

# AMW 590

## Gebrauchsanweisung

Instructions for use

## Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



## Brugsanvisning

Bruksanvisning

## Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



## Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

## Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



## Návod k použití

Návod na použitie

## Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

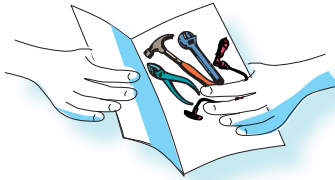




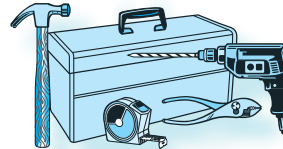
## INSTALLATION



### INSTALLATION DE L'APPAREIL



**LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, respectez les instructions fournies séparément.**



### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL

**VÉRIFIEZ QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

**AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION,** vérifiez que la cavité du four est vide.

**ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ.** Vérifiez que la porte du four ferme correctement contre l'encadrement. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

**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 cor-

rectement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

**N'UTILISEZ AUCUNE RALLONGE :**



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST TROP COURT,** demandez à un électricien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

**RETIREZ TOUS LES AUTOCOLLANTS** de la porte et de la façade du four à l'exception de la plaque signalétique qui doit rester en place.

**RETIREZ LES PROTECTIONS** en carton et le film plastique protecteur du bandeau de commandes et des autres parties du four.

**RETIREZ LES ÉTIQUETTES** des accessoires (par exemple, celle qui est au-dessous du bac collecteur en verre).

**RETIREZ TOUS LES ACCESSOIRES** du four et vérifiez si la cavité du four est vide.

**PREMIÈRE UTILISATION.** Lors de la première utilisation, des odeurs et de la fumée peuvent se dégager des matériaux d'isolation et des graisses protectrices. Faites donc chauffer le four vide à 200 °C pendant environ une heure afin de les faire disparaître. Pensez à bien aérer la pièce pendant toute cette opération. Faites fonctionner la ventilation de la cuisine et/ou laissez la fenêtre ouverte.

**LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

**Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.**



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE

**VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRI-AUX inflammables** à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

**N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL POUR SÉCHER DES TEXTILES, DU PAPIER, DES ÉPICES, DES HERBES, DU BOIS, DES FLEURS, DES FRUITS OU D'AUTRES PRODUITS COMBUSTIBLES. ILS POURRAIENT S'ENFLAMMER.**

**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU**, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.

**NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE.** Ils pourraient s'enflammer.

**NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE**, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.

Si vous utilisez beaucoup de graisse ou d'huile, celle-ci peut brûler et prendre feu !

**N'UTILISEZ PAS** de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

**ÉVITEZ DE COUVRIR** le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou d'autres objets. La chaleur provenant de la sole est obstruée et il s'ensuit une cuisson médiocre.

**NE PLACEZ ET NE TIREZ JAMAIS** d'ustensiles sur la sole du four pour ne pas rayer sa surface. Placez toujours les ustensiles sur la grille métallique ou les plaques.

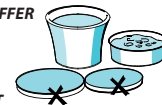
**NE LAISSEZ LES ENFANTS** utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte et qu'après que des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent l'utiliser de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. **CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU** pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise.

### **ATTENTION !**

**LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT CHAUFFER** au cours de l'utilisation, les enfants ne doivent pas s'en approcher.

**N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL POUR CHAUFFER DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUES.**

**L'AUGMENTATION DE LA PRESSION PEUT LES ENDOMMAGER LORS DE L'OUVERTURE OU LES FAIRE EXPLOSER.**



**NE SUSPENDEZ PAS OU NE DÉPOSEZ PAS** d'objets lourds sur la porte pour ne pas abîmer l'encadrement et les charnières. La poignée de la porte ne doit pas servir à suspendre des objets.

**NE VERSEZ PAS D'EAU** à l'intérieur d'un four chaud. Le revêtement en émail pourrait se fissurer ou se détériorer.



## PRÉCAUTIONS



### GÉNÉRALITÉS

**N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !**

**N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ DU FOUR** pour y ranger des objets.

### FRITURE

**N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL POUR FRIRE, CAR IL NE PERMET PAS DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE.**



**AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER**, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

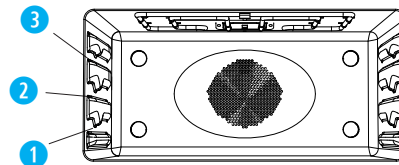
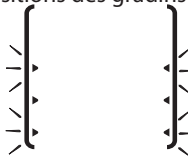
### ATTENTION

**ALIMENTS ET ALCOOL.** Soyez extrêmement prudent(e) si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool. Si vous ajoutez de l'alcool (p.ex. rhum, cognac, vin, etc.) pendant que vous faites rôtir de la viande ou faites cuire des gâteaux, n'oubliez pas que l'alcool s'évapore facilement à de hautes températures. N'oubliez pas, par conséquent, que les vapeurs qui se dégagent des aliments peuvent s'enflammer lorsqu'elles entrent en contact avec la résistance électrique. Abstenez-vous, si possible, d'utiliser de l'alcool dans ce four.

