



Cuisinière

Manuel d'utilisation



BGM 11225 EX

FR

485.9400.86/R.AB/15.08.2024/6-4

9152131020



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Chère cliente, cher client,

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

Beko Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit. Afin que cet appareil vous offre une efficacité optimale, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant de l'utiliser. Veuillez conserver ces documents 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.

Beko Egypt Home Appliances Industries

Plot No. 104, Industrial Zone, South el asher 6 million -
10th of Ramadan City - Ash Sharqia Governorate, Egypt.

Made in Egypt



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.....	10
Sécurité d'utilisation	12
Alertes de température.....	12
Utilisation des accessoires.....	13
Consignes de sécurité relatives à la cuisson	13
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
Élimination des emballages	16
Recommandations pour économiser l'énergie.....	16

3 Votre appareil 17

Présentation de l'appareil	17
Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil	18
Panneau de contrôle du four.....	18
Bouton de commande de la table de cuisson.....	19
Informations générales sur la table de cuisson.....	19
Fonctions du four	20
Accessoires de l'appareil	21
Utilisation des accessoires de l'appareil..	22

Caractéristiques techniques.....	26
Tableau des injecteurs.....	27

4 Installation 29

Avant l'installation	29
Branchement électrique	32
Connexion de gaz	33
Placement de l'appareil	41
Conversion du gaz.....	42

5 Première utilisation 45

Réglage de l'heure pour la première fois..	45
Premier nettoyage	45

6 Utilisation de la table de cuisson 47

Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson	47
Fonctionnement des tables de cuisson ...	47

7 Utilisation du four 49

Informations générales relatives à l'utilisation du four	49
Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	49
Paramètres	52
Fonction de rôtissage de poulet	54

8 Informations générales sur la cuisson 56

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson.....	56
Avertissements généraux sur la cuisson au four.....	56
Pâtisseries et aliments cuits au four.....	56
Viande, poisson et volaille	59
Gril	60
Cuisson standard.....	61

9 Maintenance et entretien 63

Consignes de nettoyage générales.....	63
Nettoyage des accessoires.....	64
Nettoyage de la table de cuisson.....	64
Nettoyage du panneau de commande.....	65
Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	65
Nettoyage facile à la vapeur.....	66

Nettoyage de la porte du four.....	67
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	68
Nettoyage de la lampe du four.....	69

10 Dépannage 71

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 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 chez les particuliers ou dans les cuisines de 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 votre 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 favorisant 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 informations sur les mesures à prendre en cas de perception d'odeur de gaz.
 - Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette (ou la plaque signalétique)



Que faire quand on sent du gaz !

- N'utilisez pas de flammes et ne fumez pas. N'utilisez au-

- cun 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 avec du ruban adhésif, pour éviter de l'endommager ainsi que ces 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 surchaufferaient car ils ne peuvent pas recevoir de l'air pro-

venant du fond. Cela entraînerait 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 Veillez à ce qu'il ne se coince pas lorsque les pièces mobiles sont en mouvement (p. ex. un tiroir). En plus, ne placez pas le tuyau à gaz dans des espaces 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, ou que vous souhaitez les retirer, 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 lèchefrite sur les gradins 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'au fond du four

Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller la cuisson.
- **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 cou-

vercle 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 (lèche-frite, 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 ustensiles 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 cuisson. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés à la cuisson du four 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 les poêles et casseroles au centre des brûleurs. Soyez vigilant à ce que le feu ne déborde pas sur le côté des poêles et casseroles.



Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

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

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 matériaux 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 résiduelle.
- Si cela est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez le four. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco » et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
- 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

2 Panneau de commande

3 Poignée

4 Porte

5 Partie inférieure

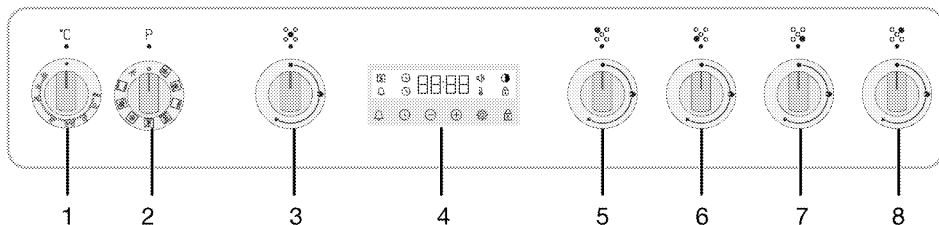
6 Orifices de ventilation

7 Brûleurs de plaque de cuisson

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

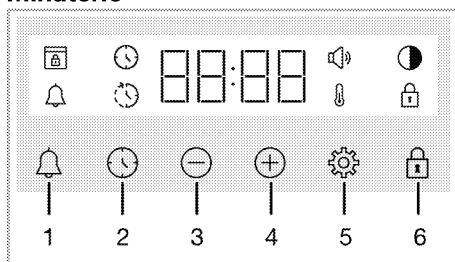
Bouton pour température

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 d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des commandes

Symboles d'affichage

-  : Symbole du temps de cuisson
-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de luminosité



: Le symbole de verrouillage des commandes



: Symbole de température



: Symbole du volume

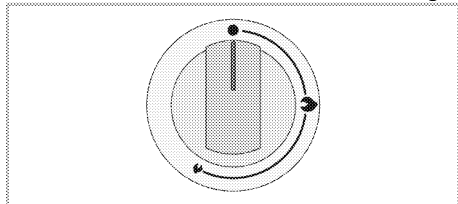


: Symbole de verrouillage de la porte*

* 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.

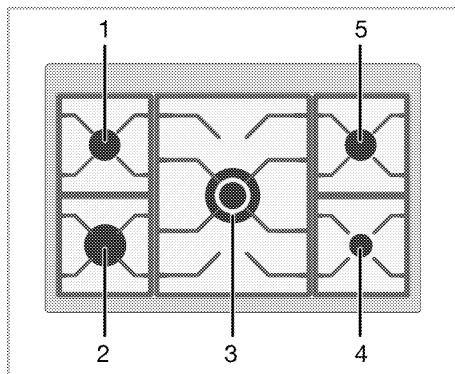
Bouton de commande de brûleur à gaz



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 commande. 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
	Lampe du four	-	Aucun chauffage ne fonctionne dans le four. Seule la lampe du four s'allume.
	Décongelation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur la paroi de fond) fonctionne. Les aliments congelés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments 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 à la fois par le dessus et par le dessous. Approprié pour la pâtisserie et les plats en sauce. La cuisson se fait sur un seul niveau.
 	Résistance de sole assisté par ventilateur	*	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. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chaleur tournante	*	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.
	Chaleur tournante éco	*	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante". Toutefois, le temps de cuisson sera légèrement plus long.
	Fonction Pizza	*	La résistance de sole et celle autour du ventilateur fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	*	Les résistances de voûte, sole et annulaire fonctionnent au même temps que le ventilateur. Toutes les parties de l'aliment sont cuites de la même façon et rapidement. La cuisson se fait.

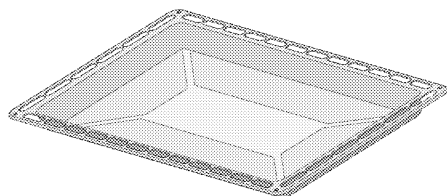
Symbole de fonction	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Rôtisserie avec grill complet	*	Les compartiments intérieur et extérieur de l'appareil de chauffage supérieur et le moteur de barbecue (brochette de Doner) fonctionnent. Il est idéal pour les grillades de morceaux de viande de grande taille et de taille moyenne.

* 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.

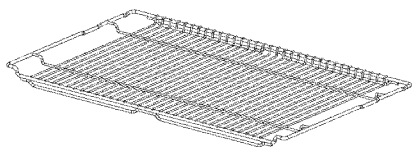
REMARQUE : Les les accessoires de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la température. Ceci n'a aucun effet sur la fonction. La déformation disparaît lorsque le l'accessoire refroidit.



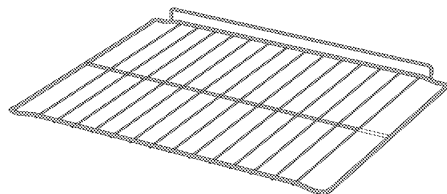
Lèche-frite standard

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

Modèles pour gradins métalliques:

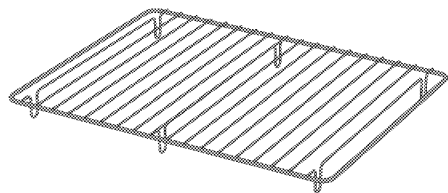


Modèles pour cavité sans gradins métalliques:



Grille métallique

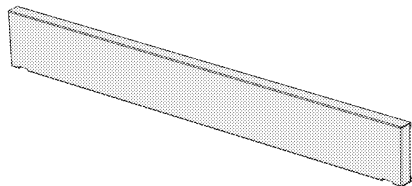
la cuisson pour griller ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.



Grille métallique dans lèche-frite

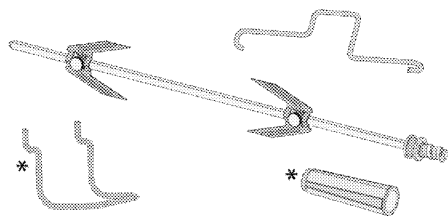
En la plaçant sur le lèche-frite (si fourni), on s'assure que les huiles qui s'écoulent pendant la cuisson sont recueillies dans le lèche-frite, évitant ainsi la contamination du four.

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.



Rôtisserie et brochettes

Il est utilisé pour faire griller de la viande rouge, de la volaille et du poisson dans toutes les directions.

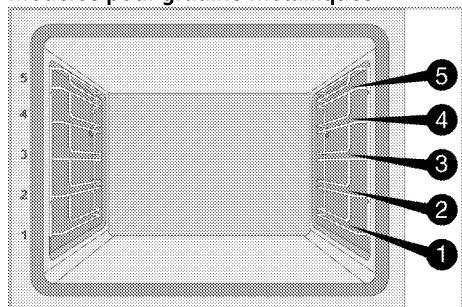
* La poignée en plastique et le fil de support de tournebroche / brochette sont fournis selon le modèle. Ils peuvent ne pas être disponibles sur votre produit.

