

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба
הוראות שימוש

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات الاستعمال

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE

ACMK 6433/IX

FR

Français

Mode d'emploi **CUISINIÈRE ET FOUR**

Sommaire

Mode d'emploi, 1

Consignes de sécurité ,3

Description de l'appareil-Vue d'ensemble, 8

Description de l'appareil-Tableau de bord, 8

Installation,9

Mise en marche et utilisation,13

Programmes du four,14

Nettoyage et entretien, 17

INSTRUCTIONS IMPORTANTES À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les guides de sécurité, d'utilisation et d'entretien. Gardez ces documents à portée de main pour toute référence future.

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Ce manuel et l'appareil lui-même fournissent des avertissements de sécurité importants, à lire et à respecter en tout temps.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des risques potentiels de blessures graves ou même de mort qui peuvent survenir pour vous et toute autre personne.

Tous les messages concernant la sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».

Ces mots signifient :



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, provoque des blessures graves.




AVERTISSEMENT

Indique une situation risquée qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures graves.

Tous les messages de sécurité donnent des détails spécifiques du risque potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de lésion, de dommage et de choc électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Observez minutieusement les instructions suivantes.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces consignes et précautions.

- Les bébés (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances uniquement si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Par conséquent, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart. Ne laissez l'appareil entrer en contact avec des tissus ou d'autres matériaux inflammables que lorsque tous les composants ont complètement refroidi.
- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas aux éléments chauffants ou à la surface intérieure de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Les huiles et graisses surchauffées prennent feu facilement. Vous devez toujours rester vigilant lors de la cuisson des aliments riches en graisse, en huile ou en alcool (par exemple, rhum, cognac, vin).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- AVERTISSEMENT : Évitez de cuisiner ou de chauffer les aliments sur l'appareil avec les brocs ou récipients fermés.
- La pression qui monte à l'intérieur pourrait les faire exploser et endommager l'appareil.
- Si les boissons alcoolisées sont utilisées lors de la cuisson des aliments (par exemple, le rhum, le cognac, le vin), rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. En conséquence, il existe un risque que les vapeurs dégagées par l'alcool prennent feu en cas de contact avec l'élément de chauffage électrique.
- Si l'appareil est adapté pour l'utilisation de la sonde, utilisez seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
- **RISQUE D'INCENDIE** : N'entrez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson puisqu'elles sont inflammables.
- **ATTENTION** : En cas de cassure du verre de la plaque chauffante : éteignez immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique puis débranchez l'appareil ; ne touchez pas la surface de l'appareil ; - n'utilisez pas l'appareil
- Ces instructions sont valables si le symbole du pays s'affiche sur l'appareil. Si le symbole ne s'affiche pas sur l'appareil, il est recommandé de se référer aux instructions techniques qui fourniront les consignes nécessaires relatives à l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.
-  Le couvercle en verre peut se briser s'il est chauffé. Éteignez les brûleurs et les plaques électriques avant de fermer le couvercle. Ne refermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé
- Si les informations contenues dans ce manuel ne sont pas respectées à la lettre, un incendie ou une explosion pourraient survenir et causer des dégâts matériels ou des blessures.

USAGE PRÉVU DE L'APPAREIL

- Le présent appareil a été conçu à des fins domestiques uniquement. Toute utilisation à des fins autres que celles prévues est interdite (chauffage de pièces par exemple) Tout usage à des fins professionnelles est interdit. Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage inapproprié ou un réglage incorrect des commandes.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des endroits similaires, tels que :
 - les espaces cuisine dans les boutiques, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les maisons de campagne ;
 - les cuisines pour clients dans les hôtels, motels et autres lieux d'habitation ; et
 - les chambres d'hôtes.
- **ATTENTION** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne stockez pas des substances explosives ou inflammables telles que les aérosols et ne posez pas ni utilisez l'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil. Autrement, cela pourra entraîner un incendie si l'appareil est mis sous tension par inadvertance.

