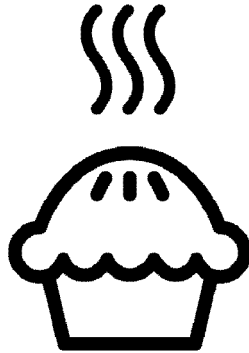




Cuisinière
Manuel d'utilisation



GM15325DX-GM15311DBNS-GM15325DX

FR

485.9350.76/R.AA/4.01.2022/4-2
7757587652-7757587653-7757587654

Chère cliente, cher client,

Veillez lire ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi le produit. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil et conservez-les comme référence. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Suivez les instructions en prenant en compte toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Tenez compte de toutes les informations et de tous les avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre les dangers qui peuvent survenir.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel.

Le manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.



Danger pouvant entraîner des brûlures par contact avec des surfaces chaudes.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

1 Consignes de sécurité 5

Objectif de l'utilisation 5
 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques 6
 Sécurité électrique..... 7
 Consignes de sécurité relatives à l'utilisation du gaz 8
 Sécurité des transports..... 10
 Sécurité pendant l'installation 11
 Sécurité d'utilisation 12
 Alertes de température 13
 Utilisation des accessoires 13
 Consignes de sécurité relatives à la cuisson 14
 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage 15

2 Instructions relatives à l'environnement 16

Règlement sur les déchets..... 16
 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets..... 16
 Elimination des emballages 16
 Recommandations pour économiser l'énergie 16

3 Votre appareil 18

Présentation de l'appareil..... 18
 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil 19
 Panneau de contrôle du four 19
 Bouton de commande de la table de cuisson..... 20
 Informations générales sur la table de cuisson 20
 Fonctions du four 21
 Accessoires de l'appareil 23
 Utilisation des accessoires de l'appareil .. 24
 Caractéristiques techniques 26

Tableau des injecteurs 27

4 Installation 28

Avant l'installation 28
 Branchement électrique 32
 Connexion de gaz..... 33
 Placement de l'appareil..... 38
 Conversion de gaz..... 38

5 Première utilisation 41

Réglage de l'heure pour la première fois.. 41
 Premier nettoyage 41

6 Utilisation de la table de cuisson 43

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson..... 43
 Fonctionnement des tables de cuisson ... 43

7 Utilisation du four 45

Informations générales relatives à l'utilisation du four 45
 Fonctionnement de l'unité de commande du four 45
 Paramètres 47

8 Informations générales sur la cuisson 49

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson 49
 Avertissements généraux sur la cuisson au four 49
 Pâtisseries et aliments cuits au four..... 50
 Viande, poisson et volaille..... 52
 Gril 53
 Cuisson standard 55

9 Maintenance et entretien 57

Consignes de nettoyage générales 57

Nettoyage des accessoires	59
Nettoyage de la table de cuisson.....	59
Nettoyage du panneau de commande	60
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	60
Nettoyage facile à la vapeur	61
Nettoyage de la porte du four.....	61
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	63
Nettoyage de la lampe du four	64

10 Dépannage **66**

1 Consignes de sécurité

- Cette section comprend les consignes de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures physiques ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne ou utilisé en seconde main, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil, les autres documents et accessoires pertinents doivent être également être remis.
- Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui pourraient résulter du non-respect de ces instructions.
- Le non-respect de ces instructions entraîne l'annulation de toute garantie.
- ⚠️ Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service autorisé ou une personne désignée par l'importateur.
- ⚠️ Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ⚠️ N'essayez pas de réparer ou de remplacer les pièces

de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- ⚠️ N'effectuez pas de modifications techniques sur l'appareil.



Objectif de l'utilisation

- Ce produit est conçu pour un usage domestique. Il n'est donc pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. L'appareil est destiné à être utilisé dans les cuisines du ménage et du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est

pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.



Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les appareils électriques et/ou les appareils contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne placez pas d'objets sur l'appareil de sorte que les enfants puissent les atteindre.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté de l'espace de travail afin que les enfants ne puissent pas les saisir et se brûler.
- **AVERTISSEMENT** : Pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, n'y posez aucun objet lourd et ne laissez pas les enfants s'asseoir au-dessus. Vous

risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.

- (Si votre produit a une prise) Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si votre produit n'a pas de cordon d'alimentation) Utilisez uniquement le câble de raccordement indiqué dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Lorsque le four fonctionne, sa surface arrière devient également chaude. Les raccordements de gaz et/ou les câbles électriques ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.

- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Vous risquez de provoquer un court-circuit dans le four et un incendie en raison de la fonte du câble.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de rallonges.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.
(Si votre produit a une prise)
- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Pour débrancher l'appareil, tenez toujours la fiche ; ne tirez pas sur le cordon.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



Consignes de sécurité relatives à l'utilisation du gaz

• **AVERTISSEMENT** :

L'utilisation de cuisinières à gaz entraîne la formation de substances libérées par la chaleur, l'humidité et la combustion dans la pièce. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez l'appareil : Gardez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (extracteur mécanique / hotte). L'utilisation intensive de l'appareil pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en fa-

vorisant une ventilation plus efficace, en élevant le niveau du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc.

- Cet appareil doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et en bon état de fonctionnement. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez-y régulièrement des travaux d'entretien. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres de l'appareil.
- Sa présence est nécessaire pour les appareils contenant du gaz, car il permet à celui-ci de bien brûler. Si le gaz ne brûle pas correctement, l'appareil peut libérer du monoxyde de carbone (CO). Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet mortel. Lorsque les flammes sont continues et bleues, cela signifie que le gaz brûle bien. Par contre, lorsqu'elles sont ondulées, coupées et très

jaunes, cela signifie que le gaz ne brûle pas bien.

- Les appareils qui fonctionnent au gaz et leurs systèmes doivent être vérifiés régulièrement pour un fonctionnement correct. La hotte, le tuyau et le collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant et lorsque cela est nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les plaques à gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.
- N'utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d'utilisation. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.
- Demandez à votre fournisseur de gaz local les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les in-

formations sur les mesures à prendre en cas de perception d'odeur de gaz.

Que faire quand on sent du gaz !

- N'utilisez pas de flammes nues et ne fumez pas. N'utilisez aucun bouton électrique (par exemple, bouton de lampe ou sonnette). N'utilisez pas de téléphone fixe ou mobile.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez toutes les vannes des appareils fonctionnant au gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez s'il existe des fuites au niveau des tuyaux et des raccords. Si vous sentez encore du gaz, quittez la maison.
- Prévenez les voisins.
- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Appelez le service autorisé et votre compagnie de distribution de gaz.
- N'entrez pas dans la maison tant que les personnes autorisées n'ont pas signalé que vous êtes hors du danger.

Sécurité des transports

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccordements de gaz.
- L'appareil est lourd, portez-le avec au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer le produit.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'endommager l'appareil et ses pièces amovibles ou mobiles.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

Sécurité pendant l'installation

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
 - N'installez pas l'appareil sur un sol moquette. Ses composants électriques surchauffent car ils ne peuvent pas recevoir de l'air provenant du fond. Cela entraîne un dysfonctionnement de l'appareil.
 - L'appareil doit être placé directement sur une surface propre, plane et dure. Ne le placez pas sur un socle ou une plaque d'assise.
 - Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
 - Gardez tous les conduits de ventilation ouverts autour de l'appareil.
 - N'installez pas l'appareil sous une fenêtre. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisson chauds peuvent se renverser. Les rideaux risquent également de s'enflammer.
 - Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.
- Pour les appareils à gaz :**
- Avant l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles avec les paramètres de l'appareil.
 - Tout travail sur les appareils et les systèmes de gaz doit être effectué par des personnes autorisées et qualifiées.
 - Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
 - Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
 - Raccordez le tuyau de gaz flexible de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ce qu'il ne coince pas lorsque les pièces mobiles sont en mouvement (p. ex. un tiroir). En plus, ne placez pas le tuyau à gaz dans des es-

paces où il risque de se coincer.

- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.
- Aucun composant de l'appareil ne rejette les gaz produits par la combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations applicables aux installations. Accordez une attention particulière aux exigences en matière de ventilation. Consultez la section sur la ventilation de la pièce décrite dans le manuel.



Sécurité d'utilisation

- Veillez à éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, fermez la vanne principale de gaz.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte avant en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez pas l'appareil dans des situations qui peuvent influencer votre jugement, telles que la consommation de drogues et/ou d'alcool.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'y accrochez pas de serviettes,

de gants, ni de textiles similaires.

- Les charnières de la porte de l'appareil se déplacent et se resserrent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce par les charnières.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une télécommande ou une minuterie extérieure.



Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Pendant le fonctionnement de l'appareil, les pièces exposées seront chaudes. Ne touchez pas l'appareil et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car il peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous

brûler la main, le visage et / ou les yeux.

- L'appareil peut être chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas aux compartiments chauds, aux pièces internes du four, aux éléments chauffants, etc.
- Lorsque vous placez des aliments dans le four chaud, retirez-les, etc. utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.



Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
 - **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
 - Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à des températures élevées et peut prendre feu lorsqu'il est exposé à des surfaces chaudes, provoquant un incendie.
 - Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu.
- Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
 - Ne chauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés. La pression accumulée peut faire éclater le bocal.
 - Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisson ou sur le four (plateau, grille métallique, etc.) avec des aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout le papier sulfurisé excédant qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas les plateaux de cuisson, les plaques ou le papier d'aluminium directement au fond du four. La chaleur accumulée peut endommager la base du four.
 - Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
 - Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
 - Placez la batterie de cuisine au centre des brûleurs. Notez que le feu dans le brûleur avec la batterie de cuisine ne déborde pas sur le côté de la batterie de cuisine.
- Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
 - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
 - Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Le fait de disposer d'une surface humide et sale peut entraîner des problèmes de fonctionnement.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

2 Instructions relatives à l'environnement

Règlement sur les déchets Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

L'élimination appropriée des appareils usagés permet d'éviter les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés.

Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Recommandations pour économiser l'énergie

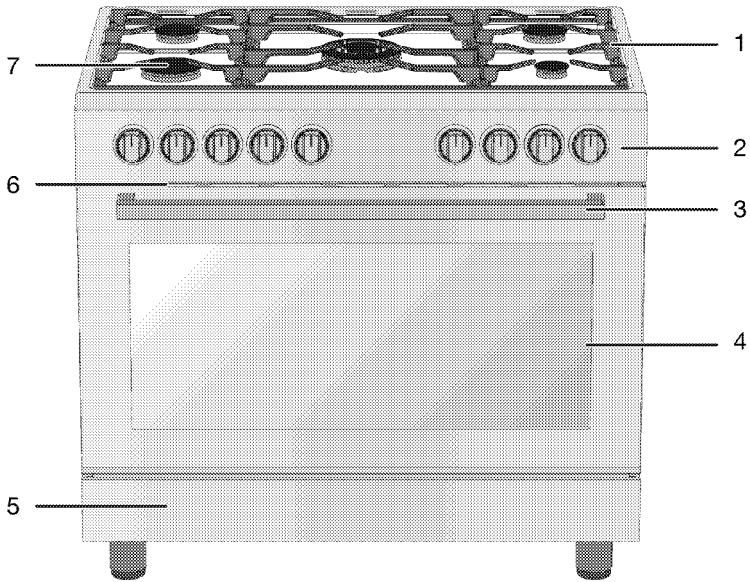
Des informations sur l'efficacité énergétique selon EU 66/2014 peuvent être trouvées sur la fiche produit fournie avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongelez les aliments congelés avant de les faire cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez désormais économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuisiner en même temps en plaçant deux récipients de cuisson sur l'étagère métallique. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- Utilisez des casseroles / poêles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.

- Gardez les surfaces de cuisson et les fonds de casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Présentation de l'appareil

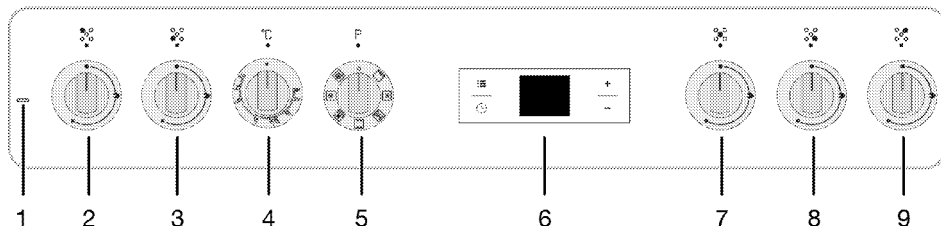


- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Support de poêle | 5 | Partie inférieure |
| 2 | Panneau de commande | 6 | Orifices de ventilation |
| 3 | Poignée | 7 | Brûleurs de plaque de cuisson |
| 4 | Porte | | |

Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

Panneau de contrôle du four



- 1 Voyant du thermostat
- 2 Arrière gauche - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 3 Avant gauche - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 4 Bouton pour température
- 5 Bouton de sélection de fonctions
- 6 Minuterie
- 7 Centre - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 8 Avant droite - Bouton de commande de la plaque de cuisson
- 9 Arrière droite - Bouton de commande de la plaque de cuisson

Si des boutons contrôlent votre produit, ceux-ci peuvent être rétractables sur certains modèles et sortir en cas de pression dessus. Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Tournez à gauche / à droite à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

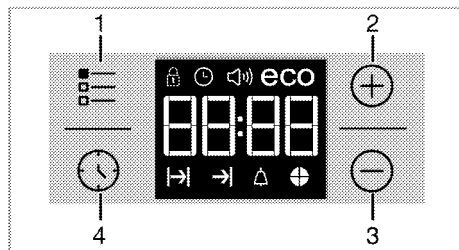
Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Tournez dans le sens horaire à partir de la position éteint (en haut) pour sélectionner.

Indicateur de température

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au voyant de température. Le voyant de température est situé sur le panneau de commande. Le voyant de température s'allume lorsque l'appareil démarre, et s'éteint lorsque l'appareil atteint la température réglée. Lorsque la température interne du four chute en dessous de la température définie, le voyant de température s'éteint.








Minuterie



- 1 Touche des réglages
- 2 Touche d'augmentation de la valeur
- 3 Touche de diminution de la valeur

4 Touche de réglage du minuteur

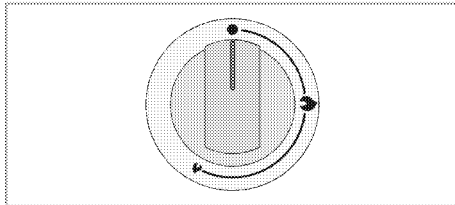
Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole du volume
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole du minuteur
- eco** : Symbole du mode Eco
-  : Symbole de l'intervalle du minuteur

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Bouton de commande de la table de cuisson.




Bouton de commande de brûleur à gaz



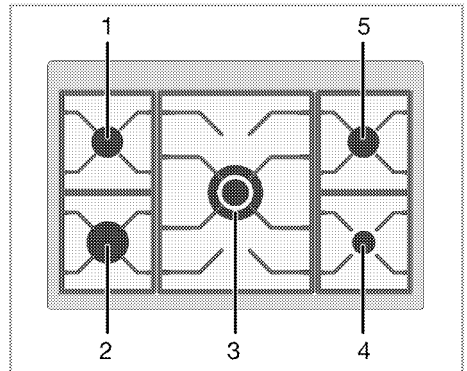
Vous pouvez mettre votre table de cuisson en marche à l'aide des boutons de commande de la table de cuisson.

Chaque bouton sert à utiliser le brûleur correspondant. Vous pouvez déterminer quel brûleur il contrôle à partir des symboles présents sur le panneau de com-

mande. Lorsqu'il est éteint (position haute), le brûleur n'est pas alimenté en gaz. Après l'avoir allumé, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Indicateur	Spécifications
	Position Arrêt
	Petite flamme: Puissance de gaz la plus faible
	Grande flamme: Puissance de gaz la plus élevée





Informations générales sur la table de cuisson






- 1 Arrière gauche - Brûleur normal
- 2 Avant gauche - Brûleur rapide
- 3 Centre - Brûleur wok
- 4 Avant droite - Brûleur auxiliaire
- 5 Arrière droite - Brûleur normal

Fonctions du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Décongelation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire pour décongeler un morceau de viande entier est plus long que celui qu'il faut pour les aliments à base de céréales.
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Approprié pour les gâteaux et les ragoûts dans les moules de cuisson et les pâtisseries. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.
	Chauffage de haut assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par l'appareil de chauffage supérieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.

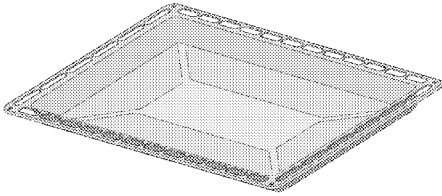
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Résistance de sole bas assisté par ventilateur	*	<p>L'air chauffé par la résistance de sole est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait avec un seul plateau.</p> <p>Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.</p>
	Chaleur tournante	*	<p>L'air chauffé par l'élément chauffant du ventilateur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.</p>
	Grille complète	*	<p>La grande grille au plafond du four fonctionne. Il convient aux grillades en grandes quantités.</p>

* Votre appareil fonctionne dans la plage de température indiquée sur le bouton de température.

Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Cette section fournit une description des accessoires et des orientations pour une utilisation correcte. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

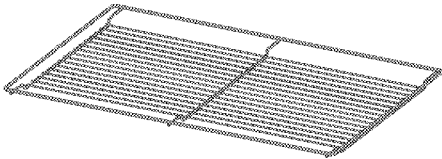
REMARQUE : Les plateaux de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le plateau refroidit.



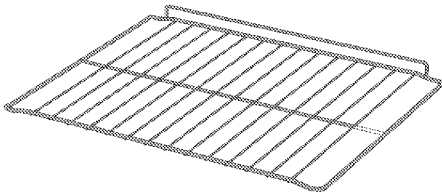
Lèche-frite standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.

Modèles pour gradins métalliques:

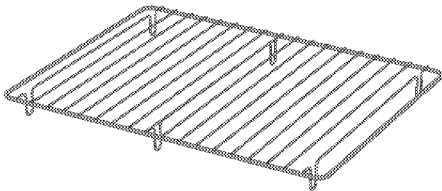


Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

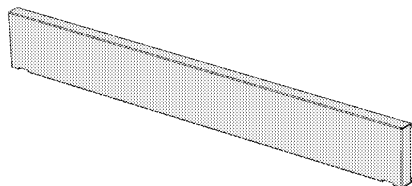
Il est utilisé pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.



Grille métallique dans le plateau

En le plaçant sur le plateau (si fourni), on s'assure que les huiles qui s'écoulent pendant la grillade sont recueillies dans le plateau, évitant ainsi la contamination du four.

La grille métallique dans le plateau ne convient pas pour une utilisation avec un plateau profond.



Revêtement

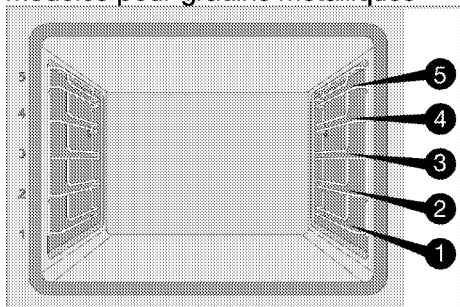
Il sert à empêcher les aliments cuits au four d'éclabousser la paroi de la cuisine depuis l'intérieur des casseroles.