Utilisation des accessoires de l'appareil

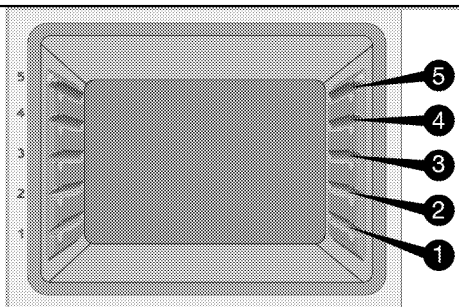
Gradins du four

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

Modèles pour gradins métalliques



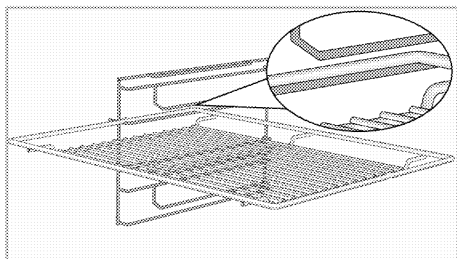
Modèles pour cavité sans gradins métalliques



Mise en place de la grille métallique et de la lèche-frite sur les étagères de cuisine

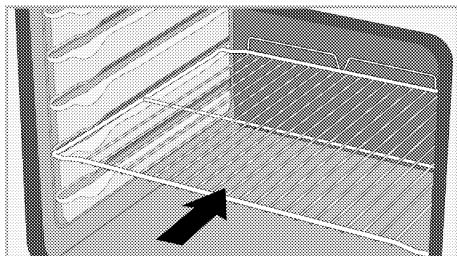
Modèles pour gradins métalliques:

Il est essentiel de placer correctement la grille métallique sur les gradins. La grille métallique doit être placée entre deux gradins comme indiqué sur la figure.



Modèles pour cavité sans gradins métalliques:

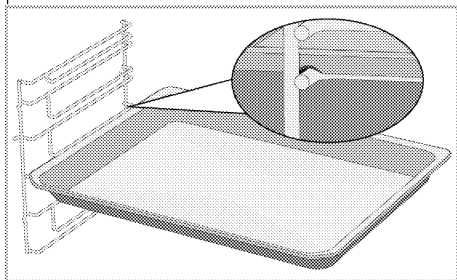
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les emplacements latéraux. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



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 latéraux. Pour une meilleure cuisson, la grille doit être avec la butée sur métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.

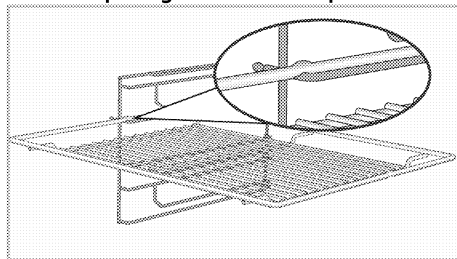


Conception de la butée du gradin

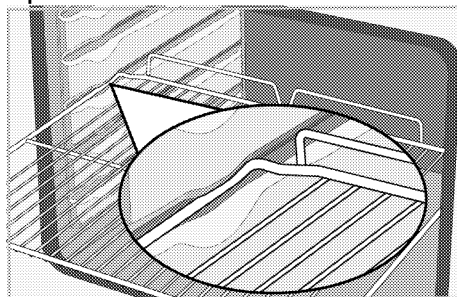
Il existe une conception de la de butée qui empêche la grille métallique de basculer de

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

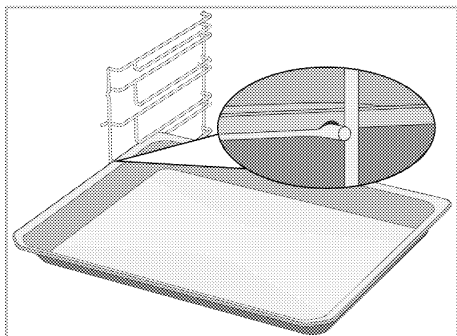


Modèles pour cavité sans gradins métalliques



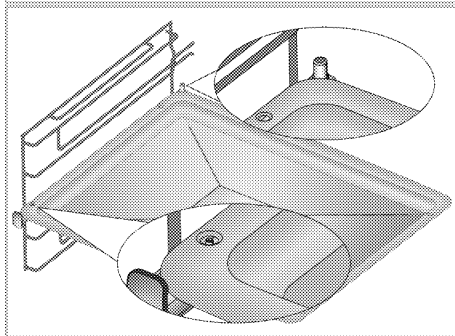
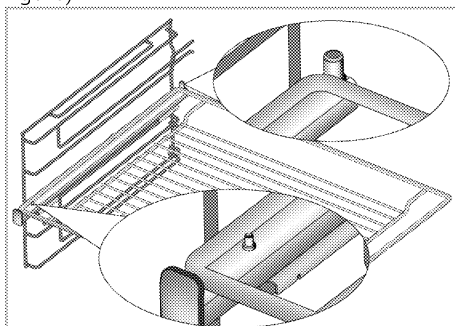
Conception de la butée de la grille effacer métallique Modèles pour gradins métalliques

Il existe également une conception de la de butée qui empêche la grille de basculer. Tout en enlevant la grille, 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.



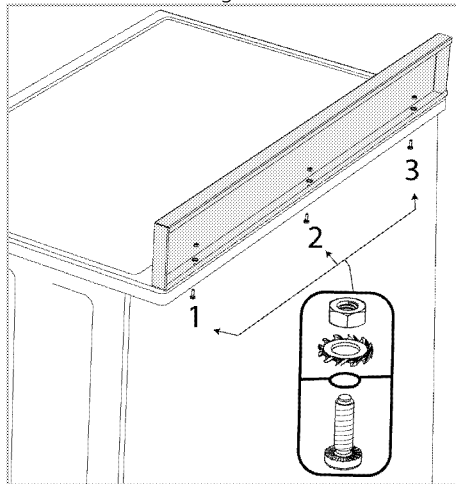
Mise en place appropriée de la grille métallique et de la lèchefrite sur les rails télescopiques Modèles et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les lèchefrites ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de lèchefrites 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).



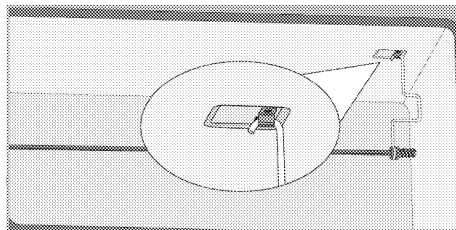
Montage arrière du revêtement

Positionnez le montage arrière du rail comme indiqué. Fixez le montage arrière du rail à la paroi 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 rail.



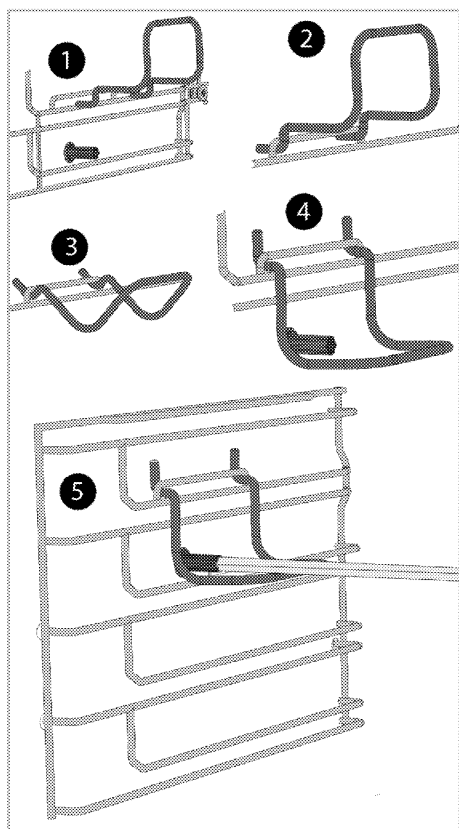
Fixation de la broche à rôtir les poulets

Comme le montre la figure, attachez le crochet de la broche à rôtir les poulets à la fente du crochet.

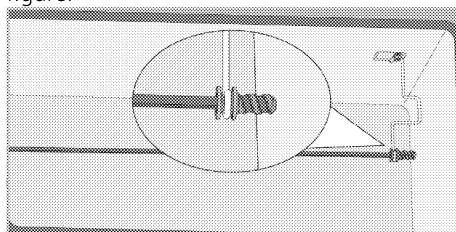


Comme indiqué sur la figure, fixez le fil de support de la rôtissoire et de la broche à sa place.

* Fil de support de la rôtissoire et de la broche et sa place sur le produit, fournis selon le modèle. Ils peuvent ne pas être disponibles sur votre produit.



Placez le bord pointu de la broche dans la fente rotative du côté gauche à l'intérieur du four. Si votre broche dispose d'un manche en plastique, retirez-le. Comme le montre la figure, accrochez l'autre bord de la broche au crochet. Assurez-vous que la broche est bien fixée avec le crochet, comme sur la figure.



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	3,5 kW
Consommation totale de gaz	11,9 kW (865 g/h)
Catégorie de produit gazier	Cat II 2E+3+ / Cat II 2H3+ / Cat I 2E
Type de gaz / pression à laquelle le produit est réglé	G 20/20 mbar / G 25/25 mbar
Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti	G 30/28-30 mbar / G 31/37 mbar

Brûleurs

Arrière gauche	Brûleur normal
Alimentation	2 kW (145 g/h)
Avant gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW (211 g/h)
Centre	Brûleur wok
Alimentation	4 kW (291 g/h)
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1 kW (73 g/h)
Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	2 kW (145 g/h)

Four

Type de fours	Four Multifonction Chaleur tournante
---------------	--------------------------------------

- # 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 (145 g/h) Arrière gauche	2,9 kW (211 g/h) Avant gauche	4 kW (291 g/h) Centre	1 kW (73 g/h) Avant droite	2 kW (145 g/h) Arrière droite
Type /pression de gaz					
G 20/20 mbar	103	115	144	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	101	50	72
G 25/25 mbar	103	115	144	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	101	50	72

Pays catégories/types/pression de gaz

Vous pouvez trouver le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés pour le pays où le produit sera installé dans le tableau ci-dessous.