INSTALLATION

- L'installation et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les réglementations de sécurité locales. Évitez de réparer ou de remplacer toute pièce de l'appareil sauf indication contraire dans le mode d'emploi.
- Les connexions électriques et de gaz doivent être conformes aux réglementations locales.
- Les enfants ne doivent pas effectuer des opérations d'installation. Éloignez les enfants lors de l'installation de l'appareil. Conservez les matériaux d'emballage (sacs en plastique, éléments en polystyrène, etc.) hors de portée des enfants, pendant et après l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENT : Toute modification de l'appareil et sa méthode d'installation sont cruciales pour une utilisation correcte et en toute sécurité de l'appareil dans les autres pays

- Utilisez des gants de protection pour effectuer toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte se ferme bien. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente le plus proche. Pour éviter tout dommage, retirez le four de son socle en mousse de polystyrène seulement au moment de l'installation.
- L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus.
- Avant d'effectuer toute opération d'installation, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- Lors de l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation.
- Allumez l'appareil uniquement lorsque la procédure d'installation a été achevée.
- Les unités de cuisine en contact avec l'appareil doivent être résistantes à la chaleur (min 90 °C).

CONNEXION DE GAZ

AVERTISSEMENT : Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution de gaz (nature ou pression) sont compatibles avec le réglage de la plaque de cuisson (voir la plaque signalétique et le tableau d'injection).

- Utilisez des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans les instructions.
- **AVERTISSEMENT** : Les conditions de réglage de cet appareil sont marquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et relié conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences pertinentes concernant la ventilation.
- **AVERTISSEMENT** : Ces opérations doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Si l'appareil est relié au gaz liquéfié, la vis de régulation doit être serrée correctement.
- Lorsque la bouteille de gaz est adoptée, la bouteille ou le conteneur de gaz doit être correctement positionné(e) (position verticale).
- Utilisez uniquement un tuyau métallique flexible ou rigide pour la connexion de gaz.
- **IMPORTANT** : Si un tuyau en acier est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile des meubles (par exemple le tiroir). Il doit passer à travers une zone exempte d'obstructions et permettant une inspection sur toute sa longueur.
- Après la connexion à l'alimentation en gaz, vérifiez les fuites avec de l'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez

AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'ÉLECTRICITÉ

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre maison.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations de sécurité en vigueur, un interrupteur omnipolaire avec ouverture de contact minimale de 3 mm est nécessaire.
- Le règlement exige que l'appareil soit relié à la terre.
- Pour les appareils avec prise intégrée, si la fiche ne convient pas à votre prise de courant, contactez un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de rallonges, de multiprises ou d'adaptateurs. Ne branchez pas l'appareil à une prise qui peut être actionnée par télécommande.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour relier l'appareil, une fois monté dans son logement, à l'alimentation principale.
- Évitez de tirer sur le câble d'alimentation.
- S'il venait à être endommagé, remplacez-le par un câble identique. Le câble d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes de sécurité en vigueur. Contactez un centre de service agréé.
- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé. Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.
- Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation.
- Ne touchez pas l'appareil avec une partie du corps mouillée et ne l'utilisez pas pieds nus.
- Il est possible de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique en le débranchant si la prise est accessible, ou au moyen d'un commutateur multipolaire accessible installé en amont de la prise en conformité avec les normes de sécurité électriques nationales.

UTILISATION APPROPRIÉE

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.


- La plaque signalétique se trouve sur le bord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou appui.
- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut causer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un incendie avec de l'eau. Arrêtez plutôt l'appareil et ensuite couvrez les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Utilisez des gants de cuisine pour sortir les casseroles et les accessoires, en prenant soin de ne pas toucher les éléments chauffants.
- **IMPORTANT** : S'il vous est difficile de tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le service après-vente pour le remplacement du brûleur en cas de défaillance.
- Les orifices utilisés pour la ventilation et la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être obstrués.
- Utilisez des marmites et des casseroles dont la largeur est égale ou légèrement supérieure à celle des brûleurs (voir le tableau spécifique). Assurez-vous que les marmites sur les grillages ne dépassent pas les limites de la plaque de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole
- **IMPORTANT** : Un usage inapproprié des grilles peut endommager la plaque de cuisson : ne posez pas les grilles à l'envers ou ne les faites pas glisser sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas : de plaques de gril en fonte, de pierres ollaires, de marmites et de casseroles en terre cuite ;
- des diffuseurs de chaleur tels que les grillages métalliques, ou tout autre type ;
- Remarque : lorsque les conditions locales particulières du gaz distribué rendent l'allumage du brûleur difficile, il est recommandé de répéter l'opération avec le bouton tourné à la position de réglage de petite flamme.
- Remarque : En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, référez-vous aux instructions de la hotte pour la distance adéquate.
- **AVERTISSEMENT** : Les pieds de protection en caoutchouc sur les grilles représentent un danger pour les jeunes enfants. Après le retrait des grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.
- Essuyez tout liquide sur le couvercle avant de l'ouvrir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, assurez-vous de débrancher l'appareil du secteur.
- N'utilisez jamais un équipement de nettoyage à vapeur.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou les grattoirs métalliques pour nettoyer la porte de l'appareil, ils pourraient enrayer la vitre et elle pourrait se briser.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits à base de chlore ou de tampons à récurer.
- Pour éviter tout dommage du dispositif d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et est marqué du symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées en toute responsabilité et en pleine conformité avec la réglementation de l'autorité locale sur l'élimination des déchets