Utilisation des accessoires de l'appareil

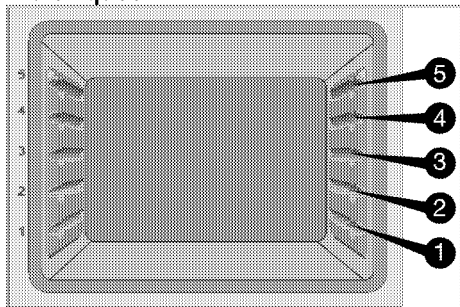
Gradins du four

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Modèles pour gradins métalliques



Modèles pour cavité sans gradins métalliques

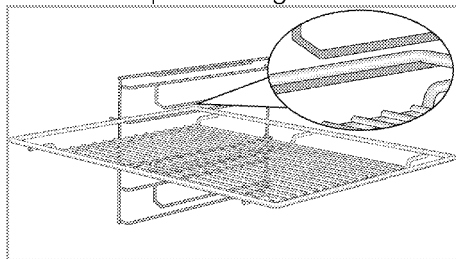


Mise en place de la grille métallique et de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

Modèles pour gradins métalliques:

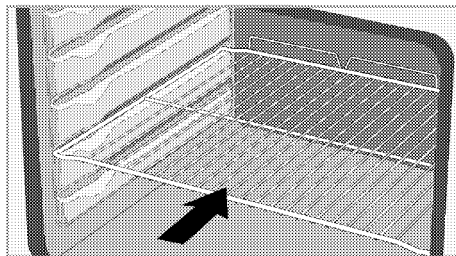
Il est essentiel de placer correctement la grille métallique sur les tablettes latérales grillagées. La grille métallique doit être

placée entre deux grilles métalliques comme indiqué sur la figure.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

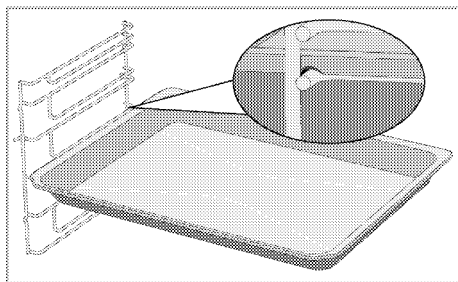
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place de la lèchefrite sur les étagères de cuisine

Modèles pour gradins métalliques:

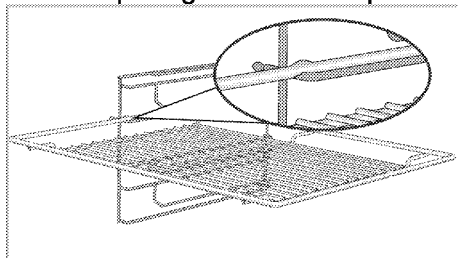
Il est également important de bien placer les sur les gradins métalliques latérales. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.



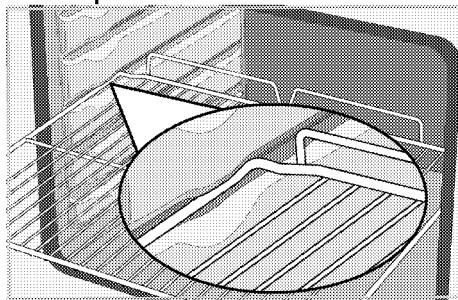
Conception de la butée du grillage

Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de du gradin métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.

Modèles pour gradins métalliques

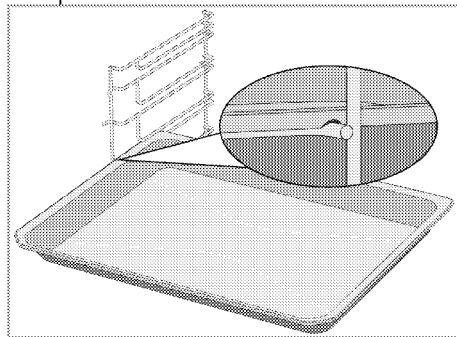


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



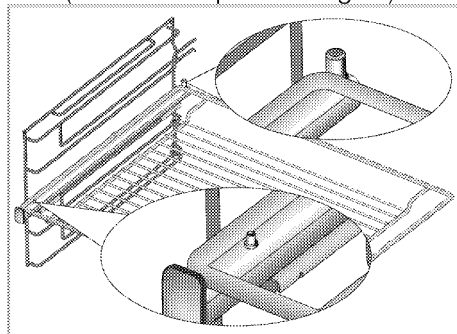
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

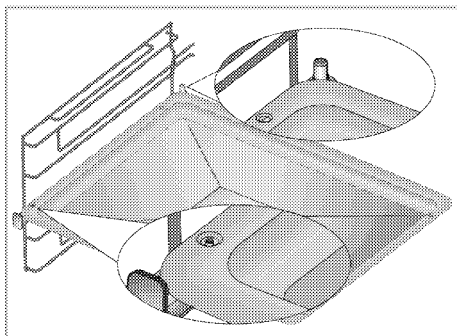
Il existe également une conception de la de butée qui empêche le plateau de basculer de métallique. Tout en enlevant le plateau, dégagez-le du verrou arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le bouchon. Vous devez passer au-dessus de la butée pour l'enlever complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).

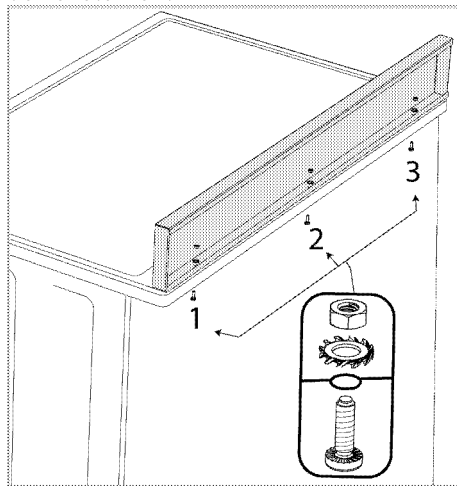




Montage arrière du revêtement

Positionnez le montage arrière du revêtement comme indiqué. Fixez le montage arrière du revêtement à la table de cuisson avec les écrous et boulons fournis. Ne serrez pas les écrous trop fort afin d'éviter d'endommager la

plaque de cuisson ou le montage arrière du revêtement.



Caractéristiques techniques

Spécifications générales

Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)	845 mm min. - 900 mm max./900 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie	2,9 kW
Consommation totale de gaz	11,5 kW
Catégorie de produit gazier	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3B/P / Cat II 2E3P(B/P)
Type de gaz / pression à laquelle le produit est réglé	NG G 20/20 mbar
Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti	NG G 25/25 mbar/ LPG G 30/28-30 mbar / Propane 31/37 mbar / LPG G 30/37 mbar

Brûleurs

Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	2 kW
Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW
Centre	Brûleur wok
Alimentation	3,6 kW
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1 kW
Arrière droite	Brûleur normal

Brûleurs

Alimentation 2 kW

Four

Type de fours Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées sous charge standard avec des fonctions de chauffage par le bas ou par ventilateur (le cas échéant). La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil : 1- Chaleur tournante éco, 2-Chaleur tournante 3- Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur, 4-Convection naturelle.




-  Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.
-  Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.
-  Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson	2 kW Arrière gauche	2,9 kW Avant gauche	3,6 kW Centre	1 kW Avant droite	2 kW Arrière droite
Type /pression de gaz					
G 20/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	96	50	72
G 30/37 mbar	66	80	92	47	66
G 25/25 mbar	103	115	147	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	96	50	72

4 Installation

Avertissements généraux

- L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages résultant des procédures effectuées par des personnes non autorisées, ce qui peut également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et d'avoir également une source d'alimentation électrique et / ou de gaz préparée. Les règles spécifiques des normes locales relatives aux installations électriques et/ou de gaz (règles juridiques sur les installations) doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

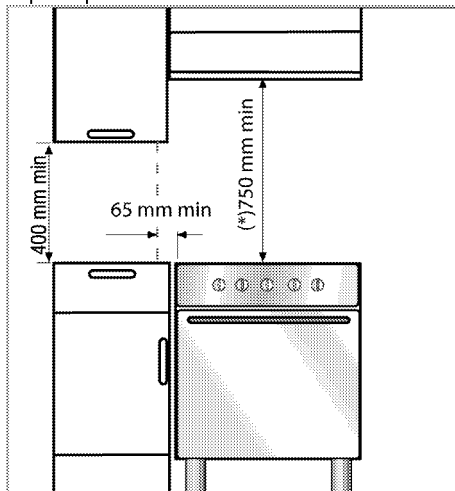
Avant l'installation

Lieu idéal d'installation

- Tout meuble de cuisine placé à côté de l'appareil doit être résistant à la chaleur (au moins 100 °C).
- Placez l'appareil sur une surface dure en raison des conduits d'air situés en dessous. Il ne doit pas être placé sur un support ou un socle. Les pieds de l'appareil ne doivent pas pénétrer dans des surfaces molles comme un tapis, ou autre.
- Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil, en plus du poids supplémentaire des ustensiles de cuisson et des aliments.
- N'installez pas l'appareil à proximité des réfrigérateurs ou des refroidis-

seurs. La chaleur émise par l'appareil augmente la consommation d'énergie des appareils de refroidissement.

- Lors de l'utilisation de GPL (gaz de pétrole liquéfié) : N'installez pas l'appareil sous le niveau du sol. N'utilisez pas l'appareil s'il n'est pas installé de manière à ce que la surface de l'un de ces côtés soit au niveau du sol de la pièce. Une mauvaise installation de l'appareil peut avoir de très graves conséquences.
- Cet appareil est de catégorie 1. Il peut être placé à côté des murs de la cuisine, des meubles de cuisine ou de tout autre appareil, peu importe la dimension, à partir de l'arrière et sur **un** bord. Les meubles ou équipements de cuisine situés de l'**autre** côté ne peuvent être que de la même taille ou plus petits.



- Il peut être utilisé avec des armoires de chaque côté, mais dans le but d'avoir une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque de cuisson, il faut prévoir un dégagement latéral de 65 mm entre

l'appareil et un mur, une cloison ou une armoire haute.

- Il peut également être utilisé en position debout. Laissez une distance minimale de 750 mm au-dessus de la surface de la plaque de cuisson.
- (*) Si une hotte aspirante doit être installée au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux instructions du fabricant de la hotte aspirante concernant la hauteur d'installation (au moins 650 mm).

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou l'équivalent, et certaines pièces nécessiteront également une ventilation permanente. L'air nécessaire à la combustion provient de l'air ambiant, et les gaz qui en résultent sont directement injectés dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un bon fonctionnement de votre appareil.

Pièces dont les portes et/ou fenêtres donnent directement accès à un environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui donnent directement accès à un environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation totale ayant les dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous basé sur la puissance totale de gaz de l'appareil (la consommation totale de puissance de gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce manuel d'utilisation). Si les portes et/ou les fenêtres n'ont pas une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil comme indiqué dans le tableau ci-dessous, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences minimales en matière de ventilation totale pour la consommation

totale de gaz de l'appareil sont respectées. L'ouverture de ventilation fixe peut être composée d'ouvertures pour les briques d'air existantes, la dimension de l'ouverture du conduit de la hotte aspirante, etc.

Consommation totale de gaz (kW)	Ouverture de ventilation minimale (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Pièces dépourvues de portes et/ou de fenêtres ouvrables donnant directement accès à un environnement extérieur

Si la pièce où l'appareil est installé n'a aucune porte et/ou de fenêtre qui donne directement accès à un environnement extérieur, il convient de trouver d'autres appareils qui offrent directement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non fermable qui satisfait aux exigences minimales en matière d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. Il convient également de respecter les règles de construction appropriées.