**LES JUS DE CUISSON À BASE DE FRUIT** peuvent provoquer des taches indélébiles. Laissez le four refroidir et nettoyez-le après chaque utilisation.

## CHOIX DU GRADIN

LORSQUE CERTAINES FONCTIONS SONT SÉLECTIONNÉES, les voyants correspondant aux positions des gradins clignotent et s'allument. Tout d'abord les numéros des positions pouvant être utilisées avec cette fonction clignotent brièvement et le numéro de la position de gradin recommandée avec la fonction s'allume. Dans cet exemple, les positions 1 et 3 clignotent brièvement et la position 2 recommandée reste allumée.



GRADIN POUR LE GRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>FINES TRANCHES DE VIANDE, SAUCISSES ET CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE.</b>
1 ou 2	<b>MORCEAUX DE POULET, LÉGUMES.</b>

GRADIN POUR LA CHALEUR PULSÉE	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>UTILISÉ POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX</b>
2	<b>MORCEAUX DE POULET</b>
1	<b>RÔTIS</b>

GRADIN POUR LE TURBOGRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>STEAKS DE POISSON, VIANDE</b>
2	<b>MORCEAUX DE POULET</b>
1	<b>GRATINS</b>

GRADIN POUR CONVENTIONAL (CONVENTIONNEL) ET PATISSERIE TARTE	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>NON UTILISÉ</b>
2	<b>MUFFINS, COOKIES, SCONES.</b>
1	<b>GÂTEAUX, LASAGNES, PAIN</b>



## ACCESSOIRES



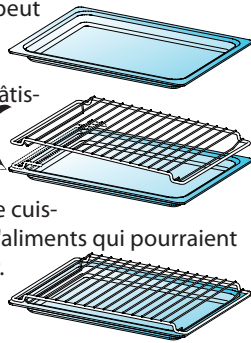
### GÉNÉRALITÉS

**DE NOMBREUX ACCESSOIRES** sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils résistent à la chaleur

#### BAC COLLECTEUR EN VERRE

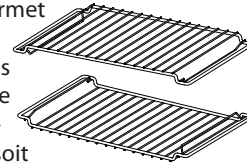
**UTILISEZ LE BAC COLLECTEUR EN VERRE** au-dessous de la grille métallique. Il peut aussi être utilisé en tant qu'ustensile de cuisson ou plaque à pâtisserie.

**Le bac collecteur en verre** permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four. Évitez de placer les plats directement sur la sole du four.



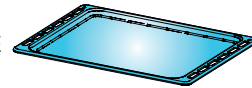
#### GRILLE MÉTALLIQUE

**LA GRILLE MÉTALLIQUE** permet à l'air chaud de circuler autour des aliments et elle peut être placée de façon à ce que l'extrémité la plus haute soit orientée vers le haut ou vers le bas pour la rapprocher ou l'éloigner du gril. Lorsque vous placez des aliments directement sur la grille métallique, mettez au-dessous le bac collecteur en verre.



#### PLAQUE À PÂTISSERIE

**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour faire cuire les aliments ou les gâteaux au four.



## PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS



### SÉCURITÉ ENFANTS

**SI VOUS VOULEZ ACTIVER/DÉSACTIVER CETTE FONCTION**, appuyez simultanément sur les touches Back (Précédent) et OK pendant 5 secondes jusqu'à ce que le symbole de la touche soit affiché. Aucune touche ni bouton ne fonctionne lorsque cette fonction de sécurité est activée.



**ELLE PEUT ÊTRE ACTIVÉE/DÉSACTIVÉE À N'IMPORTE QUEL MOMENT** même pendant la cuisson.



Ok



## REFROIDISSEMENT



**LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER**, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal et après cette procédure, il s'arrête automatiquement.

**LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT** peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.

## STAND BY (VEILLE)

**LE FOUR EST EN MODE "STAND BY" (VEILLE)** lorsque l'horloge (24 heures) est affichée. Pour désactiver l'affichage de l'horloge, tournez le bouton de fonction sur la position Zero (zéro) et appuyez sur la touche Back (Précédent).

**L'HORLOGE APPARAÎT DE NOUVEAU** dès que vous sélectionnez un bouton ou une touche, ou appuyez simplement de nouveau sur la touche Back.



---

## PROTECTION CONTRE TOUTE MODIFICATION DE FONCTION

**SI LE BOUTON MULTIFONCTIONS** est tourné, p.ex. pour commuter sur une autre fonction, pendant la cuisson, le four vous invite à confirmer cette modification avant de passer à la nouvelle fonction. Cela évite de modifier par inadvertance la fonction pendant la cuisson.

**LE FOUR CONTINUERA LA CUISSON** selon les réglages courants jusqu'à ce que la modification soit confirmée. Si le bouton multifonctions est tourné par erreur, il vous suffit de remettre le bouton sur sa position précédente et les réglages de cuisson courants seront de nouveau affichés.