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

- Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles (si présente) afin que les enfants ne puissent y grimper facilement et se coincer à l'intérieur.
- Cet appareil est fabriqué à partir des matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut conformément à la réglementation d'élimination des déchets locaux.
- Pour de plus amples renseignements sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre autorité locale compétente, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous achetez l'appareil.
- Cet appareil est marqué conformément à la Directive 2012/19/CE du Parlement européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.
- En assurant la bonne évacuation de ce produit vous pourrez éviter tous risques de conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine causées par l'élimination incorrecte de ce produit.
- Le symbole  sur le produit ou sur la documentation d'accompagnement indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères mais plutôt emmené à un centre spécialisé de collecte d'ordure pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.



CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Ne préchauffez le four que cela est spécifié dans la table de cuisson ou votre recette.
- Utilisez des modules de cuisson laqués ou émaillés sombres étant donné qu'ils absorbent beaucoup mieux la chaleur.
- Éteignez le four 10/15 minutes avant le temps de cuisson défini. Les aliments nécessitant une cuisson prolongée continue de cuire à même lorsque que le four est éteint.

DÉCLARATION DE CONFIRMITÉ

FR

- Cet appareil a été conçu, fabriqué et distribué en conformité avec les exigences des directives européennes en matière de sécurité :
 - 2006/95/CE (Directive Basse Tension)
 - 2004/108/CE (Directive sur la compatibilité électromagnétique)
- Cet appareil, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement européen (LOGO CE) n° 1935/2004.
- Cet appareil répond aux exigences d'éco-conception de la directive européenne n° 65/2014, et n° 66/2014 en conformité avec la norme européenne EN 60350-1

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions du four HxLxP	32x43,5x40 cm
Volume	61l
Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats	largeur 42 cm profondeur 44 cm hauteur 8,5 cm
Brûleurs	adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur plaque signalétique
Tension et fréquence d'alimentation :	Voir plaque signalétique
ETIQUETTE ENERGIE	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : Traditionnel ; 
	Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : Pâtisserie. 

La plaque signalétique est située à l'intérieur du rabat ou, après l'ouverture du compartiment du four, sur le mur gauche à l'intérieur du four.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le service après-vente

1. Voyez si vous pouvez résoudre le problème par vous-même (voir « Guide de dépannage »).
2. Éteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si le problème persiste.

Si le défaut persiste après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente le plus proche.

Précisez : le type d'anomalie ;

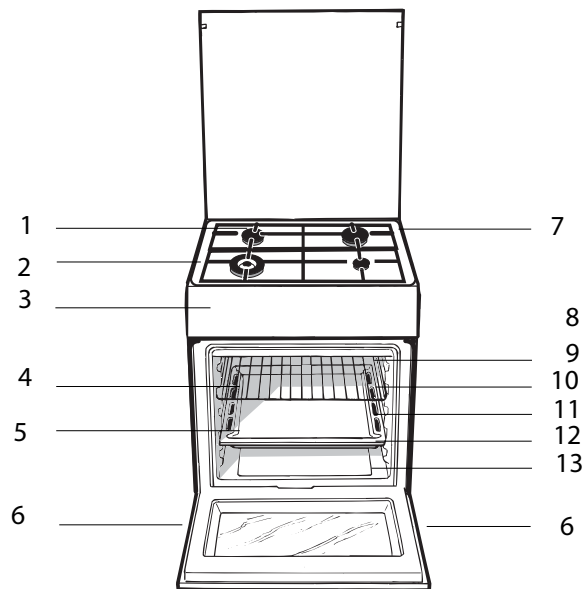
- le type et le modèle exacts du four ;
- le numéro du service après-vente (le numéro indiqué après le mot « service » sur la plaque signalétique) situé à l'intérieur du rabat du compartiment de rangement. Le numéro du service est également mentionné dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Pour les réparations, contactez un **Service après-vente agréé**, indiqué dans la garantie.

