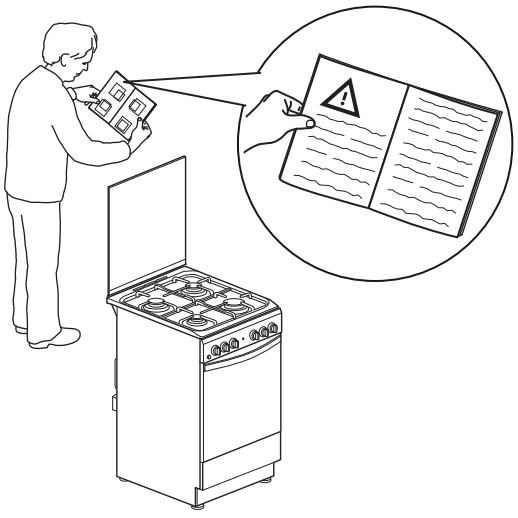
Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

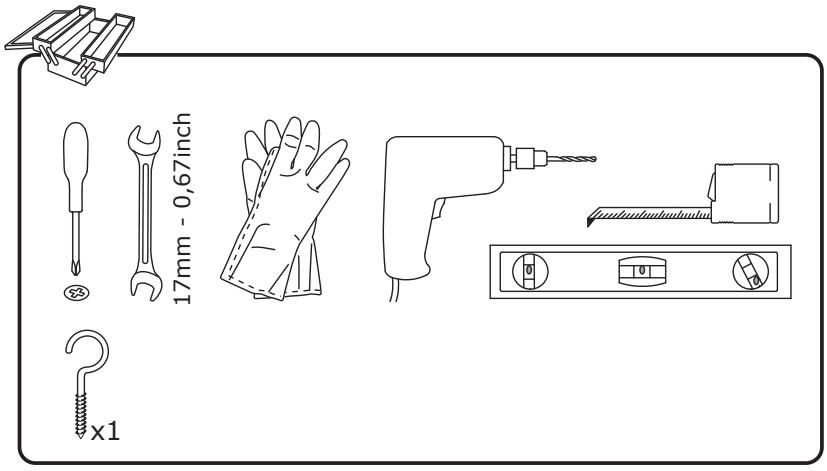
- Une brève description du problème;
- Le type et le modèle exact de l'appareil ;
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte) ;
- Votre adresse complète ;
- Un numéro de téléphone de contact.

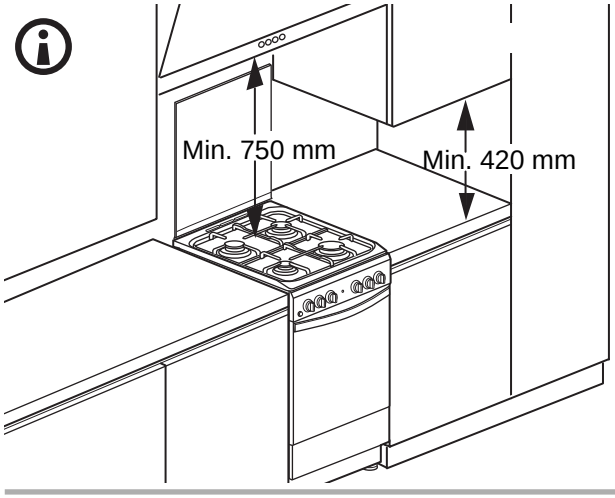


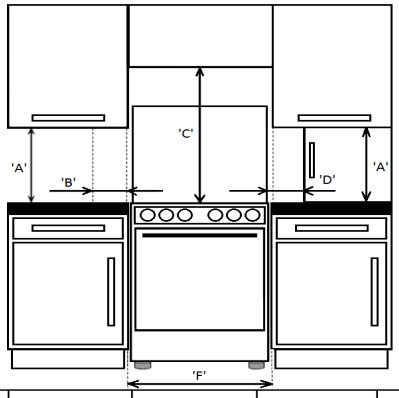
Veuillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

www Les caractéristiques complètes de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site web www.whirlpool.com



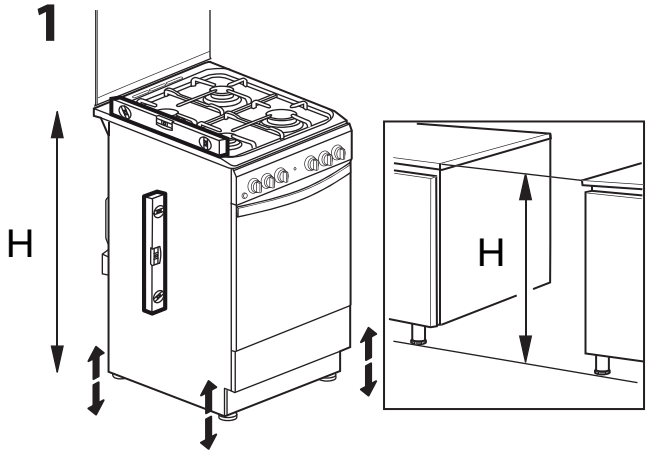






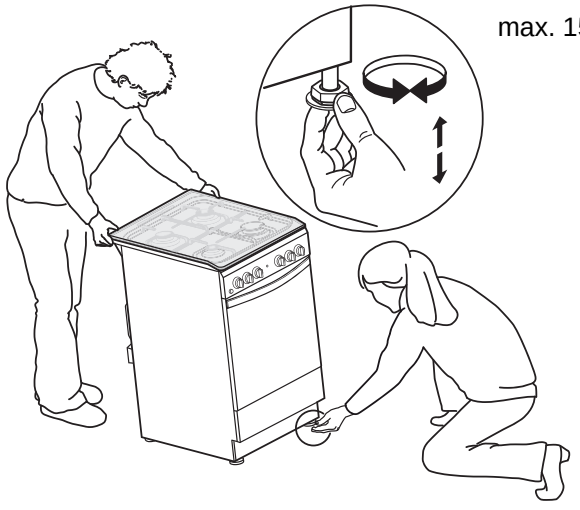
'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	65mm Min	750mm Min	150mm Min	600mm Min

