



AKZM 756/IXL

**Horno Eléctrico
Manual de Instrucciones**

**Four Électrique
Manuel de Instructions**

Por favor lea atentamente el Manual de Instrucciones antes de operar el Horno Eléctrico. Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorrientes está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

Lisez avec attention ce Manuel de Instructions avant de faire fonctionner le Four Électrique. Avant de le brancher, vérifiez si la prise est reliée à un fil terre pour garantir votre sécurité.

Español

pg. 3

Français

pg. 25

¡Felicitaciones!

Whirlpool agradece la confianza que usted ha depositado en nuestros productos.

El manual de instrucciones de este Horno fue hecho pensando en usted y todos aquellos que aman el arte de cocinar.

Contiene un listado de instrucciones sencillas para que pueda aprovechar al máximo todos los beneficios de su producto, deleitando a su familia con los platos más deliciosos, con pleno confort y seguridad.

Le sugerimos que lo lea atentamente a fin de conocer todos los aspectos relacionados con la instalación, uso y mantenimiento.



Índice

Seguridad	5
Instrucciones importantes de seguridad	5
Ítems de seguridad	5
Recomendaciones importantes	5
Instalación de su horno	7
Requisitos de instalación	7
Dimensiones del nicho de instalación	8
Preparación del producto	8
Empotramiento del horno	9
Instalación eléctrica	9
Instalación de su horno	10
Antes de usar el horno	10
Cómo usar su horno	11
Piezas y características	11
Accesorios	11
Descripción del panel de mando	13
Cómo ajustar lo idioma	14
Cómo ajustar el reloj	14
Definición del tiempo de cocción	14
Funciones de cocción	14
Precalentamiento rápido	14
Programación de la hora de finalización de la cocción	15
Función de "Cuenta regresiva"	15
Bloqueo de las teclas (KEY-LOCK)	15
Cómo usar las funciones especiales de su horno	16
Para programar la función especial "Dorar"	16
Función PAN/PIZZA	16
Ajustes	17
Señal acústico (SONID)	17
Cómo usar las funciones de su horno	18
Limpieza de su horno	19
Recomendaciones especiales	19
Cómo quitar y volver a colocar la puerta del horno	20
Mantenimiento	21
Reemplazo de la lámpara del horno	21
Cómo resolver problemas	22
Soluciones prácticas	22
Características técnicas	23
Esquema de conexión para hornos sin enchufe	23
Cuestiones ambientales	24
Hable con Whirlpool	24

Nota: Todas las imágenes incluidas en este manual son sólo ilustrativas.

Seguridad

Instrucciones importantes de seguridad

Su seguridad y la de terceros son muy importantes.

Hemos incluido mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre estos mensajes.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de **inmediato**, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Ítems de seguridad

- Apague el interruptor antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto.
- Reponga todos los componentes antes de enchufar el producto.
- No remueva el cable a tierra.
- Conecte el cable de aterramiento a una tierra efectiva.
- No use un adaptador o triple.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- Son necesarias dos o más personas para mover e instalar su producto.
- La instalación de este producto demanda un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.

- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, accidentes personales o daños al usar el horno, lea con atención las siguientes recomendaciones.

- No utilice limpiadores desengrasantes a vapor.

Recomendaciones importantes

- Instale y posicione el horno siguiendo estrictamente las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones.
- La instalación de este producto exige un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto según las especificaciones descritas en este manual.
- No use el horno si está dañado o no está funcionando correctamente.

- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio pos venta o por personal calificado, similar con el fin de evitar un peligro.
- Asegúrese de que los cables de otros aparatos, ubicados cerca del horno, no entren en contacto con piezas calientes ni se encuentren cerca de la puerta del horno.
- Este producto no debe ser utilizado por personas (incluyendo niños), que tengan reducción de su capacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimientos referidos al uso del producto, a menos que se les supervise, o se les dé instrucción por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga a los niños y a los animales lejos del horno cuando el mismo esté funcionando.
- Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar labores de limpieza o mantenimiento en el aparato.
- No use el horno para calentar el ambiente.
- Su horno eléctrico fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No use prendas o accesorios flojos o desabrochados cerca del aparato, cuando esté usando el horno; tampoco utilice toallas o paños de cocina grandes para tomar los utensilios, ya que pueden incendiarse.
- No obstruya la parte frontal de su horno. Ésta posee un espacio de ventilación y su obstrucción podría ocasionar daños al producto.
- No caliente envases sellados.

- Use solamente utensilios de cocina aprobados para uso en el horno. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios, especialmente cuando esté usando utensilios de vidrio o de plástico.
- **ATENCIÓN:** Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar el contacto con los componentes calientes dentro del horno.
- Durante y después del uso, no toque las superficies internas del horno ni deje ropa u otros materiales inflamables en contacto con las mismas, hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente como para que se enfríen dichas superficies.
- **ATENCIÓN:** Las partes externas y accesibles pueden calentarse cuando su horno esté en uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- Use guantes de cocina para retirar bandejas y accesorios cuando el horno esté caliente.
- Jamás guarde materiales inflamables dentro del horno o cerca del mismo.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del horno, a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Todos los demás servicios de mantenimiento deben ser provistos por un técnico del **Servicio Autorizado Whirlpool**. Los mismos tendrán un costo, vencido el período de garantía.
- **ATENCIÓN:** Antes de reemplazar una lámpara, asegúrese de que la misma esté fría, y también de que el horno esté frío y desenchufado de la red eléctrica o con el interruptor apagado, para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica o quemaduras.
- No utilice la cavidad del horno como lugar de almacenamiento.

Instalación de su horno

Requisitos de instalación

ADVERTENCIA

Riesgo de Lesiones por Exceso de Peso

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.

No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

Herramientas y piezas:

Tenga a mano las piezas y las herramientas necesarias antes de empezar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas. Piezas suministradas: tornillos de empotramiento (4). La instalación eléctrica de la vivienda debe ser realizada por técnico especializado en instalaciones eléctricas residenciales y debe cumplir con los requisitos de las normas locales.

Se recomienda que todas las conexiones eléctricas sean realizadas por un instalador técnico calificado.

Requisitos del lugar de instalación:

Importante:

Observe todas las normas aplicables.

- Las dimensiones del nicho/gabinete deben respetar lo informado en este manual. Las dimensiones indicadas estipulan el espacio mínimo necesario para la instalación del horno.
- Es imprescindible que el aparato tenga instalación de cable a tierra. Consulte la sección "Instalación eléctrica".

- La terminal de conexión eléctrica debe estar a una distancia mínima de 15 cm de la parte trasera del horno.

La posición de la terminal de conexión eléctrica (caja de interruptores) no puede estar dentro del nicho de empotramiento y debe estar en lugar accesible.

- La superficie de apoyo del horno debe ser sólida, nivelada y estar en el mismo plano que el fondo de la apertura del nicho/gabinete. La base del mueble donde va a estar apoyado el horno debe ser apta para soportar el peso del horno.

Instalación bajo la mesada (con la encimera instalada arriba):

La configuración anafe/encimera más horno, definida en este manual, es válida solamente entre productos de la marca Whirlpool.

- El material del mueble en el cual el horno será instalado debe ser resistente al calor (mín. 90 °C).
- El nicho del mueble para instalar el horno debe tener las dimensiones indicadas en las figuras que constan a continuación.

Asegúrese de que se remueva todo el polvo, las astillas y el aserrín, resultantes de la preparación y el montaje del mueble. Para asegurar la ventilación de enfriamiento adecuada, es importante dejar un espacio libre detrás de la unidad (ver ítem "Dimensiones del nicho de instalación"). Cuando termine la instalación, la parte trasera del horno no debe quedar accesible. Instale el horno cuidando que las paredes del aparato no entren en contacto directo con las paredes del mueble.

Empotramiento del horno

1. Levante el horno usando las manijas **(A)** de cada lado, e introdúzcalo en el gabinete (nicho) (Fig. 1).
2. Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atascado (Fig. 2).
3. Centre el horno en el gabinete (nicho) antes del empotramiento final. Empotre el horno en el gabinete (nicho) usando los tornillos provistos (Fig. 3).

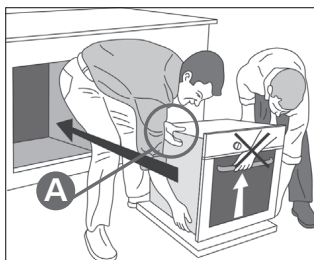


Fig. 1

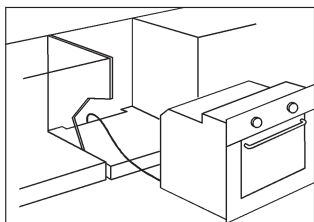


Fig. 2

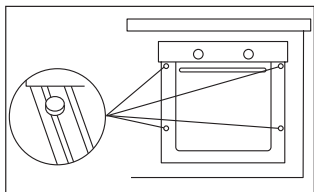


Fig. 3

Instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de Choque Eléctrico

Desconecte el disyuntor o desconecte el producto de la corriente antes de efectuar cualquier manutención o limpieza en él.

Reposicione todos los componentes antes de encender el producto.

No remueva el cable de la conexión a tierra.

Conecte el cable a un enchufe de pared con conexión a tierra.

No use un adaptador o triple.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar muerte, incendio o choque eléctrico.

- Su horno está preparado para funcionar con tensión de entrada entre 198 V y 242 V. Asegúrese de que la tensión de su hogar corresponda a la tensión del aparato.

Importante:

- Nunca altere ni use el cable de alimentación de manera diferente a la recomendada. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el **Servicio Autorizado Whirlpool**, a fin de evitar riesgos. Ud. deberá abonar el servicio y las piezas, en caso de que no estén cubiertos por la garantía.
- La instalación eléctrica de las tomas donde será enchufado su horno debe estar dimensionada para una corriente eléctrica de 16 amperes.

- Para su seguridad, la instalación necesita la conexión de un cable a tierra, independientemente de la corriente de alimentación del aparato. Si es necesario, consulte a un electricista especializado de su confianza.
- La ficha del cable de alimentación de su aparato sigue los estándares de la norma local y esto no debe modificarse.
- La instalación de este producto debe prever un medio de desconexión de la alimentación con una separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos y este medio de desconexión debe estar incorporado al cableado fijo.
- Encaje el horno en el mueble y verifique que el suministro de energía eléctrica sea normal.
- El Enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe en materia.
- No utilice enchufes múltiples ni cable eléctrico de extensión.
- Coloque el horno en el nicho del mueble, levantándolo por los costados laterales (manijas), con cuidado de que el cable de alimentación no quede atascado. No levante el producto por la manija de la puerta.
- Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos cercanos al horno no entren en contacto con piezas calientes, ni queden cerca de la puerta del horno.
- El reemplazo del cable de alimentación sólo debe ser realizado por el **Servicio Autorizado Whirlpool**.