Si des travaux sont effectués par des techniciens ne relevant pas des centres de service après-vente autorisés du fabricant, demandez un reçu précisant le travail effectué et assurez-vous que les pièces de rechange sont d'origine. Le non-respect de ces instructions peut compromettre la sécurité et la qualité du produit.

SERVICE 00 0000 00000



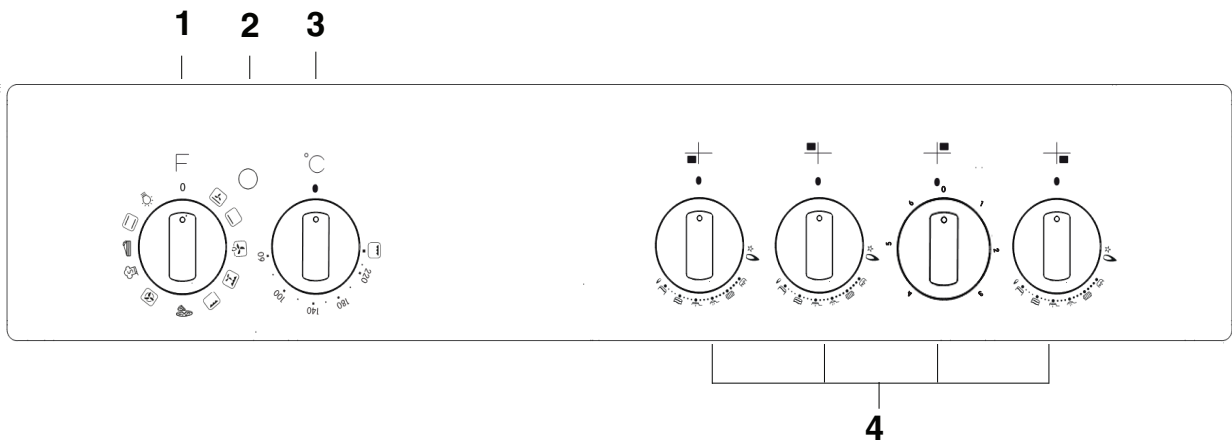


FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1.Brûleur à gaz
- 2.Grille du plan de cuisson
- 3.Tableau de bord
- 4. Support GRILLE
- 5. Support LECHEFRITE
- 6.Pied de réglage
- 7.Plateau du plan de cuisson
- 8. GLISSIERES de coulissement
- 9. niveau 5
- 10.niveau 4
- 11.niveau 3
- 12.niveau 2
- 13.niveau 1



FR

Description de l'appareil

Tableau de bord

- 1.Manette PROGRAMMES
- 2.Voyant lumineux THERMOSTAT
- 3.Manette du THERMOSTAT
- 4.Manette BRULEURS

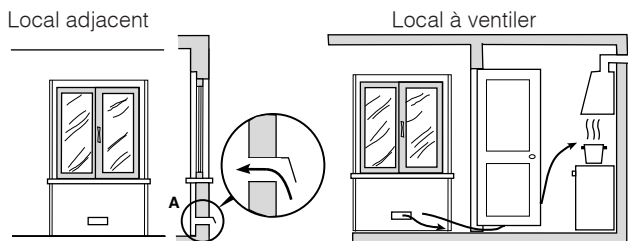
Installation

Aération des locaux

L'appareil doit être installé dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité d'air comburant nécessaire à une bonne combustion du gaz (le flux d'air doit être d'au moins 3 m³/h par kW de puissance installée).

Les prises d'air, protégées par des grilles, doivent disposer d'un conduit d'au moins 2 cm² de section utile et dans une position qui leur évite tout risque d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A).

Ces ouvertures doivent être agrandies de 100% (surface minimale 2 cm²) en cas d'appareils dépourvus du dispositif de sécurité de flamme et quand l'afflux de l'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B) – à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie – équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur comme décrit plus haut.



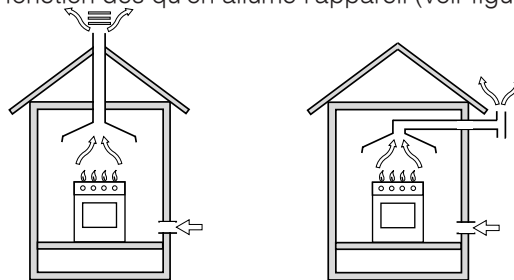
Ouverture de ventilation pour l'air comburant
Fig. A

Agrandissement de la fessure entre la porte et le sol
Fig. B

Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de ventilateurs éventuels.