Lorsqu'une pièce ou un espace intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus de l'exigence indiquée dans le tableau ci-dessus. La

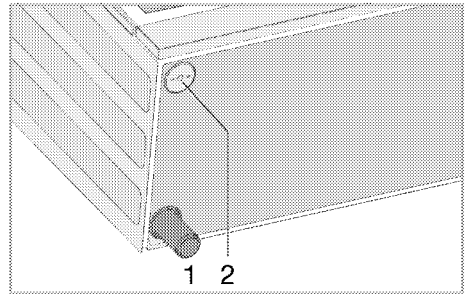
taille de l'espace de ventilation supplémentaire doit être conforme à la réglementation des autres appareils à gaz. Un dégagement d'au moins 10 mm doit être laissé sur le bord inférieur de la porte qui donne accès à l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que des articles tels que les tapis et autres revêtements de sol, entre autres, n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine-salle à manger ou une chambre-salon, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m³.

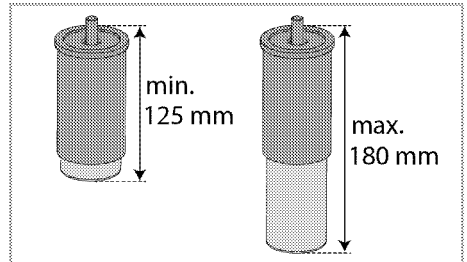
N'installez pas cet appareil dans une pièce située sous le niveau sol, à moins qu'au moins un de ses côtés ne soit au niveau du sol.

Fixation des pieds du four

- 4 pieds sont fournis avec votre four. Chaque pied doit être installé dans les fentes respectives situées aux 4 coins sous le four.
- Vissez le filetage du pied en le tournant dans le sens horaire.
- Pour votre sécurité, assurez-vous que les 4 pieds sont mis à niveau lorsque vous les vissez. Lorsque les pieds ne sont pas équilibrés, cela a un impact négatif sur la cuisson.



- Pied
- Fente de pied



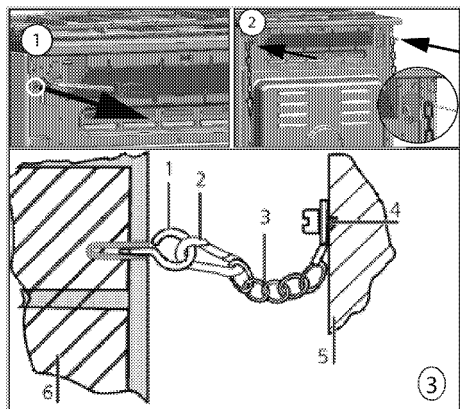
La hauteur du four est de 845 mm. au min. réglage du pied. La hauteur du four est de 900 mm. au max. réglage du pied.

Chaîne de sûreté

L'appareil doit être protégé de tout déséquilibre par la chaîne de sûreté fournie avec votre four.

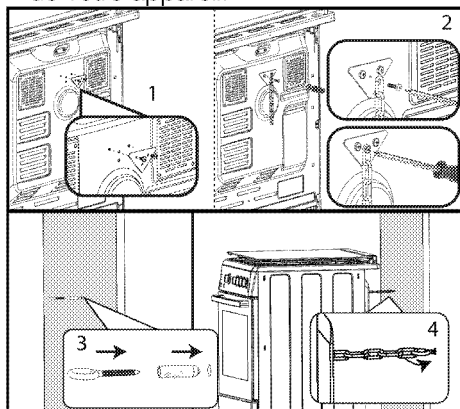
- Si votre appareil est doté de 2 chaînes de sûreté ;

Fixez le crochet (1) au mur de la cuisine (6) à l'aide d'une cheville appropriée et reliez la chaîne de sûreté (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2)



- 1 Crochet
- 2 Mécanisme de verrouillage
- 3 Chaîne de sûreté
- 4 Fixez solidement la chaîne à l'arrière de la cuisinière
- 5 Arrière de la cuisinière
- 6 Mur de cuisine

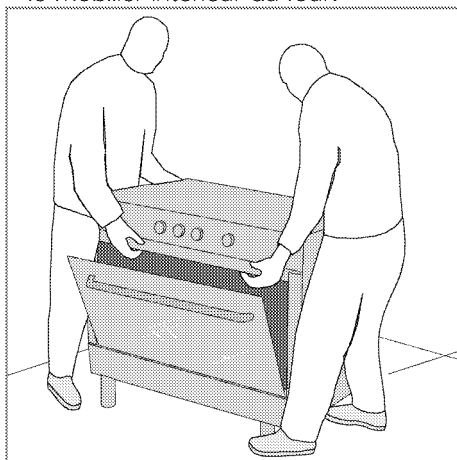
- **Si votre appareil est doté d'une chaîne de sûreté ;**
Suivez les étapes indiquées sur l'image pour fixer la chaîne de sûreté de votre appareil.

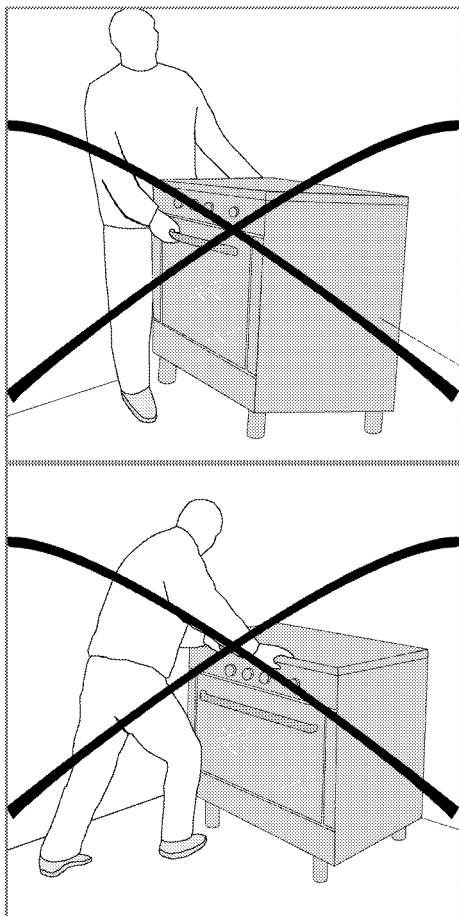


i La chaîne de stabilité doit être la plus courte possible pour éviter que le four ne bascule vers l'avant et en diagonale pour éviter que le four ne bascule sur le côté. La chaîne de stabilité est conçue pour les cuisinières dépourvues de fente d'engagement du support.

Transport de l'appareil

- Il faut toujours être au moins à deux pour porter l'appareil.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil. La porte, la poignée ou les charnières peuvent être endommagées.
- Il est plus facile de déplacer votre appareil lorsque vous soulevez l'avant comme de la manière suivante en le tirant vers vous.
- Il est plus facile de déplacer votre appareil lorsque vous soulevez l'avant en suivant l'indication du schéma. Lors de la préhension, évitez d'endommager les éléments du grill ou le mobilier intérieur du four.





Branchement électrique

Avertissements généraux

- Le raccordement électrique doit être conforme à la réglementation nationale.
- Débranchez l'appareil du raccordement électrique avant d'entreprendre tout travail sur l'installation électrique. Il existe un risque d'électrocution.
- Branchez l'appareil à une prise / ligne de terre et protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué sur le tableau « Spécifications techniques ». Faites réaliser l'installation de la mise à la terre par un électricien qualifié lors de

l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Nous ne sommes en aucun cas responsables des dommages liés à l'utilisation de l'appareil avec un système de mise à la terre non conforme à la réglementation locale.

- L'appareil peut uniquement être branché à l'alimentation secteur par une personne autorisée et qualifiée, et sa garantie commence uniquement après l'installation correcte. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter des opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou ne doit pas toucher des parties chaudes de l'appareil. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié. Sinon, vous courez un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie.
- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur l'étiquette type de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle inférieur de l'appareil sont ouverts ou situés sur la paroi arrière de l'appareil, selon le type d'appareil.
- Les données relatives à l'alimentation secteur doivent correspondre aux données indiquées sur l'étiquette type de l'appareil. L'étiquette type se trouve sur le boîtier arrière de l'appareil.
- Le câble d'alimentation de votre appareil doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Spécifications techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après

l'installation (ne la faites pas passer au-dessus de la plaque de cuisson).

- Ne branchez pas le réfrigérateur sur une rallonge ou une multiprise.
- Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations électriques nationales / locales et utiliser une prise / ligne de courant et une fiche adaptées au four. Si les limites d'alimentation de l'appareil sont dépassées par la capacité de charge de la fiche et de la prise / ligne de courant, l'appareil doit être directement connecté à travers une installation électrique fixe sans l'utilisation d'une fiche et d'une prise / ligne de courant.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Effectuez la connexion électrique de votre appareil en le branchant sur une prise de terre.

Pour la protection de l'appareil contre les brûlures :

1. Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.
2. N'utilisez pas de câbles endommagés ni de rallonges.
3. Assurez-vous que le liquide ou l'humidité ne soit pas accessible au point de connexion électrique.

Connexion de gaz

Avertissements généraux

- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter des opérations effec-

tuées par des personnes non autorisées.

- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion !
- Les conditions et les valeurs de réglage du gaz sont indiquées sur les étiquettes (ou sur la plaque signalétique).
- Votre connexion ou votre conversion de gaz peut être différente selon votre pays. Les explications relatives aux différentes connexions ou conversions de gaz peuvent être fournies dans un manuel supplémentaire avec l'appareil, et ces manuels indiquent le pays pour lequel elles s'appliquent. Effectuez la procédure de connexion ou de conversion de gaz selon les descriptions spécifiées dans le manuel supplémentaire destiné à votre pays.
- Si plus tard vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent de celui pour lequel il a été conçu, vous devez solliciter l'aide d'un service autorisé pour la conversion.

Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière : (S'applique aux modèles allant en France.)

Conditions réglementaires d'installation



Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.
- Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à gaz.
- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m³/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.
- **En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension). Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière: en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.**



Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.



Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

Raccordement au gaz

Votre appareil est fourni avec un kit de raccordement au gaz, composé de :

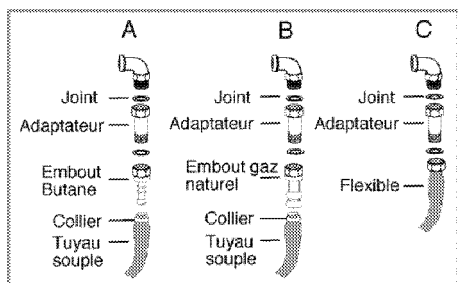
- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

Selon le gaz que vous utilisez et le type de tuyau, veuillez respecter les configurations suivantes. Interposer les joints comme indiqué sur le dessin.

A. Pour le gaz Butane/Propane, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout Butane, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure A).

B. Pour le gaz naturel, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout gaz naturel, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure B).

C. Le raccordement « mécanique » avec un flexible se fait sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure C).



L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.

L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage. Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.



Contrôle d'étanchéité :
Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut reconstrôler le raccordement gaz.



L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe .

Connexion de gaz



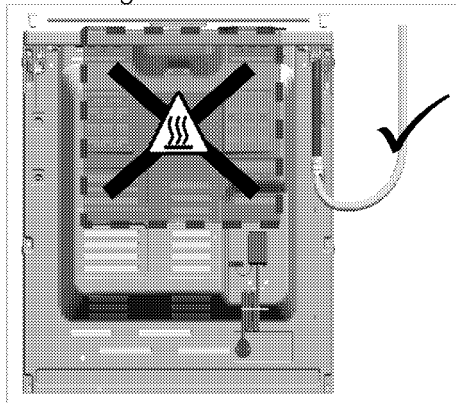
Votre produit est doté d'une alimentation en gaz naturel (NG).

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour le montage avant l'installation de l'appareil.
- Il doit y avoir un tuyau flexible à la sortie de l'installation pour la connexion de gaz naturel de votre appareil et l'extrémité de ce tuyau doit être scellée avec un bouchon aveugle. Le technicien de service enlèvera la bride aveugle et la connectera directement à votre plaque de cuisson ou à l'aide d'un dispositif de connexion directe (couplage) lors de la connexion.
- Veillez à ce que la vanne de gaz naturel soit facilement accessible.
- N'oubliez jamais de vérifier s'il y a des fuites de gaz.

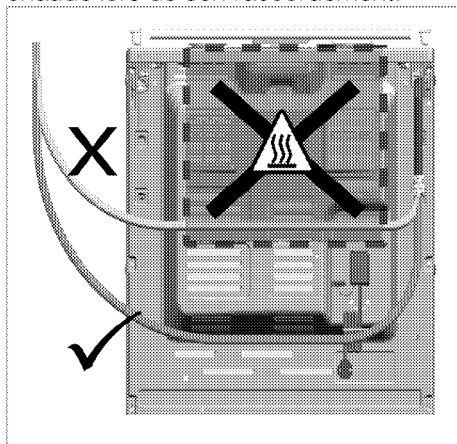
Si votre appareil ne dispose que d'une seule sortie de gaz ;

- Avant de raccorder le tuyau de gaz, assurez-vous que la sortie du tuyau de gaz à l'arrière de l'appareil se trouve

du même côté de l'appareil que la vanne de gaz naturel.

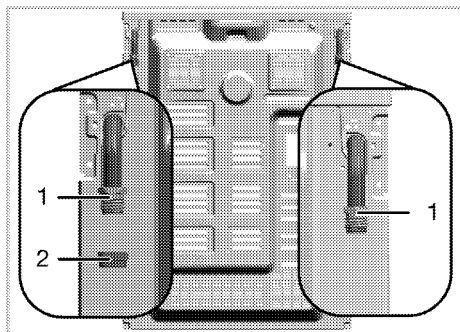


- Si la sortie du tuyau de gaz et la vanne de gaz naturel ne sont pas orientées du même côté, assurez-vous que le tuyau ne passe pas par une zone chaude lors de son raccordement.



Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;

- L'une des deux sorties est scellée à l'aide d'un bouchon aveugle. L'extrémité de l'autre prise est ouverte.

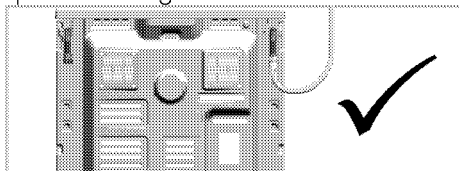


1 Sortie du tuyau à gaz

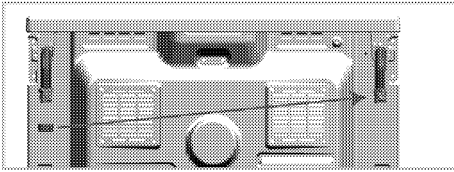
2 Prise pour le raccord

(La prise à laquelle le bouchon aveugle est fixé peut varier selon le modèle du produit.)

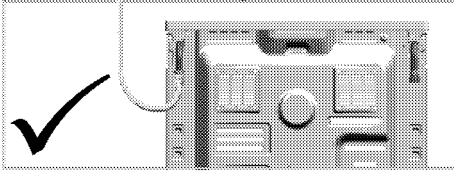
- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la vanne de gaz naturel et la sortie de tuyau de gaz à extrémité ouverte se trouvent du même côté, effectuez le raccordement de gaz comme indiqué dans la figure ci-dessous.



- Si la vanne de gaz naturel et la sortie du tuyau de gaz sont scellées par la face du bouchon aveugle et se trouvent du même côté, retirez le bouchon aveugle de la sortie du tuyau de gaz à l'aide de deux clés. Fermez la sortie du tuyau de gaz à l'aide de ce bouchon aveugle à l'endroit où le raccordement du gaz ne sera pas effectué avec un nouveau joint d'étanchéité (non utilisé).



- Effectuez le raccordement de gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous sur la sortie du tuyau de gaz près de la vanne de gaz naturel.



Risque d'incendie :

Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui en résulteraient.**

- La connexion de gaz doit être effectuée uniquement par le prestataire de services agréé.
- La connexion de gaz de l'appareil doit absolument être effectuée par la sortie du tuyau de gaz près de la vanne de gaz naturel.
- La sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée doit être scellée avec le bouchon aveugle.
- Pour fermer la sortie du tuyau de gaz qui ne sera pas utilisée, vous devez absolument utiliser un joint d'étanchéité neuf et non utilisé.



Après avoir changé le sens de raccordement du bouchon aveugle, faites effectuer le contrôle des fuites de gaz par le service autorisé.



Raccordez le tuyau de gaz flexible de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ce qu'il ne coince pas lorsque les pièces mobiles sont en mouvement. (p. ex. un tiroir) En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces susceptibles de provoquer sa compression.



Le tuyau de gaz ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un tuyau de gaz endommagé vous expose à un risque d'explosion.

Contrôle des fuites au point de connexion

- Veillez à ce que tous les boutons de l'appareil soient éteints. Veillez à ce que l'alimentation en gaz soit ouverte. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez une nouvelle fois la connexion de gaz.
- **Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ;** Veillez à ce que la sortie de gaz non utilisée soit fermée par un bouchon aveugle. Préparez une mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de connexion du bouchon aveugle pour vérifier les fuites de gaz. La partie savonneuse mousse en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nouveau la connexion du bouchon aveugle.

- À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.

i N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

Placement de l'appareil

1. Poussez l'appareil vers le mur de la cuisine.
2. Fixez au mur la chaîne de sûreté que vous avez reliée à l'appareil.
3. Les vibrations émises pendant l'utilisation peuvent entraîner le déplacement des ustensiles de cuisine. Cette situation dangereuse peut être évitée si l'appareil est mis à niveau et placé en équilibre. Pour votre sécurité, assurez-vous que les 4 pieds sont mis à niveau lorsque vous les vissez. Équilibrez l'appareil en tournant les pieds vers la droite et la gauche et en l'alignant au niveau du comptoir.

Inspection finale

1. Fonctionnement de l'appareil.
2. Vérification des fonctionnalités électriques.
3. Ouvrez la vanne de gaz.
4. Vérifiez que les installations de gaz sont bien fixées et bien serrées.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.

i La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si elle est jaunâtre, assurez-vous que le bouchon du brûleur est correctement installé et nettoyez le brûleur.

Conversion de gaz

! Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.

Vous risqueriez une explosion !

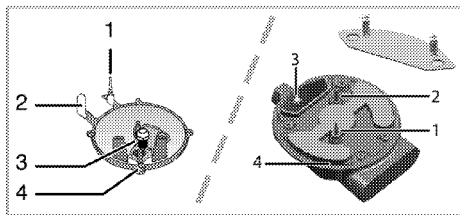
Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de la combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de ralenti afin de rendre l'appareil utilisable avec un autre gaz.

Changement de l'injecteur de gaz de la zone de cuisson

1. Retirez le capuchon et la tête de la zone de cuisson.
2. Retirez les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire.
3. Installez les nouveaux injecteurs de gaz.
4. Vérifiez toutes les connexions afin de vous assurer qu'elles sont installées de manière sûre et sécurisée.

i La position des nouveaux injecteurs est indiquée sur l'emballage. Reportez-vous au tableau des injecteurs à cet effet.

i Cela varie selon le modèle de l'appareil. L'injecteur est fermé par une pièce métallique dans certaines zones de la plaque de cuisson. Il est nécessaire de retirer ce capuchon métallique pour remplacer l'injecteur.



- 1 Ensemble de sécurité du coupeur de gaz (dans les modèles avec élément thermique)
- 2 Bougie d'allumage
- 3 Injecteur
- 4 Zone de cuisson

i N'essayez pas de retirer les robinets à gaz de la zone de la cuisson, sauf en cas de situation anormale. Appelez toujours un service autorisé s'il est nécessaire de changer les robinets de gaz.

Réglage au ralenti des robinets de gaz de la plaque de cuisson (flamme réduite)

1. Allumez la zone de cuisson que vous allez régler et mettez-la en position de flamme réduite.
2. Retirez le bouton.
3. Réglez la hauteur de la flamme en tournant la vis de réglage du ralenti (flamme réduite) sur le robinet de gaz à l'aide d'un tournevis.

Il est nécessaire de serrer la vis de réglage du ralenti dans le sens horaire comme pour le GPL (gaz butane). Il est nécessaire de tourner la vis de réglage du ralenti dans le sens antihoraire comme pour le GN.