Instalación de su horno

1. Empotre el horno en el nicho del mueble construido según el ítem "Dimensiones del nicho de instalación", de manera tal de permitir las conexiones eléctricas.
2. Enchufe las conexiones del horno a la red eléctrica.

Importante:

Recuerde respetar las condiciones mencionadas en los ítems "Dimensiones del nicho de instalación", "Preparación del producto" e "Instalación eléctrica" de este manual.

Antes de usar el horno

Antes de usar el horno, retire:

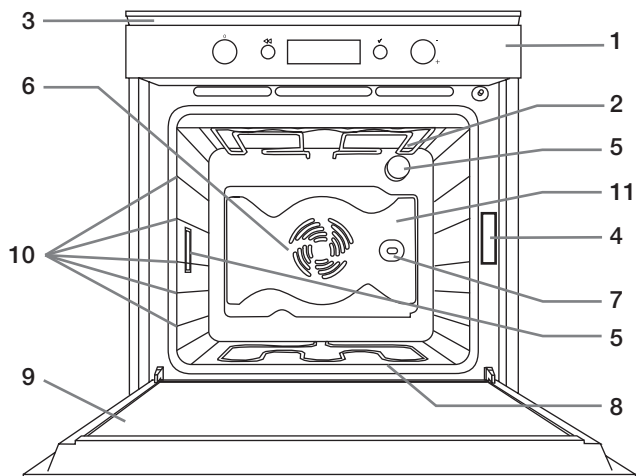
- Todos los adhesivos del frente del horno y de la puerta, excepto los de la placa de identificación.
- Las protecciones de cartón, el film plástico protector del visor de control y de otras partes del horno.
- Cualquier rótulo adhesivo de los accesorios.
- Los accesorios del horno. Calientelos hasta 200 °C durante aproximadamente una hora para eliminar los olores y vapores producidos por el material aislante y las grasas protectoras. Al hacerlo, mantenga abierta una ventana.

Importante:

Evite que niños jueguen con el empaque del producto. Deshágase el empaque de acuerdo a las instrucciones sección "Cuestiones ambientales".

Cómo usar su horno

Piezas y características



1. Panel de mando.
2. Resistencia superior / Grill.
3. Ventilador de enfriamiento (no visible).
4. Placa de identificación (no retirar).
5. Luz.
6. Ventilador.
7. Spiedo (en caso de existir).
8. Resistencia inferior (no visible).
9. Puerta.
10. Posición de las bandejas (el número del nivel se indica en la parte frontal del horno).
11. Pared posterior.

Nota:

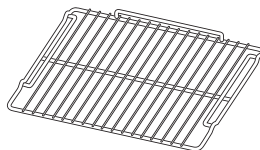
- Durante la cocción es posible que el ventilador se encienda y se apague para reducir el consumo energético.

- Al final de la cocción, después de apagar el horno, el ventilador de refrigeración podrá seguir funcionando durante un tiempo.
- Abrir la puerta durante la cocción desactiva las resistencias.

Accesorios

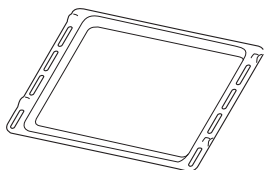
Rejillas o entrepaños:

Durante la cocción, se pueden colocar los alimentos directamente sobre la rejilla. La rejilla también puede servir como soporte para fuentes y bandejas refractarias de vidrio que contengan los alimentos.



Bandeja:

Durante la cocción, se pueden colocar los alimentos directamente sobre la bandeja, sin utilizar otras fuentes o bandejas refractarias. La bandeja también puede servir para la recolección de materia grasa cuando el alimento se coloca directamente sobre la rejilla. En ese caso, debe colocarse la bandeja debajo de la rejilla.



Observación: Se debe retirar la bandeja del horno cuando no se la utiliza para la cocción. Retirar la bandeja optimiza el desempeño técnico del horno.

Cómo introducir las rejillas o entrepaños y otros accesorios dentro del horno:

La rejilla o entrepaño y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar su extracción involuntaria.

1. Introduzca la rejilla o entrepaños en posición horizontal con la barra de tope "A" orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Inclíne la rejilla o entrepaño en correspondencia con el punto de bloqueo "B" (Fig. 2).
3. Coloque nuevamente la rejilla o entrepaños en posición horizontal y empújela hasta el fondo "C" (Fig 3).

4. Para extraer la rejilla o entrepaños, repita las mismas operaciones en sentido inverso.

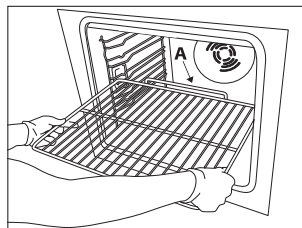


Fig. 1

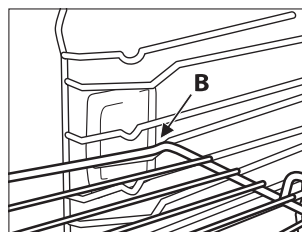


Fig. 2

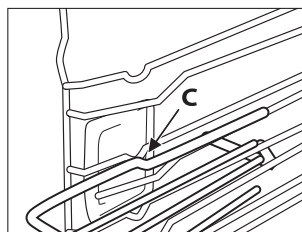


Fig. 3

Para introducir otros accesorios como, por ejemplo la bandeja, siga los mismos pasos. La curva de la parte plana sirve para bloquear la rejilla o entrepaños.

Descripción del panel de mando



1. Selector de Funciones:

Encendido/Apagado y selección de las funciones.

2. Selector de Navegación:

Navegación en el menú, configuración de valores.

Nota: Los dos selectores son abatibles. Ejercer presión en el centro para extraerlos de su alojamiento.

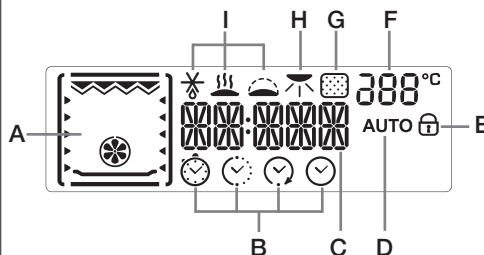
3. Tecla : para volver a el visor anterior.

4. Tecla : para seleccionar y confirmar los ajustes.

Lista de funciones:

Al girar el selector de funciones a cualquier posición, el horno se activa: el visor muestra las funciones o los submenús asociados a cada función. Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones **Grill**, **Funciones especiales**, **Ajustes**, **Pan/pizza**.

Descripción del visor:



A. Visualización de las resistencias activas para las distintas funciones.

B. Símbolos de gestión del tiempo: timer, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual.

C. Información sobre las funciones elegidas.

D. Función automática **Pan/pizza** seleccionada.

E. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (no disponible en este modelo).

F. Temperatura interna horno.

G. Función pirólisis (no disponible en este modelo).

H. Gratinado.

I. Funciones especiales: Descongelar, Mantener caliente, Leudar masas.

Como ajustar lo idioma

1. Al activar el horno por primera vez, en la pantalla aparece ENGLISH (Inglés).
2. Gire el selector de Navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón  para confirmar.

Cómo ajustar el reloj

Después de conectar el horno a la red eléctrica es necesario ajustar la hora actual. En el visor parpadean las dos cifras de la hora.

1. Girar el selector de Navegación hasta ver la hora correcta. 
2. Pulsar la tecla  para confirmar. En el visor parpadean las dos cifras de los minutos. 
3. Girar el selector de Navegación hasta ver los minutos correctos. 
4. Pulsar la tecla  para confirmar.

Para modificar la hora actual, por ejemplo después de un corte de alimentación eléctrica, consultar el apartado siguiente “Ajustes”.

Definición del tiempo de cocción

Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.

1. Confirmada la temperatura, el símbolo  parpadea. 

2. Girar el selector de Navegación hasta ver el tiempo de cocción deseado. 

3. Confirmar con la tecla .

El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

Funciones de cocción

1. Girar el selector de Funciones a la función deseada: en el visor aparecen los ajustes de cocción. 
2. Si los parámetros propuestos son adecuados, pulsar la tecla . Para modificarlos, ver las indicaciones siguientes.

Definición de la temperatura/ potencia del grill

Para modificar la temperatura o la potencia del grill:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver el valor deseado. 
2. Pulsar la tecla  para confirmar. 

El horno confirma automáticamente la selección a los 10 segundos de la última operación.

Precalentamiento rápido

1. Seleccionar la función de precalentado rápido girando el selector de Funciones al símbolo . 
2. Confirmar con la tecla : en el visor aparecen los ajustes de precalentado.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulsar la tecla . Para modificarla seguir las indicaciones anteriores. En el visor aparece “PRE”. Al alcanzar la

temperatura programada, aparece el valor correspondiente (por ej. 200°), acompañado de una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional . Introducir los alimentos e iniciar la cocción.

- Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, girar el selector de Funciones y seleccionar la función deseada.

Programación de la hora de finalización de la cocción

Importante:

El ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: **Precalentamiento rápido, Pa/pizza, Convección delicado.**

Nota: Con este ajuste, la temperatura seleccionada se alcanza de manera gradual y los tiempos de cocción indicados en la tabla se prolongan.

La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. Al programar la duración de la cocción, el visor muestra la hora final de cocción (por ejemplo 15:45) y el símbolo  parpadea. Para retardar el fin de cocción postergando la activación del horno:

- Girar el selector de Navegación hasta ver la hora a la que se desee terminar la cocción (por ejemplo, 16:00). 

- Pulsar la tecla para confirmar el valor seleccionado. Los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado.

- El horno retarda el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

En cualquier momento se pueden cambiar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción), utilizando la tecla  para volver atrás, el selector de Navegación para modificarlos y la tecla  para confirmar.

Función de “Cuenta regresiva”

Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.

- Con el selector de Funciones en **0** (cero), girar el selector de Navegación hasta visualizar el tiempo deseado. 
- Pulsar la tecla  para iniciar la cuenta regresiva. Al cumplirse el tiempo programado, en el visor aparece “0:00” (final) y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulsar la tecla  (en el visor aparece la hora actual).