---

## INTERRUPTION SPÉCIALE DE LA CUISSON

**IL EST NORMAL** de contrôler, remuer ou retourner les aliments pendant la cuisson. Toutefois, certains aliments doivent être introduits dans un four froid ou cuit à très basse température, et il **ne faut absolument pas** que la cuisson soit interrompue. Et ce, parce que le four relance automatiquement la cuisson à partir du début

en attendant que la température du four redevenue égale à la température ambiante pour recommencer à fonctionner. Si la cuisson doit de toutes façons être interrompue, relancez plutôt la cuisson à l'aide de la fonction "Conventional".



## MODIFICATION DES RÉGLAGES



LORSQUE VOUS BRANCHEZ L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, vous êtes invité à régler la langue et l'horloge.

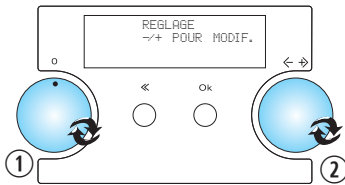
APRÈS UNE PANNE DE COURANT, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau.

LE FOUR EST DOTÉ d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.

POUR RÉTABLIR les réglages d'usine, il suffit de maintenir enfoncée la touche Back pendant 5 secondes.

**1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position réglage.

**2. UTILISEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir un des réglages suivants.

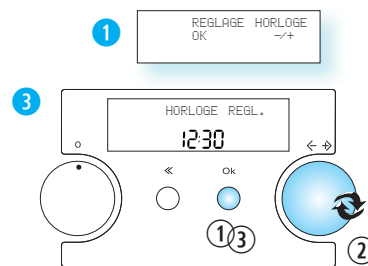


### HORLOGE

**1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**

**2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'heure du jour.

**3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.

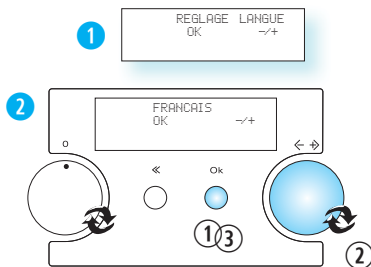


### LANGUE

**1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**

**2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner une des langues disponibles.

**3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.

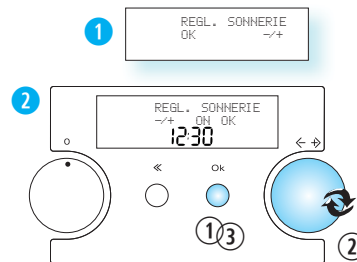


### SONNERIE

**1. APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**

**2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour activer ou désactiver la sonnerie.

**3. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.



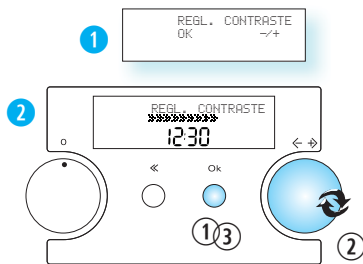


## MODIFICATION DES RÉGLAGES



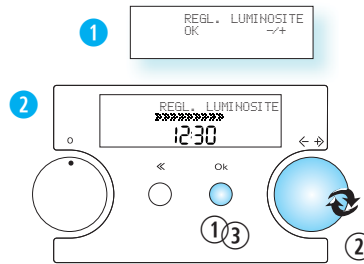
### CONTRASTE

1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de contraste que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.



### LUMINOSITE

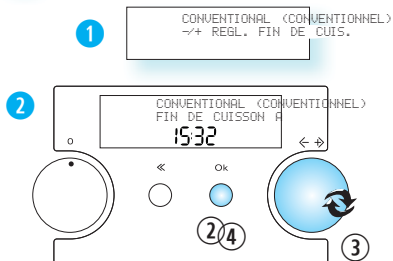
1. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.**
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour choisir le niveau de luminosité que vous préférez.
3. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LE BOUTON OK** pour confirmer votre sélection.







## DELAYED START (DÉPART DIFFÉRÉ)



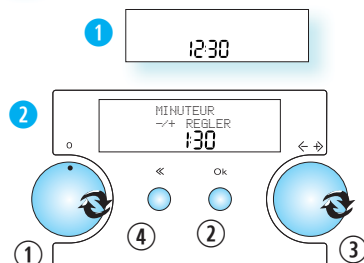
**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous voulez que la cuisson soit terminée à une heure précise. Le four doit connaître la durée de cuisson souhaitée et l'heure à laquelle les aliments doivent être prêts.

1. **SUIVEZ LA PROCÉDURE DE RÉGLAGE** de la fonction que vous souhaitez utiliser et arrêter une fois sélectionné le temps de cuisson.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK.** Vous passez automatiquement au réglage suivant.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour régler l'heure de la fin de cuisson.
4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK.** Le départ différé est automatiquement activé, et le four se met en marche lorsque le temps restant avant "la fin de la cuisson" est égal au temps de cuisson sélectionné.