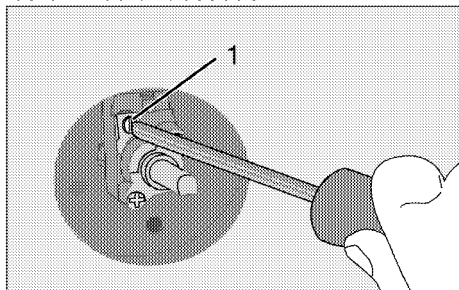
» La hauteur de la flamme doit être de 6-7 mm et dans les couleurs bleu vert en position de ralenti (flamme réduite).

4. Si la hauteur de la flamme est supérieure à celle désirée, tournez la vis dans le sens horaire, si elle est plus

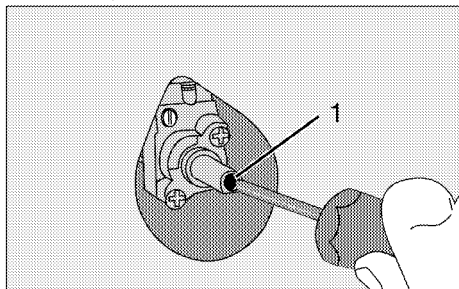
courte, puis tournez-la dans le sens inverse.

5. Enfin, vérifiez si la flamme s'éteint ou non en tournant le bouton en position de grande flamme puis de flamme réduite (ralenti).

La position de la vis de ralenti (flamme réduite) peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé dans votre appareil. Voir les chiffres ci-dessous.



- 1 Vis de réglage du débit de gaz (au ralenti)



- 1 Vis de réglage du débit de gaz (au ralenti)

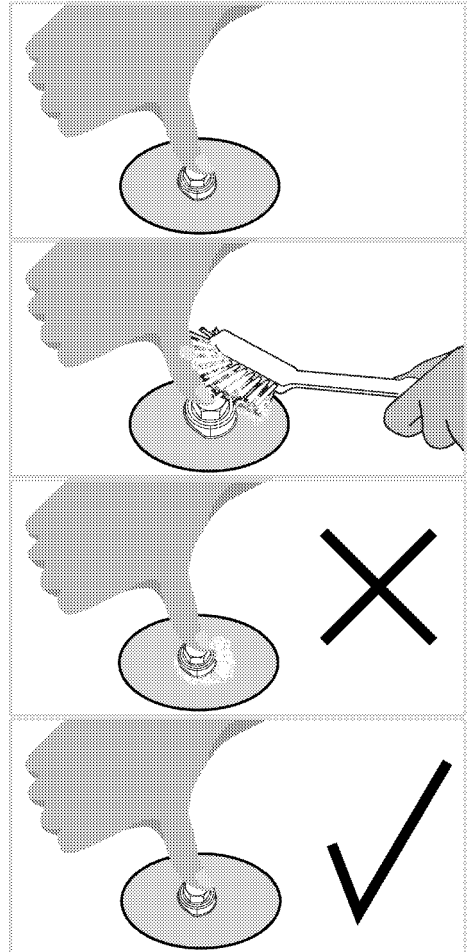
i Lorsque vous modifiez le type de gaz réglé de l'appareil, vous devez également modifier l'étiquette indiquant le type de gaz réglé.

Contrôle des fuites dans les injecteurs

Avant d'effectuer la conversion de gaz sur l'appareil, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF. Après avoir converti correctement

les injecteurs, vous devez vérifier les fuites de gaz sur chacun d'eux.

1. Assurez-vous que l'alimentation de l'appareil en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en arrêt.
2. Lorsque le bouton de commande correspondant est en position marche et maintenu enfoncé pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur, chaque trou d'injection doit être fermé avec un doigt en appliquant une force raisonnable suffisante pour arrêter la fuite de gaz.
3. Appliquez l'eau savonneuse préalablement préparée sur le raccord de l'injecteur avec un petit pinceau ; elle commence à faire des bulles s'il y a une fuite de gaz dans le raccord de l'injecteur. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez le processus de l'étape 3.
4. Si la formation des bulles continue, coupez immédiatement le gaz fourni à l'appareil et contactez un représentant de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas l'appareil avant l'intervention préalable du service agréé.



5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

Réglage de l'heure pour la première fois

i Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne le réglez pas, vous ne pouvez pas cuisiner dans certains modèles de four.

i Les symboles correspondants sur la montre clignotent lorsque vous faites des ajustements.

Réglez l'heure de la journée à l'aide des touches \oplus/\ominus après le premier allumage du four.

i Sur les modèles tactiles, appuyez d'abord sur la touche \equiv , ensuite ajustez l'heure de la journée à l'aide de \oplus/\ominus .

Confirmez le réglage en appuyant sur le symbole \odot ou patientez 4 secondes pour confirmer sans appuyer sur aucune touche.

i Si vous ne réglez pas la première heure, l'horloge commencera à se déplacer à partir de **12:00** et le symbole \odot apparaîtra à l'écran. Le symbole disparaît lorsque l'heure est réglée.

i Les réglages de l'heure actuelle sont annulés en cas de panne de courant. Ils doivent être réajustés.

Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.

2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.

3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.

4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir « Fonctions de cuisson du four ». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.

6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

REMARQUE Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez de respirer la fumée et l'odeur qui se dégagent.

6 Utilisation de la table de cuisson

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

Avertissements généraux

- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.
- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière

à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.

Tailles de casseroles/poêles recommandées

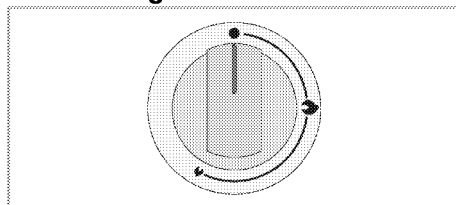
Brûleurs à gaz

Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la poêle à utiliser
Brûleur auxiliaire	16 - 18 cm
Brûleur normal	18 - 20 cm
Brûleur rapide	20 - 22 cm
Brûleur wok	22 - 24 cm

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera endommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

Fonctionnement des tables de cuisson

Niveau de gaz




Le grand symbole de feu 🔥 indique le niveau maximal du gaz de cuisson, le

petit symbole de feu 🔥 indique le niveau minimal du gaz de cuisson. Le gaz fourni aux tables de cuisson est coupé en position Arrêt ●. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.


1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.

 Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

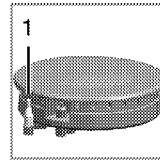
Extinction des brûleurs à gaz

Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).

 Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.


Dispositif de sécurité par coupure du gaz Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs à gaz, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.



1 Sécurité de coupure du gaz

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.

 Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes. Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

7 Utilisation du four

Informations générales relatives à l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

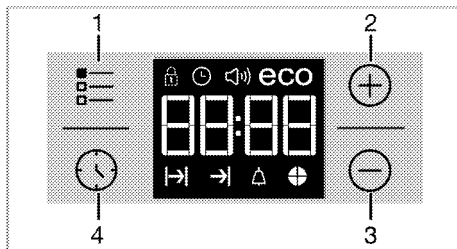
Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer.

Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four








La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Fonctionnement de l'unité de commande du four




- 1 Touche des réglages
- 2 Touche d'augmentation de la valeur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche de réglage du minuteur

Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole du volume
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole du minuteur
- eco** : Symbole du mode Eco
-  : Symbole de l'interval de minuteur

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

-  Le temps limite réglable pour la fin de la cuisson est de 5 heures et 59 minutes. Le programme est annulé en cas de coupure de courant. Vous devrez reprogrammer le four.

i Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Patientez quelques instants pour que les réglages prennent effet.

i Lorsqu'aucun réglage de cuisson n'est effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.

i Le temps restant s'affiche lorsque le temps de cuisson est réglé au démarrage de la cuisson.

Cuisson avec durée programmée

Vous pouvez régler le four pour qu'il s'arrête à la fin du temps spécifié en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur \odot jusqu'à ce que le symbole $\rightarrow|$ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches \oplus/\ominus .

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole $\rightarrow|$ et l'intervalle de temps s'affichent en permanence à l'écran.

4. Mettez votre plat au four et réglez la température à l'aide du bouton de température. La cuisson démarre.

» Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran lorsque la cuisson démarre et que tous les segments du symbole d'intervalle de temps sont allumés. Le temps de cuisson défini est divisé en 4 parties égales ; lorsque le temps de chaque partie se termine, le symbole de cette partie s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre le temps de cuisson restant et le temps de cuisson total.

Réglage du temps de fin de cuisson à une heure ultérieure ; (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Après le réglage du temps de cuisson sur la minuterie, vous pouvez reporter le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur \odot jusqu'à ce que le symbole $\rightarrow|$ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches \oplus/\ominus .

» Une fois le temps de cuisson réglé, le symbole $\rightarrow|$ s'affiche en permanence à l'écran.

4. Appuyez sur \odot jusqu'à ce que le symbole $\rightarrow|$ s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.
5. Appuyez sur les touches \oplus/\ominus pour régler le temps de fin de cuisson.

» Une fois le temps de cuisson réglé, les symboles $\rightarrow|$ et $\rightarrow|$ et l'intervalle de temps s'affichent en permanence à l'écran. Après le démarrage de la cuisson, le symbole $\rightarrow|$ disparaît.

6. Mettez votre plat au four et réglez la température à l'aide du bouton de température. La cuisson démarre.

» **La minuterie du four calcule le temps de démarrage en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque le temps de démarrage de la cuisson est venu et que le four est chauffé à la température réglée. Il maintient cette température jusqu'au temps de fin de cuisson.

» Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran lorsque la cuisson démarre et que tous les segments du symbole d'intervalle de temps

sont allumés. Le temps de cuisson défini est divisé en 4 parties égales ; lorsque le temps de chaque partie se termine, le symbole de cette partie s'éteint. Ainsi, vous pouvez facilement comprendre le rapport entre le temps de cuisson restant et le temps de cuisson total.

7. Une fois la cuisson terminée, "Fin" s'affiche à l'écran et la minuterie émet un avertissement sonore.



8. L'avertissement sonore retentit pendant 2 minutes. Pour arrêter l'avertissement sonore, appuyez simplement sur n'importe quelle touche. L'avertissement sonore s'arrête et l'heure actuelle s'affiche.

i Lorsque vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Tournez le bouton de température et le bouton de fonction sur la position « 0 » (Arrêt) pour arrêter le four afin d'éviter qu'il ne se remette en marche à la fin de l'avertissement.