Bloqueo de las teclas (Key-lock)

Esta función permite bloquear las teclas y los selectores del panel de mandos.  Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas  y  durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en el visor aparece una imagen de llave. Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repetir la secuencia anterior. Con el bloqueo de las teclas activado, es posible apagar el horno girando el selector a **0** (cero). Sin embargo, en este caso se deberá reprogramar la función seleccionada anteriormente.

Cómo usar las funciones especiales de su horno

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo para entrar en el submenú de las tres funciones especiales.

Para explorar, seleccionar e iniciar una de estas funciones:

1. Girar el selector de Funciones al símbolo  : el visor indica "DESCONGELAR" y el símbolo asociado a esta función.



2. Girar el selector de Navegación para desplazarse por la lista de funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS.

3. Pulsar la tecla  para confirmar.

Para programar la función especial "Dorar"

Si la función lo prevé, el visor muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos.

Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.

Al cumplirse el tiempo de cocción, el visor muestra: "PULSAR PARA GRATINAR".

Pulsando la tecla , el horno iniciará una fase de gratinado de 5 minutos.

Esta función se puede activar sólo dos veces.



Función PAN/PIZZA

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo  para entrar en el submenú de las dos funciones automáticas de cocción para pan y pizza.

Pan

1. Girar el selector de Funciones al símbolo  : el visor indica "PAN" con la inscripción AUTO al lado.



2. Pulsar  para seleccionar la función.

3. Girar el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 180 °C y 220 °C) y confirmar con la tecla .

4. Girar el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulsar  para dar inicio a la cocción.

Pizza

1. Girar el selector de Funciones al símbolo  : el visor indica "PAN".



2. Para seleccionar la función "PIZZA": gire el selector de Navegación: el visor indica "PIZZA".



3. Pulsar  para seleccionar la función.

4. Girar el selector de Navegación para programar la temperatura deseada (entre 220 °C y 250 °C) y confirmar con la tecla .

5. Girar el selector de Navegación para programar la duración de la cocción y pulsar  para dar inicio a la cocción.

Ajustes

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo  para entrar en el submenú de los cuatro ajustes del visor.

Idioma:

1. Gire el selector de Navegación hasta que aparezca IDIOMA.
2. Pulse  para acceder al menú de ajuste.
3. Gire el selector de Navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón de confirmación .

Reloj

Gire el selector de Navegación hasta que aparezca RELOJ. Para modificar la hora consultar el apartado anterior ("Cómo ajustar el reloj").

Eco

Con el modo ECO seleccionado (ON), se reduce el brillo de la pantalla que muestra la hora a partir de 3 minutos con el horno en modo de espera. Para ver la información en pantalla es suficiente pulsar uno de los botones  o girar uno de los selectores.

1. Girar el selector de navegación hasta ver "ECO".
2. Pulsar la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).

3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirmar con la tecla .

Si se activa el modo "**Eco**" durante una función de cocción, la luz interior se apagará 1 minuto después de haber empezado la cocción y se encenderá con cada interacción del usuario.

Señal acústica (SONID)

Para activar o desactivar la señal acústica:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "SONID".
2. Pulsar la tecla  para acceder a los ajustes (ON/OFF).
3. Girar el selector de Navegación para seleccionar el ajuste deseado y confirmar con la tecla .

Brillo

Para regular el brillo de el visor:

1. Girar el selector de Navegación hasta ver "BRILLO".
2. Pulsar la tecla : aparece en el visor el número 1.
3. Girar el selector de Navegación para aumentar o reducir el brillo y confirmar con la tecla .

Cómo usar las funciones de su horno

Función		Descripción
0	OFF	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
	LÁMPARA	Para encender/apagar la bombilla interior del horno.
	 DESCONGELAR	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.
	 MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej. carnes, fritos y flanes). Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C.
	 FERMENTAR MASAS	Optimiza la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. Poner la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.
	CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3° nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1° o 2° nivel. Precalentar el horno antes de introducir los alimentos que se van a cocinar.
	HORNO DE CONVECCIÓN	Para cocinar tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único nivel. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos niveles. Invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles. Precaliente el horno antes de cocinar.
	CONVECCIÓN DELICADO - GENTLE FAN	Para cocinar carnes o tartas con relleno (cheese cake, strudel, tarta de fruta) y verduras rellenas en un solo nivel. Esta función utiliza una ventilación discontinua y delicada, que previene la deshidratación excesiva de los platos. Se recomienda utilizar el 2° nivel. Precalentar el horno antes de cocinar.

Función		Descripción
	GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4° o 5° nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 3°/4° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
	TURBO GRILL	Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja el líquido de cocción. Ponerla en el 1°/2° nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente.
	AJUSTES	Para ajustar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro energético).
	PAN/PIZZA	Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Es suficiente indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Poner la masa en el 2° nivel después de precalentar el horno.
	PRECALENT. RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez.

Limpieza de su horno

Recomendaciones especiales

- Después de que el horno se enfríe, retire cualquier residuo o suciedad con un paño húmedo o con una esponja.
- Limpie el horno antes que esté demasiado sucio. Limpiar un horno muy sucio lleva más tiempo y su uso produce más humo que lo habitual.

- Después de una utilización prolongada del horno y cuando se hayan preparado platos con elevado contenido de agua (por ejemplo, pizzas, vegetales rellenos, etc.), es posible que haya acumulación de vapor en el interior y en la junta de la puerta del horno. Cuando el horno se enfríe, limpie las pequeñas gotas de agua con un paño o esponja suave.

- Ciclo de limpieza de la parte interna del horno: Encender el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante aproximadamente una hora. Al final del ciclo, y con el horno frío, usar si es necesario una esponja húmeda para retirar los eventuales restos de alimentos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos. No utilice esponjas abrasivas ni raspadores metálicos ni estropajos. Con el tiempo, estos pueden arruinar superficies esmaltadas y el vidrio de la puerta del horno.
- Utilice un detergente líquido o un desengrasante para limpiar el vidrio de la puerta del horno.
- No utilice detergentes corrosivos o abrasivos. Si cualquiera de estos productos sin querer entra en contacto con el aparato, limpie inmediatamente con un paño húmedo.
- Los accesorios se pueden lavar en un lavavajillas.

Cómo quitar y volver a colocar la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del horno, Ud. puede retirar la puerta.

Importante:

- Para evitar accidentes, use las dos manos para retirar o volver a colocar la puerta del horno.
- No levante ni sostenga la puerta por la manija.
- No use la manija o cualquier otra parte frontal para levantar el horno.

Para desmontar la puerta:

1. Abrir la puerta por completo.
2. Levantar las sujeciones y empujarlas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cerrar la puerta al máximo (A), levantarla (B) y girarla (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

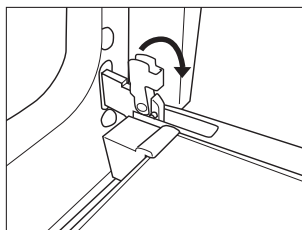


Fig. 1

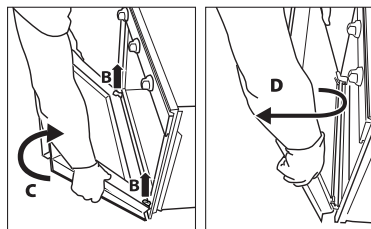
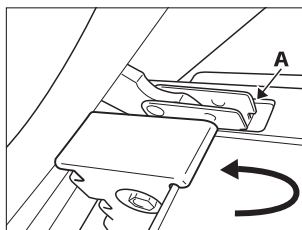


Fig. 2

Para montar la puerta:

1. Introducir las bisagras en sus posiciones.
2. Abrir la puerta por completo.
3. Bajar las dos sujeciones.
4. Cerrar la puerta.

Mantenimiento

Reemplazo de la lámpara del horno

1. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica apagando el interruptor. Antes de reemplazar la lámpara, asegúrese de que el horno y la lámpara estén fríos (Fig. 1).
2. Retire la tapa de vidrio de la lámpara, en la parte trasera del horno, girándola en sentido antihorario (Fig. 2).
3. Tire de la lámpara para retirarla del portalámparas. Reemplace la lámpara por otra similar de 25 - 40 W. (Para aumentar la vida útil de la lámpara nueva, evite tocarla con la mano desnuda; utilice guantes o un paño seco) – Utilizar lámpara del tipo halógenas G9 (Fig. 3).
4. Vuelva a colocar la tapa de vidrio de la lámpara, girándola en el sentido horario. Es necesario colocar la tapa correctamente, porque la misma protege la lámpara de las altas temperaturas del horno (Fig. 4).

Importante:

No utilice el horno hasta que no haya colocado la tapa de la lámpara.

5. Conecte nuevamente el aparato a la corriente eléctrica.

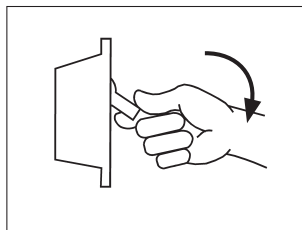


Fig. 1

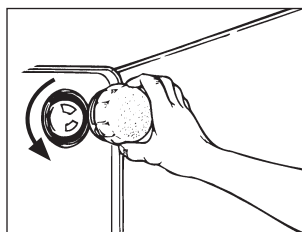


Fig. 2

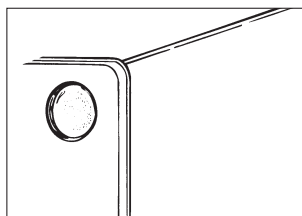


Fig. 3

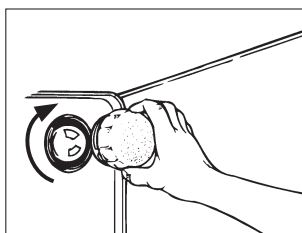


Fig. 4

Cómo resolver problemas

Soluciones prácticas

PROBLEMA	CAUSA – Verifique:
El horno o el grill no funcionan	Si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
	Si el fusible de la instalación de su domicilio está quemado o si saltó el disyuntor.
	Si Ud. instaló correctamente los controles electrónicos. Consulte la sección de este manual donde se describe la operación que Ud. está ejecutando.
	Asegúrese de que el Selector de Funciones (1) no esté en la posición "0".
Los resultados de la cocción no son los que esperaba	Si el horno está nivelado (consulte la Guía de Instalación).
	Si la temperatura o el modo de cocción del horno son los adecuados.
	Si Ud. precalentó el horno antes de la cocción (en las funciones recomendadas).
	Si Ud. está usando una fuente del tipo o tamaño correctos. Busque en un libro de cocina de consulta, o en alguna receta, el tipo y tamaño de fuente recomendados.
	Si al cocinar existía espacio suficiente para la circulación del aire alrededor de la fuente. Deje de 4 a 5 cm de espacio libre alrededor de la misma. Debe haber un espacio mínimo de 2,5 cm.
	Si la rejilla está bien encajada y nivelada.
	Si la puerta está bien colocada.
La lámpara no enciende	Si la lámpara está quemada.
	Si la lámpara está bien colocada.
	Si la función  fue seleccionada.
Aparecen en el display los códigos F01, F02, F03, F04, F07, F08 o F11	Envíe su aparato al Servicio de Asistencia Técnica.