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 - 45.3 MJ/m3 (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
	Cat II	2L3B/P	G25,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

4 Installation

Avertissements généraux

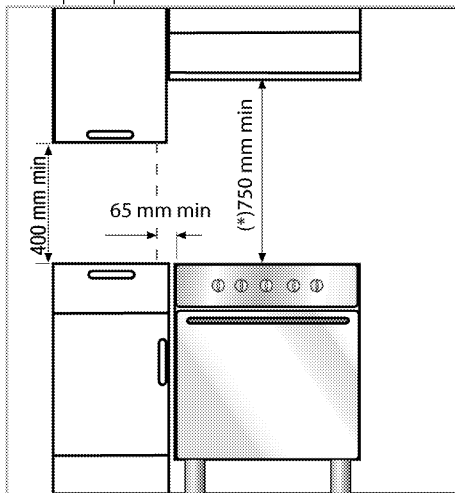
- L'appareil doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Le fabricant n'est pas tenu responsable des dommages résultant des procédures effectuées par des personnes non autorisées, ce qui peut également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du 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 spécifiées 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 refroidisseurs. 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.

- Ce produit est un appareil de classe 1 selon la norme EN 30-1-1. 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 de situé 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, un 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 direc-

tement 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.

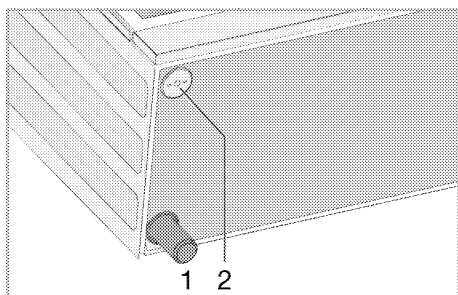
Un dégagement d'au moins 10 mm doit être laissé sur le bord inférieur de la porte qui donne accès à l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que des articles tels que les tapis et autres revêtements de sol, entre autres, n'affectent pas le dégagement lorsque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

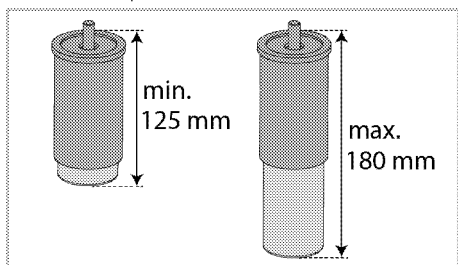
N'installez pas cet appareil dans une pièce située sous le niveau sol, à moins qu'au moins un de ses côtés ne soit au niveau du sol.

Fixation des pieds du four

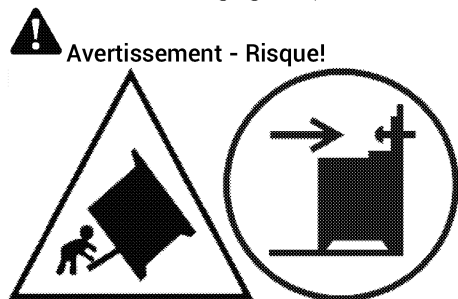
1. 4 pieds sont fournis avec votre four.
Chaque pied doit être installé dans les fentes respectives situées aux 4 coins sous le four.
2. Vissez le filetage du pied en le tournant dans le sens horaire.
3. Pour votre sécurité, assurez-vous que les 4 pieds sont mis à niveau lorsque vous les vissez. Lorsque les pieds ne sont pas équilibrés, cela a un impact négatif sur la cuisson.



- 1 Pied
- 2 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.



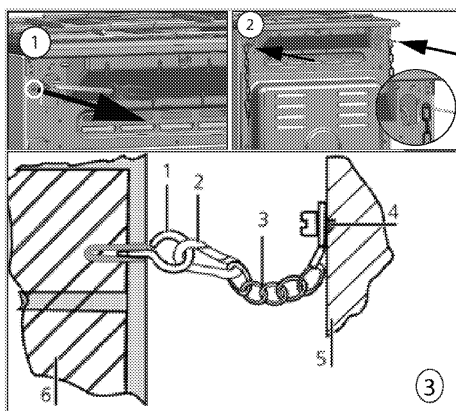
Avertissement - Risque!

Avertissement : Ce système de stabilisation doit être installé pour empêcher l'appareil de basculer. Consultez les instructions pour l'installation.

Chaîne de sûreté

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

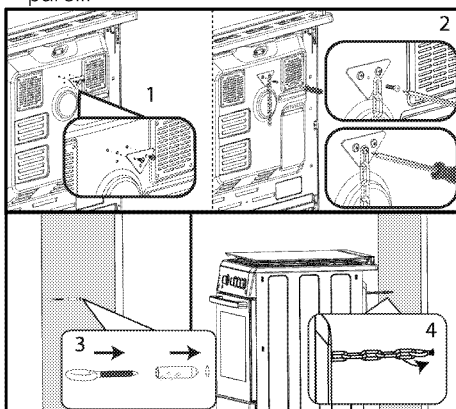
- **Si votre appareil est doté de 2 chaînes de sûreté ;**
Fixez le crochet (1) au mur de la cuisine (6) à l'aide d'une cheville appropriée et reliez la chaîne de sûreté (3) au crochet par le mécanisme de verrouillage (2)



- 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 ;**

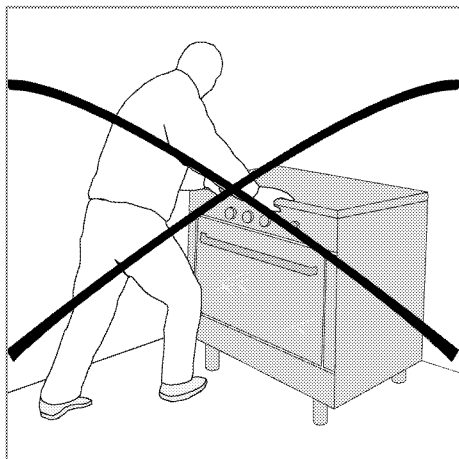
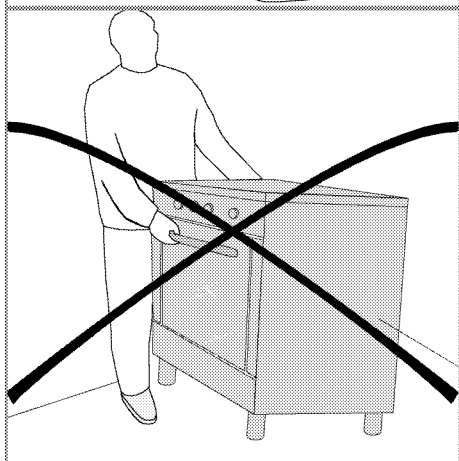
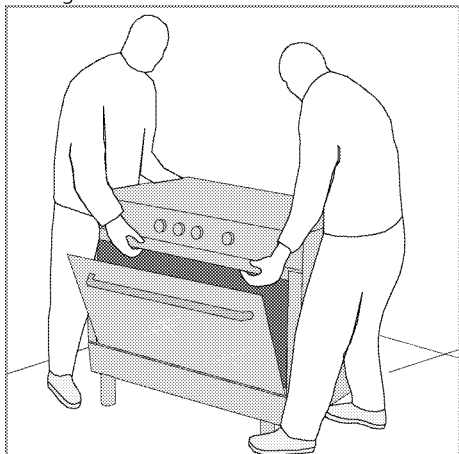
Suivez les étapes indiquées sur l'image pour fixer la chaîne de sûreté de votre appareil.



- 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 gril 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

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxicité si l'installation, la réparation ou le raccordement sont effectués par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type et pression du gaz) et que le réglage du gaz du produit sont conformes à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit se trouvent sur les étiquettes (ou la plaque signalétique).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement et la conversion au gaz.
- Le produit ne peut être raccordé au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non licencié/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- **Si vous devez utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour la procédure de conversion correspondante.**
- Veillez à bien vérifier l'étanchéité du raccord de gaz après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage pouvant survenir en raison d'une fuite de gaz résultant d'un raccordement au gaz ou d'une conversion effectués par des personnes non autorisées/non agréées.
- Reportez-vous aux informations détaillées sur le raccordement au gaz et la conversion au gaz dans le manuel d'utilisation fourni avec votre produit.

Risques d'incendie :

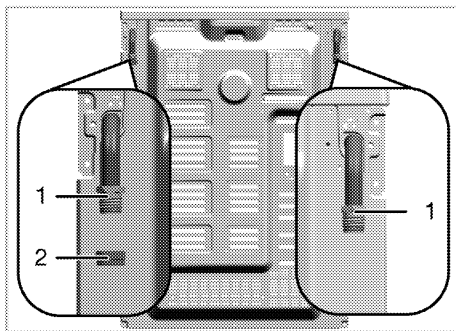
Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. **Notre société ne saurait être tenue responsable des dommages qui en résulteraient.**

- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement au gaz est conforme aux normes locales en la matière.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (indiquées sur les figures ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (par exemple, les tiroirs). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces susceptibles de provoquer sa compression.
- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé en effectuant des virages à grand angle pour éviter toute possibilité de rupture et de pliage pendant le raccordement.
- Le tuyau de gaz ne doit pas être écrasé, plié, pincé, touché par des coins pointus ou entrer en contact avec des parties chaudes du produit et des ustensiles de cuisine sur le produit. Il existe un risque d'explosion dû à l'endommagement du tuyau de gaz !
- Le tuyau de gaz ne doit pas entrer en contact avec des pièces qui peuvent atteindre une température de 70 °C au-dessus de la température ambiante.
- Une clé à molette doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

Choix du côté du raccordement au gaz

Si votre appareil dispose de deux sorties de gaz ; le sens de raccordement peut être modifié en fonction de la direction de la source principale de gaz.