Evacuation des fumées de combustion

La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion réalisé au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figures).



Evacuation directement à l'extérieur

Evacuation par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent dans le bas. Les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Ne pas installer ou entreposer de bouteilles de GPL, vides ou partiellement pleines, dans des locaux qui se trouvent en sous-sol (caves etc.). Ne gardez dans la pièce que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

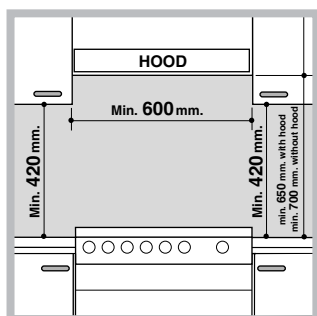
Positionnement et nivellement

L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

Assurez-vous que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisée en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- si le plan de cuisson de la cuisinière dépasse le plan de travail des meubles, ces derniers doivent être placés à au moins 600 mm de l'appareil;
- si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420mm de distance du plan. Il faut prévoir une distance de 700mm

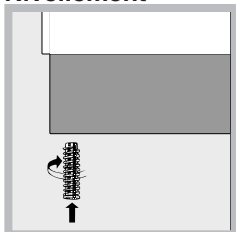


si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);

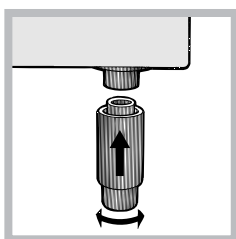
- ne placez pas de rideaux derrière la cuisinière ou sur ses côtés à moins de 200 mm de distance;
- pour l'installation de hottes, conformez-vous

aux instructions de leur notice d'emploi.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, vissez les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).



Montage des pieds* par encastrement sous la base.

N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.

Raccordement électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (voir tableau des caractéristiques techniques).

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes NFC 15-100 (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utilisez un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. Assurez-vous auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement* : inversez l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacez le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

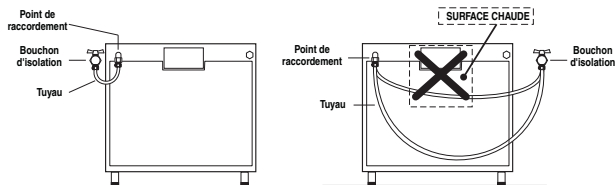
Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un meilleur emploi de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifiez que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

Assurez-vous que le tuyau est bien conforme aux normes applicables dans le pays d'installation. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de : 8 mm en cas d'alimentation au gaz liquide; 15 mm en cas d'alimentation au gaz naturel.

Après avoir effectué le raccordement, assurez-vous que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C;
- ne soit pas soumis à traction ou torsion et ne présente pas de pliures ou étranglements;
- ne risque pas d'entrer en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives, des parties mobiles et ne soit pas écrasé;
- puisse être facilement contrôlable sur toute sa longueur pour vérifier son état de conservation;
- ait moins de 1500mm de long;
- soit bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.



Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

Raccordement gaz par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Assurez-vous que le tuyau et les joints sont bien conformes aux normes applicables dans le pays d'installation.

Pour installer le tuyau, enlevez l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

Procédez au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veillez à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse, n'utilisez jamais de flamme.

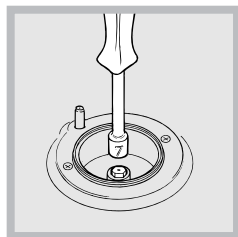
Adaptation aux différents types de gaz

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

Adaptation du plan de cuisson

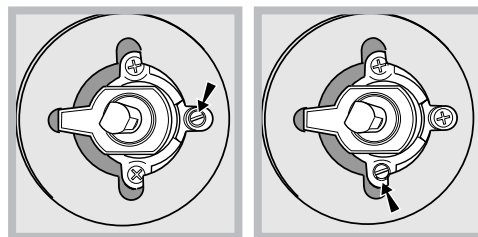
Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement;
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7mm (voir figure), et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs) ;
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

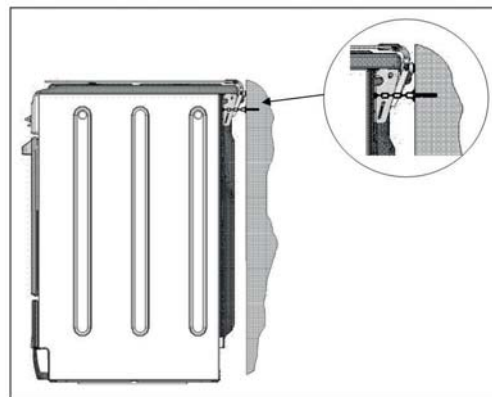
1. placez le robinet sur la position minimum;
2. enlevez le bouton et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à obtenir une petite flamme régulière; En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage ;
3. vérifiez si, en tournant rapidement le robinet du maximum au minimum, le brûleur ne s'éteint pas.



Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent pas de réglage de l'air primaire.

Après avoir procédé au réglage pour le nouveau type de gaz, remplacer la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz, disponible dans les centres d'assistance technique agréés.

Si la pression du gaz diffère (ou varie) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.



La chaîne de sécurité

Pour éviter le basculement de l'appareil, par exemple si un enfant s'accroche à la porte du four, la chaîne de sécurité DOIT être installée !

La cuisinière est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée à l'aide d'une vis (non fournie avec l'appareil) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que sur la cuisinière. Choisissez une vis et un système d'ancrage adapté au mur contre lequel se trouve l'appareil. Si la vis présente un diamètre inférieur à 9 mm, utilisez une rondelle. En présence d'un mur en béton, la vis doit faire au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de long.

Veillez à ce que la chaîne soit fixée derrière la cuisinière et au mur, comme l'indique l'illustration, de sorte à être tendue et parallèle au sol au terme de l'installation.

Tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

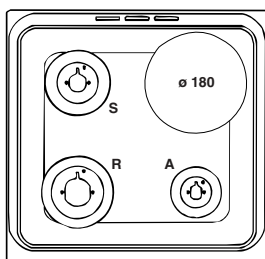
Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide				Gaz naturel			
				By-pass 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	Charge* g/h		G20		G25	
						Nominale	Réduite	***	**	injecteur 1/100 (mm)	Charge* l/h
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	87	218	214	128	286	129	332
Semi Rapide (Intermédiaire) (S)	75	1.90	0.40	30	69	138	136	104	181	104	210
Auxiliaire (Petit) (A)	51	1.00	0.40	30	50	73	71	78	95	78	111
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)								20		25
	Minima (mbar)								17		20
	Maxima (mbar)								25		30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S = 37,78 MJ/m³



ACMK 6433/IX

ATTENTION! Le couvercle en verre peut se casser s'il est chauffé. Il faut éteindre tous les brûleurs et les plaques électriques avant de le fermer.



Mise en marche et utilisation

Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

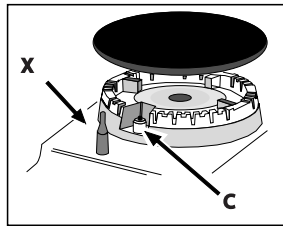
Un petit cercle plein près de chaque bouton BRULEUR indique le brûleur associé à ce dernier.

Pour allumer un brûleur du plan de cuisson :

1. approchez une flamme ou un allume-gaz ;
2. poussez sur le bouton du BRULEUR tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole grande flamme 🔥.
3. pour régler la puissance de la flamme souhaitée, tournez le bouton BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : sur la position minimum 🔥, sur la position maximum 🔥 ou sur une position intermédiaire.

Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique* (C) (voir figure) il suffit de pousser et de tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton BRULEUR sur le symbole petite flamme, jusqu'à l'allumage. Il peut arriver que le brûleur s'éteigne dès que vous lâchez le bouton. Dans ce cas, essayez à nouveau en poussant plus longtemps sur le bouton.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité de flamme (X), pousser sur le bouton BRULEUR pendant 3-7 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.



! En cas d'extinction accidentelle des flammes, éteignez le brûleur et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur, tournez le bouton jusqu'à la position d'arrêt ●

Réglage de la flamme par niveaux

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

	Idéal pour une cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec liquides (eau, vin, bouillon, lait)
	Idéal pour cuisson (de longue durée) et épaississement. Écrémage des pâtes,
	Idéal pour les sautés.
	Cuisson sous grande flamme et dorage (rôti, steaks, escalopes, filets de poisson, œufs frits.)
	Idéal pour grillade et dorage, pour commencer la cuisson et frire les produits surgelés.
	Idéal pour l'augmentation rapide de la température de la nourriture afin d'accélérer le bouillage en cas de présence

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour un meilleur rendement des brûleurs et une moindre consommation de gaz, utilisez des casseroles à fond plat, munies de couvercle et d'un diamètre adapté au brûleur:

Brûleurs	Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide du bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.