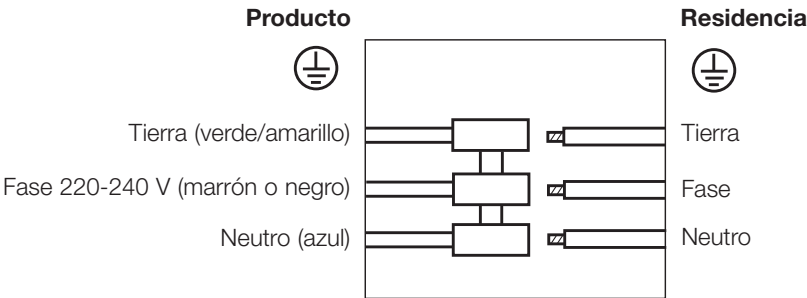
Características técnicas

Dimensiones externas del aparato Ancho x Profundidad x Altura (mm)	595 x 564 x 595
Dimensiones del aparato embalado Ancho x Profundidad x Altura (mm)	630 x 656 x 690
Peso sin embalaje (kg)	36
Peso con embalaje (kg)	38
Voltaje (V)	220 - 240
Frecuencia (Hz)	50 - 60
Potencia (W)	2600 (230 V - 50 Hz)
Llave disyuntora recomendada (A)	16
Capacidad del horno (litros)	67

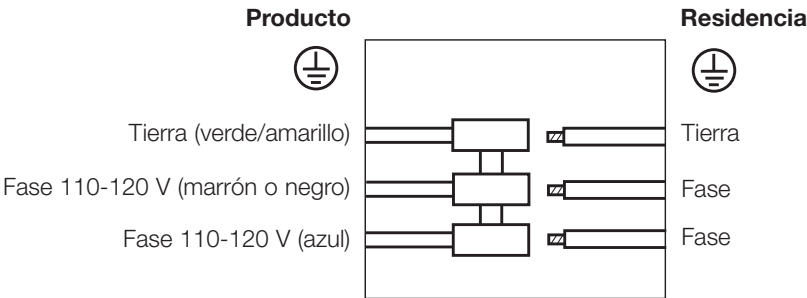
Esquema de conexión para hornos sin enchufe

Esquema de conexión para los productos eléctricos con cable de alimentación, pero sin enchufe.

CONEXIÓN FASE-NEUTRO



CONEXIÓN FASE-FASE



Cuestiones ambientales

Embalaje:

En sus nuevos proyectos, Whirlpool S.A. utilizó en sus embalajes material reciclable y de fácil separación, posibilitando que el consumidor efectúe el desecho de las bolsas plásticas, de las piezas de telgopor y del cartón de forma consciente, destinándolos preferiblemente a los recicladores.

Producto:

Este producto fue construido con materiales que se pueden reciclar y/o reutilizar. Por lo tanto, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desarmarlos correctamente.



Atención: El símbolo en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no se puede tratar como residuo doméstico, sino que debe entregarse en

un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medio ambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos urbanos.

Ahorro de energía:

Precaliente el horno solo si se especifica en la tabla de tiempo de cocción de la receta. Utilice fuentes laqueadas para horno o esmaltadas oscuras ya que absorben mejor el calor. Apague el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando después de que se apague el horno.

Hable con Whirlpool

Estamos a su disposición para atender sus consultas.

Félicitations!

Whirlpool remercie la confiance déposée dans nos produits

Le manuel de instructions du Four a été élaboré en pensant à vous et à tous ceux qui aiment l'art de cuisiner.

Il contient des instructions simples et objectives pour que vous obteniez le maximum de profit de tous les bénéfices de votre produit, satisfaisant votre famille avec les plats les plus délicieux, avec confort et sécurité.

Nous suggérons que vous lisiez attentivement ce mode d'emploi afin de connaître tous les aspects concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien.



Sommaire

Sécurité	27
Instructions importantes de sécurité	27
Questions de sécurité	27
Recommandations importantes	27
Installation de votre four	29
Exigences d'installation	29
Dimensions de l'emplacement (niche) de l'installation	30
Préparation du produit	30
Encastrement du four	31
Installation électrique	31
Installation de votre four	32
Avant d'utiliser votre four	32
Comment utiliser votre four	33
Pièces et caractéristiques	33
Accessoires	33
Description du tableau de commandes	35
Comment régler la langue	36
Comment régler l'heure	36
Définition du temps de cuisson	36
Fonctions de cuisson	36
Préchauffage rapide	36
Programmation de l'heure de fin de cuisson	37
Fonction de "Contage régressive"	37
Verrouillage des touches (KEY-LOCK)	37
Comment utiliser les fonctions spéciales de votre four	38
Pour programmer la fonction spéciale "Dorage"	38
Fonction PAN/PIZZA	38
Réglages	39
Signal sonore (SON)	39
Comment utiliser les fonctions de votre four	40
Nettoyage de votre four	41
Recommandations spéciales	41
Comment enlever et remettre la porte du four	42
Entretien	43
Remplacement de la lampe du four	43
Solutions de problèmes	44
Solutions pratiques	44
Caractéristiques techniques	45
Schéma de connexion pour fours sans fiche	45
Questions environnementales	46
Contactez Whirlpool	46

Note: Toutes les images incluses dans ce manuel d'instructions sont simplement illustratives.

Sécurité

Instructions importantes de sécurité

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient:

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non respect des instructions.

Questions de sécurité

- Débranchez le disjoncteur ou le produit du réseau électrique avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage du produit.
- Remplacez tous les composants avant de brancher le produit.
- N'enlevez pas le fil terre du produit.
- Reliez le terre du produit à un terre effectif.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ou de T's.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Il est nécessaire deux ou plus de personnes pour bouger et installer votre produit.
- L'installation de ce produit exige un dimensionnement correct du réseau électrique. Installez le produit selon les spécifications décrites dans ce manuel d'instructions.

- Pour réduire le risque d'incendie, choc électrique, lésions ou dommages lors de l'utilisation du four, lisez avec attention les recommandations ci-dessous.
- N'utilisez pas de nettoyeurs de dégraissage à vapeur pour nettoyer votre produit.

Recommandations importantes

- Installez et positionnez le four selon les instructions contenues dans ce manuel d'instructions.
- L'installation de ce produit exige un dimensionnement correct du réseau électrique. Installez le produit selon les spécifications décrites dans ce manuel d'instructions.
- N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être changé par le **Service Autorisé Whirlpool** afin d'éviter des risques d'accidents.
- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils, à proximité du four, n'ont pas de contact avec les pièces chaudes du four ou ne se coincent pas à la porte.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou ne possédant ni l'expérience, ni la connaissance du produit.
- Maintenez éloignés les enfants et les animaux quand vous utilisez le four.
- Il est recommandé que les enfants soient surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec le produit. Les enfants ne devront pas effectuer ni le nettoyage, ni l'entretien du produit.
- N'utilisez pas le four pour chauffer des ambiances.
- Votre four électrique a été conçu exclusivement pour une utilisation ménagère.
- N'utilisez pas de vêtements ou d'accessoires amples quand vous êtes près ou que vous utilisez le four. N'utilisez pas de serviettes ou de grands chiffons pour prendre des ustensiles, car ils peuvent s'incendier.
- N'obstruez pas la ventilation de la partie frontale de votre four, car cela peut l'endommager.
- Ne chauffez pas ou ne cuisinez pas les emballages ou récipients fermés.
- Utilisez seulement des ustensiles de cuisine approuvés pour utilisation en four.

Suivez les instructions du fabricant sur les ustensiles, spécialement quand ils sont en verre ou plastique.

- **ATTENTION:** Pendant l'utilisation, le four chauffe. Ne touchez pas aux composants chauds internes du four.
- Pendant et après l'utilisation du four, ne touchez pas aux surfaces chaudes internes du four. Ne laissez pas que des vêtements ou d'autres matériels inflammables aient contact avec les composants chauds du produit jusqu'à ce qu'ils refroidissent.
- **ATTENTION:** Pendant l'utilisation les parties externes et accessibles du four peuvent chauffer. Maintenez les enfants éloignés et surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Utilisez toujours des gants thermiques de protection pour enlever les plats et accessoires du four quand il est chaud.
- Ne mettez ou ne gardez pas de produits ou matériaux inflammables à l'intérieur du four ou près de votre four, il y a des risques d'incendie.
- Ne remplacez pas de pièces ou ne faites pas de réparations du four, à moins que cela soit spécifié dans ce manuel d'instructions. L'entretien doit être réalisé par un technicien du **Service Autorisé Whirlpool**. Après l'échéance de la garantie, il y aura des frais.
- **ATTENTION:** Avant de remplacer la lampe, vérifiez que le four et la lampe soient froids, débranchez le four et le cordon d'alimentation du réseau électrique, pour éviter des risques de choc électrique ou brûlures.
- N'utilisez pas l'intérieur du four comme un endroit de stockage.

Installation de votre four

Exigences d'installation

AVERTISSEMENT

Risque de Blessures ou Excès de Poids

Utilisez deux ou plusieurs personnes pour boucher ou installer votre produit.

Le non-respect de cette instruction peut endommager votre colonne ou causer des blessures.

Outils et pièces:

Ayez en mains les pièces et outils nécessaires avant de commencer l'installation.

Lisez et suivez les instructions fournies.

Pièces fournies, vis pour encastrement (4). L'installation électrique de la résidence doit être effectuée par un technicien spécialiste en installations électriques résidentielles et selon les normes de sécurité en vigueur.

Il est recommandé que les connexions électriques soient effectuées par un technicien qualifié.