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

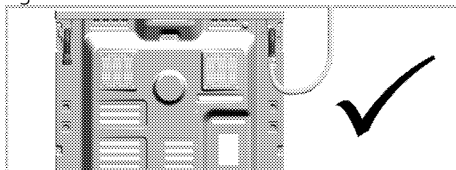


1 Sortie du tuyau à gaz

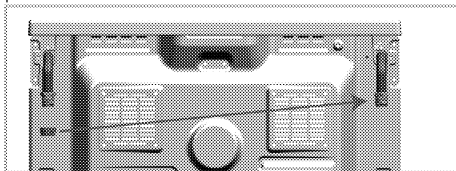
2 Prise pour le raccord

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

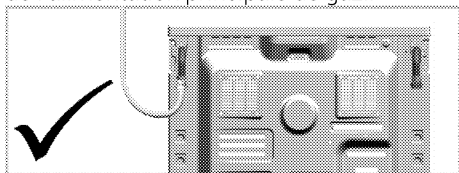
- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la bouteille de votre alimentation principale et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.
- Si la vanne principale de gaz et la sortie de tuyau de gaz à extrémité ouverte se trouvent du même côté, effectuez le raccordement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



- Si la vanne principale 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).
- Vous devez vous assurer que le joint d'étanchéité est correctement mis en place.

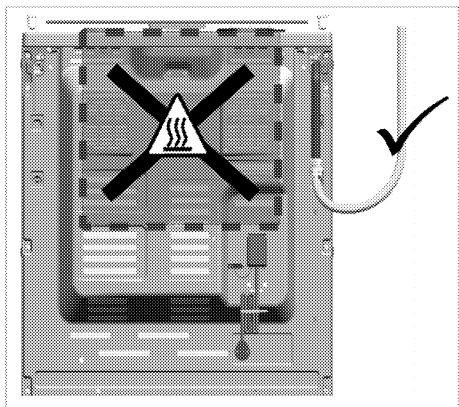


- Effectuez le raccordement de gaz comme indiqué sur la figure ci-dessous sur la sortie du tuyau de gaz près de la bouteille de de l'alimentation principale de gaz..

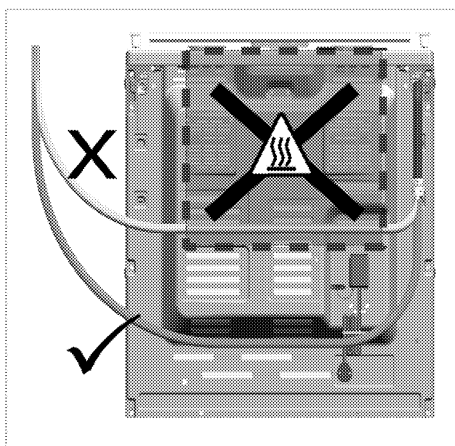


Si votre appareil ne dispose que d'une seule sortie de gaz ;

- Avant de connecter le gaz, assurez-vous que la bouteille de votre alimentation principale et la sortie du tuyau de gaz de l'appareil à raccorder au gaz se trouvent du même côté.



- Si la sortie du tuyau de gaz et l'alimentation principale de gaz ne sont pas du même côté, assurez-vous que le tuyau ne traverse pas la zone chaude lors du raccordement.



Pièces pour le raccordement au gaz

Les visuels des pièces et outillages éventuellement nécessaires au raccordement gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement au gaz à utiliser peuvent varier selon le type de gaz et la réglementation du pays.

	Joint de fuite
	Pièce de raccordement pour le gaz naturel (G20,G25) EN 10226 R1/2"
	Pièce de raccordement pour gaz liquide (G30,G31)
	Pièce de raccordement de la sortie de gaz
	Bouchon aveugle

Réalisation du raccordement au gaz - NG

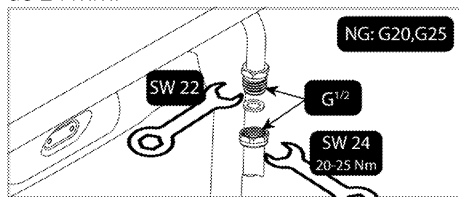
- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour le mon-

tage avant l'installation de l'appareil. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.

- Veillez à ce que la vanne de gaz naturel soit facilement accessible.
- Raccordez votre produit au système de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau de gaz flexible conforme aux normes locales.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.
- La connexion peut se faire de deux manières différentes :
 - EN ISO 228 Raccordement de type G1/2
 - EN 10226 Raccordement de type R1/2

- EN ISO 228 Raccordement de type G1/2

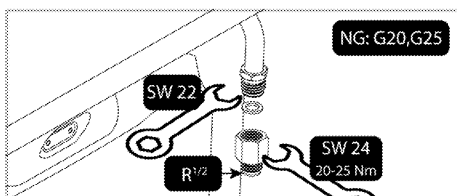
1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement et assurez-vous que le joint est correctement positionné.
2. Fixez la pièce de raccordement du gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez la pièce de raccordement dans la pièce de raccordement à l'aide d'une clé de 24 mm.



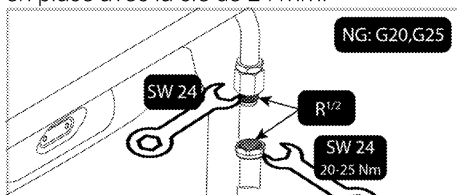
3. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

EN 10226 Raccordement de type R1/2

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz naturel et assurez-vous que le joint est correctement placé.
2. Tout en maintenant fixe la sortie de gaz du produit avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Enroulez un produit d'étanchéité autour de la partie filetée de l'interconnecteur. Raccordez la partie filetée du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement, en maintenant l'interconnecteur en place avec la clé de 24 mm.



4. Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

Réalisation du raccordement au gaz - LPG

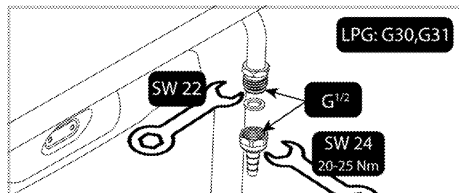
- Votre produit doit être raccordé de manière à ce qu'il soit proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, prévoyez un tuyau de gaz en plastique et un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.
- Les appareils et systèmes à gaz doivent être régulièrement vérifiés pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Le détendeur, le tuyau et son collier doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par son fabricant ou lorsque cela est nécessaire.
- Un nouveau joint d'étanchéité doit être utilisé lors de la réalisation du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Connexion avec le tuyau de gaz

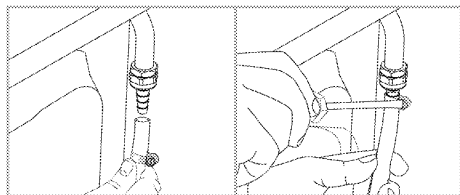
1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour le gaz liquide et assu-

rez-vous que le joint est correctement placé.

- Fixez la sortie de gaz du produit avec une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 mm et serrez fermement.



- Fixez le collier de montage à une extrémité du tuyau de gaz. Ramollissez l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier de serrage en le plaçant dans de l'eau bouillante pendant une minute.
- Insérez le tuyau de gaz ramolli jusqu'au bout dans la pièce de raccordement. Serrez fermement le collier de serrage à l'aide d'un tournevis.



- Vous devez vérifier l'étanchéité de la pièce de raccordement après le raccordement.

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 tuyau de gaz**, assurez-vous que la sortie de gaz inutilisée est scellée à l'aide d'une prise pour le raccord. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement de la prise pour le raccord pour vérifier l'absence de fuites de gaz. Des bulles apparaîtront s'il y a une fuite de gaz. Dans ce cas, vérifiez à nou-

veau le raccordement de la prise pour le raccord.

- À la place du savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- S'il y a une fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.

i N'utilisez jamais d'allumette ou de briquet pour effectuer le contrôle des fuites.

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 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 indiquées 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 :

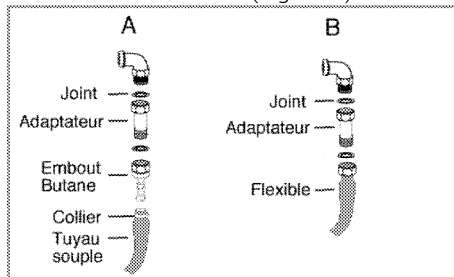
- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

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 recontrôler le raccordement gaz.

i 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 .

Pour la Belgique raccordement au gaz

Raccordement gaz

Précautions particulières

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

Aération de la pièce

Le combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m³/h par kW.

Belgique

Domaine d'application

Conformément aux dispositions de la norme NBN D 51-003, les tuyaux flexibles en élastomère (caoutchouc) à embouts mécaniques sont destinés uniquement au raccordement en gaz des appareils de cuisson mobiles à usage domestique alimentés au gaz naturel sous une pression maximale de 200 mbar. Utiliser uniquement des

flexibles en élastomère agréée, ceux ci sont identifiés par l'inscription « AGB/BGV ».