DELAYED START (DEPART DIFFERE) DISPONIBLE AVEC CES FONCTIONS	
	<b>CONVENTIONAL (CONVENTIONNEL)</b>
	<b>GRIL</b>
	<b>TURBOGRIL</b>
	<b>CHALEUR PULSEE</b>
	<b>PATISSERIE TARTE</b>



## MINUTEUR



**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous devez mesurer un temps, par exemple pour la cuisson des œufs, etc.

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position zéro. L'horloge est affichée si elle a été réglée, sinon l'écran reste vide.
2. **APPUYEZ SUR LE BOUTON OK** pour activer le minuteur.
3. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE POUR RÉGLER LE TEMPS** à mesurer.

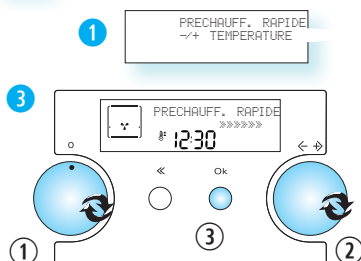
**APRÈS 10 SECONDES**, le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour le démarrer plus tôt

**UN SIGNAL SONORE** vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

4. **POUR DÉSACTIVER LE MINUTEUR** avant la fin du compte à rebours, appuyez deux fois sur la touche Back.



## PRECHAUFF. RAPIDE



**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR RÉCHAUFFER** le four vide.  
**AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE**, le four doit toujours être vide, tout comme un four traditionnel avant la cuisson.

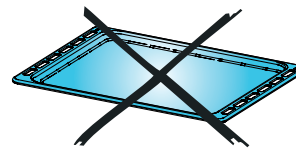
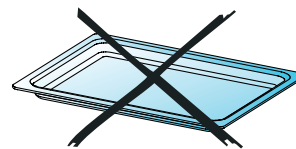
**N'INTRODUISEZ PAS D'ALIMENTS DANS LE FOUR AVANT OU PENDANT** son préchauffage. En effet, la haute température dégagée risquerait de les brûler.

1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position PRECHAUFF. RAPIDE.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
3. **APPUYEZ DEUX FOIS SUR LA TOUCHE OK.**

**PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE**, la barre repère monte jusqu'à ce que la température voulue soit atteinte.

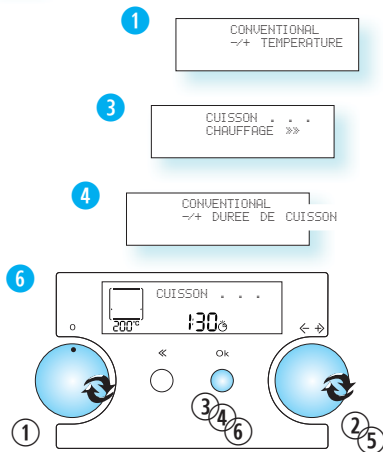
**LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉE** en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage.

**UNE FOIS LA TEMPÉRATURE ATTEINTE**, introduisez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction Chaleur pulsée ou Conventional (Conventionnel) pour commencer à cuire.





## CONVENTIONAL (CONVENTIONNEL)



**UTILISEZ CETTE FONCTION** tout comme vous utilisez votre four traditionnel pour cuire des biscuits, des gâteaux, des petits pains et des meringues.

**LE DÉPART DIFFÉRÉ (DELAYED START)** peut être utilisé avec cette fonction.

**1. TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la posi-

tion Conventional.

**2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.

**3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.

(La cuisson démarre).

**REMARQUE :**

Si l'heure n'est pas réglée, cette fonction s'arrêtera automatiquement au bout de 4 1/2 heures. Tournez le bouton multifonctions to zero if you want to shut it off earlier.

**EN OPTION**

**4. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK.**

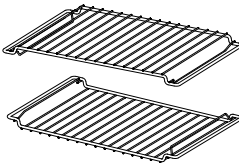
**5. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour entrer le temps de cuisson.

**6. APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

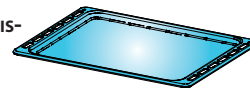
**REMARQUE :**

La fonction de départ différé est maintenant automatiquement appelée (voir la section "Delayed Start" si vous souhaitez utiliser cette fonction). Sinon, ignorez-la tout simplement et le four continuera automatiquement avec les réglages courants au bout de quelques secondes.

**LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS DANS DES PLATS,** placez les plats sur la grille métallique.

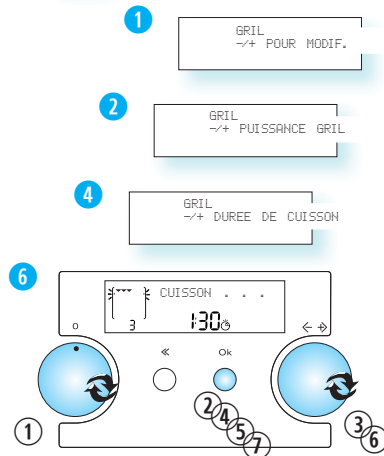


**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour les petits pains et les pizzas.





## GRIL



1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Gril.
2. APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection.
3. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner la puissance du gril (1-5).
4. APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection.  
(La cuisson démarre).