Exigences de l'emplacement (niche) de l'installation:

Important:

Observez toutes les normes applicables.

- Les dimensions du niche/cabinet doivent suivre les informations de ce manuel d'instructions. Les dimensions indiquées stipulent l'espace minimum nécessaire pour l'installation du four.
- Il est nécessaire que le produit soit branché à un fil terre effectif. Voir item "Installation électrique".

- La borne de connexion électrique doit être à une distance minimale de 15 cm de la partie arrière du four. La position de cette borne (boîte d'interrupteurs) ne peut se trouver dans l'emplacement/niche de l'encastrement et doit être accessible à l'utilisateur.
- La surface d'appui du four doit être solide, nivelée et au même niveau que l'ouverture du fond de la niche/cabinet. La base du meuble où le four sera appuyé devra soutenir le poids du four.

Installation du four sous un plan de travail (avec la table de cuisson installée au-dessus):

La configuration de la table de cuisson plus le four, décrite dans ce mode d'emploi est valable uniquement pour les produits Whirlpool.

- Le matériel du meuble, où sera installé le four, doit résister à la chaleur (minimum 90 °C).
- L'emplacement (niche) du meuble, où le four sera installé, doit avoir les dimensions indiquées aux figures ci-dessous.

Assurez-vous d'enlever toute la poussière, les rognures de bois et la sciure résultantes de la préparation et du montage du meuble. Pour garantir la ventilation de refroidissement adéquate, il est important de laisser un espace libre derrière l'appareil (voir item "Dimensions de l'emplacement (niche) de l'installation". Après l'installation vous ne devez pas avoir accès à la partie arrière du four. Installez le four de façon à ce que les latérales du four n'aient pas de contact direct avec les parois du meuble.

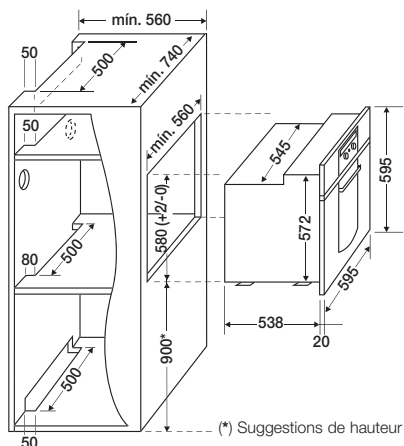
Dimensions de l'emplacement (niche) de l'installation

Votre four peut être installé dans un meuble type colonne (**option 1**), ou sous une table de cuisson (**option 2**).

Dimensions du cabinet (mm)

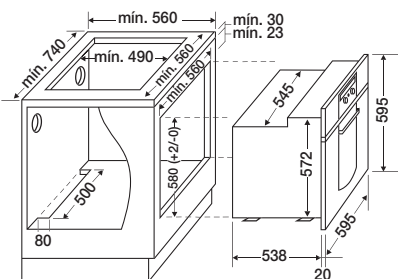
Option 1

Installation dans un meuble à colonne.



Option 2

Installation sous une table de cuisson.



Préparation du produit

Pour éviter d'endommager le plancher, appuyez le four sur un papier carton avant de l'installation. N'utilisez pas la poignée ou n'importe quelle partie de la structure frontale du four pour le soulever. Retirez le matériel d'emballage. Retirez les sacs où se trouvent le mode d'emploi et les pièces à encastrer qui se trouvent à l'intérieur du produit. Retirez les plats et les autres pièces détachées de l'intérieur du four.

Il est nécessaire qu'un technicien spécialiste en installations électriques résidentielles évalue les conditions de l'installation du fil terre et la dimension correcte du réseau électrique où sera installé le four.

Vérifiez que la connexion électrique et les fils soient appropriés et en accord avec les normes locales en vigueur.

Important:

La borne de l'installation doit être fournie à une tension d'entrée entre 198 V et 242 V.

Avant l'installation du produit par un technicien qualifié, il est nécessaire de vérifier les exigences suivantes:

- Préparation d'un circuit (fils et interrupteurs) exclusif pour le produit. Il est recommandé d'utiliser un interrupteur de 16 ampères. Utilisez des fils appropriés du tableau de distribution jusqu'à la borne de l'installation. Tous les composants utilisés pour l'installation doivent être en accord avec les normes locales en vigueur. La boîte d'interrupteur devra être localisée à un endroit accessible (après l'installation) et à proximité du produit.
- L'adéquation des conducteurs devra être faite par un technicien spécialisé en installations électriques résidentielles et doit être en accord avec les normes locales en vigueur.
- Il est obligatoire de relier le produit à un fil terre.

Encastrement du four

1. Soulevez le four par les poignées (A) de chaque côté et introduisez-le dans la niche/cabinet de l'installation (Fig. 1).
2. Vérifiez que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé après l'installation du four (Fig. 2).
3. Centralisez le four dans la niche/cabinet avant de l'encaster totalement. Encastrez le four dans la niche en le fixant avec les vis fournies (Fig. 3).

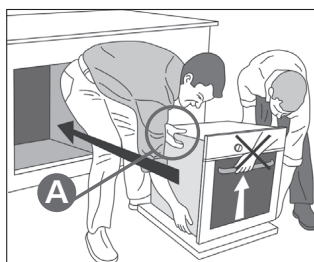


Fig. 1

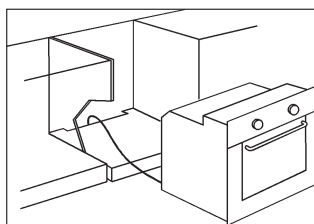


Fig. 2

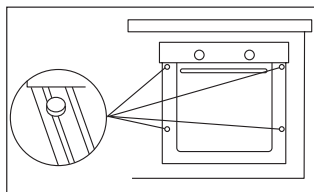


Fig. 3

Installation électrique

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de Choc Électrique

Débranchez le disjoncteur ou la prise avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage du produit.

Remplacez tous les composants avant de brancher le produit.

Ne retirez pas le fil terre.

Branchez le fil terre à un terre effectif.

N'utilisez pas d'adaptateurs ou de T's.

N'utilisez pas de rallonges.

Il existe risque de vie, d'incendie ou de choc électrique si les instructions ne sont pas suivies.

- Votre four est conçu pour fonctionner avec une tension d'entrée entre 198 V et 242 V. Vérifiez que la tension de votre résidence corresponde à la tension du produit.

Important:

- N'altérez pas ou n'utilisez pas de cordon d'alimentation autre que celui recommandé dans ce mode d'emploi. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le **Service Autorisé Whirlpool** afin d'éviter des risques d'accidents. Après l'échéance de la garantie, il y aura des frais pour le service et les pièces.
- L'installation électrique de la fiche où le four sera branché doit être dimensionnée à un courant électrique de 16 ampères.

- Pour votre sécurité il est nécessaire que le produit soit relié à un terre effectif. Indépendant du courant d'alimentation du produit. Consultez un technicien spécialisé de votre confiance.
- Le cordon d'alimentation de votre produit suit les standards de la norme locale et ne doit pas être modifié.
- L'installation de ce produit exige un interrupteur ayant une distance minimale de 3 mm entre les contacts.
- Encastrez le four dans le meuble et assurez-vous que la fourniture d'énergie électrique soit normale.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ou de T's, ni de rallonges.
- Introduisez le four dans la niche du meuble, soulevant-le par les latérales (poignées), faisant attention à ce que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé. Ne soulevez pas le produit par la poignée de la porte.
- Assurez-vous que les fils électriques des autres appareils, à proximité du four, e rentrent en contact avec les pièces chaudes du four ou se coincent à la porte.
- Le remplacement du cordon d'alimentation doit être fait par le **Service Autorisé Whirlpool**, afin d'éviter des risques d'accidents.

Installation de votre four

1. Encastrez le four dans la niche du meuble construit selon l'item "Dimensions de l'emplacement (niche) d'installation", de façon à permettre les connexions électriques.
2. Branchez le four au réseau électrique.

Important:

Assurez-vous de respecter les conditions des item "Dimensions de l'emplacement (niche) d'installation", "Préparation du produit" et "Installation électrique" de ce manuel d'instructions.

Avant d'utiliser le four

Avant d'utiliser le four enlevez:

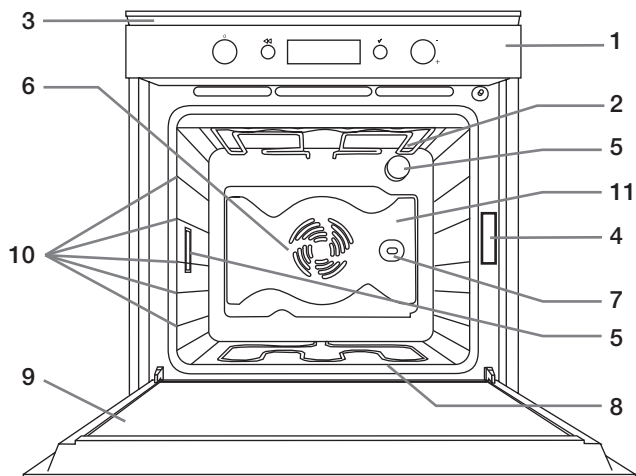
- Toutes les étiquettes adhésives de la partie frontale du four et de la porte, à l'exception de la plaque d'identification.
- Les protections en carton, pellicules plastiques protectrices du voyant de contrôle et d'autres partie du four.
- Les étiquettes adhésives des accessoires.
- Les accessoires du four. Chauffez-les à 200 °C pendant environ 1 heure pour éliminer les odeurs et les vapeurs produites par les matériaux isolants et graisses protectrices. Pendant ce processus, maintenez les fenêtres de l'endroit ouvertes.

Important:

Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les emballages du produit. Jetez-les selon les instructions de l'item "Questions environnementales".

Comment utiliser votre four

Pièces et caractéristiques



1. Tableau de commandes
2. Résistance supérieure / Gril
3. Ventilateur de refroidissement (pas visible).
4. Plaque d'identification (à ne pas enlever).
5. Lampe.
6. Ventilateur.
7. Spiedo (brochette).
8. Résistance inférieure (pas visible).
9. Porte.
10. Position des plats (le numéro du niveau est indiqué sur la porte frontale du four).
11. Paroi postérieure.

Note:

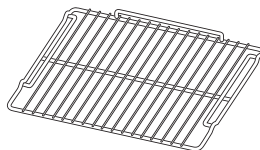
- Pendant la cuisson il est possible que le ventilateur se branche et se débranche pour réduire la consommation d'énergie électrique.