Deux générations de flexibles en élastomère

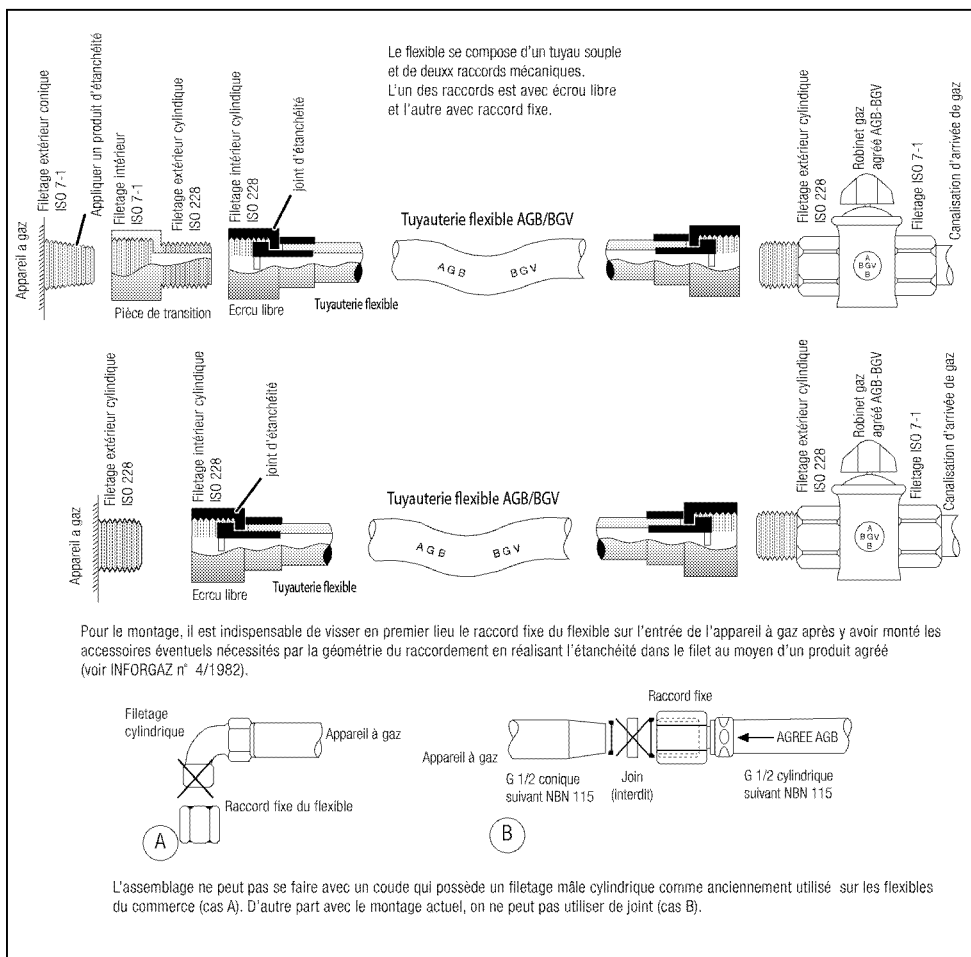
L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipé avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré et un écrou fixe. La nouvelle génération de flexibles en élastomère est par les deux côtés équipés avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré. Lors du remplacement ou lors du déplacement de l'appareil la norme exige de remplacer le flexible par un nouveau flexible de la nouvelle génération.

Raccordement

Des anciens appareils sont équipés de filet ISO-7/1, ce filet est légèrement conique.

Suivez les phases suivantes lors du montage

- a) Appliquez un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil : bande de Téflon ou pâte d'étanchéité pour filetage (Colmat) + de la laine acrylique
- b) Serrer la pièce de transition avec une clef sur la cuisinière.
- c) Contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile.
- d) Serrer le flexible en élastomère (nouvelle génération) des deux côtés à la main.
- e) Serrer encore une demi-tour avec une clef.
- f) Ouvrez le robinet et vérifiez avec de l'eau savonneuse et une brosse s'il n'y a pas de fuite (bulle de savon) lors du savonnage des connections Les nouveaux appareils sont équipés de filet parallèle ISO228-1 (obligé à partir du premier janvier 2005). Suivez les phases c, d, e, et f comme décrit ci-dessus.



Montage En fonction du type de filet pour le raccordement de l'appareil (ISO 7-1 ou NBN

EN ISO 228-1) le flexible doit être monté comme décrit dans la figure 2.

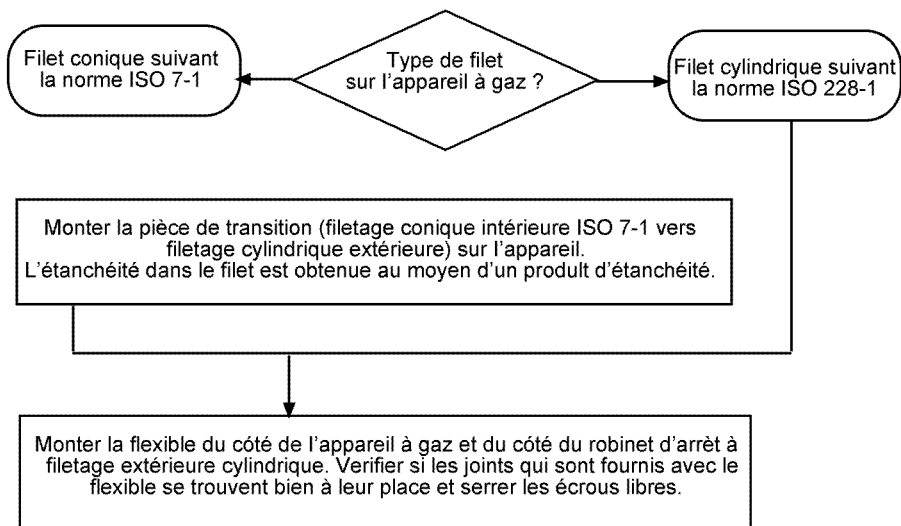


Figure 2 - Schéma de montage

Le raccordement au butane/propane : I3+, butane 28-30 mbar, propane 37 mbar doit être effectué par un technicien agréé. Placez le joint et l'embout cannelé sur l'écrou libre.

Précautions à prendre

Le tuyau flexible doit être monté de façon qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction. Il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur. Il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes. Il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

Contrôle périodique et remplacement

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible de flexible est réalisée au moins une fois l'an. Celui-ci est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

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.



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 du gaz

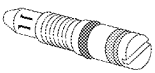


Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, coupez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'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.
- Après le changement du type de gaz, l'étiquette du nouveau type de gaz sur le sac de recharge doit être appliquée sur l'étiquette actuelle déjà présente sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « Catégories/types/pressions de gaz par pays ». Consultez le tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans ce tableau.
- L'injecteur de recharge adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez obtenir les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz qui doivent être utilisés pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement au gaz.

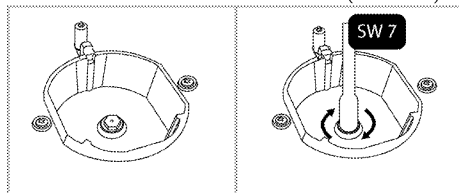
Pièces pour la conversion au gaz

Les pièces et les outils visuels, qui peuvent être nécessaires pour la conversion au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

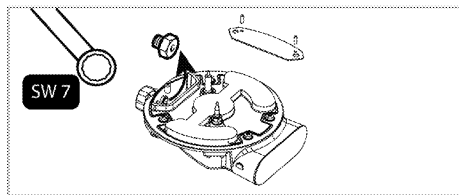
	Buse de dérivation
	Injecteur de brûleur

Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Mettez tous les boutons de commande en position d'arrêt sur le panneau de commande.
2. Fermez l'alimentation en gaz.
3. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.
4. Retirez les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé de 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion pour wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur avec une clé numéro 7.



((Varie en fonction du modèle de four.))

Sur certaines plaques de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être retiré pour le remplacement des injecteurs.

6. Installez les nouveaux injecteurs de gaz. (Couple de serrage 4 Nm)
7. Vérifiez toutes les connexions afin de vous assurer qu'elles sont installées de manière sûre et sécurisée.



Les nouveaux injecteurs ont leur position marquée sur leur emballage ou sur le tableau des injecteurs sur *Tableau des injecteurs, page **Error!** Bookmark not defined.* lequel on peut se référer.

8. Vous devez vérifier l'étanchéité des injecteurs après le raccordement.

i Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

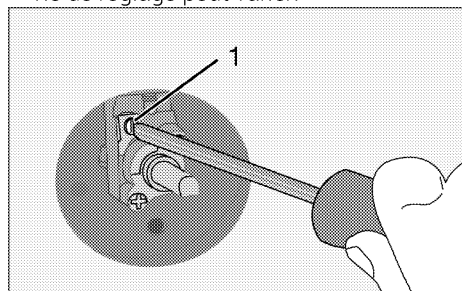
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

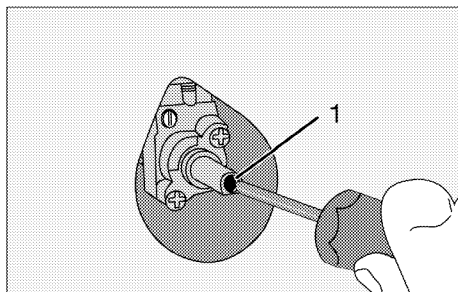
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



1 Vis de réglage du débit



1 Vis de réglage du débit

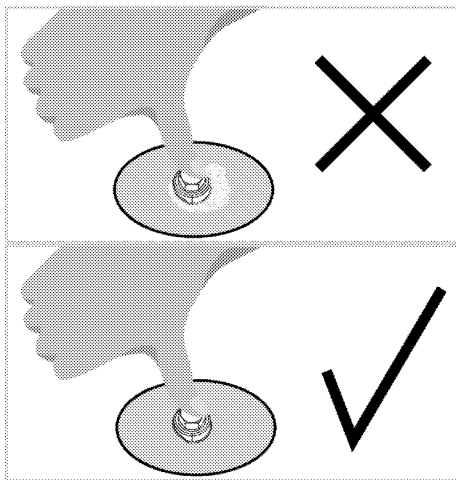
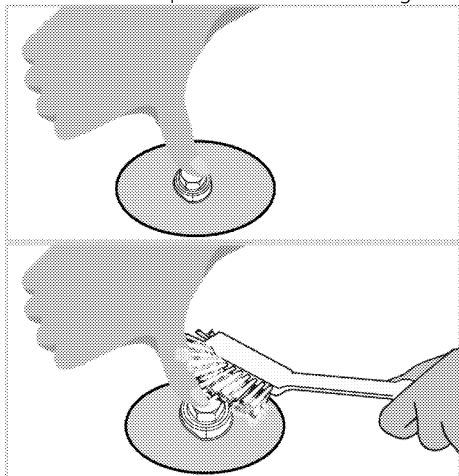
i Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

Vérification de fuites aux injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Lorsque la conversion des injecteurs est effectuée, vérifiez chaque injecteur pour identifier d'éventuelles fuites de gaz.

6. Assurez-vous que l'alimentation du produit en gaz est activée et maintenez tous les boutons de commande en position arrêt.
7. Chaque trou d'injection est bloqué par un doigt qui applique une force raisonnable afin d'arrêter toute fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est actionné et qu'il est maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.
8. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au niveau de la connexion d'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au niveau de la connexion d'injecteur, l'eau savonneuse commencera à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur en appliquant une force raisonnable et répétez une nouvelle fois le processus de l'étape 3.
9. Si la mousse persiste, vous devez immédiatement arrêter l'alimentation du produit en gaz et appeler un Agent de service agréé ou un technicien disposant d'une

licence. N'utilisez pas le produit avant l'intervention préalable du service agréé.