1

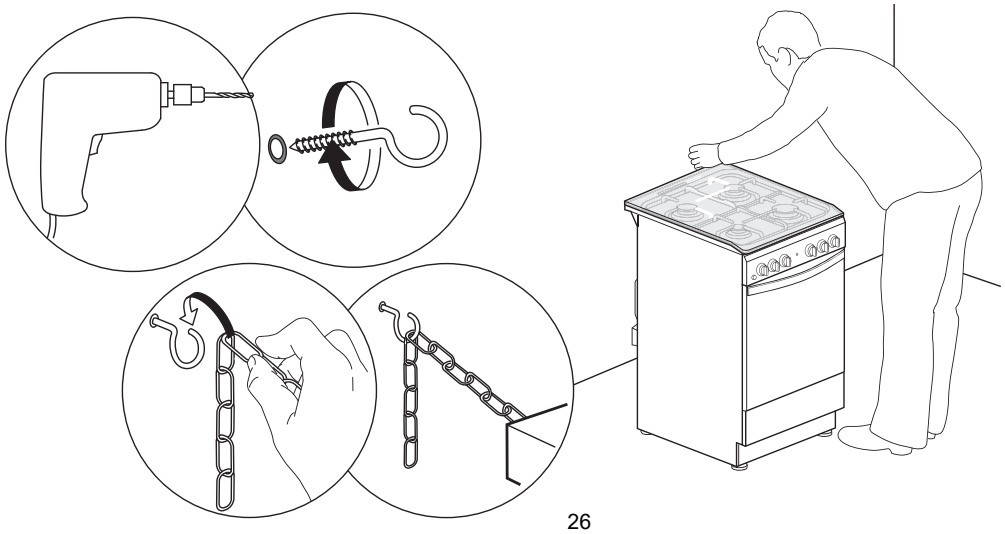


2

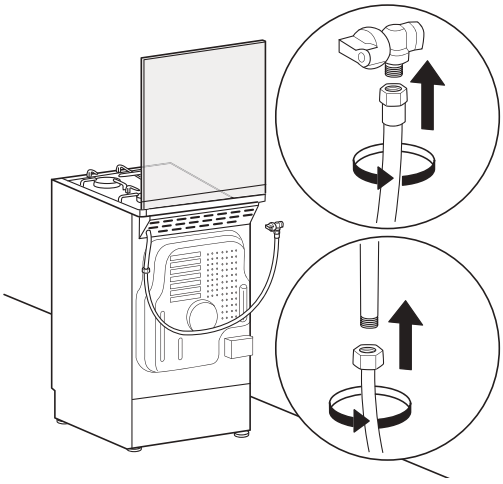
max. 15 mm

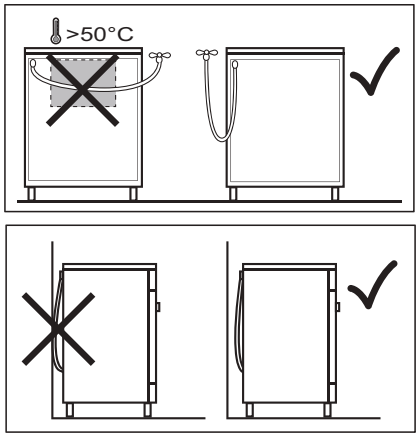
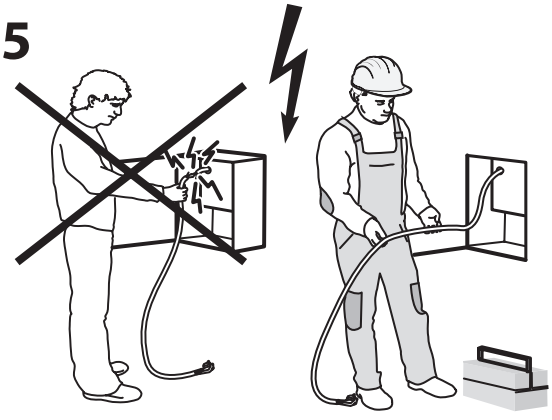
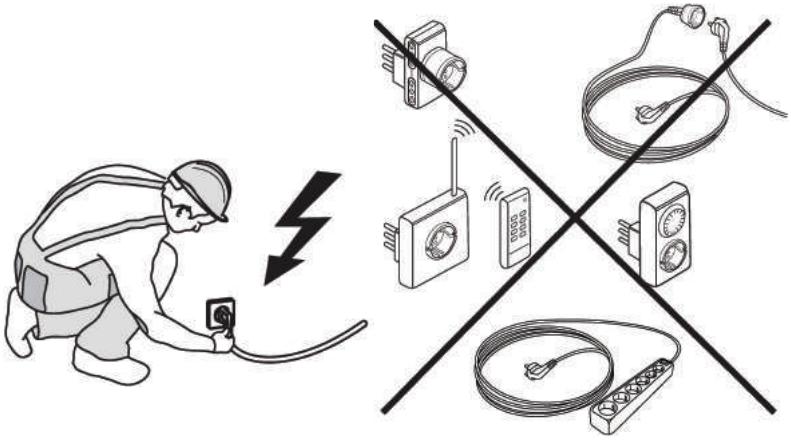


3



4





5