- A la fin de la cuisson, même après avoir éteint le four, le ventilateur de refroidissement pourra fonctionner pendant un certain temps.
- Ouvrir la porte du four pendant la cuisson débranche les résistances.

Accessoires

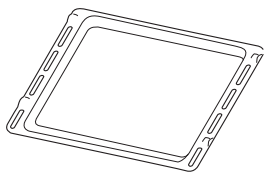
Grilles:

Pendant la cuisson, les aliments peuvent être mis directement sur la grille. La grille peut aussi servir comme support de récipients ou de plats réfractaires en verre.



Plaque:

Pendant la cuisson, les aliments peuvent être mis directement sur la plaque sans la nécessité de plats ou de réfractaires. La plaque peut aussi servir pour recueillir l'huile et la graisse quand l'aliment est mis directement sur la grille. Dans ce cas elle doit être placée sous la grille.



Observation: La plaque doit être enlevée du four quand elle n'est pas utilisée pour la cuisson. Enlever la plaque améliore la performance du four.

Comment introduire les grilles et autres accessoires dans le four:

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de verrouillage pour éviter leur extraction involontaire.

1. Insérez la grille horizontalement avec la barre "A" orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille selon la position de verrouillage "B" (Fig. 2).
3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'au fond "C" (Fig 3).

4. Pour extraire la grille, répétez les mêmes pas dans le sens inverse.

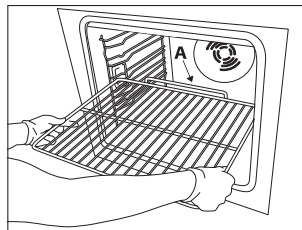


Fig. 1

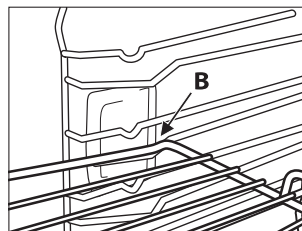


Fig. 2

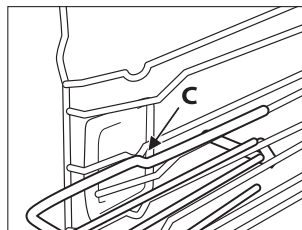
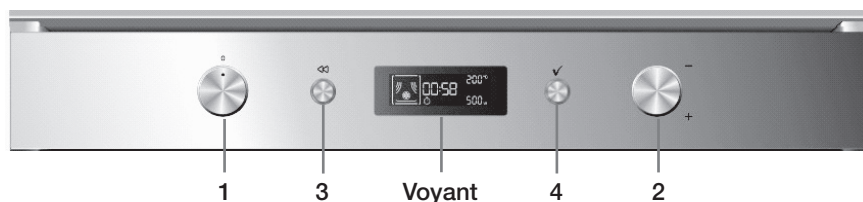


Fig. 3

Pour introduire les autres accessoires, par exemple, la plaque suivez les mêmes pas. La courbe de la partie plate permet de verrouiller la grille.

Description du tableau de commandes



1. Bouton Fonctions:

Allumé/Eteint et sélection des fonctions.

2. Bouton Navigation:

Navigation dans le menu, configurations des valeurs.

Note: Les deux boutons sont articulés. Appuyez-les au centre pour les enlever.

3. Touche : pour retourner au voyant antérieur.

4. Touch : pour sélectionner et confirmer les réglages.

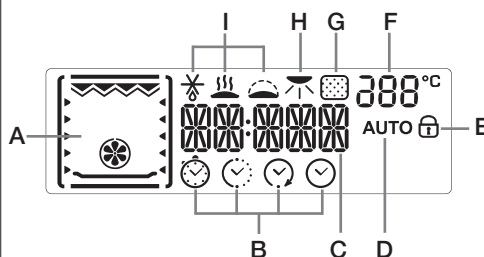
Liste des fonctions:

Le four est activé en tournant le bouton des fonctions à n'importe laquelle des positions, le voyant montre les fonctions ou sous-menus associés à chaque fonction.

Les sous-menus peuvent être sélectionnés directionnant le bouton sur les fonctions

Gril, Fonctions spéciales, Réglages et Pain/pizza.

Description du voyant de l'afficheur:



A. Visualisation des résistances actives des différentes fonctions.

B. Symboles de gestion de temps: timer, durée de cuisson, heure de fin de cuisson et heure actuelle.

C. Informations sur les fonctions choisies.

D. Fonction automatique **Pain/pizza** sélectionnée.

E. Indication porte du four fermée pendant le cycle de nettoyage automatique (indisponible sur ce modèle).

F. Température interne du four.

G. Fonction pyrolyse (indisponible sur ce modèle).

H. Gratiné.

I. Fonctions spéciales: Décongeler, Maintenir chaud et Fermentation de pâtes.

Comment régler la langue

1. Quand vous activez le four pour la première fois, le voyant de l'afficheur affiche ENGLISH (Anglais).
2. Tournez le bouton Navigation jusqu'à la visualisation de la langue que vous désirez sélectionner et appuyez sur la touche  pour confirmer.

Comment régler l'heure

Après avoir branché le four, réglez la montre avec l'heure actuelle. Les chiffres de l'heure clignent.

1. Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce que l'heure exacte apparaisse. 
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignent. 

3. Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce que les minutes exactes apparaissent.
4. Appuyez la touche  pour confirmer.

Pour modifier l'heure actuelle, par exemple, après une interruption de courant, voyez l'item "Réglages".

Définition du temps de la cuisson

Cette fonction permet de programmer un intervalle de cuisson entre moins de 1 minute et le temps maximum permis par la fonction sélectionnée, passé ce temps, le four s'éteint automatiquement.

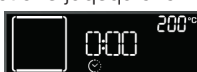
1. La température confirmée, le symbole  clignote. 

2. Tournez le bouton Navigation jusqu'au temps de cuisson désiré. 

3. Confirmez avec la touche .

Le four confirme automatiquement la sélection 10 secondes après la dernière opération.

Fonctions de cuisson

1. Tournez le bouton Fonctions jusqu'à la fonction désirée: le voyant affiche les réglages de cuisson. 
2. Si les réglages sont corrects, appuyez sur la touche  pour confirmer. Pour modifier les réglages, voyez les indications à suivre.

Définition de la température/ puissance du grill

Pour modifier la température ou la puissance du grill:

1. Tournez le bouton Navigation jusqu'à la valeur désirée. 
2. Appuyez sur la touche  pour confirmer. 

Le four confirme automatiquement la sélection, 10 secondes après la dernière opération.

Préchauffage rapide

1. Sélectionnez la fonction préchauffage rapide tournant le bouton Fonctions jusqu'au symbole . 
2. Confirmez avec la touche : et le voyant de l'afficheur affiche les réglages de préchauffage.
3. Si la température est celle voulue, appuyez sur la touche . Pour la modifier, suivez les pas antérieurs.

Le voyant de l'afficheur affiche "PRECH". Quand le four atteint la température désirée, le voyant de l'afficheur affiche la température (par exemple 200°) et un signal sonore l'accompagne. A la fin de la phase préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction Convection . Introduisez les aliments dans le four et commencez la cuisson.

4. Pour les sélectionnez une fonction différente de cuisson, tournez le bouton Fonctions et sélectionnez la fonction désirée.

Programmation de l'heure fin de cuisson

Important:

Vou ne pouvez retarder le départ de cuisson le départ aux fonctions suivantes:
Préchauffage rapide, Pain/pizza et Convection délicate.

Note: Avec ce réglage la température sélectionnée est atteinte peu à peu et les temps de cuisson indiqués sur le tableau sont prolongés.

L'heure de fin de cuisson peut être programmée en retardant l'activation du four de 23 heures et 59 minutes au maximum à partir de l'heure actuelle. Pour cela, il est nécessaire de programmer une durée de cuisson. Après avoir programmée une durée de cuisson, le voyant affiche l'heure de fin de cuisson (par exemple 15:45) et le symbole  clignote. Pour retarder la fin de la cuisson retardez l'activation du four:

1. Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce que vous voyez l'heure à laquelle vous désirez la fin de la cuisson (par exemple 16:00).



2. Appuyez sur la touche pour confirmer la valeur sélectionnée. Les deux points de l'heure de la fin de cuisson clignotent indiquant le réglage.

3. Le four retarde le départ pour terminer la cuisson à l'heure programmée.

Les valeurs peuvent être modifiées à tout moment (température, niveau du gril, durée de cuisson), appuyant sur la touche  pour retourner en arrière, le bouton Navigation pour modifier et la touche  pour confirmer.

Fonction de "Comptage régressif"

Cette fonction peut être utilisée uniquement quand le four est éteint et est utile pour contrôler le temps de cuisson de pâtes. Le temps maximum de réglage est de 23 heures et 59 minutes.

1. Le bouton Fonction à **0** (zero), tournez le bouton Navigation jusqu'à visualiser le temps désiré.



2. Appuyez sur la touche  pour commencer le comptage régressif. Quand le temps programmé arrive à sa fin, le voyant de l'afficheur affiche "**0:00**" accompagné d'un signal sonore. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche  (le voyant de l'afficheur affiche l'heure actuelle).

Verrouillage des touches (Key-lock)

Cette fonction permet de verrouiller les touches et les boutons du tableau de commandes.



Pour l'activer appuyez simultanément les touches  et  pendant au moins 3 secondes. Tant que cette fonction est activée, les fonctions des touches sont bloquées et l'image d'une clé s'affiche. Cette fonction peut aussi être activée durant la cuisson. Pour la désactiver, répétez les pas antérieurs. Cette fonction activée, il est possible d'éteindre le four tournant le bouton sur **0** (zero).

Toutefois, dans ce cas il faut reprogrammer la fonction sélectionnée précédemment.

Comment utiliser les fonctions spéciales de votre four

Positionnez le bouton Fonctions sur le symbole pour ouvrir les sous-menus des 3 fonctions spéciales. Pour exploiter, sélectionner et commencer une de ces fonctions:

1. Tournez le bouton Fonctions jusqu'au symbole et le voyant de l'afficheur indique DÉCONGÉLATION et le symbole associé à cette fonction.



2. Tournez le bouton Navigation pour visualiser la liste des fonctions: DÉCONGÉLATION, MAINTIEN AU CHAUD, LEVAGE.
3. Appuyez sur la touche pour confirmer.

Pour programmer la fonction spéciale "Dorage"

Si cette fonction est fournie, le voyant de l'afficheur montrera à la fin de la cuisson, l'option de gratiner les aliments.