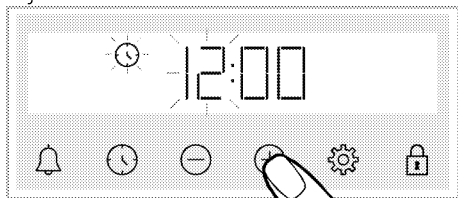
5 Première utilisation

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

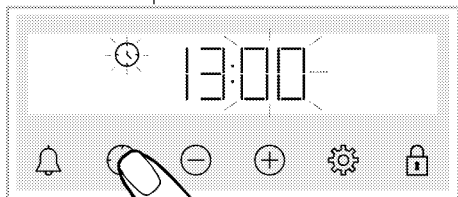
Réglage de l'heure pour la première fois

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.

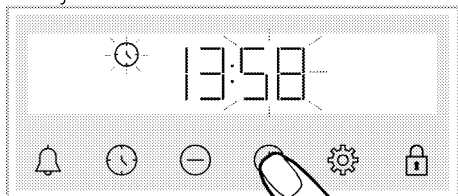
1. Lorsque vous allumez le four pour la première fois, le champ Heure « 12:00 » et le symbole ⌚ clignotent sur l'écran.
2. Appuyez sur $\oplus/\ominus$ pour régler l'heure du jour.



3. Appuyez sur la touche ⌚ ou ⚙ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes du jour.



5. Appuyez sur la touche ⌚ ou ⚙ pour confirmer le réglage.

» L'heure du jour est réglée et le symbole ⌚ disparaît de l'écran.

i Si vous ne réglez pas la première heure, « 12:00 » et les symboles ⌚ continueront à clignoter et votre four ne démarrera pas. Pour que votre four fonctionne, vous devez confirmer l'heure de la journée en la réglant ou en appuyant sur la touche ⌚ lorsqu'elle est à « 12:00 ». Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard, tel que décrit dans la section « Réglages ».

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

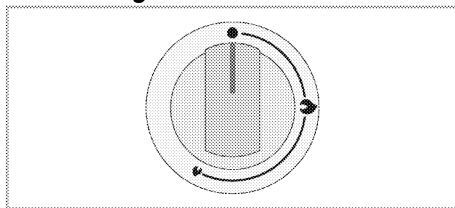
Brûleurs à gaz

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).

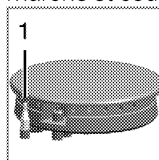


Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt.

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

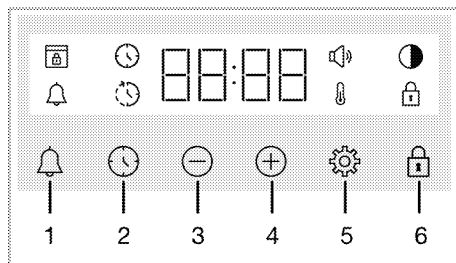
La lampe du four s'allume lorsque le four entame la cuisson. Sur certains modèles, la lampe reste allumée pendant la cuisson, tandis que sur d'autres, elle s'éteint après un certain temps.

Si vous souhaitez que la lampe du four soit allumée en permanence, sélectionnez la fonction de cuisson « Lampe du four » à l'aide sélecteur de fonctions.

Fonctionnement de l'unité de commande du four

Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

-  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.
-  Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Veuillez patienter quelques instants pendant l'enregistrement des réglages.
-  Lorsqu'un réglage de cuisson a été effectué, l'heure de la journée ne peut pas être réglée.
-  Lorsque le temps de cuisson est réglé au début de la cuisson, le temps restant s'affiche à l'écran.
-  Dans les cas où le temps de cuisson ou le temps de fin de cuisson est défini, vous pouvez annuler automatiquement en appuyant longuement sur la touche .



- 1 Touche d'alarme
- 2 Touche de réglage du minuteur
- 3 Touche de diminution de la valeur
- 4 Touche d'augmentation de la valeur
- 5 Touche des réglages
- 6 Touche de verrouillage des commandes

Symboles d'affichage

 : Symbole du temps de cuisson

-  : Symbole de l'heure de fin de cuisson*
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de luminosité
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole de température
-  : Symbole du volume
-  : Symbole de verrouillage de la porte*

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

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de température, le four se met en marche.

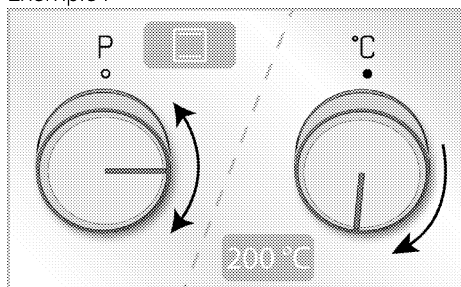
Arrêt du four

Vous pouvez arrêter le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson manuelle par la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.

Exemple :



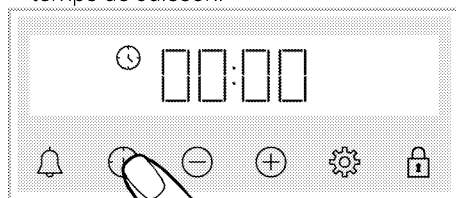
1. Sélectionnez la fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions.
 2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
- » Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et  s'affiche à l'écran. Lorsque la

température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît. Le four ne s'arrête pas automatiquement puisque la cuisson manuelle ne comprend pas le réglage du temps de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

Cuisson avec durée programmée

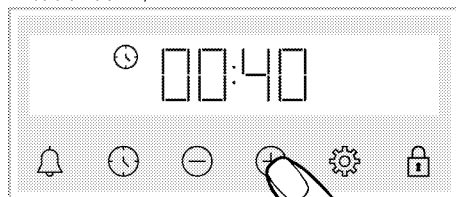
Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'arrête automatiquement à la fin du temps en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



- i** Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches / .

3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches / .



- i** Le temps de cuisson augmente d'une minute dans les 15 premières minutes, après 15 minutes il augmente de 5 minutes.

4. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.

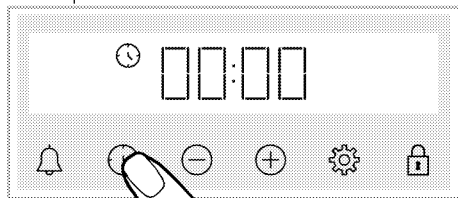
5. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et le signal sonore retentit.

6. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Pour régler le 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.)

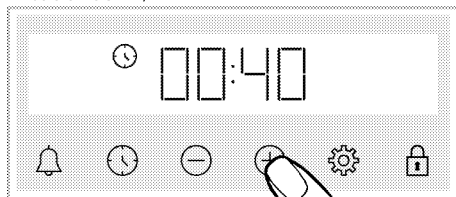
En sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à votre repas, vous pouvez régler le temps de cuisson et le temps de fin de cuisson à une heure ultérieure, ce qui permet au four de démarrer et d'arrêter la cuisson automatiquement.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson pour la cuisson.
2. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de cuisson.



- i** Une fois la fonction et la température réglées, vous pouvez régler le temps de cuisson pour 30 minutes en appuyant directement sur la touche  pour un réglage rapide du temps de cuisson et modifier le temps à l'aide des touches /.

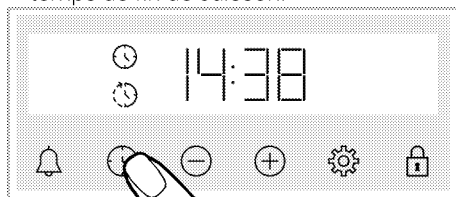
3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches /.



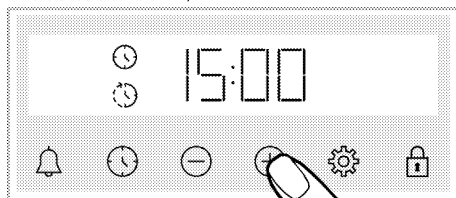
- i** Pour régler votre temps de cuisson, restez appuyés et le temps augmentera minute par minute jusqu'à atteindre 15min. Puis il augmentera de 5min en 5min.

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

4. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran pour indiquer le temps de fin de cuisson.



5. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches /.



» Une fois le temps de fin de cuisson réglé, les symboles  et , ainsi que le symbole de période de temps s'affichent en permanence à l'écran. Le symbole  disparaît dès le démarrage de la cuisson.

6. Mettez vos aliments au four et réglez la température à l'aide du bouton de température.

» **La minuterie du four calcule le temps de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson à partir du temps de fin de cuisson défini.** Lorsque le temps de début de cuisson arrive, la fonction sélectionnée est activée et le four est chauffé jusqu'à la température réglée. Le compte à rebours du temps de cuisson défini commence et  s'affiche à l'écran. Lorsque la température interne du four atteint la température définie, le symbole  disparaît.

7. Une fois le temps de cuisson défini terminé, "End" s'affiche à l'écran, le symbole  clignote et le signal sonore retentit.

8. L'avertissement retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement. L'avertissement s'arrête et l'heure de la journée s'affiche à l'écran.

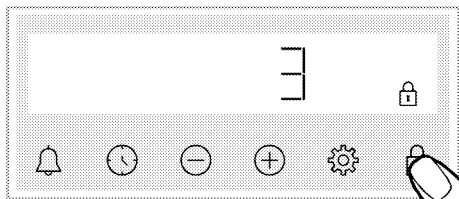
 Si vous appuyez sur une touche à la fin de l'avertissement sonore, le four se remet en marche. Pour éviter que le four ne fonctionne à nouveau à la fin de l'avertissement, mettez le bouton de température et le bouton de fonction en position « 0 » (Arrêt) et le four s'arrête.

Paramètres

Activation du verrouillage de touches

Vous pouvez empêcher que l'unité de commande n'interfère en activant la fonction de verrouillage de touches.

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



» Le symbole  s'affiche et le compte à rebours 3-2-1 commence à décompter à l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le verrouillage de touches s'active.

Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, la minuterie émet un signal sonore et le symbole  clignote.

 Si vous arrêtez d'appuyer sur la touche  avant la fin du compte à rebours, le verrouillage de touches ne s'active pas.