Paramètres


Activation du verrouillage de touches

Vous pouvez empêcher que la minuterie numérique n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.



» « OFF » s'affiche à l'écran.

2. Appuyez sur  pour activer le Verrouillage de touches.


» Une fois le Verrouillage de touches activé, « On » s'affiche à l'écran et le symbole  s'allume en continu.

i Les touches du minuteur numérique ne sont pas fonctionnelles lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Pour désactiver le verrouillage de touches

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

» « On » s'affiche à l'écran.



2. Désactivez le verrouillage de touches en appuyant sur la touche .

» « OFF » s'affiche une fois le verrouillage de touches désactivé.

Réglage de l'alarme

Vous pouvez utiliser la minuterie de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que le programme de cuisson.


L'horloge de l'alarme n'a aucune incidence sur les fonctions du four. Elle est utilisée uniquement comme un avertissement. Par exemple, cela est utile lorsque vous voulez retourner des aliments au four à un certain moment. La minuterie émet un avertissement sonore à la fin de l'heure programmée.


1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

i L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

2. Réglez la durée de l'alarme à l'aide des touches  / .

i Les touches de fonction pour la sonnerie de l'alarme, l'heure du jour, la luminosité de l'affichage et les touches de température doivent être sur 0 (OFF).




»  le symbole reste allumé et l'heure de l'alarme s'affiche à l'écran une fois qu'elle est réglée.

3. À la fin de l'heure de l'alarme, le symbole  commence à clignoter et l'avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

1. L'avertissement sonore retentit pendant 2 minutes. Pour arrêter l'avertissement sonore, appuyez simplement sur n'importe quelle touche.
» L'avertissement sonore s'arrête et l'heure actuelle s'affiche.





Désactivation de l'alarme

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour désactiver l'alarme.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.



L'heure de l'alarme s'affiche. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés simultanément, le temps le plus court s'affiche.





Changement de la sonnerie de l'alarme

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Réglez la sonnerie de l'alarme souhaitée à l'aide des touches  / .

3. La sonnerie que vous avez définie s'activera dans quelques instants.
» La sonnerie de l'alarme sélectionnée s'affichera suivant le format « **b-01** », « **b-02** » ou « **b-03** » à l'écran.

Modification de l'heure du jour

Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie :



1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
2. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches  / .

3. L'heure que vous avez définie s'activera dans quelques instants.

Mode économie



Vous pouvez économiser de l'énergie en mode Économie pendant la cuisson en réglant le temps de cuisson du four. Ce mode permet de terminer la cuisson avec la température intérieure du four en éteignant les appareils de chauffage avant la fin du temps de cuisson.

Réglage du mode Économie

1. Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le symbole **eco** s'affiche à l'écran.
» « **OFF** » s'affiche à l'écran.
2. Activez le mode économie d'énergie en appuyant sur la touche .

» Une fois le mode Économie activé, « **On** » s'affiche à l'écran et le symbole **eco** s'allume en continu.




Désactivation du mode Économie

1. Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que le symbole **eco** s'affiche à l'écran.
» « **On** » s'affiche à l'écran.
2. Désactivez le mode Économie en appuyant sur la touche .

» « **OFF** » s'affiche une fois le mode **eco** désactivé.

Réglage de la luminosité de l'écran

(Cette caractéristique est en option. Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que **d-01**, **d-02** ou **d-03** s'affiche à l'écran pour régler sa luminosité.
2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches  / .

» L'heure que vous avez définie s'activera dans quelques instants.

8 Informations générales sur la cuisson

Cette section décrit les conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

De plus, vous pouvez également trouver certains des aliments testés par les producteurs et les cadres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.
- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison,

ces valeurs sont fournies sous forme de plages.

Avertissements généraux sur la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.

- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous comptez utiliser un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous comptez cuisiner à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et la surface inférieure des pâtisseries ne brunit pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunis-

sement peut être observé sur la surface inférieure des aliments. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre temps de cuisson d'environ 10 minutes.

- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est pâteux, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10 °C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est correctement cuit à l'intérieur, mais que l'extérieur est collant, utilisez une plus petite quantité de liquide, réduisez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la cuisson des pâtisseries

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.

- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteaux dans le plateau	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	Chaleur tournante	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	160	25 ... 35
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	4	150	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	35 ... 45
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	160	35 ... 45
Biscuit	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	3	170	20 ... 30
Pâte à tarte	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	200	30 ... 40
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Pain entier	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200	35 ... 45
Lasagnes	Moule rectangulaire en verre / métal sur grille métallique**	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	40 ... 55

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	170	45 ... 60
Pizza	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1 - 4	150	35 ... 45
Génoise	1-Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** 4- Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur plateau standard	Chaleur tournante	1 - 4	150	45 ... 55
Biscuit	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1 - 4	170	25 ... 35
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1 - 4	200	25 ... 35

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Viande, poisson et volaille

Les points clés de la cuisson

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Cuire les aliments recommandés dans la table de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 170	110 ... 120
Poulet rôti (1.8-2 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	65 ... 85
Turquie (5.5 kg)	Lèche-frite standard*	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les**

surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de ma-

nière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu

d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)**	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	4 ... 6

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

**Si la température de la grille ne peut pas être réglée sur votre appareil, votre grille fonctionnera à la valeur de température maximale.

Cuisson standard

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour aliments expérimentaux

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Convection naturelle	2	160	25 ... 35
	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	4	150	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	35 ... 45
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	3	160	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Convection naturelle	2	180	40 ... 55
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique**	Chaleur tournante	2	170	45 ... 60

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner avec deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau émaillé d'un diamètre de 40 x 30 cm sur grille métallique**	Chaleur tournante	2 – 4	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Lèche-frite standard*	Chaleur tournante	1 – 4	150	35 ... 45
Génoise	1-Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique** 4- Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur plateau standard	Chaleur tournante	1 – 4	150	45 ... 55

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Gril

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Pain grillé	Grille métallique	4	250	4 ... 6
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 30

Retournez les aliments après la moitié du temps total de grillage.

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

9 Maintenance et entretien

Consignes de nettoyage générales

⚠ Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque opération. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage, de détartrants ou d'objets pointus pendant le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécial pour le nettoyage après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide de savon à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Pour les tables de cuisson :

- Les saletés acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des brûleurs/plaques de cuisson, nettoyez tout liquide débordé immédiatement après avoir refroidi la table de cuisson en l'éteignant.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.
- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose aucun problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Surfaces en inox et en acier inoxydable

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Retirez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile,

d'amidon, de lait et de protéine sur les surfaces en acier-inox et en verre. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre appareil est doté d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez faire du nettoyage facile à la vapeur pour la saleté légère non permanente. (Voir la section « Nettoyage à la vapeur facile »)
- Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser le nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales du foyer ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lors du nettoyage des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métal-

liques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.

- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés aussi humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

Nettoyage des accessoires

Sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation, ne lavez pas les accessoires du produit au lave-vaisselle.

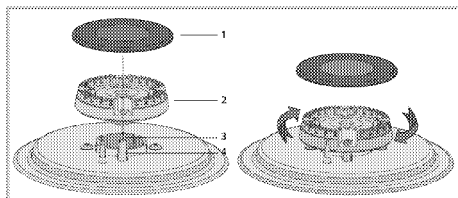
Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyage des brûleurs à gaz

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émailée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grills, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

Assemblage des pièces des brûleurs

Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.



- 1 Couvercle de brûleur
- 2 Tête de brûleur
- 3 Chambre de combustion
- 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

1. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
2. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.

Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau de commande. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour des boutons. Les indicateurs situés autour des boutons peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre appareil dispose d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des

touches avant d'effectuer le nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de votre four.

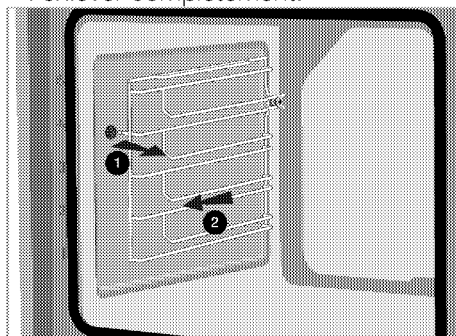
Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson ne peuvent être recouvertes que par des parois émaillées ou catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer vos parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les gradins métalliques latéraux :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.



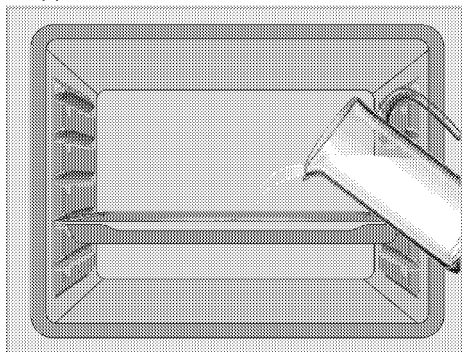
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

Nettoyage facile à la vapeur

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Il assure un nettoyage facile, car la saleté (n'ayant pas attendu trop longtemps) est ramollie par la vapeur qui se forme à l'intérieur du four et les gouttes d'eau se condensent sur les surfaces intérieures du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Versez 750 ml d'eau dans le plateau du four et placez-le sur la 2e grille du four.



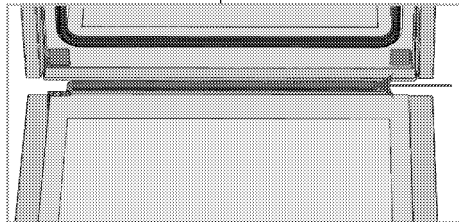
3. Réglez le four en mode de nettoyage facile à la vapeur et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 25 minutes.

Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Utilisez de l'eau chaude avec du liquide de lavage, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la saleté persistante et essuyez-la à l'aide d'un chiffon sec.

i Pendant le mode de nettoyage à la vapeur facile, l'eau qui se trouve dans la piscine à la base du four pour ramollir les résidus / saletés légèrement formés dans la cavité du four s'évapore et se condense dans la cavité du four et la vitre intérieure de la porte du four, par conséquent de l'eau peut couler. Lorsque la porte du four est ouverte. Essuyez la condensation dès que la porte du four est ouverte.

Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Après la condensation dans le four, de l'eau ou de l'humidité peut se trouver dans le canal du réservoir sous le four. Après utilisation, nettoyez ce canal de piscine avec un chiffon humide puis séchez-le.