Cette fonction est activée quand on programme une durée de cuisson.

A la fin de la cuisson, le voyant de l'afficheur affiche "POUR EXTRA-DORAGE".

Appuyez sur la touche et le four commence la phase de gratinage pendant 5 minutes. Cette fonction peut être activée seulement 2 fois.

Fonction "PAIN/PIZZA"

Positionnez le bouton Fonctions sur le symbole pour ouvrir le sous-menu des fonctions automatiques de cuisson pour pain e pizza.

Pain



1. Tournez le bouton Fonctions jusqu'au symbole, le voyant de l'afficheur indique "PAIN" avec le mot "AUTO" à côté.
- 
- 
2. Appuyez sur pour sélectionner la fonction.
 3. Tournez le bouton Navigation pour programmer la température désirée (entre 180 °C et 220 °C) et confirmez avec la touche.
 4. Tournez le bouton Navigation pour programmer la durée de cuisson et appuyez sur pour commencer la cuisson.

Pizza



1. Tournez le bouton Fonctions jusqu'au symbole, le voyant de l'afficheur indique "PAIN".
- 
- 
2. Pour sélectionner la fonction "PIZZA", tournez le bouton Navigation et le voyant de l'afficheur indique "PIZZA".
 3. Appuyez sur pour sélectionner la fonction.
 4. Tournez le bouton Navigation pour programmer la température désirée (entre 220 °C et 250 °C) et confirmez avec la touche.
 5. Tournez le bouton Navigation pour programmer la durée de cuisson et appuyez sur pour commencer la cuisson.

Réglages

Positionnez le bouton des fonctions sur le symbole  pour ouvrir le sous-menu des 4 réglages de l'afficheur.

Langue

1. Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce qu'il apparaisse LANGUE sur l'afficheur.
2. Appuyez sur  pour ouvrir le menu des réglages.
3. Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce qu'il apparaisse la langue désirée et appuyez sur la touche  pour confirmer.

Montre

Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce qu'il apparaisse MONTRE. Pour modifier l'heure, voyez l'item "Comment régler l'heure".

Eco

Avec la fonction ECO sélectionnée (ON), le four en veille, la luminosité de l'afficheur qui montre l'heure se diminue à partir de 3 minutes. Pour voir l'information, appuyez sur une des touches  ou tournez un des boutons.

1. Tournez le bouton Navigation jusqu'à visualiser "ECO" sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages "ON/OFF".

3. Tournez le bouton Navigation pour sélectionner les réglages désirés et confirmez appuyant sur la touche .

Si la fonction "**Eco**" est activée pendant la cuisson, la lumière interne s'éteint 1 minute après le début de la cuisson et s'allume à chaque interaction de l'utilisateur.

Signal sonore (SON)

Pour activer et désactiver le signal sonore:

1. Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce que "SON" apparaisse sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche  pour accéder aux réglages "ON/OFF".
3. Tournez le bouton Navigation pour sélectionner le réglage désiré et confirmez appuyant sur la touche .

Luminosité

Pour régler la luminosité du voyant de l'afficheur:

1. Tournez le bouton Navigation jusqu'à ce qu'il apparaisse "LUMINOSITÉ" au voyant de l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche  et il apparaît le numéro 1.
3. Tournez le bouton Navigation pour augmenter ou réduire la luminosité et confirmez en appuyant sur la touche .

Comment utiliser les fonctions de votre four

Fonction		Description
0	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMPE	Pour allumer et éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	 DÉCONGELER	Pour accélérer le décongellement des aliments. Il est recommandé de mettre l'aliment au niveau du centre. L'aliment doit être mis dans le four dans son emballage pour éviter le déchassement.
	 MAINTENIR CHAUD	Pour maintenir chauds et croustillants les aliments fraîchement cuits (par exemple, viandes, frites et flans). Il est recommandé de mettre l'aliment au niveau du centre. Cette fonction n'est pas activée si la température du four est supérieure à 65 °C.
	 FERMENTATION DE PÂTES	Optimiser la fermentation de pâtes sucrées et salées. Pour garantir la qualité de la fermentation, la fonction n'est pas activée si la température du four est supérieure à 40 °C. Positionnez la pâtes au 2° niveau, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CONVENTIONNELLE	Pour cuire tout type d'aliment à un niveau, utilisez le 3° niveau. Pour les pizzas, les tartes salées ou sucrées avec garniture liquide, utilisez le 1° ou 2° niveau. Préchauffez le four avant d'y mettre les aliments.
	FOUR À CONVECTION	Pour cuire des tartes avec garniture liquide (sucrées ou salées) à un unique niveau. Cette fonction peut aussi être utilisée pour cuire à deux niveaux simultanément. Changez la position des aliments dans le four pour obtenir une cuisson plus homogène. Utilisez le 3° niveau pour cuire sur un seul niveau et le 1° et 4° pour cuire sur deux niveaux. Préchauffez le four avant de cuire.
	CONVECTION DÉLICATE VENTILATION DÉLICATE	Pour cuire des viandes ou des tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) et légumes farcis à un seul niveau. Cette fonction utilise une ventilation discontinue et délicate, qui prévient la déshydration excessive des aliments. Il est recommandé d'utiliser le 2° niveau. Préchauffez le four avant de cuire.

Fonction		Description
	GRIL	Pour cuire des côtelettes, saucisses, kebbs ou gratiner des légumes et faire des biscottes. Il est recommandé de mettre les aliments au 4° ou 5° niveau. Pour griller des viandes il est recommandé d'utiliser le plat récolte-sauce pour recueillir l'huile et la graisse des aliments. Mettez-le au 3°/4° niveau et additionnez un demi-litre d'eau dans le plat récolte-sauce. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson la porte du four doit rester fermée.
	TURBO GRIL	Pour rôti de grandes quantités de viandes (cuisses, rosbifs, poulets). Positionnez les aliments aux niveaux du centre. Utilisez un plat récolte-sauce pour recueillir la graisse et les restes d'aliments, positionnez la viande au 1°/2° niveau et additionnez un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson la porte du four doit rester fermée. Le tournebroche peut être utilisé avec cette fonction, si disponible.
	RÉGLAGES	Pour régler le voyant de l'afficheur (langue, heure, luminosité, volume du signal sonore, économie d'énergie).
	PAIN/PIZZA	Pour cuire différents types et formats de pains et pizzas. Cette fonction a deux réglages prédéfinis. Indiquez les valeurs (température et temps) et le four fera automatiquement le meilleur cycle possible de cuisson. Préchauffez le four et mettez la pâte au 2° niveau.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour préchauffer le four rapidement.

Nettoyage de votre four

Recommandations spéciales

- Après l'utilisation, attendez que le four refroidisse et nettoyez-le en enlevant les résidus ou les saletés avec un chiffon humide ou une éponge douce.
- Ne laissez pas votre four trop sale. Le nettoyage des résidus qui s'accumulent exige plus de temps et l'utilisation d'un four avec des résidus incrustés produit plus de fumée qu'habituellement.
- Après l'utilisation prolongée du four et après la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur d'eau (par exemple, pizzas, légumes farcis, etc.) il est possible qu'il y ait une accumulation de vapeur à l'intérieur et au joint de la porte du four. Quand le four est froid, séchez l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge douce.
- Cycle de nettoyage de la partie interne du four : branchez le four vide à une

température de 200 °C pendant environ 1 heure. A la fin du cycle, attendez que le four refroidisse et nettoyez l'intérieur du four avec une éponge humide et douce pour enlever les éventuels résidus d'aliments.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs, ni d'éponges ou de racleurs métalliques ou de brosses pour nettoyer votre four, car ils peuvent endommager les surfaces émaillées et le verre de la porte du four.
- Pour nettoyer le verre de la porte du four, utilisez un détergent liquide ou un produit dégraissant.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Ne laissez pas que ces produits entrent en contact avec le four, si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement avec un chiffon humide.
- Les accessoires de votre four peuvent être lavés dans une machine lave-vaisselle.

Comment enlever et remettre la porte du four

La porte de votre four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

Important:

- Pour éviter des accidents, utilisez les deux mains pour enlever la porte et la remettre.
- Ne levez pas et ne suspendez pas la porte du four par la poignée.
- N'utilisez pas la poignée ou toute partie frontale pour soulever le four.

Pour enlever la porte:

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les crampons et poussez-les vers le devant jusqu'à la fin (Fig. 1).
3. Fermez bien la porte (A), soulevez-la (B) et tournez-la (C) jusqu'à sa libération (D) (Fig. 2).

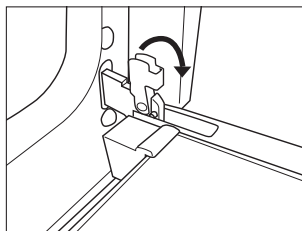


Fig. 1

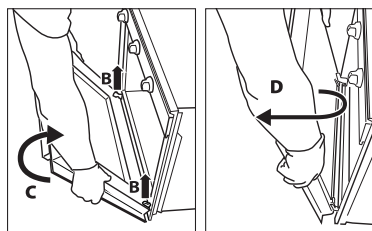
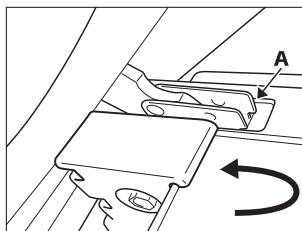


Fig. 2

Pour remettre la porte:

1. Insérez les charnières à leur place.
2. Ouvrez complètement la porte.
3. Baissez les crampons.
4. Fermez la porte.

Entretien

Remplacement de la lampe du four

1. Débranchez le four du courant et débranchez l'interrupteur. Assurez-vous que le four et la lampe soient froids avant de remplacer la lampe (Fig. 1).
2. Enlevez la protection en verre de la lampe à la partie arrière du four, et tournez-la dans le sens anti-horaire (Fig. 2).
3. Tirez la lampe pour l'enlever du support-lampes. Remplacez-la par une lampe similaire de 220 V et 25-40 W. (Pour augmenter la vie utile de la nouvelle lampe, évitez de la toucher avec les mains nues, utilisez des gants ou un chiffon sec). Utilisez des lampes du type halogènes G9 (Fig. 3).
4. Remplacez la protection en verre de la lampe, en la vissant dans le sens horaire. Assurez-vous de replacer la protection de la lampe correctement, car elle protège la lampe des hautes températures du four (Fig. 4).