### REMARQUE :

Si l'heure n'est pas réglée, cette fonction s'arrêtera automatiquement au bout de 4 1/2 heures. Tournez le bouton multifonctions sur zéro (zéro) si vous voulez l'arrêter plus tôt.

### EN OPTION

5. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE **OK**.
6. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour entrer le temps de cuisson.
7. APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.

### REMARQUE :

La fonction de départ différé est maintenant automatiquement appelée (voir la section "Delayed Start" si vous souhaitez utiliser cette fonction). Sinon, ignorez-la tout simplement et le four continuera automatiquement avec les réglages courants au bout de quelques secondes.

**NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE** pendant de longues périodes lorsque le gril est allumé, car ceci provoque une chute de température.

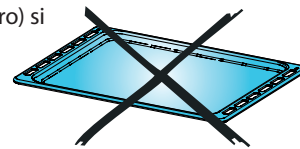
**POUR LES ALIMENTS TELS QUE** fromage, toasts, biftecks ou saucisses. Préchauffez le gril pendant 3 minutes pour un meilleur résultat. Placez les aliments sur la grille métallique et celle-ci dans le bac collecteur en verre pour recueillir le jus de cuisson

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour dorer rapidement la surface des aliments.

**LE DÉPART DIFFÉRÉ (DELAYED START)** peut être utilisé avec cette fonction.

PUISSANCE DU GRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
4-5	<b>CUISSON</b> de steaks de poisson, fines tranches de viande et de volaille.
1-3	<b>COLORATION</b> d'aliments tels que gratins

GRADIN POUR LE GRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>FINES TRANCHES DE VIANDE, SAUCISSES ET CROQUE-MONSIEUR AU FROMAGE.</b>
1 - 2	<b>MORCEAUX DE POULET, LÉGUMES.</b>

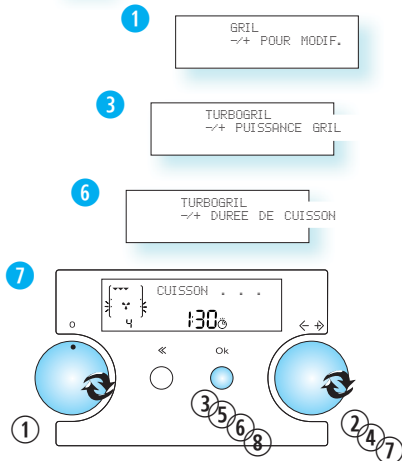


**VEILLES À CE QUE LES USTENSILES** que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

**N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES EN PLASTIQUE** pour la fonction Gril. Ils fondent. Le bois et le papier doivent également être évités.



## TURBOGRIL



1. AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS sur la position Gril.
2. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner le turbogrill.
3. APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection.
4. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour sélectionner la puissance du gril (1-5).
5. APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK** pour confirmer votre sélection. (La cuisson démarre).

### REMARQUE :

Si l'heure n'est pas réglée, cette fonction s'arrêtera automatiquement au bout de 4 1/2 heures. Tournez le bouton multifonctions sur zero (zéro) si vous voulez l'arrêter plus tôt.

### EN OPTION

6. APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE **OK**.
7. TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE pour entrer le temps de cuisson.
8. APPUYEZ SUR LA TOUCHE **OK**.

### REMARQUE :

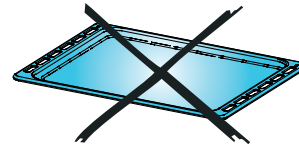
La fonction de départ différé est maintenant automatiquement appelée (voir la section "Delayed Start" si vous souhaitez utiliser cette fonction).

Sinon, ignorez-la tout simplement et le four continuera automatiquement avec les réglages courants au bout de quelques secondes.

**UTILISEZ CETTE FONCTION POUR** cuire des aliments tels que légumes farcis, morceaux de poulet.  
**LE DÉPART DIFFÉRÉ (DELAYED START)** peut être utilisé avec cette fonction.

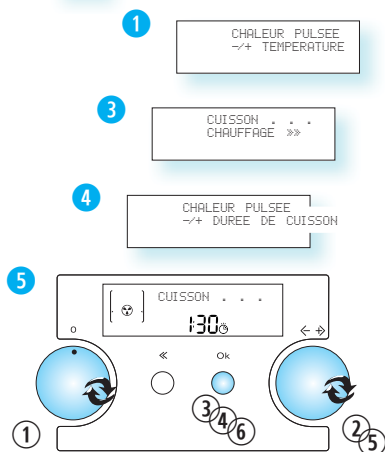
PUISSANCE DU TURBOGRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
4-5	<b>CUISSON</b> de steaks de poisson, fines tranches de viande et de volaille.
1-3	<b>COLORATION</b> d'aliments tels que gratins

GRADIN POUR LE TURBOGRIL	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>STEAKS DE POISSON, VIANDE</b>
2	<b>MORCEAUX DE POULET</b>
1	<b>GRATINS</b>





## CHALEUR PULSEE



**UTILISEZ CETTE FONCTION** si vous voulez faire cuire des petits pains, des gâteaux, de la volaille, rôtir de la viande ou cuire sur deux niveaux.