Eclairage du four

Pour l'allumer, amener le bouton PROGRAMMES sur une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est en marche. Si le bouton est amené sur la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson

Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Function	Function	Programmes de cuisson
	FOUR TRADITION	Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur
	FOUR PATISSERIE	Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.
	FAST COOKING	Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfourner que sur un seul niveau.
	MULTICUISSON	Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.
	FOUR PIZZA	Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.
	GRIL	Mise en marche de la partie centrale de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.
	GRATIN	Mise en marche de la résistance de voûte, de la turbine et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Les cuissons GRIL et GRATIN doivent avoir lieu porte fermée.
	DEGRIVRAGE	Le ventilateur situé au fond du four permet à l'air faire circuler à la température ambiante autour de l'aliment. c'est recommandé pour le dégivrage de tous les types de nourriture, mais dans notamment pour les types d'aliments délicats qui ne nécessitent pas chaleur, comme par exemple: les gâteaux à la crème glacée, crème ou desserts à la crème, gâteaux aux fruits. En utilisant le ventilateur, le temps de dégivrage est réduit de moitié. Dans le cas de la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer le traitement en utilisant le mode „multi-cuisson» et en réglant le température de 80 ° - 100 ° C.
	Programme INFÉRIEUR	L'élément chauffant inférieur est branché. Cette position est conseillée pour parfaire la cuisson d'aliments (placés dans des plats à rôti) qui sont déjà bien cuits à la surface mais encore mous à l'intérieur ou pour des gâteaux garnis de fruits ou de confiture qui ont besoin de se colorer modérément à leur surface. A remarquer que cette fonction ne permet pas d'atteindre une température maximum à l'intérieur du four (250°C), il est par conséquent déconseillé de cuire en maintenant longuement le four dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui exigent des températures inférieures ou égales à 180° C.
	INFÉRIEUR VENTILATED	L'élément de chauffage de fond et le ventilateur est activé, qui permet la distribution de la chaleur dans l'ensemble la cavité du four. Cette combinaison est utile pour la cuisson des légumes et du poisson

Conseils de cuisson

Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les préparations délicates.

MULTICUISSON

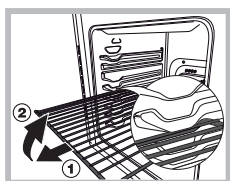
- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 5 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

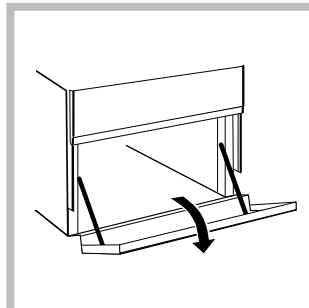
FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
En cas d'utilisation du plateau émaillé, le temps de cuisson sera plus long et la pizza beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four.(1)
Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

Tiroir dessous de four*



Vous pouvez utiliser le tiroir situé en dessous du four pour ranger vos poêles et vos accessoires de cuisine.
Le tiroir s'ouvre vers le bas.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1, 3 et 5	15	90	180
Fast cooking	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons salés	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Cake aux fruits	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Gril	Soles et seiches	0.7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0.6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0.6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côte de veau	0.8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
VENTILATION DE FOND	Daurades	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Filet de morue	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Loup de mer en papillote	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Mélange de légumes (Type ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Légumes cuits à point	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
FOND	Pour perfectionnement de cuisson					

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

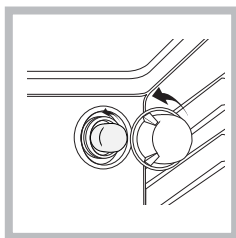
Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Les grilles, les chapeaux, les couronnes et les brûleurs du plan de cuisson sont amovibles et peuvent ainsi être nettoyés plus facilement. Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, éliminez toute incrustation et attendez qu'ils soient parfaitement secs avant de les remonter.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de raclours métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.
- Evitez de refermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.

Contrôler les joints du four

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (voir figure).
2. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau

électrique.

Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Panneaux catalytiques latéraux et postérieurs

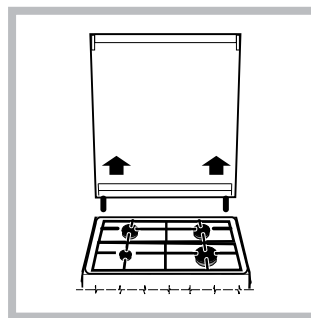
Panneaux recouverts d'un vernis spécial en mesure d'absorber le gras qui se dépose au cours de la cuisson.