Important:

N'utilisez pas le four jusqu'à ce que la protection de la lampe soit correctement mise.

5. Rebranchez-le.

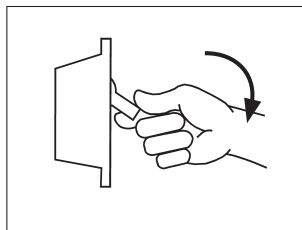


Fig. 1

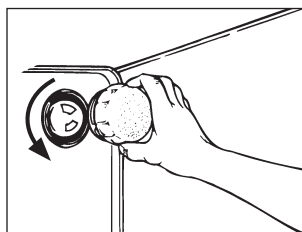


Fig. 2

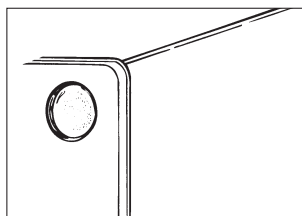


Fig. 3

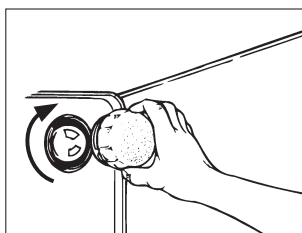


Fig. 4

Solutions de problèmes

Solutions pratiques

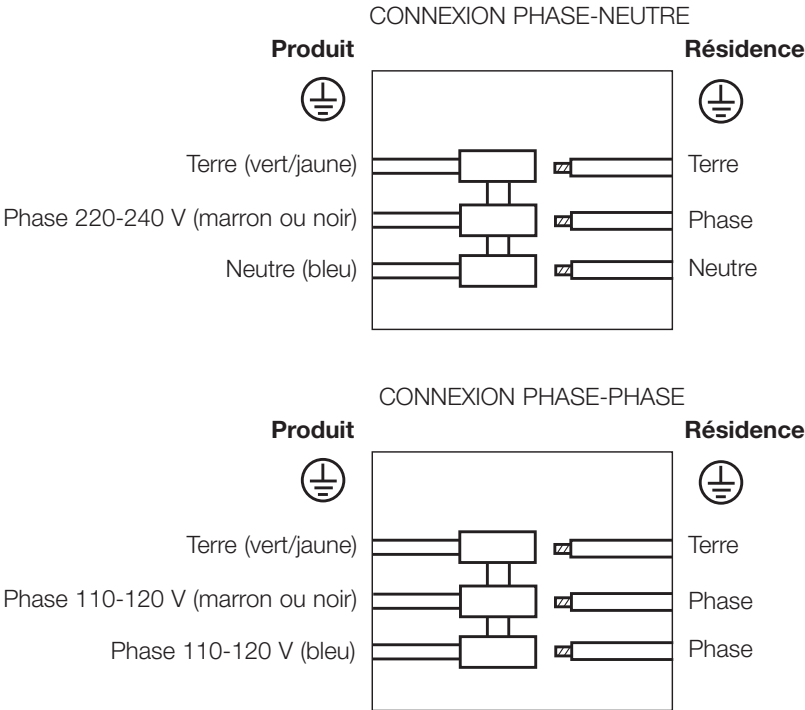
PROBLÈME	CAUSE PROBABLE – Vérifiez:
Le four et le grill ne fonctionnent pas	S'il y a une coupure de courant.
	Si le fusible d'installation de votre résidence a brûlé ou si le disjoncteur a sauté.
	Si les contrôles électriques ont été installés correctement. Consultez l'item de ce mode d'emploi où est décrite l'opération que vous devez exécuter.
	Assurez-vous que le Bouton Fonctions (1) n'est pas à la position "0".
Les résultats de la cuisson ne sont pas ceux souhaités	Si le four est nivelé. Consultez l'item "Installation de votre four".
	Si la température et le mode de cuisson du four sont appropriés.
	Si le four a été préchauffé avant la cuisson (pour les fonctions recommandées).
	Si la grandeur et le type des récipients sont corrects. Consultez les livres de recettes ou une recette, sur la grandeur et le type des récipients recommandés.
	S'il existe un espace suffisant pour la circulation de l'air entre les récipients. Laissez un espace de 4 à 5 cm entre les récipients à l'intérieur du four. Il doit y avoir au moins un espace de 2,5 cm.
	Si la grille est bien encastrée et nivelée.
	Si la porte est correctement fixée et fermée.
La lampe ne s'allume pas	Si la lampe est brûlée.
	Si la lampe est correctement vissée.
	Si la fonction  a été sélectionnée.
Le voyant affiche les codes : F01, F02, F03, F04, F07, F08 ou F11	Renvoyez votre produit au Service d'Assistance Technique Autorisé.

Caractéristiques techniques

Dimensions externes du produit Largeur x profondeur x hauteur (mm)	595 x 564 x 595
Dimensions de l'appareil avec emballage Largeur x profondeur x hauteur (mm)	630 x 656 x 690
Poids sans emballage (kg)	36
Poids avec emballage (kg)	38
Tension (V)	220 - 240
Fréquence (Hz)	50 - 60
Puissance (W)	2600 (230 V - 50 Hz)
Disjoncteur recommandé (A)	16
Capacité du four (litres)	67

Schéma de connexion pour fours sans fiche

Schéma de connexion pour des produits électriques avec cordon d'alimentation, mais sans fiche.



Questions environnementales

Emballage:

Pour ces nouveaux produits, Whirlpool S.A. utilise pour ses emballages des matériaux recyclables et de séparation facile, permettant au consommateur de faire l'élimination des sacs plastiques, des pièces en polystyrène et du carton de façon consciente, les destinant de préférence à des recycleurs.

Produit:

Ce produit a été construit avec des matériaux qui peuvent être recyclés et/ou réutilisés. Donc, lors du rebut de ce produit, recherchez des entreprises spécialisées à le démonter correctement.

Attention: Le symbole  sur le produit et la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager et doit être remis à un centre de collecte de déchets et

recyclage de produits électriques et électroniques.

Débarrassez-vous en selon les normes environnementales locales pour l'élimination de déchets en vigueur.

Pour obtenir plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez le service d'élimination de déchets de votre ville.

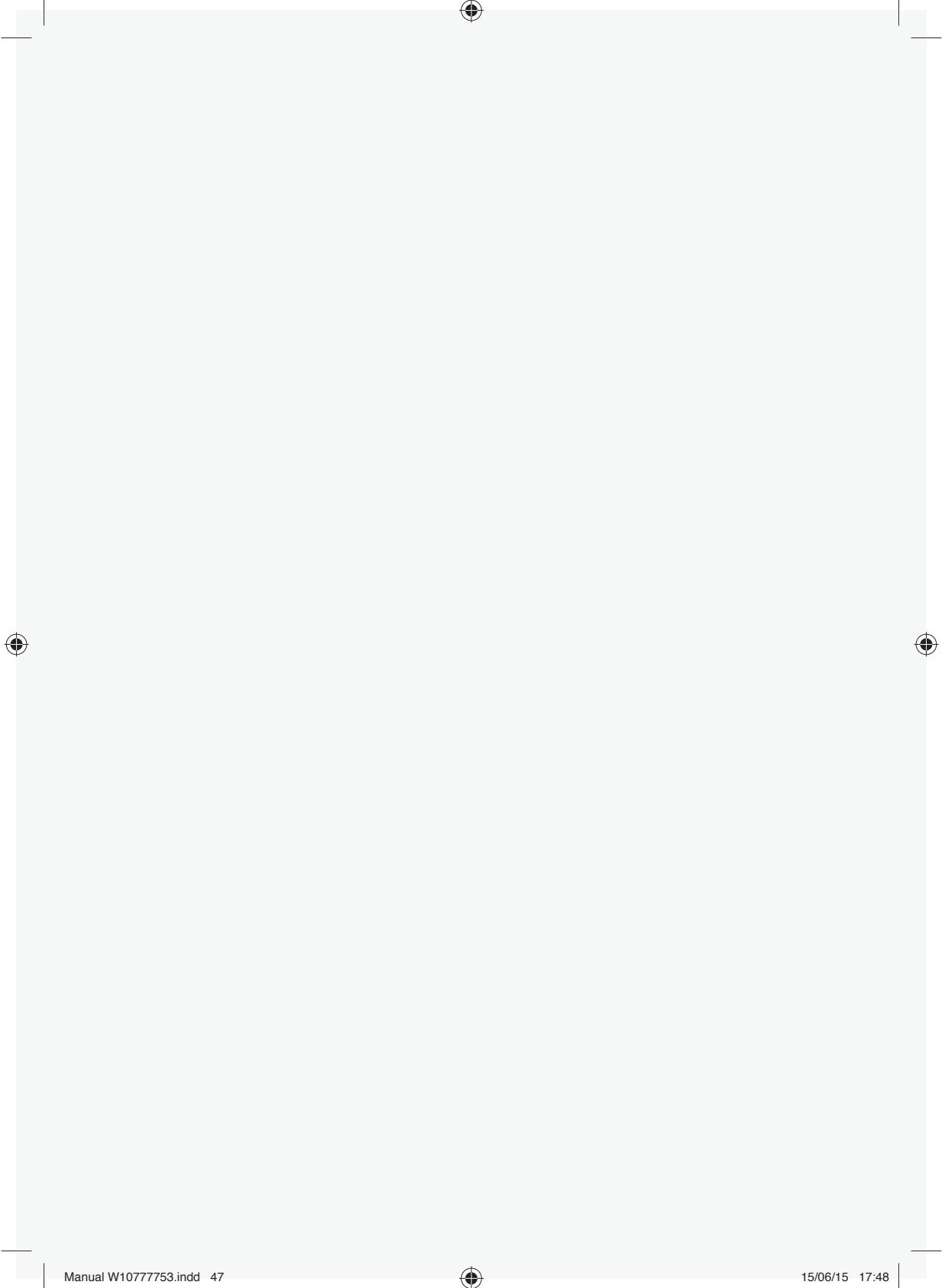
Economie d'énergie:

Préchauffez le four seulement quand spécifié dans le tableau du temps de cuisson ou la recette. Utilisez des récipients spécifiques pour fours ou en émaille de couleurs foncées qui absorbent mieux la chaleur. Débranchez le four 10/15 minutes avant le temps final de la cuisson.

Les aliments qui exigent plus de temps de cuisson continuent à cuire après que le four soit éteint.

Contactez Whirlpool

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos doutes.





COD: W10777753

REVISIÓN: 00

09/04/2015