**LE DÉPART DIFFÉRÉ (DELAYED START)** peut être utilisé avec cette fonction.

GRADIN POUR LA CHALEUR PULSÉE	
GRADIN	UTILISATION CONSEILLÉE :
3	<b>UTILISÉ POUR LA CUISSON SUR DEUX NIVEAUX</b>
2	<b>MORCEAUX DE POULET</b>
1	<b>RÔTIS</b>

1. **AMENEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Chaleur pulsée.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.  
(La cuisson démarre).

### REMARQUE :

Si l'heure n'est pas réglée, cette fonction s'arrêtera automatiquement au bout de 4 1/2 heures. Tournez le bouton multifonctions to zero if you want to shut it off earlier.

### EN OPTION

4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK.**
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour entrer le temps de cuisson.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

### REMARQUE :

La fonction de départ différé est maintenant automatiquement appelée (voir la section "Delayed Start" si vous souhaitez utiliser cette fonction). Sinon, ignorez-la tout simplement et le four continuera automatiquement avec les réglages courants au bout de quelques secondes.

**POSEZ LES ALIMENTS SUR LA GRILLE MÉTALLIQUE** afin que l'air circule correctement autour des aliments.

**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour cuire de petits aliments tels les petits pains

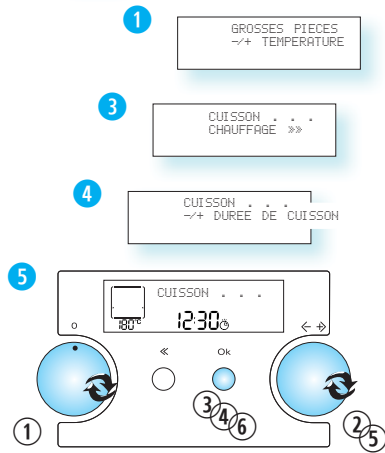
**LA TEMPÉRATURE PEUT ÊTRE FACILEMENT RÉGLÉE** en cours de cuisson en tournant le bouton de réglage. Utilisez le bouton Back (Précédent) pour revenir à l'endroit où vous pouvez modifier l'heure.



**REMARQUE :** Si l'heure n'est pas réglée, cette fonction s'arrêtera automatiquement au bout de 4 heures. Tournez le bouton multifonctions sur zero (zéro) si vous voulez l'arrêter plus tôt.



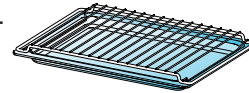
## GROSSES PIECES



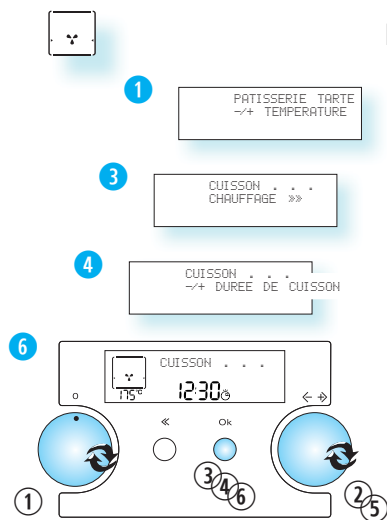
1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position GROSSES PIECES.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour régler le temps de cuisson.
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour entrer le temps de cuisson.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire de gros rôtis.

**UTILISEZ LA GRILLE MÉTALLIQUE** dans le bac en verre et placez le rôti sur la grille métallique.

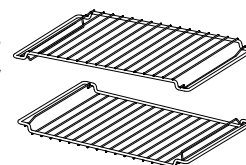


## PÂTISSERIE TARTE

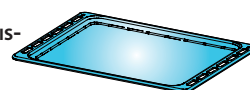


**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour cuire des tourtes, petits pains, pizzas et muffins.  
**LE DÉPART DIFFÉRÉ (DELAYED START)** peut être utilisé avec cette fonction.

**LORSQUE VOUS CUISEZ DES ALIMENTS DANS DES PLATS,** placez les plats sur la grille métallique.



**UTILISEZ LA PLAQUE À PÂTISSERIE** pour les petits pains et les pizzas.



1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position PÂTISSERIE TARTE.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner la température.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.  
(La cuisson démarre).

### REMARQUE :

Si l'heure n'est pas réglée, cette fonction s'arrêtera automatiquement au bout de 4 1/2 heures. Tournez le bouton multifonctions sur zéro (zéro) si vous voulez l'arrêter plus tôt.

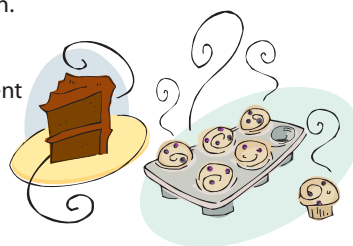
### EN OPTION

4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK.**
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour entrer le temps de cuisson.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

### REMARQUE :

La fonction de départ différé est maintenant automatiquement appelée (voir la section "Delayed Start" si vous souhaitez utiliser cette fonction).