 Les touches de la minuterie ne peuvent pas être utilisées lorsque le verrouillage de touches est activé. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

» Le symbole  disparaît et le verrouillage de touches à l'écran se désactive.

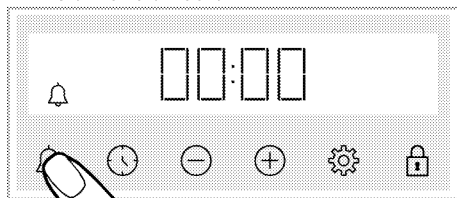
Réglage de l'alarme

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

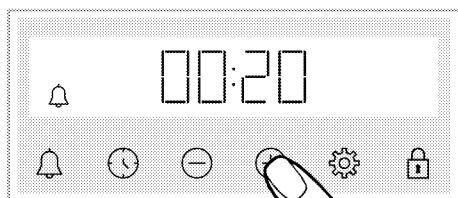
L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Il peut être utilisé pour à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez fixée est écoulée, l'horloge vous avertit grâce à un signal sonore.

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

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



2.  Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches .



- » Après avoir réglé l'heure de l'alarme, le symbole 🔔 reste allumé et le compte à rebours de l'heure de l'alarme commence à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.
3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole 🔔 commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

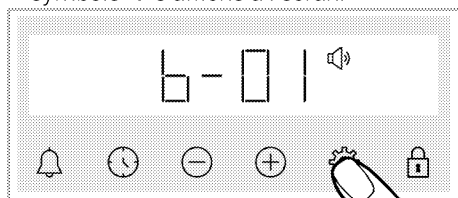
1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
- » L'avertissement sonore s'arrête et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

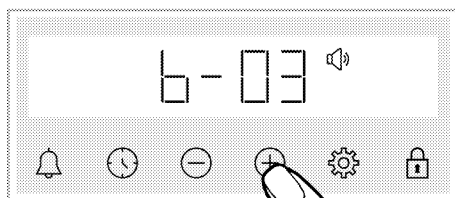
1. Appuyez sur 🔔 jusqu'à ce que le symbole 🔔 s'affiche à l'écran pour réinitialiser l'heure de l'alarme. Appuyez sur la touche ⊖ jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche.
2. 🔔 vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche.

Changement du niveau du volume

1. Appuyez sur la touche ⚙️ jusqu'à ce que le symbole 🔊 s'affiche à l'écran.



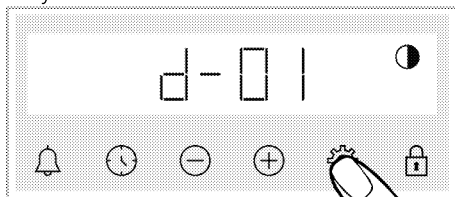
2. Réglez le niveau souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (b-01-b-02-b-03)



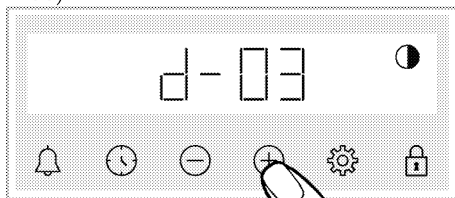
3. Appuyez sur la touche ⚙️ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

Réglage de la luminosité de l'écran

1. Appuyez sur la touche ⚙️ jusqu'à ce que le symbole ☾ s'affiche à l'écran.



2. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches ⊕/⊖. (d-01-d-02-d-03)

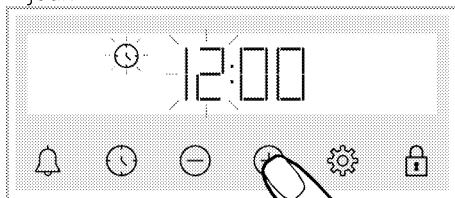


- » Appuyez sur la touche ⚙️ pour confirmer, à défaut, le réglage s'active brièvement sans que vous n'appuyiez sur une touche.

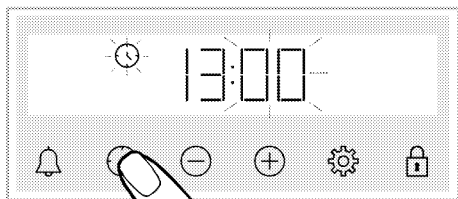
Modification de l'heure

Sur votre four ; pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

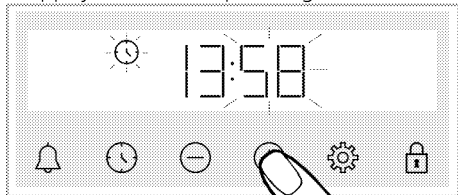
1. Appuyez sur ⚙️ jusqu'à ce que le symbole 🕒 s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur ⊕/⊖ pour régler l'heure du jour.



3. Appuyez sur la touche 🕒 ou ⚙️ pour activer le champ Minute.



4. Appuyez sur $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes.



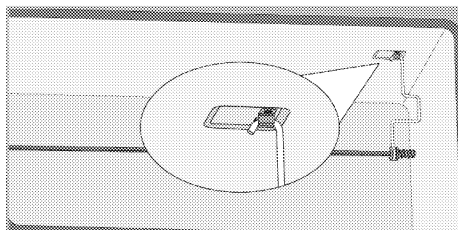
5. Appuyez sur la touche ou pour confirmer le réglage.

» L'heure est réglée et le symbole disparaît de l'écran.

Fonction de rôtissage de poulet

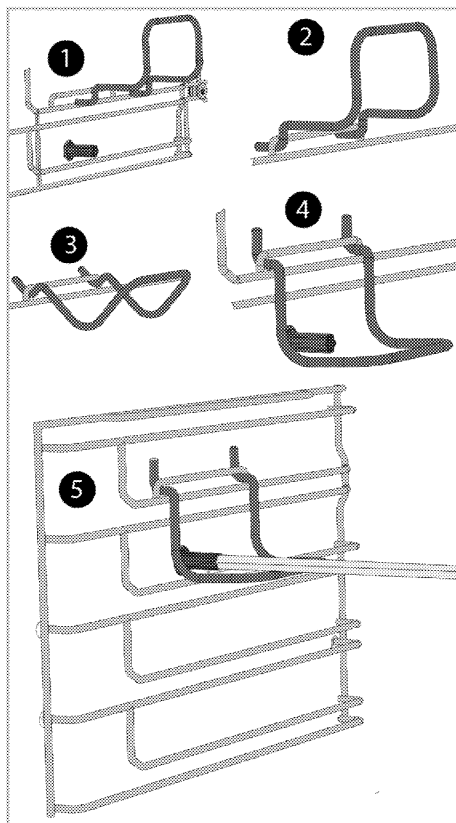
Il est utilisé pour griller la viande, la volaille et le poisson de tous les côtés.

1. Comme le montre la figure, attachez le crochet de la broche à rôtir les poulets à la fente du crochet.

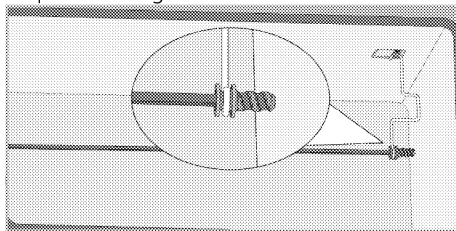


2. Fixez les aliments à griller sur la broche tournante à l'aide des fourchettes.
3. Comme indiqué sur la figure, fixez le fil de support de la rôtissoire et de la broche à sa place.

* Fil de support de la rôtissoire et de la broche et sa place sur le produit, fournis selon le modèle. Ils peuvent ne pas être disponibles sur votre produit.



4. Placez le bord pointu de la broche dans la fente rotative du côté gauche à l'intérieur du four.
5. Retirez la poignée en plastique si votre broche tournante en est équipée.
6. Accrochez l'autre extrémité de la broche sur le crochet comme indiqué sur la figure ci-dessous. Assurez-vous que la broche est bien fixée sur le crochet comme indiqué sur la figure.



7. Placez un plateau sur l'une des étagères inférieures pour recueillir l'huile qui dé-

gouline. Mettez un peu d'eau dans le plateau pour faciliter le nettoyage.

8. Allumez la grille de votre four.

9. Le moteur de rôtissage du poulet se met également en marche lorsque vous activez la fonction Gril.

10. Sortez vos aliments du four en fixant la poignée en plastique à la broche une fois le rôtissage est terminé.



Les aliments tels que le poulet et la dinde que vous allez faire rôtir à la broche doivent peser au maximum 5 kg.

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 brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier de cuisson pendant la cuisson, un peu de brunissement 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.
- 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.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de 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	35 ... 45
Petits gâteaux	Lèchefrite standard*	Convection naturelle	2	160	25 ... 35
	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	4	150	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Convection naturelle	2	160	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
	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
	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	40 ... 50
Génoise	1-Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique**	Chaleur tournante	1 _ 4	150	50 ... 60
	4- Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur plateau standard				
Biscuit	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1 _ 4	170	30 ... 40
Pâtisserie riche	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1 _ 4	200	35 ... 45

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.

Table de cuisson pour fonction Chaleur tournante éco

- Ne modifiez pas la température de cuisson après le démarrage de la cuisson en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco.
- N'ouvrez pas la porte lorsque vous cuisinez en utilisant la fonction d'utilisation Chaleur tournante éco. Si la porte n'est pas ouverte, la température intérieure est optimisée de manière à économiser l'énergie et peut être différente de l'affichage.
- Ne préchauffez pas en mode Chaleur tournante éco.

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Biscuit	Lèchefrite standard*	4	180	40 ... 50
Pâte à tarte	Lèchefrite standard*	4	200	35 ... 45
Pizza	Lèchefrite standard*	2	220	20 ... 25
Gâteaux dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique**	3	200	35 ... 45

* 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)	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1.5 - 2.0 kg)	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	3	15 mn 250/max, puis 170	110 ... 120
Poulet rôti (1.8- 2 kg)	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chaleur tournante	3	15 mn 250/max, puis 180 ... 190	65 ... 85
Turquie (5.5 kg)	Lèchefrite standard*	Chaleur tournante	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Lèchefrite standard*	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Chaleur tournante	3	200	20 ... 30
	Grille métallique* Placez un plateau sur une étagère inférieure	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
---------	-----------------------	------------------------	-----------------------	------------------	-------------------------------------

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 manière 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 ... 30
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 40
Boulettes de viande (boeuf) - 12 pièces	Grille métallique	4	250	20 ... 35
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 30
Steak - (tranché)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 35
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 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	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

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 métalliques 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

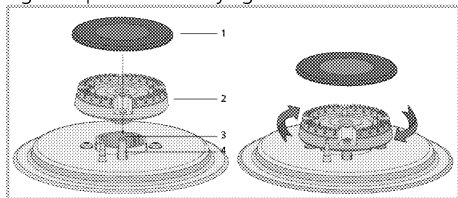
Nettoyage des brûleurs à gaz

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 (émaillée, 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 grils, 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.