Nettoyage de la porte du four

i N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « Retrait de la porte du four » et « Retrait des vitres intérieures de la porte ». Après avoir retiré les vitres

intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Essuyez le verre avec du vinaigre. Rincez-le ensuite pour éliminer les résidus de calcaire qui peuvent se trouver sur la vitre du four.

Retrait de la porte du four

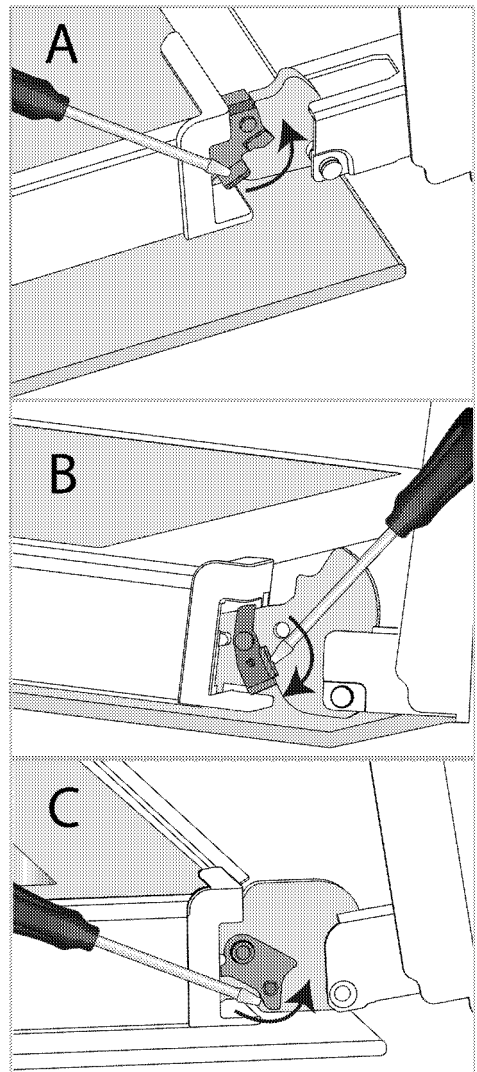
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

Le type de charnière (A), (B), (C) varie en fonction du modèle de produit. Les figures ci-dessous montrent comment ouvrir tous les types de charnières.

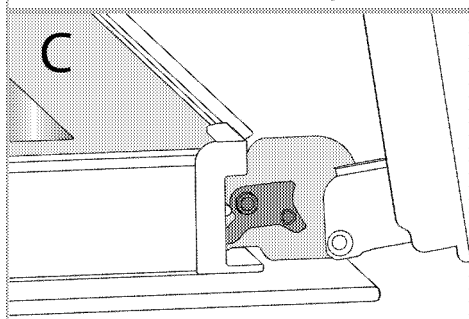
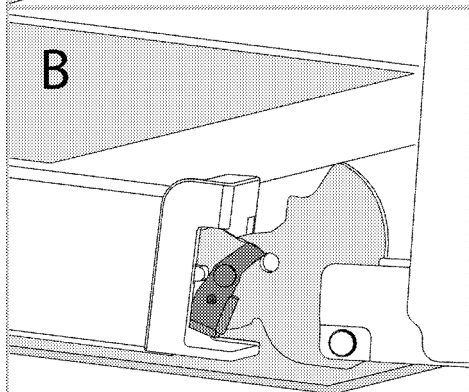
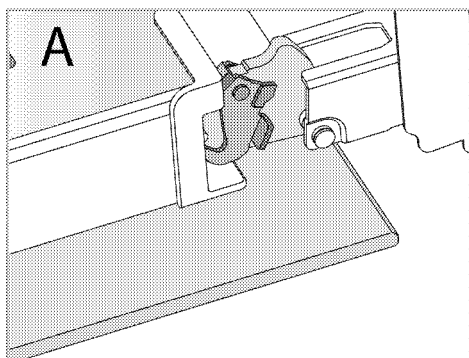
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture douce.

La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture / fermeture en douceur.

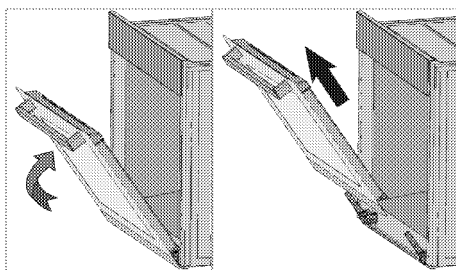


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

3. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



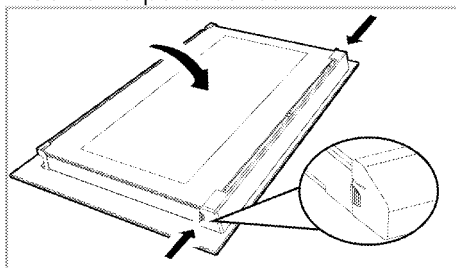
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

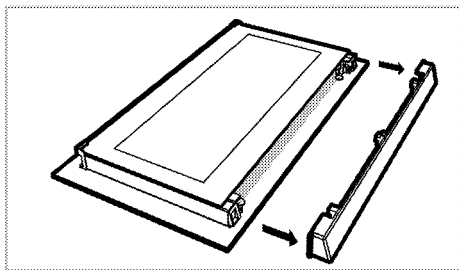
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

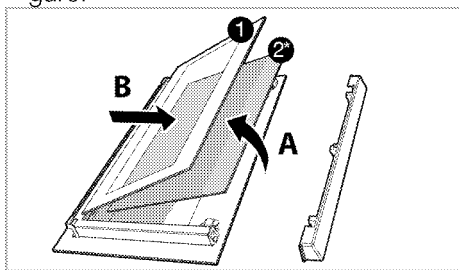
1. Ouvrez la porte du four.



2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en appuyant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



1 Panneau de la vitre la plus intérieure

2* Panneau de la vitre intérieure (Votre appareil peut ne pas en être équipé.)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).

5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté de la vitre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).

6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.

7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

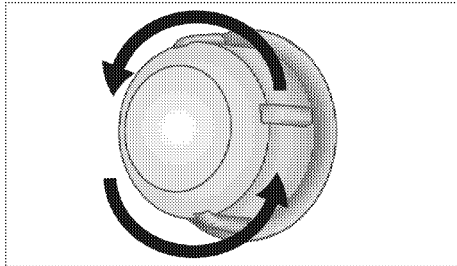
⚠ Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes du four peuvent être obtenues auprès d'agents de service agréés ou d'un technicien titulaire d'une licence.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions phy-

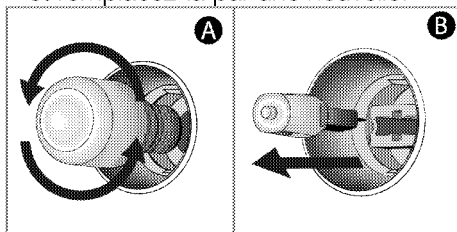
siques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.

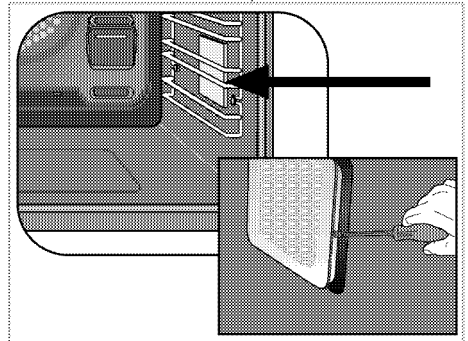


4. Remettez le couvercle en verre.

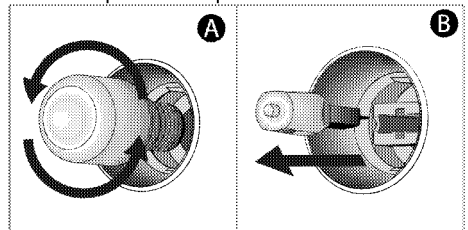
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

10 Dépannage

Si vous ne parvenez pas à résoudre la panne bien que vous ayez appliqué les instructions indiquées dans cette section, consultez l'agent ou le technicien de maintenance agréé ou le fournisseur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

N'essayez jamais de réparer vous-même un appareil défectueux.

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est utilisé.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

Des gouttes d'eau se forment pendant la cuisson.

- La vapeur qui est émise pendant la cuisson peut se condenser et former des gouttelettes d'eau lorsqu'elle frappe les surfaces froides de l'appareil. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil émet des bruits métalliques lorsqu'il chauffe ou refroidit.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se dilater et entraîner des bruits. >>> *Ce n'est pas un défaut.*

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible secteur est défectueux ou s'est déclenché. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles. Remplacez-les ou réinitialisez-les si nécessaire.*
- La fiche de l'appareil n'est pas correctement insérée dans la prise (mise à la terre). >>> *Vérifiez la fiche de raccordement.*
- Les boutons / clés du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> *Si votre appareil est équipé d'une fonction de verrouillage des touches, le verrouillage des touches peut être activé. Veuillez le désactiver.*

Le voyant du four ne fonctionne pas.

- La lampe du four est défectueuse. >>> *Remplacez la lampe du four.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.*

Le four ne chauffe pas

- Il n'est peut-être pas réglé sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température. >>> *Réglez le four sur une certaine fonction de cuisson et / ou à une certaine température.*
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, le minuteur n'est peut-être pas réglé. >>> *Réglez la durée.*
- L'électricité est coupée >>> *Vérifiez s'il y a de l'électricité. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réinitialisez les fusibles si nécessaire.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles qui se trouvent dans la boîte à fusibles.*
- La durée n'est pas réglée. >>> *Réglez la durée.*

Il n'y a pas de gaz.

- La vanne principale de gaz est fermée. >>> *Ouvrez la vanne de gaz.*
- Le tuyau de gaz est plié. >>> *Installez correctement le tuyau de gaz.*

Les brûleurs ne fonctionnent pas correctement ou ne fonctionnent pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants du brûleur.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas correctement monté. >>> *Montez le couvercle du brûleur correctement.*
- La vanne de gaz est fermée. >>> *Ouvrez la vanne de gaz.*
- La bouteille de gaz est vide (en cas d'utilisation d'une bouteille à GPL). >>> *Remplacez la bouteille de gaz.*

(Dans les modèles avec minuteur) L'affichage de l'horloge clignote ou le symbole de l'horloge est allumé.

- Une précédente panne d'électricité s'est produite. >>> *Régalez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*
-