Sinon, ignorez-la tout simplement et le four continuera automatiquement avec les réglages courants au bout de quelques secondes.

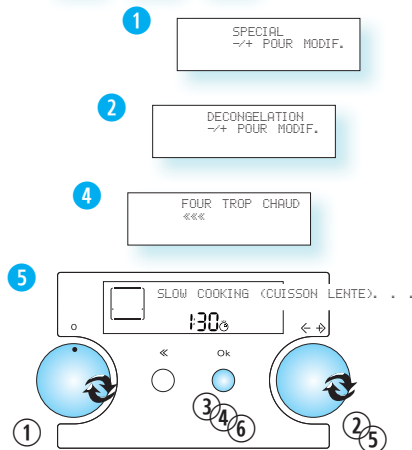


ALIMENTS	USTENSILES	GRADIN	FOUR °C	DUREE
PIZZA	PLAQUE À PÂTISSERIE	POSITION 2	240 (PRÉCHAUFFAGE)	12 - 15 MIN
QUICHE LORRAINE	MOULE À TARTE SUR GRILLE MÉTALLIQUE	POSITION 1	190	40 - 50 MIN
TARTE AUX POMMES	MOULE À TARTE SUR GRILLE MÉTALLIQUE	POSITION 1	180	45 - 50 MIN
GÂTEAU DE SAVOIE	PLAT À TARTE SUR GRILLE MÉTALLIQUE	POSITION 1	160	50 - 60 MIN
TARTE AU FROMAGE BLANC (CHEESE CAKE)	PLAT À TARTE SUR GRILLE MÉTALLIQUE	POSITION 1	170	60 - 70 MIN
CROISSANTS	PLAQUE À PÂTISSERIE	POSITION 2	165	35 - 40 MIN





## FONCTIONS SPECIALES



**UTILISEZ CETTE FONCTION** Maintien chaud, levage pate, decongelation et nettoyage bio.

**LE DÉPART DIFFÉRÉ (DELAYED START)** peut être utilisé avec cette fonction.

1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position SPECIAL
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner une de ces fonctions.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.  
(La cuisson démarre).

### REMARQUE :

Si l'heure n'est pas réglée, cette fonction s'arrêtera automatiquement au bout de 4 1/2 heures. Tournez le bouton multifonctions sur zero (zéro) si vous voulez l'arrêter plus tôt.

### EN OPTION

4. **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE OK.**
5. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour entrer le temps de cuisson.
6. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

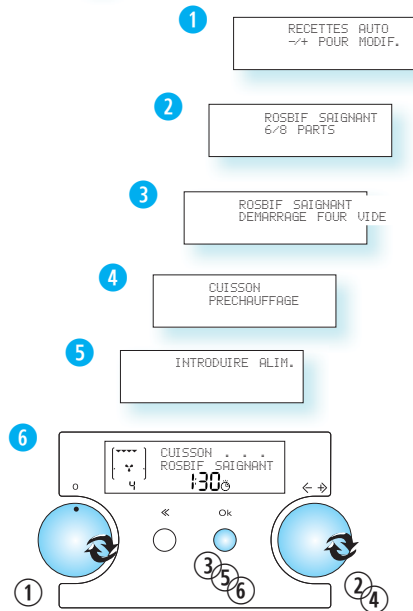
### REMARQUE :

La fonction de départ différé est maintenant automatiquement appelée (voir la section "Delayed Start" si vous souhaitez utiliser cette fonction). Sinon, ignorez-la tout simplement et le four continuera automatiquement avec les réglages courants au bout de quelques secondes.

FONCTIONS SPECIALES	
FONCTION	UTILISATION CONSEILLÉE :
<b>MAINTIEN CHAUD</b>	<b>UTILISÉE POUR MAINTENIR</b> une température constante de 60 °C à l'intérieur du four (température de service)
<b>LEVAGE PATE</b>	<b>UTILISÉE POUR FAIRE LEVER</b> la pâte à l'intérieur du four à une température constante de 35 °C
<b>DECONGELATION</b>	<b>UTILISÉE POUR DÉCONGELER</b> à température ambiante (laisser le produit dans son emballage)
<b>NETTOYAGE BIO</b>	<b>UTILISÉE POUR NETTOYER LE FOUR.</b> <b>PLACEZ LE BAC COLLECTEUR EN VERRE</b> dans le four et remplissez-le en mettant 500 ml d'eau. Lorsque le programme de nettoyage est terminé, laissez l'eau et le bac dans le four jusqu'à ce qu'il se soit refroidi. Essuyez la cavité avec un chiffon doux.



## RECETTES AUTO



**UTILISEZ CETTE FONCTION** pour sélectionner une des 15 recettes auto pré-programmées. Vous ne pouvez pas modifier le réglage de la recette avant ou pendant la cuisson. Mais vous pouvez augmenter (si nécessaire) le temps de cuisson à la fin de la cuisson.

**CERTAINES VIANDES**, notamment le rosbif, doivent être placées dans le four seulement lorsqu'elles atteignent une température de 10 - 12°C (les retirer du réfrigérateur 2 heures avant la cuisson).