Ce vernis est suffisamment résistant pour permettre le coulisement des divers accessoires (grilles, lèche-frite etc.) sans se détériorer. Les petites traces blanches qui pourraient se former sur les surfaces ne doivent pas vous inquiéter.

Cependant, il faut éviter de :

- racler le vernis avec des objets coupants (par exemple un couteau);
- utiliser des détergents ou produits abrasifs.

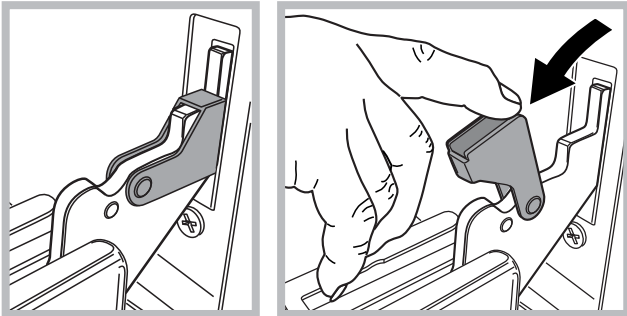
Le couvercle



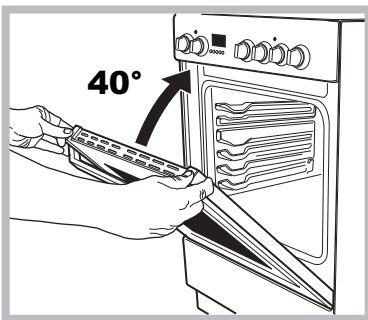
Pour le nettoyage des modèles équipés de couvercle en verre, utilisez de l'eau tiède. Evitez tout produit abrasif. Vous pouvez déposer le couvercle pour simplifier le nettoyage de la zone arrière du plan de cuisson : ouvrez-le complètement et tirez vers le haut (voir figure).

Démontage et remontage de la porte du four :

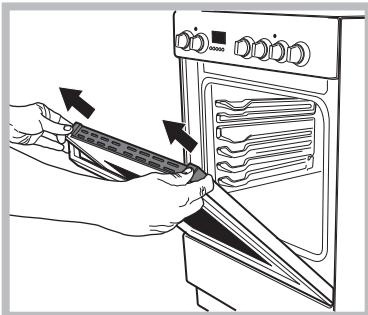
1. Ouvrir la porte
2. Faire pivoter à l'arrière les crochets des charnières de la porte du four (voir photo)



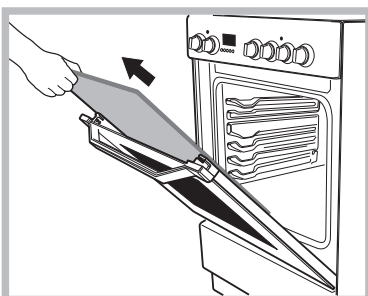
3. Refermer la porte jusqu'à l'arrêt du crochet (la porte restera ouverte à 40° environ) (voir photo)



4. Appuyer sur les deux boutons placés sur le profil supérieur et retirer le profil (voir photo)



5. Retirer la plaque de verre, procéder au nettoyage comme indiqué au chapitre : « Nettoyage et entretien ».

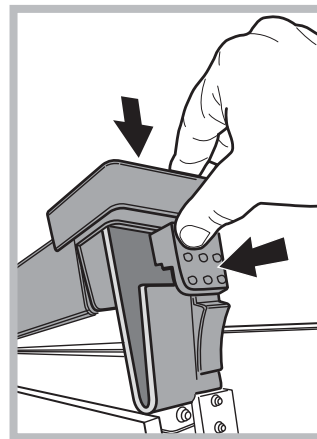


6. Remonter la vitre.

ATTENTION! Four ne doit pas être utilisé avec intérieure verre de portière enlevé!

ATTENTION! Lors du remontage de la porte intérieure verre insérer le panneau de verre correctement, de sorte que le texte écrit sur le panneau n'est pas inversée et peuvent être facilement lisibles.

7. Remonter le profil, un clic signale si la pièce est positionnée comme il faut.
8. Ouvrir la porte complètement.
9. Refermer les cavaliers (voir photo).



10. Il est à présent possible de fermer complètement la porte, pour faire fonctionner le four.

Indesit Company S.P.A.

Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.whirlpool.com

11/2015-19513787700

XEROX FABRIANO