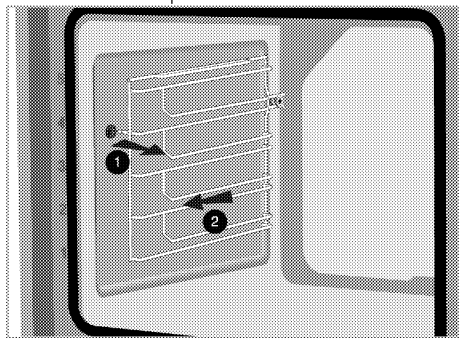
Nettoyage des parois latérales du four

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 latérales :

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.



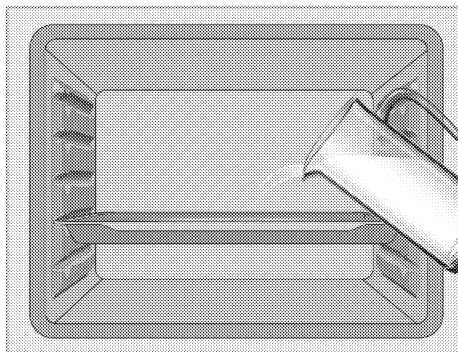
3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

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.



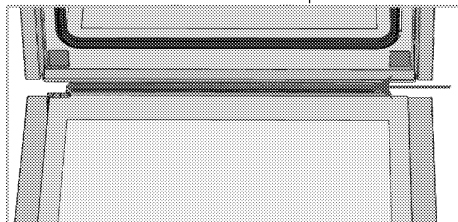
3. Réglez le four en mode de nettoyage facile à la vapeur et faites-le fonctionner à 100 °C pendant 25 minutes.

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

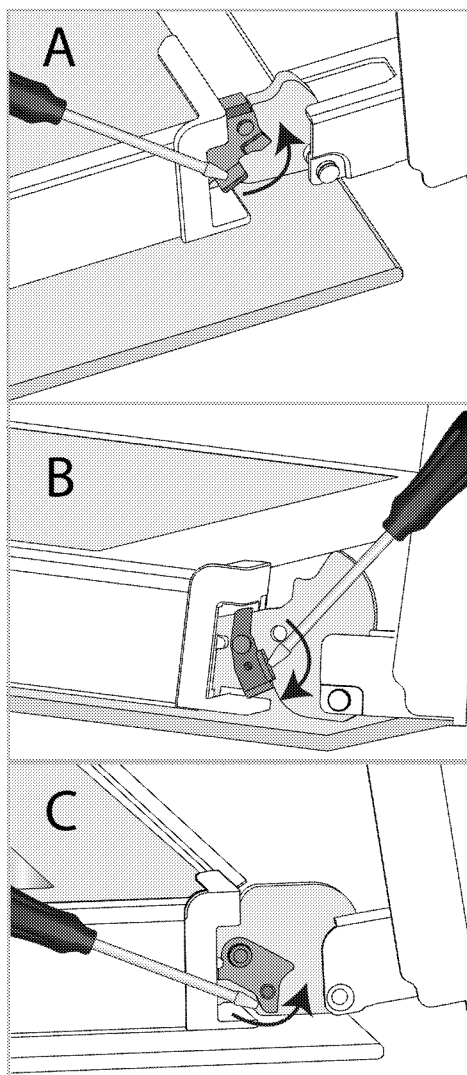
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en appuyant vers le bas comme illustré sur la figure.

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.

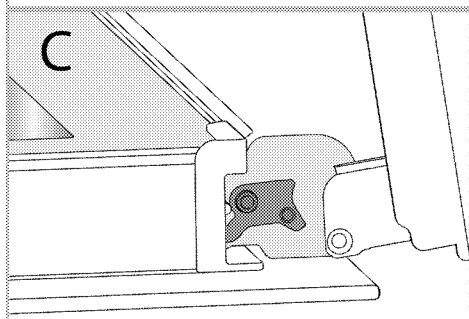
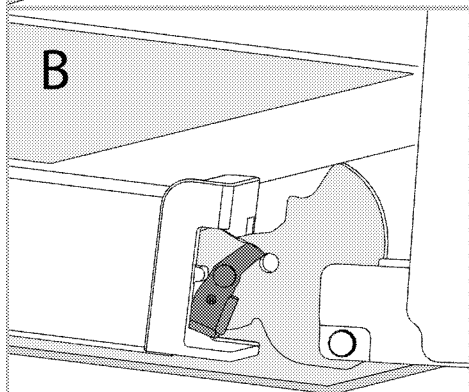
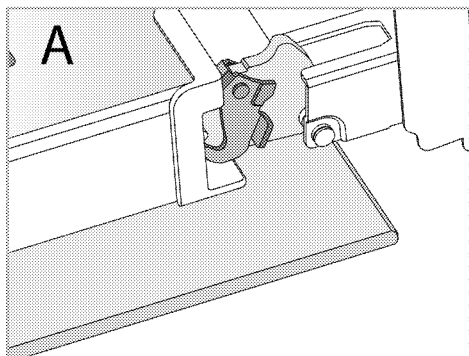
La charnière de type (A) est disponible dans les types de porte normaux.

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.

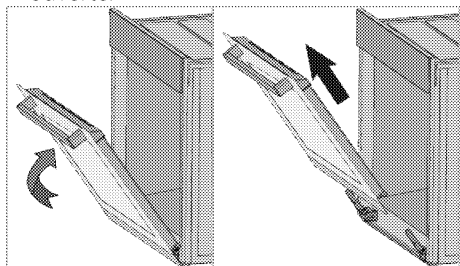


Verrouillage de charnière - position fermée



Verrouillage de charnière - position ouverte

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



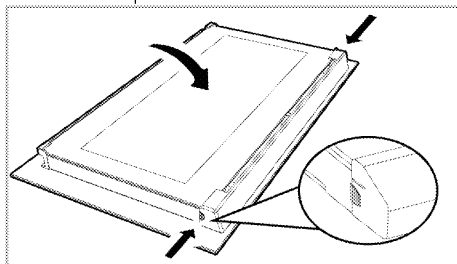
4. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

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.

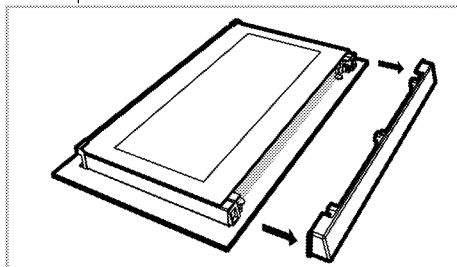
Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

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

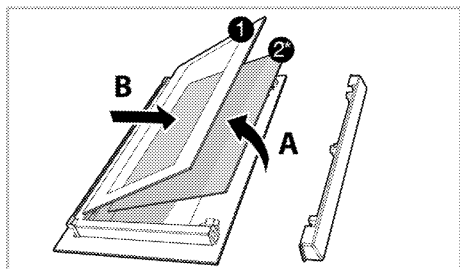
1. Ouvrez la porte du four.



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), veiller 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

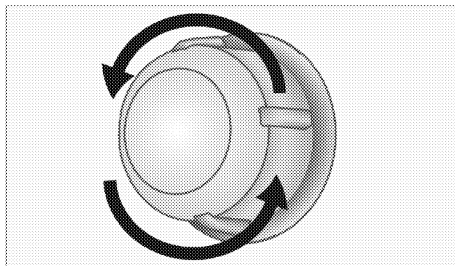
- Pour éviter tout risque de choc électrique avant de remplacer la lampe du four, débranchez le connecteur électrique et patientez que le four refroidisse. Les sur-

faces chaudes peuvent causer des brûlures !

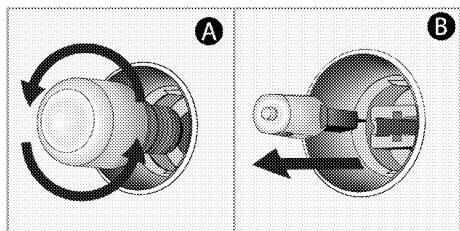
- Dans ce four, une lampe à incandescence d'une puissance inférieure à 40 W, d'une hauteur inférieure à 60 mm, d'un diamètre inférieur à 30 mm ou une lampe halogène à culot de type G9, d'une puissance inférieure à 60 W est utilisée. Les lampes conviennent pour un fonctionnement à des températures supérieures 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 physiques 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.



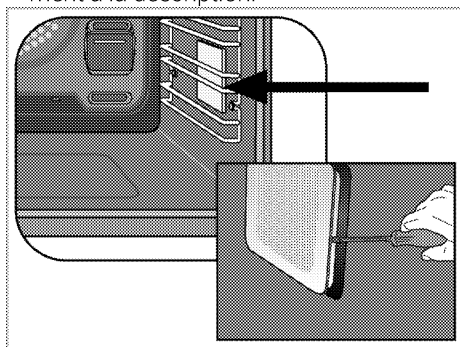
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. Si le type (B) est un modèle, retirez-la comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle.



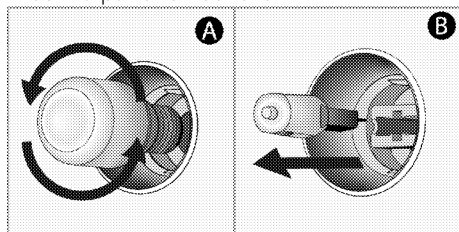
4. Remettez le couvercle en verre.

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 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. >>> *Réglez la durée / Allumez l'appareil et remettez-le en marche.*