**CERTAINES RECETTES** nécessitent un four chaud : l'afficheur indique lorsque cela est nécessaire.

**CERTAINS PLATS** doivent être retournés ou remués vers le milieu de la cuisson. Ce qui est indiqué par un signal sonore.

**L'AFFICHEUR INDIQUE AUTOMATIQUEMENT :**

- 👉 Quel gradin utiliser pour ce plat particulier.
- 👉 La température, le temps de cuisson et la fonction du four.
- 👉 Le temps de préchauffage, si nécessaire.

1. **TOURNEZ LE BOUTON MULTIFONCTIONS** sur la position Recettes auto.
2. **TOURNEZ LE BOUTON DE RÉGLAGE** pour sélectionner Recettes auto.
3. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour confirmer votre sélection.
4. **APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK** pour démarrer.
5. **PRÉCHAUFFAGE** de la cavité du four. Lorsque le préchauffage est terminé, le four vous demande d'introduire les aliments avant de poursuivre la cuisson.
6. **INTRODUISEZ LES ALIMENTS ET APPUYEZ SUR LA TOUCHE OK.**

**LAISSER REPOSER PENDANT 10 - 15 MINUTES** avant de couper en tranche les gros rôtis.

**POUR PIZZAS ET PAIN**, utilisez la fonction de levage pendant la première étape du levage. Utilisez aussi la fonction de levage lorsque le pain est déroulé sur la plaque à pâtisserie (n'oubliez pas de le sortir avant de préchauffer le four plus tard.



**LA VIANDE À GRILLER** peut être marinée et / ou enduite d'huile pour gril ou barbecue.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL** se limite à son nettoyage. Toujours laisser refroidir le four à température ambiante avant de le nettoyer.

**SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU** propre et sec, cela peut entraîner la détérioration de la surface, affecter la durée de vie de l'appareil et provoquer des situations de danger.



### **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS DE TAMPONS**

**À RÉCUSER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.**



**NE LE VAPORISEZ PAS** directement sur le four.

**À INTERVALLES RÉGULIERS**, notamment en cas de débordements, essuyez la base du four.



**EN CAS DE CUISSON PROLONGÉE** ou de cuisson de plusieurs couches, notamment d'aliments à forte teneur en eau, tels que : pizza, légumes farcis, etc., de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte. Essuyez toujours la porte lorsque le four est froid et à température ambiante.

**UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX**, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.



**EMPÊCHEZ QUE DE LA GRAISSE** ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.



**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À LA VAPEUR** ou à l'eau sous pression pour nettoyer votre appareil.

**LES JUS DE FRUITS** qui coulent des bacs laissent des taches indélébiles. Le four doit être nettoyé après chaque utilisation.

**NE VERSEZ JAMAIS D'EAU** directement dans le four chaud. La surface pourrait être endommagée.

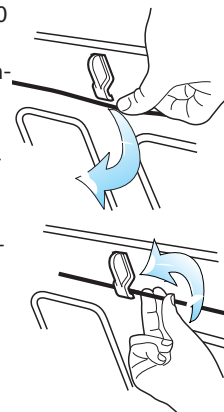
**LA CONDENSATION RÉSIDUELLE** après chaque utilisation pourrait, avec le temps, endommager le four et les appareils qui se trouvent autour.

Nous vous conseillons de :

- ❧ régler la température au niveau le plus bas
- ❧ couvrir les aliments
- ❧ retirez les aliments du four
- ❧ sécher les parties humides du four froid

LE GRIL ne nécessite aucun nettoyage, la chaleur intense brûlant toutes les éclaboussures. Toutefois il convient de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utiliser un chiffon humide et du détergent doux. Si la fonction gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure.

- ❧ Poussez délicatement le filet de fixation vers l'arrière de la voûte du four et abaissez-le pour dégager le gril.
- ❧ Remettez le filet de fixation en place après le nettoyage.

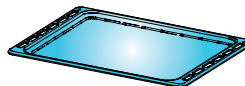


NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

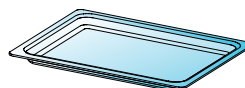
**GRILLE MÉTALLIQUE.**



**PLAQUE À PÂTISSERIE**



**BAC COLLECTEUR EN VERRE**



## DIAGNOSTIC DES PANNES

**SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❖ La prise de courant est bien branchée.
- ❖ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❖ Le four est bien ventilé.
- ❖ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❖ Si "OFF" est affiché. Tournez le bouton multifonctions sur zero (zéro) et appuyez sur la touche OK.

**CELA VOUS ÉVITERA** peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



**LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour quiconque n'est pas un technicien spécialisé d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection.

**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



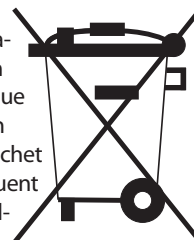
## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

**LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



**CET APPAREIL** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

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



**LA MISE AU REBUT** doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

**POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS** au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

**AVANT DE VOUS SÉPARER DE L'APPAREIL**, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

